

Boletín



Oficial

DE LA

PROVINCIA DE CORDOBA

Francos
concurridos

PRECIOS DE SUSCRIPCION

EN CÓRDOBA		FUERA de CORDOBA	
	PESETAS		PESETAS
Un mes	5	Un mes.	6
Trimestre. . .	12'50	Trimestre . . .	15
Seis meses . .	21	Seis meses . . .	28
Un año	40	Un año.	50

PAGO ADELANTADO

Se publica todos los días, excepto los domingos.
Real decreto e Instrucción de 2 de Julio de 1924.

Artículo 20. Las entidades municipales abonarán, en primer término, al Notario que, en su caso, autorice la subasta, los derechos que le correspondan y los suplementos que haya adelantado, y abonarán igualmente los derechos de inserción de los anuncios en los periódicos, cuidando de reintegrarse del rematante, si lo hubiere, del importe total de estos gastos con arreglo a lo dispuesto en la regla octava del art. 6.º de este Reglamento.

Las corporaciones provinciales y municipales vienen obligadas al pago de todos los anuncios de subasta que manden publicar, aún cuando aquéllas resulten desiertas por falta de rematante. (Reales órdenes de 18 de Marzo de 1901 y 7 de Febrero de 1903).

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

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

ADVERTENCIA.—No se insertará ningún edicto o anuncio que sea a instancia de parte sin que abonen los interesados el importe de su publicación o garanticen el pago, a razón de 65 céntimos línea o parte de ella.
Venta de números sueltos a 40 céntimos de peseta.

PARTE OFICIAL

S. M. el Rey Don Alfonso XIII (que Dios guarde) 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» 4 Junio 1929).

Comisión Provincial

DE

Córdoba

SECCION SEGUNDA
NEGOCIADO DE BENEFICENCIA

Anuncio de segunda subasta
Núm. 2.108

No habiendo tenido efecto por falta de postores, la primera subasta anunciada para contratar el suministro por raciones a los acogidos y dependientes de la Casa de Socorro Hospicio, durante el actual ejercicio de 1929; la Comisión provincial en sesión de 14 del actual, ha acordado la celebración de una segunda subasta, que tendrá lugar en el salón de sesiones que la misma ocupa, un día después de transcurridos treinta, contados desde el siguiente al en que aparezca inserto este anuncio en el BOLETIN OFICIAL de la provincia y ca-

so de ser domingo o día feriado al siguiente hábil, a las doce horas, bajo los mismos tipos y condiciones del primer anuncio publicado en el BOLETIN OFICIAL número 73 correspondiente al día 26 de Marzo último.

Lo que se anuncia al público para general conocimiento.

Córdoba 31 de Mayo de 1929.—El Presidente, Isidro Barbudo.

—:—

Num. 2.109

No habiendo tenido efecto por falta de postores, la primera subasta anunciada para contratar el suministro por raciones a los acogidos, amas, parturientas y dependientes de la Casa Central de Expósitos, durante el actual ejercicio de 1929; la Comisión provincial en sesión de 14 del actual, ha acordado la celebración de una segunda subasta, que tendrá lugar en el salón de sesiones que la misma ocupa, un día después de transcurridos treinta contados desde el siguiente al en que aparezca inserto este anuncio en el BOLETIN OFICIAL de la provincia y caso de ser domingo o día feriado al siguiente hábil, a las doce horas, bajo los mismos tipos y condiciones del primer anuncio publicado en el BOLETIN OFICIAL número 73 correspondiente al día 26 de Marzo último.

Lo que se anuncia al público para general conocimiento.

Córdoba 31 de Mayo de 1929.—El Presidente, Isidro Barbudo.

Ayuntamientos

LUCENA

Núm. 2.038

Don Antonio Vibora Blancas, Licenciado en Derecho y Filosofía y Letrado Alcalde Presidente del Excelentísimo Ayuntamiento de esta ciudad.

Hago saber: Que en sesión celebrada por la Comisión municipal permanente el día veintidos de Mayo actual se acordó proveer por oposición y en propiedad los cargos de Inspector Veterinario del mercado y un Auxiliar del mismo dotados ambos con el haber anual de 1.500 pesetas más el 25 por 100 de aumento según el Reglamento, y 1.000 pesetas y el 25 por 100 de aumento también según el reglamento, respectivamente, así como el de Inspector Veterinario del matadero y un auxiliar de este con igual dotación que los anteriores también respectivamente con sujeción al siguiente:

Reglamento y programa para oposiciones a Veterinarios titulares de la ciudad de Lucena

REGLAMENTO

1.º Los ejercicios serán tres y se verificarán públicamente en esta ciudad en el local que oportunamente designe el Excmo. Ayuntamiento ante el Tribunal compuesto por el señor

Alcalde como Presidente y dos Veterinarios de reconocida competencia designados por el Colegio Oficial de la clase y cuyos nombres no serán conocidos hasta el día que se constituyan. Los opositores tendrán el plazo que fije el Ayuntamiento para la solicitud y aportación de documentos y serán previamente avisados de oficio el día y hora y el local en que han de realizarse los ejercicios.

