

Boletín



Oficial

DE LA PROVINCIA DE VALLADOLID

SE PUBLICA TODOS LOS DIAS EXCEPTO LOS FESTIVOS

PARTE OFICIAL

S. M. el Rey D. Alfonso XIII (q. D. g.)
 M. la Reina Doña Victoria Eugenia,
 A. R. el Príncipe de Asturias é In-
 fantes y demás personas de la Augusta
 Familia, continúan sin novedad
 en su importante salud.
 (Gaceta del 27 de Abril de 1924.)

ADMINISTRACION PROVINCIAL

Núm. 2.395.

GOBIERNO CIVIL

Obras públicas.—Carreteras.

Terminadas las obras de reparación de explanación y firme en los kilómetros 244 al 252.400 y 255 de la carretera de primer orden de Adanero a Gijón, de las que es contratista don Francisco García Rabadán, se hace público por medio de este «Boletín Oficial», para que los Alcaldes de los términos municipales donde se han ejecutado las obras remitan a esta Jefatura, en el plazo de quince días, las reclamaciones que les hayan sido presentadas contra referido contratista, teniendo en cuenta que de no hacerlo dentro del plazo marcado, se entenderá que no se ha presentado ninguna, según lo dispuesto en la Real orden de 3 de Agosto de 1910, publicada en la Gaceta del 22 de igual mes.

Valladolid, a 25 de Abril de 1924.—El Ingeniero Jefe, Francisco Rivero.

Núm. 2.397.

GOBIERNO CIVIL

Sección agronómica.

ANUNCIO

Presentado en este Gobierno el proyecto de reforma de las ordenanzas por que se rige la Co-

munidad de Labradores de Torre-cilla de la Orden, previo acuerdo en junta general, a tenor de lo dispuesto en los artículos 40 y 34 del Reglamento de 23 de Febrero de 1906, dictado para la ejecución de la Ley de 8 de Julio de 1898; se hace saber para general conocimiento que los que tengan que reclamar por considerarse perjudicados en sus derechos por la expresada reforma, se les concede un plazo de quince días para hacer las reclamaciones que estimen necesarias, previniéndoles que el proyecto de reforma citado obra en las oficinas de esta Sección Agronómica, (Montero Celvo, número 7, entresuelo izquierda), donde pueden examinarlo todos los días laborables comprendidos dentro del plazo señalado a contar de la fecha de esta publicación.

Valladolid, 25 de Abril de 1924.

El Gobernador,

Luis Monravá

Núm. 2.396.

GOBIERNO CIVIL

JUNTA PROVINCIAL DE BENEFICENCIA

Fundación González Silva, de la Cistérniga.

Instruyéndose en el Ministerio de Instrucción pública expediente de clasificación de la Fundación de don Felipe González Silva, de la Cistérniga, por el presente edicto de conformidad con el artículo 43 de la Instrucción de 24 de Julio de 1913, se concede audiencia a los representantes de la Fundación e interesados en sus beneficios durante el plazo de quince días.

En el término señalado podrán examinarse los antecedentes de

la clasificación en la Secretaría de esta Junta provincial de Beneficencia.

Valladolid, 25 de Abril de 1924.

El Gobernador-Presidente,

Luis Monravá

ADMINISTRACION MUNICIPAL

Núm. 2.365.

Ayuntamiento constitucional de Valladolid

Vacantes cuatro plazas de Inspectores municipales de víveres, dos que corresponden a la plantilla actual y otras dos de nueva creación, dotadas estas dos últimas con el haber anual de mil quinientas pesetas, el Excmo. Ayuntamiento ha acordado proveerlas mediante oposición que se celebrará con sujeción a las siguientes reglas y programa.

REGLAS

Para tomar parte en la oposición habrá de solicitarse en instancia dirigida a la Alcaldía, acreditando ser español, de buena conducta y carecer de antecedentes penales, hallándose en posesión del título de Veterinario expedido por Escuela oficial.

Las instancias se presentarán en el Registro Central de la Secretaría General, todos los días hábiles desde el siguiente al de la publicación de esta convocatoria en el «Boletín Oficial» de la provincia, hasta treinta días después de la fecha de inserción de este anuncio a las doce del día, acompañadas de la cédula personal del solicitante, título de Veterinario o testimonio del mismo, certificación de nacimiento del Registro civil y certificación del Registro Central de penados y rebeldes de la Dirección general de Prisiones, en la que conste carecer de antecedentes penales.

El día de las oposiciones se anunciará previamente a los interesados y éstas se realizarán en el salón de Quintas de la Casa Consistorial, ante un tribunal compuesto por tres señores: Presidente, el de la Comisión de Policía; y Vocales, el señor Director del Laboratorio Municipal y el Inspector Veterinario Municipal Jefe del Cuerpo.

Los ejercicios serán tres: el primero consistirá en la redacción de una memoria sobre un tema sacado a la suerte entre los que constituyen el cuestionario número uno, en el plazo máximo de cuatro horas. El tema objeto de esta memoria, será el mismo para todos los opositores, siendo desarrollado bajo la vigilancia del Tribunal sin consentirse hacer uso de libros ni de nota alguna.

