

## PRECIOS Y PUNTO DE SUSCRIPCION

Ayuntamientos de la provincia. Año 60 pesetas  
 Si demás trimestres 15 ; semestros 30 año 60  
 Si demás 22'50 ; 45 ; 90

Las suscripciones, cuyo pago es adelantado, se solicitarán en la Subdirección del Hospicio Provincial, sito en dicho Establecimiento, Pignatelli, núm. 39; donde deberá dirigirse toda la correspondencia administrativa referente al Boletín.

Las de fuera podrán hacerse remitiendo el importe por Giro postal o Letra de fácil cobro.

Las cartas que contengan valores deberán ir certificadas y dirigidas a nombre del citado Subdirector.

Los números que se reclamen después de transcurridos cuatro días desde su publicación, sólo se servirán el precio de venta, o sea a 35 céntimos los de año corriente y a 45 los de anteriores.



## PRECIOS DE LOS ANUNCIOS

Quince céntimos por cada palabra. Al original acompañará un sello móvil de 50 céntimos por cada inserción.

Los anuncios obligados al pago, sólo se insertarán previo abono o cuando haya persona en la capital que responda de éste.

Las inserciones se solicitarán del Excmo. Sr. Gobernador, por oficio; exceptuándose, según está prevenido, las del Excmo. Sr. Capitán general de la Región.

A todo recibo de anuncio acompañará un ejemplar del Boletín respectivo como comprobante, siendo de pago los demás que se pidan.

Tampoco tienen derecho más que a un solo ejemplar, que se solicitará en el oficio de remisión del original, los Centros oficiales.

El Boletín Oficial se halla de venta en la Imprenta del Hospicio.

# BOLETIN OFICIAL

## DE LA PROVINCIA DE ZARAGOZA

ESTE PERIÓDICO SE PUBLICA TODOS LOS DÍAS, EXCEPTO LOS DOMINGOS

Las leyes obligan en la Península, islas adyacentes, Canarias y territorios de África sujetos a la legislación peninsular, a los veinte días de su promulgación, si en ellas no se dispusiese otra cosa. (Código civil).

Las disposiciones del Gobierno son obligatorias para la capital de provincia desde que se publican oficialmente en ella, y desde cuatro días después para los demás pueblos de la misma provincia. (Ley de 3 de noviembre de 1897).

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

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

### PARTE OFICIAL

S. M. el Rey Don Alfonso XIII (q. D. g.), S. M. la Reina Doña Victoria Eugenia, S. A. R. el Príncipe de Asturias e Infantes y demás personas de la Augusta Real Familia continúan sin novedad en su importante salud.

(Gaceta 10 mayo 1926).

Núm. 2.609.

### DIPUTACION PROVINCIAL DE ZARAGOZA

#### Presidencia.

#### CIRCULAR

A fin de evitar el perjuicio grave que se inferiría por los Ayuntamientos a sus respectivos Municipios si antes del día 30 de junio próximo no satisfacen la cantidad que para pago de atrasos a esta Diputación se les señaló por la Junta Liquidadora de Débitos y Créditos, se recuerda por la presente a los Ayuntamientos interesados, para que se sirvan verificarlo antes de la fecha anunciada, pasada la cual sin haberlo verificado, quedarán sin efecto las condonaciones y moratorias otorgadas.

Zaragoza, 10 de mayo de 1926.— El Presidente, Antonio Lasierra.

### SECCIÓN PRIMERA

#### Presidencia del Consejo de Ministros

#### REAL ORDEN

Excmo. Sr.: Modificados los preceptos B) y C) del apartado 7.º de las Bases reguladoras de la Federación de Sindicatos Carboneros, de conformidad con lo expresado en la Real orden de la Presidencia de 26 de marzo último, y ajustándose de esta forma las Bases de la Federación a los preceptos del Real decreto de 27 de febrero del corriente año,

S. M. el Rey (q. D. g.) se ha dignado disponer que desde la publicación de esta Real orden en la Gaceta de Madrid entre en vigor, para los efectos de la producción y consumo de la hulla, el Real decreto de 27 de febrero último, y al propio tiempo que el Comité ejecutivo que se ha formado de acuerdo con el artículo 8.º del mismo, ejerza sus funciones inspectoras, consultivas y ejecutivas para el exacto y escrupuloso cumplimiento de lo preceptuado en el referido Real decreto y su aplicación y adaptación a los demás carbones.

Sin perjuicio de que entre en vigor desde esta fecha el mencionado Real decreto de 27 de febrero próximo pasado, el Comité Inspector, para su mejor aplicación y adaptación a carbones distintos de la hulla y evitación de infracciones o interpretaciones equivocadas, dictará las aclaraciones concordantes necesarias o convenientes.

Lo comunico a V. E. de Real orden para su conocimiento y demás efectos. Dios guarde a V. E. muchos años. Madrid, 4 de mayo de 1926.—Primo de Rivera.

Señor Presidente del Consejo Nacional de Combustibles.

(Gaceta 5 mayo 1926.)

## Ministerio de la Gobernación

### REALES ORDENES

Ilmo. Sr.: Vista la instancia elevada a este Ministerio por el Sr. Presidente del Comité ejecutivo de la Asamblea Nacional de Médicos titulares, Inspectores municipales de Sanidad:

Resultando que la citada Asamblea fué convocada por la Comisión que designó la que se reunió en Medina del Campo con el expresado fin en los días 19 y 20 de febrero de 1925:

Resultando que dicha Comisión hizo la oportuna convocatoria para la celebración en Madrid de la Asamblea Nacional de Médicos titulares, Inspectores municipales de Sanidad, acordando que por cada Colegio provincial o su Sección de titulares se designase un Vocal propietario y otro suplente, como representantes de dichas entidades, nombrados a su vez por las respectivas Asociaciones distritales:

Resultando que el nombramiento de los representantes de las Secciones de titulares de los Colegios provinciales o de estos mismos, donde aquéllas no estaban constituidas, designáronse los Vocales propietarios y suplentes que habían de ostentar su representación en la Asamblea de referencia, expidiendo los documentos probatorios y los títulos de nombramiento que acreditasen la representación otorgada:

Resultando que de las cinco provincias no representadas ni adheridas enviaron directamente sus votos individuales algunos Médicos titulares Inspectores municipales de Sanidad (Cáceres, Castellón y Huelva):

Resultando que, de acuerdo con la convocatoria, tuvo lugar en Madrid la Asamblea Nacional de Médicos titulares Inspectores municipales de Sanidad los días 22, 23 y 24 de marzo último, con asistencia de los Vocales propietarios y suplentes que concurren en representación de aquéllos:

Resultando que la Asamblea, previa revisión y examen de las actas y nombramientos otorgados, consideró legalmente adheridas y representadas las provincias de Alava, Albacete, Alicante, Almería, Avila, Badajoz, Baleares, Barcelona, Burgos, Cádiz, Canarias, Ciudad Real, Córdoba, Coruña, Cuenca, Gerona, Granada, Guadalajara, Guipúzcoa, Huesca, Jaén, León, Lérida, Logroño, Lugo, Madrid, Melilla (Colegio), Navarra, Orense, Oviedo, Palencia, Pontevedra, Salamanca, Santander, Segovia, Soria, Tarragona, Teruel, Toledo, Valencia, Valladolid, Vizcaya, Zamora y Zaragoza:

Resultando que las representaciones que ostentaban los Delegados propietarios y suplentes de los Colegios de las provincias indicadas o de sus Secciones de titulares fueron consecuencia de los acuerdos tomados por dichas entidades:

Considerando que la Asamblea se constituyó y ha desarrollado su cometido con arreglo a las bases de la convocatoria y no se ha producido reclamación alguna contra ninguno de los actos celebrados:

Considerando que el pleno de la Asamblea acordó por unanimidad constituir la Asociación nacional de Médicos titulares Inspectores municipales de Sanidad, según se acredita con las actas originales de la citada Asamblea:

Considerando que se halla debidamente acreditado que los votos emitidos por las provincias directamente representadas y las adheridas y los individuales recibidos por la Comisión organizadora representan con exceso la adhesión de más de las tres cuartas partes de los Médicos titulares Inspectores mu-

nicipales de Sanidad, según resulta del cómputo hecho con los datos que figuran en el nomenclátor sanitario de España:

Considerando que con la celebración y acuerdos de la Asamblea nacional de Médicos titulares Inspectores municipales de Sanidad se han cumplido las condiciones que exige el artículo 43 del Reglamento de Sanidad municipal para poder constituir la Asociación en las condiciones que aquél determina,

S. M. el Rey (q. D. g.), de conformidad con lo informado por la Dirección general de Sanidad, se ha servido disponer:

1.º Que se declare constituida la Asociación nacional de Médicos titulares Inspectores municipales de Sanidad.

2.º Que por la Comisión ejecutiva de la Asamblea para la constitución de la Asociación de dicho nombre, y previas las consultas e informaciones que considere necesarias, se redacte el Reglamento por el que ha de regirse, comprendiendo los diferentes aspectos de su cometido, de conformidad con las disposiciones pertinentes del Reglamento de Sanidad municipal.

3.º Que dicha Asociación se considere como un organismo de cooperación y asistencia de la Dirección general de Sanidad, en lo que se refiere a la organización del Cuerpo de Médicos titulares Inspectores municipales de Sanidad y desarrollo de los servicios sanitarios municipales.

Para el cumplimiento y desarrollo de la presente Real orden se dictarán por este Ministerio y por la Dirección general de Sanidad las disposiciones oportunas.

De Real orden lo comunico a V. I. para su conocimiento y efectos oportunos. Dios guarde a V. I. muchos años. Madrid, 29 de abril de 1926.—Martínez Anido.

Señor Director general de Sanidad.

(Gaceta 1.º mayo 1926.)

Vista la instancia suscrita por don Olegario Villanueva y don José María Gil Serra, Veterinarios de Gandía, solicitando que el reconocimiento de los caballos y reses en las corridas de toros se verifique en aquellas localidades donde no hubiera más que un Subdelegado de Veterinaria, por éste y otro Veterinario, con iguales derechos y atribuciones, designado por la Autoridad correspondiente, fundándose, no solamente en el gasto que supone la movilización de otro Subdelegado por dietas y gastos de viajes, ya que el servicio exige la presencia del Subdelegado con bastante anticipación a la corrida, sino en que con esta ausencia del sitio de su residencia queda desatendido su distrito, siendo además frecuente el no llegar a tiempo de cumplir su cometido, con lo que pueden originarse conflictos de orden público.

Considerando que además de las razones expuestas son numerosas las poblaciones en que se celebran corridas de toros y muchas las capitales de provincia en las que, no habiendo sino un Subdelegado, cuentan, sin embargo, con un competente Cuerpo de Veterinarios municipales, uno de los cuales precisamente ha de ser Juez del Tribunal para proveer las Subdelegaciones, por lo que su aptitud es indiscutible.

S. M. el Rey (q. D. g.), a propuesta de las Direcciones de Seguridad y Sanidad, se ha servido disponer que se acceda a lo solicitado en la instancia de referencia, dándole carácter general, ajustándose a esta resolución el párrafo d) de la Real orden de

2 de mayo, con su aclaración en la de 3 de julio, ambas de 1925.

Lo que de Real orden digo a V. E. para su conocimiento y demás efectos. Dios guarde a V. E. muchos años. Madrid, 30 de abril de 1926.—Martínez Anido.

Señores Gobernadores civiles de todas las provincias. (Gaceta 2, mayo 1926.)

## Ministerio de Hacienda

### REAL ORDEN

Ilmo. Sr.: Vista la instancia que presenta "Casanova", vecino de Barcelona, domiciliado en la calle Comercial, núm. 15, y el escrito de la Cámara de Comercio de España en París, sobre clasificación de la llamada patata temprana, entre las frutas y hortalizas y demás productos del suelo que no son artículos de primera necesidad en el consumo interior y que por tanto dicho producto está comprendido entre los productos de exportación a que se refiere el epígrafe 3 bis de la sección 2.<sup>a</sup> de la tarifa 5.<sup>a</sup> de las unidas al Reglamento de la Contribución Industrial y de Comercio:

Resultando que remitido el expediente a informe de la Sección del Catastro de Rústica, ésta informa en el sentido de que la patata temprana ha de ser considerada como hortaliza de difícil aplicación en el consumo interior, por las dificultades de su transporte y por su precio, por lo cual no puede estimarse como artículo de primera necesidad:

Considerando que la llamada patata temprana es, por su naturaleza, su forma de cultivo, por las condiciones de conservación y aun por su precio, un producto distinto de la patata vulgar, ya que su plantación es siempre por semilla, su cultivo necesariamente hortícola, de conservación extremadamente limitada y de consumo nulo en el mercado nacional o reducido a las regiones de su producción, por las dificultades de transporte por los medios ordinarios:

Considerando que por las razones expuestas claramente se deduce que la patata temprana puede ser clasificada como una hortaliza:

Considerando que autorizada por el Gobierno la exportación de dicha clase de patata, esta misma autorización demuestra que en determinadas circunstancias no es producto necesario en el mercado interior:

Considerando que por la analogía que por sus condiciones de cultivo, conservación y precio guarda la patata temprana con los productos que expresamente define el epígrafe 3 bis de la sección 2.<sup>a</sup> de la tarifa 5.<sup>a</sup>, es lógico comprender aquel producto entre las hortalizas y otros productos del suelo que genéricamente define el epígrafe,

S. M. el Rey (q. D. g.), de conformidad con lo informado por las Direcciones generales de Rentas y Aduanas, se ha servido declarar que la llamada patata temprana está incluida en el epígrafe 3 bis de la sección 2.<sup>a</sup> de la tarifa 5.<sup>a</sup>, en las actuales circunstancias y en tanto se trate de cantidad cuya exportación esté autorizada.

