

## Precios de suscripción

## EN LA CAPITAL:

Por tres meses, pesetas .....	5
seis .....	10
Anuncios particulares, la línea.....	0'15

## Precios de suscripción

## FUERA DE LA CAPITAL:

Por tres meses, pesetas .....	6'25
seis .....	12'50
Número suelto.....	0'25

## Boletín



## Oficial

## DE LA PROVINCIA DE SEGOVIA

SE PUBLICA LOS LUNES, MIERCOLES Y VIERNES DE CADA SEMANA.

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

Los señores Secretarios cuidarán, bajo su más estricta responsabilidad, de conservar los

números de este Boletín, coleccionados ordenadamente para su encuadernación que deberá verificarse al final de cada año.

Las leyes, órdenes y anuncios que se manden publicar en los Boletines Oficiales se han de remitir por todas las autoridades al Gobernador respectivo, por cuyo conducto se pasarán a los mencionados periódicos. Se exceptúa de esta regla al Excmo. Sr. Capitán general.

## PARTE OFICIAL

## Presidencia del Consejo de Ministros

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 disfrutaban Sus Altezas Reales, el Príncipe de Asturias, el Infante Don Jaime y demás personas de la Augusta Real Familia.

## Gobierno civil de la provincia de Segovia

## JEFATURA DE OBRAS PÚBLICAS

## AGUAS

Habiéndose solicitado por don Francisco de Frutos, vecino de Fuentepelayo, modificación de las obras y del uso del aprovechamiento de aguas sobre el río Cega, existente en el punto y molino llamado de "Ladrón", se anuncia por medio de este periódico oficial, en cumplimiento de lo dispuesto en el art. 15 de la instrucción de 14 de Junio de 1883, para tramitar los expedientes de aprovechamiento de aguas públicas, y se abre una información pública que durará treinta días, a contar de la fecha del número del Boletín en que se haga la inserción de este anuncio, a fin de que las personas ó entidades interesadas puedan formular reclamaciones, las que serán admitidas en el Gobierno civil de la provincia, dentro de aquel plazo.

Don Francisco de Frutos es dueño de las obras existentes en el molino harinero citado, cuyo aprovechamiento no está inscripto y trata de variar el uso de aquél, colocando una turbina sistema Francis, con recámara cerrada, con tubo de aspiración y de eje vertical, que puede dedicarse a cualquier industria, y muy

principalmente á la producción de energía eléctrica; no pretende la ejecución de otras obras en la presa, en la toma ni en el caudal de canal de toma y conducción; desea aprovechar 2.000 litros de agua por segundo, que es el que, según el peticionario, se debe inferir compatible entre el régimen del río y las obras existentes.

El proyecto de las obras se encuentra expuesto al público en la Jefatura de Obras públicas, durante todos los días hábiles del período de información, desde las nueve á las trece horas.

Segovia 8 de Enero de 1909.

El Gobernador,

Angel Gómez Inguanzo

54

## Gobierno civil de la provincia de Segovia

## SECCIÓN DE OBRAS PÚBLICAS

## ELECTRICIDAD

Habiendo solicitado D. Francisco de Frutos, vecino de Fuentepelayo, instalar una fábrica de producción de energía eléctrica para alumbrado de los pueblos de Navalmanzano, Lastras de Cuéllar, Hontalbilla y Turégano, aprovechando para ello la fuerza hidráulica de un molino de su propiedad, situado en las márgenes del río Cega, titulado "Ladrón", dedicado hoy á molino harinero, se anuncia por medio de este periódico oficial, en cumplimiento de lo dispuesto en el art. 13 del reglamento para instalaciones eléctricas de 7 de Octubre de 1904, y se abre una información pública, que durará treinta días, á contar de la fecha del Boletín en que se haga la inserción de este anuncio, á fin de que las personas ó entidades interesadas, puedan formular reclamaciones dentro de aquel plazo.

La fábrica se instalará en el mismo molino, proporcionando la fuerza necesaria para dar

movimiento al alternador una turbina del sistema Francis, de cámara cerrada, con tubo de aspiración y eje vertical.

El alternador será de corriente trifásica, de una potencia de 48 kilovoltamperios, á una tensión de 3.000 voltios de 750 revoluciones por minuto y 50 períodos de frecuencia.

