

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

LOGROÑO	Un mes.....	2	pesetas.
	Tres meses.....	5'50	"
	Seis meses.....	10'50	"
	Un año.....	20'50	"
FUERA DE LA CAPITAL	Un mes.....	2'50	pesetas.
	Tres meses.....	7	"
	Seis meses.....	12'50	"
	Un año.....	24	"

Números sueltos, 25 céntimos de peseta cada uno.

PRECIOS DE INSERCIÓN

Los edictos y anuncios judiciales obligados al pago de inserción, satisfarán 0'15 pesetas por línea, y los no judiciales 0'25, debiendo los interesados nombrar persona que responda del pago en esta Capital.

No se insertará ninguna clase de comunicaciones, ya sean oficiales ó particulares, que no vengan registradas por conducto de las Oficinas del Gobierno de provincia.

Boletín Oficial

de la provincia de Logroño

SE PUBLICA TODOS LOS DÍAS, EXCEPTO LOS FESTIVOS

FRANQUEO CONCERTADO

Se suscribe en la Secretaría de la Excm. Diputación y en la Imprenta provincial, instalada en la planta baja de la Casa de Beneficencia.

El pago de las suscripciones es adelantado, y los suscriptores de fuera de la Capital remitirán su importe en libranza del Tesoro ó letra de fácil cobro.

Las Leyes obligarán en la Península, islas adyacentes, Canarias y territorios de Africa sujetos á la legislación peninsular, á los 20 días de su promulgación, si en ellas no se dispusiere otra cosa. Se entiende hecha la promulgación el día en que termina la inserción de la Ley en la Gaceta. (Artículo 1.º del Código Civil.)

Parte Oficial

PRESIDENCIA DEL CONSEJO DE MINISTROS

S. M. el REY Don Alfonso XIII (q. D. g.), S. M. la REINA Doña Victoria Eugenia, y SS. AA. RR. el Príncipe de Asturias é Infantes Don Jaime y D.^a Beatriz, continúan sin novedad en su importante salud.

De igual beneficio disfrutan las demás personas de la Augusta Real Familia.

(Gaceta del 13 de Julio.)

Ministerio de la Gobernación

PROGRAMA

para las oposiciones al Cuerpo de Médicos de Sanidad exterior

(CONTINUACIÓN)

HIGIENE NAVAL

12

Higiene corporal de la gente de mar.—Peligros del desaseo.—Baños, duchas, lavabos.—Higiene de los cabellos, de los orificios naturales y de los órganos genitales.—Peligros que ofrecen los cubos ó baldes que suele emplear el marinero de barco mercante, para su aseo corporal y para el lavado de algunas prendas de ropa interior.—Medios más apropiados para evitar estos peligros.—Cuidados especiales del personal de maquinistas y fogoneros.—Lavaderos.—Sus distintos sistemas desde el punto de vista higiénico.

13

Vestidos.—Fines que cumplen.—Color, textura, conductibilidad al calor, propiedades higroscópicas.—Materias de que se componen: lana, algodón, hilo, seda, piel, fieltro, goma elástica, etcétera etcétera.—Análisis higiénico

de la materia de los vestidos; análisis microscópico, químico y en especial de materias colorantes venenosas.

14

El vestido del hombre de mar.—Condiciones higiénicas generales que debe reunir.—Ropa interior y sus cualidades. Vestido propiamente dicho; prendas exteriores; prenda de cabeza, calzado, ropas de camas.—Vestidos para lluvia (ropa llamada de agua).—Prendas de que se compone.—Principios que deben presidir á la elección y construcción de los vestidos de la gente de mar.—Cambios de vestido en relación con las variaciones atmosféricas y con los distintos climas.

15

Enfermerías.—Situación y condiciones higiénicas que deben reunir las enfermerías.—La de enfermedades comunes. La de contagiosos.—Cámaras de aislamiento para observación.—Capacidad.—Cubicación por litera.—Ventilación natural y artificial.—Alumbrado más conveniente.—Revestimiento más apropiado de paredes, techos y suelos.—Mobiliario y material más adecuados.—Situación y condiciones de la farmacia, sala de curas y de operaciones.

16

Profesiones y trabajos náuticos.—División.—Su importancia higiénica.—Preceptos y reglas de higiene á que deben someterse.