El segundo ejercicio será práctico y consistirá en el reconocimiento de una res en vivo y después de sacrificada, exponiendo verbalmente al terminar su trabajo lo que hubiese observado. (Este ejercicio se verificará en el Matadero).

El tercero y último le constituye un tema sacado a la suerte del segundo cuestionario para cuyo efecto el opositor podrá disponer de los aparatos, instrumentos y reactivos que estime necesarios, fijando verbalmente en sus conclusiones los resultados obtenidos.

Al terminar cada uno de los dos primeros ejercicios, el tribunal hará declaración de aptitud del opositor en la forma que aquel acuerde para poder practicar el siguiente, verificando la clasificación general terminados los tres que constituyen la oposición de aquellos opositores que los hubieran realizado.

PROGRAMA

Cuestionario primero

TEMA 1.º *Mataderos públicos.*—Sus condiciones higiénicas.—Departamentos que deben tener y condiciones higiénicas que deben reunir.—Limpieza y ventilación.—Limpieza del suelo y las paredes.—Condición de la sangre, aguas sucias y deyecciones de todas clases.—Recolección y alejamiento de la basura.—Horas de realizarlo.—Sistemas empleados.—Destrucción de los detritus.—Medios propuestos.—Su exposición y crítica.

TEMA 2.º *Desinfección del matadero.*—Casos en que debe procederse a la desinfección de todos o algunos de los locales.—Teoría fundamental de la desinfección.—Procedimientos físicos.—Procedimientos químicos.—Substancias empleadas y teorías de su acción.—Material indispensable.—Elección de procedimiento preferible en cada caso.—Destrucción de los cadáveres y vísceras enfermas.—Enterramiento.—

Solubilización por los ácidos y cremación.—Hornos modernos de cremación.—Ventajas e inconvenientes de estos procedimientos.—Legislación sanitaria sobre el particular.

TEMA 3.º *Personal del matadero.*—Personal técnico, administrativo y sanitario.—Relaciones entre sí.—Importante misión del Veterinario Inspector de carnes.—Sus deberes y atribuciones.—Disposiciones legales de las Ordenanzas Municipales y de la Instrucción General de Sanidad que le interesan conocer.—Reglamento interior del Matadero de esta capital y disposiciones que se refieren a los deberes de su cargo.—Real decreto de 22 de Diciembre de 1918.—¿Qué determina este Real decreto?—Higiene del personal y del material.—Cuidados higiénicos para evitar la contaminación de las carnes durante el sacrificio y después de sacrificados los animales.—Papel de los insectos en la contaminación de las carnes y propagación de las enfermedades.—Manera de evitarlo.

TEMA 4.º *Animales del matadero.*—Razas principales de las distintas especies y condiciones de cada una.—Hipofagia y cinofagia.—Consideraciones que merece.—Conducción de los animales al matadero.—Horas y procedimientos diversos de matanza.—¿Cuál es el preferible?—Condiciones exigibles a los animales que han de ser sacrificados.—Transporte y conservación de carnes.—Marca, secuestro y destrucción de la carne y vísceras enfermas.—Esterilización de la carne.—Procedimientos y casos en que debe realizarse.—Disposiciones complementarias encaminadas a garantizar el orden, la disciplina y el respeto recíproco de todos los funcionarios del matadero.

TEMA 5.º *Reconocimiento de los animales en vida.*—Necesidad e importancia de este reconocimiento.—Examen de los caracteres generales distintivos.—Precauciones que conviene tener presentes en este reconocimiento.—Ganado vacuno.—Clasificación de este ganado por edad.—Apreciación del estado de salud y del estado enfermo.—Manera de practicar el reconocimiento.—Exploración de los ganglios linfáticos superficiales.—Enumeración y topografía de los ganglios explorables y manera de practicar este examen.—Consecuencias que pueden deducirse.

TEMA 6.º *Ganado lanar y cabrío.*—Manifestaciones de salud y signos de enfermedad.—Reconocimiento en vida del ganado de cerda.—Técnica especial de este reconocimiento.—Signos que caracterizan la salud de estos animales y manifestaciones del estado enfermo.—Conducta del Veterinario ante la sospecha o existencia de una enfermedad contagiosa.—Apreciación del valor comercial de los animales del matadero.

TEMA 7.º *Reconocimiento de los animales durante el degüello.*—Importancia de este reconocimiento y detalles que pueden apreciarse.—Evisceración y manera de practicarse.—Inspección después de la muerte.—Técnica general del examen de las vísceras.—Idem de los animales enteros y de los trozos o cuartos en que suelen ser divididos.—Fraudes que pueden cometerse

sobre el animal vivo, durante su muerte y operaciones sucesivas en el momento de la venta o entrega del animal.—Manera de evitarlos y de descubrirlos.—Sacrificios de urgencia y casos en que a juicio del Veterinario deben autorizarse.

