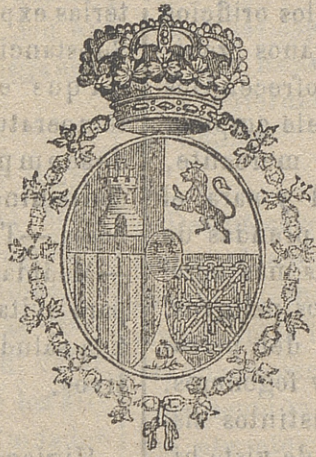


Boletín



Oficial

DE LA PROVINCIA DE VALLADOLID

SE PUBLICA TODOS LOS DIAS EXCEPTO LOS FESTIVOS

PRECIOS DE SUSCRIPCION

Por un mes. 2 pesetas.
Trimestre. 6 id.

Número suelto, 25 céntimos.
Los anuncios se insertarán al precio de 25 céntimos por línea.

Las leyes obligarán 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.

Se entiende hecha la promulgación el día en que termine la inserción de la ley en la *Gaceta*.

(Artículo 1.º del Código Civil vigente.)

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

PUNTO DE SUSCRIPCION

En la Contaduría de la Excelentísima Diputación provincial de Valladolid, Palacio de la misma.

Las suscripciones y anuncios se servirán previo pago.

PARTE OFICIAL.

PRESIDENCIA DEL CONSEJO DE MINISTROS

SS. MM. el Rey D. Alfonso XIII (q. D. g.), S. M. la Reina D.ª Victoria Eugenia, y SS. AA. RR. el Principe de Asturias é Infantes don Jaime y D.ª Beatriz, continúan sin novedad en su importante salud.

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

(Gaceta del 19 de Julio de 1910.)

ADMINISTRACION CENTRAL.

MINISTERIO DE LA GOBERNACION.

PROGRAMA

para las oposiciones al Cuerpo de Médicos de Sanidad exterior.

(CONTINUACION)

GEOGRAFIA COMERCIAL

1

Rusia, Inglaterra y Alemania.—Puertos comerciales más importantes de estos Estados.—Productos que constituyen su principal exportación.

2

Francia, Italia y Austria.—Puertos comerciales más importantes de estos Estados.—Productos que constituyen su principal exportación.

3

Grecia y Turquía.—Puertos comerciales más importantes de

estos Estados.—Productos que constituyen su principal exportación.

4

Asia Menor, Arabia y Persia.—Puertos comerciales más importantes de estos Estados.—Productos que constituyen su principal exportación.

5

Indo China y Oriente de Asia.—Puertos comerciales más importantes de estos Estados.—Productos que constituyen su principal exportación.

6

India y Australia.—Puertos comerciales más importantes de estos Estados.—Productos que constituyen su principal exportación.

7

Norte y Sur de Africa.—Puertos comerciales más importantes de estos Estados.—Productos que constituyen su principal exportación.

8

América del Norte y Central.—Puertos comerciales más importantes de estos Estados.—Productos que constituyen su principal exportación.

9

América del Sur.—Puertos comerciales más importantes de estos Estados.—Productos que constituyen su principal exportación.

10

España y Portugal.—Puertos comerciales más importantes de

estos Estados. Productos que constituyen su principal exportación

HIGIENE NAVAL

1

Atmósfera.—Composición química.—Acción de cada uno de sus elementos normales sobre la salud.—Materias orgánicas ó inorgánicas en suspensión en el aire de tierra comparado con el del mar.—Gases que impurifican uno y otro. Sus orígenes y efectos patológicos del aire viciado por agentes químicos.

2

Propiedades físicas del aire del mar.—Temperatura.—Humedad.—Presión.—Difusión y movimiento del aire.—Luminosidad.—Estado eléctrico.—Efectos de las cualidades físicas de la atmósfera marítima y terrestre sobre la salud.

3

Análisis químico de la atmósfera marítima.—Examen del oxígeno, ácido carbónico, ozono, vapor de agua, iodo y sales.—Valor higiénico del examen químico del aire del mar.

4

La atmósfera marítima considerada como medio de transmisión de las infecciones.—Microorganismos en el aire del mar.—Examen microbiológico del mismo.

5

Meteorología.—Observación é interpretación de los fenómenos meteorológicos más comunes—

Breve reseña de los instrumentos y aparatos más usados para las observaciones de temperatura, humedad, presión, electricidad atmosférica, evaporación, lluvia, vientos, etc., etc.—Concepto general de la acción de los fenómenos meteorológicos sobre la salud.