2.º Los ejercicios serán tres: El primero escrito, consistirá en la redacción de una memoria, en comunicación durante cuatro horas y sin consultar libros ni apuntes de ninguna clase, sobre un tema sacado a la suerte igual para todos los opositores, del primer grupo del cuestionario. El opositor que pueda actuar en este ejercicio cualquiera que sea la causa que lo impida quedará eliminado de las oposiciones.

3.º Terminada la redacción de la memoria cada opositor guardará en un sobre cerrado su escrito entregándolo al Tribunal el que lo lacrará y conservará para proceder a su lectura por los propios opositores, previo sorteo entre los mismos para fijar el orden en que ha de verificarse la lectura, verificada la cual, el Tribunal continuará reunido en sesión secreta leyendo nuevamente las memorias y procediendo a clasificarlas en el mismo día exponiendo en sitio visible la calificación obtenida por cada opositor aprobado.

El segundo ejercicio será oral y consistirá en la contestación por cada opositor durante más de 30 minutos y en el máximo de 60 a cuatro temas de los que forman el 2.º grupo procediéndose por el tribunal a la calificación de todos los opositores en el mismo día en que actúen y anunciando sus calificaciones en la misma forma y sitio que para el ejercicio anterior se ha determinado.

El tercer ejercicio será exclusivamente práctico y se verificará en los sitios horas y locales que el tribunal designe de antemano consistiendo en cuantos reconocimientos u operaciones de matadero o laboratorio estime procedente el mismo, que calificará al terminar todos los opositores en la forma antes dicha.

El tema que corresponda en el primer ejercicio, será eliminado en las bolas correspondientes al segundo.

La calificación de cada ejercicio se hará: por el sistema de puntos, pudiendo dar cada Juez de uno a diez: el opositor que no resulte en una calificación por lo menos con 15 puntos entre todos los jueces quedará eliminado de las oposiciones y no figurará su nombre en los anuncios.

La propuesta de los opositores aprobados en los tres ejercicios con el mayor número de puntos, se hará sumando los obtenidos por cada uno en cada ejercicio y la suma total los colocará por el orden en que deban ser nombrados.

Dicha propuesta se remitirá a la Alcaldía con las actas de las oposiciones celebradas, listas parciales de conceptualización y los expedientes personales de los opositores.

Si dos o más de estos obtuvieran, al finalizar los ejercicios igual número de puntos, será colocado el primero el de mayor antigüedad en la posesión del título de Veterinario.

CUESTIONARIO

PRIMER EJERCICIO

Tema 1.—Laboratorio del matadero.—Concepto general.—Condiciones que debe reunir.—Tipos de laboratorios, según la importancia del matadero.—Microscopio.—Su descripción.—Modelos diversos.—Modos de emplearlos.—Amplificaciones y mensuraciones, microscópica.—Ultramicroscopía y su técnica.—Triquinoscopia.—Triquinoscopios.

Tema 2.—Métodos de Histopatología aplicables a la inspección de mataderos.—Método de los cortes.—Microtomos.—Técnica de su manejo.—Fijación e induración.—Inclusión cortes.—Coloración.—Colorantes simples y compuestos.—Montaje.—Métodos seriados.

Tema 3.—Concepto general de los microbios.—Clases de microbios y lugares que ocupan en las clasificaciones naturales.—Anatomía y fisiología de las bacterias.—Clasificaciones bacterianas.

Tema 4.—Influencia de los agentes exteriores sobre las bacterias.—Acción de los antisépticos.—Producción de calor luz y pigmentos con las bacterias.—Secreción de diastasas y toxinas.

—Bacterias de la fermentación y de la putrefacción.—Bacterias saprofitas y patógenas.

Tema 5.—Examen in vivo de las bacterias.—Métodos de coloración de las bacterias.—Colorantes y mordientes.—Métodos especiales de coloración de esporos, cápsulas y pestañas.—Decoloración.—Principales reacciones colorantes diagnósticas.

Tema 6.—Conceptos de los virus filtrables.—Importancia de los virus filtrables en la etiología de las infecciones.—Presunta morfología de los virus filtrables clásicos.—Filtrabilidad en microbios.—Protozoarios patógenos.—Clasificación natural de ellos.—Infecciones micoseicas.

Tema 7.—Recolección de productos patológicos.—Extracciones in vivo.—Idem en los animales de laboratorio de los diversos productos.—Autopsia.—Necropsia general.—Recolecciones cadavéricas.—Examen de microbios en los cultivos.—Examen micrográfico de la sangre.—Coloraciones hemáticas.—Bacterias y parásitos que se diagnostica en este reconocimiento.

Tema 8.—Procedimientos de esterilización.—Calor seco.—Aparatos.—Calor húmedo.—Métodos aparatos.—Esterilización por filtración.—Sus variedades.—Procedimientos generales de cultivo de los microbios.