TEMA 8.º *Caracteres generales de la carne.*—Constitución química.—Propiedades fisiológicas.—Caracteres de los animales sacrificados en buena salud y de los sacrificados en estado enfermo.—Caracteres macroscópicos de las carnes sanas y de las carnes de animales enfermos.—Cualidades y categorías de las carnes.—Circunstancias de que dependen.—Caracteres histológicos de la fibra muscular de los distintos animales domésticos, según la edad y según la especie.

TEMA 9.º *Caracteres diferenciales de la carne de las especies bovina y equina por los caracteres anatómicos de las principales regiones y cabidades.*—Caracteres osteológicos de diferenciación.—Caracteres físicos de la carne en ambas especies.—Caracteres anatómicos diferenciales de las principales vísceras.

TEMA 10.º *Métodos físicos de diferenciación.*—Procedimientos químicos aplicables particularmente a reconocimiento de la carne de caballo.—Procedimiento de Piettre.—Procedimientos biológicos.—Métodos de los sueros precipitantes y su fundamento.—Procedimiento de Fally, basado en la aplicación de alexinas.—Crítica de estos procedimientos.

TEMA 11.º *Distinción entre las especies bovina y porcina (ternera y cerdo), una vez sacrificados los animales.*—Regiones anatómicas y cabidades en que se puede fundar la diferenciación.—Caracteres osteológicos más importantes.—Caracteres físicos de las carnes.—Caracteres anatómicos de las vísceras.—Especie bovina, caprina y canina, (carnero, cabra y perro).—Caracteres diferenciales de la carne de los animales sacrificados según el sexo.

TEMA 12.º *Carne impropia para la alimentación del hombre.*—Carne de animales flacos y sus caracteres.—Causas del enflaquecimiento y conducta del Veterinario según los casos.—Animales muy jóvenes.—Animales no desangrados o incompletamente desangrados.—Caracteres de las carnes y destino higiénico que debe dárseles.—Animales fatigados.—Causa y génesis de la fatiga muscular y consideraciones higiénicas que se desprenden.

TEMA 13.º *Animales muertos accidentalmente y animales maltratados antes del sacrificio.*—Consideraciones higiénicas que sus carnes merecen.—Alteraciones de las carnes por las influencias atmosféricas.—Alteraciones de las carnes por larvas de insectos, por medicamentos y por venenos.—Nocividad de estas carnes.—Coloración anormal de la carne.—Carne olorosa, enmohecida y con sustancias diversas.—Sus causas, caracteres y destino higiénico.

TEMA 14.º *Carnes de animales enfermos.*—Alteraciones de las vísceras y órganos más importantes.—Hígado, bazo, páncreas, riñón, cápsulas arteriales, estómago, intestino, corazón, pulmones, pleura, cerebro, médula espinal, timo, diafragma, peritoneo, mamas, útero, ovario y lengua.—Caracteres

anatómicos de estos órganos y génesis de sus principales lesiones.—Reglas higiénicas aplicables a cada caso.

TEMA 15.º *Reconocimiento de los ganglios linfáticos.*—Técnica de este reconocimiento.—Significación patológica de las alteraciones que pueden presentar e importancia higiénica de cada una.—Relaciones topográficas de las alteraciones de los ganglios, con las de los tejidos y órganos.—Examen de la piel, tejido conjuntivo, grasa, músculos, huesos y articulaciones.—Significación de las alteraciones diversas que pueden apreciarse.—Región umbilical de los terneros.—Examen especial de esta región.

TEMA 16.º *Caracteres generales de la carne de animales enfermos.*—Enfermedades comunes.—Inflamación como fenómeno de reacción local.—Ictericia grave, caquesia ictero-verminosa, hidropesía general, afecciones de los órganos genito-uritarios, reumatismo, gota, osteomalacia, indigestión con meteorismo, enteritis, etcétera.—Génesis de estas enfermedades.—Conducta del Inspector Veterinario en estos casos.—Carne de animales paralizados.—Afecciones de los órganos respiratorios y del corazón.—Lesiones traumáticas y alteraciones locales variadas.—Preceptos higiénicos dignos de tenerse en cuenta.

TEMA 17.º *Enfermedades contagiosas.*—Preceptos higiénicos generales, según que sean o no transmisibles al hombre.—Alteraciones microbianas de los músculos.—Origen de estas alteraciones.—Alteraciones generales de la carne en las enfermedades infecciosas.—Pasterelosis de los bóvidos.—Enfermedades comprendidas bajo esta denominación.—Formas clínicas y alteraciones anatómicas.—Caracteres de las carnes procedentes de estos animales.

TEMA 18.º *Pasterelosis de los pequeños rumiantes.*—Pasterelosis del cerdo.—Síntomas, formas clínicas y anatomía patológica.—Caracteres de las carnes procedentes de estos animales.—Caracteres morfológicos y biológicos de la pasterella.—Técnica microscópica.—Animales susceptibles de contraer la pasterelosis, espontáneamente y experimentalmente.—Animales que contraen sólo una lesión local.—Animales refractarios.—Legislación sanitaria acerca del destino higiénico de la carne procedente de animales enfermos de pasterelosis.