6

Climas.—Su clasificación.—Climas cálidos, templados, fríos, de montaña y marítimos.—Acción sinténica de los climas sobre la salud.—Influencia de la temperatura, latitud, altura sobre el nivel del mar, distancia de las costas, de la humedad atmosférica, del movimiento del aire de la presión y del estado eléctrico como elementos integrantes de los climas.

7

Aclimatación.—Límite de este concepto considerado como función de raza en cuanto ha de conservar esta fuerza de expansión demográfica, su longevidad normal y su natural aptitud para los trabajos físicos y mentales.—Diferencias entre la aclimatación a los agentes meteorológicos y a los microbios.—Aclimatación de los europeos a los climas tropicales y aptitud de nuestra raza para la colonización de estos países.

8

Los diferentes tipos de barcos de la marina mercante considerados bajo el punto de vista de la higiene.—Barcos de vapor y barcos de vela.—Condiciones de salubridad del material de cons-

truccion de los barcos.—Materiales principales.—Idem accesorios.—Estructura de los diferentes tipos de barcos y distribucion interior.—De la atmósfera interior de los barcos.—Elementos higiénicos que hay que estudiar en ella: temperatura, estado higrométrico y causas habituales que pueden viciar la atmósfera.—Principios en que debe fundarse la cubicacion del aire respirable en los barcos.—Ventilacion natural y artificial.—Medios principalmente usados para esta última. Elementos que suelen impurificar la atmósfera interior de los barcos.

9

De la atmósfera interior de los barcos.—Elementos higiénicos que hay que estudiar en ella: temperatura, estado higrométrico y causas habituales que pueden iniciar la atmósfera.—Principios en que debe fundarse la cubicacion del aire respirable en los barcos.—Ventilacion natural y artificial.—Medios principalmente usados para esta última.—Elementos que suelen impurificar la atmósfera interior de los barcos.

10

Iluminacion de los barcos.—Iluminacion natural.—Idem artificial: iluminacion eléctrica, lámparas de arco voltaico y de incandescencia, gas, acetileno, aceite, petróleo y bujías.—Efectos de la luz sobre el órgano visual.—Alumbrado más conveniente en los distintos departamentos de los barcos en general y especial en las enfermerías y salas de operaciones.—Accidentes que pueden dar lugar los distintos medios de iluminacion artificial y modos de evitarlos.

11

Calefaccion.—Distintos sistemas de calefaccion, singularmente los de vapor de agua á baja presión, de agua caliente, de leña, de carbon, de petróleo y eléctrica. Aparatos de refrigeracion usados para refrescar artificialmente la atmósfera interior de los barcos en climas intertropicales.—Produccion del hielo artificial para el consumo de las tripulaciones y pasaje.—Idem para las cámaras frigoríficas para conservacion de carnes y demás alimentos.

12

Higiene corporal de la gente de mar.—Peligros del desaseo.—Baños, duchas, lavabos.—Higie-

ne 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, etc.—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 cama.—Vestidos para lluvia (ropallamada de agua).—Prendas de que se compone.—Principios que deben presidir á la eleccion y construccion de los vestidos de la gente de mar.—Cambios de vestido en relacion con las variaciones atmosféricas y con los distintos climas.

15

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

16

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

17

Higiene de los barcos con relacion al cargamento.—Materias insalubres y dañosas que pueden ser objeto de flete.—Emanaciones de materias minerales.—Ma-

terias explosivas é inflamables.—Substancias alterables.—Influencia que ejercen la aireacion, la temperatura y la humedad en su descomposicion.—Mercancias contaminadas de gérmenes morbosos.—Transportes de animales.—Medidas 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.—Situacion más apropiada, en relacion con los ruidos y raras de á bordo, capacidad, ventilacion, 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 ídem del coque.—Ropa blanca y de abrigo para una y otro.—Procedimientos para la limpieza general; baldeo, pinturas, blanqueos, barrido, rascado, etc. etc.—Higiene especial de cada clase de locales destinados á los diversos servicios del barco.

19

Evacuacion de inmundicias.—Evacuacion 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 fermentacion productos orgánicos mezclados con las aguas.—Medios más apropiados para el aseo y desinfeccion de estos lugares.

20

Agua.—Composicion 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 contaminacion del agua.

