

**PRECIOS Y PUNTO DE SUSCRIPCION**

Ayuntamientos de la provincia. Año 50 ptas.

Los demás trimestre 15 semestre 30 » 60 »

Extranjero: » 22'50 » 45 » 90 »

Las suscripciones, cuyo pago es adelantado, se co-

lectarán en la *Subdirección del Hospital Provincial*,

esta en dicho Establecimiento, Pignatelli, núm. 99;

hacida deberá dirigirse toda la correspondencia adm-

istrativa 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 certifi-

cadas y dirigidas a nombre del citado *Subdirector*.

Los números que se reclamen después de transcu-

ridos *cuatro días* desde su publicación, sólo se ser-

virán el precio de venta, o sea a 35 céntimos los

del año corriente y a 65 los de anteriores.



**PRECIOS DE LOS ANUNCIOS**

*Palabras véntimas por cada palabra.* Al original acompañará un sello móvil de 99 céntimos por cada inserción.

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

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 Hospital.

# 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 dispusiere 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 1887).

### 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 20 marzo 1928).

### SECCIÓN I.ª

#### Ministerio de la Gobernación

##### REALES ORDENES

Núm. 218.

Excmo. Sr.: La Real orden de 16 de febrero de 1889, que prescribe se establezca un turno de rigurosa antigüedad para que los Médicos Directores de Baños emitan las Memorias informativas a que se refiere el artículo 7.º del vigente Reglamento de baños y aguas minerales, fué dictada con el propósito de que todos los Médicos que pertenezcan al Cuerpo disfrutaran de los emolumentos a que tienen derecho por estos trabajos.

La práctica ha demostrado los inconvenientes que tiene el sistema para el buen servicio público por los siguientes motivos: primero, porque no todos están igualmente capacitados, ya que las especialidades de cada uno no suelen coincidir con las de las aguas de los nuevos manantiales cuya declaración de utilidad pública se

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

Los Sros. Secretarios cuidarán, en su más estrecha responsabilidad, de conservar los números de este Boletín, colocados en orden y de consarvarlos para su encuadernación, que deberá verificarse al final de cada trimestre.

no todos, con ser aptos para el desempeño de un cargo, reúnen iguales conocimientos de análisis químicos y de hidrología que son precisos para que la Administración tenga suficientes elementos informativos en tan interesante materia; y segundo, que la habitual residencia de estos funcionarios puede coincidir con una situación geográfica opuesta totalmente a la que tiene el manantial sobre el cual hay que informar, como sucede en el caso presente, en el que el Médico que por turno le corresponde el informe sobre el manantial Fontaga en los Pirineos reside en Granada.

Por tales razones, S. M. el Rey (q. D. g.) ha tenido por conveniente disponer quede abolido el turno de antigüedad a que se refiere la Real orden de 16 de febrero de 1889 para que los Médicos del Cuerpo de Baños emitan los informes a que se refiere el artículo 7.º del Reglamento de 12 de mayo de 1874, pudiendo en lo sucesivo nombrar libremente la Dirección general de Sanidad a estos funcionarios con arreglo a sus especiales condiciones de aptitud y residencia, y que en el caso del manantial Fontaga, anejo al Balneario de Valle de Ribas (Gerona), se ha nombrado para que emita estos informes el Médico Director del Cuerpo D. José María Mascaró, que reside en Bañolas (Gerona), una vez que por los propietarios se haga el depósito reglamentario a que alude la Real orden de 9 de marzo de 1896.

Lo que de Real orden digo a V. E. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a V. E. muchos años. Madrid, 7 de marzo de 1928.—Martínez Anido.

Señor Director general de Sanidad. (Gaceta 9 marzo 1928.)

Núm. 219.

Excmo. Sr.: S. M. el Rey (q. D. g.) de acuerdo con el dictamen de la Comisión designada por los miembros permanentes del Real Consejo de Sanidad, se ha servido disponer que se designen a los señores y representantes que se enumeran para constituir el Comité Central destinado a intensificar el cultivo y recolección de plantas medicinales:

Presidente, D. José Casares Gil.

