



## de la provincia de Cáceres

Por Dios, España y su Revolución Nacional Sindicalista

Franco - Franco - Franco - ¡ARRIBA ESPAÑA!

FRANQUEO  
CONCERTADO

Número 181

Sábado 12 de Agosto

AÑO DE 1944

### PUNTO DE SUSCRIPCION

En Cáceres, en la Administración (Palacio Provincial), Palacio de Santa María. No se admiten documentos que no vengan firmados por el Excmo. Sr. Gobernador Civil de la provincia.

El Real decreto de 4 de Enero de 1883 y la Real orden de 6 de Agosto de 1891, disponen no se otorguen por las Corporaciones provinciales ni municipales ningún documento ni escritura sin que los rematantes presenten los recibos de haber satisfecho los derechos de inserción de los anuncios de subasta en el «Boletín Oficial del Estado» y BOLETIN OFICIAL.

ADVERTENCIA. — No se insertará ningún anuncio que no tenga carácter gratuito sin que previamente se abonen los derechos de inserción correspondientes o haya alguna persona que responda del pago de los mismos, a razón de 20 céntimos de peseta por palabra.

### PRECIO DE SUSCRIPCION

Para la capital: Al año, pesetas 60; al semestre, pesetas 35; al trimestre, pesetas 20. Para fuera de la capital: Al año, pesetas 70; al semestre, pesetas 40; al trimestre, pesetas 25; franco de porte. Número suelto, 50 céntimos de peseta. Número atrasado, 1 peseta.

## Gobierno de la Nación

En el «Boletín Oficial del Estado» número 219, correspondiente al día 6 de Agosto de 1944, se publica la siguiente Orden:

### Ministerio de la Gobernación

ORDEN de 31 de Julio de 1944, por la que se dictan normas para el funcionamiento de las Sociedades de Asistencia Médico Farmacéutica.

Ilmo. Sr.: Para conocimiento de las Sociedades de Asistencia Médico Farmacéutica, inscritas en la Comisaría de Asistencia de la Dirección General de Sanidad,

Este Ministerio se ha servido disponer:

Todas las Sociedades de Asistencia Médico Farmacéutica, que no establezcan concierto para la prestación del Seguro de Enfermedad, se seguirán rigiendo para su funcionamiento y nombramiento de personal facultativo, etcétera, etcétera, por la Orden Ministerial de 12 de Abril de 1941, que fija el Reglamento de la Comisaría de Asistencia Médico Farmacéutica.

Para la asistencia facultativa de los socios y familiares, que cuenten con sueldos o jornales superiores al límite de 9.000 pesetas, que marca la Ley del Seguro de Enfermedad, el personal facultativo que los asista (Médicos, Practicantes, Comadronas, etcétera), se hará por los pertenecientes actualmente al cuadro facultativo de cada Sociedad o los que en su día pudieran ser nombrados, previo los trámites reglamentarios de concurso u oposición, intervenido por la Dirección General de Sanidad y que marca el referido Reglamento de la Comisaría de Asistencia Médico Farmacéutica.

Las Entidades de nueva creación, así como las antiguas que se hayan inscrito o se inscriban en el porvenir en la referida Comisaría, seguirán sometidas a la inspección que por delegación de la Dirección General de Sanidad, marca el Reglamento de 12 de Abril de 1941.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 31 de Julio de 1944.—PE-REZ GONZALEZ.

Ilmo. Sr. Director general de Sanidad. 2838

ORDEN de 31 de Julio de 1944, por la que se dispone se convoquen oposiciones en el Cuerpo de Inspectores Farmacéuticos Municipales.

Ilmo. Sr.: Con el fin de dar cumplimiento a lo dispuesto en el artículo cuarto del Reglamento del Cuerpo de Inspectores Farmacéuticos municipales de 14 de Junio de 1935, adaptando, al propio tiempo, los conocimientos a exigir a los aspirantes a ingreso en el mismo o las obligaciones que los progresos científicos y nuevas enseñanzas facultativas imponen a los Inspectores Farmacéuticos municipales,

Este Ministerio ha tenido a bien disponer:

1.º Por esa Dirección General se procederá a convocar oposiciones a ingreso en el Cuerpo de Inspectores Farmacéuticos Municipales, con arreglo a las normas que por la misma se estimen pertinentes.

2.º El programa que habrá de regir para las oposiciones a ingreso y plazas vacantes en el Cuerpo de Inspectores Farmacéuticos Municipales, será el que a continuación se inserta, propuesto por la Dirección General de Sanidad y aprobado por este Ministerio.

Lo digo a V. I. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años. Madrid, 31 de Julio de 1944.—PE-REZ GONZALEZ.

Ilmo. Sr. Director general de Sanidad.

CIRCULAR por la que se convocan oposiciones para ingreso en el Cuerpo de Inspectores Farmacéuticos Municipales y programa referente a las mismas.

En cumplimiento de lo dispuesto en Orden Ministerial de esta fecha y de acuerdo con lo preceptuado en el artículo cuarto del Reglamento de Inspectores Farmacéuticos Municipales de 14 de Junio de 1935, por esta Dirección General se convoca oposición para ingreso en el Cuerpo mencionado, con arreglo a las siguientes condiciones:

1.ª Los aspirantes habrán de ser españoles, Licenciados o Doctores en Farmacia, afectos al Régimen y carecerán de antecedentes penales.