17

Higiene de los barcos con relación al cargamento.—Materias insalubres y dañosas que pueden ser objeto de flete.—Emanaciones de materias minerales.—Materias explosivas é inflamables.—Substancias alterables.—Influencia que ejercen la aireación, la temperatura y la humedad en su descomposición.—Mercancías contaminadas de gérmenes morbosos.—Transporte de animales.—Medi-

das que hay que tomar para evitar los daños ocasionados á la salud por estos diversos motivos.

18

Higiene de los locales destinados para alojamiento de los pasajeros en los barcos.—Idem para la oficialidad.—Higiene especial del rancho, ó sea del local que á bordo está destinado para el descanso del marinero.—Situación más apropiada, en relación con los ruidos y faenas de á bordo, capacidad, ventilación, revestimiento de paredes y techos para la mejor limpieza y asepsia.—Diferentes sistemas de literas, indicando cuál es preferible bajo el punto de vista de la higiene y comodidad.—Idem id. del coi.—Ropa blanca y de abrigo para una y otro.—Procedimientos para la limpieza general: baldeos, pinturas, blanqueos, barrido, rascado, etc., etc.—Higiene especial de cada clase de locales destinados á los diversos servicios del barco.

19

Evacuación de inmundicias.—Evacuación de los excretas humanos.—Inmundicias dependientes del cargamento, sobre todo de los animales que se conducen á bordo para el consumo, y de los que se transportan como carga: orinas, materias fecales, etc., etc.—Aguas sucias del barco. Restos de alimentos.—Water closets urinarios.—Materias residuarias del barco procedentes de las máquinas y sentina donde fácilmente entran en fermentación productos orgánicos mezclados con las aguas.—Medios más apropiados para el aseo y desinfección de estos lugares.

20

Agua.—Composición y propiedades físicas.—Distintos orígenes del agua potable.—Impurezas debidas á sus orígenes. Valor higiénico de éstos.—Impurezas debidas á sus depósitos y distribución.—Efectos que ocasionan sobre la salud las impurezas y contaminación del agua.

21

Examen químico cualitativo de las materias disueltas en el agua, y juicio higiénico del resultado de este examen.—Examen químico cuantitativo de las materias sólidas disueltas en el agua: cloro, grado hidrométrico, materia oxidable, amoníaco libre ó salino y amoníaco albuminoideo, nitritos, nitratos, plomo y hierro.—Conclusiones higiénicas deducidas del examen cuantitativo.

22

Análisis microbiológico del agua.—Modos de tomar las muestras de agua para este análisis.—Numeración de bacterias del agua.—Determinación de la naturaleza de las distintas bacterias del agua.—Micobrios patógenos más comunes en el agua y métodos especiales para su investigación.—Causas más frecuentes de la contaminación microbiológica del agua.—Análisis microbiológico del agua del mar.

23

Del agua potable en los barcos.—Peligros del uso del agua impura.—Aprovisionamiento de aguas potables.—Medios que se emplean para hacer aguada.—Peligros que ofrecen.—Precauciones que en cada caso se deben tomar para evitarlos.—Depuración del agua de bebida; depuración química, aireación, filtración, ebullición, destilación, ozonización, rayos ultravioleta.—Cantidad de agua requerida al día por persona.—Idem para usos domésticos.—Idem para animales.—Idem para hospitales y establecimientos públicos flotantes.

24

Depósitos ó aljibes para agua potable en los barcos.—Materiales que deben emplearse para su mejor construcción.—Aberturas y cierres más convenientes.—Diversos procedimientos de revestimiento interior.—Cuáles son los aljibes de mayor duración y más prácticos para la mejor conserva-

ción del agua en condiciones de potabilidad.—Limpieza de los aljibes.—Su esterilización.—Precauciones y procedimientos para efectuarla.—Emplazamiento más conveniente de los aljibes de agua potable á bordo de los barcos de vela y de los de vapor.—Canalización y distribución del agua potable á bordo.—Medios empleados á bordo para distinguir rápidamente las cañerías de conducción de agua, de las destinadas á otros usos.

25

De los alimentos en general.—Composición química de los alimentos: proteicos, grasas, hidratos de carbono, ácidos vegetales, sustancias inorgánicas.—Papel que ejercen estas distintas clases de principios alimenticios en el metabolismo nutritivo y en la producción de las distintas formas de la energía corporal.

