

PRECIOS Y PUNTO DE SUSCRIPCIÓN

En suscripciones de la provincia: Año 50 pesetas
(en diez): trimestre 15 ; semestre 30 ; año 60
Extranjero: » 22'50 ; » 45 ; » 90

Las suscripciones, cuyo pago es adelantado, se solicitarán en la Subdirección del Hospicio Provincial, sito en dicho Establecimiento, Pignatelli, núm. 95; donde deberá dirigirse toda la correspondencia administrativa referente al Boletín.

Las de fuera podrán hacerse remitiendo el importe por Giro postal o Letra de fácil cobro.

Las cartas que contengan valores deberán ir certificadas y dirigidas a nombre del citado Subdirector.

Los números que se reclamen después de transcurridos cuatro días desde su publicación, sólo se servirán al precio de venta, o sea a 35 céntimos los del año corriente y a 35 los de anteriores.



PRECIOS DE LOS ANUNCIOS

Quince céntimos por cada palabra. Al original acompañará un sello móvil de 50 céntimos por cada inserción.

Los anuncios obligados al pago, sólo se insertarán previo abono cuando haya persona en la capital que responda de éstos.

Las inserciones se solicitarán del Excmo. Sr. Gobernador, por oficio; exceptuándose, según está prevenido, las del Excmo. Sr. Capitán general de la Región.

A todo recibo de anuncio acompañará un ejemplar del Boletín respectivo como comprobante, siendo de pago los demás que se pidan.

Tampoco tienen derecho más que a un solo ejemplar, que se solicitará en el oficio de remisión del original, los Centros oficiales.

El Boletín Oficial se halla de venta en la Imprenta del Hospicio.

BOLETIN OFICIAL

DE LA PROVINCIA DE ZARAGOZA

ESTE PERIÓDICO SE PUBLICA TODOS LOS DÍAS, EXCEPTO LOS DOMINGOS

Las leyes obligan en la Península, islas adyacentes, Canarias y territorios de Africa sujetos a la legislación peninsular, a los veinte días de su promulgación, si en ellas no se dispusiere otra cosa. (Código civil).

Las disposiciones del Gobierno son obligatorias para la capital de provincia desde que se publican oficialmente en ella, y desde cuatro días después para los demás pueblos de la misma provincia. (Ley de 3 de noviembre de 1887).

Inmediatamente que los señores Alcaldes y Secretarios reciban este BOLETIN OFICIAL, dispondrán que se fije un ejemplar en el sitio de costumbre, donde permanecerá hasta el recibo del siguiente.

Los Sres. Secretarios cuidarán, bajo su más estrecha responsabilidad, de conservar los números de este BOLETIN, coleccionados ordenadamente para su encuadernación, que deberá verificarse al final de cada semestre.

PARTE OFICIAL

S. M. el Rey Don Alfonso XIII (q. D. g.), S. M. la Reina Doña Victoria Eugenia, S. A. R. el Príncipe de Asturias e Infantes y demás personas de la Augusta Real Familia continúan sin novedad en su importante salud.

(Gaceta 7 julio 1925).

SECCIÓN SEGUNDA

Núm. 3.171.

GOBIERNO CIVIL DE LA PROVINCIA DE ZARAGOZA

CIRCULAR

Instrucción pública de la provincia.

Aun cuando el número de analfabetos en esta provincia no sea excesivo comparados con los que señala la estadística en las demás de España, no es el estado de la instrucción tan satisfactorio como sería de desear; y como es un deber de la Autoridad velar porque el número de analfabetos disminuya y hasta desaparezca, dictamos a continuación las necesarias prescripciones a los Ayuntamientos todos de esta provincia, deseando sean secundadas con el mayor deseo, para que en la práctica respondan al benéfico fin que las inspira.

La instrucción de las primeras letras, que es obligatoria en España desde el año 1857, no parece que lo sea, si se tiene en cuenta sus escasos resultados; es menester por lo tanto, que, como todo lo que es obligatorio, se haga cumplir.

No se comprende que una instrucción tan sencilla como el aprender a leer, que puede adquirirse por los niños de ocho a diez años en tres meses, y que sus resultados definen y califican la cultura de una Nación, no se imponga con el debido rigor por las Autoridades, que disponen del apoyo que les presta la legislación relativa a esta materia.

Por otra Real orden de 23 de junio de 1909, se ordena la enseñanza prácticamente obligatoria, es decir, que han de arbitrarse en cada punto los elementos y recursos necesarios para que los niños y niñas de cada pueblo tengan Escuela preparada y provista para adquirir la debida instrucción de sus maestros.

Es, por lo tanto, misión del Gobierno civil de cada provincia, tomar las medidas necesarias para hacer posible el cumplimiento de lo ordenado, imponiendo sanciones mensuales a los contraventores, hasta que se coloquen dentro de lo que manda la ley.

A este fin se tendrán presentes las siguientes obligaciones rigurosamente preceptivas en todas las poblaciones de la provincia menores de 10.000 habitantes, según el Censo oficial.

1.ª En el plazo de 15 días contado desde la fecha de esta orden, tendrán obligación los Alcaldes de las poblaciones y pueblos de esta provincia, cuyas Escuelas no tengan capacidad suficiente para dar instrucción a los niños y niñas del mismo, de ponerlo oficialmente en conocimiento de la Inspección provincial de primera enseñanza; este Centro, con los datos que tiene ya de todas las Escuelas de la provincia, comprobará los informes, y los suministrará igualmente de todos aquellos pueblos cuyos Alcal-

des sancionen como suficientes los locales donde en la actualidad se dan las clases.

2.^a En los pueblos donde no existen locales bastante capaces para estas atenciones, o se hallen en inadmisibles estado, atenderán los Ayuntamientos preferentemente a esta necesidad, y para que puedan hacerlo con rapidez y economía a continuación de esta orden se publica detalladamente el modo como la Caja de Previsión Social de Aragón construye los grupos escolares.

3.^a Los Ayuntamientos que necesiten reformar sus actuales Escuelas de ambos sexos, para aumentar su capacidad o practicar arreglos indispensables, tendrán necesariamente que haber terminado las obras el 15 de septiembre de este año.

4.^a Los Municipios que soliciten de la Caja de Previsión Social de Aragón se les construyan grupos escolares, en las ventajosas condiciones que dicha entidad lo realiza, con arreglo al artículo 214 del Estatuto municipal, deberán firmar el compromiso con dicho centro benéfico, antes del 15 de septiembre.

5.^a Los Ayuntamientos que no dispongan de locales capaces para dar cabida en ellos a los niños y niñas del pueblo y dejen llegar el 15 de septiembre sin haber cumplido lo ordenado en ninguno de los párrafos 3.^o y 4.^o de estas instrucciones, se les considerará como desobedientes a la autoridad gubernativa.

6.^a La asistencia a la escuela es obligatoria; sin causa justificada, no deberá faltar diariamente a las clases ningún niño o niña, y todo padre o tutor que permita a su hijo o pupilo dejar de asistir quince días seguidos, sin justificación, será multado con 5 pesetas por el Alcalde; los maestros y maestras notificarán diariamente al Alcalde las faltas de asistencia.

7.^a Todo padre o tutor a quien hayan sido impuestas tres multas en un mismo curso, sufrirá una fuerte sanción del Gobernador civil, al que se comunicarán los nombres de los reincidentes por tres veces en esta clase de faltas, por conducto del Delegado gubernativo.

8.^a Si, por circunstancias especiales se viera en la necesidad un padre o madre, de que su hijo o hija no asistiera a la escuela, solicitará el permiso, por conducto del Alcalde, del Delegado gubernativo, quien podrá concedérselo si lo cree justo; pero siempre con la condición de que, a estos niños o niñas se les ha de enseñar a leer y escribir en su casa, y en el mes de junio serán examinados por el maestro o maestra, cesando el permiso concedido, si se probara que, después de seis meses y teniendo los niños más de ocho años, nada habían aprendido, y serán, además multados con 25 pesetas los padres o tutores.

9.^a Los maestros y maestras, con el apoyo que les prestará el cumplimiento de estas disposiciones conseguirán seguramente que todos los niños, al cumplir los nueve años, sepan leer y escribir, adquiriendo, además, los conocimientos propios de la primera educación.

La edad escolar es de seis a catorce años, y más rigurosamente de seis a doce, pues los niños o niñas que hayan cumplido los doce años, sepan leer y escribir y tengan primera instrucción, podrá concederse a los padres que lo soliciten el permiso para que ayuden en las faenas domésticas.

10.^a El apremio en la instrucción, para acabar con los analfabetos, empieza al cumplir un niño o niña los diez años. Si a esta edad y, debido a circunstancias especiales, no saben leer y escribir, los padres o tutores serán llamados por el Alcalde, dándoles tres meses de plazo para que se les enseñe a leer. Terminado este plazo serán examinados por el maestro, y si nada hubieren aprendido, serán multados padres o tutores con diez pesetas; transcurridos otros tres meses, volverán a ser examinados, satisfaciendo otras diez pesetas si todavía no saben leer, continuando de este modo con los plazos y multas, hasta que lean y escriban.

11.^a Todos los años en el mes de julio remitirán los Alcaldes, por conducto de los Delegados gubernativos, una relación de los analfabetos de todas las edades que haya en el pueblo, especificando los niños de diez a doce años, que todavía lo son y las sanciones que con sus padres o tutores se han tomado.

12.^a Los Inspectores provinciales de Primera enseñanza excitarán el celo de los maestros para que ayuden a las autoridades en esta empresa de cultura, en la que tan importante misión cabe a los primeros.

13.^a Los niños que asistan a las escuelas privadas tendrán sus padres o tutores la obligación de presentar, al principio del curso, un certificado, en el cual se acredite que el niño o niña asiste a la escuela privada en cuanto alcance al niño la edad escolar.

14.^a A continuación se expresan las condiciones en que la Caja de Previsión Social de Aragón ayuda con su servicio técnico y sus recursos económicos a la construcción de edificios escolares.

15.^a El Inspector provincial de Sanidad, a requerimiento del Delegado gubernativo y ordenado por el Gobernador civil, visitará los locales de Escuelas que sea necesario para dictaminar acerca de sus condiciones de higiene.

Caja de Previsión Social de Aragón.

Instrucciones e informaciones previas para la construcción de Escuelas Nacionales.

Estudiando la Caja aragonesa, encargada de las funciones de Previsión social, el modo más fecundo de ayudar a los Ayuntamientos con préstamos para la mejora o para la construcción de edificios escolares, ha creado una Junta de Fomento de construcción de Escuelas Nacionales.

Para que los edificios construídos reúnan las condiciones higiénicas y pedagógicas que de conjunto piden la ciencia y los reglamentos ofi-

ciales, existe en esta Junta un Arquitecto escolar, nombrado por el Ministerio de Instrucción pública y Bellas Artes, y a su iniciativa se debe la redacción de modelos variados de edificios escolares, que responden a las modalidades de cada población.

El Ayuntamiento que necesite construir un edificio escolar debe dirigirse a la Caja de Previsión Social de Aragón, Apartado, 40, Zaragoza, y recibirá un folleto de planos y una hoja de información, que permita conocer la situación económica del Ayuntamiento y el precio de la edificación en la localidad.

Garantías del préstamo.

Comunicada a la Caja la situación económica del Ayuntamiento, se expresará principalmente si posee:

1.º Incripciones nominativas intransferibles de la Deuda perpetua, procedentes de propios u otros valores públicos.

2.º Bienes inmuebles del Ayuntamiento que produzcan renta y puedan ser hipotecados.

3.º Arbitrios legales no afectos a obligaciones reglamentarias y de los cuales pueda disponerse para dotar la anualidad del préstamo.

La Caja, asesorada por sus técnicos elegirá las garantías que juzgue más adecuadas, y en el caso de no existir alguna de las especificadas en los números 1.º y 2.º exige la firma de los vecinos solventes, obligados solidaria y subsidiariamente con la Corporación municipal al cumplimiento de las condiciones del préstamo.

Se admiten a los Ayuntamientos aportaciones en materiales, acarreos o prestaciones personales que puedan disminuir la cuantía del préstamo necesario para la construcción del edificio escolar.

Condiciones del préstamo y de la construcción del Edificio Escolar.

Elegido de común acuerdo por la Junta del Fomento de Construcción de Escuelas y el Ayuntamiento el proyecto de edificio a construir, se fijará la cuantía del préstamo, así como el plazo de amortización de éste.

El Ayuntamiento ha de proporcionar el terreno, que ha de ser apto a juicio del Arquitecto de la Junta de Construcción de Escuelas.

El Ayuntamiento ha de acordar la solicitud del préstamo en sesión extraordinaria del Pleno, convocada a ese solo objeto y con la asistencia y votación que expresan los arts. 157 y 158 del Estatuto municipal promulgado por Real decreto de 8 de marzo de 1924, sometiéndolo a los requisitos que establecen el Real decreto de 25 de septiembre de 1924 y disposiciones complementarias.

El préstamo se concertará mediante escritura ante Notario, en vista de la certificación del acta de la sesión del Pleno en que se acordó solicitarlo, y cuyo modelo, para mayor sencillez en la tramitación, proporcionará la Caja de Previsión Social.

El Ayuntamiento deberá consignar en pre-

supuestos la cantidad suficiente para cubrir la anualidad del préstamo concertado, constituida por la parte del capital amortizado, los intereses del no amortizado, a razón del 5 por 100 anual, y el 4 por 100 del total para compensación de todos los gastos técnicos, administrativos y de inspección que exija el proyecto de la obra y su realización.

