

Boletín Oficial



DE LA

PROVINCIA DE CORDOBA

Franqueo
concertado

Artículo 1.º Las leyes obligarán en la Península, islas Baleares y Canarias, á los veinte días de su promulgación si en ellas no se dispusiese otra cosa. Se entiende hecha la promulgación el día en que termina la inserción de la ley en la *Gaceta* oficial.

Art. 2.º La ignorancia de las leyes no excusa de su cumplimiento.

Art. 3.º Las leyes no tendrán efecto retroactivo, si no dispusieren lo contrario.—(Código civil vigente).

Real decreto é Instrucción de 24 de Enero de 1905.—**Artículo 23.** Las Corporaciones provinciales y municipales abonarán, en primer término, al Notario ó Notarios que autoricen las subastas, los derechos por ellos devengados y los suplementos adelantados por los mismos, así como los derechos de inserción de los anuncios en los periódicos oficiales, cuidando de reintegrarse del rematante, si lo hubiere, del importe total de los referidos gastos, de cuyo cargo son, con arreglo á lo dispuesto en la regla 8.ª del art. 8.º

SUSCRIPCIÓN PARTICULAR

EN CORDOBA	Pesetas.	FUERA DE CORDOBA	Pesetas.
Un mes.	3	Un mes.	04
Trimestre.	8 25	Trimestre.	11 25
Seis meses.	16 50	Seis meses.	22 50
Un año.	33	Un año.	45

Número suelto, 40 céntimos de peseta.

Se publica todos los días, excepto los domingos.

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

Las leyes, órdenes y anuncios que se manden publicar en los *Boletines oficiales* se han de remitir al Jefe político respectivo, por cuyo conducto se pasarán á los editores de los mencionados periódicos.

(Órdenes de 2 de Abril, de 3 y 21 de Octubre de 1854.)

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

ADVERTENCIA.—Conforme con la condición 4.ª del pliego que ha servido de base para la subasta, no se insertará ningún edicto ó anuncio que sea á instancia de parte sin que abonen los interesados el importe de su publicación, ó garanticen el pago, á razón de 25 céntimos por línea ó parte de ella, y la venta de números sueltos á 40 céntimos.

PARTE OFICIAL

Presidencia del Consejo de Ministros

(*Gaceta* del día 2 de Enero.)

SS. MM. el REY Don Alfonso XIII (Q. D. G.) y la REINA Doña Victoria Eugenia continúan sin novedad en su importante salud.

De igual beneficio disfrutan Sus Altezas Reales el Príncipe de Asturias, el Infante Don Jaime y demás personas de la Augusta Real Familia.

Ministerio de Gracia y Justicia

Núm. 18

LEY

DON ALFONSO XIII, por la gracia de Dios y la Constitución Rey de España;

A todos los que la presente vieren y entendieren, sabed: que las Cortes han decretado y Nos sancionado lo siguiente:

Artículo primero:

Los menores de quince años, contra quienes se dicte auto de procesamiento, no sufrirán la prisión preventiva en las condiciones establecidas para los demás procesados, caso que hubiere de decretarse con sujeción á la ley de Enjuiciamiento criminal. Quedan exceptuados de esta regla los menores, presuntos culpables de delitos en quienes concurren circunstancias que, á juicio del Juez, revelen especial perversidad ó manifiesta predisposición á la delincuencia. Dejará

igualmente de aplicarse dicha regla en los casos de reincidencia y reiteración.

Artículo segundo:

Los procesados á que se refiere el primer párrafo del artículo anterior estarán en libertad durante el procedimiento, bajo la garantía de sus padres, tutores ó guardadores, y si no los tuvieren ó no se presentare persona alguna abonada que se encargue de su vigilancia y custodia, ingresarán en establecimientos benéficos ó de índole análoga, donde puedan ser recluidos con separación completa de los asilados, quedando sometidos al cuidado del Jefe y personal de la institución respectiva y al régimen disciplinario y educativo que se considere más provechoso. En las poblaciones donde no haya establecimientos de las clases indicadas, si no hubiere persona á quien corresponda la guarda del menor, ó que voluntariamente se encargue de guardarle, podrá ser recluido en la cárcel; pero el Juez adoptará las medidas necesarias para que no se halle en contacto con los demás reclusos y reciba el trato y educación que sean más apropiados á su edad y circunstancias.

