

## PRECIOS DE LOS ANUNCIOS

Trimestre .....	15 pesetas.
Semestre .....	30 —
Anual .....	60 —

Las suscripciones, cuyo pago es adelantado, se solicitarán de la *Inspección de Talleres del Hogar Pignatelli*, calle Pignatelli, 99; donde deberá dirigirse toda la correspondencia administrativa referente al BOLETIN.

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 de la citada *Inspección*.

Los números que se reclamen después de transcurridos cuatro días desde su publicación, sólo se servirán al precio de venta, o sea a 50 céntimos los del año corriente; 0'75 ptas., los del año anterior, y de otros años, una peseta.



## PRECIOS Y PUNTO DE SUSCRIPCION

Por cada línea o fracción que ocupe cada anuncio o documento que se inserte, 1'50 pesetas. Al original acompañará un sello móvil de UNA peseta por cada inserción.

Los derechos de publicación de números extraordinarios y suplementos serán convencionales, de acuerdo con la entidad o particular que lo interese.

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

Las inserciones se solicitarán del Excmo. Sr. Gobernador, por oficio; exceptuándose, según está prevenido, las de la primera Autoridad militar.

A todo recibo de anuncio acompañará un ejemplar del BOLETIN 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 BOLETIN OFICIAL se halla de venta en la Imprenta del Hogar Pignatelli.

# BOLETIN OFICIAL

## DE LA PROVINCIA DE ZARAGOZA

ESTE PERIÓDICO SE PUBLICA TODOS LOS DIAS, EXCEPTO LOS DOMINGOS

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 señores 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.

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 dispusiese 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).

## SECCION SEGUNDA

Núm. 937.

### Gobierno Civil de la provincia de Zaragoza.

#### Inspección Provincial Veterinaria.

Circular.

Siendo de urgente necesidad conocer el estado numérico de nuestra ganadería, el Ilmo. Sr. Director general de Ganadería ha dispuesto que por los señores Inspectores municipales Veterinarios se proceda a la confección de una estadística cuantitativa de los animales existentes el 1.º de marzo próximo, para lo cual ordeno a todos los señores Alcaldes y Autoridades de la provincia, les presten su colaboración más decidida y les faciliten cuanto crean necesario para el mejor cumplimiento de tan importante servicio.

Lo que pongo en conocimiento de los señores Alcaldes, para que a su vez lo hagan a los señores Inspectores municipales Veterinarios, encargados de los servicios municipales.

Zaragoza, 16 de febrero de 1935.

El Gobernador,

Julio Otero Mirelis.

## SECCION QUINTA

#### MINISTERIO DE AGRICULTURA

#### Reglamento para los ejercicios del concurso-oposición para ingreso en el Cuerpo Nacional de Veterinaria.

(Conclusión).

Tema 26.

Formas filtrables del B. tuberculoso.— Experiencias originales y complementarias.— Bacteriología del ultravirus.— Acción patógena.— Tuberculosis por ultravirus.

Profilaxis antituberculosa.— Ensayos de vacunación.— Premunición por el B. C. G.— Legislación.— Destino de carnes.

Tema 27.

Septicemias hemorrágicas. — Consideraciones generales. — Etiología. — Bacteriología de las pasteleras.— Septicemia hemorrágica de los bóvidos, del búfalo, de los bóvidos, síntomas y lesiones, diagnóstico y profilaxis.— Legislación.

Neumonía séptica de los terneros. — Pleuro-neumonía contagiosa de la cabra.

Tema 28.

Cólera y tífosis aviar.— Bacteriología de ambas infecciones.— Diferenciación de gérmenes.— Infección.— Contagio.— Síntomas y lesiones de cada una.— Diagnóstico diferencial.— Idem con la peste.— Profilaxis.— Legislación.

Tema 29.

Pulmonía contagiosa del cerdo.— Bacteriología. Infección natural y experimental.— Sus relaciones

con la peste porcina.— Síntomas.— Lesiones.— Diagnóstico.— Prevención.— Legislación.— Paratífus del cerdo.— Enteritis necrótica.

#### Tema 30.

Diarrea blanca de los pollos.— Etiología y bacteriología.— Propagación de la infección.— Portadores de gérmenes.— Síntomas.— Lesiones.— Diagnóstico.— Profilaxis.— Septicemias varias de aves y conejos.

#### Tema 31.

Coniza gangrenosa.— Etiología.— Síntomas.— Diagnóstico.— Diarrea de los terneros.— Etiología.— Infección natural.— Síntomas.— Diagnóstico.— Profilaxis.— Pseudotuberculosis del cerdo.— Etiología.— Lesiones.— Diagnóstico.

#### Tema 32.

Traumatismo por anaerobios.— Etiología.— Supuestas o reales diferencias del B. Chauvei y del B. Septicus.— Toxinas.— Anatoxinas, agresina, poder patógeno en las distintas especies.— Síntomas.— Lesiones.— Diagnóstico.— Profilaxis.— Legislación.