TEMA 19.º *Tifus y peste bovina.*—Diagnóstico y lesiones cadavéricas.—Legislación sanitaria acerca del consumo de la carne.—Perineumonía contagiosa.—Síntomas y lesiones anatómicas.—Casos en que puede consentirse el consumo de la carne de estos animales.—Fiebre aftosa.—Precauciones higiénicas que determinan el destino higiénico de estas carnes.—Mal rojo y pneumo-enteritis infecciosa del cerdo: (este es pasterelosis y peste).—Alteraciones anatómicas apreciables.—Casos en que puede consentirse el consumo de la carne procedente de estos animales.

TEMA 20.º *Infecciones de origen umbilical.*—Diarreas colibacilares.—Diarreas pasterelosas y artritis infecciosas de los terneros.—Alteraciones anatómicas y destino de las carnes procedentes de los animales.—Coriza gangrenosa de los

bóvidos.—Síntomas y alteraciones anatómicas.—¿En qué caso puede utilizarse la carne de estos animales?—Alteraciones observadas en el carnero, buey y cerdo, originadas por bacilo de Preisz-Nocart y por su toxina.—Forma aguda, forma crónica (caquesia acuosa) y forma supurativa de la afección.—Conducta del Veterinario en estos casos.

TEMA 21.º *Viruela de la oveja y difteria de los carneros.*—Alteraciones de las carnes de estos animales y medidas higiénicas que exigen.—Tétanos y rabia.—Animales que padecen estas enfermedades.—Higiene de la carne.—Piro-plasmosis de los bóvidos.—Génesis de las alteraciones de la carne.—Prescripciones higiénicas que hay que tener en cuenta.—Antinomocosis, actinobacilosis, botriomicosis.—Lamparón bovino.—Lesiones que determinan estas enfermedades y conducta higiénica que imponen al Veterinario.

TEMA 22.º *Fiebre carbuncosa.*—Especies afectadas.—Formas clínicas y síntomas principales de las diferentes especies.—Lesiones anatómicas.—Diagnóstico en el animal vivo y en el cadáver.—Diagnóstico experimental.—Materias virulentas.—Resistencia del virus.—Génesis de la infección.—Contagio al hombre y su mecanismo.

TEMA 23.º *Caracteres morfológicos, reproductivos, culturales y biológicos de la bacteria carbuncosa.*—Técnica del examen microscópico.—Identificación y diagnóstico diferencial de la bacteria.—Caracteres de las carnes procedentes de animales carbuncosos.—Peligro que ofrece su manejo y consumo.—Prescripciones higiénicas que rigurosamente deben adoptarse.—Legislación sanitaria sobre el particular.

TEMA 24.º *Carbunco sintomático.*—Animales que le padecen.—Formas clínicas y manifestaciones sintomáticas.—Alteraciones anatómicas.—Diagnóstico en el animal vivo, en el cadáver y diagnóstico experimental.—Animales receptivos.—Materias virulentas.—Caracteres de las carnes procedentes de animales enfermos de carbunco bacteriano.—Técnica microscópica que exigen el examen de la bacteria Chaubeau.—Legislación sanitaria.—Pielonefritis de los bóvidos y otras afecciones diversas originadas por agentes específicos de poca importancia.

TEMA 25.º *Tuberculosis.*—Concepto clínico de esta enfermedad.—Unidad de la tuberculosis.—Especies afectadas.—Síntomas y formas de la tuberculosis de los bóvidos y pequeños rumiantes.—Tuberculosis del cerdo.—Anatomía patológica.—Formas y génesis de las lesiones.—Sus caracteres macroscópicos y órganos principalmente afectados.—Lesiones pseudo-tuberculosas.—Maneras de practicar el reconocimiento.

TEMA 26.º *Transmisión de la tuberculosis de los animales al hombre.*—Materias virulentas.—Resistencia del virus.—Maneras de establecerse el contagio.—Profilaxis.—Exposición detallada de la legislación sanitaria vigente sobre el consumo de las carnes procedentes de animales tuberculosos.—Prescripciones higiénicas que en todo caso se deben tener presentes.—Técnica que pueden exigir.

TEMA 27. Diagnóstico de la tuberculosis.—Diagnóstico clínico.—Empleo de la tuberculina.—Técnica de la intradérmica-reacción.—Óculo-reacción y outi-reacción.—Valor diagnóstico de estos procedimientos.—Legislación sobre el empleo obligatorio de la tuberculina en las vacas lecheras.—Diagnóstico post-mortem.—Caracteres macroscópicos y micrográficos del tubérculo.—Técnica de este examen.

TEMA 28. Procedimientos de laboratorio aplicables al diagnóstico de la tuberculosis.—Diagnóstico experimental.—Animales reactivos.—Técnica de la experimentación.—Crítica de los resultados obtenidos.—Aglutinación, precipitación, reacción de fijación.—Valor diagnóstico de estos procedimientos, técnica que exigen y crítica de cada uno.—Leu-reacción con tuberculina.—Técnica crítica de este procedimiento de reacción específica.