Artículo tercero:

Cuando el procesado menor de quince años, contra quien se hubiese dictado auto de prisión, respecto al cual se hubiese aplicado lo que prescribe el primer párrafo del artículo primero de esta ley, delinquiere de nuevo durante la sustanciación del proceso, podrá acordarse desde luego su ingreso en la cárcel, sea cual fuere la situación en que se encuentre.

Artículo cuarto:

El tiempo que el menor de quince años hubiere permanecido preventi-

vamente detenido ó preso en la cárcel ó en un establecimiento de los mencionados en el artículo segundo, se le abonará para el cumplimiento de la condena que se le impusiere, con sujeción á las reglas que contiene la ley de 17 de Enero de 1901, si bien se entenderá, que en el caso del párrafo segundo del artículo primero de dicha ley y los que enumera el artículo tercero de la misma, le serán de abono las dos terceras partes del tiempo de encierro ó prisión preventiva; y si hubiese pasado de un año, la totalidad de lo que exceda, quedando á su favor cualquiera fracción que resultase al hacer el cómputo.

Por tanto:

Mandamos á todos los Tribunales, Jefes, Gobernadores y demás Autoridades, así civiles como militares y eclesiásticas, de cualquier clase y dignidad, que sean, que guarden y hagan guardar, cumplir y ejecutar la presente Ley en todas sus partes.

Dado en Palacio á treinta y uno de Diciembre de mil novecientos ocho.—**YO EL REY.**—El Ministro de Gracia y Justicia, *Juan Armada Losada*.

(*Gaceta*, del día 1.º de Enero.)

Ministerio de la Gobernación

(Continuación)

Instrucciones

TÉCNICAS Á QUE SE REFIERE EL ANTERIOR DECRETO

Condiciones que deben reunir los alimentos, papeles, aparatos, utensilios y vasijas.

HIELO

Debe admitirse como hielo aliment-

ticio el fabricado artificialmente que dé por su fusión una agua potable y pura.

El hielo natural contiene seguramente las impurezas y gérmenes que existen en las aguas de donde proceda, y su uso en las bebidas y alimentos queda prohibido; pudiéndose emplear igualmente que la nieve en la preparación de helados y bebidas heladas, pero no directamente, sino por medio de los aparatos usuales, en forma que no sea posible un contacto con las mismas.

LECHE Y SUS DERIVADOS

Bajo la denominación de leche no debe admitirse más que la procedente de vacas, sin ninguna modificación en su composición provocada por sustracción de cualquiera de sus elementos, ni adición de ninguna sustancia. La leche de cualquier otro animal deberá venderse con otra denominación que exprese claramente su origen; por ejemplo: leche de cabras, leche de ovejas, etc.

No podrá venderse leche que no sea extraída de animales sanos y bien alimentados, después del parto, cuando el calostro haya cesado de producirse.

Serán toleradas todas las manipulaciones y preparaciones consagradas por uso, como la pasteurización, esterilización, enfriamiento, congelación y desecación, no permitiéndose la mezcla de leches si no son de la misma procedencia animal.

Se tolerará la venta de leche reconstituida por mezcla de agua con leche concentrada en las debidas proporciones, siempre que sea vendida en forma que no pueda caber duda al comprador sobre su condición y

elaborada en buenas condiciones higiénicas. Queda prohibida la adición de toda clase de sustancias destinadas a la conservación.

La leche concentrada es la leche privada de la mayor parte del agua de constitución, generalmente hasta un tercio de su volumen, en aparatos especiales por evaporación en el vacío, en frío o en caliente.

La leche en polvo o en tabletas está constituida por la leche desecada.

Estos productos no deben contener, excepción hecha del azúcar (sacarosa), ninguna materia extraña a la leche.

MANTEQUILLA

La denominación de mantequilla debe reservarse exclusivamente a la materia grasa extraída de la leche de vacas o de la crema de la misma.

La mantequilla preparada con leche de otros animales debe venderse con la denominación correspondiente.

La proporción de agua no deberá exceder de 16 por 100, ni la acidez de la mantequilla de mesa de un 8 por 100, y de un 20 por 100 la de cocina.

Serán toleradas:

Todas las manipulaciones puramente mecánicas o físicas encaminadas a una buena preparación de la mantequilla o a su conservación;

La adición de sal de cocina en la proporción máxima de un 10 por 100;

La coloración con materias inofensivas.