#### Tema 33.

Intoxicación botulínica.— Bacteriología.— Poder patógeno del B. Botulinus.— Estudio experimental de la toxina botulínica.— Animales sensibles.— Síntomas de intoxicación en el hombre.— Investigación del bacilo y toxina.— Sueros anti.

#### Tema 34.

Tétanos.— Bacteriología.— Infección natural y experimental.— Patogenias.— Síntomas.— Lesiones.— Diagnóstico.— Tratamiento.— Anatoxina.— Sueroterapia.— Destino de las carnes.

#### Tema 35.

Enfermedades de las abejas.— Noxemosis.— Biología del parásito.— Infección, contagio y profilaxis.

Loques americana y europea.— Bacteriología.— Infección.— Síntomas.— Tratamiento y profilaxis.

Acariasis.

#### Tema 36.

Influenza de los équidos.— Etiología.— Animales sensibles.— Materias virulentas, contagio y patogenia.— Síntomas.— Lesiones.— Diagnóstico.— Tratamiento.— Profilaxis.— Legislación.

#### Tema 37.

Peste aviar.— Etiología.— Estudio del virus.— Pluralidad o unidad.— Inspección natural o experimental.— Síntomas.— Lesiones.— Diagnóstico diferencial.— Falsa peste.— Psitocasis.— Estudio reciente acerca de su etiología.— Propagación al hombre.— Caracterización de la enfermedad de las aves.— Profilaxis.

#### Tema 38.

Peste porcina.— Características del virus.— Infección natural y experimental.— Acción patógena.— Síntomas.— Lesiones.— Diagnóstico.— Profilaxis.— Destino de las carnes.— Legislación.

#### Tema 39.

Peste bovina.— Etiología.— Propagación.— Infección natural y experimental.— Síntomas.— Lesiones.— Diagnóstico.— Epizootología.— Profilaxis.— Destino de las carnes.— Legislación.

#### Tema 40.

Viruela y difteria aviar.— Identidad o dualidad.— Etiología.— Estudio del virus filtrable.— Materias virulentas.— Infección natural y experimental.— Síntomas.— Diagnóstico.— Profilaxis.— Legislación.

#### Tema 41.

Moquillo.— Etiología.— Naturaleza del virus. Animales sensibles.— Infección natural y experimental.— Síntomas.— Anatomía patológica.— Diagnóstico.— Vacunación.— Legislación.

#### Tema 42.

Fiebre aftosa.— Etiología.— Estudio general del ultravirus.— Tipos y caracterización.— Acción de los agentes físicos y químicos sobre el virus.— Materias virulentas.— Infección natural y experimental.— Animales sensibles.— Vías de contagio.— Patogenia.

#### Tema 43.

Consideraciones generales acerca de la etiología y virus aftosa.— Síntomas en las diversas formas en bóvidos, óvidos y suidos.— Lesiones.— Diagnóstico.— Profilaxis.— Valor práctico en sueros y vacunas.— Medidas sanitarias.— Destino de carnes.— Legislación.

#### Tema 44.

Rabia; etiología.— Naturaleza y biología del ultravirus.— Mecanismo y vías de infección.— Materias virulentas.— Provocación de la enfermedad.— Infección natural y experimental.— Síntomas.— Lesiones.— Diagnóstico clínico.

#### Tema 45.

Consideraciones sobre la naturaleza y biología del virus rábico; diagnóstico histológico de la rabia.— Diagnóstico experimental.— Profilaxis.— Vacunación antirrábica.— Métodos principales y su valor.— Sueros y vacunación.— Legislación.

#### Tema 46.

Perineumonía contagiosa.— Bacteriología.— Infección natural y experimental.— Acción patógena.— Síntomas.— Lesiones.— Diagnóstico.— Profilaxis.— Destino de las carnes.— Legislación. Agalaxia contagiosa.— Estudio general.

#### Tema 47.

Vacuna y viruela.— Unidad o pluralidad.— Cow-pox.— Etiología.— Material virulento.— Síntomas.— Vacunación.— Cultivo del virus para obtención de vacunas.— Dermio y neuro-vacuna. Viruela caprina.— Estudio general.— Viruela del cerdo.

#### Tema 48.

Viruela ovina.— Etiología.— Estudio del virus. Material virulento.— Vías de penetración natural.— Características de la infección y contagio.— Síntomas.— Lesiones.— Diagnóstico.— Profilaxis.— Vacunas.— Destino de las carnes.— Legislación.

#### Tema 49.

Enfermedades producidas por hongos.— Papel patógeno de las micosis.— Muguet.— Tricofitias. Etiología y clasificación.— Tiñas.— Síntomas.— Diagnóstico.— Tratamiento.— Profilaxis.— Legislación.

#### Tema 50.

Actinomicosis.— Parasitología.— Síntomas.—

Lesiones. — Diagnóstico. — Tratamiento. — Profilaxis. — Linfagitis epizootica. — Etiología. — Sintomatología. — Diagnóstico. — Tratamiento y profilaxis.

## Tema 51.

Enfermedades debidas a protozoarios. — Tripanosomiasis. — Estudio y biología del parásito. — Durina. — Patogenia. — Síntomas. — Lesiones. — Diagnóstico. — Tratamiento. — Profilaxis. — Legislación. — Otras tripanosomiasis de los animales.