La Caja, además de reintegrarse en esa forma de estos gastos, habrá de recibir íntegro el capital prestado y sus intereses al 5 por 100 anual, corriendo a cargo del Ayuntamiento el pago de los impuestos y arbitrios que el préstamo ocasiona. El Ayuntamiento se reserva el derecho de anticipar los pagos con la disminución proporcional de la anualidad o del plazo de amortización.

Al concertarse el préstamo, la Caja de Previsión Social abrirá al Ayuntamiento una cuenta corriente, y con cargo a ella, se irán abonando las obras realizadas, previa conformidad del Arquitecto de la Junta de Construcción de Escuelas. Durante el desembolso del préstamo sólo satisfará el Ayuntamiento los intereses de las entregas formalizadas.

Tramitación del expediente.

El Ayuntamiento debe exponer sus deseos en oficio o carta dirigida al Presidente de la Caja de Previsión Social de Aragón. Una vez recibido de éste el folleto de los planos y la hoja de información, debe devolver esta hoja debidamente cumplimentada e indicar las garantías que puede ofrecer.

La Junta de Fomento de construcción de Escuelas examinará la petición y encargará a su Arquitecto la redacción del anteproyecto de edificio escolar, previo reconocimiento del terreno ofrecido.

Si el Ayuntamiento no posee solar adecuado debe comenzar por adquirirlo y ponerlo a disposición de la Junta de Fomento de construcción de Escuelas.

Una vez redactado el anteproyecto y de conformidad con el Ayuntamiento, se fijará la cuantía del préstamo y el plazo de su amortización, y se proporcionarán al Ayuntamiento modelos del acta de los acuerdos del Pleno, de la solicitud del préstamo y demás documentos necesarios para la formalización de éste.

Una vez recibidos en la Caja la solicitud y los documentos antedichos, el Consejo directivo de la misma acordará respecto a la concesión del préstamo solicitado, acuerdo que se comunicará al Ayuntamiento, fijándole la fecha en que se haya de otorgar la escritura.

Formalizada ésta se procederá a la construcción del edificio escolar, de acuerdo con las disposiciones legales y con las condiciones del préstamo concertado para esa construcción.

Modelos diversos de edificios escolares y precios aproximados.

Aunque solo podrá fijarse el precio definitivo al redactar el proyecto, puesto que depen-

derá de circunstancias variables con la localidad y con el tiempo en que se realice la construcción, merecen citarse los incluidos en el folleto editado por la Caja de Previsión Social de Aragón, con las denominaciones A, B, C, D y E.

Tipo A.— Es el más sencillo de los que forman la presente la serie y puede servir para Escuela unitaria de asistencia mixta o de un solo sexo, construyéndose en este caso dos pabellones iguales, uno para niños y otro para niñas. Precio 18.000 pesetas aproximadamente.

Tipo B.— Esencialmente es el mismo anterior, con el aditamento de un pórtico o cobertizo para recreo, cubierto. Precio 23.000 pesetas aproximadamente.

Tipo C.— Es una Escuela unitaria mixta con retretes en el mismo edificio. Tiene un pórtico de ingreso que establece el tránsito entre el vestíbulo y el exterior. Precio 29.000 pesetas aproximadamente.

Tipo D.— Comprende este tipo dos Escuelas unitarias, una de niños y otra de niñas. Las dos clases tienen la misma orientación, buscándose en cada caso particular la más conveniente. Precio 41.000 pesetas aproximadamente.

Tipo E.— Además de los servicios establecidos en el tipo anterior tiene éste los retretes y urinarios dentro del edificio. Precio 50.000 pesetas aproximadamente.

Relación de Ayuntamientos que han solicitado de la Caja de Previsión Social de Aragón, préstamos para la construcción de edificios escolares.

Mequinenza, Mazaleón, Cetina, Villanueva de Gállego y Luesia, en construcción.

Almudévar, Caspe, Fayón, Biota y Quinto, en formalización.

Ainzón, Alcalá de Ebro, Alagón, Alcampel, Azaila, Bolea, Buñuales, Calatayud, Calatorao, Campo, Cretas, Ejea, Grañén, Herrera de los Navarros, Manchones, Moreal del Campo, Nuez de Ebro, Orihuela del Tremedal, Pueyo de Santa Cruz, Romanos, Santa Cilia de Jaca, Tarazona, Torralba de Ribota, Valverde, Villarreal de la Canal y Zaragoza, en tramitación.

Zaragoza, 7 de julio de 1925.

El Gobernador civil,

Enrique de Montero y de Torres.

Núm. 3.184.

Estadísticas de producciones agrícolas.

CIRCULAR

Con esta fecha y por la Jefatura del Servicio Agronómico, cumpliendo órdenes expresas del Ministerio de Fomento, se reparte a los señores Alcaldes de los diversos términos municipales de la provincia un Cuestionario referente a pro-

ducciones de diferentes cosechas en la presente campaña.

Atento este Gobierno civil a cuanto concierne a subsistencias y convencido de que a nuestra economía provincial precisa la obtención de productos capaces de sustentar sus propias necesidades, presta todo su apoyo a todo lo que tienda al mejor conocimiento de la materia, siendo factor indispensable para esta finalidad una veraz Estadística de producción.

Existe, respecto de esta materia, un concepto erróneo, tanto en la masa agraria como en las Autoridades municipales y Entidades diversas; tratan, las más de las veces, salvo raras y honrosas excepciones, de desfigurar la verdad, sin tener presente que, con ello, pueden originar determinaciones gubernamentales, estimadas como lesivas y fundadas, precisamente, en los datos de los propios interesados.

Para evitar esto y en bien de todos, espera este Gobierno civil se preste, por las Autoridades municipales, el debido interés para contestar, cumplidamente, dicho Cuestionario, siendo el plazo concedido para la remisión hasta el día 10 del próximo mes de agosto; y advierte lamentaría mucho tener que verse en la precisión de imponer sanciones condenatorias a los que, por negligencia, no cumplan en este caso su deber.

Zaragoza, 8 de julio de 1925.

El Gobernador civil,

Enrique de Montero y de Torres.

Núm. 3.168.

Servicio de Higiene y Sanidad pecuarias.

CIRCULAR

En cumplimiento del artículo 12 del Reglamento de Epizootias, se declara la enfermedad fiebre aftosa en el término municipal de Quinto, debiendo, por tanto, las Autoridades y funcionarios cumplir y hacer cumplir a los interesados las disposiciones reglamentarias, tanto en las circunstancias actuales que a continuación se expresan, cuanto en las que las Autoridades señalen sucesivamente a medida que nuevas invasiones lo exijan, las cuales serán comunicadas a mi Autoridad, a la Inspección provincial y a los interesados.

Sitio en que radican los animales enfermos: Las partidas denominadas Boalas y Lastras, que es la zona declarada infecta con linderos ostensibles, albergue y abrevadero.

Zona neutra limitante a la infecta: Una faja de terreno de suficiente anchura.

Zaragoza, 7 de julio de 1925.

El Gobernador civil,

Enrique de Montero y de Torres.

el punto de vista bromatológico e inspección. — Consumo de esta clase de carnes. — Especies de moluscos productores de carnes. — Carnes frescas de crustáceos. — Su estudio bromatológico y de inspección. — Carnes frescas menos usadas de otros animales pertenecientes a diversos tipos y especies zoológicas. — Estudio de las mismas.

17. Despojos cárnicos de los animales de abastos. — Su clasificación. — Despojos adiposos. — Estudio y clasificación de los mismos. — Aprovechamiento, consumo y aplicaciones de ellos.

18. Despojos rojos de los distintos animales de consumo. — Su enumeración. — Estudio de sus caracteres generales especiales y diferenciales. — Consumo que de ellos se hace. — Interés de su estudio.

19. Despojos cárnicos blancos. — Su exposición y estudio detallado. — Consumo de los mismos. — Interés de su estudio.

20. Residuos cárnicos o despojos de aplicación industrial. — Las pieles de los distintos animales. — Su estudio. — Pelos, plumas y productos epidérmicos. — Grasas industriales y terapéuticas. — Sangre. — Su valor alimenticio, industrial y farmacológico. — Intestinos y demás vísceras de embutir. — Importancia de su estudio en las industrias cárnicas. — Algunos otros residuos cárnicos.

21. Signos de buena salud en vida de los animales de abastos. — Su exposición.

22. Signos de buena salud de las carnes de los animales de abastos después de sacrificados, después de eviscerados y descuartizados.

23. Los ganglios linfáticos del ganado vacuno. — Sus caracteres normales, número y situación topográfica.

24. Los ganglios linfáticos en los distintos animales de abastos menos los del ganado vacuno. — Sus caracteres, número y distribución topográfica.

25. Las glándulas de secreción interna en los distintos animales sarcopoyéticos. — Sus caracteres, número y topografía. — Las glándulas hemolinfáticas de los animales de abastos. — Su estudio. — La medula de los huesos.

26. Apreciación del grado de cebamiento de los animales de abastos. — Clasificación de este grado. — Signos que lo denuncian en vida y después de sacrificados.

27. Tanteos de los animales de abastos. — Su topografía y caracteres según las especies de animales, grado de cebamiento, etc.

28. La edad de los animales de abastos. — Exposición de las edades en relación con la producción cárnica. — Signos de la edad del ganado vacuno.

29. Signos de la edad en los animales mamíferos de abastos menos el ganado vacuno. — Idem en las aves. — Idem en los peces.

30. Caracteres distintivos de la sexualidad de los mamíferos de abastos. — Idem de las aves. — Idem de los peces. — Estudio de estos caracteres en vida y después de sacrificados.

31. Carnización del ganado vacuno. — Tiempos, métodos y procedimientos de esta fabricación. — Sistemas de cuarteo que en ellos se siguen. — Carnización de los pequeños rumiantes, de los équidos, conejo y liebre. — Idem de la caza de pelo.

32. Carnización del cerdo. — Idem del jabalí. — Carnización de las aves domésticas. — Idem de la caza de pluma. — Carnización de peces. — Sus principales métodos y procedimientos. — Carnización de moluscos y crustáceos.

33. Carnes conservadas. — Consideraciones generales y clasificación. — Conservas frigoríficas de carnes y derivados cárnicos. Sus caracteres generales, especiales y diferenciales. — Consumo de estas carnes. — Procedencia de estas carnes y principales mercados productores. — La obra de Tellier.

34. Carnes y productos cárnicos conservados por el calor. — Su estudio. — Caracteres generales, especiales y diferenciales. — Presentación en el mercado. — Consumo de estas carnes. — Su procedencia y principales productores. — Apert y su obra.

35. Conservas cárnicas rebozadas. — Su estudio general, especial y diferencial. — Consumo y mercados productores de estas carnes. — Conservas cárnicas comprimidas y desecadas. — Estudio de estas conservas e indicación de su consumo y mercados productores. — Conservas cárnicas ahumadas. — Su estudio.

36. Salazones cárnicas. — Su estudio general, especial y distintivo. — Variedades de salazones según la procedencia animal y manera de hacer la salazón. — Salazones adiposas. — Consumo de salazones. — Mercados productores. — Conservas cárnicas a base de antisépticos diversos. — Su estudio.

37. Escabeches cárnicos. — Sus caracteres generales, especiales y distintivos. — Variedades de escabeches. Mercados productores. — Consumo de escabeches.

38. Conservas cárnicas adobadas. — Carnes embutidas. — Principales tipos y variedades. — Su estudio general y especial. — Consumo de las mismas y mercados productores.

39. Carnes adobadas no embutidas. — Estudio de sus tipos y variedades. — Carnes guisadas. — Su estudio. — Extractos cárnicos, caldos y peptonas cárnicas. — Estudio general de los mismos.

40. La salmuera. — Su estudio. — Técnica de la preparación de salazones cárnicas. — Idem de las carnes rebozadas, desecadas, prensadas y ahumadas. — Técnica de la preparación de productos cárnicos escabechados. — Idem de productos cárnicos adobados, embutidos, prensados y guisados. — Idem de productos cárnicos guisados, extractos, caldos y peptonas cárnicas.

41. Transportes de carnes y de las conservas cárnicas. — Variedades de los transportes. — Breve estudio.

42. Carnes alteradas y nocivas. — Tipos de nocividad. Carnes nocivas por enfermedad del animal productor. Tuberculosis del ganado vacuno. — Su diagnóstico en vida.

43. Tuberculosis del ganado vacuno. — Sus lesiones y diagnóstico postmortem. — Distinción entre tuberculosis generalizada y localizada. — Criterio sanitario y destino que se les ha de dar a las carnes de reses tuberculosas.

44. Tuberculosis de los demás animales mamíferos de abastos. — Idem de las aves. — Idem de los animales de sangre fría. — Criterio sanitario a sustentar y destino de sus carnes.

45. Carnes de animales pihémicos. — Idem de animales mamíferos pasterélicos. — Idem de aves. — Diagnóstico, criterio sanitario y decomiso. — Carnes de animales jóvenes con poliartritis infecciosas, onfaloflebitis y diarreas infecciosas. — Diagnóstico, criterio sanitario y decomiso que deben sufrir.

46. Animales tetánicos. — Idem con rabia. — Idem con peste bovina. — Idem con difteria y peste aviar. — Diagnóstico, criterio sanitario y decomiso.

47. Peste porcina. — Salmonelosis y paratíficas del cerdo. — Mal rojo del cerdo. — Diagnóstico de estas enfermedades. — Criterio sanitario y decomiso.