De Real orden lo comunico a V. I. para su conocimiento y efectos. Madrid, 29 de abril de 1926.—Calvo Sotelo.

Señor Director general de Rentas públicas. (Gaceta 2 mayo 1926.)

## SECCIÓN SEGUNDA

### GOBIERNO CIVIL DE LA PROVINCIA DE ZARAGOZA

#### Secretarios de Ayuntamiento.

##### CIRCULAR

En el BOLETÍN OFICIAL número 87, correspondiente al día 14 de abril próximo pasado, se publicó una circular interesando de los Secretarios de los Ayuntamientos de esta provincia certificación del acta de la sesión en que se posesionaron de sus respectivas Secretarías, a fin de consignar en el Escalafón definitivo del Cuerpo de Secretarios la que en la actualidad desempeñan.

Y como no obstante el tiempo transcurrido, la sencillez del servicio, la rapidez con que pudo haberse hecho y el interés de los Secretarios en el mismo, son muchos los que aún no lo han cumplimentado, se inserta a continuación relación de los que no lo han verificado, a fin de que en término de tercero día remitan la certificación de referencia; previéndoles que de no hacerlo así en el plazo fijado correjiré su negligencia con la multa de 25 pesetas, con la que desde ahora quedan conminados.

Zaragoza, 11 de mayo de 1926.

El Gobernador civil,

Enrique de Montero y de Torres.

#### Relación que se cita:

Abanto	Campillo
Acered	Carenas
Aguilón	Castejón de Alarba
Alagón	Castejón de Valdejasa
Alarba	Castiliscar
Alberite	Cetina
Albeta	Cimballa
Alcalá de Ebro	Cinco Olivas
Alcalá de Moncayo	Codo
Alconchel	Contamina
Alfamén	Cuarte
Alforque	Las Cuerlas
La Almolda	Cunchillós
Alpartir	Chodes
Ambel	Daroca
Anento	Epila
Añón	Escó
Arándiga	Farasdués
Ardisa	Farlete
Artieda	Figueruelas
Asín	Fombuena
Atea	Fuendejalón
Azuara	Fuentes de Ebro
Bagüés	Fuentes de Jiloca
Balconchán	Gotor
Belmonte	Grisén
Berruoco	Isuerre
Bulbuento	Jarque
El Buste	Lagata
Cabañas	Langa
Calatayud	Lécera

Leciñena	Rueda
Letux	Ruesca
Litago	Ruesta
Lituénigo	Samper del Salz
Longares	San Martín de Moncayo
Longás	Santa Cruz de Grío
Lorbés	Santa Cruz de Moncayo
Mainar	Santed
Maleján	Sástago
Malón	Sierra de Luna
Malpica	Sigüés
Mara	Tabuena
Mesones	Tarazona
Mianos	Tiermas
La Muela	Torralba de los Frailes
Munébrega	Torralba de Ribota
Murillo de Gállego	Torralbilla
Navardún	Torrehermosa
Nigüella	Torres de Berrellén
Nombrevilla	Torrijo
Nonaspe	Trasmoz
Novallas	Trasobares
Nuez de Ebro	Uncastillo
Olvés	Undués de Lerda
Orajo	Undués Pintano
Oseja	Urríes
Paracuellos de Jiloca	Used
Piedratajada	Valdehorna
Pintano	Val de San Martín
Plasencia de Jalón	Velilla de Ebro
Pleitas	Vera
Puebla de Albortón	La Vilueña
Puebla de Alfindén	Villafranca de Ebro
Puendeluna	Villalengua
Purroy	Villar de los Navarros
Retascón	Villarreal
Ricla	

Núm. 2.597.

**Servicio de Higiene y Sanidad pecuarias.**

CIRCULAR

En cumplimiento del art. 17 del Reglamento de Epizootias, se declara oficialmente extinguida la enfermedad fiebre aftosa en Perdigura y de viruela ovina en La Almunia, Uncastillo y Longares; cuya existencia fué declarada oficialmente con fecha 17 de marzo, 13 de febrero, 24 de febrero y 11 de marzo del corriente año.

Lo que se hace público para general conocimiento.

Zaragoza, 10 de mayo de 1926.

El Gobernador civil,

Enrique de Montero y de Torres.

**SECCIÓN QUINTA****MINISTERIO DE LA GOBERNACION****Dirección general de Administración.**

Según comunican las respectivas Alcaldías, han sido nombrados Secretarios en propiedad de los Ayuntamientos que se expresan y como resultado del concurso anunciado con fecha 30 de enero los señores que figuran en la adjunta relación, sin que esta publicación convalide los nombramientos hechos cuando éstos hayan recaído en personas que no tengan las condiciones legales.

Madrid, 30 de abril de 1926.—El Director general, R. Muñoz.

*Relación que se cita.*

Provincia de Cáceres: Aldea de Trujillo, D. Flaviano Iglesias González, ex Secretario.

Idem de Cuenca: Fuertescusa, D. Marceliano Colón Usón, ex Secretario.

Idem de Granada: Villanueva de las Torres, don Eladio Guerrero Codina, ex Secretario.

Idem de Guadalajara: Cañizar y Torre del Burgo (Agrupación), D. Eugenio Luis Sánchez Díaz, Secretario de Tartanedo.

Idem de Logroño: Gimileo, D. Daniel Palacios Estefanía, ex Secretario.

Idem de Palencia: Ayuela y Tabanera de Valdevia, D. Laureano López, ex Secretario; Amayuelas de Arriba, D. Atilano García Alario, interino del mismo.

Idem de Salamanca: Colmenar de Montemayor, D. Segundo Moreno Sánchez, Secretario de Valdelacasa.

Idem de Salamanca: Colmenar de Montemayor, Duro Hernández, Secretario de Bubierca; Nafra la Llana, D. Domingo Vinuesa Bernez, Secretario de La Mallona.

Idem de Teruel: Vinaceite, D. Gabino Rey Gálvez, Secretario de Cinvala.

Idem de Valladolid: San Martín de Valvení, don Roberto Reguero Moro, ex Secretario; Valverde de Campos, D. Daniel Pérez Senra, interino del mismo.

Idem de Zamora: Villafáfila, D. Julio Rico Qujada, Secretario de San Cristóbal de Entreviñas.

Según comunican las respectivas Alcaldías, como resultado de los concursos últimamente celebrados han sido nombrados Secretarios en propiedad de primera categoría de los Ayuntamientos que se expresan los señores que figuran en la adjunta relación, sin que esta publicación convalide los nombramientos hechos cuando hayan recaído en personas que carezcan de condiciones legales.

Madrid, 1.º de Mayo de 1926.—El Director general, R. Muñoz.

*Relación que se cita.*

Provincia de Córdoba: Villaviciosa de Córdoba, D. Valeriano Ayala Cruzado, Secretario de Posadas.

Idem de Murcia: Aguilas, D. Cipriano Herrero Asenjo, Secretario de Rianjo.

Idem de Lugo: Vivero, D. José Antonio Pernas Peón, Secretario de Riobarba.

Idem de Pontevedra: Arbo, D. Modesto Vázquez García, ex Secretario; El Rosal, D. Modesto Yáñez Chércoles, Secretario de San Felices; Nigrán, don Antonio Carballo Caldas, ex Secretario.

Idem de Valencia: Játiba, D. Luis Larrea Peñalva, Secretario de Buñol.

(Gaceta 4 mayo 1926.)

## Ayuntamiento de la S. N. e Inmortal ciudad DE ZARAGOZA

Programa para las oposiciones a la plaza de Inspector municipal de Higiene y Sanidad pecuaria de Zaragoza.

### TEMAS PARA EL PRIMER EJERCICIO

- 1.º Rabia.—Definición y naturaleza de esta enfermedad.—Etiología y estudio experimental.—Patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Sintomatología de las diversas especies y especialmente en el perro.—Diagnóstico clínico en el animal vivo y en el cadáver.—Pronóstico de la rabia.—Tratamiento.—Profilaxis.—Vacunación.—Medidas sanitarias.—Legislación.
- 2.º Carbunco bacteriano.—Definición.—Etiología y estudio experimental.—Patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Sintomatología en las diversas especies.—Diagnóstico clínico.—Pronóstico.—Tratamiento.—Profilaxis.—Legislación.
- 3.º Coriza gangrenosa.—Carbunco sintomático.—Peste bovina.—Definición.—Sinonimia.—Etiología.—Patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento.—Profilaxis.—Legislación de dichas afecciones.
- 4.º Perineumonía exudativa contagiosa.—Definición.—Sinonimia.—Etiología.—Patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento.—Profilaxis.—Legislación.
- 5.º Tuberculosis.—Definición.—Fisiología y anatomía patológicas.—Sintomatología en la especie bovina.—Diagnóstico clínico.—Pronóstico.—Tratamiento.—Profilaxis.—Medidas sanitarias.
- 6.º Muermo.—Definición.—Sinonimia.—Etiología y estudio experimental.—Patogenia.—Fisiología y anatomía patológica.—Sintomatología.—Diagnóstico clínico y experimental.—Pronóstico.—Tratamiento.—Profilaxis.—Legislación.
- 7.º Influenza.—Definición.—Sinonimia.—Etiología.—Patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento.—Profilaxis.—Legislación.
- 8.º Fiebre aftosa.—Definición.—Sinonimia.—Etiología.—Patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Sintomatología en las diversas especies receptibles.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento.—Profilaxis.—Legislación.
- 9.º Viruela.—Consideraciones generales acerca del cow-pox y del horse-pox.—Viruela de la oveja y de la cabra.—Etiología.—Patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento.—Profilaxis.—Legislación.
- 10.º Agalaxia contagiosa.—Definición.—Sinonimia.—Etiología.—Patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Sintomatología en las especies receptibles.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento.—Profilaxis.—Legislación.—Fiebre de Malta.—Definición.—Sinonimia.—Etiología y estudio experimental.—Patogenia.—Fisiología y anatomía patológica.—Sintomatología en las especies receptibles.—Diagnóstico clínico.—Pronóstico.—Tratamiento.—Profilaxis.—Legislación.
- 11.º Durina.—Definición.—Sinonimia.—Etiología.—Patogenia.—Fisiología y anatomía

patológicas.—Sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento.—Profilaxis.—Legislación.

12. Mal rojo del cerdo.—Definición.—Sinonimia.—Etiología.—Patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Sintomatología.—Diagnóstico clínico.—Pronóstico.—Tratamiento.—Profilaxis.—Legislación.

13. Peste porcina.—Sinonimia.—Definición.—Etiología.—Patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Sintomatología.—Diagnóstico clínico.—Pronóstico.—Tratamiento.—Profilaxis.—Vacunación.—Medidas sanitarias.—Legislación.

14. Triquinosis y cisticercosis.—Definición.—Etiología.—Patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Nocividad de las carnes triquinadas y cisticercosias.—Medidas sanitarias.—Legislación.—Cólera de las gallinas.—Definición.—Etiología.—Patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento.—Profilaxis.—Legislación.—Estudio de la peste y de la difteria de las aves.

15. Acariasis en general.—Caracteres de los diversos ácaros y animales domésticos a los cuales atacan.—Sarna en las especies ovina y caprina.—Definición.—Etiología.—Síntomas.—Anatomía patológica.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento.—Profilaxis.—Legislación.—Distomatosis hepática.—Estrongilosis bronquial.—Parasitología, síntomas, fisiología y anatomía patológicas; diagnóstico; pronóstico; profilaxis y legislación de ambas afecciones en los ruminantes domésticos.

16. Habitaciones de los animales.—Caballerizas y boyerizas.—Emplazamiento.—Orientación.—Piso.—Techo y paredes.—Disposición general y exigencias individuales; pesebres y sus anejos, puertas, ventanas y demás medios de ventilación; alumbrado; cubicación.—Caballerizas y establos especiales.—Apriscos, pocilgas, etc.

### TEMAS PARA EL SEGUNDO EJERCICIO

1.º Habitaciones.—Consideraciones generales acerca de la construcción de las mismas. Caballerizas.—Disposición general de las mismas.—Suelo, puertas, ventanas, anejos y mobiliario de las mismas.—Plazas, boxes, padocks, etc.

2.º Consideraciones acerca de la construcción de los establos, apriscos, porquerizas, perreras, conejeras, gallineros y palomares.

3.º Estiércoles.—Limpieza y desinfección de las camas y de las habitaciones.

4.º Baños.—División.—Cuidados que deben prodigarse a los animales después del baño.—Efectos del baño.—Consideraciones acerca de la afusión, duchas, envoltura húmeda, loción, etc.—Masaje.

5.º Autopsias.—Instrumentos necesarios.—Precauciones que deben adoptarse al practicarlas.—Datos para la redacción de una certificación o acta de autopsia.—Manera de recoger los productos patológicos en las autopsias.—Conservación de las piezas anatómicas.—Precauciones para la recogida y transporte de los productos sospechosos para su examen histológico o bacteriológico.

6.º Peste de las aves.—Peste equina.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.

7.º Fiebre aftosa.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatología

mía patológica.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.