26

Alimentos animales.—Carnes.—Diferentes clases de carne.—Inspección de los animales.—Examen de la carne.—Efectos producidos por las carnes adulteradas, ó procedentes de animales enfermos.

27

Leche.—Caracteres físicos y composición.—Alteraciones que sufre la leche.—Adulteraciones de la leche.—Enfermedades transmisibles por la leche y modo de precaverlas.—Métodos de conservación de la leche.—Examen químico.—Manteca.—Su composición.—Alteraciones y adulteraciones.—Examen de la manteca. Quesos.

28

Alimentos de origen vegetal.—Cereales.—Harinas.—Examen físico.—Composición química.—Examen microscópico. Pan.—Examen del pan.—Galleta.—Estudio de otros alimentos vegetales.—Frutos, legumbres y verduras.

29

Conservas alimenticias.—Métodos generales usados para la conservación de los alimentos: desecación, refrigeración, esterilización por el calor con exclusión del aire, salazón y empleo de sustancias antisépticas.—Procedimientos especiales para la conservación de carnes, pescados, legumbres y frutos.—Juicio crítico de los distintos procedimientos de preparación de conservas alimenticias bajo el punto de vista higiénico.

30

Condimentos procedentes de los reinos vegetal y mineral.—Su enumeración: cloruro de sodio, vinagre, mostaza, pimienta, zumo

de limón y su importancia en la profilaxis del escorbuto en los barcos.

31

Principios fisiológicos que deben informar la ración alimenticia.—Composición media que debe tener la ración.—Cantidad de nitrógeno y de carbono que debe contener.—Idem de proteidos, grasas é hidratos de carbono.—Ración de reposo de trabajo ordinario y de trabajo forzado.—Cálculo de la energía derivada de los alimentos en relación con el trabajo y función de los órganos del cuerpo.

32

Ración alimenticia del marino.—Valor nutritivo que debe tener la ración.—Modificaciones de la ración según los climas.—Conservas alimenticias más usadas por la marinería y su valor higiénico. Preparación de los alimentos en los barcos.—Cuidados higiénicos que exigen los utensilios destinados á la alimentación. Enfermedades de origen alimenticio más frecuentemente observadas en los barcos.

33

Bebidas alcohólicas.—Acción del alcohol sobre el organismo.—Vino.—Su análisis para comprobar las adulteraciones. Cerveza y bebidas espirituosas.

34

Bebidas aromáticas: café y té.—Examen del café.—Idem del té.—Alteraciones.—Sucedáneos del té y café.—Chocolate.—Examen del chocolate.—Adulteraciones.

35

Desinfección en general.—Principios en que se funda.—Desinfectantes físicos. Estufa de desinfección por calor húmedo y calor seco.—Diferentes tipos de estufas.—Principios en que se fundan y ventajas de cada uno.—Desinfectantes químicos: sublimado corrosivo, ácido fénico, cresoles, formalina, lisol, lisoformo, permanganato de potasa, agua de cal, hipocloritos, sulfato de cobre, hierro y cinc.—Desinfectantes gaseosos: cloro ácido sulfuroso, formaldehído.—Aparatos más comúnmente usados para la desinfección por el formaldehído.

36

Desinfección de los barcos.—Importancia capital de la desinfección en la higiene naval, desde el punto de vista de la sanidad pública y del comercio.—Medidas para evitar la propagación de una enfermedad infecciosa á bordo.—Aislamiento de los enfermos infecciosos y desinfección del departamento en que se encuentren.—Desinfección de las personas y de las

cosas, sobre todo de los vestidos y ropas de cama de los enfermos.—Desinfección de utensilios, suelos, depósitos de agua, retretes, sentina y urinarios.—Utilización del agua del mar electrolizada para la desodorización y desinfección de locales.—Medidas especiales de desinfección que hay que tomar contra cada enfermedad infecciosa en particular.