Las líneas de alta tensión se transmiten por tres cables aéreos de cobre electrolítico desnudo, endurecido, de 10 mm. de sección, que arrancando de las bormas del interruptor de alta tensión y pasando por tres planos fusibles cortacircuitos, con derivación á un pararrayos, van á ser sostenidos sobre aisladores de porcelana de masa suficiente para la tensión que dicha línea ha de transportar, ó sean 3.000 voltios.

Desde el origen de la fábrica saldrá una línea de alta tensión para Navalmanzano y otra para Lastras de Cuéllar y Turégano, con una desviación desde Lastras á Hontalbilla.

Para la distribución del alumbrado se colocarán transformadores de corriente trifásica con enfriamiento de aceite, de 10 kilovoltamperios, con una relación de transformación de 3.000/120 voltios en vacío.

La red de distribución se hará de hilos de cobre electrolítico sobre aisladores de porcelana en postes ó palomillas de longitudes varias, según lo requiera el sitio de emplazamiento.

El proyecto de las obras se halla expuesto al público en la Jefatura de Obras públicas de la provincia, durante los días hábiles al período de información, desde las nueve á las trece horas de aquel plazo, se podrán presentar en dicha Jefatura las reclamaciones á que hubiere lugar.

Segovia 8 de Enero de 1909.

El Gobernador,

Angel Gómez Inguanzo

55

## COMISIÓN PROVINCIAL

## CALAMIDADES

Cumpliendo esta Comisión con lo que previene el artículo 101 del Reglamento general para el repartimiento y administración de la contribución de inmuebles, cultivo y ganadería de 30 de Septiembre de 1885, en sesión de 31 de Diciembre del año próximo pasado, ha acordado hacer público, por medio de este periódico oficial, para conocimiento de los demás pueblos de esta provincia, y al objeto de que puedan exponer cuanto se les ofrezca y parezca, que las pérdidas sufridas por el pueblo de Cuevas de Provanco á consecuencia del pedrisco que descargó sobre el término municipal de dicho pueblo el día 20 del pasado Septiembre, ha ascendido á unas treinta mil pesetas á casi la totalidad de las cosechas que hubieran de recolectar sino hubiera sobrevenido dicho pedrisco; advirtiéndose que el importe del perdón de contribuciones que en su caso haya de concederse á los propietarios del pueblo detallado, será como la Ley previene á más repartir en el próximo presupuesto, entre los demás pueblos de la provincia.

Segovia 4 de Enero de 1909.  
—El Vicepresidente accidental,  
Antonio Candamo.

## Ministerio de la Gobernación

Instrucciones técnicas á que se refiere el anterior decreto

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

(Conclusión)

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 ó adicionado de diversas materias alimenticias, como leche, huevo, azúcar, etc., deberá distinguirse con una denominación especial.

El pan de general consumo, ó sea el de trigo, se elaborará con harinas de las condiciones especificadas, y por lo que concierne á 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 á 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 ó alimenticias los productos obtenidos por desecación de la masa no fermentada, hecha con agua y sémolas ó harinas de trigo de buena calidad, ricas en gluten, sin adición de ninguna materia colorante, y moldeadas 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 ó 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 ó incompleta, del zumo de la uva fresca y madura.

No constituirán manipulaciones y prácticas fraudulentas las que á continuación se especifican, por encaminarse á conseguir una vinificación normal ó á 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 ó cola de pescado y de tierra de Lebrija, ú 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 ó 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 bisulfitos alcalinos cristalizados y puros, á condición de que el vino no contenga más de 200 miligramos de anhídrido sulfuroso, libre y combinado, por litro. Los bisulfitos no podrán ser empleados en cantidad superior á 20 gramos por hectolitro.

Con relación á los mostos, se admitirá:

El tratamiento por el anhídrido sulfuroso y por los bisulfitos alcalinos en las condiciones expresadas, la adición de tanino, la de ácido tártrico cristalizado y puro á 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 á la cifra de dos gramos por litro, ó de cuatro para los vinos gene-

rosos, secos ó licorosos y espumosos.

La adición de cloruro sódico, á 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 *Champañes*, así como la gasificación por el ácido carbónico puro.

Sin embarco, 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 ó producida por el método *Champañes*. Tratándose de vinos gaseados por adición de ácido carbónico, deberá consignarse en las etiquetas su condición poniéndose Champagne de Fantasía ú otro calificativo en idénticos caracteres á la palabra *Vino espumoso* ó 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 especifican ó 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 ó por adición de alcohol;
- 3.º Vinos dulces resultantes de la adición de alcohol á la uva ó al mosto;
- 4.º Vinos cocidos alcoholizados.