48. Muermo de los équidos. — Fiebre tifoidea y neumonía infecciosa del caballo. — Durina de los équidos. Anemia perniciosa de los mismos. — Diagnóstico. — Criterio sanitario y decomiso de sus carnes.

49. Lamparón del buey. — Actinomicosis. — Actinobacilosis. — Botriomicosis. — Esporotricosis y estreptotricosis diversas. — Diagnóstico. — Criterio sanitario y decomiso.

50. Linfangitis epizoótica de los équidos. — Idem ulcerosa. — Dermatitis pustulosa y acné contagiosa de los mismos. — Papera de los équidos. — Diagnóstico. — Criterio sanitario y decomiso.

51. Pseudo-tuberculosis de los óvidos y bóvidos. — Mamiitis infecciosas de las vacas. — Idem gangrenosa de la oveja y cabra. — Fiebre de Malta. — Idem con aborto epizoótico. — Diagnóstico de estas carnes. — Criterio sanitario y decomiso de las mismas.

52. Perineumonía contagiosa de los bóvidos. — Coriza gangrenosa de los mismos. — Difteria y crup de los bóvidos. — Aspergilosis pulmonar de los rumiantes y de las aves. — Estomatitis cascosa de los mamíferos y aves.

Diagnóstico de estas enfermedades.—Criterio sanitario y decomiso.

53. Fiebre aftosa de los rumiantes y del cerdo.—Viruelas de los distintos animales.—Pielonefritis bacilar de los bóvidos.—Piroplasmosis de los distintos animales.—Espirotosis de las aves y mamíferos. Diagnóstico.—Criterio sanitario y decomiso.

54. Triquinosis muscular del cerdo y demás animales. Diagnóstico.—Criterio sanitario y decomiso.—Procospermosis muscular del cerdo y demás animales.

55. Cisticercosis del cerdo.—Idem de los bóvidos.—Idem de los pequeños rumiantes.—Diagnóstico.—Criterio sanitario y decomiso.—Cenurosis muscular.

56. Carnes de animales con distomatosis.—Idem con equinocosis.—Idem con cenurosis nerviosa.—Idem con cisticercosis peritoneal.—Idem con verminosis intestinal y diversos parásitos del tubo digestivo.—Idem con estrogilosis pulmonar y traqueal.—Idem con singamosis. Idem con eustrangilosis renal.—Idem de animales sarnosos y tiñosos.—Diagnóstico de estas enfermedades. Apreciación sanitaria de sus carnes.

57. Carnes neoplásicas.—Idem leucémicas.—Idem anémicas.—Idem caquécicas, estemolácicas, osteoclásticas y raquíticas.—Carnes reumáticas.—Carnes fatigadas. Carnes urémicas.—Carnes de animales envenenados y emponzoñados.—Carnes de animales meteorizados. Carnes de animales asfixiados y quemados.—Carnes de animales medicamentados y alimentados con alimentos de mal olor y sabor.—Carnes ictericas y colores anormales.—Carnes sanguinolentas.—Carnes febriles. Diagnóstico de estas carnes.—Apreciación sanitaria de las mismas.

58. Carnes de animales traumatizados.—Idem de animales con metritis, metroperitonitis y peritonitis. Idem de animales con afecciones esporádicas del aparato respiratorio.—Idem de animales con afecciones del aparato digestivo, urinario y locomotor.—Idem de los sistemas nervioso, vascular y sangre.—Exposición y diagnóstico de estas enfermedades.—Apreciación sanitaria de estas carnes.

59. Carnes frescas putrefactas.—Génesis de la putrefacción.—Lesiones y síntomas de la misma.—Variedades.—Diagnóstico.—Apreciación sanitaria y decomiso. Putrefacción de las carnes y productos cárnicos conservados.—Carnes desecadas y momificadas.—Enmohecimiento de las carnes frescas conservadas y productos cárnicos.—Carnes fosforescentes.—Carnes impregnadas de malos olores y sabores.—Carnes atacadas por insectos y sus larvas.—Carnes sucias.—Diagnóstico de las alteraciones de estas carnes.—Apreciación sanitaria y decomiso.

60. Carnes de peces con enfermedades infectocontagiosas.—Forunculosis, chaneros, septicemia, pestes diversas, tífus, microsporidiosis, viruela, tripanosomiasis, etcétera.—Idem con enfermedades parasitarias: Tiña, verminosis, ligulosis, botriocelosis, pitriasis, etc.—Diagnóstico de las mismas.—Apreciación sanitaria y decomiso.—Carnes de moluscos atacados de enfermedades infectocontagiosas y parasitarias.—Idem de los crustáceos con las mismas enfermedades.

61. Carnes frescas paratífógenas y tifógenas.—Su génesis.—Caracteres que presentan y diagnóstico.—Paratífismo alimenticio.—Criterio sanitario a seguir.—Tifismo.—Carnes botulógenas.—Su génesis.—Lesiones. Diagnóstico y pronóstico.—Apreciación sanitaria y decomiso.—Botulismo.—Yetiosismo.—Carnes toxinógenas. Intoxicaciones alimenticias de origen cárnico.—Carnes anafactizantes.

62. Carnes adulteradas.—Consideraciones generales. Carnes y conservas cárnicas adulteradas con productos cárnicos y carnes sanas de diversas procedencias.—Caracteres generales de estas adulteraciones.—Carnes adulteradas con carnes de animales de inferior calidad, viejos, enfermos o muertos por diversos accidentes. Caracteres generales y distintivos.—Criterio sanitario sobre estas carnes y decomiso de las mismas.

63. Carnes sofisticadas con otras de inferior categoría, despojos cárnicos o residuos industriales.—Idem con sustancias vegetales.—Idem con diversas sustancias minerales y colorantes.—Idem con sustancias conser-

vadoras y antisépticas.—Idem con agua.—Idem con marchamos y etiquetas especiales.—Caracteres generales y distintivos de estas carnes.—Diagnóstico.—Criterio sanitario sobre ellas.—Decomiso de las mismas.

64. Decomisos.—Tipos de decomisos.—Exposición de los mismos.—Aprovechamiento higioeconómico de las carnes decomisadas.—Destrucción de las mismas. Implantación del aprovechamiento de las carnes decomisadas en Zaragoza.

65. Técnica del reconocimiento sanitario de las carnes frescas.—Tiempos de este reconocimiento.—Exposición de los mismos y operaciones que en cada uno de ellos deben hacerse.

66. Técnica del reconocimiento sanitario de las carnes frescas conservadas por el frío, el calor, salazón, etc. Operaciones que se deben llevar a cabo.—Técnica del reconocimiento sanitario de las carnes condimentadas, guisadas y productos cárnicos diversos.

67. Técnica del reconocimiento sanitario de las carnes adulteradas y sofisticadas.—Métodos y procedimientos macroscópicos y organolépticos.—Idem microscópicos.—Idem químicos.

68. Procedimientos biológicos para descubrir las adulteraciones y sofisticaciones de que pueden ser objeto las carnes.

69. Huevos.—Los huevos como alimento del hombre. Caracteres organolépticos y anatómicos generales de los huevos.—Composición físico-química de los huevos. Variedades de huevos según su procedencia.—Consumo que de este artículo se hace en el Mercado de Zaragoza.

70. Principales especies y razas de aves dedicadas a la producción de huevos.—Clasificación mercantil que se hace de los huevos.—Clases y categorías de los huevos.—Sus fundamentos.—Huevos frescos.—Sus categorías.—Caracteres distintivos de cada una de ellas.

71. Huevos conservados.—Consideraciones generales.—Huevos conservados con cáscara.—Variedades de estos huevos según las clases conservadas y procedimientos de conservación.—Caracteres distintivos.—Mercados productores.—Huevos conservados fuera de la cáscara.—Huevos líquidos.—Huevos desecados.—Huevos en polvo.—Caracteres distintivos de estos huevos.

72. Caviar.—Sus caracteres generales y consumo. Técnica de su elaboración.—Estudio sanitario de sus alteraciones y adulteraciones.—Huevos artificiales. Caracteres de los mismos.

73. Técnica de la preparación para la presentación de los huevos frescos en el Mercado.—Idem para la preparación por los principales medios de conservación de los huevos con cáscara.—Idem para los huevos sin cáscara y preparados óvicos.—Embalaje y transporte de los huevos.—Cooperativas de producción y venta de huevos.

74. Huevos anormales y nocivos.—Alteraciones que experimentan los huevos por enfermedades de las aves ponedoras.—Idem alteraciones que sufren después de puestos.—Huevos rotos.—Huevos viejos.—Huevos incubados.—Huevos claros.—Huevos podridos.—Caracteres distintivos de estas alteraciones de los huevos. Alteraciones de los huevos conservados con cáscara. Alteraciones y fraudes de los huevos conservados sin cáscara.—Caracteres distintivos, apreciación y decomiso.

75. Técnica de la inspección de huevos.—Tiempos, métodos y procedimientos empleados en el reconocimiento sanitario y bromatológico de huevos.

SEGUNDO

Leche y productos lácteos.

1.º Inspección de leches y sus derivados.—La leche como alimento del hombre.—Leche y productos lácteos que entran en la alimentación del hombre.—Cantidad de leche que se consume término medio en el Mercado de Zaragoza.—Clasificación sanitaria de las leches.—Leche normal de vaca.—Sus caracteres organolépticos, físicos y químicos.—Cantidad que se consume de estas leches.

- 2.º Estudio bacteriológico de las leches normales. Variaciones normales de caracteres organolépticos, físicos; composición química y bacteriológica que experimentan las leches, según diversas influencias que sobre ellas pueden actuar. — Categorización de las leches. Sus fundamentos.
- 3.º Leches normales de cabra. — Idem de oveja. — Idem de burra y yegua. — Estudio de los caracteres, composición química y bacteriológica de estas leches. — Caracteres distintivos de las mismas. — Consumo y aplicaciones que de ellas se hace.
- 4.º Leche higiénica natural. — Medios y cuidados que se deben seguir para obtenerla. — Las razas de vacas productoras de leche. — Exposición de los caracteres que deben presentar. — Indicación de las razas españolas. Idem de las extranjeras. — Idem de algunas razas no especializadas. — Las razas de ovejas y cabras productoras de leche. — Las burras y yeguas productoras de leche.
- 5.º Caracteres de salud de las vacas, ovejas, cabras y burras productoras de leche. — Alimentación de las vacas de leche. — Cantidad y calidad de los alimentos y bebidas que se les da. — Vigilancia de esta alimentación.
- 6.º Limpieza e higiene de que deben ser objeto las hembras productoras de leche. — Camas que deben tener. Régimen higiénico en estabulación. — Idem al aire libre. Armonización de ambos. — Limpieza y salud del personal que cuida las hembras productoras de leche.
- 7.º Ordeño higiénico y limpio. — Su técnica. — Recolección de la leche limpia y sana. — Las vasijas que se emplean para la recolección de la leche. — Conservación hasta su venta de la leche recién ordeñada. — Transporte y venta de la leche fresca. — Localización de la venta. — Cooperativas de producción y venta de leche.
- 8.º Las leches conservadas. — Leches calentadas o conservadas por el calor. — Sus variedades. — Caracteres que presentan. — Ventajas e inconvenientes de estas leches. — Algo sobre la técnica de esta conservación.
- 9.º Leches conservadas por el frío. — Diversos tipos de leches conservadas. — Caracteres de las mismas. Ventajas e inconvenientes de estas leches. — Idea sobre la técnica de elaboración. — Leches termorrefrigeradas. Leches tratadas por rayos ultravioletas. — Leches conservadas por medios químicos. — Ventajas e inconvenientes que presentan.
- 10.º Leches modificadas. — Leches homogenizadas y purificadas. — Sus caracteres. — Leches maternizadas. Sus variedades y caracteres. — Leches albuminadas, azucaradas y amilaceadas. — Sus caracteres. — Ventajas e inconvenientes de estas leches. — Aplicaciones. — Idea sobre la técnica de su elaboración.
- 11.º Leches descremadas parcialmente. — Variedades y caracteres. — Leches concentradas y azucaradas. — Sus variedades y caracteres. — Indicación sobre la elaboración de estas leches.
- 12.º Leches fermentadas artificialmente. — Kefir, Kumys, Yagohurt, Lebem, Mazún, etc. — Caracteres de estas leches. — Aplicaciones de las mismas. — Fundamentos sobre su elaboración. — Algunas otras leches medicamentosas.
- 13.º Leches anormales y nocivas. — Leches alteradas en sus propiedades organolépticas. — Idem en sus propiedades físicas. — Variedades de estas leches. — Causas de estas alteraciones. — Caracteres que presentan. — Diagnóstico. — Apreciación sanitaria y decomiso.
- 14.º Leches alteradas en sus propiedades químicas. — Leches ácidas. — Leches alcalinas. — Sus variedades y caracteres. — Leches con fermentaciones anormales. — Variedades y caracteres. — Leches putrefactas. — Grados, variedades y génesis de esta putrefacción. — Caracteres. — Alteraciones que sufren sus componentes. — Apreciación sanitaria de estas leches y decomiso.
- 15.º Leches con alteraciones bacterianas y virus patógenos. — Leches con gérmenes tuberculígenos, idem con pseudotuberculígenos, idem con melitocócicos, idem con gérmenes de la supuración. — Idem con paratíficos y tíficos. — Idem con gérmenes de la neumonía, difteria y sífilis. — Idem con virus aftoso. — Estudio de la virulencia de estas leches. — Apreciación sanitaria y decomiso que se impone. — Leches alteradas por sustancias químicas venenosas. — Su apreciación sanitaria y decomiso. — Alteraciones de las leches modificadas. — Su apreciación y decomiso.
- 16.º Leches sofisticadas o fraudulentas. — Leches aguadas. — Sus caracteres. — Leche descremada. — Leche aguada y descremada. — Leche hervida. — Caracteres de estas leches. — Apreciación sanitaria de estos fraudes y decomisos.
- 17.º Leches adulteradas. — Variedades. — Leche descremada y margarinada. — Sus caracteres y técnica de la margarinización. — Leches hervidas y diastadas. — Sus caracteres y técnica. — Leches azucaradas. — Caracteres. — Leches almidonadas y farinadas. — Leches adulteradas con leches concentradas. — Leches adulteradas con otras sustancias inofensivas. — Caracteres. — Apreciación sanitaria de estas adulteraciones. — Decomiso.
- 18.º Leches adulteradas con sustancias químicas. — Conservadoras. — Caracteres. — Adulteración de las leches modificadas. — Su exposición y caracteres. — Apreciación sanitaria y decomiso.
- 19.º Técnica de la inspección de las leches. — Tiempos de esta inspección. — Inspección de la leche en venta. — Inspección organoléptica, macro y microscópica. — Análisis físico de la leche. — Idem acidimétrico. — Exposición de estas cuestiones e interpretación de las mismas.
- 20.º Cremometría. — Sus métodos y procedimientos. — Butirometría y sus procedimientos de uso más corriente. — Interpretación de estas cuestiones.
- 21.º Determinación de extracto seco. — Determinación de la lactosa. — Idem de las sales minerales de la leche. — Idem de las sustancias albuminoideas. — Exposición de los principales métodos y procedimientos. — Interpretación de estas determinaciones.
- 22.º Diastasimetría. — Reductasimetría. — Sus fundamentos y técnicas. — Interpretación de estas cuestiones. — Análisis bacteriológico de las leches. — Determinación de la inocuidad y nocividad de los gérmenes. — Interpretación de los resultados.
- 23.º Determinación de las sustancias extrañas que adulteran la leche. — Métodos y procedimientos físico-químicos más corrientes. — Interpretación de los resultados.
- 24.º Técnica de la inspección de las leches conservadas y modificadas. — Interpretación de sus resultados.
- 25.º Los ordeños de prueba. — Recolección de las leches que se vayan a analizar. — Envasado y conservación adecuada. — Recolección de las muestras de leches conservadas y modificadas.
- 26.º Técnica de la inspección de las hembras productoras de leche. — Cuestiones que abarca esta inspección. — Exposición de las mismas e interpretación de las observaciones.
- 27.º Técnica de la inspección del ordeño. — Cuestiones que abarca. — Exposición e interpretación de las observaciones. — Inspección del transporte de leche. — Su estudio e interpretación de las observaciones.
- 28.º Técnica de la inspección de la venta de leche. — Cuestiones que comprende. — Organización metódica de esta inspección. — Interpretación de los resultados obtenidos.
- 29.º Inspección de quesos. — El queso es la alimentación del hombre. — Consumo de queso. — Caracteres generales de los quesos. — Composición química media de los quesos.
- 30.º Principales tipos de quesos. — Exposición de sus caracteres más salientes y de su composición química media.
- 31.º Breve idea sobre la elaboración del queso y de sus principales tipos. — Fundamentos de esta elaboración. — Conservación y transporte. — Venta de los mismos.
- 32.º Indicación de las enfermedades, alteraciones y adulteraciones de que pueden ser objeto los quesos. — Apreciación sanitaria de todos ellos y decomiso.
- 33.º Técnica de la inspección de quesos. — Examen organoléptico, macro y microscópico. — Determinación del agua. — Idem de las grasas. — Interpretación de los resultados.