8.º Peste bovina.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatomía patológica.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.

9.º Peste porcina.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.

10. Carbunco sintomático o bacteriano.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.

11. Viruela ovina.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatomía patológica.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.

12. Ajalaxia contagiosa.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatomía patológica.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.

13. Pleuroneumonía exudativa contagiosa del ganado vacuno.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.

14. Rabia.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.

15. Cólera de las gallinas.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatomía patológica.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.—Peste y difteria de las aves.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatomía patológica.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.

16. Influenza.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatomía patológica.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.

17. Mal rojo del cerdo.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.—Pulmonía contagiosa porcina.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatomía patológica.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.

18. Coriza gangrenosa de los bóvidos.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.

19. Fiebre de Malta.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Formas clínicas o sintomatología.—Fisiología y anatomía patológicas.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tra-

tamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.

20. Fiebre petequial del caballo sanasarca. Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia. Fisiología y anatomía patológicas.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.—Adenitis equina o papera.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.

21. Aborto infeccioso.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.

22. Mamitis estreptocócica.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.—Mamitis catarral.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.—Mamitis gangrenosa de la oveja. Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia. Fisiología y anatomía patológicas.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.

23. Muermo.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.

24. Carbunco bacteridiano.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.

25. Tuberculosis bovina.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatomía patológica.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.

26. Tripanosomiasis en general.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.—Durina.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.

27. Distomatosis hepática del carnero, del buey y de la cabra.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.

28. Triquinosis.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.

29. Estrongilosis broncopulmonar del cerdo.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y

profiláctico.—Policía sanitaria.—Estrongilosis bronquial del carnero, cabra y buey.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.—Estrongilosis pulmonar del carnero y de la cabra.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.

30. Conurosis del carnero.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.

31. Cisticercosis porcina.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.

32. Equinococosis hepática y pulmonar.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia. Fisiología y anatomía patológicas.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.

33. Teniasis de los rumiantes, de los solípedos y de las aves.—Sinonimia.—Historia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Etiología y patogenia.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.

34. Sarna sarcóptica, proréctica y simbiótica.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.—Acariasis de las gallinas.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.

35. Tiña microscópica de los grandes animales.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.

36. Actinomicosis.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.—Actino-bacilosis.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.—Botriomicosis.—Historia.—Sinonimia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.—Lamparin de los grandes rumiantes.—Sinonimia.—Historia.—Etiología y patogenia.—Fisiología y anatomía patológicas.—Formas clínicas o sintomatología.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento curativo y profiláctico.—Policía sanitaria.

37. Ley de Epizootias de 1914 y Reglamento para su aplicación, de 1917, reformado. Reglamento de zoonosis transmisibles al hombre, de 1917.—Reglamento de Paradas particulares de sementales vigente.—Consideraciones generales.

38. Cuerpo de Inspectores de Higiene y Sanidad pecuaria.—Inspectores municipales del ramo.—Su nombramiento y funciones.—Faltas en que pueden incurrir.—Penalidad.

39. Régimen sanitario.—Medidas sanitarias de carácter general y enfermedades sujetas a las mismas.—Enfermedades de los animales consideradas como transmisibles al hombre y disposiciones aplicables a las mismas.

40. Aislamiento.—Condiciones que ha de tener.—Duración.—Guías de origen y sanidad. Casos en los cuales debe exigirse.

41. Vacunaciones preventivas.—Medidas reglamentarias que deben ponerse en práctica.

42. Destrucción de cadáveres.—Medidas reglamentarias para ello.—Desinfección y manera de hacerla.

43. Ferias, mercados y concursos de ganados.—Disposiciones vigentes.—Casos que pueden presentar en la práctica y conducta a seguir.

44. Paradas de sementales.—Sus clasificaciones.—Requisitos para su apertura y funcionamiento. Legislación vigente.—Casos prácticos y conducta a seguir.

45. Servicios estadísticos.—Su importancia. Forma de llevarlos a efecto.—Legislación vigente.

### TERCER EJERCICIO PRACTICO

(Una inoculación señalada por el Tribunal y uno de estos enunciados).

1.º Parte relativo a la apertura y funcionamiento de una Parada particular de sementales.

2.º Parte de infracción de aislamiento.

3.º Parte de ocultación de enfermedades.

4.º Parte relativo a ferias de ganados en que se han registrado casos de enfermedad infecto-contagiosa.

5.º Parte de aparición de una enfermedad y medidas provisionales tomadas.

Zaragoza, 28 de abril de 1926.—El Alcalde E. Armisén.

\*\*\*

Programa para los ejercicios de oposición a plazas vacantes de Inspectores terceros del Cuerpo de Veterinarios municipales del Excmo. Ayuntamiento de Zaragoza.

### EJERCICIO ESCRITO

1.º Carne.—Caracteres organolépticos de la carne.—Estructura anatómica de la carne.—Estudio de sus componentes anatómicos.—Composición histológica de la carne.—Estudio de cada uno de sus componentes histológicos.

2.º Las grasas de los animales de abasto.—El tocino y las mantecas.—La enjambada y los sebos.—Caracteres distintivos de estas grasas.—Caracteres físicos de las grasas animales.—Caracteres y composición química.—Constantes físicas y químicas de las grasas.—Origen de las grasas alimenticias.—Textura adiposa.—Estudio anatómico e histológico del mismo.—Valor nutritivo e industrial de las grasas.

3.º Caracteres osteológicos de los mamíferos de carnicería.—Principales caracteres óseos de los bóvidos.—Estudio de sus caracteres diferenciales, según la edad y sexo.—Caracteres diferenciales de los equinos.—Comparación vacuno con relación a los equinos.—Caracteres óseos del ganado lanar y cabrío.—Caracteres diferenciales, según su edad y sexo.—Idem con los huesos de los carnívoros domésticos.—Caracteres óseos del ganado de cerda.

4.º Explotación industrial de las carnes en Europa.—Idem en las Repúblicas ibero-americanas y norteamericanas.—Explotación industrial de las grasas.—Estudio de ambas explotaciones.—Importancia de las explotaciones industriales de las carnes, grasas y productos cárnicos con la economía de abastos y el fomento y mejora del ganado.

5.º Condiciones y cualidades generales de los animales de carnicería.—Caracteres zootécnicos de los mismos.—Elección de los animales productores de carne.—Alimentación de los mismos.—Bases de esta alimentación.—Cebamiento.—Grados de cebamiento y apreciación de los mismos.—Rendimiento cárnico de los animales de carnicería.—Bases para calcular este rendimiento.—Barimetría.—Estudio de los principales procedimientos barimétricos y valoración de los mismos.—Cuidados higiénicos que se deben prodigar a los animales de carnicería.

6.º Hipofagia.—Los équidos productores de carne.—Caracteres genéricos y diferenciales de sus carnes.—Clases y categorías de carne.—Principales razas de équidos productores de carne.—La hipofagia en los diversos países.—La hipofagia en España.—Ventajas e inconvenientes de su implantación.—Historia hipofágica.—Cinofagia.—Los carnívoros productores de carne.—Caracteres que los mismos pueden reunir.—Estudio bromatológico de sus carnes.—Historia cinofágica.

7.º La inspección microscópica y bacteriológica de las carnes y demás sustancias alimenticias.—Importancia de esta inspección.—Técnica microscópica de la inspección de carnes.—Ligera idea del microscopio y de los tipos de microscopios que preferentemente se usan en la inspección de carnes.—Los principales utensilios accesorios para la observación microscópica.—Los reactivos y colorantes más usuales.—Técnicas microscópicas más comúnmente empleadas en la inspección de carnes y demás sustancias.—La inspección bacteriológica.—Breve exposición de la marcha a seguir en su técnica.

8.º Fabricación de las conservas cárnicas. El frío y la técnica frigorífica.—Producción, conducción y almacenamiento del frío.—Aplicaciones a las conservas cárnicas alimenticias. Del calor y la técnica calorífica.—Producción, conducción y almacenamiento del calor. Aplicaciones a las conservas cárnicas alimenticias.—Técnica de la elaboración de las conservas calentadas.

9.º Las carnes enfermas.—Sus causas.—Principales tipos de carnes enfermas.—Criterio sanitario y económico que el Inspector de carnes debe sustentar respecto a las mismas.—Decomisos.—Tipos de decomisos.—Exposición de los mismos.—Utilización y tratamiento de las carnes decomisadas.—Su saneamiento.—Condiciones de utilización de ellas.—El Ráfali.—Exposición de sus fundamentos, organización, funcionamiento e historia en España.—Desnaturalización y aprovechamiento industrial de las carnes nocivas.—Importancia de este aprovechamiento en la economía de abastos y la producción pecuaria.

10. Composición química de las leches.—Enumeración de sus componentes.—Los albuminoides de la leche.—Su estado, propiedades y aplicaciones a deducir.—La grasa.—Sus propiedades, estado y aplicaciones.—La lactosa.—Sus propiedades y aplicaciones.—Las sales de la leche.—Las diastatas.—Las vitaminas.—El agua.—Cantidad y disposición artísticas en que se encuentran estos componentes.—Breve idea de la galactopoyesis.—Conclusiones prácticas de su estudio.

11. Estudio general de la inspección de leches.—Bases y fundamentos del mismo.—

Exposición de todos sus tiempos.—Valoración sanitaria y práctica de cada uno de ellos.—Exposición científica de los fundamentos de cada uno de estos tiempos.—Necesidad de que la inspección de leches sea integral y armónica.

12. Los productos y derivados lácteos.—Importancia alimenticia, industrial y terapéutica de los mismos.—Enumeración de los principales.—Los quesos.—La manteca.—Las leches fermentadas.—Las leches preparadas y terapéuticas.—Estudio de los principales fundamentos científicos de su elaboración.—Los subproductos y residuos lácteos.—La industria lechera.—Su organización y desarrollo.

13. Estudio general de las frutas.—La fruta en su concepto botánico y alimenticio.—Constitución de las frutas.—Clasificación de las mismas.—Importancia de la alimentación frugívora.—Verduras.—Estudio general de las mismas.—Concepto botánico y alimenticio de las mismas.—Su clasificación alimenticia.—Importancia de la alimentación a base de verduras.—Vegetarianismo y animalismo.—Algunos comentarios sobre ambos.

14. Hongos.—Estudio botánico general de los mismos.—Clasificación botánica más comúnmente aceptada.—Exposición de los principales grupos de hongos.—Estudio toxicológico de los hongos venenosos.—Profilaxis de los envenenamientos con hongos.

15. Estudio descriptivo del Matadero moderno.—Condiciones higiénicas que debe reunir.—Elementos y dependencias.—Organización del personal facultativo, administrativo y obrero.—Dirección del Matadero.—Relación del personal facultativo con la administración.

16. Estudio descriptivo de una vaquería higiénica.—Condiciones higiénicas que deben reunir las cabrerías y establecimientos de burras de leche.—Misión del Veterinario inspector en esta Sección sanitaria.

17. El seguro de ganados de abastos.—Importancia de este seguro.—Bases científicas del seguro.—La ley de los grandes números.—Detalles propios del seguro de ganados.—Los ganados que deben entrar en el seguro.—Las condiciones de recaudar el seguro.—Pago de los animales asegurados.—Tipos de Sociedades aseguradoras.—Las mutuales aseguradoras. Variantes de las mismas.—El seguro municipal, provincial, regional y del Estado.—Las bonificaciones o socorros económicos del Estado, Municipios, provincia, etc., etc. a las mutuales de ganado.—Organización de este servicio en el Matadero de Zaragoza.—Recursos a arbitrar para que resulte económico.

## EXERCICIO ORAL

### GRUPO PRIMERO

#### *Carnes, productos cárnicos y huevos.*

1.º Los alimentos del hombre.—Sumaria exposición de los mismos.—Su clasificación, según su origen natural.—Alimentos del hombre cuya inspección incumbe al Veterinario.—Breve reseña histórica sobre la inspección de las sustancias alimenticias.

2.º La carne como alimento.—Concepto y estudio general de la misma.—Exposición de las carnes y productos cárnicos que entran en la alimentación del hombre.

3.º Los animales productores de carnes y productos cárnicos.—Exposición de los mismos, según su origen zoológico y valor sarcopoyético.—Clasificación de las carnes según su origen animal, preparación que sufren y valor nutritivo que tienen.

4.º Carnes frescas de ganado vacuno.—Ca-

racteres generales y diferenciales.—Variedades.

5.º Clasificación de las carnes frescas de ganado vacuno.—Clases y categorías.—Exposición de las mismas y de sus fundamentos.—Caracteres diferenciales de las distintas clases y categorías de carne.

6.º Ganado vacuno productor de carnes.—Sus principales rasgos zootécnicos.—Principales razas españolas e indicación de sus carnes. Algunas razas extranjeras.—Indicación de algunas razas de ganado vacuno no especializado en la producción de carne.

7.º Carnes frescas de ganado lanar y cabrío.—Caracteres diferenciales.—Sus variedades.

8.º Clasificación de las carnes frescas de los ganados lanar y cabrío.—Principales razas de ganado lanar y cabrío nacional y extranjero productor de carnes.—Algunas razas de ganado lanar y cabrío no especializado en la producción de carnes.

9.º Carnes frescas de ganado de cerda.—Caracteres generales y diferenciales.—Variedades.

10. Clasificación de las carnes frescas de ganado de cerda.—Principales razas de ganado porcino español y clases de carnes que producen.—Idem razas de cerdos españoles.