Tema 9.—Defensa de los organismos en la lucha contra los microbios.—Inmunidad natural.—Inmunidad adquirida.—Teorías fagocitarias, humoral y mixta.—Teoría de las cadenas laterales de Ehrlich.—Teoría de los fermentos defensivos de Abderhalden.—Teoría de Turrón.—Teoría coloidal.—Anafilaxia.—Procedimiento general de la inmunización.

Tema 10.—Anticuerpos normales y específicos.—Antitoxinas.—Bacteriolisinas.—Hemolisinas.—Aglutininas y precipitinas.—Opsininas.—Significación de cada uno de ellos y papel que juegan en las infecciones ténicas que exige su comprobación y valor diagnóstico respectivo.

Tema 11.—Experimentación sobre animales.—Animales de laboratorio.—Cria-locales y enfermedades de estos animales.—Contención y anestesia.—Inoculaciones experimentales.—Materia.—Preparación y dosificación de los virus.—Técnica de las inoculaciones dérmicas, intradérmicas, subcutáneas, intramusculares, intravenosas, intraoculares, intracraneanas, intramedulares, intrapleurales y pulmonares, en las vías digestivas, intraperitoneales e inclusión en sacos de colodión.—Observación de los animales inoculados y comprobaciones finales.

Tema 12.—Aplicación del frío en la conservación de las sustancias alimenticias.—Su historia.—Industria frigorífica.—Producción del frío artificial.—Máquinas frigoríficas.—Sus clases, marcas y funcionamiento.—Distribución y circulación del aire frío.—Valor higiénico de los diferentes frigoríficos.—Construcción e instalación de los frigoríficos.—Su funcionamiento y explotación.—Fábricas de hielo.

Tema 13.—Aprovechamiento industrial de los residuos del matadero y cadáveres de animales.—Utilización de la sangre.—Su valor industrial.—Fábricas de hemoglobina y albúmina.—Preparación de alimentos.—Abonos, drogas terapéuticas.—Utilización de las pieles.—Transportes rendimientos y operaciones preparatorias del curtido.—Lanas y pieles de ovejas.—Cerdas.—Su valor industrial y preparación.—Importancia comercial y valor industrial de las grasas animales.—Preparación de los sebos.—Refinerías de grasa.—Grasas industriales y alimenticias Margarina.—Aprovechamiento industrial de los huesos.—Colas y gelatinas.—Cuernos y pezuñas.—Preparados carnicos para alimentos de animales.—Otros piensos industriales que se preparan con residuos de matadero.—Jugos de glándulas y órganos para preparados terapéuticos.—Empleo de las tripas.—Importancia de estas industrias animales.

Tema 14.—Prácticas de abasto en los mataderos.—Su importancia en el mercado de las carnes y en el fomento de la ganadería.—Prácticas corrientes en España.—Nuevas orientaciones.—Municipalización.—Sindicatos ganaderos y mataderos cooperativos.—Los arbitrios del matadero.—Historia.—Legislación.—Orientación mundial en esta cuestión.—Recaudación y sus fines.

Tema 15.—Seguro contra decomisos.—Necesidad y fundamentos de el mismo.—El seguro en nuestros mataderos.—Seguros mutuos municipales y del Estado.—Compañías de seguros.—Bases y Reglamentación.—La tabla baja.—Historia, concepto, importancia y organización de la misma.—Bases generales para los concursos de proyectos de maquinarias de mataderos.

SEGUNDO EJERCICIO.—ORAL

Tema 1.—Higiene de la alimentación.—Historia.—Enfermedades que originan los alimentos.—Contagio por la alimentación y profilaxis.—Vigilancia de las fuentes de producción de los alimentos en el control sanitario.—Misión del Veterinario en la inspección de sustancias alimenticias.—Disposiciones legales vigentes en España que regulan la cuestión.

Tema 2.—El Matadero.—Historia y concepto general.—El Matadero en España y disposiciones legales que lo rigen.—Mataderos públicos industriales y cooperativos.

Tema 3.—Condiciones generales que rigen la construcción de un matadero.—Modernización de un matadero.

Tema 4.—La higiene del matadero.—Abasto de aguas.—Evacuación de inmundicias y materias estecoráceas.—Depuración de las aguas residuales y métodos de obtenerla.

Tema 5.—Limpieza y desinfección del matadero.—Indicaciones de esta última.—Procedimientos de desinfección.—Sustancias y materia que se emplean según los casos.

Tema 6.—Higiene del material y personal.—Cuidados higiénicos para evitar la contaminación en las car-

nes.—Papel de los insectos en la contaminación y propagación de enfermedades.—Medios de evitarlo.

Tema 7.—Descripción de los servicios de un matadero.—Servicios generales.—Mercado de ganados.—Lonja de contratación.