34. Determinación de los albuminoides y sus derivados.—Idem de las sales.—Idem de las sustancias extrañas que pueden alterarlos o adulterarlos.—Interpretación de los resultados.—Tiempos de la inspección de quesos.—Exposición de los mismos.

35. Inspección de mantecas.—La mantequilla como alimento del hombre.—Caracteres organolépticos, macro y microscópicos, físicos y químicos.—Composición química de la manteca.—Diversas clases de manteca.—Mantequillas conservadas.

36. Mantequillas anormales y nocivas.—Mantecas alteradas.—Exposición y caracteres de las mismas.—Mantecas descompuestas.—Idem microbianas y patógenas.—Caracteres de las mismas.—Mantecas adulteradas.—Principales adulteraciones.—Caracteres de las mismas.—Apreciación sanitaria y decomiso.

37. Idea sobre la elaboración de mantequillas.—Fundamentos de las mismas.—Conservación y transporte de mantequilla.—Venta de la misma.—Cooperativas productoras y de venta.

38. Técnica de la inspección de mantequilla.—Examen organoléptico, macro, microscópico y físico.—Acidimetría.—Diversos ensayos de la mantequilla.—Reconocimiento de las grasas.—Idem del agua.—Determinación de los albuminoides.—Idem de las sustancias nitrogenadas y derivadas.—Idem de las sales.—Idem de las sustancias extrañas químicas.—Idem de las bacterias.—Tiempos de la inspección de mantequilla.

39. Inspección de otros derivados alimenticios de la leche.—De la nata.—Del suero de leche.—De la maza da.—De la caseína.—Sus caracteres normales.—Consecuencias de estos productos.—Indicación de su elaboración.—Alteraciones y adulteraciones.—Técnica de la inspección.

TERCERO

Miel y Frutas.

1.º Miel.—La miel como alimento del hombre.—Idem para otros usos.—Caracteres organolépticos, físicos y químicos de la miel.—Composición química de la miel.—Variedades de miel.—Consumo de miel.—Hidromiel y oximiel.

2.º Idea de las principales especies de insectos melíficos.—Algunas razas de abejas.—La alimentación y cuidados de las mismas con objeto de producir miel sana y buena.

3.º Miel anormal y nociva.—Principales alteraciones de la miel.—Adulteraciones y fraudes de que es objeto.—Caracteres distintivos de estas mieles.—Técnica sobre la inspección de mieles.

4.º Frutas.—Caracteres generales.—Clasificación de las mismas.—Frutas jugosas.—Caracteres.—Uvas de mesa.—Grosellas, agraces y casis.—Fresas, frambuesas, moras y zarzamoras.—Caracteres.—Variedades.—Consumo de estas frutas.

5.º Naranjas, limones, bergamotas, cidras o toronjas, y granadas.—Kakis.—Caracteres y variedades.—Manzanas, peras y membrillos.—Caracteres y variedades de estas frutas.—Consumo de las mismas.

6.º Melocotones, albaricoques, ciruelas y cerezas.—Caracteres y variedades.—Melones, sandías, calabazas y calabacines.—Sus caracteres y variedades.—Plátanos, higos y dátiles.—Sus caracteres y variedades.—Estudio bromatológico de estas frutas.

7.º Olivas.—Sus caracteres y variedades.—Avellanas, nueces y almendras.—Sus caracteres y variedades.—Castañas y piñones.—Sus caracteres y variedades.—Piña americana, guayabos y coco.—Caracteres y variedades.—Estudio bromatológico de estas frutas.

8.º Técnica sobre recolección y conservación de frutas secas.—Transporte.—Presentación en el mercado.—Cooperativas de producción y venta de frutas.

9.º Frutas conservadas.—Caracteres según la especie y medios de conservación.—Frutas conservadas por la desecación y por el frío.—Idem conservadas por la cocción.—Almibares, mermeladas y jaleas.—Idem por diversos líquidos.—Estudio bromatológico de estas conservas.

10. Alteraciones y adulteraciones que pueden presentar las frutas frescas y conservadas.—Sus caracteres.—Apreciación sanitaria y decomiso.—Técnica de la inspección de frutas.—Tiempos y métodos de apreciación.

CUARTO

Verduras y Hongos.

1.º Verduras.—Las verduras como alimento del hombre.—Caracteres generales.—Consumo de las mismas.—División.—Verduras herbáceas.—Caracteres generales. Colores.—Sus variedades.—Cardo, espárragos.—Alcachofas, espinacas, apio, etc.—Lechuga, escarola, berros, etc.—Estudio bromatológico y sanitario en estado normal.

2.º Verduras de granos o semillas.—Alubias, habas, guisantes, lentejas, garbanzos.—Sus caracteres normales y comunes.—Verduras bulbosas.—Cebollas, ajos, puerros.—Sus caracteres y estudio bromatológico.—El agua y sus variedades.

3.º Verduras tuberculosas.—Patatas, batatas, patacas.—Estudio bromatológico.—Verduras raíces.—Nabos, zanahoria, remolacha, chirivía, escorzonera.—Estudio bromatológico de estas legumbres.—Verduras, frutas, tomate y pimiento.—Caracteres y estudio.—Berenjenas.—Su estudio.

4.º Verduras conservadas.—Tipo de conservación.—Indicación de los principales y de su presentación en el mercado.—Caracteres.—Consumo de los mismos.—Idea sobre la técnica de su preparación.

5.º Alteraciones y adulteraciones que pueden presentar las legumbres.—Sus caracteres y decomiso.—Tiempos de la inspección de legumbres.—Técnica de las mismas.

6.º Hongos o setas como alimento del hombre.—Caracteres botánicos generales.—División botánica y bromatológica de los hongos.—Distinción general entre los hongos comestibles y venenosos.

7.º Hongos comestibles ascomicetos.—Trufáceos u hongos subterráneos.—Trufas, criadillas de tierra, monogrillos, trufas huecas, etc.—Sus variedades principales.—Elafomiceos o criadillas de ciervo.—Terfecias o trufas de león.—Peciáceos.—Morchelas, cagarrias, etc. Hervellas o setas orejas de diversos colores y tamaños.—Hongos comestibles gasteromicetos.—Himenogastráceos o falsas criadillas.—Bovistas y licoperdos o cuescos de lobo, de diversos tamaños, forma, etc.

8.º Hongos comestibles basidio e himenomicetos.—Teleforáceos o cuernos de la abundancia.—Clavariáceos o setas mazas o porras.—Tremeláceos o setas gelatinosas. Polipotáceos, comprendiendo los boletos poliporus y las fistulinas o lenguas de buey, etc.—Hidnáceos.—Agariáceos.—Amanitas o auriolas.—Volvarias.—Lipiatas o apagacandiles.—Psaliotas o setas corrientes.—Pholliotas o setas de árboles.—Cortináceas o setas cortinas. Latarius o setas lechosas, setas pimenteras, miscales y rebollones.

9.º Lentinus.—Cantharellas o camasecas o falsos perrechicos.—Coticibes.—Fraxillas mucerones.—Tricholomas, perrechicos, copinus o setas de corral y matacandiles.—Rusulas o chiambres, cuagras y arritzas.—Collebijas.—Marismius o falsos mecerones.—Pleurotus, setas de cardo, etc.—Estudio de los caracteres distintivos de estas setas.

10.º Hongos conservados.—Caracteres y particularidades que presentan, según los procedimientos de conservación y especies conservadas.—Estudio bromatológico.—Algo sobre la técnica de conservación.

11.º Hongos alterados.—Principales alteraciones que experimentan los hongos.—Tipos de envenenamientos que producen los hongos alterados.—Su profilaxia.—Apreciación y decomiso de hongos alterados.

12.º Hongos venenosos.—Principales especies.—Caracteres y distinción de estas especies.—Apreciación sanitaria y decomiso de los hongos venenosos.

13.º Tipos de intoxicaciones que producen los hongos venenosos.—Manera de combatir y prevenir estos envenenamientos.

14. Técnica de la inspección de hongos.—Tiempos, métodos y procedimientos que se emplean en su reconocimiento.—Importancia del mismo.

QUINTO

Mataderos y Mercados.

1.º Mataderos.—Consideraciones generales.—Mataderos de las grandes urbes.—Tipos de mataderos.—Tipo europeo moderno.—Partes esenciales y accesorios de que consta.—Sección sanitaria.—Descripción de los departamentos y utensilios que deben tener.

2.º Sección industrial y comercial.—La frigorífica del matadero.—Partes de que consta.—Disposición de las mismas.—Utensilios.—Naves de oreo.—Descripción. Naves de sacrificios o matanza.—Disposición de los mismos.—Indicación de su manejo.

3.º Los departamentos accesorios del matadero.—Habitaciones o estancias del ganado.—Disposición.—Mercados anejos.—Departamentos para depositar y transformar diversos subproductos de matadero.—Agua en el matadero.—Habitaciones para el personal del matadero.

4.º Mataderos modernos de tipo americano.—Su característica.—Mataderos de pequeñas urbes.—Disposición y tipos de los mismos.—Mataderos rurales.—Estudio de ellos.

5.º Personal de mataderos.—Clasificación de los mismos.—Personal sanitario.—Número y condiciones que deben reunir.—Personal subalterno.—Indicación de las condiciones del mismo.—Dirección y administración de los mataderos.—Organización de los servicios del matadero. Estaciones sanitarias.—Condiciones que reunirán.—Su personal y sus servicios.

6.º Carnicerías.—Salchicherías o chacinerías.—Casquerías triplicallerías.—Disposición y condiciones higiénicas que deben reunir.—Pescaderías.—Condiciones que deben reunir.—Tiendas de ultramarinos.—Verdulerías. Fruterías.—Condiciones higiénicas de las mismas.