Para la preparación de éstos podrá utilizarse la uva, más ó 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 ó engañar sobre sus cualidades sustanciales ú 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 á su fabricación normal y á 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 ó de la gelatina;

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

El tratamiento por el anhídrido sulfuroso puro procedente de la combustión del azufre ó por los bisulfitos 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 bisulfitos esté limitado á 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 ó 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 del zumo de manzanas frescas ó de una mezcla de manzanas y peras,

extraído con adición de agua ó puro.

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

La mezcla de sidras entre sí;  
La mezcla de sidras y del zumo fermentado de la pera;

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

La adición de albúmina ó gelatina, así como la del tanino, necesario para 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, á 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 lícito:

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.

Al 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 95º 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 destilación del mosto fermentado de cereales en presencia de las bayas de enebro.

*Rom y Tafia*.—Son productos alco-

hólicos 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 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 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 arábica* 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 100º 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 de *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 cascarrilla 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 los jarabes artificiales á condición de que no contengan ninguna sustancia nicolor 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 *fantasia* 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 ceniza, de 2.

El azúcar refinado, comercialmente puro, deberá contener 99.5 por 100 de sacarosa; el blanco cristalizado, 98.5 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 maximum.

## 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 maximum: 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 PASTELERÍA

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.

## VINAGRES

Debe considerarse como vinagre el producto obtenido de la fermentación acética de las bebidas alcohólicas que reúnan las condiciones ya especificadas ó del alcohol diluido; contendrá como minimum 6 por 100 de ácido acético.

No constituirán manipulaciones fraudulentas:

La adición de sustancias aromáticas.

La coloración artificial por medio del caramelo, cochinilla y de toda materia inofensiva.

Con el nombre de vinagre de vino, vinagre de sidra ó vinagre de cerveza, no se tolerará ningún producto que no proceda exclusivamente de la fermentación de dichas bebidas.

Las mezclas de estos vinagres con vinagre de alcohol y la coloración de los vinagres será tolerada, siempre que se haga conocer al comprador; en el primer caso, la proporción exacta de la mezcla, y en el segundo, poniendo el calificativo *coloreado* de una manera clara y sin abreviaturas en etiquetas, anuncios ó prospectos, ó sobre los recipientes.

La fabricación de vinagres con ácido acético, ácido piroleñoso y ácidos minerales, está prohibida, así como su adición á los vinagres naturales ó de alcohol.

El vinagre no deberá contener anguilulas ni vegetaciones criptogámicas.

## SAL DE COCINA

Debe ser el producto designado químicamente con el nombre de cloruro de sodio.

La sal de cocina ha de ser completamente soluble en agua, sin dejar

residuo perceptible á simple vista. No contendrá una proporción de agua superior á un 8 por 100, ni exceder las sales de cal al estado de sulfato, y las de magnesia, valoradas en cloruro, de un 1 por 100.

## AZAFRÁN

El producto conocido con el nombre de azafrán debe estar exclusivamente constituido por los estigmas desecados del *Crocus sativus L.*

Se tolerará la presencia de escasa cantidad de estilos, pero su abundancia supondrá una falsificación.

## PIMENTÓN

El producto denominado pimentón debe estar constituido exclusivamente por el fruto seco y pulverizado del pimiento rojo.

Se tolerarán en el mismo como proporciones máximas: 12 por 100 de agua, 10 por 100 de cenizas y 18 por 100 de extracto etéreo.

## CLAVO

El clavo de especia debe ser el botón floral maduro y desecado del *Caryophyllus aromaticus L.*

La proporción máxima de cenizas no deberá exceder de 7 por 100, y la de aceite esencial oscilará entre 10 á 16 por 100.

## PIMIENTA

La pimienta negra es el fruto incompletamente maduro y seco procedente del *Piper nigrum L.*, y la blanca el fruto maduro y seco privado de su envoltura.

En el polvo de pimienta negra, la proporción de cenizas será como maximum 7 por 100; la de celulosa no será superior á 35 por 100; la de extracto alcohólico, á 18, y la de agua, de 12 á 14 por 100. En la blanca, las cenizas serán 3.5 como maximum; la celulosa, 7, y el extracto alcohólico, 13, debiendo encontrarse la proporción de agua en los mismos límites que la tolerada para la pimienta negra.