11. Carnes frescas de conejo y liebre.—Sus caracteres genéricos y diferenciales.—Sus variedades, clases y categorías.—Principales razas productoras de carne.—Caza de pelo productora de carne.—Exposición de las principales especies.—Caracteres de las carnes que producen.

12. Carnes frescas de aves de corral.—Sus caracteres especiales y diferenciales.—Sus variedades.—Clasificación y categorización de estas carnes.—Valor nutritivo de las mismas.

13. Principales especies de aves domésticas productoras de carne.—Razas especializadas en la producción de carnes.—Idem no especializadas.—Caza de pluma productora de carne. Exposición de las principales especies anotando las particularidades más salientes sobre las cualidades de su carne.

14. Carnes frescas de pescados o peces.—Caracteres generales especiales y diferenciales de estas carnes.—Variedades.—Clasificación y categorización de las carnes de peces.—Fundamentos especiales de esta clasificación.

15. Principales especies de peces productores de carnes que se expenden en nuestros mercados.—Indicaciones de las razas y variedades de algunas de ellas.—Enumeración de las especies de peces menos especializados en la producción cárnica.

16. Carnes frescas moluscos.—Su estudio desde el punto de vista bromatológico e inspección.—Especies de moluscos productores de carnes.—Carnes frescas de crustáceos.—Su estudio bromatológico y de inspección.—Carnes frescas menos usadas de otros animales pertenecientes a diversos tipos y especies zoológicas.—Estudio de las mismas.

17. Despojos cárnicos de los animales de abastos.—Su clasificación.—Despojos adiposos.—Estudio y clasificación de los mismos.—Aprovechamiento, consumo y aplicaciones de ellos.

18. Despojos rojos de los distintos animales de consumo.—Su enumeración.—Estudio de sus caracteres generales, especiales y diferenciales.—Consumo que de ellos se hace. Interés de su estudio.

19. Despojos cárnicos blancos.—Su exposición y estudio detallado.—Consumo de los mismos.—Interés de su estudio.

20. Residuos cárnicos o despojos de aplicación industrial.—Las pieles de los distintos animales.—Su estudio.—Pelos, plumas y pro-

ductos epidérmicos.—Grasas industriales y terapéuticas.—Sangre.—Su valor alimenticio, industrial y farmacológico.—Intestinos y demás vísceras de embutir.—Importancia de su estudio en las industrias cárnicas.—Algunos otros residuos cárnicos.

21. Signos de buena salud en vida de los animales de abastos.—Su exposición.

22. Signos de buena salud de las carnes de los animales de abastos después de sacrificados, después del viscerado y descuartizado.

23. Los ganglios linfáticos del ganado vacuno.—Sus caracteres normales.—Número y situación topográfica.

24. Los ganglios linfáticos de los distintos animales de abastos.—Menos los del ganado vacuno.—Sus caracteres.—Número y distribución topográfica.

25. Las glándulas de secreción interna en los distintos animales sarcopoyéticos.—Sus caracteres, número y topografía.—Las glándulas homolinfáticas de los animales de abastos.—Su estudio.—La médula de los huesos.

26. Apreciación del grado de cebamiento de los animales de abasto.—Clasificación de este grado.—Signos que lo denuncian en vida y después de sacrificados.

27. Tanteos de los animales de abasto.—Su topografía y caracteres, según las especies de animales, grado de cebamiento, etc., etc.

28. La edad de los animales de abastos.—Exposición de las edades en relación con la producción cárnica.—Signos de la edad del ganado vacuno.

29. Signos de la edad en los animales mamíferos de abastos, menos el ganado vacuno. Idem en las aves.—Idem en los peces.

30. Caracteres distintivos de la sexualidad de los mamíferos de abastos.—Idem de las aves.—Idem de los peces.—Estudio de estos caracteres en vida y después de sacrificados.

31. Carnización del ganado vacuno.—Tiempos, métodos y procedimientos de esta fabricación.—Sistemas de cuarteo que en ellos se siguen.—Carnización de los pequeños rumiantes, de los équidos, conejo y liebre.—Idem de la caza de pelo.

32. Carnización del cerdo.—Idem del jabalí. Carnización de las aves domésticas.—Idem de la caza de pluma.—Carnización de peces.—Sus principales métodos y procedimientos.—Carnización de moluscos y crustáceos.

33. Carnes conservadas.—Consideraciones generales y clasificación.—Conservas frigoríficas de carnes y derivados cárnicos.—Sus caracteres generales, especiales y diferenciales. Consumo de estas carnes.—Procedencia de estas carnes y principales mercados productores. La obra de Tellier.

34. Carnes y productos cárnicos conservados por el calor.—Su estudio.—Caracteres generales, especiales y diferenciales.—Presentación en el mercado.—Consumo de estas carnes.—Su procedencia y principales productos.—Apert y su obra.

35. Conservas cárnicas rebozadas.—Su estudio general, especial y diferencial.—Consumo y mercados productores de estas carnes.—Conservas cárnicas, comprimidas y desecadas.—Estudio de estas conservas a indicación de su consumo y mercados productores.—Conservas cárnicas ahumadas.—Su estudio.

36. Salazones cárnicas.—Su estudio general, especial y distintivo.—Variedades de salazones, según la procedencia animal y manera de la salazón.—Salazones adiposas.—Consumo de salazones.—Mercados productores.—Conservas cárnicas a base de antisépticos diversos.—Su estudio.

37. Escabeches cárnicos.—Sus caracteres generales, especiales y distintivos.—Variedades

de escabeches.—Mercados productores.—Consumo de escabeches.

38. Conservas cárnicas adobadas.—Carnes embutidas.—Principales tipos y variedades.—Su estudio general y especial.—Consumo de las mismas y mercados productores.

39. Carnes adobadas no embutidas.—Estudio de sus tipos y variedades.—Carnes guisadas.—Su estudio.—Extractos cárnicos, caldos y peptonas cárnicas.—Estudio general de los mismos.

40. La salmuera.—Su estudio.—Técnica de la preparación de salazones cárnicas.—Idem de las carnes rebozadas, desecadas, prensadas y ahumadas.—Técnica de la preparación de productos cárnicos escabechados.—Idem de productos cárnicos adobados, embutidos, prensados y guisados.—Idem de productos cárnicos guisados, extractos, caldos y peptonas cárnicas.

41. Transportes de carnes y de las conservas cárnicas.—Variedades de los transportes. Breve estudio.

42. Carnes alteradas y nocivas.—Tipos de nocividad.—Carnes nocivas por enfermedad del animal productor.—Tuberculosis del ganado vacuno.—Su diagnóstico en vida.

43. Tuberculosis del ganado vacuno.—Sus lesiones y diagnóstico postmortem.—Distinción entre tuberculosis generalizada y localizada.—Criterio sanitario y destino que se le ha de dar a las carnes de reses tuberculosas.

44. Tuberculosis de los demás animales de abastos.—Idem de las aves.—Idem de los animales de sangre fría.—Criterio sanitario a sustentar y destino de sus carnes.

45. Carnes de animales piémicos.—Idem de animales mamíferos pastorélicos.—Idem de aves.—Diagnóstico, criterio sanitario y decomiso.—Carnes de animales jóvenes con poliarteritis infecciosas, enfalobélicas y diarreas infecciosas.—Diagnóstico, criterio sanitario y decomiso que deben sufrir.

46. Animales tetánicos.—Idem con rabia. Idem con carbunco bacteridiano y bacteriano. Idem con peste bovina.—Idem con difteria, peste y aviari.—Diagnóstico, criterio sanitario y decomiso.

47. Peste porcina.—Pulmonelosis y paratíficas del cerdo.—Mal rojo del cerdo.—Diagnóstico de estas enfermedades.—Diagnóstico sanitario y decomiso.

48. Muermos de los équidos.—Fiebre tifoidea y neumonía infecciosa del caballo.—Durrina de los équidos.—Anemia perniciosa de los mismos.—Diagnóstico.—Criterio sanitario y decomiso de sus carnes.

49. Lamparón del buey.—Actinemicosis.—Actinobacilosis.—Botrimicosis.—Esporotricosis y esporotricosis diversas.—Diagnóstico. Criterio sanitario y decomiso.

50. Linfagitis epizoótica de los équidos.—Idem ulcerosa.—Dermatitis pustulosa y acné contagiosa de los mismos.—Papera de los équidos.—Diagnóstico.—Criterio sanitario y decomiso.

51. Pseudo-tuberculosis de los óvidos.—Mamitis infecciosas de las vacas.—Idem gangrenosa de la oveja y cabra.—Fiebre de Malta.—Idem con aborto epizoótico.—Diagnóstico de estas carnes.—Criterio sanitario y decomiso de las mismas.

52. Perineumonía contagiosa de los bóvidos.—Coriza gangrenosa de los mismos.—Difteria y crup de los bóvidos.—Ospergilosis pulmonar de los rumiantes y de las aves.—Estomatitis caseosa de los mamíferos y aves.—Diagnóstico de estas enfermedades.—Criterio sanitario y decomiso.

53. Fiebre aftosa de los rumiantes y del cerdo.—Viruelas de los distintos animales.—Pielonefritis bacilar de los bóvidos.—Piro-

plasmosis de los distintos animales.—Epiroquitosis de las aves y mamíferos.—Diagnóstico.—Criterio sanitario y decomiso.

54. Triquinosis muscular del cerdo y de demás animales.—Diagnóstico, criterio sanitario y decomiso.—Procospermiosis muscular del cerdo y demás animales.

55. Cistecosis del cerdo.—Idem de los bóvidos.—Idem de los pequeños rumiantes.—Diagnóstico.—Criterio sanitario y decomiso.—Cenurosis muscular.

56. Carnes de los animales con distomiasis.—Idem con equinocosis.—Idem con cenurosis nerviosa.—Idem con cistecosis peritoneal.—Idem con verminosis intestinal y diversos parásitos del tubo digestivo.—Idem con estrogilosis pulmonar y traqueal.—Idem con singamosis.—Idem con eustrangilosis renal.—Idem de los animales sarnosos y tiñosos.—Diagnóstico de estas enfermedades.—Apreciación sanitaria de sus carnes.

57. Carnes neoplásicas.—Idem leucémicas.—Idem anémicas.—Idem caquéticas, estenocécicas, eslooclásticas y raquíticas.—Carnes urémicas.—Carnes de animales envenenados y enponzoñados.—Carnes de animales meterrados.—Carnes de animales asfixiados y quemados.—Carnes de animales medicamentados.

58. Carnes de animales medicamentados alimentados con alimentos de mal olor y sabor.—Carnes ictericas y colores anormales.—Carnes sanguinolentas.—Carnes febriles.—Diagnóstico de estas carnes.—Apreciación sanitaria de las mismas.

59. Carnes de animales traumatizados.—Idem de animales con metritis, metropéritonitis y peritonitis.—Idem de animales con afecciones esporádicas del aparato respiratorio.—Idem de animales con afecciones del aparato digestivo, urinario y locomotor.—Idem de los sistemas nerviosos, vascular y sanguíneo.—Exposición y diagnóstico de estas enfermedades.—Apreciación sanitaria de estas carnes.

60. Carnes frescas putrefactas.—Génesis de la putrefacción.—Lesiones y síntomas de la misma.—Variedades.—Diagnóstico.—Apreciación sanitaria y decomiso.—Papeles.

61. Apreciación sanitaria y decomiso de productos cárnicos conservados.—Carnes desecadas y momificadas.—Enmohecimiento de las carnes frescas.—Carnes conservadas y productos cárnicos fosforescentes.—Carnes impregnadas de malos olores y sabores.—Carnes atacadas por insectos y sus larvas.—Carnes sucias.—Diagnóstico de las alteraciones de estas carnes.—Apreciación sanitaria y decomiso.

62. Carnes de peces con enfermedades infecto-contagiosas.—Furunculosis, chancre, septicemia, pestes diversas, tífus, microsporidiosis, viruela, tripanosomiasis, etc.—Idem con enfermedades parasitarias.—Tífa, etc.

63. Carnes de peces con enfermedades parasitarias.—Tífa, etc.—Idem con enfermedades parasitarias.—Tífa, etc.—Idem con enfermedades parasitarias.—Tífa, etc.

64. Carnes de peces con enfermedades parasitarias.—Tífa, etc.—Idem con enfermedades parasitarias.—Tífa, etc.—Idem con enfermedades parasitarias.—Tífa, etc.

65. Carnes de peces con enfermedades parasitarias.—Tífa, etc.—Idem con enfermedades parasitarias.—Tífa, etc.—Idem con enfermedades parasitarias.—Tífa, etc.

66. Carnes de peces con enfermedades parasitarias.—Tífa, etc.—Idem con enfermedades parasitarias.—Tífa, etc.—Idem con enfermedades parasitarias.—Tífa, etc.

67. Carnes de peces con enfermedades parasitarias.—Tífa, etc.—Idem con enfermedades parasitarias.—Tífa, etc.—Idem con enfermedades parasitarias.—Tífa, etc.

68. Carnes de peces con enfermedades parasitarias.—Tífa, etc.—Idem con enfermedades parasitarias.—Tífa, etc.—Idem con enfermedades parasitarias.—Tífa, etc.

69. Carnes de peces con enfermedades parasitarias.—Tífa, etc.—Idem con enfermedades parasitarias.—Tífa, etc.—Idem con enfermedades parasitarias.—Tífa, etc.