Tema 8.—Sección industrial del matadero.—Naves de matanza para rumiantes y cerdos.—Elementos y sistemas de trabajo.—Naves de oreo.—Material de transporte.—Mondonguerías y triperías.

Tema 9.—Sección sanitaria del matadero.—Dirección del matadero Oficina Veterinaria.—Laboratorio Sarcológico.—Museo.—Matadero sanitario.—Lazareto.—Importancia del matadero en la policía sanitaria de los ganados.

Tema 10.—Dependencias de abasto del matadero.—Anejos industriales.—El frigorífico en el matadero.

Tema 11.—Animales de abasto.—Características y condiciones generales que han de reunir.—Hipofagia.—La caza mayor y toros de lidia como animales de abasto.—Disposiciones legales.

Tema 12.—Inspección in vivo de las reses de abasto.—Características generales.—Deshecho.—Prescripciones generales.

Tema 13.—Métodos de sacrificio.—Degüello.—Métodos.—Evisceración.—Preparación y división de la canal.

Tema 14.—Oreo.—Cualidades que adquieren las carnes oreadas.—Empaillado.—Paso.—Transporte las carnes al mercado.—Reglas higiénicas que lo presiden.

Tema 15.—Caracteres histológicos físicos, químicos, y bacteriológicos de las carnes sanas.

Tema 16.—Categorías de las carnes según las especies.—Región, sexo y edades.—Engrasamiento de la carne, causas que lo influyen.—Distinción de especies y sexos en las canales preparadas.

Tema 17.—Distinción de las carnes por sus caracteres anatómicos.—Diferencias osteológicas entre bovinos y equinos, entre cabra y carnero y entre carnero y perro.

Tema 18.—Procedimientos físicos para la diferenciación específica de las carnes.—Procedimientos químicos.—Importancia de la investigación y dosificación del glucógeno.—Índice de refracción de grasas.

Tema 19.—Procedimientos biológicos para diferenciación específica de las carnes.—Reacción de precipitación; sus fundamentos y su técnica.—Reacción de fijación del complemento.—Reacción de abafilaxis.

Tema 20.—La inspección veterinaria durante las operaciones de carnización.—Inspección de la canal y su técnica.—Fraudes que pueden cometerse y manera de descubrirlos.

Tema 21.—Inspección de las vísceras y demás despojos; su técnica.—Fraudes.

Tema 22.—Inspección de los ganglios linfáticos.—Caracteres anatómicos de los ganglios en las especies de abastos.—Caracteres histológicos.—Significación de las lesiones y alteraciones que pueden ofrecer.

Tema 23.—La inspección micrográfica en el matadero.—Técnicas histológicas; y bacteriológicas más frecuentes; los diagnósticos micrográficos.—Otras investigaciones de laboratorio practicables en el matadero.—La organización triquinoscópica.

Tema 24.—Causas de decomiso.—Clasificación.—Conducta del veterinario.—Disconformidad.—Prescripciones legales.

Tema 25.—Carnes microbianas.—Estudio de las diversas septicemias y de las enfermedades que pueden dar motivo a estas, consideradas como enfermedades de matadero.—Destino legal de estas carnes.

Tema 26.—Septicemia gangrenosa.—Síntomas en el animal vivo.—Lesiones.—Diagnóstico bacteriológico.—Destino de las carnes.

Tema 27.—Carbunco bacteridiano.—Especies atacadas.—Contagio al hombre.—Síntomas en el animal.—Lesiones; destinos de las carnes.

Tema 28.—Diagnóstico bacteriológico del carbunco bacteridiano.—Caracteres morfológicos, reproductivos y culturales de la bacteridia carbunco.—Diagnóstico experimental.—Reacción precipitante de Ascoli.—Fundamentos y técnicas.

Tema 29.—Estudio del carbunco sintomático como enfermedad de matadero.—Destino de estas carnes.

Tema 30.—El tetanos en los animales de matadero.—Lesiones.—Diagnóstico y destino de las carnes.—Rabia.—Síntomas y lesiones.—Conducta del Inspector con los animales mordidos.—Destino de las carnes.

Tema 31.—Peste bovina.—Difusión y caracteres de esta enfermedad.—Destino de las carnes.—Coriza gangrenosa de los bovidos.

Tema 32.—Muermo.—Características de la enfermedad.—Contagio al hombre, vigilancia del muermo en los mataderos hipofágicos.—Destino de las carnes muermosas.—La influencia y durina del caballo como enfermedades de matadero.

Tema 33.—Consideraciones generales sobre las septicemias hemorrágicas.—Estudio de las pasterelas.—Especies atacadas.—Síntomas y lesiones en los mamíferos atacados.—Diagnóstico.—Bacteriológico.—Destino legal de las carnes en los diversos casos.

Tema 34.—Peste porcina y neumonia contagiosa y mal rojo del cerdo.—Estudio de estas enfermedades de matadero y destino que debe darse a las carnes procedentes de ellas.