## MOSTAZA

La mostaza es el producto resultante de la pulverización de la mostaza negra ó blanca procedentes del *Sinapis nigra L.* y *S. alba L.* Dicho polvo, mezclado con vinagre ó vino blanco, ó con una mezcla de los dos y adicionado de ciertas especias y de sal ó azúcar, constituye la mostaza de mesa.

La mostaza en polvo no deberá contener más de 5 por 100 de cenizas y de 1 á 2 por 100 de esencia.

## CANELA

La canela está constituida por la corteza desecada y privada en su mayor parte de la capa epidérmica, procedente de diversas especies de caneleros, especialmente del *Cinnamomum ceylanicum*, *Breyne*, y del *C. Cassia*, *Blumen*.

La canela de buena calidad no debe contener más de 5 por 100 de cenizas, 18 por 100 de extracto alcohólico, y como minimum 1 por 100 de aceite esencial.

## CONSERVAS ALIMENTICIAS

Deberán corresponder de una manera general en su composición á la de las legumbres y frutos frescos con que estén fabricadas, no permitiéndose la adición de ninguna sustancia antiséptica ni de otras que supongan una reducción del valor comercial ó alimenticio del producto.

Se tolerará el reverdecimiento, á condición de que no contengan más de 100 miligramos de cobre por kilogramo de materia sólida.

Los frutos y legumbres secas deberán ofrecer su color natural y no contener más de 12 por 100 de humedad.

Las conservas de carnes deberán contener todos los elementos nutritivos de la carne, y las de pescado, crustáceos y mariscos responderán en sus respectivas procedencias á las denominaciones con que sean vendidas, lo mismo por cuanto se refiere al producto en sí que á los procedimientos de conservación, hallándose exentas de agentes infecciosos y de elementos tóxicos.

La adición de sustancias antisépticas y de materias colorantes está prohibida, así como el empleo de recipientes metálicos, botes, latas, etc., cuyas condiciones no se ajusten á lo prevenido sobre los mismos.

## CARNES Y SUS DERIVADOS

Procederán de animales sacrificados en buen estado de sanidad, con la garantía de la Inspección Veterinaria que debe existir en todos los Mataderos, y observándose las disposiciones contenidas en el vigente *Reglamento de Policía sanitaria de los animales domésticos*.

Sus derivados deberán elaborarse con carne de animales sanos en buen estado de conservación, y no podrán venderse con nombre distinto al que corresponda por su composición, condiciones y origen.

La aplicación de sustancias antisépticas y materias colorantes queda prohibida.

## MATERIAS COLORANTES

Colores que pueden utilizarse en la fabricación de licores, jarabes y productos de confitería:

Materias vegetales, á excepción de la goma-guta y del acónito napelo.

Las materias colorantes derivadas de la hulla que se especifican en razón de la mínima cantidad que los productos citados pueden contener.

## Colores rojos

Eosina (tetrabromo-fluoresceína).  
Eritrosina (derivados metilados y etilados de la eosina).

Rosa bengala-floxina (derivados iodados y bromados de la fluoresceína clorada).

Rojos de Burdeos.—Punzo ó amapola (resultado de la acción de los derivados sulfo-conjugados de naftol sobre las diazoxilinas).

Fucsina ácida Coupier.

## Colores amarillos.

Amarillo ácido, amarillo de oro, etcétera, (derivados sulfo-conjugados de naftol).

## Colores azules.

Azul de Lyon.  
Azul lumière.  
Azul Coupier y similares (derivados de la rosanilina trifenilada ó de la difenilamina).

## Colores verdes.

Mezcla de los amarillos y azules citados.

Verde malaquita (éter clorhidrico del terramelisidiamidotrifetil-carbinol).

## Colores violeta

Violeta de París ó de metilanilina.

Queda prohibido el uso de los colores minerales á base de plomo, mercurio, cobre, arsénico, antimonio y barita para matizar toda clase de sustancias alimenticias, así como los papeles y cartones que se utilicen para envolverlas.

## CONDICIONES DE LOS UTENSILIOS RELACIONADOS CON LA ALIMENTACIÓN

El estaño de la hojalata con que estén contruidos los botes, latas, y cajas que deban contener alimentos, así como las partes metálicas de los sifones y biberones, y las que puedan estar en contacto del vino, cerveza,



sidra y vinagre, igualmente que el estaño del interior de las vasijas y soldaduras, no contendrá más de una centésima de arsénico y 1 por 100 de plomo.