TEMA 29. Investigación de los vacilos de Koch en los productos virulentos.—Caracteres morfológicos y biográficos del bacilo.—Técnica microscópica.—Examen directo según los procedimientos clásicos de coloración del bacilo.—Caracteres culturales del bacilo tuberculoso.—Diagnóstico diferencial entre el bacilo de la tuberculosis humana.—Caracteres morfológicos, culturales y biológicos que sirven de base para diferenciar el bacilo pseudo-tuberculoso.—Consecuencias prácticas.

TEMA 30. Infecciones secundarias.—Infección purulenta.—Génesis de esta infección.—Enfermedades que con frecuencia la determinan.—Alteraciones y destino higiénico de las carnes.—Gangrena.—Pericarditis exudativa por cuerpos extraños.—Peritonitis de los terneros por ulceración del cuajar.—Consideraciones higiénicas acerca de estas enfermedades en relación con el consumo de la carne.—Infecciones secundarias de origen intestinal.—Higiene de la carne.

TEMA 31. Septicemia y evisceración tardía.—Alteración de las carnes de los animales septicémicos.—Inutilidad de la misma para el consumo.—Putrefacción.—Sus causas y génesis.—Alteraciones de las carnes putrefactas que pueden originar en el organismo humano.—Consecuencias higiénicas.—Botulismo.—Síntomas y génesis de esta intoxicación en el hombre.—Examen general de la carne desde el punto de vista de sus propiedades tóxicas y virulentas.

TEMA 32. Enfermedades parasitarias.—Cisticercosis del cerdo.—Caracteres macroscópicos, micrográficos y biológicos cisticercosis.—Trastornos que pueden originar en el organismo humano la ingestión de carne con cisticercosis.—Diagnóstico de la cisticercosis en los animales vivos y muertos.—Técnica que requiere el examen de los músculos.—Disposiciones sanitarias que textualmente determinan el destino higiénico de la carne con cisticercosis.—Cisticercosis bovina.—Estudio higiénico que la corresponde.

TEMA 33. Triquinosis.—Concepto de esta enfermedad.—Especies aceptadas.—Estudio morfológico y biológico de la trichina spiralis.—Etiología de la afección.—Transmisión de la triquinosis al hombre.—

Principales síntomas y génesis de la enfermedad.—Diagnóstico de la triquinosis en los animales y particularmente en el cerdo.—Caracteres de los músculos afectados.—Procedimientos diversos de técnica micrográfica empleados en la investigación de triquina en la carne fresca y en la carne conservada.—Disposiciones sanitarias a evitar la triquinosis en los animales y su transmisión al hombre.

TEMA 34. Genurosis de los rumiantes.—Consideraciones higiénicas.—Equinocosis.—Etiología de la afección y génesis de las alteraciones que pueden originar en el hombre la ingestión de carnes con equinocosis.—Profilaxis.—Psoropermiosis.—Sarcosporidios diversos.—Alteraciones y caracteres de la carne.—Distomatosis y strongylosis.—Higiene de la carne con relación a estas enfermedades.—Caracteres histológicos y examen microscópico para reconocer y diferenciar la carne fresca, mortificada, degenerada, putrefacta, enmohecida, coloreada, con sustancias extrañas o mezcladas con carne animal de distinta especie.

TEMA 35. Carne conservada.—Concepto general y valor nutritivo de esta carne.—Procedimientos generales de conservación.—Desecación.—Ahumado.—Refrigeración y congelación.—Conservación por el calor.—Caracteres normales y modificaciones que sufren las carnes conservadas por estos procedimientos.—Salazón.—Acción del cloruro de sodio sobre las carnes.—Valor higiénico de las carnes conservadas por este procedimiento y causas de las alteraciones que puedan sufrir.—Reconocimiento macroscópico de las carnes conservadas.—Técnica del examen microscópico.—Métodos diversos.—Examen experimental.—Carnes foráneas.—Disposiciones legales referentes a la introducción de estas carnes.

TEMA 36. Reconocimiento especial de las conservas cerradas en cajas o recipientes de naturaleza diversa.—Consideraciones higiénicas dignas de tenerse en cuenta.—Examen macroscópico y micrográfico de los embutidos y jamones.—Caracteres normales.—Caracteres que denuncian sus alteraciones.—Tocino fresco y salado.—Sus caracteres.—Enranciamiento y otras alteraciones que pueden sufrir.—Manteca de cerdo fresca y fundida.—Caracteres generales.—Examen macroscópico y micrográfico.—Fraudes principales de que puede ser objeto.

TEMA 37. Antisépticos frecuentemente empleados en la conservación de las carnes.—Ácido bórico y borax.—Nitro, fulfitos y bifulfitos.—Ácido salicílico.—Ácido benzoico.—Cloruros y formol.—Procedimientos de descubrir estos cuerpos.—Materias colorantes adicionadas a la carne.—Objeto de este fraude.—Manera de descubrirlo.—Procedimientos químicos de Crispo y de Piettre, para descubrir y desifinar el almidón o la harina adicionada a las carnes con fines fraudulentos.