70. Carnes de peces con enfermedades parasitarias.—Tífa, etc.—Idem con enfermedades parasitarias.—Tífa, etc.—Idem con enfermedades parasitarias.—Tífa, etc.

71. Carnes de peces con enfermedades parasitarias.—Tífa, etc.—Idem con enfermedades parasitarias.—Tífa, etc.—Idem con enfermedades parasitarias.—Tífa, etc.

nerales de estas adulteraciones.—Carnes adulteradas con carnes de animales de calidad inferior, viejos, enfermos o muertos por diversos accidentes.—Caracteres generales y distintivos.—Criterio sanitario sobre estas carnes y decomiso de las mismas.

63. Carnes sostificadas con otras de inferior categoría, despojos cárnicos o residuos industriales.—Idem con sustancias vegetales.—Idem con diversas sustancias minerales y colorantes.—Idem con sustancias conservadoras y antisépticas.—Idem con agua.—Idem con marchamos y etiquetas especiales.—Caracteres generales y distintivos de estas carnes.—Diagnóstico.—Criterio sanitario sobre ellas.—Decomiso de las mismas.

64. Decomisos.—Tipos de decomisos.—Exposición de los mismos.—Aprovechamiento higiénico de las carnes decomisadas.—Destrucción de las mismas.—Implantación del aprovechamiento de las carnes decomisadas en Zaragoza.

65. Técnica del reconocimiento sanitario de las carnes frescas.—Tiempos de este reconocimiento.—Exposición de los mismos y operaciones que en cada uno de ellos deben hacerse.

66. Técnica del reconocimiento sanitario de las carnes frescas conservadas por el frío, el calor, salazón, etc.—Operaciones que se deben llevar a cabo.—Técnica del reconocimiento sanitario de las carnes condimentadas, guisadas y productos cárnicos diversos.

67. Técnica del reconocimiento sanitario de las carnes adulteradas y sostificadas.—Métodos y procedimientos microscópicos y ortóxicos y procedimientos macroscópicos y ortóxicos.

68. Procedimientos biológicos para descubrir las adulteraciones y sostificaciones de que pueden ser objeto las carnes.

69. Huevos.—Los huevos como alimento del hombre.—Caracteres organolépticos y anatómicos generales de los huevos.—Composición físico-química de los huevos.—Variedades de huevos según su procedencia.—Consumo que de este artículo se hace en el Mercado de Zaragoza.

70. Principales especies y razas de aves dedicadas a la producción de huevos.—Clasificación mercantil que se hace de los huevos. Clases y categorías de huevos.—Sus fundamentos.—Huevos frescos.—Sus categorías.—Caracteres distintivos de cada una de ellas.

71. Huevos conservados.—Consideraciones generales.—Huevos conservados con cáscara. Variedades de estos huevos según las clases conservadas y procedimientos de conservación.—Caracteres distintivos.—Mercados productores.—Huevos conservados fuera de la cáscara.—Huevos líquidos.—Huevos desecados.—Huevos en polvo.—Caracteres distintivos de estos huevos.

72. Caviar.—Sus caracteres generales y consumo.—Técnica de su elaboración.—Estudio sanitario de sus alteraciones y adulteraciones.—Huevos artificiales.—Caracteres de los mismos.

73. Técnica de la preparación para la presentación de los huevos frescos en el mercado.—Idem para la preparación por los principales medios de conservación de los huevos con cáscara.—Idem para los huevos sin cáscara y preparados óvicos.—Embalaje y transporte de los huevos.—Cooperativas de producción y venta de los huevos.

74. Huevos anormales y nocivos.—Alteraciones que experimentan los huevos por enfermedades de las aves ponedoras.—Alteraciones que sufren después de puestos.—Huevos rotos.—Huevos viejos.—Huevos incubados.—Huevos claros.—Huevos podridos.

Caracteres distintivos de estas operaciones de los huevos.—Alteraciones de los huevos conservados con cáscara.—Alteraciones y fraudes de los huevos conservados sin cáscara.—Caracteres distintivos, apreciación y decomiso.

75. Técnica de la inspección de huevos. Tiempos, métodos y procedimientos empleados en el reconocimiento sanitario y bromatológico de huevos.

## GRUPO SEGUNDO

### Leche y productos lácteos.

1.º Inspección de leches y sus derivados. La leche como alimento del hombre.—Leche y productos lácteos que entran en la alimentación del hombre.—Término medio de la cantidad de leche que se consume en el mercado de Zaragoza.—Clasificación sanitaria de las leches.—Leche normal de vaca.—Sus caracteres organolépticos, físicos y químicos. Cantidad que se consume de estas leches.

2.º Estudio bacteriológico de las leches normales.—Variaciones normales de los caracteres organolépticos, físicos, composición química y bacteriológica que experimentan las leches, según diversas influencias que sobre ellas pueden actuar.—Categorización de las leches.—Sus fundamentos.

3.º Leches normales de cabra.—Idem de oveja.—Idem de burra y yegua.—Estudio de los caracteres, composición química y bacteriológica de estas leches.—Caracteres distintivos de las mismas.—Consumo y aplicación que de ellas se hace.

4.º Leche higiénica natural.—Medios y cuidados que se deben seguir para obtenerla. Las razas de vacas productoras de leche.—Exposición de los caracteres que deben presentar.—Indicación de las razas españolas.—Idem de las extranjeras.—Idem de algunas razas no especializadas.—Las razas de oveja y cabra productoras de leche.—Las burras y yeguas productoras de leche.

5.º Caracteres de salud de las vacas, ovejas, cabras y burras productoras de leche. Alimentación de las vacas de leche.—Cantidad y calidad de los alimentos y bebidas que se le da.—Vigilancia de esta alimentación.

6.º Limpieza e higiene de que deben ser objeto las hembras productoras de leche.—Camas que deben tener.—Régimen higiénico en estabulación.—Idem al aire libre.—Armonización de ambos.—Limpieza y salud del personal que cuida las hembras productoras de leche.

7.º Ordeño higiénico y limpio.—Su técnica.—Recolección de la leche limpia y sana. Las vasijas que se emplean para la recolección de la leche.—Conservación hasta su venta de la leche recién ordeñada.—Transporte y venta de leche fresca.—Localización de la venta.—Cooperativas de producción y venta de leche.

8.º Las leches conservadas.—Las leches calentadas o conservadas por el calor.—Sus variedades.—Caracteres que presentan.—Ventajas e inconvenientes de estas leches.—Algo sobre la técnica de esta conservación.

9.º Leches conservadas por el frío.—Diversos tipos de leches conservadas.—Caracteres de las mismas.—Ventajas e inconvenientes de estas leches.—Idem sobre la técnica de elaboración.—Leches termorregligeradas.—Leches tratadas por rayos ultravioleta.—Leches conservadas por medios químicos.—Ventajas e inconvenientes que prestan.

10. Leches modificadas.—Leches homoge-

neizadas y purificadas.—Sus caracteres.—Leches maternizadas.—Sus variedades y caracteres.—Leches albuminadas, azucaradas y amilaceadas.—Sus caracteres.—Ventajas e inconvenientes de estas leches.—Aplicaciones. Idea sobre la técnica de su elaboración.

11. Leches descremadas parcialmente.—Variedades y caracteres.—Leches concentradas y azucaradas.—Sus variedades y caracteres.—Indicaciones sobre la elaboración de estas leches.

12. Leches fermentadas artificialmente.—Kefir, Bumys, Yagohurt, Lobem, Zazum, etc.—Caracteres de estas leches.—Aplicaciones de las mismas.—Fundamentos sobre su elaboración.—Algunas otras leches medicamentosas.

13. Leches normales y nocivas.—Leches alteradas y sus propiedades organolépticas.—Idem de sus propiedades físicas.—Variedades de estas leches.—Causas de estas alteraciones.—Caracteres que presentan.—Diagnóstico.—Apreciación sanitaria y decomiso.

14. Leches alteradas y sus propiedades químicas.—Leches ácidas.—Leches alcalinas. Sus variedades y caracteres.—Leches con fermentaciones anormales.—Variedades y caracteres.—Leches putrefactas.—Grados, variedades y génesis de esta putrefacción.—Caracteres.—Alteraciones que sufren sus componentes.—Apreciación sanitaria de estas leches y decomiso.

15. Leches con alteraciones bacterias y virus patógenos.—Leches con gérmenes tuberculógenos.—Idem con pseudotuberculógenos. Idem con melitocócicos.—Idem con gérmenes de supuración.—Idem con gérmenes paratíficos y tíficos.—Idem con gérmenes de la neumonía, difteria y sífilis.—Idem con virus aftoso.—Estudio de la virulencia de estas leches.—Apreciación sanitaria y decomiso que se impone.—Leches alteradas por sustancias químicas venenosas.—Su apreciación sanitaria y decomiso.—Alteraciones de las leches modificadas.—Su apreciación y decomiso.

16. Leches sofisticadas y fraudulentas.—Leches agudas.—Sus caracteres.—Leches descremadas.—Leche aguda y descremada.—Leche hervida.—Caracteres de estas leches.—Apreciación sanitaria de estos fraudes y decomisos.

17. Leches adulteradas.—Variedades.—Leche descremada y margarizada.—Sus caracteres y técnica de la margarización.—Leches hervidas y diastadas.—Sus caracteres y técnica.—Leches azucaradas.—Caracteres.—Leches almidonadas y farinadas.—Leches adulteradas con leches concentradas.—Leches adulteradas con otras sustancias inofensivas.—Caracteres.—Apreciación sanitaria de estas adulteraciones.—Decomiso.

18. Leches adulteradas con sustancias químicas.—Conservadoras.—Caracteres.—Adulteración de las leches modificadas.—Su exposición y caracteres.—Apreciación sanitaria y decomiso.

19. Técnica de la inspección de las leches.—Tiempos de esta inspección.—Inspección de la leche en venta.—Inspección organoléptica, macro y microscópica.—Análisis físico de la leche.—Idem acidimétrico.—Exposición de estas cuestiones e interpretación de las mismas.

20. Cremometría.—Sus métodos y procedimientos.—Butirometría y procedimientos de uso más corriente.—Interpretación de estas cuestiones.

21. Determinación de extracto seco.—Determinación de la lactosa.—Idem de las sales minerales de la leche.—Idem de las sustancias albuminoides.—Exposición de los prin-

cipales métodos y procedimientos.—Interpretación de estas determinaciones.

22. Diastasiometría. — Reductasiometría.—Sus fundamentos y técnica.—Interpretación de estas cuestiones.—Análisis bacteriológico de las leches.—Determinación de la inocuidad y nocividad de los gérmenes.—Interpretación de los resultados.

23. Determinación de las sustancias extrañas que adulteran la leche.—Método y procedimientos físico-químicos más corrientes.—Interpretación de sus resultados.

24. Técnica de la inspección de las leches conservadas, modificadas.—Interpretación de sus resultados.

25. Los ordeños de prueba.—Recolección de las leches que se vayan a analizar.—Envasado y conservación adecuada.—Recolección de las muestras conservadas y modificadas.

26. Técnica de la inspección de las hembras productoras de leche.—Cuestiones que abarca esta inspección.—Exposición de las mismas e interpretación de las observaciones.

27. Técnica de la inspección del ordeño. Cuestiones que abarca.—Exposición e interpretación de las observaciones.—Inspección del transporte de leche.—Su estudio e interpretación de las observaciones.

28. Técnica de la inspección de la venta de leche.—Cuestiones que comprende.—Organización metódica de esta inspección.—Interpretación de los resultados obtenidos.

29. Inspección de quesos.—El queso en la alimentación del hombre.—Consumo de queso.—Caracteres generales de los quesos.—Composición química media de los quesos.

30. Principales tipos de queso.—Exposición de sus caracteres más salientes y de su composición química media.

31. Breve idea de la elaboración del queso y de sus principales tipos.—Fundamentos de esta elaboración.—Conservación y transporte.—Venta de los mismos.

32. Indicación de las enfermedades, alteraciones y adulteraciones de que pueden ser objeto los quesos.—Apreciación sanitaria de todos ellos y decomiso.

33. Técnica de la inspección de quesos.—Examen organoléptico, macro y microscópico.—Determinación del agua.—Idem de las grasas.—Interpretación de sus resultados.

34. Determinación de los albuminoides y sus derivados.—Idem de las sales.—Idem de las sustancias extrañas que pueden alterarlos o adulterarlos.—Interpretación de los resultados.—Tiempos de la inspección de quesos. Exposición de los mismos.

35. Inspección de mantecas.—La mantequilla como alimento del hombre.—Caracteres organolépticos macro y microscópicos, físicos y químicos.—Composición química de la manteca.—Diversas clases de manteca.—Mantequillas conservadas.

36. Mantequillas normales y nocivas.—Mantecas alteradas.—Exposición y caracteres de las mismas.—Mantecas descompuestas.—Idem microbianas y patógenas.—Caracteres de las mismas.—Mantecas adulteradas. Principales adulteraciones.—Caracteres de las mismas.—Apreciación sanitaria y decomiso.

37. Idea sobre la elaboración de mantequillas.—Fundamentos de las mismas.—Conservación y transporte de mantequilla.—Venta de la misma.—Cooperativas productoras y de venta.