2.ª Las instancias se presentarán en las Oficinas de la Inspección General de Farmacia de la Dirección General de Sanidad, en el plazo de treinta días hábiles, contados a partir del día 1.º de Septiembre próximo, acompañadas de los siguientes documentos:

a) Partida de nacimiento, debidamente legalizada, si ha sido expedida fuera del territorio de la jurisdicción de la Audiencia de Madrid.

b) Título facultativo, copia notarial del mismo o recibo de haber efectuado el pago de los derechos correspondientes a su expedición.

c) Certificación negativa del Registro Central de Penados y Rebellados.

d) Certificado de buena conducta.

e) Documentos acreditativos de la adhesión al Glorioso Movimiento Nacional del solicitante.

f) Declaración jurada, en la que se haga constar que el interesado no ha sido expulsado de ningún Cuerpo del Estado, Provincia o Municipio por expediente gubernativo o político social, ni estar sometido a él en el momento de la presentación de la instancia.

g) Para las mujeres, certificación, con validez oficial, acreditativa del cumplimiento del Servicio Social, de la exención legal del mismo o justificante de estarlo cumpliendo.

3.ª Los aspirantes satisfarán en el acto de la presentación de la instancia 60 pesetas en metálico, en concepto de derechos de oposición. El número del recibo de pago de estos derechos será el que corresponda al opositor para la práctica de los ejercicios.

4.ª Los ejercicios de oposición serán tres: El primero, escrito; el segundo, oral, y el tercero, práctico, que consistirá en la solución del problema de análisis clínico o bromatológico. Estos ejercicios se ajustarán al programa aprobado por la Superioridad con esta misma fecha. El examen oral será eliminatorio. Los opositores que no alcancen la puntuación necesaria no podrán realizar el tercer ejercicio.

5.ª El Tribunal encargado de juzgar las oposiciones y fecha en que han de dar comienzo las mismas, se fijarán en momento oportuno, haciéndose público en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que se hace público para general conocimiento.

Madrid, 31 de Julio de 1944.—El Director general, José A. Palanca.

### PROGRAMA

para las oposiciones a ingreso y plazas vacantes en el Cuerpo de Inspectores Farmacéuticos Municipales

#### LEGISLACION FARMACEUTICA

Tema 1.º Legislación farmacéutica fundamental o Legislación complementaria.

Tema 2.º Estudio general de la Organización sanitaria del Estado Español. Inspección General de Farmacia. Delegaciones provinciales de Farmacia.

Tema 3.º Legislación sobre oficinas de farmacias públicas. Oficinas de farmacia especiales de propiedad de Entidades autorizadas y otras modalidades del ejercicio actual. Botiquines.

Tema 4.º Especialidades farmacéuticas. Laboratorios de preparación de especialidades farmacéuticas. Almacenes de drogas y especialidades. Herboristería. Perfumería y cosmética.

Tema 5.º Derecho municipal y concepto del Municipio en España. Entidades locales menores. Reglamento de Sanidad Municipal de 9 de Febrero de 1925. El farmacéutico, como funcionario técnico municipal.

Tema 6.º Reglamento del Cuerpo de Inspectores Farmacéuticos Municipales de 14 de Junio de 1935.

Tema 7.º Descripción de la misión analítica e inspectora del Inspector farmacéutico municipal en relación con los alimentos y bebidas. Legislación vigente en esta materia.

Tema 8.º Centro Técnico de Farmacobiología.

Tema 9.º Legislación sobre estupefacientes. Inspección del tráfico sobre estos productos.

Tema 10. Inspección de fábricas y otros Centros preparadores de alimentos y bebidas. Idem de perfumería y cosmética. Legislación vigente y especial sobre estas materias.

Tema 11. Entidades de Previsión profesional farmacéutica. Estudio de su organización respectiva.

Tema 12. Organización corporativa profesional. Otros Organismos científicos y de investigación farmacéutica.

Tema 13. Juntas Locales de Defensa Pasiva. Constitución de las mismas. Misión del farmacéutico como Vocal Técnico. Farmacéuticos diplomados. Legislación pertinente.

Tema 14. Colaboración del farmacéutico con la Administración de Justicia. Disposiciones legales que ri-