QUESOS

Debe entenderse por queso el producto separado de la leche, de la crema o de la leche descremada total o parcialmente, coagulándola por medio del cuajo o de una acidificación conveniente, y sometiendo el coágulo así obtenido a un tratamiento apropiado para cada variedad de queso.

Serán toleradas las siguientes manipulaciones y prácticas encaminadas a la elaboración de un buen producto:

La esterilización previa de la leche y su coagulación química o biológica;

La adición de sal común en la proporción conveniente a las necesidades de la fabricación;

La coloración por medio de sustancias inofensivas;

La adición de materias aromáticas igualmente inofensivas.

Todo queso cuya procedencia no sea la de la región normal de origen, deberá ser vendido con la denominación que corresponda, pero acompañando la palabra *imitado* o *estilo*.

ACEITE

No podrá venderse como aceite destinado a la alimentación más que el procedente de la aceituna.

Cuando los aceites ofrezcan una acidez superior a un 5 por 100, calculada en ácido oleico, no deberán admitirse como alimenticios.

Se tolerarán como prácticas enaminadas a mejorar el producto:

La mezcla de aceites de oliva entre sí de diversas calidades; y

La purificación por decantación o filtración.

MANTECA DE CERDO

Esta grasa debe ser exclusivamente el producto obtenido por fusión del tejido adiposo del cerdo sacrificado en buen estado de sanidad.

La proporción de agua en la grasa de puerco no deberá exceder de un 1 por 100.

HARINA, PAN Y PASTAS ALIMENTICIAS

Deberá entenderse por harina, sin otro calificativo, el producto de la molienda del trigo industrialmente puro.

Se admitirá una tolerancia en harinas extrañas del 1 por 100, en consideración a la dificultad de una selección perfecta.

Las harinas de buena calidad deberán contener: de 10 a 16 por 100, como máximo, de agua; de 8 a 15 por 100 de gluten seco, y 28 a 36 por 100 de gluten húmedo; 1'5 por 100 de cenizas; 3'5 por 100, como máximo, de celulosa, y una acidez expresada en ácido sulfúrico que no exceda de 1 por 100.

El nombre de pan debe referirse sólo al producto obtenido por la cocción de la masa, hecha mecánicamente, con una mezcla de harina de trigo, levadura, agua potable y sal común.

El pan fabricado con harinas de otra procedencia o adicionado de diversas materias alimenticias, como leche, huevo, azúcar, etc., deberá distinguirse con una denominación especial.

El pan de general consumo, o sea el de trigo, se elaborará con harinas de las condiciones especificadas, y por lo que concierne a su buena cocción, aspecto, olor y sabor, deberá ser de calidad irreprochable.

La proporción de agua que podrá tolerarse para el pan denominado español no deberá exceder del 30 por 100, y para el francés, del 35. La proporción de cenizas, incluyendo la sal, no será superior a un 3 por 100, y la acidez expresada en ácido sulfúrico será de un 0'25 por 100 como máximo.

Debe entenderse por pastas para sopa o alimenticias los productos obtenidos por desecación de la masa no fermentada, hecha con agua y sémolas o harinas de trigo de buena calidad, ricas en gluten, sin adición de ninguna materia colorante, y molidas mecánicamente.

Toda adición de harinas diversas y de colorantes inofensivos deberá anunciarse en forma que el comprador sea advertido sobre la verdadera naturaleza del producto. En el caso de que por el análisis se evidencien mezclas o coloración artificial sin haberse llenado dicho requisito, el producto se declarará como falsificado.

VINO

Se entenderá por vino la bebida resultante de la fermentación alcohólica, completa o incompleta, del zumo de la uva fresca y madura.

No constituirán manipulaciones y prácticas fraudulentas las que a continuación se especifican, por encaminarse a conseguir una vinificación normal o a la conservación de los vinos:

La mezcla de vinos entre sí;
El encabezamiento con alcohol de vino;

La congelación bajo el punto de vista de la concentración parcial;

La pasteurización;

La clarificación por medio de la albúmina, de caseína pura, de gelatina pura o cola de pescado y de tierra de Lebrija, u otras de composición idéntica, siempre que se hallen bien lavadas;

La adición de tanino en la cantidad indispensable para efectuar el tratamiento por medio de las albúminas o de la gelatina;

La clarificación de los vinos blancos por medio del carbón puro.