7.º Mercados y plazas de abastos.—Tipos de éstos.—Secciones principales de que deben constar.—Sección sanitaria y de inspección.—Sección administrativa. Sección mercantil o de venta.—Condiciones que deben reunir y disposición de las mismas.—Personal de los mercados.—Su clasificación.—Organización de los servicios de mercados y plazas.—Dirección y administración de los mismos.

8.º Vaquerías.—Condiciones higiénicas que deben reunir.—Disposición de las vaquerías.—Cabrerías y apriscos.—Cuadras.—Campos de estancia del ganado productor de leche.—Condiciones que deben reunir.—Lecherías.—Despachos de leche.—Condiciones higiénicas de los mismos.

9.º Objetos y tiempos de la inspección sanitaria de los mataderos.—Idem de las estaciones sanitarias.—Idem en los mercados.—Idem de las carnicerías, pescaderías, verdulerías, fruterías y tiendas de ultramarinos.—Idem de las vaquerías, apriscos, cabrerías y establos.—Idem en las lecherías y puestos de venta de leche.

10. Documentación que se debe llevar en la inspección de sustancias alimenticias y de sus lugares de elaboración y venta.—Estudio de conjunto de la inspección de sustancias alimenticias.—Unificación y armonización de los servicios de sustancias alimenticias.—Beneficios que ello reportaría.

SEXTO

Legislación.

1.º Legislación sobre inspección de sustancias alimenticias.—Disposiciones que abarcan toda la inspec-

ción de sustancias alimenticias.—R. D. de 22 de diciembre de 1908.—Exposición de los puntos principales y comentario de los mismos.

2.º Legislación especial sobre inspección de carnes y productos cárnicos.—Reglamento general de mataderos.—Indicación de sus principales puntos y comentarios de los mismos.

3.º Otras disposiciones sobre inspección de carnes y productos cárnicos.—Indicación de las más importantes y comentarios de las mismas.

4.º Legislación especial sobre inspección de leches, quesos, mantecas y derivados lácteos.—Exposición y comentarios.—Legislación especial sobre inspección de huevos, miel, frutas, verduras y hongos.—Exposición y comentarios.

5.º Legislación especial sobre inspección de mataderos, mercados, dehesas boyales.—Idem sobre vaquerías, cabrerías y apriscos, etc.—Idem sobre mercados, plazas puestos públicos.—Exposición y comentarios.

6.º Ley de Epizootias y su reglamento.—R. O. sobre zoonosis transmisibles al hombre de los puntos que tienen relación con la inspección de carnes y demás alimentos inspeccionados por el veterinario.—Comentarios

7.º Reglamento de Sanidad municipal.—Instrucción general de Sanidad pública.—Reglamento sobre puericultura.—Leyes de caza y pesca.—Relaciones de algunos puntos de estas disposiciones con la inspección de alimentos.—Comentarios.—Algunas disposiciones sobre alimentación de los ganados de abasto.

8.º Leyes y reglamentos de autonomía municipal.—Reglamento sobre empleados municipales.—Exposición y comentarios de los puntos principales relacionados con la inspección de alimentos. Disposiciones sobre las aduanas de alimentos.

9.º Jurisprudencia sobre inspección de sustancias alimenticias.—Litigios y fallos más importantes.—Comentarios y deducciones.

EJERCICIO PRACTICO

1.º Reconocimiento sanitario en vida de una res de abasto.

2.º Reconocimiento general de una res sacrificada.

3.º Reconocimiento ganglionar de una res sacrificada.

4.º Reconocimiento de diversos despojos.

5.º Reconocimiento de trozos grandes de carne.

6.º Reconocimiento organoléptico y macroscópico de diversas lesiones de los animales de abasto.

7.º Lo mismo que el anterior.

8.º Lo mismo que el anterior.

9.º Lo mismo que el anterior.

10. Reconocimiento microscópico de diversas muestras de carnes y sustancias alimenticias.

11. Reconocimiento de peces, moluscos y crustáceos.

12. Reconocimiento de carnes y conservas cárnicas.

13. Reconocimiento de carnes y conservas cárnicas adulteradas.

14. Reconocimiento biológico de las carnes.

15. Reconocimiento de los huevos.

16. Reconocimiento densimétrico y acidimétrico de la leche.

17. Reconocimiento butirométrico de una leche.

18. Reconocimiento diastasimétrico de una leche.

19. Obtención y reconocimiento del extracto seco de una leche.

20. Reconocimiento de una leche adulterada.

21. Reconocimiento de muestras de quesos y mantecas.

22. Reconocimiento de frutas y verduras.

23. Reconocimiento de hongos.

Recaudación de Contribuciones de la provincia de Zaragoza.

Núm. 3.189.

D. Pedro Estella Palacín, Recaudador de la Hacienda en el pueblo de Zaragoza;

Hago saber: Que en el expediente que me hallo instruyendo por débitos de Contribución, pertenecientes a los años 1924 y 1925 de esta población, he dictado la siguiente

Providencia: "De conformidad a lo dispuesto en el artículo 66 de la Instrucción de 26 de abril de 1900, declaro incurso en el segundo grado de apremio y recargo del 10 por 100 sobre el importe total del descubierto a los contribuyentes incluidos en la anterior relación. Notifíquese a los contribuyentes esta providencia a fin de que puedan satisfacer sus débitos siguiente el plazo de veinticuatro horas; advirtiéndoles, que de no verificarlo, se procederá inmediatamente al embargo de todos sus bienes, señalando al efecto las fincas que han de ser objeto de ejecución, y se expedirán los oportunos mandamientos al Sr. Registrador de la propiedad del partido para la anotación del embargo".

Y hallándose comprendidos entre los deudores a quienes se refiere la anterior providencia, los que a continuación se expresan, cuyo domicilio no ha podido indagarse, se les notifica por medio de la presente, que por duplicado se remite a la Tesorería de Hacienda de esta provincia, para que pueda acordar su inserción en el BOLETIN OFICIAL de la provincia, según dispone el Real decreto de 12 de febrero de 1925, a saber:

Industrial. — Tercer trimestre.

(Conclusión).

Pilar Salazar M., 45'13.
 Miguela Cuber, 45'13.
 Miguel Garisa Vicente, 183'90.
 La Gestora Ibérica, 183'90.
 Gerardo Pérez C., 183'90.
 Isidro Martí R., 63'53.
 Blas Banzo Castillo, 417'94.
 Carbones Anglo Españoles, 417'93.
 Fomento Industrial Agrícola, 417'94.
 Lesaca Hermanos, 292'55.
 Blas Banzo Castillo, 73'14.
 Fomento Industrial Agrícola, 73'14.
 Blas Banzo Castillo, 292'55.
 Jorge Comenge, 217'33.
 Elías Guillén, 217'33.
 Juan Gil Gimeno, 41'79.
 Blas Banzo Castillo, 41'79.
 Blas Banzo Castillo, 41'79.
 Manuel Buendía y otro, 107.
 Clemente Muñoz, 431'31.
 Manuel Rubio, 183'90.
 Manuel Sanz S., 183'89.
 Manuel Pinilla, 183'89.
 Antonio Camón José, 183'90.
 Pascual Laborda V., 183'90.
 José A., 183'90.
 Eduardo Metech, 183'89.
 Santos Vicente, 170'52.
 Francisco Julián, 322'65.
 Círculo Tradicionalista, 118'70.
 Hilario Moyor P., 19'22.

Bernabé Domingo B., 19'23.
 Diego Aured L., 19'23.
 Asociación Ultramarinos, 41'79.
 Mercedes Abansés, 19'22.
 Gregoria Giménez L., 19'23.
 René Monge, 83'58.
 Gregorio Mozota, 55'72.
 José Estayo Z., 250'76.
 Faustino Gil Ortiz, 83'59.
 Salvador Tardío, 55'72.
 Mariano Pérez M., 111'45.
 Julián Mayoral, 167'18.
 Federico García B., 6'68.
 Hermenegildo González, 89'40.
 Compañía Omnibus Transportes Ebro, 173'68.
 García S. Juan, 37'06.
 Gimeno García Manuel, 37'06.
 Ferrer Beltrán José, 37'06.
 Gavilán Gregorio, 111'17.
 Mina Crispín, 37'06.
 Martínez Mariano, 74'12.
 Aísa Soteras Ricardo, 111'17.
 Benedit C. Daniel, 111'17.
 López E. Esteban, 37'05.
 Larroche L. Angel, 37'05.
 Blánquez Domingo, 37'06.
 Gavín P. Modesto, 37'06.
 Millán Crispín y otro, 148'23.
 Bazán F. Fernando, 111'17.
 Val G. Federico, 74'12.
 Gracia de Felipe, 111'17.
 Callao Faustino, 57'27.
 Gavilán Gregorio, 48'74.
 Royo y Guillén, 115'76.
 Guillén Elías, 110'89.
 Martínez A. Mariano, 54'68.
 Bazán J. Fernando, 54'68.
 Comín Bernal, 48'74.
 Aísa Soteras Ricardo, 30'46.
 Larrodé S. Angel, 15'33.
 Gimeno García Manuel, 12'26.
 Serrano Sancho Manuel, 171'63.
 Gambó Enrique, 343'27.
 Reinado P. Prudencio, 251'60.
 Trallero Lanuza, 48'76.
 Benito Aguinaga, 9'40.
 Bernardino Abós, 122'87.
 José Torres, 126'77.
 Trigidio Velilla, 49'78.
 Mariano Sala, 39.
 Manuel Catalán, 516'85.
 Sergio García, 9'75.
 María Mercedes E., 19'50.
 José Pueyo, 39.
 Gregorio Arroyo, 97'52.
 Pedro Jaime, 12'83.
 Milagro y Lajusticia, 37'06.
 Eusebio Polas, 376'42.
 Domingo Joven, 376'42.
 Francisco Solano, 251'60.
 Francisco López, 220'39.
 Tiburcio Sancho, 58'51.
 José Abizanda, 97'52.
 Jesús Ibáñez, 105'12.
 Pedro Carra, 327'66.
 El mismo, 97'52.
 Sánchez y Castellón, 97'52.
 Santos Miranda, 195'04.
 José Biendicho, 195'04.
 Emilio Marín, 156'03.
 José Ranera, 58'50.
 José Antonio Juan, 34'12.
 Ramón Marco, 34'13.
 Tomás Burillo, 34'13.
 Jesús Gracia, 68'26.
 Luis Colón, 470'26.
 Milagro y Lajusticia, 68'12.
 Tiburcio Sancho, 64'36.
 Mariano Pérez, 64'36.
 Marcelina Vicente, 64'36.
 Santiago Gimeno, 64'37.
 Raimundo Suso, 64'36.
 José María Tolosa, 12'19.
 Raimundo Sieso, 63'39.
 Mariano Jimeno, 63'39.
 Marcelina Vicente, 63'39.
 Tiburcio Sancho, 63'39.
 Raimundo Gieso, 39.
 Antonio García, 193'35.
 Felipe González, 48'75.
 Carmen Puyol, 34'83.
 Felisa Fuster, 34'83.
 Martina Velasco, 34'83.
 Agné Tonson, 530'69.
 Angel Peguero, 50'50.
 Melchor Larrué, 50'51.
 Vicente Ferrer, 50'51.
 José Serrano, 182'85.
 Clemente Peña, 362'92.
 Enrique Marcén, 390'48.
 José Aracil, 134'81.
 Manuel García, 67'40.
 Andrés Lafuente, 134'81.
 Ricardo Aísa, 289'77.
 Federico Val, 287'91.
 Mariano Martínez, 193'18.
 Joaquín Pablos, 195'04.
 Esteban López, 107'37.
 Miguel Carnicer, 200'61.
 Francisco Conde, 107'37.
 Cirilo Andrés, 31'20.
 Rogelio Guarros, 107'36.
 Manuel Jimeno, 107'36.
 Joaquín Sánchez, 81'85.
 Bautista Clemendi, 16'05.
 Melchor Lacruz, 81'85.
 Santiago Yan, 81'85.
 Sánchez y Castellón, 81'84.
 Nicolás Marqueta, 43'33.
 Vicente Hernández, 43'33.
 Manuel Ramón, 43'33.
 Carlos Herráez, 43'33.
 Francisco Alvaro, 43'33.
 Ladislao González, 43'33.
 Nicolás Guillarte, 11'24.
 José Clavería, 128'40.
 Gaspar López, 43'33.
 María Oliva, 43'33.
 Víctor Lazorreta, 43'33.
 Julio Clemente, 43'33.
 José Bordonaba, 43'33.
 Cruz Izquierdo, 46'67.
 Narciso Serrano, 21'65.
 Antonio García, 43'32.
 Luis Cepero, 52'01.
 Angel Larrodé, 52'01.
 Angel Cabañas, 43'33.
 Juan Sánchez, 43'33.
 Enrique Figuerola, 52'01.
 Francisco Laborda, 43'33.
 Javiera Mincheta, 43'33.
 Manuel Fuentes, 43'33.
 Segundo Bosquet, 66'87.
 José Laguna, 43'33.
 Miguel Gran, 43'33.