# Ministerio de Hacienda

## Dirección General de Propiedades y Contribución Territorial

Servicio del Catastro de la Riqueza de Rústica

PROVINCIA DE CACERES

PARTIDO JUDICIAL DE CORIA

TERMINO MUNICIPAL DE PORTAJE

Resumen general por cultivos, clases y superficie del término

CULTIVOS O APROVECHAMIENTOS	Clase	SUPERFICIE		
		Hectáreas	Areas	Centiáreas
Cereal.....	1. <sup>a</sup>	31	35	75
	2. <sup>a</sup>	15	57	00
	3. <sup>a</sup>	113	19	07
	4. <sup>a</sup>	202	36	36
	5. <sup>a</sup>	9	26	10
	6. <sup>a</sup>	688	34	15
	7. <sup>a</sup>	92	09	95
Frutales.....	Unica	3	77	90
Olivar.....	Unica	11	72	75
Viña.....	Unica	8	15	99
Cereal con encinas.....	1. <sup>a</sup>	1.060	76	75
	2. <sup>a</sup>	2.609	49	55
	3. <sup>a</sup>	1.685	46	80
Encinar.....	1. <sup>a</sup>	204	81	00
	2. <sup>a</sup>	420	70	80
	3. <sup>a</sup>	1.299	96	98
Alcornocal.....	1. <sup>a</sup>	147	55	00
	2. <sup>a</sup>	15	18	00
Pastos.....	1. <sup>a</sup>	35	36	80
	2. <sup>a</sup>	39	31	80
	3. <sup>a</sup>	25	17	20
	4. <sup>a</sup>	14	52	60
	5. <sup>a</sup>	102	21	20
	6. <sup>a</sup>	75	40	00
Edificaciones e improductivo.....		5	94	27
TOTAL.....		8.917	73	77
Total superficie del término.....		9.897	93	75

Contra las características que preceden, pueden los contribuyentes en general, interponer las reclamaciones que crean oportunas ante el Ilustrísimo Sr. Director General de Propiedades y Contribución Territorial (Madrid), en el plazo de quince días, a contar desde la fecha de su publicación en el BOLETIN OFICIAL de la provincia.

Cáceres a 8 de Agosto de 1944.—El Ingeniero Jefe del Catastro de la Riqueza de Rústica, José González Gil.—V.º B.º, el Delegado de Hacienda P. S., (ilegible).

2885

gen su misión. Análisis toxicológicos. Dictámenes. Peritajes judiciales.

### DESINFECCION

Tema 15. Desinfección. Ideas generales. Agentes empleados en la desinfección química. Cal e hipocloritos. Reglas, aparatos y aplicaciones. Tema 16. Desinfección gaseosa. Formaldehización. Preparación de los locales. Aparatos y métodos más usados. Saturación con amoníaco.

Tema 17. Desinfección física. Agentes naturales. Luz solar. Electricidad. Calor seco. Flameado. Incineración.

Tema 18. Calor húmedo. Desinfección por el vapor de agua. Técnica y aparatos más usados. Comprobación de la desinfección por el calor. Desinfecciones especiales; esputos, etcétera.

Tema 19. Desinsectación. Insectos transmisores de gérmenes. Procedimientos generales. Gassulfuroso. Técnicas y aparatos. Gas cianhídrico; estudio, toxicidad, condiciones de acción y aparatos.

Tema 20. Métodos especiales de desinsectación Moscas. Mosquitos; desanofelización. Pulgas. Piojos. Despiojamiento. Desratización; medios mecánicos, venenos, virus y gases tóxicos.

### TOXICOLOGIA

Tema 21. Tóxicos y venenos; División de los venenos; gaseosos, minerales y orgánicos. Absorción, localización y eliminación de los venenos. Antídotos.

Tema 22. Toxicidad y composición o estructura química. Dosis; tóxica y letal. Índice de la toxicidad. Envenenamientos; criminales, suicidas, accidentales y profesionales.

Tema 23. Operaciones previas a toda investigación toxicológica. Recogida de vísceras y productos. Preparación de las muestras. Ensayos preliminares e investigación micrográfica. Experiencias bacteriológicas.

Tema 24. Venenos gaseosos. Oxido de carbono; origen y efectos, investigación en la sangre. Gas del alumbrado. Anhídrido carbónico. Métodos de investigación. Aire viciado. Antídotos.

Tema 25. Agresivos químicos. Generalidades. División; sofocantes, vesicantes, lacrimógenos y estornutatorios; efectos y eliminación. Persistencia, soportabilidad y mortalidad. Índice lacrimógeno, antídotos.

Tema 26. Aerosoles. Propiedades generales. Humos y nieblas. Fumígenos, división; material fumígeno, incendiarios; efectos y antídotos.

Tema 27. Protección individual. Máscaras protectoras. Sus clases, Preparación y comprobación. Carbón activo; su constitución, fabricación y análisis.

Tema 28. Defensa pasiva Su importancia y organización. Detectores. División; físicos, químicos y biológicos. Aplicaciones. Servicio de detección. Laboratorios e instrucción de equipos.

Tema 29. Servicio de desimpregnación, Su importancia y organización. Métodos: ventilación, neutralización química; sus clases. Arrastre mecánico. Medidas para la protección de alimentos y contra el óxido de carbono; refugios; socorro sanitario. Lucha contra incendios.

Tema 30. Venenos volátiles. Fósforo, cianuros y substancias cianogénicas; origen efectos e investigación. Cloroformo, cloral y éter etílico. Importancia del alcohol en sangre para investigar la embriaguez.

Tema 31. Venenos metálicos. Destrucción de la materia orgánica.

Arsénico. Antimonio, mercurio, plomo y bario. Acción, origen e investigación. Aparato de Marsch. Antídotos. Venenos corrosivos, ácidos bases y oxidantes.

Tema 32. Hipnóticos y analgésicos. Ureicos, barbitúricos; efectos, eliminación e investigación. Estupefacientes; acción tóxica, investigación y eliminación. Analépticos; grupo de la fenilisopropilamina.

Tema 33. Química legal.— Investigación de sangre, esperma, heces, contenido estomacal, etc., sobre tejidos u objetos. Peritajes diversos.