El tratamiento por el anhídrido sulfuroso procedente de la combustión del azufre y por los bisulfatos alcalinos cristalizados y puros, a condición de que el vino no contenga más de 200 miligramos de anhídrido sulfuroso, libre y combinado, por litro. Los bisulfatos no podrán ser empleados en cantidad superior a 20 gramos por hectolitro.

Con relación a los mostos, se admitirá:

El tratamiento por el anhídrido sulfuroso y por los bisulfatos alcalinos en las condiciones expresadas, la adición de tanino, la de ácido tártrico cristalizado y puro a los mostos insuficientemente ácidos y el empleo de levaduras seleccionadas. No permitiéndose el empleo simultáneo del ácido tártrico y azúcar ni del enyesado cuando la cantidad de sulfatos en el vino, expresados en sulfato potásico, sea superior a la cifra de dos gramos por litro, o de cuatro para los vinos generosos, secos o licorosos y espumosos.

La adición de cloruro sódico, a condición de que la cantidad total de cloro, calculada en cloruro sódico, no exceda de un gramo por litro.

En los vinos espumosos se observarán las tolerancias consignadas, admitiéndose además las manipulaciones y tratamientos conocidos con el nombre de método *Champagne*, así como la gasificación por el ácido carbónico puro.

Sin embargo, ningún vino podrá ser vendido con sólo el nombre de *Vino espumoso*, sino en el caso de que su efervescencia resulte de una segunda fermentación alcohólica en botellas, sea espontánea o producida por el método *Champagne*. Tratándose de vinos gaseados por adición de ácido carbónico, deberá consignarse en las etiquetas su condición poniéndose *Champagne de Fantasía* u otro calificativo, en idénticos caracteres a la palabra *Vino espumoso* o *Champagne*, que no permita confusión sobre la naturaleza del producto.

Se entenderá por vinos licorosos los vinos que se preparen por cualquiera de los procedimientos que se especi-

fican o que resulten de la mezcla de los diferentes vinos entre sí:

- 1.º Vinos secos y encabezados;
 - 2.º Vinos semidulces, abocados, producto de una fermentación parcial detenida naturalmente o por adición de alcohol;
 - 3.º Vinos dulces resultantes de la adición de alcohol a la uva o al mosto;
 - 4.º Vinos cocidos alcoholizados.
- Para la preparación de éstos podrá utilizarse la uva, más o menos pasa.

En concepto general se estimarán como fraudulentas todas las manipulaciones y prácticas que tengan por objeto modificar el estado natural de los vinos para disimular la alteración o engañar sobre sus cualidades sustanciales u origen.

CERVEZAS

Se entenderá por cerveza la bebida obtenida por fermentación alcohólica del mosto elaborado con lúpulo, cebada germinada, levadura y agua.

Se permitirán las siguientes manipulaciones y prácticas encaminadas a su fabricación normal y a su conservación:

La clarificación por medios mecánicos y de sustancias cuyo empleo está declarado lícito;

La pasteurización;

La adición de tanino en la proporción necesaria para la clarificación por medio de las albúminas o de la gelatina;

La coloración por medio del caramelo o de extractos obtenidos por la torrefacción de cereales.

El tratamiento por el anhídrido sulfuroso puro procedente de la combustión del azufre o por los bisulfatos puros, con la doble condición de que la cerveza no retenga más de 50 miligramos de anhídrido sulfuroso, libre y combinado, por litro, y que el empleo de bisulfatos esté limitado a 5 gramos por hectolitro.

La bebida que se venda con el nombre de cerveza no debe estar fabricada sino con las sustancias mencionadas en su definición. Aquella cerveza en cuya preparación se haya reemplazado parte de la cebada con otros cereales o materias amiláceas deberá ser vendida con una designación especial que indique claramente su composición.

SIDRA

Se entenderá por sidra la bebida procedente de la fermentación alcohólica de zumo de manzanas frescas o de una mezcla de manzanas y peras, extraído con adición de agua o puro.

No constituirán manipulaciones o prácticas fraudulentas las que tengan por finalidad su preparación normal o la conservación de la bebida:

La mezcla de sidras entre sí;

La mezcla de sidras y de zumo fermentado de la pera;

La adición de azúcar para endulzar las sidras o preparar las espumosas;

La adición de albúmina o gelatina, así como la del tanino, necesario pa-

ra la clarificación por medio de estas sustancias;

La pasteurización;

El tratamiento por el anhídrido sulfuroso procedente de la combustión del azufre, y por los bisulfitos alcalinos cristalizados y puros, a condición de que la bebida no contenga más de 100 miligramos de anhídrido sulfuroso por litro, libre ó combinado, y que el empleo de bisulfitos alcalinos esté limitado á 10 gramos por hectolitro;

La adición de ácido tártrico ó cítrico á la dosis máxima de 500 miligramos por litro;

La coloración por medio de la cochinilla, del caramelo ó infusión de achicoria.

