

BOLETIN OFICIAL



DE LA PROVINCIA DE OVIEDO

FRANQUEO
CONCERTADO

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

OVIEDO. 8,00 pesetas trimestre
 PROVINCIA. 9,00 —
 NUMERO SUELTO. 0,25 céntimos /
 EL PAGO ES ADELANTADO

ADVERTENCIAS

Las leyes, órdenes y anuncios oficiales pasarán al editor del BOLETIN por conducto del señor Gobernador de la provincia.
 En las inserciones de pago se abonarán TREINTA Y CINCO CÉNTIMOS de peseta por cada línea.

Las oficinas publicas que tengan derecho al servicio gratuito y las que paguen una suscripción podrán obtener otras o mitad de precio.

Se publica todos los días menos los festivos.

ADMINISTRACION: Palacio de la Diputación

PARTE OFICIAL

S. M. el REY D. Alfonso XIII (q. D. g.), S. M. la REINA Doña Victoria Eugenia, y SS. AA. Reales el Príncipe de Asturias é Infantes y demás familia, continúan sin novedad en su importante salud.
 (Gaceta del día 10)

Gobierno Civil de la provincia

FERROCARRILES.—EXPROPIACIONES EDICTO

Por no haberse presentado reclamación alguna contra la necesidad de la ocupación de las fincas que en el concejo de Avilés, se precisa expropiar con motivo de las obras del trozo segundo de la Sección de Gijón a los Cabos, del Ferrocarril estratégico de el Ferrol a Gijón, no obstante haber transcurrido con exceso el plazo señalado en el edicto que publicó el BOLETIN OFICIAL de esta provincia con fecha 22 de Marzo último, he acordado declarar la necesidad de la ocupación de dichas fincas y disponer que los propietarios comprendidos en la relación publicada en el expresado BOLETIN comparezcan ante la Alcaldía de Avilés en el improrrogable plazo de ocho días contados desde el siguiente al que hayan sido notificados a nombrar el perito que a cada uno haya de representar en la medición, clasificación y tasación de sus fincas, enteriéndose que para que sea admitido el que nombren ha de reunir las condiciones que señala el artículo 21 de la vigente Ley de Expropiación forzosa de 10 de Enero de 1879, el 32 del Reglamento para su aplicación reformado por Real orden de 4 de Julio de 1881, Real orden de 28 de Noviembre de 1901, Reales decretos de 4 de Mayo de 1917 y 7 de Mayo de 1919, hallarse inscrito en la matrícula y pagando la contribución correspondiente, pues en otro caso se le declarará conforme con el perito designado para representar a la Administración.

Lo que se hace público en cumplimiento de lo dispuesto en el ar-

tículo 25 del Reglamento de 13 de Junio de 1879.

Oviedo, 6 de Mayo de 1926.

El Gobernador,
Santiago Fuentes Pilo

R. al núm. 1.456

Comisión provincial de Asturias

ANUNCIOS

Acordado por esta Corporación, en sesión de hoy, sacar a subasta las obras de construcción de dos cobertizos en los patios del Manicomio provincial, cuyo presupuesto de contrata asciende a la cantidad de 29.513,02 pesetas, se pone en conocimiento del público que durante el plazo de cinco días pueden hacerse las reclamaciones que se estimen oportunas, advirtiéndose que pasado dicho plazo sin reclamaciones o resueltas en su caso las presentadas, se procederá al anuncio y celebración de la referida subasta.

Lo que se hace público a los efectos del artículo 26 del Reglamento de contratación de 2 de Julio de 1924.

Oviedo, 12 de Mayo de 1926.—El Presidente, Rogelio Jove y Bravo.—P. A. de la C. P. El Secretario, Gerardo A. Uria.

Acordado por esta Corporación, en sesión de hoy, sacar a subasta las obras de picado y enlucido de fachadas del Hospicio provincial, cuyo presupuesto de contrata asciende a 35.447,70 pesetas, se pone en conocimiento del público que durante el plazo de cinco días pueden hacerse las reclamaciones que se estimen oportunas, advirtiéndose que pasado dicho plazo sin reclamaciones o resueltas en su caso las presentadas, se procederá al anuncio y celebración de la referida subasta.

Lo que se hace público a los efectos del artículo 26 del Reglamento de contratación de 2 de Julio de 1924.

Oviedo, 12 de Mayo de 1926.—El Presidente, Rogelio Jove y Bra-

vo.—P. A. de la C. P.—El Secretario, Gerardo A. Uria.

SECCIÓN MUNICIPAL

Alcaldía de Oviedo

PROGRAMA

PARA LAS OPOSICIONES A UNA PLAZA DE VETERINARIO MUNICIPAL AL SERVICIO DEL AYUNTAMIENTO DE OVIEDO

Ejercicio escrito:

Tema 1.º—Inspección de substancias alimenticias.—Concepto general é historia.—Importancia de este servicio.—Ventajas que reporta a la higiene pública.—Garantías que ofrece a la salud pública.—Asuntos que competen al cargo de Inspector de substancias alimenticias.—Disposiciones vigentes respecto a este servicio.

Tema 2.º—Mataderos, mercados y vaquerías.—Instalación de los mismos.—Condiciones higiénicas que deben reunir.—Dependencias indispensables para el buen servicio de los servicios en las distintas instalaciones de mataderos y mercados.—Locales industriales.—Locales administrativos.—Locales sanitarios.—Disposiciones legales en vigor sobre mataderos, inspección de mercados é inspección de vaquerías.