La soldadura de los botes y latas de conservas deberá ser aplicada sobre la parte exterior, y podrá hacerse con estaño cuya proporción de plomo no exceda de 10 por 100, admitiéndose para el arsénico la tolerancia mencionada.

Queda prohibido el uso de recipientes de zinc ó hierro galvanizado para las bebidas y alimentos y los fabricados por entero ó parcialmente con plomo.

En los utensilios y vasijas de cocina, pastelería, repostería y salchichera, así como en toda clase de aparatos que sirvan para preparar aguas gaseosas y bebidas, el estaño es de absoluta precisión.

El empleo de utensilios de aluminio ó aleaciones de aluminio y de níquel y aleaciones del mismo está considerado como inofensivo.

Los esmaltes y barnices de los utensilios metálicos ó de tierras no deberán abandonar plomo bajo la acción del ácido acético.

No deberán contener plomo en su parte utilizable los utensilios de piedra, como las ruedas de moler cereales y otras sustancias alimenticias.

No deberá contener plomo ni zinc el caucho con el que se construyan utensilios, como tetinas de biberones, anillos para frascos de conservas, tubos para cerveza, vino, vinagre y otros de análogas aplicaciones.

El papel de estaño, destinado á envolver sustancias alimenticias, así como las cápsulas, no deberán contener más de 1 por 100 de plomo y una centésima de arsénico.

Madrid 22 de Diciembre de 1908.—Aprobado por S. M.—J. de la Cierva.

(Gaceta del 23 de Diciembre de 1908.)

52

## CUERPO DE INGENIEROS DE MONTES

### MONTES DE UTILIDAD PÚBLICA

Séptima inspección.—Distrito forestal de Segovia

#### Subastas

El día 19 del actual, á las once, y ante el Sr. Alcalde de Navas de Oro, tendrá lugar la segunda subasta de 71 metros cúbicos de leña de ramaje, procedente de las copas de pinos de corta, según proyecto de Ordenación, en el monte del mismo, núm. 38, denominado "Román de Arriba," y Pinar de Propios," bajo el mismo tipo de tasación de 77'39 pesetas y pliego de condiciones que se tuvo en cuenta en la anterior, que se halla de manifiesto en la Secretaría del Ayuntamiento de dicho pueblo.

Lo que se publica en este periódico oficial para conocimiento de la Corporación interesada y de cuantos pretendan tomar parte en la referida subasta.

Segovia 6 de Enero de 1909.—El Inspector general, Rafael Breñosa.

39

El día 6 de Febrero próximo, á las once, y ante el Alcalde de Zarzuela del Pinar, tendrá lugar la subasta del aprovechamiento de pastos del monte del mismo, núm. 59, denominado "El Pinar

Robledal," bajo la tasación de 395 pesetas y con sujeción al pliego de condiciones que redactado por la Jefatura del Distrito, se hallará en la Secretaría del Ayuntamiento de dicho pueblo.

Lo que se publica en este periódico oficial para conocimiento de la Corporación interesada y de cuantos pretendan tomar parte en la referida subasta.

Segovia 4 de Enero de 1909.—El Inspector general, Rafael Breñosa.

El día 6 de Febrero próximo, á las doce, y ante el Sr. Alcalde de Zarzuela del Pinar, tendrá lugar la subasta de 24'085 metros cúbicos de leñas de ramaje de las copas de pinos de corta, según proyecto de Ordenación, en el monte del mismo, núm. 59, denominado "El Pinar Robledal," bajo la tasación de 26'25 pesetas y con sujeción al pliego de condiciones, que, redactado por la Jefatura del Distrito, se hallará de manifiesto en la Secretaría del Ayuntamiento de dicho pueblo.

Lo que se publica en este periódico oficial para conocimiento de la Corporación interesada y de cuantos pretendan tomar parte en la mencionada subasta.

Segovia 4 de Enero de 1909.—El Inspector general, Rafael Breñosa.