## Tema 52.

Espiroquetosis. — Espiroquetosis aviar; interobemorrágica. — Coccidiosis. — Biología y evolución del parásito. — Coccidiosis hepática, intestinal, etc. Diagnóstico y profilaxis.

## Tema 53.

Hemosporidiosis. — Biología. — Leishmaniosis. — Piroplasmosis. — Anaplasmosis. — Théileria. — Estudio general y diferenciación. — Síntomas. — Diagnóstico. — Tratamiento. — Medidas sanitarias. — Vacunación

## Tema 54.

Teniasis. — Cisticercus. — Biología. — Cisticercosis porcina. — Diagnóstico. — Profilaxis. — Cisticercosis del buey. — Genurosis. — Equinococosis. Estudio general. — Diagnóstico. — Profilaxis. — Legislación. — Destino de las carnes.

## Tema 55.

Triquinosis. — Importancia. — Biología y estudio experimental del parásito. — Síntomas. — Lesiones. Diagnóstico. — Medidas sanitarias. — Destino de las carnes.

## Tema 56.

Distomatosis hepática. — Biología y evolución del parásito. — Síntomas. — Lesiones. — Diagnóstico. Tratamiento. — Profilaxis. — Destino de las carnes. Legislación. — Otras localizaciones del distoma.

## Tema 57.

Enfermedades producidas por ácaros. — Clasificación y características. — Sarnas, sarcóptica, psoréptica, simbiótica, etc. — Estudio de los ácaros respectivos. — Síntomas. — Diagnóstico. — Tratamiento. — Profilaxis. — Legislación.

## Tema 58.

Inspección bromatológica. — Alimentos de origen animal. — Mataderos, sus clasificaciones y condiciones. — Animales de matadero y su reconocimiento en vivo.

## Tema 59.

Inspección de las carnes de matadero. — Tiempo y técnica de la inspección. — Causas de decomiso.

## Tema 60.

Investigación citológica y bacteriológica de las carnes. — Carnes foráneas y su inspección. — Conservas cárnicas y embutidos; su inspección. — Grasas. Desnaturalización de los alimentos decomisados.

## Tema 61.

Causa de alteración y toxicidad de los alimentos. Putrefacción y fermentación. — Inspecciones parafísicas.

## Tema 62.

Clasificación comercial de las carnes. — Rendimiento de los animales de abasto. — Diferenciación histológica, anatómica-química y biológica de las carnes. — Despojos y menudos.

## Tema 63.

Mercados; tipos y condiciones que deben reunir. Especies corrientes de las aves de mercado y de la caza. — Inspección sanitaria de las mismas.

## Tema 64.

Pescados; clasificación y sustituciones más frecuentes. — Alteraciones y toxicidad. — Técnica de la inspección de pescados. — Salazones y conservas de pescados; su preparación e inspección.

## Tema 65.

Moluscos y crustáceos; clasificación y sustituciones más frecuentes. — Alteraciones y toxicidad. — Técnica de la inspección y análisis bacteriológico de los moluscos.

## Tema 66.

Reconocimiento de los huevos. — Clasificación comercial. — Régimen de importación. — Métodos de conservación. — Técnicas de reconocimiento y análisis.

## Tema 67.

Frutas; prácticas de su inspección. — Verduras; su investigación y química. — Setas comestibles y conducta a seguir en su inspección sanitaria.

## Tema 68.

Control higiénico de la leche. — Reconocimiento sanitario de las reses lecheras. — Su alimentación y cuidados higiénicos. — Establos y cabrerizas; sus condiciones higiénicas. — Sanidad del personal que manipula con la leche.

## Tema 69.

Cuidados sanitarios de las manipulaciones de la leche. — Ordeño. — Refrigerado, envasado y transporte. — Medios de saneamientos de la leche; stasganización.

## Tema 70.

Leche fisiológica; su composición y propiedades. — Causas que pueden alterar la leche sana. — Clasificación de la leche.

## Tema 71.

Investigaciones de las impurezas de la leche, filtración. — Sedimentación. — Centrifugación y sus aplicaciones. — Acidez. — Fermentos de la leche y su determinación.

## Tema 72.

Flora bacteriana de la leche y su determinación cuantitativa. — Gérmenes patógenos y su origen frecuente. — Identificación de bacterias. — Índice coli-bacilar.

## Tema 73.

Riqueza celular y fórmula leucocitaria en la leche. — Substancias conservadoras y su investigación. — Leches conservadas y desecadas.

## Tema 74.

Densimetría de la leche y del lactosuero. — Determinación de la grasa. — Agua y extracto seco. Constante molecular. — Idea de otras determinaciones comerciales.

## Tema 75.

Productos derivados de la leche. — Quesos y su clasificación. — Grado de maduración de los quesos. — Inspección sanitaria. — Mantecas y sus fraudes más frecuentes. — Leches fermentadas.

## Tema 76.

Medios de conservar los alimentos. — Técnica

ca de la refrigeración.— Conservación por el calor.— Deseccación, ahumado y salazones.— Industrias chacineras.— Envases en las industrias de conserva.