Tema 3.º—Microbios: Morfología de los mismos, dimensiones, forma, polimorfismo y formas de insolución, estructura, nomenclatura y clasificación.—Fisiología de los microbios: nutrición, reproducción, sensibilidad y movilidad.—Acción de los medios sobre los microbios y de éstos sobre los medios: medios inertes, medios vivos.

Tema 4.º—Teorías de la infección y de la inmunidad.—Orígenes de la infección: hetero-infección y auto infección.—Penetración de los agentes infecciosos en el organismo.—Patología de la infección: acción directa del microbio, toxinas, variaciones de la virulencia.—Inmunidad: sus clases.

—Mecanismo de la inmunidad adquirida.—Aplicaciones de la inmunidad.

Tema 5.º—Laboratorio: Condiciones que deben reunir los laboratorios en los mataderos.—Elementos indispensables en aquellos.—Microscopio.—Partes de que consta.—Manejo del microscopio.—Modo de hacer las preparaciones.—Procedimientos.—Microtomos.—Endurecimiento de los tejidos y substancias que se emplean.—Reactivos que se emplean en Histología.—Clasificación de los mismos.—Fijadores.—Aclarantes.—Opacantes.—Aisladores.—Ablandantes.—Conservadores.

Tema 6.º—Técnica general microbiológica.—Esterilización.—Procedimientos.—Conservación y descripción.—Medios de cultivo.—Siembra de los mismos.—Cuidados que requieren.—Coloración de los microbios.—División de las substancias colorantes.—Enumeración.—Objeto.—Soluciones mordientes más empleadas en Bacteriología.—Coloración por el método de Gram.—Idem por el de Claudiom.—Coloración de las cápsulas, espuros y flagelos microbianos.—Procedimientos.

Tema 7.º—Inspección de las reses antes del sacrificio.—Importancia de este reconocimiento.—Condiciones en que debe colocarse el ganado objeto de esta inspección.—Caracteres que se deben tener en cuenta.—Sacrificio de los animales de abasto.—Cómo debe hacerse el sacrificio bajo el punto de vista industrial.—Procedimientos de sacrificios de las reses.—Enumeración.—Juicio crítico.—Instrumentos necesarios.—Manipulaciones a que son sometidas las reses después del sacrificio.—Misión del Veterinario-Inspector durante se practica este servicio.

Tema 8.º—Reconocimiento de las reses después de sacrificadas y preparadas.—Técnica general de la inspección.—Fraudes de los matarifes de mala fé.—Técnica especial de la inspección.—Ganglios.—Topografía en las distintas especies de animales de abasto.—Caracteres en estado normal.—Idem anormal.—Importancia de es-

tos caracteres en el reconocimiento. — Caracteres de los órganos del aparato respiratorio en estado normal. — Idem anormal. — Idem de los de la cavidad abdominal en estado normal. — Idem anormal.

Tema 9.º — Caracteres de las carnes sanas en canal. — Categoría de las carnes de las reses según la raza, edad y demás condiciones de nutrición. — Clasificación de las carnes de una misma res con arreglo a su calidad. — Carne que corresponde a primera categoría. — Idem de segunda. — Idem de tercera. — Carnes insalubres. — Idem febriles. — Procedencia y aspecto de las mismas. — Caracteres. — Enumeración y descripción. — Destino que debe darse a estas carnes.

Tema 10. — Carnes de reses cansadas. — Fiebre de fatiga. — Mecanismo fisiológico de la misma. — Aspecto de sus carnes. — Carnes sanguinolentas: caracteres de las mismas y causas que pueden determinar el decomiso. — Carnes de reses asfixiadas. — Aspectos de las mismas. — Carnes de reses muertas a consecuencia de enfermedades comunes. — Caracteres de las mismas. — Carnes de animales envenenados. — Carnes ictericas. — Idem con grasa amarilla. — Idem por su olor medicamentoso. — Idem patológico. — Idem pigmentado. — Destino de todas estas carnes.

Tema 11. — Infecciones secundarias que ocasionan alteración de las carnes. — Píohemia: Animales que la padecen con más frecuencia. — Bacteriología. — Anatomía patológica. — Destino de las carnes procedentes de reses pióhémicas. — Esterilización de las carnes. — Medios que se emplean para la esterilización. — Aparatos esterilizadores por el calor. — Idem por el frío. — Ventajas que proporciona. — Cómo deben venderse las carnes esterilizadas.

Tema 12. — Rabia: Definición y naturaleza de esta enfermedad. — Historia. — Biología y estudio experimental. — Patogenia. — Anatomía y fisiología patológicas. — Diagnóstico clínico en el animal vivo y en el cadáver. — Diagnóstico histológico y bacteriológico. — Diagnóstico experimental. — Estudio del virus lírico: modificaciones de la virulencia. — Pronóstico de la rabia. — Tratamiento. — Profilaxis: vacunación, medidas sanitarias. — Legislación.

Tema 13. — Carbunco bacteriano. — Definición. — Historia. — Bacteriología. — Etiología y estudio experimental. — Patogenia. — Fisiología y anatomía patológicas. — Sintomatología en las diferentes especies. — Diagnóstico clínico y experimental. — Pronóstico. — Tratamiento. — Profilaxis. — Legislación.