TEMA 38. Animales de corral.—Enfermedades que con frecuencia padecen las aves de corral y que pueden interesar al Inspector Veterinario.—Cólera (Pasterelosis).—Tifus exudativo de Ribolta.—Tuber-

culosis avial.—Difteria de los pollos.—Tiña fabosa, etc.—Síntomas y alteraciones anatómicas de estas enfermedades.—Reconocimiento de estas enfermedades.—Caracteres reveladores de la salud y de la enfermedad.—Caracteres de las carnes sanas y enfermas.—Fraudes que se cometen con estos animales y manera de descubrirlos.—Conejo caseiro y conejo de monte.—Sus diferencias.—Reconocimiento sanitario.—Caracteres esteológicos diferenciales entre el gato y el conejo.—Inspección y reconocimiento de la caza.

TEMA 39. Pescados.—Su división.—Caracteres de la carne de estos animales.—Génesis de las alteraciones que pueden originar en el organismo humano la ingestión de pescados putrefactos.—Papel que algunos moluscos desempeñan en la transmisión de ciertas enfermedades.—Inspección y reconocimiento de los diferentes pescados.—Pescados en conserva.—Consideraciones higiénicas y reconocimiento sanitario.

TEMA 40. Leche.—Importancia higiénica de este alimento.—Intoxicaciones que puede originar.—Enfermedades infecciosas transmisibles al hombre por la leche y génesis de las principales.—Tuberculosis, fiebre aftosa, fiebre tifoidea, cólera, disenteria, infecciones colibacilares, fiebre de Malta, etcétera.—¿La tuberculosis de las vacas lecheras puede ser siempre transmisible al hombre por la leche?—Opiniones y trabajos de Nocard.—Causas que hacen variar la cantidad y calidad de la leche.

TEMA 41. Caracteres físico-químicos de la leche.—Densidad, aspecto normal al microscopio, separación de la crema, acción al calor, reacción, viscosidad, coagulación, etcétera.—Composición química.—Fermentos de la leche.—Análisis de la leche.—Manera de recoger la leche para el análisis.—Determinación de la densidad.—Lactodensímetros.—Técnica que requiere el uso de estos aparatos.—Precauciones para el uso del lactodensímetro y grados que debe marcar la leche con este aparato.—Pesaleches corrector de Langlet.—Objeciones contra el lactodensímetro.—Densidad de la leche coagulada.—Determinación de la manteca.—Métodos diversos.—Determinación del azúcar.—Acidez de la leche.—Determinación de las cenizas.

TEMA 42. Sofisticaciones de la leche.—Caracteres macroscópicos normales.—Sustracciones de la crema y adición de agua.—Adición simple de agua.—Procedimientos para destruir estos fraudes.—Adición de agua y de sustancias capaces de elevar la densidad de la leche.—Reconocimiento.—Procedimiento para averiguar si la leche es fresca.—Examen microscópico de la leche: 1.º Para diferenciar la leche del calostro. 2.º Para reconocer si la leche procede de una glándula sana o enferma. 3.º Para averiguar la existencia de gérmenes infectivos. 4.º Para determinar la limpieza de la leche, la falta de crema y la adición de agua y sustancias diversas, y 5.º Para averiguar la especie animal de quien proviene la leche.

TEMA 43. Conservación de la leche.—Ebullición.—Reconocimiento de

la leche hervida.—Pasteurización.—Esterilización.—Leche humanizada.—Condensación.—Congelación.—Harina lacteada.—Procedimientos químicos de conservación.—Reconocimiento del bicarbonato sódico de la leche, ácido bórico, formalina, ácido salicílico, agua oxigenada, etcétera.—Reconocimiento de la leche en la vía pública.—Dificultades que tiene y resultados prácticos que ofrece.—Ensayos de la leche a domicilio.—Inspecciones e higiene de las vaquerías, cabrerías, burrerías y expendedorías de leche.—Su importancia.—Higiene de los establos.—Higiene del personal, de los animales productores de la leche, de los recipientes y de cuantos actos se relacionan con la venta y conservación de la leche.—Disposiciones sanitarias relacionadas con estos asuntos.

TEMA 44. Alimentos de origen vegetal.—Importancia de la inspección de estos alimentos.—Intoxicaciones e infecciones que pueden originar.—¿Qué vegetales caen bajo la inspección veterinaria?—Legumbres.—Caracteres y alteraciones de las legumbres.—Conservación de estos vegetales.—Sofisticaciones de las verduras en conserva.—Examen microscópico para descubrir el fraude.—Setas (hongos).—Caracteres de las diferenciales entre las venenosas y las comestibles.—Inspección de las frutas.—Inspección de mercados, tiendas y depósitos de comestibles.—Inspección de fondas, casas de comidas, bodegones y fábricas de embutidos y escabeches.—Industrias ajenas a los mataderos.—Inspección de higiene de las triperías y mondonguerías.