21

Examen químico cualitativo de las materias disueltas en el agua, y juicio higiénico del resultado de este examen.—Exa-

men químico cuantitativo de las materias sólidas disueltas en el agua: cloro, grado hidrométrico, materia oxidable, amoniaco libre ó salino y amoniaco 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.—Numeracion de bacterias del agua.—Determinacion de la naturaleza de las distintas bacterias del agua.—Microbios patógenos más comunes en el agua y métodos especiales para su investigacion.—Causas más frecuentes de la contaminacion 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.—Depuracion del agua de bebida; depuracion química, aireacion, filtracion, ebullicion, destilacion, ozonizacion, 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 construccion.—Aberturas y cierres más convenientes.—Diversos procedimientos de revestimiento interior.—Cuáles son los aljibes de mayor duracion y más prácticos para la mejor conservacion del agua en condiciones de potabilidad.—Limpieza de los aljibes.—Su esterilizacion.—Precauciones y procedimientos para efectuarlo.—Emplazamiento más conveniente de los aljibes de agua potable á bordo de los barcos de vela y de los de vapor.—Canalizacion y distribucion del agua potable á bordo.—Medios empleados á bordo para distinguir rápidamente las cañerías de conduccion de agua, de las destinadas á otros usos.

25

De los alimentos en general.—Composicion química de los alimentos: proteicos, grasas, hidra-

tos 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 alteradas, 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 prevenirlas.—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, mostazas, 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 proteínas, grasas e 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 a 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. Cervezas y bebidas espirituosas.

34

Bebidas aromáticas: café y té.—Examen del café.—Idem del té.—Alteraciones.—Sucedáneos del té y café.—Chocolates.—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 comunmente 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 encuentran.—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 electrolisada para la desodo-

rización y desinfección de locales.—Medidas especiales de desinfección que haya 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 comunmente usados para la desinfección total de los barcos: aparato Clayton, Marot, Gothier et Daglos, 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 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.—Medio de impedir las ó aminorarlas.

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.—Sumersion. 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.—Clases 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.—Laboratorio.—Lavadero.—Departamento de desinfección.

45

Hospitales marítimos.—Hospitales flotantes.—Sus ventajas é inconvenientes. Su organización y servicios.—Departamentos 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 transporte 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 ventaja 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.

(Se continuará)

ADMINISTRACION PROVINCIAL.

Núm. 2.095.

Gobierno civil de la provincia.

Obras públicas —Carreteras.

Con arreglo á lo dispuesto en el artículo 13 de la Ley de Carreteras, para llevar á efecto el expediente informativo del proyec-

to de la carretera de tercer orden de Medina del Campo á El Arrabal de Portillo, se hace presente que el proyecto se halla de manifiesto en la Jefatura de Obras públicas de esta provincia, durante un plazo de 30 días, contados desde la publicación de este anuncio en el BOLETIN OFICIAL de la provincia, para que pueda ser examinado por los que se crean interesados y quieran presentar las reclamaciones que crean oportunas.

Lo que se hace público por medio de este BOLETIN OFICIAL.

Valladolid 19 de Julio de 1910.

El Gobernador.

Luis de Fuentes y Mallafri.

JUNTA PROVINCIAL DEL CENSO ELECTORAL DE VALLADOLID

Elecciones de Concejales.

De conformidad con lo dispuesto en el art. 45 de la ley Electoral, á continuación se hace público el resultado del escrutinio celebrado en el Distrito y Secciones siguientes:

Castrillo de Duero.—Seccion única.

	Votos obtenidos
D. Andrés Villanueva Canales.	129
» Santiago Francisco Calvo	126
» Ricardo Perez del Burgo	123
» Agapito Verdejo Lebrero	122
» Maximiano Gonzalez Valentin.	122
» Alejandro Rodriguez Manzano.	112
» Lázaro Pintado Valentin	107

Valladolid 19 de Julio de 1910.

—El Secretario, J. Martinez Cabezas.

ADMINISTRACION DE JUSTICIA.

Juzgados municipales.

Núm. 2.094.

MEDINA DEL CAMPO.

Don Carlos Gil Perrin, Juez municipal de esta villa de Medina del Campo.

Por el presente edicto hago saber: Que en el día trece del próximo mes de Agosto, á las once, en los Estrados del Juzgado municipal, tendrá lugar la venta en pública subasta de la finca urbana que luego se dirá, la que se vende para con su importe satisfacer á D. Mateo Llorente del Pozo, trescientas pesetas y las costas originadas en el juicio verbal civil que ha promovido el Procurador D. Julio de Remiro y Bustos, á nombre de aquel, contra don Hermenegildo Alonso Seco, todos de esta vecindad, y éste en concepto de fiador solidario de D. Saturnio Alonso Martín, hoy en ejecución de Sentencia de dicho juicio.

No se ha presentado el título de pertenencia de la aludida finca pero se ha subsanado este defecto por los certificados expedidos por el Sr. Registrador de la propiedad del partido; los que se hallan unidos al juicio de su razon y están de manifiesto en la Secretaría de este expresado Juzgado por si los quieren examinar los que deseen tomar parte en la subasta.