**Tema 77.**

Leyes de herencia de Mendel.— Cruzamiento de individuos diferenciados en un solo carácter cuantitativo.

**Tema 78.**

Herencia de dos pares de alcomorfos cuantitativos.— Idem de tres pares.

**Tema 79.**

Caracteres que dependen de varios factores complementarios.

**Tema 80.**

Teoría cromosómica de la herencia.

**Tema 81.**

Determinación del sexo.— Fisiología de la determinación sexual en los animales domésticos, mamíferos e insectos.

**Tema 82.**

Principales secreciones internas.— Sus causas y sus efectos sobre los organismos.

**Tema 83.**

Variaciones endógenas y variaciones debidas al medio ambiente.

**Tema 84.**

Medición de las variaciones y de las correlaciones.

**Tema 85.**

Caracteres cuantitativos.— Su herencia.

**Tema 86.**

Uniones consanguíneas.— Sus efectos mecánicos y fisiológicos.— Líneas puras.

**Tema 87.**

Coefficientes de consaguinidad y coeficiente de parentesco.— Buenos y malos productores.

**Tema 88.**

Otros sistemas de unión.— Selección.— Su modo de obrar en la mejora animal.— Cruzamiento.— Su objeto y sus efectos.

**Tema 89.**

Hibridación.— Hipótesis sobre las causas de la heterosis.— Causas de la frecuente esterilidad de los híbridos interespecíficos.

**Tema 90.**

Herencia de los caracteres adquiridos por los animales durante su vida.— Lamarckismo y darwinismo.

**Tema 91.**

Alimentación.— Elementos nutritivos.— Su digestibilidad y sustitución.— Fundamentos de los principales métodos que se emplean para alimentación de los animales.

**Tema 92.**

Principales forrajés y piensos proteicos.— Idem hidrocarbonados.— Alimentos secos y verdes, voluminosos y concentrados.

**Tema 93.**

Orientación general acerca de las necesidades alimenticias de las distintas especies de ganados en vo-

lumen de ración y elementos nutritivos, según su producción, edad y peso.

**Tema 94.**

Especies de animales domésticos.— Origen y domesticación.— Productos y rendimiento económico. Especies de animales cautivos.— Explotación económica.

**Tema 95.**

Razas caballares.— Métodos de clasificación.— Características de las definidas y su aptitud zootécnica.— Explotación del caballo de tiro y de silla.

**Tema 96.**

Razas asnales.— Clasificación y aptitudes.— Híbridos équidos.— Estudio zootécnico.— Explotación del asno y de la mula.

**Tema 97.**

Razas bovinas.— Aptitudes principales.— Clasificación y estudio zootécnico de su raza.— Explotación de la vaca lechera.— Crianza y engorde del ganado bovino en sistema intensivo.

**Tema 98.**

Razas ovinas.— Enumeración de las razas puras y sus características.— Mestizajes más frecuentes. Explotaciones de la oveja lechera, crianza y engorde como ganado de carne.— Lana.

**Tema 99.**

Razas caprinas.— Estudio zootécnico de las definidas.— Enumeración de las razas caprinas de España.— Economía y explotación de la cabra.

**Tema 100.**

Razas porcinas.— Enumeración de las más importantes y sus características zootécnicas.— Explotación del cerdo en los diversos sistemas que se emplean en España e ideas sobre su economía.

**Tema 101.**

Aves domésticas.— Razas definidas de gallináceas.— Medios de clasificación y aptitudes.

**Tema 102.**

Aves palmípedas y su estudio zootécnico.— Palomas.— Estudio zootécnico.— Conejos.— Razas de carne, piel y de pelo.

**Tema 103.**

Vivienda rural.— Cuadras.— Establos.— Cochiqueras.— Gallineros.— Estercoleros.— Pajares.— Silos.— Conservación de forrajés y piensos.

**Tema 104.**

Elaboración de mantecas.— Mantecas saladas y dulces.— Conservación y comercio de mantecas.— Higiene de estas industrias y de sus productos.

**Tema 105.**

Fabricación de quesos.— Fermentos.— Técnica para su obtención.— Técnica de la fabricación de quesos frescos y curados.— Quesos españoles.— Higiene de estas industrias y de sus productos.

**Tema 106.**

Caseína.— Preparación.— Propiedades físicas, químicas, coloidales y biológicas.— Leche en polvo.— Higiene de estas industrias y de sus productos.

**Tema 107.**

Industria huevera.— Alimentación y cuidado de las aves destinadas a la producción huevera.— Recogida, reconocimiento, embalaje y conservación de huevos frigoríficos.— Huevos frescos, conservados

desecados, congelados y en pasta. — Higiene de estas industrias y de sus productos.

Tema 108.

Cunicultura. — Instalación del conejar. — Normas para la reproducción del conejo. — Cría y recria. — Castración de machos. — Alimentación para animales de uno, dos, tres, cuatro y cinco meses de edad, hembras y gestación en lactancia y en reposo. Cebamiento de conejos.

Tema 109.