Tema 35.—Tuberculosis.—Consideraciones etiológicas.—Frecuencia de la tuberculosis como enfermedad del matadero.—Especies atacadas.—Síntomas en cada una.

Tema 36.—Patogenia de la tuberculosis.—Tuberculosis locales y generales.—Anatomía patológica de la tuberculosis en las especies de abastos.

Tema 37.—Diagnóstico bacteriológico de la tuberculosis.—Diagnóstico tuberculínico.—Disposiciones legales que regulan su aplicación.

Tema 38.—Tipos bacilares en la tuberculosis.—Virulencia de la carne

tuberculosa.—Nocividad para el hombre.—Destino legal de las carnes y decomisos parciales o totales.

Tema 39.—Glosopeda.—Síntomas y lesiones en los animales de abasto. Destino de las carnes.—Perineumonía bovina.—Su estudio como enfermedad del matadero.

Tema 40.—Actinomicosis.—Contagiosidad y destino de sus carnes.—Lamparón del buey.—Mamitis gangrenosa.—Descripción de las mismas y destino de sus carnes.

Tema 41.—Viruela en las distintas especies animales de matadero.—Síntomas y lesiones.—Destino de las carnes procedentes de reses variolosas.—Fiebre de malta.—Especies receptibles.—Estudio clínico, contagiosidad al hombre, virulencia de las carnes y destino de estas en el matadero.

Tema 42.—Infecciones que el bacilo de Preiz-Nocard y su toxina causan en las especies de matadero.—Frecuencia estudio clínico de ellas y destino de las carnes procedentes de las mismas.—Infecciones de este microbio en el caballo y restantes enfermedades de esta especie que pueden tener importancia en los mataderos hipofágicos.

Tema 43.—Carnes parasitarias.—Triquinosis.—Historia.—Parasitología.—Triquinosis del cerdo.—Síntomas y lesiones.—Examen triquinoscópico.—Su técnica.—Triquinoscopio.—Su manejo residencia habitual de las triquinas.—Destino de las carnes triquinosas.

Tema 44.—Cisticercosis del ganado vacuno.—Cisticercosis del ganado lanar y cabrio.

Tema 45.—Equinococosis.—Historia.—Triquinosis del cerdo.—Síntomas y lesiones.—Destino de las carnes.—Profilaxis de la equinococosis humana.—Otras enfermedades parasitarias de los animales de matadero, generalmente no transmisibles al hombre y que pueden ser causa de decomiso.

Tema 46.—Carnes tóxicas.—Caracteres y destinos de las carnes febriles. Idem de las fatigadas.—Idem de las caquéticas.

Tema 47.—Carnes repugnantes, por su olor, color, aspecto y alteraciones de estructura.—Tumores y degeneraciones en el tejido muscular que pueden ser motivo de decomiso.

Tema 48.—Carnes poco nutritivas.—Estudio de las que entran en esta categoría.—Alteraciones secundarias de las carnes.—Suciedad, larva de insectos, enmohecido, fosforescencias, etc.—Estudio especial de la putrefacción, su forma caracteres y diagnóstico.—Decomiso que sufren las carnes putrefactas.

Tema 49.—Intoxicaciones de origen carneo.—Por carnes putrefactas por infecciones de tipo paratífico.—Por botulismo.

Tema 50.—Saneamiento de las carnes.—Fundamento métodos y venta de las carnes esterilizadas.—Destrucción de las carnes decomisadas.—Métodos y legislación sobre el caso.

Tema 51.—Conservación de las car-

nes.—Métodos físicos.—Refrigeración.—Congelación.—Conservación por el calor.—Métodos químicos.—Salazón.—Desección.—Ahumado.

Tema 52.—Inspección de las carnes foráneas.—Disposiciones legales.—Inspección de las carnes, conservadas por los distintos procedimientos.—Antisépticos adicionados a las carnes y métodos analíticos para descubrir los mas importantes.

Tema 53.—Inspección de los despojos en el mercado.—Despojos rojos y blancos.—Su diferenciación según la especie animal de que procedan.

Tema 54.—Inspección de los productos de chacinería.—Jamones.—Inspección y alteraciones que pueden ofrecer.—Embutidos sus clases.—Inspección y reconocimiento micrográfico y bacteriológico de los embutidos.—Análisis químico de los mismos para el descubrimiento de los fraudes.—Alteraciones de los embutidos.—Su decomiso.

Tema 55.—Inspección del tocino.—Sus alteraciones.—Inspección de la manteca de cerdo.—Análisis químico.—Falsificaciones.—Alteraciones que puede experimentar.—Decomiso.

Tema 56.—Las aves de corral en la alimentación.—Especies principales.—Matadero de aves.—Reconocimiento en vida.—Matanza.—Inspección de las aves sacrificadas.—Enfermedades más frecuentes en las aves de corral que pueden ser motivo de decomiso.—Peste aviar, cólera, difteria y tuberculosis.—Destino de las carnes.