Tema 14. — Corisa gangrenosa. — Carbunco sintomático. Definición, sinonimia. — Etiología y estudio experimental. — Patogenia. — Anatomía y fisiología patológicas, sintomatología, diagnóstico, pronóstico, tratamiento, profilaxis y legislación de dichas enfermedades.

Tema 15. — Perineumonía eudativa contagiosa. — Definición. — Sinonimia. — Etiología y estudio experimental. — Patogenia. — Anatomía y fisiología patológicas. — Sin-

tomatología. — Diagnóstico. — Pronóstico. — Tratamiento. — Profilaxis. — Legislación.

Tema 16. — *Tuberculosis*. — Definición. — Historia. — Bacteriología y estudio experimental. — Patogenia. — Anatomía y fisiología patológicas. — Sintomatología en la especie bovina. — Diagnóstico clínico y experimental. — Pronóstico. — Tratamiento. — Profilaxis: vacunación y medios sanitarios. — Legislación.

Tema 17. — Fiebre aftosa. — Definición. — Sinonimia. — Historia. — Etiología y estudio experimental. — Patogenia. — Anatomía y fisiología patológicas. — Sintomatología en las distintas especies receptibles. — Diagnóstico. — Pronóstico. — Tratamiento. — Profilaxis. — Legislación.

Tema 18. — *Viruela*. — Consideraciones acerca del cow-pox y del horse-pox. — Viruela de la oveja y de la cabra. — Etiología y estudio experimental. — Patogenia. — Anatomía y fisiología patológicas. — Sintomatología. — Diagnóstico. — Pronóstico. — Tratamiento. — Profilaxis. — Legislación.

Tema 19. — Mal rojo del cerdo. — Sinonimia. — Definición. — Etiología y estudio experimental. — Patogenia. — Anatomía y fisiología patológicas. — Sintomatología. — Diagnóstico clínico y experimental. — Pronóstico. — Tratamiento. — Profilaxis. — Legislación.

Tema 20. — Peste porcina. — Sinonimia. — Definición. — Historia. — Etiología y estudio experimental. — Patogenia. — Fisiología y anatomía patológicas. — Sintomatología. — Diagnóstico clínico experimental. — Pronóstico. — Tratamiento. — Profilaxis: vacunación y medidas sanitarias. — Legislación.

Tema 21. — *Triquinosis*. — Definición. — Historia. — Etiología y estudio experimental. — Patogenia. — Anatomía y fisiología patológicas. — Diagnóstico. — Pronóstico. — Tratamiento. — Nocividad de las carnes triquinadas. — Medidas sanitarias. — Legislación.

Tema 22. — *Cisticercosis*. — Animales que la padecen. — *Cisticercosis* porcina. — Historia. — Etiología y estudio experimental. — Patogenia. — Anatomía y fisiología patológicas. — Sintomatología. — Diagnóstico. — Pronóstico. — Tratamiento. — Nocividad de los casos cisticercóticos. — Medidas sanitarias. — Legislación.

Tema 23. — *Acasirosis* en general. — Caracteres de los diversos ácaros y animales domésticos a los cuales atacan. — *Sarna* en las especies porcina y caprina. — Definición. — Etiología. — Sintomas. — Anatomía patológica. — Diagnóstico. — Pronóstico. — Tratamiento. — Profilaxis. — Legislación.

Tema 24. — *Distomatosis hepática*. — *Estrongilosis* bronquial. — Parasitología, síntomas, fisiología y anatomía patológicas, diagnóstico, pronóstico, profilaxis y legislación de ambas afecciones en los rumiantes domésticos.

Tema 25. — *Mamitis septicémica* de la vaca y *gangrenosa* de la oveja. — Historia. — Etiología y estudio experimental. — Patogenia. — Fisiología y anatomía patológicas. — Formas clínicas. — Diagnóstico. — Pronóstico. — Tratamiento curati-

vo y profiláctico. — Legislación de dichas enfermedades.

Tema 26. — *Equinocorosis*. — *Equinocosis* primitiva del hígado y pulmón. — *Pasantología*. — Lesiones patológicas. — *Equinocosis* secundaria, *equinocosis* multilocular del buey. — Legislación. — Profilaxis de la *equinocosis* humana.

Tema 27. — Fiebre de Malta. — Definición. — Sinonimia. — Historia. — Etiología y estudio experimental. — Patogenia. — Anatomía y fisiología patológicas. — Sintomatología. — Diagnóstico. — Pronóstico. — Tratamiento. — Legislación.

Tema 28. — Alimentos de origen animal. — Leche. — Definición. — Diferentes leches normales. — Enumeración. — Caracteres organolécticos. — Composición química. — Determinación de sus componentes esenciales. — Enumeración. — Constitución física: Elementos en suspensión, sustancias solubles. — Leches anormales. — Estudio de las causas y caracteres de esta clase de leches que pueden comprobarse sin necesidad de ensayos, o sea por la sola inspección de sus caracteres organolécticos.

Tema 29. — Reconocimiento de la leche. — Inspección de la leche. — Examen previo. — Recogida y conservación de muestras. — Examen organoléctico. — Examen físico. — Procedimientos. — Enumeración, descripción y juicio crítico. — Análisis químico. — Procedimientos o pruebas. — Enumeración, descripción y juicio crítico. — Análisis biológico. — Procedimientos o métodos. — Enumeración, descripción y juicio crítico. — Análisis bacteriológico. — Valor práctico.