Utilización de pieles. — Clases según épocas del año. — Pieles de pelo perenne y caduco. — Curtido, teñido y secado de pieles, cortado y aventado del pelo. — Utilización del pelo para fieltros. — Abridoras y sopladoras. — Bastido, pulaje y acabado. — Obtención de colas. — Higiene de estas industrias y de sus productos.

Tema 110.

Instalaciones y elementos de trabajo de la industria chacinera. — Preparación, corte y embutido. — Secadores. — Saladeros. — Ahumadores. — Materias y utensilios de trabajo en la industria de las grasas animales. — Obtención de grasas. — Composición de la margarina y su estudio en relación con el problema alimenticio. — Higiene de estas industrias y de sus productos.

Tema 111.

Tripas para embutidos. — Clases. — Rumiante y cerdo. — Desengrasado. — Vaciado. — Separación de envolturas, inversión, raspados, lavados, insuflación, conservación, desecado, salazón y esterilización de tripas. — Importancia comercial de este producto. — Importancia de la obtención de cerdas y preparación de plumas de aves. — Higiene de estas industrias y de sus productos.

Tema 112.

Gusano de seda. — Incubación. — Condiciones y alimentos para la crianza de larvas. — Embojado y desembojado. — Obtención del hilo de seda. — Estudio y examen del gusano de seda con vistas a la transmisión de enfermedades. — Importancia de la sericultura.

Tema 113.

Apicultura. — Biología de la abeja. — Instalación y cuidado del colmenar. — Cría de las reinas. — Miel. — Flora melífera.

Tema 114.

Elementos nutritivos de los vegetales. — Abonos. Su empleo. — Enmiendas.

Tema 115.

Explotación y rendimiento de los prados naturales. — Creación de prados permanentes. — Mezclas de semillas adecuadas. — Rendimientos.

Tema 116.

Prados temporales. — Lugar que ocupan en la rotación de cosechas. — Elección de plantas y semillas. Explotación y rendimiento de los prados.

Tema 117.

Especies leguminosas y perennes más importantes para la formación de los prados temporales. — Cultivo de la alfalfa, tebil, sulla, esparcetas y serradela. — Cuidados de vegetación y rendimiento de estas plantas.

Tema 118.

Gramíneas forrajeras de los prados temporales. — Principales especies. — Lugar que ocupa en la ro-

tación. — Cultivo, cuidados de vegetación y rendimiento de las más importantes. — Mezclas de gramíneas y leguminosas.

Tema 119.

Principales plantas venenosas y perjudiciales a los prados, pastos y dehesas. — Modo de destruirlas. — Principales animales nocivos a los prados. — Modo de destruirlos.

Tema 120.

Explotación de los prados. — Sistemas de explotación. — Ventajas e inconvenientes de cada uno y adopción del más provechoso. — Pastoreo. — Sus épocas. — Precauciones. — Elección de especies, razas y número de animales y elección de prados, en relación con la industria pecuaria. — Siega de los prados. — Época, instrumentos y prácticas convenientes. — Explotación mixta de los prados.

Tema 121.

Métodos, reglas y bases técnicas y económicas de la henificación. — Heniles. — Ensilaje. — Diferentes modelos de silos. — Su construcción. — Práctica del ensilaje. — Resultado.

Tema 122.

Cerramiento de los prados. — Su utilidad. — Setos naturales o vivos. — Arboles o arbustos y práctica de su constitución y cuidados que reclaman. — Setos artificiales o muertos. — Materiales y construcción de esta clase de setos. — Cerramientos convencionales. — Derecho a cercar o cerrar.

Tema 123.

Cereales de invierno. — Trigo, cebada, avena y centeno. — Épocas, particularidades de la siembra, abono y cultivo de cada especie. — Rendimientos.

Tema 124.

Cereales de verano. — Especies y variedades más interesantes. — Maíz, sorgo, panizo, mojo, alpiste, trigo sarraceno. — Detalle de la siembra y de los cuidados de vegetación. — Rendimientos.

Tema 125.

Recolección de cereales. — Siega, trilla, bielda o aventado. — Época; instrumentos, práctica y coste. Conservación de los granos. — Silos. — Graneros y pajares.

Tema 126.

Leguminosas de gran cultivo. — Veza o alberja, algarroba, almortas o muelas, guisantes, habas, soja y altramuz. — Terreros o abonos adecuados. — Cuidado, recolección y rendimientos.

Tema 127.

Plantas de tubérculos alimenticios. — Patata, patata, batata. — Terrenos y abonos adecuados. — Plantación. — Cuidado. — Recolección. — Rendimiento.

Tema 128.

Plantas de raíces alimenticias. — Remolacha, nabos, colinabos, zanahoria. — Terrenos y abonos adecuados. — Siembra y plantación; cuidados. — Recolección. — Rendimiento.

Tema 129.

Divulgación y asuntos técnicos y sociales relacionados con la ganadería y sus industrias complementarias y derivadas. — Objeto que debe perseguir. — Formas de desarrollarla. — Publicaciones. — Criterio sobre sus formas y ejecución. — Vulgarización y prestación técnica. — Conferencias. — Cursos prácticos. — Concepto y desarrollo eficaz. — Pensiones y becas. — Fin perseguido y realización más benefi-

ciosa. — Construcciones rurales. — Consecución más completa de su mejora práctica. — Intervención del Veterinario en cada una de las actividades enunciadas.