TEMA 45. Laboratorio microbiológico.—Laboratorios de mataderos.—Condiciones que deben reunir.—Su importancia higiénica.—Microscopios y sus accesorios.—Descripción de este aparato.—Portas y cubres.—Placas compresoras aplicables especialmente en triquinosis.—Disposición de la sustancia que ha de ser observada según que sea sólida o líquida.—Microtomo.—Fijación y endurecimiento de los tejidos y órganos.—Procedimientos diversos.—Técnica de los mismos.—Enfoque.—Procedimiento para determinar el poder amplificante del microscopio y el tamaño de los objetos sometidos al examen.

TEMA 46. Concepto general de los microbios.—Breves nociones acerca de su anatomía y fisiología.—Mecanismo de la infección y del contagio.—Examen microscópico directo de los microbios.—Técnica que exige.—Examen microscópico de los microbios previa coloración.—Principales sustancias colorantes.—Utilidad de cada una.—Sustancias de colorantes.—Mordientes principales.

TEMA 47. Métodos de coloración.—Coloración de los microbios vivos.—Coloración de los microbios previa fijación.—Dobles coloraciones.—Método de Gram.—Método de Claudius.—Método de Ziehl.—Procedimientos de coloración diferencial aplicables a los microbios contenidos en los productos patológicos y que no toman el Gram.—Diagnóstico de las especies microbianas por las reacciones colorantes.—Técnica que requiere el examen de los productos morbosos líquidos.—Idem el de los microbios patógenos en los

líquidos, jugos orgánicos y en los tejidos.—Examen micrográfico de la sangre.

TEMA 48. Procedimientos de esterilización—Esterilización por el calor.—Aparatos diversos y sus aplicaciones.—Filtración y variedades de filtros.—Medios de cultivo.—Su importancia en bacteriología.—Condiciones que deben reunir los medios de cultivo.—Medios líquidos de composición química definida.—Medios líquidos de composición variables y no bien definida.—Descripción y preparación de los principales.—Medios sólidos naturales y artificiales.—Disposición y siembra de los medios de cultivo.—Cuidados que exigen.—Cultivo de aerobios.—Cultivos de anaerobios.—Examen microscópico de los cultivos.—Obtención y conservación de los microbios y de los productos de su metabolismo.

TEMA 49. Experimentación sobre animales.—Su importancia higiénica.—Conservación de los animales para las experiencias.—Operaciones previas.—Inoculaciones experimentales.—Técnica general.—Inoculaciones intradérmicas, subcutáneas, intramusculares, intravenosas, intraperitoneales, intrapleurales, en el globo del ojo, vías respiratorias, etcétera.—Recolección de productos patológicos en los cadáveres.—Aptosis microbiográfica.

Cuestionario segundo

Ejercicios prácticos.

TEMA 1.º Técnica del examen bacteriológico de la leche—Numeración de los gérmenes que contiene dicho líquido.

TEMA 2.º Investigación de una bacteriapatógena en la leche.

TEMA 3.º Práctica de siembras de bacterias en caldo, gelatina y agar.—Métodos de coloración de Gram y Ziehl.

TEMA 4.º Determinación de la densidad, cantidad de grasa y grado de acidez de la leche.

TEMA 5.º Examen bacteriológico de la sangre e investigación de si existe en ésta alguna bacteria patógena.

TEMA 6.º Reconocimiento microscópico de parásitos en las carnes de alimentación.

TEMA 7.º Reconocimiento de antisépticos empleados en la conservación de las carnes.

TEMA 8.º Reconocimiento de una leche y apreciación de sus condiciones para el consumo público.

Valladolid, 19 de Abril de 1924.—El Alcalde, *Rodrigo Esteban Cebrián*.

Núm. 2.391.

Castronuño.

Don Delfín Rodríguez Vázquez, Alcalde constitucional de esta villa.

Hago saber: Que la cobranza por utilidades y demás impuestos de este distrito municipal, correspondiente al quinto trimestre del ejercicio 1923 a 1924, en cumplimiento de lo que preceptúa el artículo 35 y siguientes de la Instrucción para el servicio

de la Recaudación de las Contribuciones de 26 de Abril de 1900, en referido trimestre, tendrá lugar en los días 4, 5 y 6 del mes de Mayo desde las nueve de la mañana a tres de la tarde, por el Recaudador de este Ayuntamiento don Jesús Moneo Mingo, o sus auxiliares, en el sitio designado al efecto casa de Eustaquio Vázquez.

En su consecuencia, para que llegue a conocimiento de todos los contribuyentes comprendidos en los repartimientos, tanto vecinos de esta villa como forasteros, de citados impuestos, y a fin de que puedan satisfacer sus cuotas sin los recargos que para los morosos determina el artículo 47 de referida Instrucción, se invita a los mismos por medio del presente edicto a que verifiquen el pago de sus respectivas cuotas en el plazo señalado. Al propio tiempo se hace saber que durante los cinco últimos días de repetido mes y en las horas antes indicadas, podrán también satisfacer sus cuotas de expresado trimestre, sin recargo alguno, en el domicilio del Recaudador situado en Valladolid, Angustias, 3, principal.

Castronuño, a 15 de Abril de 1924.—El Alcalde, Delfín Rodríguez.

Núm. 2.386.

Siete Iglesias de Trabancos.