Constituyendo la sidra aguada una bebida usual en algunas regiones, se permitirá la venta siempre que se anuncie su condición con el nombre propio del producto en cada localidad.

El mosto de manzana ó pera no debe utilizarse ni venderse como bebida.

Por lo que respecta al mosto, se declara licito:

La adición de azúcar, la de tanino, fosfato amónico cristalizado puro y fosfato de cal puro; el tratamiento por el anhídrido sulfuroso y bisulfitos alcalinos en las condiciones expresadas anteriormente y el empleo de levaduras seleccionadas.

Con relación á las sidras espumosas, se observarán las mismas prescripciones que para los vinos espumosos.

ALCOHOLES, AGUARDIENTES Y LICORES.

El alcohol ordinario ó etílico es el producto de la destilación y rectificación de un líquido fermentado, cualquiera que sea; pero la denominación del alcohol de vino ó natural no debe aceptarse sino exclusivamente para el producto de la destilación del vino.

El alcohol utilizado en la alimentación deberá ser vendido siempre con indicación de la primera materia de que provenga.

El aguardiente debe ser, en términos generales, el producto resultante de la mezcla de alcohol ordinario con agua en diversas proporciones y aromatizado ó no por destilación en presencia del anís y endulzado ó no con sacarosa.

En los alcoholes y aguardientes se tolerará un límite máximo global de impurezas normales de 2 gramos por litro de alcohol de 95° centesimales, entre las que el furfural no deberá exceder de 0'02 por litro. La proporción de impurezas en los alcoholes de industria no deberá exceder de 1'5 por litro.

Además de los aguardientes comunes, deben ser definidos los siguientes como más importantes:

Cognac.—Es el producto de la destilación de vinos naturales y conservado en toneles especiales, á cuya madera debe el color.

Kirsch.—Es el producto exclusivo de la fermentación alcohólica y destilación de las cerezas y guindas.

Ginebra.—Es el producto de la des-

tilación del mosto fermentado de cereales en presencia de las bayas de enebro.

Rom y Tafia.—Son productos alcohólicos obtenidos por la fermentación y destilación del zumo de la caña de azúcar ó de las mezclas, jarabes y vinazas producidas por las fábricas de azúcar de caña.

Whisky.—Este aguardiente procede de la fermentación del trigo, de la cebada y centeno ó del maíz.

Brandy.—Es el producto de la destilación de los buenos vinos de mesa.

Deben considerarse como licores los alcoholes destinados á la alimentación, aromatizados por maceración ó destilación en presencia de diversas sustancias vegetales, ó preparados por la adición al alcohol del producto de la destilación de dichas sustancias en presencia del alcohol ó de agua, ó por el empleo combinado de estos diversos procedimientos y edulcorado ó no por medio de azúcar, de glucosa, de azúcar de uva ó de miel, y coloreados ó no con sustancias inofensivas.

Será tolerada:

La presencia de indicios de zinc y la de cobre, siempre que no exceda de 0'04 gramos por litro.

La de ácido de cianhídrico, siempre que su totalidad, libre y combinado, no exceda de 0'05 gramos por litro.

El empleo de colorantes inofensivos, siempre que la denominación específica del licor vaya acompañada del calificativo *coloreado*.

La adición total ó parcial de aromas, siempre que al nombre específico del licor se acompañe el calificativo *artificial*.

La sustitución de la sacarosa, parcial ó totalmente, con glucosa, siempre que al nombre específico se acompañe la palabra *fantasía*.

Las palabras *coloreado* y *artificial* deberán estar impresas con iguales caracteres á los del nombre del licor que aparezca en etiquetas y anuncios.

CAFÉ

No podrá venderse con el nombre de café verde ó tostado, en grano ó reducido á polvo, después de la torrefacción, más que la semilla del *Coffea arabica* L. ó de otras especies del mismo género.

No se tolerarán otras manipulaciones que la mezcla de cafés de diversa procedencia, siempre que sea advertida por el vendedor, y la torrefacción como tratamiento indispensable para hacerle alimenticio.