#### Tema 130.

Cooperativas y Asociaciones pecuarias. — Concepto del cooperativismo pecuario. — Sus modalidades en el extranjero y en España. — Procedimientos que conviene seguir en España para su fomento y realización. — Requisitos legales. — Cooperativas de producción, de consumo, de cría, de selección, etc. — Fines de desarrollo de cada una de ellas. — Federación y Asociaciones Cooperativas. — Función del Estado. — Esquema de su reglamentación. — Cámaras agrícolas provinciales. — Composición y funciones. Legislación española vigente en las materias anteriores. — Papel reservado a la Sección de Labor Social en todos y cada uno de los asuntos enunciados. Labor del Veterinario.

#### Tema 131.

Seguro pecuario. — Fundamentos y finalidades de la previsión. — Formas en España y en el extranjero. — Compañías comerciales. — Sociedades mutuales. — Concepto. — Crítica de sus ventajas e inconvenientes. — Federación de Sociedades de Previsión y pecuaria. — Seguro de decomiso. — Formas más convenientes de su implantación. — Crédito pecuario. — Legislación española vigente en las materias enunciadas. — Arriendos colectivos y transformación de terrenos incultos por la cooperación. — Formas. — Ventajas de su realización para la ganadería. — Actividades que competen a la Sección de Labor Social con relación a todos los enunciados de este tema. — Formas más prácticas y eficaces de desarrollarlas en la Dirección general, en las Inspecciones provinciales y en el campo.

#### Tema 132.

Organización central de los servicios de Ganadería e Industrias pecuarias. — Legislación por que se rige en lo técnico y en lo administrativo. — Enumeración y comentario. — Su relación con otros servicios sanitarios y agropecuarios. — Cuerpos consultivos del Ministerio de Agricultura. — Idea general del procedimiento administrativo. — Servicio estadístico central, provincial y municipal; funcionamiento y normas legales por que se rige.

#### Tema 133.

Dirección general de Ganadería e Industrias Pecuarias. — Organismos y Secciones en que se agrupan los distintos servicios de ella dependientes. — Consejo Superior Pecuario. — Sección de Personal y Servicios generales. — Idem de Labor Social. — Idem de Fomento Pecuario, Investigación y Contratación. — Idem de Higiene y Sanidad Veterinaria. — Instituto de Biología Animal. — Organización, funcionamiento y actividades que abarca cada una.

#### Tema 134.

Organización provincial de los servicios de Ganadería e Industrias pecuarias. — Legislación por que se rige en lo técnico y en lo administrativo. — Funciones, deberes y dependencia de los Inspectores provinciales veterinarios. — Idem de los Veterinarios higienistas y de los Subdelegados. — Sanciones que les son aplicables y autoridades competentes para imponerlas. — Estaciones pecuarias; organización y funciones. — Juntas provinciales de Fomento pecuario. — Asociaciones provinciales veterinarias. — Misión, atribuciones y dependencias.

#### Tema 135.

Servicios veterinarios en puertos y fronteras. — Legislación por que se rige la importación, exportación, transporte y circulación de animales; sus productos y materias contumaces. — Relación de estos servicios con los restantes de las Aduanas. — Funciones de los Inspectores veterinarios del Cuerpo Nacional adscritos a puertos y fronteras; deberes y dependencias. — Sanciones en que pueden incurrir y autoridades competentes para aplicarlas.

#### Tema 136.

Organización municipal de los servicios de Ganadería e Industrias pecuarias. — Legislación por que se rige en lo técnico y en lo administrativo. — Nombramiento, funciones, deberes y dependencia de los Inspectores municipales Veterinarios. — Sanciones en que pueden incurrir y Autoridades competentes para aplicarlas.

#### Tema 137.

Juntas locales de Fomento pecuario. — Organización y funciones. — Disposiciones relativas a ferias, mercados y concursos de ganados, mataderos municipales y particulares, fábricas de embutidos, matanzas domiciliarias de reses de cerda.

#### Tema 138.

Ley de Contabilidad. — Prescripción y caducidad de créditos. — Contratación de servicios y obras públicas. — Ordenación de gastos. — Pagos del Estado. Intervención. — Contabilidad. — Responsabilidades.

#### Tema 139.

Justificación de libramientos en general. — Cuentas de dietas y locomoción. — Cuentas de libramientos "en firme" y "a justificar".

### CUESTIONARIO NUMERO 2

#### Tema 1.º

Técnica de una preparación microbiana con tinción simple y en gota pendiente.

#### Tema 2.º

Evidenciación de esporos.

#### Tema 3.º

Siembra de gérmenes procedentes de cultivo.

#### Tema 4.º

Examen de una preparación por frote de órgano con empleo de Gram.

#### Tema 5.º

Tinción del bacilo tuberculoso.

#### Tema 6.º

Siembra de productos.