Tema 57.—Intoxicaciones y alteraciones cadavéricas en las aves de corral.—Reconocimiento de las aves congeladas y de las troceadas.—Los huevos en la alimentación, caracteres reconocimiento y alteraciones.—Conservación de los huevos.—Métodos e importancia higiénica.

Tema 58.—Inspección de los conejos.—Principales razas utilizadas en la alimentación y diferencias entre el conejo doméstico y los silvestres.—Características de la liebre.—Distinción de estas especies con el gato, como sustitutivo fraudulento.—Enfermedades infecciosas, parasitarias y común de lepóridos y decomiso a que dan motivo.—Alteraciones.—Conejos congelados.

Tema 59.—Inspección de la caza.—Organización.—La veda.—Caza de pelo y pluma.—Descripción y características de las especies principales.—Alteraciones patológicas, parasitarias contagiosas y cadavéricas que pueden sufrir estas carnes.—Decomiso.

Tema 60.—Inspección del pescado.—El consumo de pescado en España.—Valor alimenticio del pescado.—Organización de esta inspección.—Pescadería.—Condiciones que deben reunir.—Peces de agua dulce especies principales.—Industrias piscícolas.—Desarrollo de la piscicultura en España en sus relaciones con el abasto público.

Tema 61.—Peces marinos comestibles.—Especies principales.—Inspección sanitaria del pescado.—Signos de frescura.—Alteraciones.—Pu-

trefacción.—Enfermedades del pescado.—Peces tóxicos y repugnantes.—Medios de pesca prohibidos.—El pescado como vehículo de contagio.—La veda.

Tema 64.—Vease a continuación del 66.

Tema 62.—Conservación del pescado.—Conservación comercial.—Medios de transporte.—Diversos métodos de conservación del pescado en la industria.—Inspección de las conservas.—Inspección del bacalao.—Alteraciones.—Desarrollo de la industria pesquera en España.—Fomento Oficial.—Relaciones con el abasto público.

Tema 63.—Inspección de los moluscos.—Valor alimenticio.—Principales especies comestibles.—Estado de frescura.—Alteraciones.—Enfermedades.—Toxicidad.—Los mariscos como vectores de enfermedades.—Higienización de la ostra.—Disposiciones legales y veda.—Inspección de los caracoles.—Característica de los crustáceos comestibles.—Alteraciones, enfermedades.—Transmisión de entozoarios por hortalizas.—Inspección de las patatas.—Conservas de frutas y legumbres.

Tema 65.—Importancia de la leche en la alimentación.—Abasto de la leche en las urbes.—Congresos de lechería.—Control Sanitario de la leche.—Caracteres y composición de la leche en las distintas hembras productoras.—Leches anormales.

Tema 66.—Higiene de la leche.—Inspección de vaquerías, cabrerías y lecherías.—Condiciones que deben reunir y disposiciones que lo rigen.—Reconocimiento del ganado productor de leche.—Examen zootécnico.—Examen sanitario.—Importancia de la tuberculosis.—Diagnóstico.—Pruebas de tuberculina.—Otras enfermedades de las hembras lecheras.—Alteraciones fisiológicas de la leche.

Tema 64.—Inspección de vegetales alimenticios.—Inspección de los hongos.—Valor nutritivo.—Clasificación botánica.—Descripción de los especies comestibles y su distinción con las tóxicas.—Accidentes producidos por la ingestión de hongos venenosos.—Errores vulgares acerca de los hongos.—Inspección de frutas y verduras y legumbres.—Alteraciones enfermedades.—Transmisión de entozoarios por hortalizas.—Inspección de las patatas.—Conservas de frutas y legumbres.

Tema 67.—Vigilancia del régimen alimenticio del ganado lechero.—Forrages y henos.—Plantas tóxicas.—Piensos industriales.—Influencias de las pulpas, residuos de cerveceras.—Destilerías y tortas oleaginosas de la calidad de la leche.—Trastornos que pueden causar estas leches.—Higiene del ordeño.—Vigilancia del personal.—Conservación de la leche.—Refrigeración.—Vasijas y utensilios empleados en el transporte y manipulaciones lecheras.—Despachos de leche.

Tema 68.—Reconocimiento de la leche.—Recogida de muestras.—Examen organoleptico.—Examen físico.

—Densidad.—Métodos.—Crioscopia.—Refractometría.—Resistencia eléctrica.—Viscosimetría.—Determinación de la reacción acidométrica.—Métodos.—Prueba del alcohol.—Prueba del alizarol.

Tema 69.—Determinación del extracto seco de la leche.—Procedimientos.—Determinación de la materia grasa.—Cremometría.—Métodos de Marchand Adal y Gerber.—Otros métodos buticométricos.—Determinación de la lactosa albuminoides.—Y las sales.

Tema 70.—Análisis biológico de la leche.—Determinación de las impurezas.—Prueba de Trasdorff.—Catalasimetría.—Fundamentos y técnica.—Análisis bacteriológico de la leche.—Métodos calificación de la leche.—Por su riqueza bacteriana.—Análisis microscópico de la leche.