El barnizado de café en grano tostado con una preparación de materias alimenticias solubles en agua, que no exceda de un 2 por 100, será tolerado, por excepción, considerando que tiene por objeto evitar la absorción de humedad, la pérdida del aroma y la descomposición de los aceites esenciales. Sin embargo, el café así preparado no deberá venderse sin que sea prevenido el comprador.

Se considerará como adicionado de agua todo café tostado que á 100° centesimales pierda más del 5 por 100 de su peso.

Los sucedáneos del café no podrán venderse sino bajo una denominación desprovista de la palabra *café*, estando prohibida la venta de mezcla de éste con cualquiera de dichos artículos.

TÉ

Se considerará únicamente como té á las hojas y yemas de varias especies del género *Thea* libradas al consumo bajo diferente aspecto, según su procedencia y preparación.

No serán toleradas otras manipulaciones más que la mezcla de té de diversas calidades, siempre que sea advertida por el vendedor.

La cantidad de agua que podrá admitirse para no considerar un té como falsificado no deberá exceder de un 10 por 100, y la de cenizas entre 4 y 7, solubles en agua por lo menos en la proporción de un 50 por 100.

CACAO Y CHOCOLATE

Con el nombre de cacao sólo debe admitirse la semilla *Theobroma cacao* L., y con el de chocolate, la pasta preparada por el molido en caliente del cacao, desprovisto de su cubierta y mezclado con cantidad variable de azúcar y un aroma.

La proporción de azúcar no deberá exceder de un 60 por 100. Una proporción mayor á un 4 por 100 de cascarilla de cacao en el chocolate será considerada como falsificación.

Será tolerada la sustitución parcial del cacao con productos alimenticios, siempre que en las cubiertas de los paquetes y en la misma pasta se consigne la inscripción *Mezcla autorizada*. Todo chocolate que no lleve este requisito será considerado como vendido en concepto de puro, y por tanto, falsificado, una vez evidenciado el engaño por su análisis.

Los fabricantes de chocolates deberán presentar, para su aprobación, en los Laboratorios, las fórmulas de que se sirvan, indicando las proporciones y calidad de las sustancias empleadas para cada clase.

JARABES

Debe entenderse por jarabe el líquido constituido por solución de azúcar (sacarosa) en agua, en el zumo de frutos, en infusiones ó decocciones vegetales, ó bien en soluciones acuosas de sustancias ácidas ó aromáticas extraídas de vegetales.

Será tolerada la venta de jarabes artificiales á condición de que no contengan ninguna sustancia ni color nocivo y de que sean vendidos, haciéndose constar en etiquetas, prospectos y toda clase de anuncios, que son imitaciones de los jarabes naturales, por medio de la palabra *fantasía* ó *imitación*.

Todo jarabe artificial sobre cuya condición no se prevenga al comprador se considerará como falsificado.

AGUAS Y BEBIDAS GASEOSAS

Deben estar compuestas por el agua sencillamente saturada de ácido carbónico á una presión determinada, ó por el agua mezclada con jarabes y saturada á menor presión.

El agua que se utilice para su preparación deberá ser potable y pura

bajo el punto de vista bacteriológico, reuniendo por su parte los jarabes las condiciones que se especifican al tratar de los mismos.

BEBIDAS REFRESCANTES Y HELADOS

Corresponderán en su composición á la que deban tener en cada caso los elementos esenciales que proceda emplear en su preparación, y, por tanto, á la que supongan los nombres con que sean vendidos.

AZÚCAR

Debe ser el producto determinado químicamente con el nombre de sacarosa, extraído principalmente de la caña de azúcar y de la remolacha.

La cantidad de azúcar reductor que contenga no deberá exceder de 5 por 100, y las de cenizas, de 2.

El azúcar refinado, comercialmente puro, deberá contener 99'5 por 100 de sacarosa; el blanco cristalizado, 98'05 por 100, y los terciados, cuando menos, 65 por 100.

GLUCOSA

Debe ser el producto de la transformación del almidón por el agua acidulada compuesto de glucosa y dextrina, en proporciones variables, agua, escasa cantidad de materias orgánicas ó minerales y ligeramente ácido; 0'5 por 100 como máximo.

AZÚCAR INVERTIDO

Debe ser el producto de la transformación de azúcar de caña ó de remolacha en una mezcla dextrosa y levulosa.