#### Tema 7.º

Extensión, fijación y coloración de sangre.

#### Tema 8.º

Práctica de un corte histológico previa congelación.

#### Tema 9.º

Inoculaciones a animales de laboratorio.

#### Tema 10.

Autopsia de animales de laboratorio.

#### Tema 11.

Obtención de productos cadavéricos y de prepara-

#### Tema 12.

Investigación del asta de Ammón.

## Tema 13.

Investigación del ganglio plexiforme.

## Tema 14.

Práctica de diluciones.

## Tema 15.

Lectura de una preparación de sangre.

## Tema 16.

Lectura de preparaciones microbianas.

## Tema 17.

Práctica de una precipitación.

## Tema 18.

Práctica de una aglutinación rápida macro y microscópica.

## Tema 19.

Práctica de una aglutinación corriente.

## Tema 20.

Obtención de sangre y productos de animales mayores.

## Tema 21.

Vacunaciones intradérmicas.

## Tema 22.

Vacunaciones subcutáneas.

## Tema 23.

Oftalmorreacciones.

## CUESTIONARIO NUMERO 3

## Tema 1.º

Reconocimiento de una res de abastos en vivo y en canal.

## Tema 2.º

Reconocimiento triquinoscópico y parasitario en general de carnes.

## Tema 3.º

Reconocimiento y diferenciación de vísceras.

## Tema 4.º

Investigación de ganglios.

## Tema 5.º

Determinación del P. h. en un líquido o en carne.

## Tema 6.º

Diferenciación de una albúmina.

## Tema 7.º

Determinación de las categorías de la carne.

## Tema 8.º

Diferenciación de lesiones nodulares.

## Tema 9.º

Técnica de un contaje microbiano en leches.

## Tema 10.

Reductasas y catalasas de la leche.

## Tema 11.

Reconocimiento de quesos y mantecas, determinación de su acidez y técnica de siembra para investigación de gérmenes.

## Tema 12.

Reconocimiento de huevos por miraje y técnica de siembra de gérmenes.

## Tema 13.

Diferenciación y reconocimiento de pescados.

## Tema 14.

Reconocimiento y siembra para investigación microbiana en ostras y mejillones.

## Tema 15.

Autopsia y reconocimiento de aves y caza.

## Tema 16.

Reconocimiento y diferenciación de embutidos.

## Tema 17.

Reconocimiento zootécnico de una res lechera.

## Tema 18.

Medidas zoométricas.

## Tema 19.

Técnica simple de determinación de grupos sanguíneos.

## CUESTIONARIO NUMERO 4

## Tema 1.º

Redacción de oficios y circulares.

## Tema 2.º

Tramitación de un expediente de indemnización por sacrificio.

## Tema 3.º

Tramitación de un expediente relativo a importación de ganado enfermo.

## Tema 4.º

Tramitación de un expediente relativo a la aparición de una epizootia.

## Tema 5.º

Tramitación de un expediente relativo a la apertura de una parada.

## Tema 6.º

Tramitación de un expediente sobre decomiso, con reclamación, de una res de matadero.

## Tema 7.º

Instrucción de un expediente administrativo por infracción de disposiciones legales.

## Tema 8.º

Formalización de cuentas de una dependencia de la Dirección general de Ganadería e Industrias Pecuarias.

Madrid, 31 de enero de 1935. — Manuel Giménez Fernández.

("Gaceta" 11 febrero 1935).

Núm. 898.

**Jefatura de Obras públicas.****Aviso.**

Habiendo terminado la ejecución de las obras de nueva construcción del trozo 2.º de la carretera de Sos a Ruesta a Bailo, el contratista D. Francisco Vives Nuin, a quien se adjudicó la contrata por orden de la Dirección general de Caminos de 23 de febrero de 1927, y a los efectos de la devolución de la fianza que se constituyó para responder de la contrata, se anuncia, de conformidad a la R. O. de 3 de agosto de 1910 (*Gaceta* del 22) en este BOLETIN OFICIAL, para que los Alcaldes de los Municipios a que afectan las obras remitan, en el plazo de treinta días, a la Jefatura de Obras públicas de la provincia, certificación de haber o no reclamación contra el contratista por dichas obras; entendiéndose que no hay reclamación alguna si no se reciben certificaciones.

Zaragoza, 14 de febrero de 1935.—El Ingeniero Jefe, Jaime Ramonell,

## SECCION SEXTA

Con el fin de que las Comisiones de evaluación puedan formar con toda exactitud el repartimiento del ejercicio de 1935, se invita y requiere a todos los vecinos y hacendados forasteros de los Municipios que abajo se expresan, para que en el plazo de quince días hábiles, contados desde los dos siguientes al de la inserción del anuncio en el "Boletín Oficial" de la provincia, presenten en la Secretaría del Ayuntamiento respectivo declaración jurada de todas las utilidades que obtengan en el término municipal; advirtiéndole que a cuantos no lo verifiquen se les considerará conformes con los datos obrantes en dichas oficinas, sin tener derecho a reclamación alguna respecto a la cuota que se les asigne ni contra la totalidad del reparto.