37

Desinfección total del barco, con el objeto de destruir no solamente los microbios patógenos, sino además los pequeños animales que suelen vivir en los barcos, tales como ratas, pulgas, mosquitos, etc., etc., que pueden transmitir las enfermedades.—Principios científicos en que debe fundarse la desinfección total del barco, por medios económicos, rápidos y eficaces, sin que el cargamento sufra la menor alteración.—Aparatos más comúnmente usados para la desinfección total de los barcos: aparato Clayton, Marot, Gothier et Deglos, que usan el gas sulfuroso, y el aparato Nocht que utiliza una mezcla de óxido de carbono, ácido carbónico y azoe.—Desinfección de mercancías y equipajes.

38

Descripción del procedimiento que debe seguirse para el empleo de los aparatos Marot, Clayton y sus similares, en el momento de practicar una sulfuración.—Sulfuración raticida y parasiticida. Tanto por ciento de ácido sulfuroso que ha de contener el aire del local que se sulfura, para obtener este resultado.—Sulfuración microbicida.—Tanto por ciento de ácido sulfuroso que ha de contener el aire del local que se sulfura, para obtener este resultado.—Tiempo durante el cual ha de permanecer cerrado el local que se sulfura, en cada una de dichas operaciones para obtener el efecto que se desea.—Mercancías que se alteran ó que pueden sufrir averías con el empleo de este gas.—Medios de impedir las ó amorrarlas.

39

Consideraciones generales sobre la elección de personal para tripulación de los barcos mercantes.—Conveniencia de reconocimiento facultativo previo para ser enrolado ó inscrito como tripulante.—Ventajas de este reconocimiento para la salud de á bordo, para el armador y para el propio tripulante.—Relación de este reconocimiento con la ley de Protección al trabajo.—Aptitudes físicas que deben reunir los tripulantes y defectos y enfermedades que han de ser causa de eliminación, según el cometido que desempeñen á bordo.

40

Enfermedades más frecuentes en la marina mercante.—Su enumeración y ligera descripción.—Medios de evitar su propagación á bordo y á tierra.—Submersión. Auxilios que requiere.

41

Accidentes desgraciados más frecuentes que pueden ocurrir durante la travesía.—Idem durante la permanencia del barco mercante en puerto mientras efectúa operaciones de carga ó descarga.—Elementos más indicados que el médico debe tener en toda ocasión dispuestos para prestar rápido auxilio en estos casos.—Medios más adecuados de transporte de enfermos ó lesionados.

42

Movimientos del barco.—Vibraciones. Sus causas.—Sus diferentes efectos en las personas embarcadas.—Mareo.—Su naturaleza.—Causas.—Síntomas.—Tratamientos.

43

Estaciones sanitarias de puertos.—Emplazamiento más conveniente de los edificios para oficinas (Dirección) y para material de desinfecciones (Parque).—Elementos y aparatos de que deben estar dotados, según la importancia sanitaria del puerto.—Estaciones sanitarias especiales ó lazaretos marítimos.—Emplazamiento más conveniente en las costas españolas para el mejor aislamiento.—Idem para los intereses comerciales marítimos.—Idem bajo el punto de vista geográfico, en relación especialmente con el medio de transmisión de la fiebre amarilla.—Clase y número de edificios que deben constituir una Estación sanitaria especial.—Sitio de emplazamiento más adecuado de cada uno en relación con el fin á que se le destina.

44

Servicios generales de los hospitales.—Idem administrativos.—Idem técnicos, médicos y quirúrgicos.—Salas de enfermos y sus servicios.—Sala de operaciones, de aislamiento y de autopsias.—Laboratorios.—Lavadero.—Departamento de desinfección.

45

Hospitales marítimos.—Hospitales flotantes.—Sus ventajas é inconvenientes. Su organización y servicios.—Departamento para la colocación de las enfermeras. Hospicios marítimos.—Sus condiciones de funcionamiento y lugares preferentes de emplazamiento en las costas españolas.

46

Higiene de la emigración por mar.—Barcos dedicados al trans-

porte de emigrantes y condiciones higiénicas que deben reunir.—Emigración más frecuente en nuestro país.—Enfermedades exóticas que pueden importar los emigrantes al volver.—Ley y Reglamento vigentes de emigración en España, en cuanto se relaciona con la Sanidad marítima.—Peregrinaciones y otros éxodos.