### ANALISIS CLINICOS

Tema 34. Orina. Nociones generales sobre su composición. Volumen, recolección y conservación de la orina. Olor, color, aspecto y densidad. Densidad a 15° y residuo seco por calcinación a 100°. Reacción, determinación de la acidez con fenoltaleína y acidez iónica. Cloruros. Fósforo. Azufre. Carbono. Nitrógeno total. Sales amoniacales. Urea. Acido úrico. Creatina y Creatinina.

Tema 35. Albúmina, pseudoalbúmina, albumosas, albúminas, aceto solubles y peptonas. Glucosa. Acetona, Acido acetil acético. Acido beta oxibutírico. Pigmentos y sales biliares. Urobilina. Indol. Vitaminas A B C.

Tema 36. Sedimento cristalino y sedimento organizado de la orina. Examen bacteriológico. Cálculo urinario (su análisis).

Tema 37. Hemoglobina. Valor globular. Hematíes. Recuento hemático.

Tema 38. Leucocitos. Recuento leucocitario. Fórmula leucocitaria.

Tema 39. Examen parasitológico. Hematozoario de paludismo Espirilo de Obermaier Kala-azar.

Tema 40. Proceso de coagulación. Tiempo de hemorragia. Tiempo de coagulación. Velocidad de sedimentación.

Tema 41. Urea en sangre. Glucosa en sangre. Curva glucémica.

Tema 42. Reacciones de aglutinación. Serorreacción de Widal de los gérmenes Eberth Paratífico A y B, Proteus X 19. Melitensis y Bang.

Tema 43. Reacciones de fijación y desviación del complemento. Reacción de Wassermann.

Tema 44. Serología luética por reacciones de floculación. Reacciones de Meinicke (enturbiamiento y aclaramiento). Sachs Witebky (Citochol), Muller (reacción balón), Kahn.

Tema 45. Análisis de esputo. Tinción del bacilo de Koch por el método Zichl. Identificación de la flora microbiana (neumococos, neumobacilos, catarralis, estreptocócos, estafilocócos y Pleiffe). Elementos citológicos.

Tema 46. Pus y exudados. Pus (su análisis). Exudado muco faríngeo. Bacilo diftérico de Klebs-Loeffler y pseudodiftérico de Hoffman. Exudado uretral; investigación del diplococo de Neisser.

Tema 47. Líquido céfalo raquídeo. Número de células en cámara de Nogotte. Albúmina. Reacción de las globulinas. Glucosa. Identificación del menegococo, enumococo y bacilo de Koch. Fórmula leucocitaria del sedimento. Reacciones coloidales.

Tema 48. Jugo gástrico. Acidez total. Acido clorhídrico libre. Acidez orgánicos. Sangre. sangre-bilis. Estudio microscópico del sedimento.

Tema 49. Heces fecales. Pelos, uñas y escamas. Tinción de treponemas por el método de Fontana Tribondeau.

Tema 50. Reacciones inmunoó-

gicas. Tuberculina. Melitina, otras. Reacción de Casoni. Prueba de Schick. Grupos sanguíneos.

Tema 51. Hemocultivo. Reacciones serológicas del cáncer. Reacciones de Botelhe. Roffo y Kopazzewski. Autovacunas.

Tema 52. Leche de mujer (su análisis).

### FISIOLOGIA E HIGIENE DE LA ALIMENTACION

Tema 53. Importancia general de la alimentación; la alimentación como problema de política sanitaria; materias alimenticias; la necesidad y el consumo de energía; metabolismo básico y total.

Tema 54. Ley de la isodinamia; acción dinámico-específica; dieta popular; consumo y mínimum de albúminas; valor nutritivo de algunos alimentos; alimentos de protección y alimentos energéticos.

Tema 55. Proteínas; su impor-

tancia. Aminoácidos; su significación biológica; estructura de las proteínas; diferentes proteínas y su estudio químico.

Tema 56. Hidratos de carbonos; su química; su importancia en el metabolismo. Monosacáridos, oligosacáridos y polisacáridos. Pectinas. Aprovechamiento en el organismo de los diferentes hidratos de carbono.

Tema 57. Química de las grasas; grasas neutras; fosfatidos, serobrosidos; esterinas; importancia fisiológica de las grasas.

Tema 58. El agua y las materias minerales; su importancia; la necesidad de materias minerales. Importancia de las diferentes materias minerales.

Tema 59. Química de vitaminas. Vitaminas liposolubles: A, D, E, F, K.

Tema 60. Vitaminas hidrosolubles: C B1, B2, B6, H y factores P1P y W.



Tema 61. Condimentación de los alimentos desde el punto de vista de las técnicas generales de cocina. Métodos de elaboración y su influjo en la composición de los alimentos animales y vegetales. Métodos mecánicos. Utilización de temperaturas elevadas en la condimentación de los alimentos.

Tema 62. Preparación de los alimentos desde el punto de vista de su conservación y fines de ésta. Alteraciones bioquímicas y microbiológicas de los alimentos. Métodos físicos y químicos de conservación. Conservación de los alimentos según los métodos descritos y su influjo en la composición de los mismos.