934.— Acered

**Elección de Vocales de las Comisiones de evaluación**

932.— Pradilla de Ebro.— El 24 del actual, de 10 a 12.

933.— Moyuela.— El 24 del actual, de 10 a 12.

\*\*\*

## EXPOSICION DE DOCUMENTOS

Por los plazos y a los efectos reglamentarios, se hallan expuestos al público, en la Secretaría de cada Ayuntamiento de los que a continuación se mencionan, los siguientes documentos; pudiendo presentar los vecinos contra aquéllos las reclamaciones que estimen convenientes.

**Listas de Vocales de las Comisiones de evaluación.**

932.— Pradilla de Ebro

933.— Moyuela

**Cuentas municipales.**

931.— Maluenda

933.— Moyuela

**Liquidaciones de presupuestos y relación de deudores y acreedores.**

930.— Aladrén

**Presupuesto municipal ordinario.**

935.— El Buste

936.— Sobradiel

**Repartimiento general.**

930.— Aladrén

\*\*\*

## LITUENIGO

Núm. 938.

Vacante la plaza de Secretario de este Ayuntamiento, por jubilación voluntaria del que la venía desempeñando, se anuncia para su provisión interina.

Los aspirantes, que necesariamente habrán de pertenecer al cuerpo de Secretarios, y si no hubiera concursantes del cuerpo de Secretarios, a dicha plaza, ésta será provista en la forma que determina el artículo 30 del Reglamento de 23 de agosto de 1924.

Las instancias habrán de dirigirse a esta Alcaldía, debidamente reintegradas, durante el plazo de treinta días, a contar desde la publicación en el BOLETIN OFICIAL de la provincia.

El sueldo de Secretario será de 2.000 pesetas anuales, que serán satisfechas por trimestres vencidos, con cargo al presupuesto municipal.

Lituénigo, a 4 de febrero de 1935.—El Alcalde, Filiberto Hernández.

## QUINTO

Núm. 891

D. Emilio Martín Abenia, Alcalde-Presidente del Ayuntamiento de la villa de Quinto;

Hago saber: Que habiendo sido aprobado por el Ayuntamiento un presupuesto extraordinario formado para el año actual de 1935, para atender al pago del importe de las obras de distribución interior de aguas potables en esta villa y construcción de fuentes públicas, queda expuesto al público dicho documento en la Secretaría municipal, por término de quince días, a fin de que, si lo creen necesario, puedan formularse reclamaciones por los habitantes de este término municipal ante la Delegación de Hacienda de la provincia, por cualquiera de las causas indicadas en el artículo 301 del Estatuto municipal.

Y para general conocimiento, se manda publicar el presente, a los efectos del artículo 300 de dicho Cuerpo legal, y 5.º del Reglamento de 23 de agosto de 1924.

En Quinto, a 14 de febrero de mil novecientos treinta y cinco.—El Alcalde, Emilio Martín.

\*\*\*

Núm. 892.

D. Emilio Martín Abenia, Alcalde-Presidente del Ayuntamiento de la villa de Quinto, provincia de Zaragoza;

Hago saber: Que habiéndose presentado ante esta Corporación municipal una solicitud, por la que unos ciento veinte vecinos piden se les conceda la quita de cuatro anualidades que adeudan al municipio del importe de las roturaciones arbitrarias que legitimaron, a tenor de lo dispuesto en el Real decreto de 1.º de diciembre de 1924, el Ayuntamiento, en sesión de 2 de los corrientes, adoptó el acuerdo del tenor siguiente:

1.º Apreciar, en principio, la razón que asiste a los solicitantes para pedir la quita que interesan en su citado escrito, por los motivos que en el mismo se exponen, cuya quita, también en principio, se acuerda por unanimidad.

2.º Que aun cuando la cantidad que adeudan los legitimadores asciende a unas 35.000 pesetas, no alcanza al 50 por 100 de los ingresos totales del Municipio, tomado el promedio de los cinco últimos presupuestos, condición a que refiere el apartado 4.º del artículo 220 del Estatuto de 8 de marzo de 1924; y por ello, la Corporación municipal, por el voto total de los asistentes, que son siete de los ocho concejales que forman este Ayuntamiento, acuerda, en armonía con lo dispuesto en el artículo 219 del mismo Cuerpo legal, someter a referéndum este acuerdo de concesión de quita a todos los legitimadores de roturaciones arbitrarias, que constituyen aproximadamente la mitad de los vecinos de esta villa.

3.º Que la quita quedará concedida si los electores en referéndum la ratificaren al votar en sentido afirmativo la mayoría de los votantes, en la proporción determinada en el artículo 223 del citado Estatuto.

4.º Que el acto de votación o referéndum tenga lugar el domingo, día 31 de marzo próximo, a cuyo acto se le dará la máxima publicidad, a tenor de lo dispuesto en el artículo 222.

Lo que se hace público para general conocimiento, en cumplimiento de lo dispuesto en el citado artículo 222 del Estatuto municipal.

Quinto, a 12 de febrero de 1935.—El Alcalde, Emilio Martín

TIP. HOGAR PIGNATELLI