Tema 30. — Adulteraciones de la leche. — Enumeración de los distintos fraudes. — Medios que existen para su descubrimiento. — Enumeración, descripción y juicio crítico.

Tema 31. — El control de la leche en la práctica. — Apreciación de la leche en el mercado, calles y laboratorio. — Clasificación de las leches. — Sinopsis de falsificaciones. — Conservación de la leche por el calor. — Parterización. — Técnica de la misma. — Parterización alta. — La biorización. — Parterización baja. — Resultado de la parterización. — Venta de la leche parterizada. — Esterilización. — Idem en vasija. — Idem directa. — Envases. — Resultados de la esterilización. — Venta de leche esterilizada. — Homogenización. — Técnica y resultados de la misma.

Ejercicio oral

1.ª Sección. — Higiene.

Tema 1.º — Definición, objeto e importancia de la Higiene. — División de los agentes higiénicos. — Suelo, sus propiedades físico-químicas. — La constitución mineralógica.

Tema 2.º — Revestimiento del suelo. — Su saneamiento y mejora. Tema 3.º — Agua. — Caracteres de las aguas potables. — Su clasificación. — Materias orgánicas y químicas de las aguas potables.

Tema 4.º — Corrección, aprovisionamiento y conservación de las aguas. — Examen físico-químico y bacteriológico de las mismas.

Tema 5.º — Habitaciones de los

animales. — Consideraciones generales de la construcción de las mismas. — Vaquerías. — Disposición general de las mismas: suelo, puertas, ventanas, anejos y mobiliario de las mismas.

Tema 6.º — Limpieza del ganado. — Instrumentos para hacerla y modo de llevarla a cabo. — Efectos de la limpieza.

Tema 7.º — Baños. — División. — Cuidados que se deben prodigar a los animales después del baño. — Efectos del mismo. — Consideraciones acerca de la ofusión, ducha, envoltura húmeda, loción etc. — Masaje.

Tema 8.º — Alimentación. — Consideraciones generales. — Composición de los alimentos. — Poder dinamopésico de los principales alimentos.

Tema 9.º — Residuos industriales considerados como alimentos. — Peligros que tiene para la especie humana al ser consumidos por las vacas lecheras.

Tema 10. — Alimentos de origen animal. — Leche. — Su composición. — Huevos. — Residuos industriales de origen animal.

Tema 11. — Análisis de los alimentos. — Determinación de su digestibilidad. — Coeficiente de digestibilidad. — Medida del coeficiente. — Resultados adquiridos.

Tema 12. — Preparación de las sustancias alimenticias.

Tema 13. — Alteraciones y sofisticaciones de los alimentos.

Tema 14. — Conservación de las sustancias alimenticias.

2.ª Sección. — Mataderos.

Tema 1.º — Reses de carnicería. — Enumeración de las razas y subrazas nacionales que más frecuentemente abastecen los Mataderos. — Calidad de sus carnes y cual de ellas es más preferible.

Tema 2.º — Sacrificio. — Reconocimiento de la res en vivo y en canal. — Conducta del Inspector Veterinario. — Preparaciones de las reses después de sacrificadas.

Tema 3.º — La carne como alimento. — Propiedades organolécticas. — Carne muscular. — Composición química. — Propiedades fisiológicas. — Despojos.

Tema 4.º — Matanza de urgencia. — Manipulaciones fraudulentas. — Inspección de los ganglios linfáticos. — Datos que suministra el Inspector Veterinario. — Marca o estampillado de la carne.

Tema 5.º — Inspección microscópica de la sangre, cabeza, órganos, torácicos, vísceras abdominales, vísceras palvianas, mamas, y ganglios linfáticos. — Lesiones más frecuentes en cada una de ellas.

Tema 6.º — Inspección micrográfica. — Técnica microscópica. — Examen triquinoscópico. — Recogida de muestras. — Examen micrográfico y con el traquinescopio. — Crítica.

Tema 7.º — Inspección bacteriológica. — Recogida de muestras. — Examen bacteriológico. — Inoculación de animales. — Reacciones séricas. — Dictamen. — Crítica.

Tema 8.º — Carnes microbianas. — Carnes de decomiso total. — Enumeración de las principales septicemias pútridas. — División de las carnes portadoras de gérmenes virulentos según Osterteg.

Tema 9.º.—Carnes microbianas.—Carnes de decomiso total ó parcial.—Tuberculosis.—Conocimiento de la enfermedad en el animal vivo: bóridos.—Lesiones patológicas.—Análisis bacteriológicos.—Destino de estas carnes.

Tema 10.—Otras enfermedades infecciosas que son causa de decomiso total ó parcial.—Enumeración de las más corrientes en los bóridos, óvidos, cápridos y suídeos.—Destino de las carnes según las distintas enfermedades que se mencionan.

Tema 11.—Carnes parasitarias.—Parásitos transmisibles al hombre.—Triquinosis del cerdo.

Tema 12.—Cisticercosis del cerdo y del ganado vacuno.

Tema 13.—Equinococosis.—Quistes hidálicos.

Tema 14.—Carnes insalubres.—Carnes febriles.—Procedencia de estas carnes.—Aspecto de las mismas en los distintos animales.—Caracteres macroscópicos.—Caracteres químicos.—Caracteres bacteriológicos.—Destino que debe darse á estas carnes.