#### BROMATOLOGIA Y ANALISIS

Tema 63. Carne. Estructura y fenómenos de la maduración. Composición de las mismas. Acción de la cocción y del asado. Mataderos. Régimen de los mismos. Alteraciones y parásitos. Intoxicaciones. Despojos. Embutidos. Ideas generales sobre su fabricación. Conservas de carnes. Carnes enfriadas, refrigeradas y congeladas. Técnica empleada.

Tema 64. Derivados de la carne. Extractos, jugo y caldos. Extractos de caldo en cubitos. Sucedáneos y falsificaciones. Huevos de gallina. Composición, alteraciones y conservación. Examen.

Tema 65. Pescados. Composición, alteraciones e intoxicaciones. Reconocimiento de los mismos. Mariscos. Industria conservera. Conservas en aceite, en escabeche y salazones. Técnicas generales de fabricación y disposiciones legales que regulan su fabricación y venta. Determinaciones analíticas más importantes a efectuar.

Tema 66. Leches. Leche de vaca. Disposiciones legales que regulan su producción y venta. Composición y propiedades físicas y químicas. Alteraciones y sus causas. Inspección y toma de muestras en despachos y establos. Leches de cabra y de oveja.

Tema 67. Producción, transporte y conservación higiénica de la leche. Abastecimientos de las grandes ciudades. Centrales lecheras. Su organización y ventajas.

Tema 68. Determinaciones a efectuar para comprobar la genuinidad y pureza de la leche. Prueba de establos. Investigación de leche de cabra en la de vaca. Análisis de la leche desde el punto de vista higiénico.

Tema 69. Derivados de la leche. Composición. Métodos de fabricación y determinaciones analíticas más importantes a efectuar en nata y leche descremada. — Leche condensada. Leche en polvo. Leches fermentadas. Caseína y Lactosa.

Tema 70. Quesos. Disposiciones legales relativas a este alimento. Sus diferentes clases y métodos de fabricación. Proceso biológico y químico que se presenta en la madurez de los mismos. Medida del grado de maduración. Cuajo. Su valoración. Determinaciones analíticas necesarias para juzgar de su calidad. Alteraciones, intoxicaciones, adulteraciones y medios de reconocerla.

Tema 71. Mantequilla. Composición y métodos de fabricación. Disposiciones legales que regulan su fabricación y venta. Adulteraciones y medios de reconocerlas. Investigación de materias colorantes, antisépticas y agentes conservadores.

Tema 72. Grasa de cerdo. Su composición. Fabricación y condiciones que deben reunir según las disposiciones vigentes. Adulteraciones y medios de descubrirlas. Sebos. Obtención y aplicaciones. Aceites de

animales marinos. Enranciamientos de las grasas.

Tema 73. Aceite de oliva. Composición y disposiciones legales acerca de este alimento. Métodos de extracción. Determinaciones analíticas a efectuar más frecuentes. Adulteraciones y medios de descubrirlas.

Tema 74. Aceite de orujo. Composición y métodos de fabricación. Determinaciones analíticas a efectuar desde el punto de vista legal. Aceite de semillas. Cacahuet, sésamo, algodón, girasol, soja y pepitas de uvas. Composición y métodos de fabricación. Refinación de aceite. Fundamentos y métodos de refinación.

Tema 75. Aceites y grasas endurecidos. Métodos de fabricación y aplicaciones. Margarina. Composición. Condiciones que para la misma vienen exigidas en la legislación de alimento. Método de fabricación. Determinaciones analíticas a efectuar.

Tema 76. Cereales. Caracteres generales. Trigo. Especies y razas. Centeno. Composición y aplicaciones. Ergotismo. Cebada. Avena. Mijo, Trigos sarracenos.

Tema 77. Arroz. Elaboración y alteraciones. Beri-beri y polineuritis. Maíz. Composición y alteraciones. Pelagra.

Tema 78. Harinas. Molinería. Alta molienda o gradual. Productos intermedios y secundarios. Harinas integrales. Harina de trigo. Alteraciones y adulteraciones más frecuentes. Semillas nocivas que pueden acompañar al trigo y pasar a la harina. Insectos y parásitos.

Tema 79. Harinas. Análisis de las harinas desde el punto de vista higiénico y de la panificación. Disposiciones legales y consideraciones generales que permiten dar una calificación definitiva de las mismas. Sémola. Otras harinas alimenticias. Inspección de una fábrica de harina.

Tema 80. Tubérculos y raíces feculentos. Patatas; caracteres, composición y enfermedades. Intoxicaciones y conservación. Batata; composición y aplicaciones. Yuca; variedades, toxicidad y aplicaciones.

Tema 81. Malta. Preparación y transformaciones químicas. Poder diastásico, variedades y aplicaciones. Harinas malteadas y dextrinadas. Harinas lacteadas.

Tema 82. Pan. Generalidades acerca del proceso de fabricación. Fermentación panaria. Transformaciones que sufren durante la cocción. Alteraciones, defectos y falsificaciones. Pan integral. Relación ante su labor alimenticia y el correspondiente al pan blanco. Levaduras de pan. Pastas alimenticias.

Tema 83. Pan. Determinaciones analíticas a efectuar desde el punto de vista de su calidad. Disposiciones legales e interpretación de los resultados de un análisis de pan. Inspección de una tahona.