Gregorio Gavilán, 48'94.
 Agustín Miguel, 43'33.
 Tomey Fuertes, 43'33.
 Rafael Serrano, 43'33.
 Vicente Ferrer, 43'33.
 Joaquín Albés, 43'33.
 Isidoro Navarro, 43'33.
 Antonio Viñarta, 43'33.
 Camilo Belvis, 43'33.
 Alonso Francisco M., 43'33.
 Serapio Gil, 43'33.
 Angel García, 43'33.
 Valencia y Cebrián, 43'33.
 Manuel González, 66'87.
 Gutiérrez Asensio, 33'44.
 Francisco Sanz, 33'44.
 Francisco Sánchez, 43'33.
 Joaquín Piquer, 43'33.
 Antonio Velilla, 11'24.
 Luis Martínez, 43'33.
 Canales, Viñado y C.ª, 43'33.
 José Ferrer B., 43'33.
 Felipe Gracia, 43'33.
 Fabián Abós, 43'33.
 José Pérez, 43'33.
 Manuel Amubo, 43'33.
 Francisco Bona, 43'33.
 Tomás Soláns, 43'33.
 Julio Borruell, 43'33.
 Carmen Martín, 43'33.
 Mariano López, 43'33.
 Carlos Bayer, 43'33.
 José Rubio, 43'33.
 Javier García, 220'67.
 Eusebio Martínez, 220'67.
 Avelina Pérez, 135'41.
 Casilda Lierta, 133'74.
 José Aguilar, 83'59.
 Mateo Tomás, 45'14.
 Pedro Muniente, 45'14.
 Tomás Marquina, 45'14.
 Emilia Gubialo, 45'13.
 Antonio Asensio, 45'13.
 María Abril, 45'13.
 Manuel Lahuina, 183'89.
 Francisco del Pon, 183'89.
 Eusebio Morago, 183'89.
 Manuel Rodrigo, 217'34.
 Andrés Artero, 183'89.
 Manuel Royo, 183'89.
 Félix Pueyo, 83'59.
 Juan Herrando, 55'72.
 Anselmo Aznar, 55'73.
 Enrique Fernández, 37'05.
 Higinio Castañer, 37'05.
 Prudencio Gravilla, 9'75.
 Vicente Fernández, 213'79.
 Marcelino Lahiguera, 37'05.
 Jorge Gracia, 134'81.
 Veremundo Martínez, 107'53.
 Higinio Castañer, 107'53.
 Miguel Sanz, 91'85.
 Juan Díaz, 43'34.
 Bernardino Sevil, 43'33.
 Francisco Layús, 43'33.
 Miguel Perache, 43'33.
 Primo Bernardino, 43'33.
 Antonio Villasta, 43'33.
 José Torres, 66'87.
 León Balaguer, 43'33.
 Julio Gil, 43'33.
 Avelino Gómez, 43'33.
 Francisco Santón, 43'33.
 Jesús Conde, 43'34.
 Julio Torrijos, 25'07.
 Modesto Blanquer, 13'38.
 Ignacio Vergara, 11'24.
 María Marín, 13'38.
 Antonio Pueyo, 11'24.
 Animal Romanos, 66'87.
 Eusebio Magdalena, 21'73.
 Román Bielsa, 11'24.

Zaragoza, 27 de junio de 1925.—El
 Recaudador, Pedro Estella.

Núm. 3.189.

Rústica.—Tercer trimestre.

Alejandro Gay, 2'48.
 Agustina Gómez, 6'20.
 Antonio Ruiz, 4'37.
 Antonio Salillas, 9'57.
 Clemente Amor, 2'19.
 Antonio Panas, 3'87.
 Antonio Navarro, 4'12.
 Agustín Labarma, 4'46.
 Agustín Escosa, 7'25.
 Antonio Monteagudo, 3'97.
 Alejandro Torres, 6'20.
 Alfonso Ascaso, 10'07.
 Agustín Ambrós, 8'88.
 Aurelio Alcalá, 3'12.
 Antonio Alcalá, 5'25.
 Andrés Asensio, 4'96.
 Alberto R. Petate, 1'88.
 Antonio Biel, 9'32.
 Angel Bernal, 1'88.
 Agustín Valejomino, 4'37.
 Ambrosio Casas, 1'88.
 Agustín Campos, 11'16.
 Agueda Casanova, 7'44.
 Antonio Chueca, 5'60.
 Anastasio Esteban, 2'14.
 Andrés Fernández, 40'32.
 Angel Sanz, 1'88.
 Antonio García, 1'88.
 Anselmo Gil, 3'72.
 Antonio Gabasa, 16'76.
 Andrés Gentar, 1'88.
 Alfredo Lacasa, 3'72.
 Antonio Laporta, 1'88.
 Antonio Lausín, 5'75.
 Alvaro Larín, 22'32.
 Antonio Martín, 4'46.
 Antonio Mariano, 3'72.
 Alberto Miguel, 1'88.
 Antonio Montero, 2'48.
 Angel Muro, 5'60.
 Andrés Minguillón, 2'73.
 Alejo Martín, 26'80.
 Andresa Muñoz, 5'46.
 Antonio Montañana, 1'69.
 Antonio Notario, 7'44.
 Antonio Ostáriz, 4'37.
 Andrés Pamplona, 8'68.
 Andrés Puértolas, 3'82.
 Agustín Provenza, 1'88.
 Alberto Palomar, 29'72.
 Alberto Playa, 3'72.
 Andrés Ruiz, 2'62.
 Amada Sanz, 35'11.
 Antonio Simón, 5'85.
 Alvira y Latre, 1'88.
 Antonio Tosa, 11'90.
 Agustín Villuendas, 1'28.
 Antonio Velilla, 4'37.
 Anón Vielas, 9'32.
 Antonio Villuendas, 3'72.
 Antonio Valls, 2'19.
 Antonio Vitallé, 2'93.
 Antonio Zapata, 7'18.
 Antanasio Zapata, 2'38.
 Blas Ondé, 9'92.
 Bartolomé Buil, 21'08.
 Baltasar Torres, 3'43.
 Bienvenido Almenara, 1'88.
 Babil, viuda de López, 3'72.
 Blas Belmonte, 3'72.
 Bautista Borbón, 11'80.
 Bernabé Cornao, 2'93.
 Benito Duero, 3'28.
 Bernabé Domingo, 4'96.
 Bruno de Puente, 9'32.
 Bernardino Gracia, 7'44.
 Bonifacio Ibáñez, 3'72.
 Blas Martínez, 4'37.
 Blas Marqués, 4'96.
 Bernardo Portero, 3'72.
 Benito Roche, 4'86.
 Bienvenido Romanos, 4'46.
 Bienvenido Sebastián, 1'54.
 Bienvenido Sebastián, 2'88.
 Bueno Tabuena, 3'72.
 Benito Villalba, 2'48.
 Cipriano Romo, 2'48.
 Celestino Alcrudo, 11'16.
 Clemente Campillo, 2'48.
 Cecilio Delpón, 4'96.
 Cristóbal García, 1'88.
 Cándido Gracia, 2'20.
 Constantino Cardiel, 13'04.
 Crispín Jarroca, 1'88.
 Constantino Marco, 5'70.
 Celedonia Ordás, 2'48.
 Clemente Sanz, 1'54.
 Casimiro Sebastián, 1'94.
 Camilo Soriano, 3'12.
 Carlos Torradella, 1'88.
 Constantino Valencia, 3'13.
 Cirilo Valencia, 1'88.
 Clemente Vielas, 3'87.
 Carmen Vela, 17'46.
 Cristóbal Gálvez, 1'88.
 Dolores y Josefa Alvira, 44'64.
 Dionisio Abadía, 26'04.
 Dionisio Jurado, 1'89.
 Domingo Linares, 3'72.
 Dionisio Lacasa, 11'56.
 Domingo León, 3'72.
 Desiderio Marco, 1'88.
 Domingo Marcuello, 3'12.
 Daniel Royo, 3'12.
 Dionisio López, 2'48.
 Dolores Trallaca, 3'72.
 Dámaso Tejero, 1'89.
 Damián Usa, 2'48.
 Engracia Berdor, 1'88.
 Escolástica Marquina, 5'95.
 Eusebio Núñez, 9'92.
 Emilio Alvarez, 50'24.
 Epifanio Fausto, 1'88.
 Emilio Gutiérrez, 18'75.
 Emilio Lunas, 4'46.
 Emilio Labarta, 7'44.
 Eusebio Martínez, 5'40.
 Epifanio Pamplona, 4'96.
 Eusebio Royo, 5'70.
 Esteban Val, 1'88.
 Fernando Cólera, 1'54.
 Francisco Alonso, 14'83.
 Faustino Ortiz, 20'48.
 Florentín Sebastián, 5'40.
 Fabián Mateo, 4'61.
 Francisco Aliaga, 8'73.
 Fermín Gracia, 2.
 Francisco de Paula, 28'72.
 Feliciano Ariño, 18'31.
 Florentino Artigas, 4'37.
 Felipe Ara, 6'84.
 Feliciano Artigas, 2'63.
 Francisco Anadón, 4'96.
 Francisco Anson, 2'48.
 Francisco Anadón, 14'88.
 Felipe Bona, 3'72.
 Francisco Bueno, 2'48.
 Francisca Buen, 23'21.
 Francisca Cebollada, 2'48.
 Francisca Cebollada, 2'54.
 Fábrica Cervezas, 5'60.
 Fernando Catalán, 26'04.
 Faustino Chueca, 3'72.
 Francisco Flores, 3'72.
 Francisco Ferrer, 13'04.
 Félix Gálvez, 1'88.
 Faustino Gracia, 4'37.
 Francisco Gracia, 42'31.

- Florentín Gálvez, 1'88.
 Francisco Julián, 1'88.
 Faustino Sisamón, 3'72.
 Fidel Lobero, 3'72.
 Florencio Clavería, 1'88.
 Francisco Mozota, 1'88.
 Felipe Monzón, 4'37.
 Fermín Marcellos, 9'32.
 Faustino Marta, 5'11.
 Faustino Navarro, 2'48.
 Feliciano Haboles, 4'46.
 Francisco Polo, 26'04.
 Félix Peg, 5'11.
 Francisco Rico, 14'88.
 Francisco Sandalero, 1'88.
 Francisco Salvador, 7'25.
 Francisco Trasobares, 1'88.
 Francisco Ferrer, 2'48.
 Francisco Tusón, 3'12.
 Gregorio Orús, 18'60.
 Gregorio Andrés, 8'09.
 Gregorio Blasco, 29'17.
 Gregorio Bronchales, 3'72.
 Gregorio Colás, 2'48.
 Jenaro Puvental, 41'07.
 Gregorio Gonzalvo, 20'48.
 Gregorio Luengo, 2'73.
 Gregorio Semiter, 4'37.
 Gregorio Vitaller, 2'19.
 Hilario Seral, 14'43.
 Hernando Garáu, 1'69.
 Hijos de Jimeno, 1'88.
 Hilario Hernández, 1'88.
 Hermanitas de los Pobres, 13'69.
 Isidro Abancés, 3'72.
 Ignacio Castelar, 2'48.
 Ignacio Usón, 2.
 Inocencio Bello, 2'63.
 Inocencio Casajús, 4'12.
 Inocencio Gascón, 17'36.
 Inocencio Palo, 1'88.
 Inocencio Sobradiel, 12'40.
 Joaquín García, 16'17.
 Jacinta Alvarez, 16'17.
 José Ruiz, 4'96.
 Joaquín Gracia, 5'21.
 Juan Fons, 3'43.
 Juan Bielsa, 15'32.
 José Serrano, 1'69.
 Juan Ferrer, 9'32.
 Juan Mariano, 4'86.
 Jorge Bene, 3'18.
 Juan Aznar, 2'63.
 Justo Román, 14'93.
 José Izquierdo, 6'40.
 José Julián Tardío, 4'67.
 Juan Solanot, 4'37.
 Juan Abena, 57'93.
 Josefa Mateo, 3'08.
 José Ariño, 2'48.
 José Almudí, 1'88.
 José Andrés, 3'72.
 Joaquín Alvarez, 7'44.
 Joaquín Almenara, 3'72.
 Juan Baile, 4'12.
 Julia de Bordón, 27'92.
 Jacinto Cardiel, 5'01.
 José Cano, 20'48.
 José Durán, 1'88.
 José Esteban, 16'26.
 Justo Esogene, 31'70.
 Justo Ferrer, 2'48.
 José Franco, 4'37.
 Joaquín Fleta, 4'37.
 Julián Franco, 1'88.
 Jacinto Gil, 1'88.
 Juan Gallart, 4'96.
 Juan Gracia, 4'37.
 Juana Gracia, 2'48.
 Joaquín Grañena, 3'87.
 Juan García, 4'77.
 José Gutiérrez, 3'18.
 Jacinto García, 4'07.
 Joaquín Gros, 1'88.
 Javier Hernández, 22'32.
 José Luna, 4'37.
 Joaquín Jiménez, 3'72.
 Jacinto Julián, 1'88.
 José Lamuela, 3'72.
 Juan López, 4'37.
 José Jiménez, 3'72.
 Jacinto Cardiel, 2'54.
 Justina Moreno, 13'04.
 Juan Martínez, 42'80.
 José Minguillón, 2'63.
 José Moré, 1'88.
 José Margón, 1'88.
 Joaquín Marimaña, 1'88.
 Julián Martín, 4'37.
 José Magdalena, 2'48.
 Jorge Monforte, 1'88.
 Joaquín Naval, 4'37.
 José Brocal, 1'88.
 José Pallás, 1'88.
 Jorge Pellicena, 3'72.
 Juan Pene, 3'72.
 José Royo, 2'48.
 Juan Rubio, 35'96.
 Posé Pardina, 1'88.
 José Pardo, 2'68.
 Joaquín Peralta, 1'88.
 José Ruiz, 2'48.
 Joaquina Roche, 43'40.
 Justo Serrano, 10'76.
 Joaquín Serrano, 3'28.
 Jacinto Lober, 2'73.
 Joaquín Sebastián, 6'84.
 Jesús San José, 2'78.
 Jacinto Soláns, 2'48.
 Juan Sevilla, 1'88.
 Juan Serrano, 1'88.
 José Turón, 15'52.
 Julián Trasobares, 5'65.
 Juan Villanueva, 4'37.
 Julio Saura, 5'60.
 Juan Gomollón, 14'88.
 Leoncio Gómez, 8'09.
 Lorenzo Abenosa, 2'63.
 Lucas Blasco, 3'72.
 León Reyes, 4'96.
 Luis Galé, 6'20.
 Lorenzo Lapuente, 1'88.
 Luis Martín, 5'25.
 León Orte, 2'48.
 Lorenzo Pascual, 5'60.
 Silvio Redondo, 5'60.
 Luisa Calvo, 4'37.
 Luciano Alonso, 7'64.
 Mariano Repollés, 16'76.
 Melchor Pendón, 6'20.
 Marcelino Júlvez, 5'65.
 Mateo Fonquier, 10'56.
 Manuel Mandronat, 1'73.
 Manuel Clavería, 65'72.
 Mariano Tejero, 3'12.
 Mariano Grasa, 27'92.
 María Pérez, 7'44.
 María Pontaque, 3'12.
 Mariano Caro, 3'22.
 Marcelino Mené, 3'77.
 Miguel Moreno, 7'44.
 Manuel Goñi, 4'37.
 Mariano Cristóbal, 10'36.
 Manuel Esteban, 6'49.
 Marcelino Prado, 5'90.
 Manuel Aparicio, 14'88.
 Mateo Aparicio, 2'48.
 Mariano Alfranca, 1'88.
 Miguela Aiso, 6'20.
 Manuel Arador, 1'88.
 Manuel Agustín, 3'72.
 Mariano Berdejo, 7'44.
 Mariano Bastor, 2.
 Manuel Buil, 15'03.
 María Blasco, 3.
 Manuel Benedicto, 1'88.
 Mariano Bueno, 3'72.
 Manuel Ballesteros, 20'48.
 Manuel Biescas, 8'09.
 Miguel Castillo, 6'39.