Tema 15.—Carne de reses cansadas.—Fiebre de fatiga.—Mecanismo fisiológico de la misma.—Aspecto de sus carnes.—Carnes sanguinolentas.—Destino de dichas carnes y causas que pueden determinar el decomiso.

Tema 16.—Carnes repugnantes por sus caracteres físicos.—Caracteres ictericos.—Idem grasa amarilla.—Idem por su olor medicamentoso.—Idem patológico.—Id. pigmentario.—Destino de estas carnes.

Tema 17.—Carnes poco nutritivas.—Caquéticas.—Caracteres físicos de las mismas.—Destino de estas carnes.—Hidrohemia.—Leucemia.—Inspección de las mismas.—Destino de estas carnes.—Carnes de animales muy jóvenes y carnes fetales.—Caracteres de las mismas.—Destino de estas carnes.

Tema 18.—Alteraciones posteriores al sacrificio.—Ensuciamiento.—Alteraciones ocasionadas por los insectos.—Carnes enmohecidas.—Carnes fosforescentes.—Caracteres de estas carnes.—Conducta que debe seguir el Inspector Veterinario.

Tema 19.—Putrefacción.—Etiología de la putrefacción.—Formas de putrefacción.—Caracteres de las carnes podridas.

Tema 20.—Intoxicación por carnes putrefactas.—Infecciones paratíficas.—Etiología.—Caracteres de los bacilos paralíticos.—Demostración de la carne peligrosa.

Tema 21.—Botulismo.—Etiología.—Inspección de las carnes.—Botulismo en el hombre.—Profilaxis.

Tema 22.—Conservación de las carnes.—Métodos físicos.—Conservación por el frío.—Refrigeración.—Congelación.—Acción del frío sobre las carnes.—Conservación por el calor.—Preparación de las conservas.—Caracteres de las carnes conservadas.

Tema 23.—Conservación de las carnes.—Métodos químicos.—Enumeración, descripción y juicio crítico.

Tema 24.—Saneamiento de las carnes.—Fundamento del saneamiento.—Métodos de saneamiento.

to.—Salazón.—Ahumado.—Refrigeración.—Calor.—Descripción y juicio crítico.

Tema 25.—Destrucción de las carnes decomisadas.—Desnaturalización.—Procedimiento de destrucción.—Enterramiento.—Disolución química.—Incineración ó cremación.—Cocción del vapor.—Técnica de cada una de ella y juicio crítico.

Tema 26.—Disposiciones legales en vigor sobre mataderos.—Derechos y deberes de los Inspectores Veterinarios municipales.—Penalidad.

Sección 3.ª.—Mercados.

Tema 1.º.—Inspección de mercados.—Importancia de esta inspección.—Mercados de abastos.—Dependencias de las mismas.—condiciones higiénicas que deben reunir.—Alimentos que se expenden en los mercados.—División.

Tema 2.º.—Carnes foráneas.—Inspección de las mismas.—Requisitos indispensables vigentes para la circulación de las mismas.—Carnes extranjeras.—Inspección del envase.—Particularidades de la inspección en las carnes bovinas.—Alteraciones.—Enumeración y descripción.—Descongelación.

Tema 3.º.—Caracteres físicos de las carnes según las diferentes especies.—Caracteres macroscópicos de las carnes.—Exámen histológico de las carnes.—Caracteres de las grasas.

Tema 4.º.—Reacciones biológicas para la diferenciación de carnes.—Fijación del complemento.—Anafilaxis.—Técnica.—Resultados.

Tema 5.º.—Inspección de los despojos.—División.—Enumeración.—Alteraciones que pueden sufrir desde la salida del Matadero.—Conducta del Inspector Veterinario.

Tema 6.º.—Salazones.—Jamones.—Inspección.—Alteraciones.—Tocino.—Alteración.—Grasas.—Inspección de la manteca.—Falsificaciones.—Alteraciones.

Tema 7.º.—Embutidos.—Reconocimiento.—Inspección.—Exámen bacteriológico.—Análisis químico.—Alteraciones de los embutidos.—Práctica del decomiso.

Tema 8.º.—Reconocimiento de las conservadas de carne.—Inspección externa.—Fundamentos en que se basa dicha inspección.—Clasificación.—Enumeración y descripción.—Valor práctico.—Inspección del contenido.—Exámen microscópico.—Idem bacteriológico.—Dictámen.

Tema 9.º.—Reconocimiento de los antisépticos conservadores de la carne.—Acido bórico.—Acido salicílico.—Acido benzoico.—Reacciones para descubrirlos.—Enumeración y descripción.—Tasajo.—Alteraciones.—Dictámen.

Tema 10.—Reconocimiento de las aves de corral.—Enumeración de las que surten los mercados.—Oviedo.—Reconocimiento de las aves en vida.—Matanza.—Inspección de las aves en España.—Juicio crítico.

Tema 11.—Condiciones que deben reunir las aves para considerarlas de buena calidad.—Causas que hacen variarlas.—Alteración de carácter general.—Enumera-

ción y caracteres.—Destino de dichas carnes.

Tema 12.—Enfermedades de las aves.—Accidentes durante el transporte.—Traumatismo.—Asfixia.—Caracteres de las carnes.—Destino de las mismas.

Tema 13.—Enfermedades parasitarias.—Acaros.—Vermes.—Fitoparásitos.—Caracteres de las carnes.—Destino de las mismas.