47

Estadística sanitaria naval.—Su importancia y objeto.—Bases en que debe fundarse.—Cálculo de la proporción en la mortalidad total.—Idem según las causas de muerte.—Tanto por ciento de enfermos.—Clasificación según las causas.—Cálculo de bajas en el servicio por enfermedad.—Proporción de inútiles.—Importancia de una nomenclatura internacional de enfermedades en la marina mercante. Estudio estadístico de la influencia de las condiciones individuales y de las circunstancias atmosféricas y climatológicas en la salud de la gente de mar.

48

Medidas que deben adoptarse para la mejor higiene de los puertos y de las zonas marítimas.—Alcantarillas y desagües de las aguas residuarias en los puertos y bahías.—Medios de sustituirlas con ventajas ó remediar sus inconvenientes.

49

Distribución geográfica de las enfermedades pestilenciales: peste, cólera y fiebre amarilla y vías de propagación.

50

Peregrinaciones musulmanas á la Meca. Peligros que ofrece á la salud pública la explotación del ferrocarril de Hedjaz.

MICROBIOLOGÍA Y EPIDEMIOLOGÍA

1

El microscopio y sus accesores.—Modelos más usados en microbiología.—Su mecanismo y manejo.

2

Examen directo de los microbios sin coloración.—Examen de los microorganismos con coloración previa.—Materias colorantes más usadas.—Preparación de las soluciones colorantes ordinariamente empleadas.—Técnica general.—Procedimientos especiales de doble coloración, de coloración de esporos, de pestañas y de cápsulas.

3

Esterilización.—Objeto de esta operación en microbiología.—Esterilización por el calor: calor seco, calor húmedo, vapor fluyente, vapor con presión.—Tindali-

zación y pasteurización.—Esterilización por los antisépticos.—Aparatos y mecanismo de los distintos procedimientos de esterilización.

4

Medios de cultivo.—Medios líquidos.—Medios sólidos de procedencia animal.—Técnica de la preparación, esterilización y conservación de los medios de cultivo.

5

Termostatos ó estufas de cultivo.—Descripción de los principales tipos.—Termoreguladores.—Su mecanismo y función.

6

Cultivos de los microbios.—Modos de hacer las siembras.—Aislamiento de gérmenes.—Cultivos de aerobios y de anaerobios.—Técnica general de estas operaciones.—Examen macroscópico de los cultivos.

7

Biología general de los microbios.—Sus funciones: nutrición, respiración, excreción; movilidad, reproducción.—Sus funciones en la naturaleza: función saprofitica, ídem patógena.

8

Influencia de los agentes exteriores sobre la vida de los microbios.—Acción de los agentes físicos: calor, luz, electricidad, etcétera, etc.—Acción de los agentes químicos.—Concepto de las sustancias llamadas desinfectantes, antisépticas y desodorantes, y su aplicación á la higiene.

9

Acción de los microbios sobre los medios en que viven.—Concepto de la fermentación y de la infección.—Mecanismo general de estas dos funciones microbianas.

10

Observación de los microorganismos en los tejidos orgánicos.—Operaciones previas: cortes, fijación, coloración, montaje y observación de las preparaciones histológicas.—Técnica general.—Procedimientos especiales preferibles en cada caso.

(Continuará.)

Comisión Provincial

Calamidades.—ANUNCIOS

1581

Por el Ayuntamiento de Autol, se ha instruído expediente en solicitud de perdón de contribuciones á particulares por los daños causados en aquella jurisdicción

á consecuencia del pedrisco que descargó el día 1.º de Junio próximo pasado.

Lo que se hace público en cumplimiento á lo dispuesto en el artículo 101 del Reglamento de 30 de Septiembre de 1885, para que dentro del término de quince días los pueblos de la provincia, puedan exponer lo que estimen conveniente acerca de la exactitud é importancia de la calamidad; debiendo advertir que en el caso de que el perdón se otorgue, su importe deberá repartirse en el siguiente año entre los demás pueblos de la provincia.

Logroño 2 de Julio de 1910.—El Vicepresidente de edad, Santiago G. Baquero.—P. A. de la C. P., Benigno Macua.

—A—

Por el Ayuntamiento de Aldeanueva de Ebro, se ha instruído expediente en solicitud de perdón de contribuciones á particulares por los daños causados en aquella jurisdicción á consecuencia del pedrisco que descargó el día 1.º de Junio próximo pasado.