(Continuará).

SECCIÓN SEXTA

Aniñón. Núm. 3.148

Según comunica a esta Alcaldía el señor Coronel-Presidente de la Junta de Clasificación y Revisión de esta provincia de Zaragoza, la expresada Junta, en sesión del día 30 de junio último, acordó declarar prófugos a los mozos de este alistamiento Mariano Uriel Flores y Terebinto Ciria Jimeno, ambos en ignorado paradero.

Lo que se notifica a los interesados por medio del presente.

Aniñón, 5 de julio de 1925.—El Alcalde, Zacarías Alejandro.

Alhama de Aragón. Núm. 3.168

Vacante la plaza de Profesora en partos, para la beneficencia municipal, de nueva creación, dotada con el sueldo de 100 pesetas anuales, se admiten solicitudes para desempeñarla, durante el plazo de treinta días.

Alhama de Aragón, 6 de julio de 1925.—El Alcalde, Pablo Canela.

ESTATUTO PROVINCIAL

EDICION EN 4.º, BUEN PAPEL

Precio, 2 pesetas + Certificado, 2'35.

IMPRESA DEL HOSPICIO

SECCIÓN TERCERA

Núm. 3.159.

COMISION PROVINCIAL DE ZARAGOZA

Extracto de los acuerdos adoptados por la misma, en las sesiones celebradas los días 16, 23 y 30 de junio de 1925, que se publican a los efectos del artículo 100 y número 5.º del 136 del Estatuto provincial vigente.

Sesión del día 16 de junio.

Aprobación del acta de la sesión anterior.

Quedar enterada de comunicaciones recibidas del Excelentísimo Señor Capitán General de esta Región y del señor Presidente de la Junta de Clasificación y Revisión de esta provincia, dando gracias por las atenciones recibidas de la Diputación proporcionando local y personal a la mencionada Junta.

Quedar también enterada del correctivo impuesto por el señor Ingeniero Jefe de carreteras provinciales al peón caminero Casiano Leza Baños, por su mal comportamiento en el servicio.

Contestar a consultas hechas por los Ayuntamientos de El Burgo de Ebro y Arándiga relativas a cuotas fijadas por el Estatuto provincial.

Traslado por la Junta liquidadora de débitos y créditos municipales de lo por la misma acordado sobre tal efecto.

Señalar el día 30 del actual para la celebración del 22.º sorteo de amortización de Obligaciones provinciales de las series E. y F.

Nombrar a Don Delfín Alvarado Beamón para el cargo de practicante del Hospicio-Inclusa provincial de Tarazona.

Celebración de nuevo concurso público para la adjudicación de los despojos de las comidas procedentes del Hospital y Hospicio de esta ciudad, durante el próximo año económico.

Autorizar al señor Ingeniero Jefe de Carreteras provinciales para que vaya a la ciudad de Cariñena e informe acerca de la construcción de un puente en la rambla del río Fraxno, así como sobre unas obras para traída de aguas.

Aprobar la liquidación de jornales devengados por el Vocal obrero de la Delegación provincial del Consejo del Trabajo de Zaragoza.

Aprobación de la liquidación presentada por la Caja de Previsión Social por el Seguro obligatorio de los empleados provinciales.

Aprobar una cuenta de 65 pesetas, de Don Pedro Gimeno, por material eléctrico para el Gobierno civil.

Autorizar el ingreso en el Hospicio de Tarazona de Jorge López Segura, María Pardo Ibáñez, Ceferino Bonetó y Benito Biseras.

Idem, idem en el de Zaragoza, de los niños Prudencio, Guillermo y Pilar Peinado Murillo.

Conceder socorro de lactancia para las niñas María del Pilar Martínez Romero, Gloria Melús,

Ascensión Medrano y Antonia Marco, y el niño Miguel Marín Benedi.

Aprobar nómina de estancias causadas en el Reformatorio y Convento de las Madres Adoradoras, de Pamplona, causadas por menores naturales de la provincia de Zaragoza, durante el mes de mayo último.

Modificación de los períodos de lactancia y de retribución mensual de las nodrizas externas de las Inklusas de Calatayud y Tarazona.

Conceder a Justo Aladrén, vecino de Codos, el socorro de lactancia que solicita para su hijo Pascual.

Autorizar la salida definitiva del Hospicio de Zaragoza de la acogida Manuela Martínez Bermejo.

Destinar a los Hospicios de Calatayud y Tarazona el material de cirugía que sea retirado del servicio del Hospital provincial de Nuestra Señora de Gracia.

Conceder 20 días de licencia por enfermo al Ordenanza de la Corporación, Marcos Poza.

Sesión del día 23 de junio de 1925

Aprobación del acta de la sesión anterior.

Designación de la Comisión de señores Diputados que ha de asistir a los actos de Homenaje organizados en Calatayud para honrar la memoria del Excelentísimo señor Don Sixto Celorrio Guillén, expresidente de esta Corporación.

Prorrogar hasta el día 10 de julio próximo, el plazo concedido para que los Ayuntamientos puedan remitir su adhesión al Concierto para el pago directo de aportación municipal forzosa.

Ratificar la designación de una Hermana de la Caridad y de una sirvienta, hecha por el Director de los Establecimientos de Beneficencia, para la Enfermería de contagiosos del Hospital provincial de Nuestra Señora de Gracia.

Fijación de los precios medios a que han de abonarse los suministros al Ejército y Guardia civil durante el mes actual.

Autorizar a D. Manuel Relancio Lahoz y a D. Teodoro Villarreal Conil para construir tajeas de paso en fincas de su propiedad, lindantes con la carretera provincial de Ejea Rivas.

Idem id., a D. Ciriaco Bermejo Cuarter para construir una pared en finca de su propiedad, lindante con la carretera provincial de Borja a la estación de Cortes y a D. Joaquín Cerdán García para construir un paso de carros a finca de su propiedad, lindante con la misma carretera.

Idem id., a D. Joaquín Pallarés para construir una tajea de paso a un camino de heredad, lindante con la de Tauste a Luceni.

Aprobar una cuenta de D. M. Portabella, importante 60 pesetas, por papel de cartas timbrado para los despachos de los señores Diputados.

Adoptar las medidas procedentes de seguridad de la fachada del Palacio provincial.

Expresar el agradecimiento de la Diputación a la Escuela de Veterinaria, Granja Agrícola e Inspección de Higiene y Sanidad pecuaria de

esta Ciudad, por sus valiosos y eficaces ofrecimientos para ayudar a la Corporación en la aplicación de la subvención destinada al fomento de la Ganadería, y constituir, bajo la presidencia del señor Presidente de la Diputación, un Comité Ejecutivo, compuesto del señor Director de la Escuela de Veterinaria, del de la Granja Agrícola y del señor Inspector de Sanidad e Higiene pecuarias, para que propongan los mejores medios conducentes al fin propuesto.

Devolver a D. Domingo Campos López la fianza que constituyó para responder del cumplimiento del suministro de lentejas para el Hospicio provincial de Zaragoza durante el año económico 1924-25.

Conceder un mes de licencia al Médico del Cuerpo facultativo provincial D. Augusto García Burriel y 30 días al Practicante del Hospital provincial D. Mariano Frago Gascón, por enfermos, y 15 días de permiso al Practicante, también de dicho establecimiento, D. Francisco Gascón, para atender a asuntos propios.

Aprobar la nómina de estancias causadas en la Casa Observación del Reformatorio y Asilo de Madres Oblatas, de esta ciudad, por menores naturales de esta provincia, durante el mes de mayo último.

Autorizar el ingreso en el Hospicio de Zaragoza de los niños Francisco y Antonio Marco Ortín y la salida definitiva de dicho asilo de María y Julián Torres Aísa y Tomás Octavio de Toledo.

Conceder socorro de lactancia para los niños Leandro Benito, Pascual Muel, Rosario Sáez, Pabla Mozota, Benito Hernández y Basilisa Perruca, nacidos en parto doble.

Conceder socorro para el tratamiento antirrábico a Pedro Castel, a José Quílez, su mujer y sus tres hijos, Asunción Redondo, Anselmo Sierra, su mujer Dominica Carrascón y su hijo Francisco, y a Vicente Casas Palacián.

Aprobar cuenta, importante 168'10 pesetas, por servicios de bagajería suministrados en esta capital durante el tiempo comprendido desde 1.º de febrero último hasta la fecha; otra de 37'50 pesetas, por el segundo trimestre del servicio de teléfonos en los cuarteles de la Guardia Civil, de esta ciudad; otra de 173'20 pesetas, 215'80 pesetas, 280 pesetas, 54 pesetas y 245'60 pesetas de los talleres del Hospicio, por obras ejecutadas en el Palacio provincial; y otra de 175 pesetas del taller de sastrería del Hospicio por la confección de uniformes para los porteros y ordenanzas de la Corporación.

Sesión del día 30.

Aprobación del acta de la sesión anterior.

Fijar los martes de cada mes, a las once y media de la mañana, para la celebración de las sesiones de la Comisión provincial.

Quedar enterada del traslado de un telegrama circular del Ilmo. Sr. Director General de Administración local dando órdenes sobre presupuesto provincial para el ejercicio 1925-26, y

de otro del señor Subsecretario encargado del Ministerio de Fomento anunciando publicación de una Real orden disponiendo siga rigiendo, sin modificación alguna, legislación caminos vecinales hasta la próxima publicación del Reglamento del Estatuto provincial.

Autorizar al señor Ingeniero provincial para que se traslade al pueblo de Oseja a fin de que examine los puentes de tránsito que se encuentran derruidos a consecuencia de las tormentas.

Aprobar una cuenta de 45 pesetas, de don A. Moreno, por la restauración de un cuadro de la Diputación.

Abonar dietas, a razón de 20 pesetas por día de asistencia a sesión a los señores Diputados que residen fuera de la capital, conforme a lo prescrito en el artículo 77 del Estatuto provincial vigente.

Elevar a la Superioridad, para que resuelva lo procedente, un escrito del Jefe de la Agencia Ejecutiva por débitos de Contingente provincial, D. Pedro Contreras, rogando se le indique el medio más apropiado para reintegrarse de los devengos por dietas y gastos en expedientes de apremio tramitados.

Contestar al señor Alcalde de Farasdués no poder acceder la Diputación a lo que solicita en relación con la construcción de una carretera que partiendo de Ejea enlace con la de Luesia por las razones de pertenecer esta carretera al Estado.

Participar a los Ayuntamientos de Erla, Valpalmas, Puendeluna y Luna, que en tiempo oportuno se tendrán en cuenta las razones que alegan sobre emplazamiento de un puente económico sobre el río Gállego, del camino vecinal de Piedratajada al camino de San Pedro, de la línea férrea de Zuera a Turuñana.

Autorizar a D.^a Josefa Cabestré para construir una tajea de paso a finca de su propiedad, lindante con la carretera de Tauste a Luceni, y a D. Vicente Heredia, vecino de Torrijo, para cubrir una acequia molinar que pasa por el lado derecho de la carretera de Ateca a Torrijo.

Resultado del sorteo 22 de Obligaciones provinciales series E. y F.

Denegar la petición hecha por D. Constantino Gómez de Segura, de que se le abonen 1.125 pesetas por concepto de aumento gradual de sueldo como Maestro de primera enseñanza.