Tema 14.—Enfermedades infecciosas.—Cólera de las aves de corral.—Especies receptibles.—Conocimiento de la enfermedad en vida.—Destino de las carnes.—Legislación.

Tema 15.—Peste aviar.—Definición.—Especies receptibles.—Conocimiento de la enfermedad en vida.—Lesiones patológicas.—Destino de las carnes.—Legislación.

Tema 16.—Tuberculosis aviar.—Conocimiento de la enfermedad en vivo.—Lesiones patológicas.—Destino de las carnes.

Tema 17.—Alteraciones cadavéricas.—Maduración.—Putrefacción.—Reconocimiento de las aves congeladas.—Inspección.—Alteraciones.

Tema 18.—Organización de la inspección de caza.—Carne de caza.—Clases de caza.—División.—Enumeración.—Veda.—Legislación vigente.

Tema 19.—Carne sana de caza.—Sustituciones fraudulentas.—Conejo casero por conejo campesino.—Otras sustituciones.—Diferencias que permiten distinguir las.

Tema 20.—Enfermedades parasitarias más importantes que pueden sufrir los animales de caza.—Triquina y cisticercos.—Coccidias.—Putrefacción.—Dictámen.

Tema 21.—Inspección del pescado.—Pescaderías.—Valor alimenticio del pescado.—División de los pescados bajo el punto de vista bromatológico.—Veda.—Legislación vigente.

Tema 22.—Anguilas.—Tenca.—Salmón.—Trucha.—Caracteres de los mismos y calidad de sus carnes.

Tema 23.—Salmonetes.—Besugo.—Pajel.—Atun.—Bonito.—Merluza.—Anchoa.—Caracteres de estas especies de pescado.—Condiciones de sus carnes.

Tema 24.—Inspección sanitaria de los pescados.—Apreciación del pescado fresco.—Pescados alterados.—Enfermedades

Tema 25.—Enfermedades parasitarias.—Micosis.—Ictiotiriasis.—Especies á quienes atacan.—Caracteres de dichas enfermedades.—Destino de dichas carnes.

Tema 26.—Peste del salmón.—Peces defectuosos y repugnantes.—Peces pescados muertos.—Medios de pescar prohibidos.—Legislación vigente en lo que al aprovechamiento de estos pescados se refiere.

Tema 27.—Conservas de pescados.—Conservación económica é industrial.—Enumeración de los distintos procedimientos ó medios empleados.—Accidentes producidos por el consumo de pescados alterados.

Tema 28.—Moluscos.—Moluscos que con más frecuencia se presentan.—Pulpo.—Calamar.—Caracteres que hacen reconocer su

buen estado.—Enfermedades generales

Tema 29.—Ostras.—Importancia de estos moluscos en el mercado.—Condiciones de los parques criaderos de ostras.—Inconvenientes que tiene su consumo.—Procedimientos empleados para evitarlo.—Veda.—Legislación vigente.

Tema 30.—Almeja.—Caracoles.—Caracteres de sus buenas condiciones.—Fraudes que suelen emplear los traficantes de mala fé y modo de reconocerlos.—Caracoles terrestres.—Especie que se vende en los mercados.—Propiedades tóxicas y modo de evitarlas en el mercado.

Tema 31.—Inspección de los cretáceos.—Langosta.—Caracteres de la misma.—Condiciones de sus carnes.—Condiciones de los viveros de estos cretáceos.—Caracteres de las langostas puestas a la venta después de cocidas y en buenas condiciones para el consumo.—Fraudes que emplean los vendedores.—Langostinos.—Cangrejos de mar y de río.—Percebes.—Caracteres de sus buenas condiciones para la venta.

Tema 32.—Inspección de frutas y verduras.—Misión del Inspector en el reconocimiento de estos artículos.—Reconocimiento de los hongos.—Importancia de este reconocimiento.—Reglas que suelen emplearse para distinguir las especies venenosas de las comestibles.—Caracteres de las especies comestibles.

Tema 33.—Inspección de los huevos.—Valor alimenticio.—Caracteres de los huevos buenos.—Técnica del reconocimiento.—Alteraciones de los huevos.—Conservación de los huevos sin cáscara.—Huevos artificiales.

Tema 34.—Inspección de vaquerías y lecherías.—Vaquerías.—Situación de los establos.—Condiciones higiénicas que deben reunir.—Lecherías.—Exigencias que deben tenerse en cuenta para la construcción de estos locales.

Tema 35.—Reconocimiento del ganado.—Reses lecheras.—Caracteres de la vaca lechosa.—Exámen sanitario de las mismas.—Enfermedades infecto-contagiosas más corrientes.—Alteraciones fisiológicas.

Tema 36.—Vigilancia del régimen alimenticio.—Ferrajes y heños.—Residuos industriales.—Peligros que tiene la alimentación de las reses con ciertos residuos para la especie humana en lo que al hacer uso de la leche como alimento se refiere.

Tema 37.—Caracteres y composición de la leche.—Caracteres organolépticos.—Diferentes leches.—Leches anormales.

Tema 38.—Higiene del ordeño.—Conservación de la leche.—Vasijos y utensilios.—Transporte.—Despachos de leche.

Tema 39.—Reconocimiento de la leche.—Aguado.—Densidad.—Desnatado.—Descubrimiento de estos fraudes.