La acidez cítrica ó tártrica no deberá exceder de 0'5 por 100, y de la sulfúrica no podrá tolerarse más que indicios.

MIEL

No se admitirá con el nombre de miel sino la sustancia que producen las abejas, por transformación de los jugos azucarados que recogen en las flores y otras partes de las plantas.

La miel de abejas pura debe contener como máximo: 20 por 100 de agua; 0'30 á 0'80 de totalidad de materias minerales; sacarosa, de 1 á 8 por 100; azúcar invertido de 65 á 77; dextrinas diversas, de 1'4 á 8 por 100, y 0'04 á 0'18 por 100 de acidez calculada en ácido fórmico.

PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y PASTERÍA

Ante la imposibilidad de establecer definiciones, por lo numerosos y variados que son, deberán tenerse presentes como reglas de carácter general:

Que estimados como productos de fantasía, se admitirá en su confección materias alimenticias, de cualquier clase que sean, y colores inofensivos, siempre que éstos no sustituyan á la yema de huevo.

Que deberán ser vendidos con denominaciones que expresen de una manera clara su condición, considerándose como falsificados los que ofrezcan una composición distinta de la que hagan suponer aquéllas, si no se previene al comprador, en forma que no dé lugar á ninguna duda, acerca de su naturaleza.

(Concluirá.)

CUERPO DE INGENIEROS DE MINAS--JEFATURA DE CÓRDOBA

El señor Gobernador civil de la provincia, en distintas fechas, se ha servido declarar nulos, fenecidos y sin curso los expedientes de registros mineros que á continuación se detallan, por las causas que se expresan á continuación.

Número del expediente.	NOMBRE DE LA MINA	PARAJE EN QUE RADICA	TÉRMINO	CAUSAS DE LA CANCELACIÓN	INTERESADO
6370	Maria	Las Minillas	Dos Torres	Por falta de terreno franco	D. José Dueñas Fernández
6380	El Majano	Loma del Majano	Fuente Obejuna	Por renuncia del interesado	Sdad. M. y M. de Peñarroya
6419	El Pez	Dehesa Navalespino	Idem	Por falta de terreno franco	D. José Alcántara

Lo que en cumplimiento de lo ordenado por el Ilmo. Sr. Gobernador civil se inserta en este BOLETIN OFICIAL para conocimiento del público y de los interesados.

Córdoba 29 de Diciembre de 1908.—El Ingeniero Jefe, A. de Madrid Dávila.

Núm. 3936

JEFATURA DE MINAS

DE LA
PROVINCIA DE CORDOBA

Núm. 16

Número del expediente 6.517

Don Alfredo de Madrid-Dávila, Ingeniero Jefe del Distrito Minero de Córdoba.

Hago saber: que por don Florencio Moreno, vecino de Alcaracejos, se ha presentado en el Gobierno civil de esta provincia una instancia, fecha 21 de Diciembre de 1908, solicitando se le concedan veinte y una pertenencias para la mina denominada *Pepe*, de mineral plomo, sita en el término de Alcaracejos y paraje conocido por La Jara, en propiedad de don Antonio Ayala Fernández; cuyo registro le ha sido admitido por decreto del señor Gobernador de 26 de Diciembre de 1908, salvo mejor derecho, bajo la siguiente designación: se tendrá por punto de partida una cruz de piedra llamada Cruz de Yedra, en el camino que conduce de Pozoblanco á La Loma, y á 15 metros al O. del ventorriño de entrada de citada propiedad de don Antonio Ayala; desde este punto, en dirección O., se medirán 300 metros y primera estaca; de primera al N. 150 y segunda; de segunda al E. 600 y tercera; de tercera al S. 300 y cuarta; de cuarta al O. 600 y quinta, y de quinta á primera al N. 150, para cerrar el perímetro.

Lo que se publica de orden del señor Gobernador por medio de este edicto para que en el término de 30 días puedan producir sus reclamaciones, conforme al art. 24 de la ley, los que se crean con derecho para ello.

Córdoba 30 de Diciembre de 1908.—El Ingeniero Jefe, A. de Madrid Dávila.