Aprobar una cuenta de 16'25 pesetas, y otra de 119'95 pesetas, de D. Pedro Jimeno, por material eléctrico para el Gobierno civil de esta provincia. Otras tres de «Las Eléctricas Reunidas», importantes, en junto, 282'81 pesetas, por consumo de fluido en el mismo Gobierno civil, en los meses de febrero a mayo últimos.

Aprobar otra cuenta de 210'70 pesetas por los gastos con motivo del viaje a Calatayud de la representación de la Corporación al acto de homenaje a la memoria del Excelentísimo señor D. Sixto Celorrio.

Dar de baja en el Hospicio al asilado Juan Bueno Aldama.

Conceder pensión a D.^a Mariana Mallada Ca-tón, como viuda del que fué Ordenanza del Ga-

binete de Radiología del Hospital provincial de Nuestra Señora de Gracia, D. Diego Borderas Torrecilla.

Conceder a D. Agustín Yanguas, Oficial 1.º de la Secretaría de la Corporación, adscrito a la plantilla de la Sección de Cuentas municipales, una gratificación de 500 pesetas, por haber sustituido durante algún tiempo al Jefe de dicha sección.

Abonar por Data al señor Depositario de fondos provinciales, la cantidad de 33'60 pesetas por el 1'20 por ciento de pagos al Estado, de la cantidad de 2.800 pesetas, importe de mobiliario y efectos cedidos a la Junta de Clasificación y Revisión de esta provincia.

Conceder a D.ª Pilar y D.ª Carmen Navarro Broquera, huérfanas del que fué Oficial 2.º de la Secretaría de esta Corporación, D. Severo Navarro, la pensión que les corresponde conforme a Reglamento.

Aprobar nómina de estancias causadas en la Casa Observación del Reformatorio y Asilo de Madres Oblatas, por menores naturales de esta provincia durante el mes de junio actual.

Lo que se hace público, en cumplimiento de lo que se preceptúa en el Estatuto provincial vigente para general conocimiento.

Zaragoza, 6 de julio de 1925. — El Presidente, Antonio Lasierra.

SECCIÓN QUINTA

Núm. 3.140.

Alcaldía de la Inmortal Ciudad de Zaragoza.

Debiendo proveerse por oposición libre tres plazas de Inspectores del Cuerpo de Veterinarios municipales, con el haber anual de 2.000 pesetas cada una de ellas, se anuncia al público para que dentro del término de tres meses, contados desde el que aparezca publicado este anuncio y programa que ha de regir en las oposiciones, en el BOLETÍN OFICIAL, presenten los aspirantes sus solicitudes, con arreglo a las siguientes condiciones:

Primera. Ser español y no exceder de 40 años de edad.

Segunda. Ser veterinario.

Tercera. Gozar de todos los derechos civiles y políticos y buena conducta.

Para atestiguar estas condiciones acompañarán a la solicitud el título, y en su defecto, copia legalizada del mismo, y en el caso de no haberlo obtenido, certificación que justifique haber constituido el depósito para obtenerlo, y otra certificación de la Alcaldía en que consten los extremos de la condición tercera.

Lo que se anuncia al público para su conocimiento.

Zaragoza, 26 de junio de 1925. — El Alcalde, Gonzalo G. Salazar.

PROGRAMA para las oposiciones a Veterinarios municipales, Inspectores de sustancias alimenticias de Zaragoza.

EJERCICIO ESCRITO

1.º Carne. — Caracteres organolépticos de la carne. Estructura anatómica de la misma. — Estudio de sus componentes anatómicos. — Composición histológica de la carne. — Estudio de cada uno de sus componentes histológicos.

2.º Las grasas de los animales de abastos. — El tocino y las mantecas. — La enjundia y los sebos. — Caracteres distintivos de estas grasas. — Caracteres físicos de las grasas de animales. — Caracteres y composición química. — Constantes físicas y químicas de las grasas. Origen de las grasas alimenticias. — Tejido adiposo. Estudio anatómico histológico del mismo. — Valor nutritivo e industrial de las grasas.

3.º Caracteres osteológicos de los mamíferos de carnicería. — Principales caracteres óseos de los bóvidos. Estudio de sus caracteres diferenciales según la edad y sexo. — Caracteres diferenciales de los huesos del ganado vacuno con relación a los équidos. — Caracteres óseos del ganado lanar y cabrío. — Caracteres diferenciales según su edad y sexo. — Idem con los huesos de los carnívoros domésticos. — Caracteres óseos del ganado de cerda.

4.º Explotación industrial de la carne en Europa. Idem en las repúblicas Ibero-americanas y Norte-América. — Explotación industrial de las grasas. — Estudio de ambas explotaciones. — Importancia de las explotaciones industriales de las carnes, grasas y productos cárnicos, con la economía de abastos y el fomento y mejora del ganado.

5.º Condiciones y cualidades generales de los animales de carnicería. — Caracteres zootécnicos de los mismos. — Elección de los animales productores de carne. — Alimentación de los mismos. — Bases de esta alimentación. — Cebamiento. — Grados de cebamiento y apreciación de los mismos. — Rendimiento cárnico de los animales de carnicería. — Bases para calcular este rendimiento. — Barimetría. — Estudio de los principales procedimientos barimétricos y valoración de los mismos. — Cuidados higiénicos que se deben prodigar a los animales de carnicería.

6.º Hipofagia. — Los équidos productores de carne. Caracteres genéricos y diferenciales de sus carnes. Clases y categorías de carnes. — Principales razas de équidos productores de carnes. — La hipofagia en los diversos países. — La hipofagia en España. — Ventajas e inconvenientes de su implantación. — Historia hipofágica.

Cinofagia. — Los carnívoros productores de carne. Caracteres que los animales mismos deben reunir. — Estudio bromatológico de sus carnes. — Historia cinofágica.

7.º La inspección microscópica y bacteriológica de las carnes y demás sustancias alimenticias. — Importancia de esta inspección. — Técnica microscópica a la inspección de carnes. — Ligera idea del microscopio y de los tipos de microscopios que preferentemente se usan en inspección de carnes. — Los principales utensilios accesorios para la observación microscópica. — Los reactivos y colorantes más usuales. — Técnicas microscópicas más comúnmente empleadas en la inspección de carnes y demás sustancias.

La inspección bacteriológica. — Breve exposición de la marcha a seguir en su técnica.

8.º Fabricación de las conservas cárnicas. — El frío y la técnica frigorífica. — Producción, conducción y almacenamiento del frío. — Aplicaciones a las conservas cárnicas y alimenticias. — Del calor y la técnica calorífica. — Producción, conducción y almacenamiento del calor. — Aplicaciones a las conservas cárnicas y alimenticias. — Técnica de la elaboración de las conservas calentadas.

9.º Las carnes enfermas.—Sus causas.—Principales tipos de carnes enfermas.—Criterio sanitario y económico que el inspector de carnes debe sustentar respecto de estas carnes.

Decomisos.—Tipos de decomisos.—Exposición de los mismos.—Utilización y tratamiento de las carnes decomisadas.—Saneamiento de las mismas.—Condiciones de utilización de ellas.—El Rafali.—Exposición de sus fundamentos, organización y funcionamiento e historia en España.—Desnaturalización y aprovechamiento industrial de las carnes nocivas.—Importancia de este aprovechamiento en economía de abastos y la producción pecuaria.

10. Composición química de las leches.—Enumeración de sus componentes.—Los albuminoides de la leche.—Su estado y propiedades y aplicaciones a deducir. La grasa.—Sus propiedades, estado y aplicaciones.—La lactosa.—Sus propiedades y aplicaciones.—Las sales de la leche.—Las diastasas.—Las vitaminas. El agua.—Cantidad y disposición armónica en que se encuentran estos componentes.—Breve idea de la galactopoyesis.—Consecuencias prácticas de su estudio.

11. Estudio general de la inspección de leches.—Bases y fundamentos del mismo.—Exposición de todos sus tiempos.—Valoración sanitaria y práctica de cada uno de ellos.—Exposición científica de los fundamentos de cada uno de estos tiempos.—Necesidad de que la inspección de leches sea integral y armónica.

12. Los productos y derivados lácteos.—Importancia alimenticia industrial y terapéutica de los mismos. Enumeración de los principales.—Los quesos.—La manteca.—Las leches fermentadas.—Las leches preparadas y terapéuticas.—Estudio de los principales fundamentos científicos de su elaboración.—Los subproductos y residuos lácteos.—La industria lechera.—Su organización y desarrollo.

13. Estudio general de las frutas.—La fruta, en el concepto botánico y alimenticio.—Constitución de las frutas.—Clasificación de las mismas.—Importancia de la alimentación frugívora.

Verduras.—Estudio general de las mismas.—Concepto botánico y alimenticio de las verduras.—Constitución general de las mismas.—Clasificación alimenticia de las mismas.—Importancia de la alimentación a base de verduras.—Vegetarianismo y animalismo.—Algunos comentarios sobre ambos.

14. Hongos.—Estudio botánico general de los mismos.—Clasificación botánica más comúnmente aceptada.—Exposición de los principales grupos botánicos de hongos.—Estudio toxicológico de los hongos venenosos.—Profilaxia de los envenenamientos con hongos.

15. Los mercados de animales de abastos anejos a los mataderos.—Importancia de los mismos.—Locales que deben tener.—Condiciones que deben reunir. Utensilios y aparatos de que deben estar provistos. Personal encargado de su funcionamiento.—Secciones y servicios que deben existir.—Sección y servicios sanitarios.—Sección y servicios mercantiles.—Sección y servicios accesorios.—Sección y servicios de recepción y transportes.—Indicación de la organización y funcionamiento de algunos mercados europeos y americanos.

16. El seguro de ganados de abastos.—Importancia de este seguro.—Bases científicas del seguro.—La ley de los grandes números.—Detalles propios del seguro de ganados.—Los ganados que deben entrar en el seguro.—Las condiciones de recaudar el seguro.—Pago de los animales asegurados.—Tipos de Sociedades aseguradoras.—Las mutuales aseguradoras.—Variantes de las mismas.—El seguro municipal, provincial, regional y del Estado.—Las bonificaciones o socorros económicos del Estado, municipios, provincia, etc., etc., a las mutuales de ganado.—Organización de este servicio en el Matadero de Zaragoza.—Recursos a arbitrar para que resulte económico.

EJERCICIO ORAL

PRIMERO

Carnes, productos cárnicos y huevos.

1.º Los alimentos del hombre.—Sumaria exposición de los mismos.—Clasificación de los mismos según su origen natural.—Alimentos del hombre cuya inspección incumbe al veterinario.—Breve reseña histórica sobre la inspección de las sustancias alimenticias.

2.º La carne como alimento.—Concepto y estudio general de la misma.—Exposición de las carnes y productos cárnicos que entran en la alimentación del hombre.—Cantidad de carnes que por término medio se consume en Zaragoza.

3.º Los animales productores de carnes y productos cárnicos.—Exposición de los mismos según su origen zoológico y valor sarcopoyético.—Clasificación de las carnes según su origen animal, preparaciones que sufren y valor nutritivo que tienen.

4.º Carnes frescas de ganado vacuno.—Caracteres generales y diferenciales.—Variedades.—Cantidad de estas carnes que se consume en Zaragoza.

5.º Clasificación de las carnes frescas de ganado vacuno.—Clases y categorías.—Exposición de las mismas y de sus fundamentos.—Caracteres diferenciales de las distintas clases y categorías de carne.

6.º Ganado vacuno productor de carnes.—Sus principales rasgos zootécnicos.—Principales razas españolas e indicación de sus carnes.—Algunas razas extranjeras.—Indicación de algunas razas de ganado vacuno no especializado en la producción de carne.

7.º Carnes frescas de ganado lanar y cabrío.—Caracteres diferenciales.—Sus variedades.—Consumo medio de estas carnes en Zaragoza.

8.º Clasificación de las carnes frescas de los ganados lanar y cabrío.—Principales razas de ganado lanar y cabrío nacional y extranjero productor de carnes.—Algunas razas de ganados lanar y cabrío no especializados en la producción de carnes.

9.º Carnes frescas de ganado de cerda.—Caracteres generales y diferenciales.—Variedades.—Consumo de estas carnes en el mercado de Zaragoza.

10. Clasificación de las carnes frescas de ganado de cerda.—Principales razas de ganado porcino español y clases de carnes que producen.—Idem razas de cerdos españoles.

11. Carnes frescas de conejo y liebre.—Sus caracteres genéricos y diferenciales.—Sus variedades, clases y categorías.—Principales razas productoras de carne.—Caza de pelo productora de carne.—Exposición de las principales especies.—Caracteres de las carnes que producen.

12. Carnes frescas de aves de corral.—Sus caracteres especiales y diferenciales.—Sus variedades.—Clasificación y categorización de estas carnes.—Consumo de estas carnes en el mercado de Zaragoza.—Valor nutritivo de las mismas.

13. Principales especies de aves domésticas productoras de carne.—Razas especializadas en la producción de carnes.—Idem no especializadas.—Caza de pluma productora de carne.—Exposición de las principales especies, anotando las particularidades más salientes sobre las cualidades de su carne.

14. Carnes frescas de pescados o peces.—Caracteres generales, especiales y diferenciales de estas carnes.—Variedades.—Clasificación y categorización de las carnes de peces.—Fundamentos especiales de esta clasificación.—Consumo de estas carnes en el mercado de Zaragoza.

15. Principales especies de peces productores de carnes que se expenden en nuestros mercados.—Indicaciones de las razas y variedades de algunas de ellas.—Enumeración de las especies de peces menos especializados en la producción cárnica.

16. Carnes frescas de moluscos.—Su estudio desde