Tema 40.—Reconocimiento del queso.—Composición del queso.—Diferentes tipos de queso.—Alteraciones.—Falsificaciones.—Reconocimiento de la manteca.—Fabricación de la manteca.—Análisis.—

Alteraciones y falsificaciones de la misma.—Disposiciones legales vigentes sobre inspección de mercados y vaquerías.

Sección 4.^a—Enfermedades infecto-contagiosas y parasitarias.

Tema 1.^o—Peste de las aves.—Consideraciones acerca de otras infecciones de las aves.

Tema 2.^o—Cow pox.

Tema 3.^o—Viruela de la oreja.

Tema 4.^o—Glosopeda.

Tema 5.^o—Fiebre de Malta.

Tema 6.^o—Mamitis estreptocócica de la vaca.—Puobacilosis mamaria.

Tema 7.^o—Tuberculosis.—Diagnóstico de la tuberculosis en los mamíferos.

Tema 8.^o—Tuberculosis de los gallináceos.

Tema 9.^o—Carbunco bacteriano ganado vacuno.

Tema 10.—Pleuroneumonía exudativa del ganado bovino.

Tema 11.—Cenurosis del conejo y del conejo.

Tema 12.—Actinomicosis.—Btriomocosis.—Actino-bocilosis.

Tema 13.—Coccidiosis hepática del conejo.—Idem diftérica de las aves.

Tema 14.—Cisticercosis del cerdo y del buey.

Tema 15.—Equinocosis primitiva del hígado y del pulmón.

Equinocosis multilocular del buey.

Oviedo, 5 de Mayo de 1926.—El Presidente del Tribunal, Francisco Márquez

R. al núm. 1.444

D. José María Fernández Ladreda y Menéndez Valdés, Alcalde Presidente del Excmo Ayuntamiento de Oviedo,

Hago saber: Que a instancia de los respectivos interesados y previas las formalidades establecidas en el artículo 293 del Reglamento de la Ley de reemplazos, la Comisión Permanente, en sesión de 29 de Abril último, acordó declarar la ausencia por más de diez años en ignorado paradero de los individuos siguientes:

Manuel Álvarez Alonso, de José e Isabel, de Arcos, se ausentó para la Habana.

José Antonio y Eleuterio Fernández Díaz, de Braulio y Feliciano, de Puerto, marcharon para Cuba.

Donato Martínez Álvarez, de Crescencio y María, de Caces, se ausentó para Buenos Aires.

José y Diego Merediz Martínez, de Andrés y Fulgencia, de Oviedo, salieron para la Habana.

José Antonio, Sabino e Inocencio Urrusti Fernández, de Primo y Antonia, de Trubia, se ausentaron para Buenos Aires.

Nicolás Villanueva Díaz, de Sabino e Isabel, de Arcos, se ausentó para Buenos Aires.

Mannel Leu Buyen, padre del mozo Leopoldo Leu Fernández, de San Julián de los Prados, marchó para Buenos Aires.

Jesús Fernández Valdés, de José y Elvira, de los Prados, se ausentó para Buenos Aires.

Las señas de los interesados cuando se ausentaron eran las siguientes: Pelo, cejas y ojos casta-

ños, nariz regular, color moreno y sin ninguna seña particular.

Lo que se hace público rogando a las autoridades de todas clases se dignen comunicar a esta Alcaldía cuantas noticias adquirieran de los mencionados individuos.

Oviedo, 5 de Mayo de 1926.—José María Ladreda.

R. al núm. 1.450

Alcaldía de Gijón

Continuando la ausencia y paradero ignorado por más de diez años de los individuos que a continuación se expresan, se ruega a las personas que tengan conocimiento de su residencia, lo participen a esta Alcaldía para los oportunos efectos.

Reemplazo de 1925.

Aniano Rodríguez Gregorio, padre del mozo José Rodríguez Loredo, de Gijón.

Bartolomé Osete, padre del mozo Lázaro Osete Muñiz, vecino de Serín.

Nicolás, Enrique y Eduardo Menéndez Zapico, hijos de Manuel y Carmen, hermanos del mozo Manuel Menéndez Zapico, de Gijón.

Francisco Villazón Castiello, padre de mozo Basilio Villazón Valdés, vecino de Somió.

Santiago San José Fernández, padre del mozo Bernardo San José Rodríguez, de Jove.

Ramón Figaredo Iglesias, hijo de Joaquín y Balbina, hermano del mozo Eladio Figaredo Iglesias.

Ignacio Argüelles Canteli, hijo de Rafael y Dolores, hermano del mozo Salvador Argüelles Canteli.

Reemplazo de 1924.

Santos Acebal Mori, hijo de Venancio y Dolores, hermano del mozo Jesús Acebal Mori, de Caldones.

Alvaro Muñiz González, hijo de Ramón y Filomena, hermano del mozo José María Muñiz González, de Serín.

Pelayo Rionda Castro, hijo de Vicente y Celestina, hermano del mozo José Manuel Rionda Castro, de Gijón.

Carlos García Lorez, padre de Abelardo García Menéndez, de Gijón.

Aurelio Menéndez Ruiz, hijo de José y Carmen, hermano del mozo Arturo Menéndez Ruiz, de Gijón.

José Díaz Díaz, hijo de Domingo y María, hermano del mozo Eduardo Díaz Díaz, de Serín.

Julián Ispizua Larrea, padre del mozo Julián Ispizua Larrea, de Gijón.