38. Técnica de la inspección de mantequillas.—Examen organoléptico, macro y microscópico y físico.—Acidimetría.—Diversos ensayos de la mantequilla.—Reconocimiento de las grasas.—Idem del agua.—Determinación de los albuminoides.—Idem de las sus-

tancias nitrogenadas y derivadas.—Idem de las sales.—Idem de las sustancias extrañas químicas.—Idem de las bacterias.—Tiempos de la inspección de mantequillas.

39. Inspección de otros derivados alimenticios de la leche.—De la nata.—Del suero de leche.—De la mazada.—De la caseína.—Sus caracteres normales.—Consecuencias de estos productos.—Indicación de su elaboración.—Alteraciones y adulteraciones.—Técnica de la inspección.

## GRUPO TERCERO

### Miel y frutas.

1.º Miel.—La miel como alimento del hombre.—Idem para otros usos.—Caracteres organolépticos, físicos y químicos de la miel. Composición química de la miel.—Variedades de miel.—Consumo de miel.—Hidromieles y eximiedes.

2.º Idea de las principales especies de insectos malficos.—Algunas razas de abejas.—La alimentación y cuidados de las mismas con objeto de producir miel sana y buena.

3.º Miel anormal y nociva.—Principales alteraciones de la miel.—Adulteraciones y fraudes de que es objeto.—Caracteres distintivos de estas mieles.—Técnica sobre la inspección de mieles.

4.º Frutas.—Caracteres generales.—Clasificación de las mismas.—Frutas jugosas.—Caracteres.—Uvas de mesa.—Grosellas, agraces y casis.—Fresas, frambuesas, moras y zarzamoras.—Caracteres.—Variedades.—Consumo de estas frutas.

5.º Naranjas, limones, bergamotas, cidras o toronjas y granadas.—Cakis.—Caracteres y variedades.—Manzanas, peras y membrillos. Caracteres y variedades.—Consumo de las mismas.

6.º Melocotones, albaricoques, ciruelas y cerezas.—Caracteres y variedades.—Melones, sandías, calabazas y calabacines.—Sus caracteres y variedades.—Plátanos, higos y dátiles.—Sus caracteres y variedades.—Estudio bromatológico de estas frutas.

7.º Olivas.—Sus caracteres y variedades. Avellanas, nueces y almendras.—Sus caracteres y variedades.—Castañas y piñas.—Sus caracteres y variedades.—Piña americana, guayabos y coco.—Caracteres y variedades. Estudio bromatológico de estas frutas.

8.º Técnica sobre recolección y conservación de frutas secas.—Transporte.—Presentación en el mercado.—Cooperativas de producción y venta de frutas.

9.º Frutas conservadas.—Caracteres según la especie y medios de conservación.—Frutas conservadas por la desecación y por el frío. Idem conservadas por la cocción.—Almíbares, mermeladas y jaleas.—Idem por diversos líquidos.—Estudio bromatológico de estas conservas.

10. Alteraciones y adulteraciones que pueden presentar las frutas frescas y conservadas.—Sus caracteres.—Apreciación sanitaria y decomiso.—Técnica de la inspección de frutas.—Tiempos y métodos de apreciación.

### Verduras y hongos.

11. Verduras.—Las verduras como alimento del hombre.—Caracteres generales.—Consumo de las mismas.—División.—Verduras herbáceas.—Caracteres generales.—Coles. Sus variedades.—Cardo.—Espárragos.—Alcachofas.—Espinacas.—Apio, etc.—Lechuga.—Escarola.—Berros, etc.—Estu-

dio bromatológico y sanitario en el normal.

12. Verduras de granos o semillas.—Habas.—Guisantes.—Lentijas.—Garbanzos.—Sus caracteres normales y munes.—Verduras bulbosas.—Cebollas.—Ajos.—Puerros.—Sus caracteres y estudio bromatológico.—El segú y sus variedades.

13. Verduras tuberculosas.—Patatas.—Patacas.—Estudio bromatológico de las principales Verduras raíces.—Nabos, zanahoria, raba, chirimía, escorzonera.—Estudio bromatológico de estas legumbres.—Verduras: tomate y pimiento.—Caracteres y estudio.—Berengenas.—Su estudio.

14.—Verduras conservadas.—Tipos de la conservación.—Indicaciones de las principales de su presentación en el mercado.—Consumo de las mismas.—Idea de la técnica de su preparación.

15. Alteraciones y adulteraciones que pueden presentar las legumbres.—Sus caracteres y decomiso.—Tiempos de la inspección de legumbres.—Técnica de las mismas.

16. Hongos o setas como alimento del hombre.—Caracteres botánicos generales.—División botánica y bromatológica de los hongos.—Distinción general entre los comestibles y venenosos.

17. Hongos comestibles ascomicetos.—Fúceos u hongos subterráneos.—Trufas, trufas de tierra, monogrillos, trufas de invierno, etc., etc.—Sus variedades principales.—Fomicetos o criadillas de ciervo.—Tercelinas, trufas de león.—Peciáceos.—Morchelas, garrizas, etc.—Hervellas o setas o setas de diversos colores y tamaños.—Hongos comestibles gastromicetos.—Himenogastromicetos falsas criadillas.—Bovistas y licorpedos, etc.—Cocos de lobo de diversos tamaños, forma y color.

18.—Hongos comestibles, basidio micomicetos.—Teleforáceos o cuernos de elefante.—Clavariáceos o setas mastomocetos.—Tremeláceos o setas gelatinosas.—Polipotáceos, comprendiendo los boletus, líporos y las fistulinas o lenguas de gato, etcétera.—Hidráceos.—Agaricáceos.—Amanitas o auroriolas.—Volvariis.—Lepidogastromicetos.—Psaliotas o setas cortinas.—Lataris o setas cortinas.—Setas pimenteras, miscal y molones.

19. Lentinas.—Cantharellas ocamaseras falsos perrochicos.—Coticibos.—Frutulas mucerosas.—Tricholomas, perrechicos, mus o setas de corral y matacandiles.—Sulas o chiambras, cuagras y arritzas.—Llebizas.—Marizmius o falsos maceros.—Pleurotus, setas de cardo, etc.—Estudio de los caracteres distintivos de estas setas.

20. Hongos conservados.—Caracteres particularidades que presentan según los procedimientos de conservación y especies conservadas.—Estudio bromatológico.—Apreciaciones sobre la técnica de conservación.

21. Hongos alterados.—Principales alteraciones que experimentan los hongos.—Tipos de envenenamientos que producen los hongos alterados.—Su profilaxis.—Apreciaciones y decomiso de hongos alterados.—Principales especies.—Apreciación sanitaria y decomiso de los hongos venenosos.

22. Tipos de intoxicaciones que producen los hongos venenosos.—Manera de combatir y prevenir estos envenenamientos.

23. Técnica de la inspección de hongos.—Tiempos, métodos y procedimientos que emplean en su reconocimiento.—Importancia del mismo.

## CUARTO GRUPO

## Mataderos y Mercados.

1.º Mataderos. — Consideraciones generales.—Mataderos de las grandes urbes.—Tipos de Mataderos.—Tipo europeo moderno. Partes esenciales y accesorias de que consta. Sección sanitaria.—Descripción de los departamentos y utensilios que deben tener.

2.º Sección industrial y comercial. — La frigorífica del Matadero. — Partes de que consta.—Disposición de las mismas.—Utensilios.—Naves de oreo.—Descripción.—Naves de sacrificio o matanza.—Disposición de las mismas.—Indicación de su manejo.

3.º Los departamentos accesorios del Matadero.—Habitaciones o estancias del ganado.—Disposición.—Mercados anejos.—Departamentos para depositar y transformar diversos subproductos del Matadero.—Agua en el Matadero.—Habitaciones para el personal del Matadero.

4.º Mataderos modernos de tipo americano.—Su característica.—Mataderos de pequeñas urbes.—Disposición.—Tipos de los mismos.—Mataderos rurales.—Estudio de ellos.

5.º Personal de los Mataderos.—Clasificación de los mismos.—Personal sanitario.—Número y condiciones que deben reunir.—Personal subalterno.—Indicación de las condiciones del mismo.—Dirección y administración de los Mataderos.—Organización de los servicios del Matadero.—Estaciones sanitarias.—Sus condiciones que reunirán.—Su personal y sus servicios.

6.º Carnicerías.—Salchicheras o chacinerías.—Casquería. — Tripicallerías. — Disposición y condiciones higiénicas que deben reunir.—Pescaderías.—Condiciones que deben reunir.—Tiendas de ultramarinos.—Verdulerías.—Fruterías.—Condiciones higiénicas de las mismas.

7.º Mercados y plazas de abastos.—Tipos de éstos.—Secciones principales de que deben constar.—Sección sanitaria y de inspec-

ción.—Sección administrativa.—Sección mercantil o de venta.—Condiciones que deben reunir y disposiciones de las mismas.—Personal de los mercados.—Su clasificación.—Organización de los servicios de mercado y plazas.—Dirección y administración de los mismos.

8.º Vaquerías. — Condiciones higiénicas que deben reunir.—Disposición de las vaquerías.—Cabrerizas y apriscos.—Cuadras.—Campos de estancia del ganado productor de leche.—Condiciones que deben reunir.—Lecherías.—Despacho de leche.—Condiciones higiénicas de los mismos.

9.º Objetos y tiempos de la estación sanitaria de los Mataderos.—Idem de las estaciones sanitarias.—Idem de los mercados. Idem de los carnicerías, pescaderías, verdulerías, fruterías y tiendas de ultramarinos. Idem de las vaquerías, apriscos, cabrerías y establos.—Idem de las lecherías y puestos de venta de leche.

10. Documentación que debe llevarse en la inspección de sustancias alimenticias y de sus lugares de elaboración y venta.—Estudio de conjunto de la inspección de sustancias alimenticias.—Unificación y armonización de los servicios de inspección de sustancias alimenticias.—Beneficios que ello reportaría.

## Legislación.

11. Legislación sobre inspección de sustancias alimenticias.—Disposiciones que abarcan toda la inspección de sustancias alimenticias.—R. D. de 22 de diciembre de 1908.—Exposición de los puntos principales y comentarios de los mismos.

12. Legislación especial sobre inspección de carnes y productos cárnicos.—Reglamento general de Mataderos.—Indicación de sus principales puntos y comentarios de los mismos.

13. Otras disposiciones sobre la inspección de carnes y productos cárnicos.—Indicación de las más importantes y comentarios de las mismas.

14. Legislación especial sobre inspección de leches, quesos, mantecas y derivados lácteos.—Exposición y comentarios.—Legislación especial sobre inspección de huevos, miel, frutas, verduras y hongos.—Exposición y comentarios.

15. Legislación especial sobre inspección de Mataderos, mercados y dehesas boyales. Idem sobre vaquerías, cabrerizas y apriscos, etc.—Idem sobre mercados, plazas y puestos públicos.—Exposición y comentarios.

16. Ley de epizootias y su Reglamento.—Real orden sobre zoonosis transmisibles al hombre de los puntos que tienen relación con la inspección de carnes y demás alimentos inspeccionados por el Veterinario.—Comentarios.

17. Reglamento de Sanidad municipal.—Instrucción general de Sanidad pública.—Reglamento sobre puericultura.—Leyes de caza y pesca.—Relaciones de algunos puntos de estas disposiciones con la inspección de alimentos.—Comentarios.—Algunas disposiciones sobre alimentación de los ganados de abasto.

18. Leyes y Reglamentos de autonomía municipal.—Reglamento sobre empleados municipales.—Exposición y comentarios de los puntos principales relacionados con la inspección de alimentos.—Disposiciones sobre las aduanas de alimentos.

19. Jurisprudencia sobre inspección de sustancias alimenticias.—Litigios y fallos más importantes.—Comentarios y deducciones.

## EJERCICIO PRACTICO

Este ejercicio constará de tres partes: una que tratará de asunto de leches; otra de asunto de Matadero, y otra del asunto de mercados. Será igual para todos los opositores, y el Tribunal lo designará en el momento de comenzar el ejercicio.

Zaragoza, 28 de abril de 1926.—El Alcalde, E. Armisen.

Núm. 1.879.

Extracto de los acuerdos adoptados por la Comisión permanente durante el mes de febrero de 1926.

Sesión del día 5.

Lectura y aprobación del acta de la sesión anterior.

Aumentar dos luces en el camino de las Alcachoferas y se instalen nueve bombillas en el camino del Puente del Virrey, trayecto comprendido entre la bifurcación del de San José y el de las Alcachoferas.

Incluir un crédito en el presupuesto extraordinario para formarse de 3.000 pesetas para trabajos electorales.

Aprobar el presupuesto para las obras de pavimentación y aceras en la calle de San Miguel del barrio de Casetas, así como la relación de los propietarios a quienes ha de aplicarse la oportuna contribución especial con motivo de dichas obras.

Resolver una comunicación del Jefe de la Guardia municipal, expresando los inconvenientes que presenta la entrada de vehículos a la

calle de la Biblioteca por la plaza de Salamero, en el sentido de que dicho punto sea salida y no entrada de carruajes.

Resolver un ruego del Sr. Lapazarán, interesado se admitieran a las oposiciones de Ayudante de la Dirección de Montes y Parques sólo a los Peritos agrícolas y Ayudantes de Montes como ordenaba el Reglamento, en el sentido de que no era posible acceder a lo solicitado por hallarse ya convocadas dichas oposiciones.

Autorizar a D.<sup>a</sup> Juliana García para la venta de confetti y artículos de Carnaval, durante la temporada de bailes, en el Teatro Principal.

Aprobar la distribución de fondos correspondientes al mes actual.