Lo que se hace público en cumplimiento á lo dispuesto en el artículo 101 del Reglamento de 30 de Septiembre de 1885, para que dentro del término de quince días los pueblos de la provincia, puedan exponer lo que estimen conveniente acerca de la exactitud é importancia de la calamidad; debiendo advertir que en el caso de que el perdón se otorgue, su importe deberá repartirse en el siguiente año entre los demás pueblos de la provincia.

Logroño 2 de Julio de 1910.—El Vicepresidente de edad, Santiago G. Baquero.—P. A. de la C. P., Benigno Macua.

—A—

Por el Ayuntamiento de Quel, se ha instruído expediente en solicitud de perdón de contribuciones á particulares por los daños causados en aquella jurisdicción á consecuencia del pedrisco que descargó el día 1.º de Junio próximo pasado.

Lo que se hace público en cumplimiento á lo dispuesto en el artículo 101 del Reglamento de 30 de Septiembre de 1885, para que dentro del término de quince días los pueblos de la provincia, puedan exponer lo que estimen conveniente acerca de la exactitud é importancia de la calamidad; debiendo advertir que en el caso de que el perdón se otorgue, su importe deberá repartirse en el siguiente año entre los demás pueblos de la provincia.

Logroño 2 de Julio de 1910.—El Vicepresidente de edad, Santiago G. Baquero.—P. A. de la C. P., Benigno Macua.

AYUNTAMIENTO CONSTITUCIONAL DE Logroño

Año de 1910 Mes de Mayo

NOTA de los gastos originados durante la presente semana en las obras ejecutadas por administración bajo la dirección del Sr. Arquitecto municipal, que se publica en el BOLETIN OFICIAL, en cumplimiento de lo que prescribe el artículo 166 de la ley Municipal vigente.

Limpieza de ríos

2.ª SEMANA

	Pstas.	Cts.
Nicolás Arenas, 5 y 1/2 jornales á 2'25 pesetas.	12	37
José López, 5 y 1/2 id. á 2 id.	11	"
Eusebio Ruiz, 5 y 1/2 id. á 2 id.	11	"
Manuel González, 5 y 1/2 id. á 2 idem.	11	"
Natalio Sarabia, 6 id. á 2 id.	12	"
TOTAL.	57	37

Paso de asfalto del Hospital militar

1.ª SEMANA

	Pstas.	Cts.
Tomás Mendoza, 3 jornales á 2'75 pesetas.	8	25
Atilano Calvo, 5 id. á 2 id.	10	"
Antonio Alvarez, 1 y 1/4 id. á 2 idem.	2	50
Juan Alonso, 2 id. á 2'50 id.	5	"
Manuel Fernández, 5 id. á 2 id.	10	"
Estanislao Lasanta, 5 id. á 2 id.	10	"
El mismo, 1 hora á 0'25 id.	"	25
Jesús Vicente, 5 jornales á 2 pesetas.	10	"
El mismo, 1 hora á 0'25 id.	"	25
Manuel Oregui, 5 jornales á 2 pesetas.	10	"
Gregorio Acedo, 5 id. á 2 id.	10	"
TOTAL.	76	25

2.ª SEMANA

	Pstas.	Cts.
Tomás Mendoza, 5 y 1/2 jornales á 2'75 pesetas.	15	12
Atilano Calvo, 5 y 1/2 id. á 2 id.	11	"
Antonio Alvarez, 5 y 1/2 id. á 2 idem.	11	"
Juan Alonso, 2 id. á 2'50 id.	5	"
Silverio Olalde, 1 y 1/2 id. á 2'75 idem.	4	12
Manuel Fernández, 5 y 1/2 id. á 2 id.	11	"
Vicente Terreros, 5 y 1/2 id. á 2 idem.	11	"
Hilario Pinillos, 5 y 1/2 id. á 2 idem.	11	"
Teodoro Pérez, 5 y 1/2 id. á 2 id.	11	"
Santiago Pascual, 5 y 1/2 id. á 2 idem.	11	"
Carlos Lázaro, 4 y 1/2 id. á 2 id.	9	"
Estanislao Lasanta, 4 y 1/2 id. á 2 id.	9	"
Francisco Ruiz, 4 y 1/2 id. á 2 idem.	9	"
Toribio San Esteban, 4 y 1/2 idem á 2 id.	9	"

Pstas. Cts.