Isidro Iglesias Rubiera, padre del mozo José Iglesias Rodríguez, de Cabueñes.

Reemplazo de 1923.

Ángel García Alonso, e hijos Ovidio y Manuel García Suárez, padre y hermanos del mozo Rafael García Suárez, de Cenero.

Ángel González García, hijo de Ramón y Perfecta, hermano del mozo Valentín González García, de Tremañes.

Manuel García González, padre del mozo Plácido García García, de Gijón.

Demetrio Medio Fernández, hijo de Francisco y Cecilia, hermano del mozo Francisco Medio Fernández, de Gijón.

José Miranda, padre del mozo Juan Antonio Miranda Gutiérrez de Tremañes

Gijón, 27 de Abril de 1926.—El Alcalde E. Zubillaga.

R. al núm. 1.430

SECCION JUDICIAL

Juzgado de Salas

D. Rogelio de Diego y Gonzalez, Secretario del Juzgado municipal de Salas.

Certifico: Que en el juicio verbal civil de que se ha á mérito, recayó la que en su encabezamiento y parte dispositiva dice:

Sentencia:

En Salas, á treinta de Abril de mil novecientos veintiseis, el señor D. José María Folgueras González, Juez municipal, ha visto este juicio verbal civil, instado por D. Silverio Miranda Díaz, casado, labrador, mayor de edad y vecino de Danér, en este concejo, contra D.^a María Regina y D. Francisco Mesa Menéndez, solteros, ayos de edad, labradores y vecinos que fueron de Priero, en este término, declarados en rebeldía, sobre pago con las costas, de mil pesetas que le deben de préstamo concertado con el finado padre de los demandados D. José Mesa Pérez, y el referido Sr. Juez.

Falla:

Que declarando probada la deuda reclamada en esta demanda, debe condenar y condena á los demandados declarados en rebeldía, D.^a María Regina y D. Francisco Mesa Menéndez, ausentes en paradero ignorado, á que como herederos y sucesores que son de su finado padre D. José Mesa Pelaez, paguen al actor D. Silverio Miranda Díaz, en el preciso término de tercero día de la firmeza de esta sentencia, las mil pesetas reclamadas en esta demanda y las costas del procedimiento.

Así por esta sentencia, que se notificará á los demandados rebeldes en la forma que determina la Ley, juzgando en primera instancia, lo pronuncia, manda y firma.—José María Folgueras.—Rubricado.

Publicación:

La anterior sentencia fué leída y publicada por el Sr. Juez que la dictó, celebrando audiencia pública en el día de su fecha, de que como Secretario certifico.—Rogelio de Diego.—Rubricado.

Y para que publicándose en el BOLETIN OFICIAL de la provincia, sirva de notificación en forma de la sentencia que precede á los demandados rebeldes y ausentes, expido el presente, que visa el Sr. Juez municipal en la villa de Salas, á treinta de Abril de mil novecientos veintiseis.—Licenciado, Rogelio de Diego.—V.^o B.^o—José María Folgueras.

R. al núm. 1.420

REQUISITORIAS

Bajo apercibimiento de ser declarados rebeldes y de incurrir en las demás responsabilidades le-

gales de no presentarse los procesados que á continuación se expresan, en el plazo que se les fija, a contar desde el día de la publicación del anuncio en este periódico oficial y ante el Juez y Tribunal que se señala, se les cita, llama y emplaza, encargándose a todas las Autoridades y Agentes de la Policía judicial procedan a la busca, captura y conducción de aquéllos, poniéndolos a disposición de dicho Juez o Tribunal con arreglo a los artículos 512 y 883 de la Ley de Enjuiciamiento Criminal, 664 del Código de Justicia Militar, 367 de la Ley de Enjuiciamiento Criminal.

OLAY COLUNGA, José, hijo de Francisco y de Angeles, natural de Noreña, Ayuntamiento de idem, provincia de Oviedo, de 21 años de edad, domiciliado últimamente en su pueblo, procesado por haber faltado a concentración; comparecerá dentro del término de treinta días ante el Alférez Juez instructor del Regimiento de Infantería Ferrol, número 65, Don Santiago Vez Quijano, de guarnición en Ferrol (Coruña).

1.394

RODRIGUEZ MARTINEZ, Victor, hijo de Marcelino y de Josefa, natural Salas, Ayuntamiento de idem, provincia de Oviedo, de 25 años de edad, procesado por haber faltado a concentración; comparecerá en el término de treinta días ante el Juez instructor don Ricardo Areñas Molina, del Regimiento Infantería Zamora núm. 8, de guarnición en Lugo.

1.353

PUETO VELAZQUEZ, Emilio, hijo de José y de Josefa, natural de Castañeda, Ayuntamiento de Miranda, provincia de Oviedo, de 22 años de edad, procesado por haber faltado a concentración; comparecerá en el término de treinta días ante el Juez instructor D. Ricardo Areñas Molina, del Regimiento de Infantería Zamora, número 8 de guarnición en Lugo.

1.351

ANUNCIOS NO OFICIALES

HULLERAS DE PILONA (Sociedad Anónima)

EN LIQUIDACIÓN

Se venden las minas, terrenos, material fijo y móvil, derechos y Acciones de esta Sociedad.

Admite proposiciones hasta el día 20 de Mayo corriente, la Comisión liquidadora, en el domicilio social de Sotiello (Sevares).

Por la Comisión liquidadora, José Blanco y Rojo. 10—3