Tema 84. Plantas azucareras. Azúcar de remolacha o caña; fabricación y refinación. Clases comerciales y usos. Azúcar invertido. Melazas.

Tema 85. Miel. Obtención y depuración. Suertes comerciales. Azúcar y jarabe de fécula. Confituras. Mazapanes y turrónes. Helados. Adulteraciones. Régimen de las heladerías y confiterías.

Tema 86. Edulcorantes sintéticos. Poder edulcorante y acción fisiológica. Sacarina. Síntesis, propiedades, falsificaciones e impurezas. Otros edulcorantes sintéticos. Régimen para su empleo en los alimentos.

Tema 87. Frutas. Composición general y características especiales. Enfermedades. Frutas conservadas.

Diferentes métodos de conservación, sus ventajas e inconvenientes. Esterilización, conservadores químicos prohibidos. Zumos de frutas. Jarabes. Jaleas.

Tema 88. Hortalizas y verduras. Composición general y características especiales. Conservas y verduras y hortalizas; desecación, encurtidos, esterilización y conservadores químicos prohibidos. Hongos comestibles. Especies venenosas y comestibles. Diferencia y toxicidad. Levaduras alimenticias.

Tema 89. Estimulantes. Café. Descripción del grano y suertes comerciales. Composición. Café tostado. Caramelizado, glaseado y aceitado. Extracto de café. Cafés descafeinados. Sucedáneos del café; achicoria y malta tostada. Otros sucedáneos. Régimen de los mismos.

Tema 90. Té. Suertes comerciales y composición. Sucedáneos. Hierba mate. Recolección. Elaboración y envasado. Caracteres y composición. Nuez de Kola. Composición y aplicaciones.

Tema 91. Cacao. Preparación, composición, conservación y aplicaciones. Sucedáneos. Cacao tostado. Masa de cacao. Cacao en polvo. Chocolate. Derivados del chocolate. Chocolate familiar. Métodos de fabricación de chocolate. Inspección de una fábrica de chocolate. Régimen del chocolate. Tabaco. Uso como estimulante. Composición y toxicidad.

Tema 92. Bebidas alcohólicas. Acción fisiológica e intoxicante. Fermentación alcohólica; levadura, procesos químicos, productos secundarios. Alcohol; condiciones del destinado para usos alimenticios.

Tema 93. Vinos. Composición. Estatuto del vino. Clases de vino: tinto, blancos, claretes, gaseosos y espumosos, mostos y concentrados. Elaboración. Conservación y crianza de los mismos. Correcciones. Añejamiento. Enfermedades de los vinos.

Tema 94. Vinos. Determinaciones analíticas para juzgar de la calidad de un vino. Investigación de antisépticos y materias colorantes extrañas. Interpretación de los resultados de un análisis de vino. Inspección de bodegas y de tabernas.

Tema 95. Sidra. Composición y elaboración. Cerveza. Fermentación, composición. Métodos de fabricación y de conservación. Determinaciones analíticas a efectuar.

Tema 96. Derivados alcohólicos obtenidos por destilación. Fundamentos teóricos de la destilación y rectificación de líquidos alcohólicos. Aparatos empleados. Aguardientes, coñac, ron, ginebra, whisky, anisados, licores amargos, vermut. Determinaciones analíticas más importantes.

Tema 97. Condimentos. Vinagres. Composición. Fermentación acética. Diferentes métodos de fabricación. Alteraciones e impurezas y falsificaciones. Disposiciones legales que regulan su fabricación y determinaciones a efectuar para comprobar su origen y adulteraciones. Sal de cocina, suertes comerciales. Sal de mesa y de régimen.

Tema 98. Especies más corrientes: azafrán, pimentón, pimienta, mostaza y canela. Composición y disposiciones legales que regulan su fabricación y venta. Adulteraciones y medios de reconocerlas.

Tema 99. Aguas. Misión del Inspector Farmacéutico Municipal en los abastecimientos de agua. Estudio de éstas. Captado y condiciones higiénicas; investigación de la contaminación de un agua. Fluorestina. Canalización, depósitos y distribución. Régimen legal para el abasteci-

miento de aguas potables. Determinaciones analíticas a efectuar para juzgar de su potabilidad. Examen bacteriológico.

Tema 100. Depuración de las aguas. Depuración bacteriológica (filtros lentos y rápidos.) Depuración física, ebullición y luz ultravioleta; depuración química, ozono, cloro y acción oligodinámica. Índice de cloro. Empleo de neutralizantes del cloro. Correctivos de sales. Aguas residuales, barros activados.

Tema 101. Condiciones de las vasijas usadas en la preparación de los alimentos. Cajas, papeles y envolturas de los alimentos. Pinturas de juguetes infantiles. Toxicidad de cierres de caucho, cápsulas mecánicas, lacres, etcétera, usados en los alimentos.

Tema 102. Jabones. Comunes de tocador y jabones medicinales, Materias primas y métodos de fabricación y aparatos. Alteraciones, determinaciones analíticas más importantes a efectuar y disposiciones legales que regulan su fabricación y venta.