Santiago Crespo, 5 y 1,2 jornales á 2 pesetas.	11 "
Hilario Martínez, 5 y 1,2 id. á 1,50 fl.	8 25
TOTAL.. . . .	156 49

Logroño 31 de Mayo de 1910.—El Contador, Francisco Pérez Añoz.—Visto Bueno: El Alcalde, F. Iñiguez.

Sección judicial

JUZGADOS DE 1.ª INSTANCIA

1574

Los gitanos Angel Pissa Jiménez, de diecisiete años, hijo de Juan y Elvira y Juan Pissa Escudero, mayor de edad, casado, natural de Retortillo (Soria), aquel ambulante y este habitante en Logroño, comparecerán en término de diez días, ante el Juzgado de instrucción de Nájera á ampliar su declaración en causa por hurto de una caballería, que se instruye en el mismo contra Pedro Azofra Fernández (a) *Chalán*.

Nájera once de Julio de mil novecientos diez.—Francisco Díaz Plá.

1576

Torres, Salvador, de oficio cochero, de veinticinco á veintiocho años de edad, de estatura baja, afeitado bigote y cara, viste traje de blusa y gorra claros, usa también blusa negra y lleva botas negras y en la actualidad unas bastantes grandes para sus pies, domiciliado últimamente en Zaragoza, procesado por estafa de metálico, comparecerá dentro del término de diez días, ante el Juzgado de instrucción del distrito de San Pablo de Zaragoza, para notificarle auto de procesamiento y prisión y practicar otras diligencias.

Zaragoza diez de Julio de mil novecientos diez.—El Juez de instrucción, Baldomero Sáez Sánchez.—El Escribano, Manuel Palomares.

JUZGADOS MUNICIPALES

1578

Don Benigno de la Torre y González, Juez municipal de esta villa de Ezcaray.

Por el presente hago saber: Que el día doce del próximo Agosto á las diez de la mañana, en la Sala audiencia de este Juzgado, tendrá lugar la venta en pública subasta de las fincas siguientes:

En jurisdicción de esta villa de Ezcaray

1.ª Una heredad en San Miguel, estación, de dos celemines: linda Norte, Tiesos; Sur, Tiesos; Este, Saturnino García; fué tasada en cuarenta pesetas.

2.ª Otra en Campo Redondo, de nueve celemines: linda Norte, Julián Somovilla; Sur, Tiesos; Este, Gregorio Arrea, y Oeste, Tiesos; en cincuenta pesetas.

3.ª Otra en Redajo Redondo, de seis celemines: linda por Norte, Sur, Este y Oeste, Tiesos; en cuarenta pesetas.

4.ª Otra en Monte Mayor, de diez celemines: linda Sur, Juan Solanas; Este, Damián Lusa, y Oeste, Fernanda Santa María; en cien pesetas.

5.ª Un prado en Chivarría, de dos celemines: linda Norte, Gregorio Robredo; Sur, Ambrosio Lahera; Este, río, y Oeste, Manuela Robredo; en cien pesetas.

Cuyas fincas fueron capitalizadas por los peritos para la primera subasta con las cantidades consignadas. Que para la segunda, se tuvo en cuenta la rebaja del veinticinco por ciento de dicha tasación, y hoy sale para la tercera sin sujeción á tipo alguno.

Dichas fincas, de la propiedad de Pedro Peña Pérez, se venden para pago de las responsabilidades de multas impuestas por la Jefatura de Montes de la provincia é indemnización de daños.

No se admitirá postura sin que previamente consigne el licitador el diez por ciento de la capitalización de la segunda subasta y presentar la cédula personal.

No existiendo títulos de expresadas fincas, los suplirá el rematante de su cuenta, y se desconoce si están ó no gravadas con carga alguna.

Dado en Ezcaray á once de Julio de mil novecientos diez.—Benigno de la Torre.—Por su mandado, Hilario García Corcuera.

Anuncios Oficiales

SANTURDE

1580

Terminados los apéndices al amillaramiento que han de servir de base para los repartimientos de la contribución de esta villa para el próximo año de 1911, se hallan expuestos al público por término de quince días, en la Secretaría de este Ayuntamiento, para que durante dicho plazo puedan presentar los contribuyentes las reclamaciones que crean justas.