36

#### Alcaldía de Martín Miguel

Formuladas las cuentas de Ordenación y de Depositaria de los fondos del Pósito nacional de este pueblo y correspondientes al año de 1908, son de manifiesto las mismas en la Secretaría municipal respectiva, por quince días, á contar desde que el presente sea inserto en el *Boletín oficial* de provincia; en cuyo tiempo, pueden examinar dichos documentos los vecinos de este término y cuantos en ellas se crean interesados, y aducir lo que estimen conducente.

Martín Miguel 4 de Enero de 1909.—El Alcalde, Benito Domingo.

62

#### Juzgado de primera instancia y de instrucción de Segovia

Don Miguel López y Ruiz de la Peña, Juez de instrucción de Segovia.

Por el presente hago saber: Que en la pieza de exacción de costas procedente de la causa seguida por homicidio, contra Jacinto Herranz de las Heras, se ha mandado sacar á pública subasta por tercera vez sin sujeción á tipo y término de veinte días, las fincas siguientes:

1.<sup>a</sup> Un linar triguero de regadío, en el término de Sotosalbos, donde llaman la Lampara; linda por Oriente, linar de Bernabé; Mediodía, otro de Romualdo Vázquez; Poniente, la Lanera de las fuentes, y al Norte, linar de Fulgencio Gimeno; mide siete áreas, treinta y ocho centiáreas; tasado en 251 pesetas.

2.<sup>a</sup> Otro linar triguero de regadío, en el mismo, al sitio del Garnachón; linda por O., linar de Fulgencio Gimeno; M., otro de Gregorio Sanz; P., otro de Agueda Herrero, y al N., tierra de Guillermo Vázquez; tiene de ca-

bida doce áreas, treinta centiáreas; en 250'50 idem.

3.<sup>a</sup> Otro linar de regadío, en dicho término, donde llaman el Bernal; linda al O., uno de Fulgencio Gimeno; M., otro de Angel; P. y N., otro de Eugenio Sanz; mide siete áreas, treinta y ocho centiáreas; en 220'50 idem.

4.<sup>a</sup> Otro linar de regadío, en dicho término, al sitio del Cucharero; linda por el O., linar de herederos de Frutos Gómez; M., prado de Cesáreo Blanco; P., otro de Gregorio Sanz, y al N., otro de Francisco Robledo; su cabida son cuatro áreas, noventa y dos centiáreas; en 105'25 idem.

5.<sup>a</sup> Otro linar regadío, en su mismo término, á donde llaman las Rozas; sus linderos son por el O., linar de Gregorio Sanz; M., otro de Santiago Gimeno; P., carrera de las Rozas, y al N., linar de Eugenio Sanz; mide nueve áreas, ochenta y cinco centiáreas; en 200 idem.

6.<sup>a</sup> Otro linar también regadío, en dicho término, á donde llaman la cerca Elipe; linda por el O., carrera de Santo Domingo; M., linar de Juan Gómez; P., con el río, y al N., linar de Sabas de San Pablo; mide nueve áreas, ochenta y cinco centiáreas; en 250 idem.

7.<sup>a</sup> Otro linar regadío en el citado término, á donde llaman Cuevas de la Zorra; linda por el O., prado de Luis Cantalejo; M. y P., el camino, y al N., linar de Marcelino Sanz; mide cuatro áreas, noventa y dos centiáreas; en 100 idem.

8.<sup>a</sup> Otro linar cercado en dicho término, á la cerca de la Fuente; su cabida son catorce áreas, setenta y siete centiáreas; linda por el O. y M., calleja del Carbón y ejidos del pueblo; P., suerte de Fulgencio Gimeno, y al N., prado de Juan Sanz Martín; en 200'75 idem.

9.<sup>a</sup> Una tierra labrantia de secano en el indicado término, al sitio del Saúco; linda por el O., tierra de Julián García; M., otra de Mauricio Gómez; P., otra de Gregorio Sanz, y al N., otra de Jacinto Vázquez; mide veintinueve áreas, cincuenta y cinco centiáreas; en 15 idem.

10. Otra tierra también de secano, en el mismo término, al sitio de la Solana; su cabida son veinticuatro áreas, sesenta centiáreas, y linda por O., tierra de Saturnino Sancho; M., Solana; P., tierra de Angel Hernanz, y al N., la solana y tierra de Cipriano Gimeno; en 100 idem.

11. Otra tierra de secano centenera, en el precitado término, á donde llaman carrera vieja, mide nueve áreas, ochenta y cinco centiáreas; sus linderos son por el O. y N., el camino público; M., tierra de Eusebio Gala, y P., otra de Hermenegildo Blanco; en 60 idem.