Tema 71.—Sofisticaciones de la leche.—Aguado.—Procedimientos para determinarlo.—Desnatado.—Substancias extrañas y substancias reconstituyentes.—Antisépticos añadidos a la leche y métodos para investigarlos más usados.—Métodos para distinguir la leche cruda de la cocida.

Tema 72.—El control de la leche en la práctica.—Organización de la inspección.—Inspección del mercado.—Laboratorios de inspección de la leche.—Clasificación práctica de las leches inspeccionadas.—Decomiso.—Penalidad.

Tema 73.—Leches conservadas y preparadas.—Pausterización.—Técnica y resultados.—Esterilización.—Material técnico y resultados.—Homogeneización.—Aparatos y técnica empleados.—Leche desecada.—Leche en polvo.—Leches sintéticas.—Leches vivas y muertas.—Importancia práctica.

Tema 74.—Reconocimiento de la manteca.—Fabricación caracteres.—Análisis.—Examen de la materia grasa.—Alteraciones de la manteca.—Falsificaciones.—Legislación.—Reconocimiento del queso.—Fabricación.—Composición.—Análisis.—Alteraciones y falsificaciones del queso.

Tema 75.—Mercados públicos.—Disposiciones que lo rigen.—Condiciones que deben reunir y servicios generales que rinden.—Organización del mercado para la inspección veterinaria.—La inspección veterinaria en tienda, cafés fondas, etc.—La inspección en las fábricas de embutidos y conservas.—La inspección de quemaderos.—Y triperías y otros establecimientos insalubres.—El laboratorio municipal.—Organización de la sección veterinaria en el mismo.—La inspección en los filatos, estaciones sanitarias.—Organización del Cuerpo de Veterinarios municipales.

TERCER EJERCICIO

Este ejercicio exclusivamente práctico, será subdividido, por el Tribunal en cuantos estime convenientes citando con la debida antelación los locales, horas y formas de realizarlos.

Lo que se hace público para general conocimiento pudiendo presentar sus instancias los que deseen tomar parte en la oposición que se celebrará transcurridos tres meses a partir

de la publicación del presente edicto en el BOLETIN OFICIAL, acompañada de los documentos que se reseñarán, en esta Secretaría durante las horas de oficina.

Los documentos que habrán de acompañar a la instancia serán los siguientes:

Primero. Cédula personal vigente. Segundo. Certificado de nacimiento o partida de bautismo en su caso. Tercero. Idem de antecedentes penales.

Cuarto. Idem de conducta. Quinto. Título facultativo y cualquiera otro que como méritos puedan alegarse por los interesados.

Lucena a 25 de Mayo de 1929.—El Alcalde, Antonio Vibora.

JUZGADOS

AGUILAR DE LA FRONTERA

Núm. 2.020

Don Fernando Conde Hidalgo, Juez de Primera instancia de esta ciudad y su partido.

Por medio del presente que se insertará tres veces en el BOLETIN OFICIAL de esta provincia, se hace saber: Que en este Juzgado se instruye expediente a instancia de don Antonio Prieto Pino sobre justificar el dominio de:

Nueve veinticuatro avas partes de la casa número treinta y ocho de la calle Castelar antes Moralejo segundo de esta ciudad, proindivisa con las quince restantes que pertenecen al propio interesado; cuyo todo ocupa una superficie de doscientos sesenta y dos metros cuadrados; linda por la derecha entrando con la número treinta y seis de Amador Cabezas Yago, por la izquierda otra del don Antonio Prieto; y por la espalda con la servidumbre que de la calle Saladilla conduce a la del Calvario; la que adquirió en su totalidad por compra a Juan María Avila Lucena, mediante escritura pública otorgada el veinte y tres de Junio de 1919, ante el notario don Juan Díaz Pozuelo, inscrita solo en cuanto a quince veinte y cuatro avas partes.

Y con objeto de cumplir los preceptos legales, se citan a doña Rosario y don Antonio Jiménez Luque, don Francisco Jarabo, don Luis Arroyo Luque, don Juan Antonio García Muñoz, don Juan Jiménez González y don Rafael Marín de Luque Fernández, a sus causahabientes y a cuantas personas ignoradas pueda perjudicar la inscripción que solicita el interesado, para que dentro de ciento ochenta días comparezcan a alegar su derecho en dicho expediente bajo apercibimiento que de no hacerlo les parará el consiguiente perjuicio.

Advirtiéndose que esta es la tercera inserción.

Dado en Aguilar de la Frontera a veinticuatro de Mayo de mil novecientos veinte y nueve.—Fernando Conde Hidalgo.—El Secretario, Fernando Sánchez.