Santurde 10 de Julio de 1910.—El Alcalde, Francisco Montoya.

CORERA

1579

Se halla vacante la plaza de Depositario de fondos de este Municipio, dotada con el sueldo anual de 150 pesetas, pagadas por trimestres vencidos de fondos de este Municipio.

Los aspirantes presentarán sus instancias en esta Alcaldía durante el plazo de diez días, á contar del en que aparezca este anuncio inserto en el BOLETIN OFICIAL de la provincia.

El agraciado prestará fianza personal y el fiador pagará cuando menos 80 pesetas de contribución al año por rústica, pecuaria y urbana.

Corera 12 de Julio de 1910.—El Alcalde, Juan Gil.—P. S. M.; El Secretario, Andrés Cadarso.

CENICERO

1570

Don José Hernández Montoya, Alcalde Presidente del Ayuntamiento de la ciudad de Cenicero;

Hago saber: Que recibida en esta Alcaldía la resolución del Ilustrísimo Señor Gobernador civil de la provincia en el finiquito de cuentas municipales del ejercicio de 1901, cuya resolución afecta entre otros interesados á

D. Pedro Moreno Olavarrieta, en concepto de Alcalde, y como se ignora su paradero, se le cita por medio del presente, para que comparezca ante esta Alcaldía con el fin de notificarle en legal forma ó en su defecto designe persona que le represente, dentro del plazo de diez días.

Lo que se anuncia por medio del BOLETIN OFICIAL, para que llegue á conocimiento del interesado y surta los efectos consiguientes.

Cenicero 11 de Julio de 1910.—José Hernández.

Hospital Militar

DE LOGROÑO

1573

El Comisario de Guerra, Interventor del Hospital Militar de esta plaza.

Hace saber: Que á las diez horas del día 26 del actual, se celebrará en dicho establecimiento concurso para adquisición de las cantidades que puedan ser necesarias en el próximo mes de Agosto de los artículos siguientes: aceite de 1.ª y 2.ª clase, arroz, azúcar, azucarrillos, bizcochos, café, chocolate, carbón cok, hulla y vegetal, carnes de vaca y ternera, gallinas, garbanzos, huevos, jabón común, leche de vaca, leña de haya, manteca, merluza, pasta para sopa, patatas, pollos, tocino, y vino común.

Logroño 13 de Julio de 1910. Leonardo Martín.

Ayuntamiento de Logroño

AÑO DE 1910

MES DE JULIO

Distribución de fondos por capítulos, para satisfacer las obligaciones de dicho mes, formada en cumplimiento de las disposiciones vigentes.

Capítulos	CONCEPTOS	GASTOS OBLIGATORIOS		GASTOS voluntarios	TOTAL
		De pago inmediato	De pago diferible		
		PESETAS	PESETAS	PESETAS	PESETAS
1.º	Gastos del Ayuntamiento	10936 59	2373 63	80 "	13390 15
2.º	Policía de seguridad	393 31	878 35	" "	3967 66
3.º	Policía urbana y rural	3165 79	1326 78	7 0 "	11492 57
4.º	Instrucción pública	3240 "	352 91	" "	3592 91
5.º	Beneficencia	4531 96	503 79	" "	5033 75
6.º	Obras públicas	2540 92	3052 70	300 "	5893 62
7.º	Corrección pública	1073 59	20 6 3	" "	3101 95
8.º	Montes	" "	" "	" "	" "
9.º	Cargas	23000 "	473 35	" "	23478 35
10.	Obras de nueva construcción	" "	2500 "	" "	2500 "
11.	Imprevistos	" "	833 33	" "	833 33
12.	Resultas	" "	" "	" "	" "
	TOTAL	57933 09	14326 20	1080 "	72339 29

Logroño 23 de Junio de 1910.—El Contador, Francisco Pérez Añoz.—V.º B.º: El Alcalde, F. Iñiguez.

Sesión ordinaria del día 25 de Junio de 1910

Se aprobó la precedente distribución de fondos, disponiendo pase á Contaduría para que surta sus efectos.—El Presidente, F. Iñiguez.—P. A. de S. E., Julio Farias.

LOGROÑO.—IMP. PROVINCIAL