12. Otra tierra de secano, en el mismo término, al sitio de las Matas anchas, mide diecinueve áreas, setenta centiáreas; y linda por el O., tierra de José Sanz; M., otra de Bernabé Blanco; P., otra de Francisco Robledo, y al N., otra de Casimiro Arahuetes; en 60 idem.

13. Otra tierra centenera de secano, en el dicho término, al portillo de la cerca y de los arriales, tiene de cabida diecinueve áreas, setenta centiáreas; linda por O., el camino público; M., tierra de Estanislao Sancho; P., el caz, y al N., con la cerca de los arriales; en 60 idem.

14. Otra tierra centenera, en el citado término, al sitio de la Arroladilla, linda por el O., camino público, digo tierra de Luis Cantalejo; M., tierra de Julián Gimeno; tiene diecinueve áreas, setenta centiáreas; N., otra

de Anastasio Gimeno; en 75 idem.

15. Un rompedizo en igual término, á donde llaman los Pizarrales, mide veinticuatro áreas, sesenta y dos centiáreas; y linda por el O., una tierra perdida; P., la cañada, y al N., rompedizo de Wenceslao García; en 110 idem.

16. Otro rompedizo también de secano, en referido término, á la talla de Cañada, su cabida son nueve áreas, ochenta y cinco centiáreas; linda por O., rompedizo de Ambrosio Adebá; M. y P., otro de Felipe Arribas, y al N., otro de Guillermo Vázquez; en 50 idem.

17. Otro rompedizo de secano, en el citado término, en los de detrás de la cerrada, tiene de cabida nueve áreas, ochenta y cinco centiáreas; y linda por O., rompedizo de Mariano Martín; M., rompedizo de Mauricio Gómez; al P., otro de Bernabé Blanco, y al N., otro de Juan Sanz; en 50 idem.

18. Una tierra en igual término, á donde llaman los Arahuetes, tiene de cabida catorce áreas, setenta y siete centiáreas; linda por el O., tierra de Aniceto García, vecino de Pelayos; M., otra de Pedro Arahuetes; P., otra Mauricio Gómez, y al N., el camino; en 30 idem.

19. Un prado cerrado, destinado á pasto y siego en este término, al sitio del prado Santa María, mide catorce áreas, setenta y siete centiáreas; y linda por el O., prado de Juan Gómez; M., otro de Mauricio Gómez, y N., la carrera; en 300 idem.

20. Otro prado también cerrado, en el mismo término, donde llaman Cerca de los Molinos, su cabida son nueve áreas, ochenta y cinco centiáreas; linda por el O., camino que va al prado año; M., tierra de herederos de José Ortega; P., otra de Aniceto García, y al N., el camino; en 100 idem.

21. Una casa en el casco del pueblo de Sotosalbos, en su calle de las Heras, señalada con el número primero, compuesta y distribuida en varias habitaciones para vivienda, incluso un corral que por la parte del Mediodía, se halla unido á ella, mide en conjunto, una superficie de mil cuatrocientos cuarenta y dos pies cuadrados, siendo sus linderos en junto por enfrente, con dicha calle de las Heras, por donde tiene la entrada; Mediodía ó derecha, el corral entrada á las fincas de Mauricio Gómez y Bernabé Robledo; por el Norte ó izquierda, con también entrada á los huertos de Gregorio Sanz y Anastasio Jimeno, y por el Poniente ó espalda, con huerta del mismo y otra de Mauricio Gómez, todos vecinos de la villa de Sotosalbos; en 1 500 idem.

Total de las veintuna fincas descritas, 4.223 pesetas.

El remate tendrá lugar en la Sala de audiencia de este Juzgado, el día veinticinco de Febrero próximo y hora de las once; advirtiéndose á los licitadores que para tomar parte en la subasta, habrán de consignar previamente el diez por ciento por lo menos de dicha cantidad; que el remate podrá hacerse á calidad de cederle á un tercero, y por último, se hace saber que no se ha suplido previamente la falta de títulos de propiedad de los bienes que se subastan, por lo que habrá de observarse lo prevenido en la regla quinta del artículo cuarenta y dos del reglamento para la ejecución de la ley hipotecaria.

Dado en Segovia á nueve de Enero de mil novecientos nueve.—Miguel López.—Juan B. Copeiro del Villar.