Recibir provisionalmente las obras relativas a la construcción de dos manzanas de nichos corrientes del Cementerio Católico de Torrero.

Conceder los siguientes permisos: a D. Mariano Alcaine, para construir un edificio en Santa Isabel, 20; a los Sres. Palacios y Fantova, para construir pabellones en industria, 3; a D. Eduardo Gutiérrez, para macizar un hueco en Eusebio Blasco; a D. Macario Vidal, para modificar

hueco en Gavín, 4; a D. Sebastián Cervera, pa-construir edificio en Jesús, sin número; a don Juan Altolaguirre, para construir tapia en Valencia, 1, y a D. Manuel Martínez de Ubago, para practicar obras en Saturno Park.

Devolver a D. Nicomedes Felipe Cardiel lo satisfecho de más por agua y vertido de la casa Lagasca, 5.

Declarar baja en los arbitrios de agua y vertido que tenga impuestos, a partir de 1.º del año en curso, una fábrica de lejías sita en la finca núm. 1, de la calle de Ballestar, devolviendo a la propietaria del inmueble el importe del segundo semestre del presente año económico de ese concepto.

Resolver una instancia presentada por don Cecilio del Molino y otros respecto de las tomas de agua que tienen concedidas de la tubería propia de D. Pascual Campillo, en el sentido de que pueden solicitarse tomas de la tubería general del Ayuntamiento.

Adquirir un mueble clasificador con destino al Archivo municipal.

Que se proceda a rectificar la numeración de edificios emplazados en la calle de Jesús, dando un plazo breve a los propietarios interesados para que procedan a la citada rectificación.

Aceptar la renuncia de la autorización formulada por el concesionario del servicio de autobuses al barrio de San José.

Autorizar a la empresa del Teatro Principal para que las Sociedades Agrupación de Profesores Músicos de Zaragoza, Casino Artístico y Agrupación Artística Aragonesa, celebren bailes durante la próxima temporada de Carnaval en dicho coliseo y con sujeción a las condiciones determinadas en el pliego de arriendo del citado Teatro.

Nombrar, como resultado del concurso celebrado, a D. Pedro Romanos, Practicante de la Beneficencia municipal de los barrios de Garra-pinillos y Miralbueno.

Conceder aumento de sueldo, por razón de quinquenio, al Oficial 1.º, Tenedor de libros D. Enrique Pérez.

Anular el nombramiento efectuado por la Junta Calificadora de destinos civiles para el cargo de mozo de limpieza del Matadero, a favor de D. Julián Maza Bolsa, por no haberse presentado a tomar posesión del mismo dentro del plazo reglamentario, y que la vacante se comunique nuevamente a la referida Junta.

Adjudicar a D. Francisco Barrios, por el precio de 8.998 pesetas, el concurso celebrado para las obras de pintura parcial del Nuevo Mercado.

Denegar el permiso que para sacrificar un cerdo en su domicilio, Casablanca, 35, tenía solicitado D. Alejandro Ramos.

Denegar los puestos fijos para venta, solicitados por D. Ginés Ferré en la plaza de Lanuza y D. Justo Marín en el Coso, junto al Eña Victoria.

Denegar la reclamación formulada por don Mariano Encuentra contra el arbitrio que se le exige por rodaje de una tartana que utiliza para usos particulares.

Resolver la reclamación formulada por D. Miguel Rived contra el acta de inspección levantada por haber practicado obras sin licencia en la calle de las Mercedes, y rectificar la liquidación practicada por la Inspección ajustándola a los siguientes términos: Dobles derechos en concepto de penalidad por la ejecución de obras sin licencia, 1 291'80 y 20 por 100 de multa por consumo de agua, 111'15 pesetas. Total a pagar 1.402'95.

Autorizar provisionalmente a los almacenistas de vinos Sres. Royo y Bello para transportar los productos de su comercio a las estaciones de ferrocarril por el interior de la ciudad, dado el mal estado de las rondas.

Resolver las siguientes reclamaciones sobre inquilinato y cédulas en la forma que se expresa a continuación. Inquilinato: la de D. Federico Lambán, anulando los recibos presentados al cobro, y la de D. Policarpo Vilellas, en igual sentido que la anterior. Cédulas: anulando el acta de inspección relativa a los Sres. D. Florentín Bernal Salillas, D.ª Matilde Pequero Aparici, D. Miguel Casabiel, D.ª Miguela Fraucazaro D. Eusebio Biel Casión; la de D.ª Fermína Julián Lázaro, expidiéndole cédula de 6.ª clase con la penalidad de Instrucción; a D. Ignacio Velilla, la de 9.ª, a D.ª Elvira Abad Rivas, la de 8.ª con la penalidad de Instrucción; la de don Joaquín Vidal Jiménez, anulando el padrón suscrito en esta ciudad, y la de D. Luis Blasco Urriaga, D. Alvaro Cortés y D. Santiago Izquierdo Raso, anulando las actas de inspección levantadas.

Realizar por administración los obras de decorado del saloncillo fumadero del Teatro Principal.

Conceder a D. Manuel de Escoriaza, por la cantidad de 4.150 pesetas; una extensión de 88 metros de terreno, sito en la ex huerta de Santa Engracia.

Conceder, mediante el pago del canon anual de 7'60 pesetas, a D. Cosme Lau Serrano, una pequeña extensión de terreno junto a la cueva que ocupa en el barrio de Juslibol.

Aprobar las relaciones de facturas presentadas por los Negociados con el conforme de los señores que forman las Ponencias respectivas

#### Sesión del día 12.

Lectura y aprobación del acta de la sesión anterior.

Autorizar a la Alcaldía para adquirir un cuadro del Pintor Sr. Lafuente.

Adjudicar el concurso celebrado para contratar la construcción de una parte de entrada al Cementerio de Torrero, a D. Domingo Ferrer, por el precio de 3.814'82 pesetas.

Acceder a la iniciativa del Ayuntamiento de Huelva para que se solicite del Gobierno se declare monumento nacional el hidroavión Plus Ultra.

Fijar en 23 años la edad mínima que ha de señalarse a los aspirantes a las oposiciones para proveer varias plazas vacantes en el Cuerpo de Veterinarios municipales, de Inspector muni-

cial de Higiene y Sanidad pecuaria y de Practicante Jefe de la Brigada de Desinfección.

Quedar enterada con satisfacción de un oficio del Excmo. Sr. Capitán General, trasladando un telegrama del Excmo. Sr. Ministro de la Guerra, agradeciendo, en nombre del Ejército, la manifestación celebrada en esta capital con motivo del éxito del viaje a la Argentina realizado por los aviadores españoles.

No mostrarse parte en la causa que sigue el Juzgado de San Pablo por rotura de una farola en el paseo de Ruiseñores, aunque sin renunciar a las indemnizaciones que pudieran corresponder a la Corporación.

Aprobar dos suplementos de crédito: uno, de 25.000 pesetas, para conservación del pavimento, y otro, de 3.000 para carbón del Matadero, con cargo al sobrante de la liquidación del Presupuesto anterior.

Se desestimó un dictamen del Negociado de Gobernación, proponiendo que se reconociese al Médico especialista de la casa de Socorro D. José Algora Gorbea, el derecho a un quinquenio a partir desde el día 12 de junio de 1925, por haber comenzado a prestar su servicio en la misma fecha de 1920, y se acordó, en su lugar, reconocerle dicho quinquenio a partir del día 10 de marzo del año próximo, porque fué en la misma fecha de 1921 cuando tomó posesión del cargo y cobró sueldo, habiéndole sido remunerados los servicios que prestó con anterioridad con una gratificación, los cuales según el apartado d) del art. 54 del Reglamento vigente de Funcionarios municipales no daban derecho a que los servicios así retribuidos se computasen a los efectos de la concesión de quinquenios.

Se leyó una instancia, suscrita por D. Tomás Terrén y otros, padres de los niños que habían formado la excursión escolar que marchó a Barcelona, expresando su gratitud y rogando se cursase otra instancia que con el mismo objeto dirigían al señor Alcalde de Barcelona. La Comisión acordó quedar enterada y acceder a lo solicitado. (Entraron los Sres. Baraza y Castillo.)

Conceder los siguientes permisos: a D. Manuel Gracia, para construir un edificio en Jesús, 10; a D. Alfonso Andolz, para modificar hueco en Ponzano, 3; a D. Jesús Mora, para colocar cuatro repisas en Estébanes, 3; a D. Pedro Calavia, para modificar hueco en Armas, 59; a don Antonio Vitaller, para construir edificio en Camino del Sábado; a D. Telesforo Martínez, para elevar piso en Puente de Nuestra Señora del Pilar; a D. Santiago Vicente, para reformar casa en Benavente, sin número; a D. Juan Gonzalvo, para construir casa en Huerta de Santa Engracia, y a D. Enrique Llobet, para modificar hueco en San Agustín, núm. 12.

Incluir en el presupuesto extraordinario próximo a formarse la cantidad de nueve mil pesetas para el arreglo de las aceras del Puente de Piedra.

Que desde 1.º de enero último sean baja en los arbitrios de agua y vertido la casa núm. 100 de la calle del Portillo y alta en la núm. 40 tri-

plicado de la calle de Miguel Servet, los carruajes de la empresa funeraria que explota D. Cayetano Muniesa, pagando por ambos conceptos la cantidad anual de 200'25 pesetas.

Que la carga de los surtidores de gasolina que existen en la vía pública, se verifique a cualquier hora del día o de la noche, siempre que para esas operaciones se emplee un camión-tanque, del cual pueda hacerse, sin derrame alguno, el trasvase de una sola vez, y que si la carga ha de hacerse utilizando bidones, se verifique durante las horas que median de las 24 hasta el amanecer.

Autorizar a D. Juan Cano Cano, para la apertura de un despacho de leche en la planta baja de la casa núm. 70 de la calle Mayor, y a D. Domingo Lobera Barraga en la calle de San Lorenzo, núm. 53.

Denegar, en vista del informe de los señores Letrados asesores, la reposición del acuerdo de 31 de diciembre, interpuesta por D. Eustaquio Moreno y D. Hipólito Inés, por el cual se les concedió un plazo hasta el treinta de junio del corriente año para levantar las barracas que tienen establecidas en el solar de la casa núm. 32 de la calle de D. Jaime.

Desestimar la petición formulada por el Matarife D. Vicente López, interesando se divida el Cuerpo de matarifes.

Adquirir 500 pliegos de papel de multas de 25 pesetas cada uno.

Que la Corporación se haga cargo de la cobranza del recargo provincial sobre el arbitrio de solares sin edificar, al cobrar el arbitrio sobre solares, percibiendo por este servicio el 2 por 100 en concepto de premio de cobranza, y que el cobro se efectúe al hacer efectivas las cuotas del arbitrio, bajo el mismo recibo, en el que mediante un cajetín se especifiquen con perfecta claridad, los dos conceptos tributarios.

Resolver las siguientes reclamaciones sobre cédulas personales en la forma que se indica a continuación; fijando a D. Mariano Sancho Pérez la cédula de 4.ª y de 4.ª cónyuge para su esposa con la penalidad de Instrucción; a doña Juana Gómez Lamarca, la de 7.ª: con la penalidad de Instrucción; a D. Francisco González Sáenz, la de 9.ª; a D. Antolín Franco del Campo, la de 10.ª con la penalidad de Instrucción; a don Tomás Nuño Serón, la de 9.ª con dicha penalidad y a D. Miguel García, Cros, la de 8.ª con igual penalidad, y anulando las actas de inspección levantadas a D.ª Amparo Esteban Martín, D. Agustín Gracia Pequero, D.ª Isabel Escobedo, D. Pascual Pérez Clemente, D. Alvaro Galipienzo Martínez y D.ª Patrocinio Garrido Pérez.

Adjudicar a D. Esteban Navarro la construcción de 51 bancos con destino a los Paseos y Plazas de la ciudad, por la cantidad de 3.000 pesetas.

Resolver: 1.º Que se celebre la Fiesta del Arbol correspondiente al año actual, en cumplimiento de lo que determina el R. D. de 5 de enero de 1915.

2.º Que el acto tenga lugar en los terrenos

del proyectado Parque de Zaragoza en Torro y en el sitio que taxativamente señale el señor Director de Montes y Parques, a cuyo efecto se levantará un plano, como ha venido haciéndose en años anteriores.

3.º Que la especie de árbol a plantar sea la que designe el citado técnico.

4.º Autorizar al Negociado de Montes y Propios para señalar el día en que ha de celebrarse el acto y poder practicar cuantas gestiones y diligencias sean necesarias y para que, puesto de acuerdo con las autoridades locales de primera enseñanza, determine el número de alumnos que deben asistir.

5.º Que por la Alcaldía se invite a las Autoridades y personas a que hace referencia la disposición citada, y

6.º Que los gastos que se produzcan con este motivo sean con cargo al Cap. XII, art. 2.º, epígrafe «Para la celebración de la Fiesta del Arbol, conforme a lo dispuesto en el R. D. del año 1915», del presupuesto vigente.

Autorizar a la Compañía de Teléfonos de la Red urbana para el corte de algunas ramas de los árboles en el Paseo del Ebro.

Aprobar las relaciones de facturas presentadas por los Negociados con el conforme de los señores que forman las ponencias respectivas.

Resolver una instancia del matarife de segunda Santiago López Domeque solicitando un año de excedencia para atender a asuntos propios, en el sentido de concederle licencia, con carácter de excedencia, por tiempo no menor de un año.