Tema 103. Desdoblamiento de grasas. Diferentes métodos de desdoblamiento. Fundamento. Técnicas y aparatos. Ácidos grasos. Estearina; su industria. Oleína, glicerina ordinaria y destilada. Métodos de fabricación y determinaciones analíticas más importantes a efectuar para juzgar de su calidad. Disposiciones legales que regulan su fabricación y venta.

Tema 104. Tierras. Composición. Toma de muestras. Análisis mecánico. Análisis químico. Determinaciones más importantes a efectuar. Interpretación de los resultados del análisis y su exposición.

Tema 105. Abonos. Toma de muestras. Abonos nitrogenados, fosforados y potásicos. Abonos orgánicos. Abonos mixtos. Disposiciones legales y determinaciones analíticas más importantes a realizar para juzgar de su calidad.

Tema 106. Productos anticriptogámicos e insecticidas. Azufre y derivados. Sales de cobre y de arsénico, cianuro. Tabaco y sus extractos. Fósforo de cinc. Pelitre Derris y sus derivados. Disposiciones legales que regulan su fabricación y venta.

Tema 107. Aceites esenciales; propiedades generales. Métodos generales de extracción. Esencias destiladas. Esencias españolas de mayor importancia. Métodos generales de análisis. Determinación de sustancias tóxicas en productos de perfumería y cosmética.

2839

### Parque de Intendencia

#### ANUNCIO

Hasta el día veintiséis del mes actual, y a las once horas, se admiten ofertas para tomar parte en el concurso para adquisición de los artículos necesarios al servicio de este Establecimiento y sus Depósitos, durante el mes de SEPTIEMBRE próximo, en las cantidades y condiciones que se expresan en los pliegos que están de manifiesto en la Oficinas de Detall, a disposición de quienes los necesiten.

Cáceres, cinco de Agosto de mil novecientos cuarenta y cuatro.—El Comandante Director (ilegible).

(17 ptas.)

2832



# DELEGACION DE HACIENDA

## Administración de Propiedades y Contribución Territorial

### PROPIOS—FORESTALES—PESAS Y MEDIDAS

Practicadas por esta Administración de Propiedades, las liquidaciones por los conceptos y trimestres que a continuación se indican, a virtud de las certificaciones remitidas por las Corporaciones Municipales, se les notifica el importe a que ascienden aquéllas, teniendo quince días para verificar los ingresos en el Tesoro Público, transcurridos los cuales sin que lo hayan verificado, se procederá a expedir las certificaciones de apremio a fin de que el importe de aquéllas sea hecho efectivo por la vía ejecutiva; haciendo constar que esta notificación no presupone que en el día de la fecha no se hallen ya ingresadas algunas de las liquidaciones practicadas.

MUNICIPIOS	PROPIOS	FORESTALES	PESAS Y MEDIDAS
<b>CUARTO TRIMESTRE DE 1943</b>			
Ruanes.....	540 09	379 36	—
<b>PRIMER TRIMESTRE DE 1944</b>			
Deleitosa .....	1.651 86	—	—
Descargamaría .....	—	917 70	—
Talaván .....	790 56	439 20	—
<b>SEGUNDO TRIMESTRE DE 1944</b>			
Abadía .....	—	—	75
Acebo .....	—	—	31 76
Aceituna .....	752 85	—	—
Ahigal .....	—	—	50
Aldea del Cano.....	148 50	82 50	—
Aldeanueva del Camino .....	—	—	175
Alía .....	—	—	118 90
Arroyomolinos de la Vera....	—	—	76 62
Bañós.....	—	—	131 87
Barrado .....	—	—	25
Benquerencia .....	180	100	—
Berzocana .....	—	—	128 28
Berrocalejo .....	—	140	75
Botija .....	3.313 43	1.953 70	—
Brozas .....	3.491 78	2.003	—
Calzadilla.....	514 54	1.050	20 43
Cañaveral .....	4.289 67	2.383 15	—
Carrascalejo .....	—	—	87 50
Casar de Cáceres .....	—	—	12 90
Casas de Don Antonio.....	693	385	—
Casas de Miravete .....	431 72	284 77	2 43
Casas del Monte.....	—	—	3 45
Casar de Palomero .....	—	—	12 50
Casatejada .....	—	—	62 52
Ceclavín .....	—	—	350 29
Cerezo .....	55 45	—	50
Cúmbre (La) .....	468	260	—
Deleitosa .....	—	—	37 50
Eljas.....	—	—	62 50
Descargamaría .....	24	—	—
Garganta la Olla.....	—	—	250
Gargantilla .....	—	—	87 85
Gata .....	—	—	39 51
Gordo (El) .....	810	450	407 90
Granadilla .....	—	—	109 50
Guadalupe .....	—	—	502 50
Guijo de Coria .....	2.055 75	1.284	—
Guijo de Granadilla.....	—	—	30 62
Guijo de Santa Bárbara.....	—	—	340
Hernán Pérez .....	416 25	231 25	—
Hervás.....	13.348 32	41	566 12
Higuera de Albalá .....	—	—	7 80
Hinojal .....	423 36	235 20	—
Hoyos .....	36	20	427 60
Ibahernando .....	451 55	328 50	—
Jaraicejo.....	1.027 91	750	—
Jaraiz .....	—	—	380 65
Jarandilla .....	—	—	262 50
Logrosán .....	—	—	331 51
Losar de la Vera.....	—	—	251 87
Madrigal de la Vera.....	—	—	3 7 50
Madrigalejo.....	—	—	249 95
Membrío .....	—	—	255 06
Mohedas .....	—	—	2 50
Monroy .....	6 523	149	453 50
Moraleja .....	596 16	331 20	—
Navaconcejo .....	—	—	163 18
Montánchez.....	—	—	1.057 28
Navalmoral de la Mata .....	1.441 70	857 50	244 79
Navas del Madroño .....	2.701 26	1.500 70	—
Pasarón de la Vera.....	—	—	228 12