Núm. 15

Número del expediente 6.518

Hago saber: que por don José Martínez Gutiérrez, vecino de Cartagena, se ha presentado en el Gobierno civil de esta provincia una instan-

cia, fecha 22 de Diciembre de 1908, solicitando se le concedan sesenta pertenencias para la mina denominada *Los Tres Amigos*, de mineral carbón, sita en el término de Priego y sitio conocido por Caserio de los Cipreses, propiedad de doña Consueo Torralbo, lindando al N. con terreno de doña Carmen Santaella, por E. arroyo Salado, y por S. y O. con terrenos del Beaterio; cuyo registro le ha sido admitido por decreto del señor Gobernador de 26 de Diciembre de 1908, salvo mejor derecho, bajo la siguiente designación: se tendrá por punto de partida la boca de una galería antigua que se halla á unos 10 metros al N. del arroyo La Pajesa. Desde dicho punto de partida al N. se medirán 600 metros y primera estaca; de primera O. 650 y segunda; de segunda S. 1.200 y tercera; de tercera E. 1500 y cuarta; de cuarta N. 1.200 y quinta, y de quinta á primera 750, para cerrar el perímetro.

Lo que se publica de orden del señor Gobernador por medio de este edicto para que en el término de 30 días puedan producir sus reclamaciones, conforme al art. 24 de la ley, los que se crean con derecho para ello.

Córdoba 30 de Diciembre de 1908.—El Ingeniero Jefe, A. de Madrid Dávila.

Administración de Hacienda

DE LA
PROVINCIA DE CORDOBA

Núm. 11

La práctica inveterada y errónea de muchos Ayuntamientos de esta provincia, que remiten á esta Administración, fuera de plazo y sin sujeción á forma legal, las certificaciones de que trata el artículo 35 del Reglamento de la contribución sobre las utilidades, origina con frecuencia perjuicios considerables á los intereses del Tesoro, dificulta las gestiones eco-

nómicas de aquellas entidades y dá margen á que las mismas produzcan repetidas reclamaciones ante la Hacienda; porque esta, desde el momento en que el servicio aludido se cumple deficiente ó extemporáneamente por alguno de dichos municipios, procede á practicar de oficio las correspondientes liquidaciones por el mencionado concepto contributivo, sirviendo de base para ello los datos del trimestre ó trimestres anteriores á esas liquidaciones, y claro es que con esta forma de liquidar, que se puede llamar deductiva, tanto el Erario público como el municipal se lesionan, á la vez que entorpece la acción recaudatoria del Estado.

Para que tal situación de derecho no perdure, esta Administración se vé en el caso de recordar á los señores Alcaldes de esta provincia el cumplimiento de los deberes siguientes:

1.º Dentro del próximo mes de Enero remitirán á esta dependencia de mi cargo copia literal certificada de sus presupuestos de gastos en la parte referente á los haberes, sueldos, asignaciones, premios, gratificaciones y comisiones de sus empleados activos y pasivos.

2.º Durante los diez primeros días de cada trimestre darán noticia, en forma de certificado, de las alteraciones que experimente el pago de haberes del personal por vacantes ó cualquier otro motivo. En la inteligencia de que si no se formalizan y envían las certificaciones con los requisitos que se puntualizan en el presente número, y se continúan remitiendo indebidamente certificaciones de pagos realizados durante cualquiera de los trimestres del año, tales documentos se considerarán como no enviados, se estimará incumplido el servicio de que se trata, y, en su consecuencia, se procederá á liquidar de oficio á los Ayuntamientos que no se sujeten á lo legislado y se les exigirán las responsabilidades á que dieren lugar, por determinarlos así los artículos 35 y 71 del vigente Reglamento de utilidades de 18 de Septiembre de

1906, inserto en la *Gaceta de Madrid* de 23 del mismo mes.

Córdoba 28 de Diciembre de 1908.—El Administrador de Hacienda: P. S., Fernando Prevý.

SECCION DE ANUNCIOS

En la imprenta del "Diario de Córdoba", Letrados 18, se hallan de venta los impresos siguientes:

LAS GUIAS

para la conducción de aceitunas.

RECIBOS

para la cobranza del impuesto de consumos.

Los poderes para

clases pasivas, residentes en Córdoba y fuera.

Listas de embarque con arreglo al último modelo.

Cédulas de apremio

de segundo grado, con arreglo á la Instrucción de 26 de Abril de 1900.

Los formularios del

Registro fiscal para edificios y solares.

MATRICULA IN-

trial y su lista cobratoria.

RELACIONES

juradas para edificios y solares.

PRESUPUESTOS

Imprenta del Diario de Córdoba.