(Continuará).

Núm. 2.603.

## DIPUTACION PROVINCIAL DE LÉRIDA

### CIRCULAR

La Comisión Provincial permanente de la Excelentísima Diputación de Lérida ha acordado la celebración de subastas para el suministro de harina de primera clase, leche de vaca y carne de carnero para sus Establecimientos de Beneficencia, a los tipos máximos de 67'80 pesetas quintal métrico; 0'55 pesetas litro, y 3'75 pesetas kilogramo, respectivamente; debiendo tener lugar las licitaciones el día 8 del próximo junio, a las once treinta, doce y doce treinta horas, estando de manifiesto los pliegos de condiciones, a que se han de ajustar dichas subastas, en la secretaría de la Corporación, todos los días laborables, durante las horas de oficina.

Lo que se hace público en este periódico oficial para conocimiento de las personas a quienes pudiera interesar.

Lérida, ocho de mayo de mil novecientos veintiséis. — El Presidente, Angel Traval. — Por acuerdo de la C. P. P., el Secretario, Enrique Montánchez.

## SECCIÓN SEXTA

### CONFECCION Y EXPOSICION DE DOCUMENTOS

Con el fin de que las Comisiones de evaluación de los pueblos que abajo se expresan puedan formar con toda exactitud el repartimiento general del ejercicio de 1926-27, según previene el Real decreto de 11 de septiembre de 1918, se invita y requiere a todos los vecinos y hacendados forasteros, para que en el plazo de quince días, contados desde la inserción de este anuncio en el *Boletín Oficial*, presenten en las secretarías de sus respectivos Ayuntamientos declaraciones juradas de todas las utilidades que obtengan en su correspondiente término municipal; advirtiendo, que a cuantos no lo verifiquen, se les considerará conformes con los datos obrantes en dichas oficinas, sin tener derecho a reclamación alguna respecto a la cuota que se les asigne ni contra la totalidad del reparto.

Número 2.493 Cetina

\*\*\*

Por los plazos y a los efectos reglamentarios, se hallan expuestos al público, en los sitios de costumbre, los siguientes documentos, pertenecientes a los pueblos que se expresan:

Anteproyecto de presupuesto para 1926 27.

Número 2.440 Villar de los Navarros

Proyecto de presupuesto para 1926 27.

Número 2.437 Godojos

— 2.445 Almonacid de la Sierra

— 2.447 Bijuesca

— 2.450 Abanto

— 2.480 Calatorao

— 2.486 Longares

— 2.493 Cetina

— 2.512 Pradilla de Ebro

Presupuesto ordinario para 1926 27.

Número 2.435 Albeta

— 2.436 Embid de la Ribera

— 2.439 Villalba de Perejil

— 2.441 Belchite

— 2.444 Vierlas

— 2.478 Lumpiaque

— 2.479 Rueda de Jalón

— 2.484 Botorríta

— 2.492 Farasdués

— 2.497 Trasmoz

— 2.514 El Burgo de Ebro

Repartimiento de la contribución rústica y pecuaria.

Número 2.434 Castiliscar

— 2.435 Albeta

— 2.436 Embid de la Ribera

— 2.437 Godojos

— 2.440 Villar de los Navarros

— 2.441 Belchite

— 2.442 Villadoz

— 2.443 El Frasno

— 2.444 Vierlas

— 2.447 Bijuesca

— 2.448 Nombrevilla

— 2.450 Abanto

— 2.476 Navardún

- Número 2.480 Calatorao  
 — 2.486 Longares  
 — 2.489 Acered  
 — 2.491 Tosos  
 — 2.492 Farasdués  
 — 2.493 Cetina  
 — 2.495 Paniza  
 — 2.497 Trasmoz  
 — 2.500 Carenas  
 — 2.510 Epila  
 — 2.513 Tabuenca  
 — 2.516 Alagón  
 — 2.519 Lobera de Onsella  
 — 2.520 Isuerre  
 — 2.521 Sos del Rey Católico  
 — 2.522 Uncastillo

Lista cobratoria de edificios y solares

- Número 2.434 Castiliscar  
 — 2.435 Albeta  
 — 2.436 Embid de la Ribera  
 — 2.437 Godojos  
 — 2.440 Villar de los Navarros  
 — 2.441 Belchite  
 — 2.442 Villadoz  
 — 2.444 Vierlas  
 — 2.446 Used  
 — 2.447 Bijuesca  
 — 2.448 Nombrevilla  
 — 2.449 Santed  
 — 2.450 Abanto  
 — 2.476 Navardún  
 — 2.479 Rueda de Jalón  
 — 2.480 Calatorao  
 — 2.482 Moros  
 — 2.486 Longares  
 — 2.489 Acered  
 — 2.491 Tosos  
 — 2.492 Farasdués  
 — 2.495 Paniza  
 — 2.496 Pozuelo de Aragón  
 — 2.497 Trasmoz  
 — 2.500 Carenas  
 — 2.501 Gallocanta  
 — 2.502 Berrueco  
 — 2.503 Epila  
 — 2.511 Bagüés  
 — 2.512 Pradilla de Ebro  
 — 2.513 Tabuenca  
 — 2.515 Ejea de los Caballeros  
 — 2.516 Alagón  
 — 2.517 Biel  
 — 2.518 Fuencalderas  
 — 2.519 Lobera de Onsella  
 — 2.520 Isuerre  
 — 2.521 Sos del Rey Católico  
 — 2.522 Uncastillo  
 — 2.523 Valpalmas  
 — 2.525 Pedrola

Matricula industrial.

- Número 2.442 Villadoz  
 — 2.497 Trasmoz

Padrón de habitantes.

- Número 2.438 Salillas de Jalón  
 — 2.440 Villar de los Navarros  
 — 2.480 Calatorao

Repartimiento general.

- Número 2.494 Tosos  
 — 2.522 Uncastillo

Expediente de transferencias de crédito.

- Número 2.451 Illueca  
 Urrea de Jalón. N.º 2.618.

El día 14, desde las diez horas hasta las diez y siete, y el 15, desde las nueve a las doce en la Casa Consistorial, se recaudará el cuarto trimestre del repartimiento general del ejercicio corriente.

Lo que se hace saber para general conocimiento de los contribuyentes en él comprendidos.

Urrea de Jalón, a 8 de mayo de 1936.—El Alcalde, Daniel García.

SECCIÓN SÉPTIMA

Administración de Justicia

JUZGADOS DE PRIMERA INSTANCIA

Núm. 2.535.

Zaragoza.—Pilar.

Por resolución del señor Juez de primera instancia de este distrito del Pilar D. Angel Villar y Madrueno, dictada en los autos de incidente de pobreza de que se hará mención, se ha acordado expedir la presente cédula, a fin de notificar a Antonio Baylín Cucalón la sentencia dictada en dicho incidente, cuyo encabezamiento y parte dispositiva son como siguen:

«Sentencia: En la ciudad de Zaragoza, a veinte de abril de mil novecientos veintiséis: Yo, Angel Villar y Madrueno, como Juez de primera instancia del distrito del Pilar de la misma, habiendo visto el presente incidente de pobreza, instado por Aurelio Baylín Cucalón, mayor de edad, casado, labrador, vecino de La Paul, barrio de Gurrea de Gállego (Huesca), representado por el Procurador D. Dionisio Lázaro y defendido por el Letrado D. José Blasco, y para litigar con Juan José Beltrán Pérez, en cuyo incidente ha sido parte el Abogado del Estado,

Fallo: Que con imposición de las costas al actor D. Aurelio Baylín Cucalón, no ha lugar de concederle el beneficio legal de pobreza, y desconociéndose el domicilio del mismo, no obstante la notificación de la presente a su Procurador, se hará por medio de cédula en el BOLETÍN OFICIAL de la provincia.—Así por esta mi sentencia lo pronuncio, mando y firmo.—Angel Villar y Madrueno.—Rubricado.»

Y para que sirva de notificación en forma al interesado, cuyo paradero se ignora, Aurelio Baylín Cucalón, se hace por medio de la presente, con el apercibimiento de pararle el perjuicio consiguiente.

Zaragoza, cinco de marzo de mil novecientos veintiséis.—Santiago Calvo.

Núm. 2.621.

**Zaragoza - Pilar.**

D. Angel Villar y Madruño, Juez de primera instancia del distrito del Pilar de Zaragoza;

Hago saber: Que para pago de responsabilidades impuestas a Manuel López, en juicio promovido por Teresa Izquierdo y otro, se sacan a la venta en pública subasta, por primera vez, que tendrá lugar en la Sala-audiencia de este Juzgado, el veinticuatro del actual, a las diez:

Seis mil kilos de panizo: valorados en dos mil cien pesetas.

Para tomar parte en la subasta deberán los licitadores consignar previamente en la mesa del Juzgado, o establecimiento al efecto destinado, el diez por ciento de la tasación; no siendo admisibles posturas que no cubran las dos terceras partes de la tasación y exhibir su cédula personal, hallándose dicho panizo en poder del depositario Dionisio López, domiciliado en esta ciudad, Paseo de María Agustín, 19.

Dado en Zaragoza, a siete de mayo de mil novecientos veintiséis.—Angel Villar y Madruño.—El Secretario, Celestino Suárez.

Núm. 2.589.

**Soria.**

**Cédula de citación.**

El señor D. Cayetano Rodríguez de los Ríos y García, Juez de instrucción de esta ciudad y partido, por providencia de hoy, dictada en diligencias de carta-orden de la Audiencia provincial de esta ciudad, ha acordado se cite en forma legal a Simón Julián Embid Romeo, natural de El Frasno, para que el día veintiuno del actual y hora de las once comparezca ante la referida Audiencia, a fin de asistir en concepto de procesado al juicio oral de causa que contra él y otros dos se siguió en este Juzgado por tentativa de estafa y uso de nombre supuesto; bajo el apercibimiento de pararle el perjuicio a que hubiere lugar en derecho.

Y para su inserción en el BOLETÍN OFICIAL de la provincia de Zaragoza, a fin de que sirva de citación al indicado procesado, con el visto bueno de S. S<sup>a</sup>, expido la presente en Soria, a siete de mayo de mil novecientos veintiséis. El Secretario Gabriel Rodríguez.—V.º B.º—El Juez de instrucción, Cayetano Rodríguez de los Ríos.

**JUZGADOS MUNICIPALES**

Núm. 2.618.

**Carenas.**

**Cédula de citación.**

El señor Juez municipal de esta villa, en providencia de esta fecha, dictada en los autos de juicio verbal de faltas seguido contra Miguel López Díaz, gitano, cuyo actual domicilio se ignora, sobre daños de caballerías en propiedad ajena, ha acordado se cite a dicho Miguel López Díaz para que el día diez y ocho del actual, a las quince horas, comparezca ante este Juzgado municipal, sito en la Casa Consistorial, para asistir al juicio de faltas expresado; previéndole

le que de no comparecer seguirá el juicio en su ausencia, parándole el perjuicio a que haya lugar.

Y para que sirva de citación en forma al referido Miguel López Díaz y su inserción en el BOLETÍN OFICIAL de esta provincia, expido la presente, que firmo en Carenas, a cinco de mayo de mil novecientos veintiséis. — El Secretario accidental, Sogismundo Molina.

Núm. 2.622.

**Zaragoza.—Pilar.**

D. Alfonso de Castro y Santoyo, Juez municipal del distrito del Pilar de Zaragoza;

Hago saber: Que el día diez y ocho del actual a las doce y en la Sala-audiencia de este Juzgado, sito Democracia, sesenta y cuatro, se venderán en pública subasta los siguientes bienes:

	Pesetas.
Dos carros de de dos ruedas, para tiro de dos caballerías: valorados en. . .	400
Un volquete, en mediano uso. . . . .	100
Una mesa de madera para juego. . . . .	50
Otra mesa de madera. . . . .	20
Nueve mesas, también de madera, de diversos tamaños. . . . .	108
Una estufa tortuga. . . . .	25
Cuarenta y dos taburetes de madera. . .	52 <sup>50</sup>
Un reloj despertador, en mediano uso.	4
Un armario alacena, de madera. . . . .	60
Una cómoda o entredós de madera. . .	30
Una persiana. . . . .	10
Cuatro sillas de madera. . . . .	16
Un arcón antiguo de madera. . . . .	5
Un sillón antiguo. . . . .	5
Dos tinajas. . . . .	15
Un banco cadiera de cocina. . . . .	55
Un aparato para colar café, de unos diez litros de cabida. . . . .	70
Veinticinco arrobas de patatas. . . . .	87 <sup>50</sup>
<b>Total . . . . .</b>	<b>1.118</b>

Se advierte a los licitadores que para tomar parte en la subasta deberán consignar previamente el diez por ciento de la tasación y exhibir su cédula personal; que no se admitirá postura inferior a las dos terceras partes del avalúo, y que los bienes que se venden están depositados en poder de D. José Jiménez Miral, vecino de Luna.

Dado en Zaragoza a tres de mayo de mil novecientos veintiséis. — A. de Castro.—Ante mí, José Iranzo.

**ESTATUTO MUNICIPAL**

Y REAL ORDEN ACLARATORIA PARA SU APLICACION

DE VENTA EN LA IMPRENTA DEL HOSPICIO

Precio, 3 ptas.

Certificado, 3<sup>50</sup> ptas.

IMPRENTA DEL HOSPICIO