MUNICIPIOS	PROPIOS	FORESTALES	PESAS Y MEDIDAS
Oliva de Plasencia .....	—	—	88 14
Peraleda de la Mata .....	—	1.375 55	388 2
Perales del Puerto .....	—	—	222 58
Plasencia .....	—	—	126 27
Piedras Albas .....	981 94	545 52	— 5
Romangordo.....	315	175	—
Salorino.....	—	—	290 45
Santa Ana .....	—	60	—
Santa Cruz de Paniagua.....	—	—	75
Santiago del Campo.....	179 02	200	—
Saucedilla .....	—	—	80 24
Segura de Toro .....	—	—	7 90
Serradilla.....	3.454 37	—	—
Talaván .....	8 920 80	4.956	—
TeJeda del Tiétar .....	—	—	135
Tornavacas .....	—	—	200
Torre de Santa María.....	954 72	624 57	—
Torremocha .....	2.596 87	1.737 50	—
Trujillo .....	—	18 30	—
Valdehúncar .....	—	—	15
Valdelacasa de Tajo .....	1.075 50	597 50	62 67
Valdeobispo .....	—	—	125
Valencia de Alcántara.....	—	—	970 37
Valverde de la Vera.....	—	—	551 56
Valverde del Fresno.....	—	—	665 50
Viandar de la Vera .....	—	—	135
Villanueva de la Vera.....	502 09	—	888 75
Villar del Pedroso .....	—	—	239 43
Zarza la Mayor .....	319 53	179	—
Zorita.....	1.535 04	1.237 50	137 50

Contra estas liquidaciones podrán interponer los Ayuntamientos de referencia, recurso Económico Administrativo en el plazo de quince días, a partir de la publicación de la presente notificación en el BOLETIN OFICIAL de la provincia, ante el Tribunal Económico Administrativo Provincial.

Cáceres, 7 de Agosto de 1944.—El Administrador de Propiedades, P. S., Félix Crespo.

2846

## GOBIERNO CIVIL

### SECRETARIA

#### Negociado 3.º

Según participan a este Gobierno los Alcaldes de los pueblos que se citan, se hallan depositados de su orden, en poder de un vecino, los semovientes que a continuación se reseñan, por haberse aparecido en aquellos términos municipales, sin dueño conocido.

Lo que se hace público en este periódico oficial, en cumplimiento de lo que determina el artículo 8.º del Reglamento de 24 de Abril de 1905, dictado para la Administración y régimen de las reses mostrencas; advirtiendo que en caso de no presentarse sus dueños a recogerlos, dentro del plazo señalado en el artículo 14, se venderán en pública subasta, la cual ha de celebrarse en la Casa Ayuntamiento del pueblo donde los animales se hallan depositados.

Cáceres, 11 de Agosto de 1944.—El Gobernador Civil, LUIS JULVE CEPERUELO.

#### TORREORGAZ

##### Señas de los semovientes

Una vaca castaña, de 5 a 6 años, cornialta, oregisana y sin hierro alguno.

Una añoja colorada, con pelos blancos en la cola, oregisana y sin hierro alguno.

(5'80 pstas.) 2879

## Distrito Forestal

### ANUNCIO

En armonía con lo dispuesto en el art. 4.º de la O. M. de 12 de Mar-

zo de 1943 («Boletín del Estado» del 14), el Excmo. Sr. Ministro de Agricultura, con fecha 3 del actual, ha resuelto que el cupo de reservas de maderas de roble para elaboración de traviesas, sea de un 18 por 100 durante el año forestal de 1944-45.

Lo que se hace público para conocimiento de los propietarios de montes de esa especie, y el de los licitadores de los montes públicos a quienes afecta la condición 6 del Pliego de facultativas vigente en el Distrito, publicado en este BOLETIN OFICIAL el 19 de Junio próximo pasado.

Cáceres, 9 de Agosto de 1944.—El Ingeniero Jefe, Herminio González.

2881

### ANUNCIO

Por convenir a los intereses públicos se ha resuelto rectificar las fechas de las subastas de maderas anunciadas en BOLETIN OFICIAL extraordinario de 19 de Junio último, fijándolas en las siguientes:

Las de robles de Cabezueta del Valle, se celebrará el día 23 de Octubre, a las diez de la mañana, y la de alisos, a las once del mismo día.

La de Casas del Castañar, el 25 del mismo mes, a las diez, como las restantes.

La de Barrado, el 27; la de Villanueva de la Vera, el 30, y la de Losar de la Vera, el 31.

Las restantes no sufren variación. Cáceres, 10 de Agosto de 1944.—El Ingeniero Jefe, Herminio González.

2882