CASTRO DEL RIO

Núm. 2.050

CÉDULA DE NOTIFICACIÓN Y REQUERIMIENTO

Según lo acordado por el señor Juez de Instrucción de este partido en providencia de hoy dictada en la ejecutoria de la causa número 76 de 1928, seguida contra Carmen Fernández Cortés, natural de Montes, hija de Juan y de Dolores, de veintidós años, soltera, vecina que fué de Illora y cuyo actual paradero se ignora, se hace saber a dicha procesada que por sentencia de la Audiencia provincial de Córdoba fecha seis del actual, fué condenada como encubridora de un delito de hurto a la pena aceptada de ciento veinticinco pesetas de multa y pago de costas, y en su virtud se la requiere para que dentro del término de cinco días haga efectiva dicha multa, bajo apercibimiento en otro caso de pararle el perjuicio que proceda.

Castro del Río a veintiocho de Mayo de mil novecientos veintinueve.—El Secretario Judicial, Juan Almudí.

VILLANUEVA DE LA SERENA

Núm. 2.051

El señor Juez de Instrucción de este partido ha acordado en el sumario que con el número 25 de 1929 se sigue en este Juzgado se cite por medio del presente al dueño o dueños de los semovientes que despues se reseñan y que fueron abandonados por varios gitanos que se dieron a la fuga al ser sorprendidos por la Guardia Civil el veinte del actual al sitio del Ochavillo, en término municipal de Campanario, para que comparezcan ante este Juzgado a contar desde el siguiente día a la publicación de este edicto en los periodicos oficiales con el fin de hacerles entrega de dichos semovientes, en calidad de depósito, una vez que acrediten la preexistencia de los mismos, recibirles declaración e instruirles de los derechos que le concede el artículo 109 de la Ley de Enjuiciamiento Criminal.

SEMOVIENTES QUE SE CITAN

Un mulo de cuatro años, pardo, alzada una cuarenta y siete desherrado y con señales del anterroyo en la tabla izquierda del cuello.

Otro de treinta meses, pardo, de alzada uno treinta y dos y herrado de las manos.

Otro de cuatro años, pardo, alzada uno cuarenta y siete, desherrado, bociclaro, y granos de trabajo en el cuello.

Otro de cuatro años, castaño claro, alzada uno cuarenta y ocho, herrado de las cuatro, bultos en el espinazo, con heridas del aparejo y del ataharre, otra sinuosa en el lado derecho del hocico, y otra en la bolsa testicular de reciente castración y con hierro algo confuso de la Compañía Agrícola Española en el lado derecho.

Una mula castaña, cerrada, herrada de las cuatro, de alzada uno cuarenta y dos, pelos blancos en la cruz,

ojo izquierdo un poco lagrimoso, y muy repelosa.

Un mulo de dos años, castaño, alzada uno cincuenta y cuatro desherrado, lastimado en la cruz, y con señales de la cincha.

Otro pelitorro, de tres años, alzada uno cincuenta y cinco herrado de las cuatro, con señales en el cuello del trabajo, lastimado de la cincha y ataharre y pelos blancos en la tabla izquierda del cuello; y

Otro castaño, de cuatro años, alzada uno cuarenta y ocho, herrado de las cuatro y con granos en el cuello propios del trabajo.

Villanueva de la Serena a 27 de Mayo de 1929.—Manuel Casado.

CABRA

Núm. 2.086

Don José Ortega Ruiz, Juez de Instrucción de esta ciudad de Cabra y su partido.

Por el presente se cita y llama a don Antonio Rodríguez Medina, viajante de la casa Julio Damián, fábrica de caramelos, en Málaga, y cuyo actual paradero se ignora, a fin de que en el término de diez días siguientes a la publicación del presente, en la «Gaceta de Madrid», comparezca ante este Juzgado de Instrucción de Cabra (Córdoba) a prestar declaración en el sumario que se instruye con el número 23 de este año sobre supuesta estafa de chacineros embargados a José Arévalo León, en el que figura aquel como testigo; apercibido de que sino comparece le parará el perjuicio a que hubiere lugar en derecho.

Dado en Cabra a treinta y uno de Mayo de mil novecientos veintinueve.—José Ortega.—El Secretario Jesús de la Concha.

POSADAS

Núm. 2.091

Don Marcial Zurera y Romero, Juez de Instrucción de este partido.

Por virtud de la presente requisitoria, ruego y encargo a toda clase de autoridades, tanto civiles como militares y policía judicial la busca y rescate de lo que al final reseño hurtado al vecino de La Carlota José Román Expósito, la noche del 19 al 20 de Mayo último, de la casilla nombrada Charco del Agua, de aquel término, y caso de ser habido sea puesto a disposición de este Juzgado con sus tenedores ilegítimos.

Así lo tengo acordado en el sumario que instruyo con tal motivo bajo el número 79 de 1929.

Dado en Posadas a primero de Junio de mil novecientos veinte y nueve.—Marcial Zurera.—El Secretario judicial, Luis Medina.

Reseña de lo hurtado

Un mulo entero, de doce meses, 1'15 metros de alzada, rojo, raza española, con el hierro del Fénix V-4.

Imprenta de la Casa de Socorro Española