Para tomar parte en dicha subasta hay que previamente consignar en la mesa del Juzgado ó Establecimiento destinado al efecto el diez por ciento del valor de la finca objeto de remate.

Ni tampoco se admitirá postura que no cubra las dos terceras partes del valor de la tasación de la finca referida.

Dado en Medina del Campo á diez y ocho de Julio de mil novecientos diez.—Carlos Gil.—Por su mandado, Elias de Oyagüe.

Finca objeto de remate.

Una casa sita en el casco de esta villa, y su calle de Artillería, señalada con el número cuarenta, consta de habitaciones bajas, altas y desvan; linda por la derecha, entrando, con casa de Baldomera Gomez; izquierda otra de Josefa Sanchez, espalda corral de la casa de ésta y frente, calle de su situación, bajo el pavimento de la misma, existe una bodega, sin abastos, no pudiéndose apreciar por ahora la medida superficial de todo ello, y ha sido tasada en dos mil trescientas noventa pesetas.

Medina del Campo, fecha utsupra.—El Secretario, Oyagüe.—V.º B.º, Gil

143

ANUNCIOS OFICIALES.

Núm. 2.093.

9.º Tercio de la Guardia civil.

COMANDANCIA DE VALLADOLID.

SUBASTA.

El día primero de Agosto próximo y hora de las once, tendrá lugar en esta Casa-cuartel la venta en pública subasta por pujas á la llana de las escopetas recogidas por la fuerza del Instituto en esta provincia á los infractores de la vigente ley de Caza que á continuación se expresan.

Juan Gutierrez Villagrá, de Valladolid, una escopeta de un cañon, recogida el 5 de Septiembre de 1909, sistema Piston, nacionalidad española.

Desiderio Caño, de Valladolid, una escopeta de un cañon, recogida el 16 de Enero de 1910, sistema Piston, nacionalidad española.

Eustaquio Rodriguez, de Tordesillas, una escopeta de dos cañones, recogida el 12 de Abril de 1910, sistema Lefauchaux, nacionalidad española.

Félix Velazquez Hernandez, de Almenara, una escopeta de un cañon, recogida el 2 de Abril de 1910, sistema idem, nacionalidad española.

Pedro de la Riva, de Renedo, una escopeta de un cañon, recogida el 19 de Mayo de 1910, sistema idem, nacionalidad española.

Antonio Extol, de Tordesillas, una escopeta de un cañon, recogida el 6 de Junio de 1910, sistema idem, nacionalidad española.

Gregorio Blanco, de Fuensaldaña, una escopeta de un cañon, recogida el 28 de Junio de 1910, sistema Piston, nacionalidad española.

Celestino Alcalde, de Mucientes, una escopeta de un cañon, recogida el 7 de Junio de 1910, sistema Lefauchaux, nacionalidad española.

Elias Oliveros, de Bamba, una escopeta de un cañon, recogida el 16 de Junio de 1910, sistema Central, nacionalidad española.

Lorenzo Muñoz, de Boecillo, una escopeta de dos cañones, recogida el 31 de Mayo de 1910, sistema Piston, nacionalidad española.

Manuel Santos, de Valbuena de Duero, una escopeta de dos cañones, recogida el 7 de Junio de 1910, sistema Central, nacionalidad española.

Roman Santos, de Tudela de Duero, una escopeta de un cañon, recogida el 20 de Junio de 1910, sistema Central, nacionalidad española.

Eugenio Nieto, de Coreos, una escopeta de dos cañones, recogida el 30 de Mayo de 1910, sistema Piston, nacionalidad española.

David Cañas, de Cabezon, una escopeta de dos cañones, recogida el 31 de Mayo de 1910, sistema Lefauchaux, nacionalidad española.

Esteban Puig, de Trigueros, una escopeta de un cañon, recogida el 11 de Abril de 1910, sistema Piston, nacionalidad española.

El mismo, una escopeta de dos cañones, recogida el 11 de Abril de 1910, sistema idem, nacionalidad española.

Lucio Arranz, de Peñafiel, una escopeta de un cañon, recogida el 27 de Junio de 1910, sistema Lefauchaux, nacionalidad española.

Julio Castañon, de Pesquera, una escopeta de un cañon, recogida el 26 de Junio de 1910, sistema Remington, nacionalidad española.

Remitida por el Juzgado municipal del Distrito de la Plaza una escopeta de un cañon, sistema Lefauchaux, nacionalidad española.

Valladolid 18 de Julio de 1910.—El Teniente Coronel primer Jefe, Remigio Pueyo.

Imprenta del Hospicio provincial.