Don Leovigildo González Alonso, Alcalde constitucional de Siete Iglesias de Trabancos.

Hago saber: Que la cobranza del quinto trimestre del repartimiento de utilidades del año económico de 1923-24, tendrá lugar durante los días 6 y 7 de Mayo próximo desde las nueve de la mañana a las cuatro de la tarde, por el Recaudador de este Ayuntamiento don José María Frómista, en la Casa Consistorial.

Y para que llegue a conocimiento de los contribuyentes y puedan pagar sus cuotas sin recargo.

Siete Iglesias de Trabancos, a 24 de Abril de 1924.—El Alcalde, Leovigildo González.

ADMINISTRACION DE JUSTICIA

Juzgados de primera instancia e instrucción.

Núm. 2.388.

VALLADOLID.—PLAZA.

Arcos Rebollo, Cristóbal; natural se ignora, de estado casado, profesión peón, de 37 años; domiciliado últimamente en Valladolid, procesado por coacciones y amenazas; comparecerá en término de diez días, ante el Juz-

gado de instrucción del distrito de la Plaza de Valladolid, (Secretaría Licenciado del Río), para ser indagado y reducido a prisión.

Núm. 2.389.

VALLADOLID.—PLAZA

Martínez Obanos, Mariano; natural de Valladolid, de estado soltero, profesión montador, de 26 años, domiciliado últimamente en Valladolid, procesado por estafa; comparecerá en término de diez días, ante el Juzgado de instrucción del distrito de la Plaza, (Secretaría de Mato), para ser reducido a prisión.

Núm. 2.385.

MEDINA DEL CAMPO

Don Trófilo Alonso Cerra, Oficial Habilitado del único Subjuzgado del Juzgado de primera instancia del partido de Medina del Campo, don Juan de Lama.

Doy fe: Que en los autos ejecutivos seguidos en expresado Juzgado y Secretaría de mi cargo, que después se dirán, se halla la sentencia dictada en los mismos, cuya cabeza y parte dispositiva es como sigue.

Encabezamiento.—Sentencia.—

En la villa de Medina del Campo a seis de Febrero de mil novecientos veinticuatro; el señor don Pedro Navarro Rodríguez, Juez de primera Instancia de la misma y su partido, habiendo visto presentes autos ejecutivos pendientes en este Juzgado de primera Instancia, sobre pago del valor de una letra de cambio; entre partes: de la una, como ejecutante doña Margarita Pestaña Gutiérrez, mayor de edad, soltera, y de esta vecindad, representada por el Procurador señor López y defendida por el Licenciado señor Remiro; y de la otra como ejecutado don Marceliano Rodríguez Domínguez, mayor de edad, casado, Secretario y vecino de Pozaldez, autos seguidos en rebeldía del ejecutado; y

Parte dispositiva.—Fallo: Que con imposición de costas al ejecutado don Marceliano Rodríguez Domínguez, debo mandar y mando seguir adelante la presente ejecución por la expresada cantidad de dos mil pesetas (2.000), interés legal de la misma; a partir desde la fecha del protesto en cuatro de Enero de mil novecientos veintiuno y gastos del mismo, haciendo trance y remate en los

bienes embargados y demás que fuesen del deudor hasta cubrir aquellas sumas y las costas causadas y que se causaren hasta el completo pago. Así por esta mi sentencia, que por la rebeldía del demandado se notificará personalmente al mismo si pudiendo ser habido lo solicitase la parte actora, o en otro caso a medio de edictos que se insertarán en sitio público de costumbre y «Boletín Oficial» de la provincia según previene el artículo 796 de la Ley de Enjuiciamiento Civil, lo pronuncio, mando y firmo.—Pedro Navarro Rodríguez.—Publicación: Dada y publicada fué la anterior sentencia por el señor Juez que la autoriza hallándose celebrando Audiencia pública en el día de su fecha, de que certifico en Medina del Campo, a seis de Febrero de mil novecientos veinticuatro.—Trófilo Alonso.—Rubricado.

Y para que sirva de notificación al ejecutado en forma, don Marceliano Rodríguez Domínguez, libro el presente para su inserción en el «Boletín Oficial» de esta provincia y firmo en Medina del Campo, a catorce de Abril de mil novecientos veinticuatro.—Trófilo Alonso.—V.º B.º, López.

149



Administración Principal de Correos de Valladolid

Por orden de la Dirección general de Correos y Telégrafos se convoca concurso para dotar a la Estafeta de Medina de Rioseco, de local adecuado, con habitación para el Jefe de la misma por el tiempo de cinco años, que podrán prorrogarse por la tácita de uno en uno, y sin que el precio máximo de alquiler exceda de quinientas pesetas anuales.

Las proposiciones se presentarán durante los veinte días siguientes al de la publicación de este anuncio en el «Boletín Oficial» de la provincia, a la hora de oficina en la referida Administración de Correos, y el último día hasta las cinco de la tarde, pudiendo antes enterarse allí, quien lo desee, de las bases del concurso.—El Administrador principal, *Luis Barrio Palenciano*.

150

Imprenta del Hospicio provincial