Vocales: El Director del Laboratorio Farmacéutico Militar, el Jefe técnico de los Servicios farmacéuticos, un representante del Consejo de la Economía Nacional, ídem de los Centros farmacéuticos nacionales, ídem de la Dirección general de Agricultura, ídem de la Unión Farmacéutica Nacional, los Catedráticos de Botánica, Materia farmacéutica vegetal y Química orgánica de la Facultad de Farmacia de Madrid; y

Secretario-Tesorero, D. José de la Vega Portilla.

El mencionado Comité redactará en el más breve plazo posible un Reglamento que someterá a la aprobación del Ministerio de la Gobernación.

También en un plazo perentorio redactará un folleto detallando las especies botánicas que deban sembrarse, los cuidados que requiere su cultivo, recolección y desecación y los métodos que deben seguirse para la evaluación de sus principios activos.

Lo que de Real orden comunico a V. E. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a V. E. muchos años. Madrid, 7 de marzo de 1928.—Martínez Anido.

Señor Director general de Sanidad.

("Gaceta" 9 marzo 1928.)

## SECCIÓN QUINTA

### MINISTERIO DE LA GOBERNACION

#### Dirección general de Sanidad.

Convocatoria de oposición a una plaza de Médico Radiólogo Director del Pabellón de Fisioterapia del Cáncer del Hospital provincial de Alicante.

De conformidad a lo dispuesto en el capítulo tercero del libro relacionada en el orden sanitario con el artículo 128 del mismo, a propuesta de la excelentísima Diputación provincial de Alicante, se anuncia vacante para su provisión en propiedad, mediante concurso-oposición, una plaza de Médico Radiólogo Director del Pabellón de Fisioterapia del Cáncer, adscrita a los servicios del Hospital provincial, dotada con el haber anual de 4.000 pesetas.

Para tomar parte en estas oposiciones se requiere ser español o estar nacionalizado en España, carecer de antecedentes penales y poseer el título de Licenciado en Medicina y Cirugía, cuyos justificantes y demás méritos que deseen alegar los aspirantes acompañarán a la solicitud, que habrán de dirigir a esta Dirección general de Sanidad, abonando en el acto de su presentación 50 pesetas en concepto de derechos de oposición.

El plazo de presentación de instancias terminará el 9 de abril próximo, dando comienzo las oposiciones en la primera quincena del mes de junio siguiente en el Hospital de la Princesa, en

el día y hora que el Tribunal anunciará oportunamente.

Asimismo el Tribunal acordará el cuestionario que ha de servir para estas oposiciones, y la cuantía, forma y modo de realizar los ejercicios prácticos, cuyo conocimiento público se hará saber en la "Gaceta de Madrid" con veinte días de anticipación al comienzo de las oposiciones.

El Tribunal que ha de juzgar estas oposiciones estará compuesto por los señores siguientes:

Presidente, D. Celedonio Calatayud Costa, Catedrático de Electrología y Radiología de la Facultad de Medicina de Madrid.

Vocal, D. Bartolomé Navarro Cánovas, Médico Radiólogo del Hospital de la Princesa.

Vocal-Secretario, D. José Miñana Hernández, Médico Radiólogo del Sanatorio de Lago.

Terminados los ejercicios, el Tribunal elevará a la Dirección general de Sanidad el expediente de todo lo actuado y la propuesta unipersonal del que, a su juicio, deba ser nombrado.

Madrid, 9 de marzo de 1928.—El Director general, Francisco Murillo.

("Gaceta" 10 marzo 1928.)

### MINISTERIO DE HACIENDA

#### Dirección general del Timbre, Cerillas y explosivos y representación del estado en el arrendamiento de tabacos.

Por Real orden de 3 del corriente mes han sido nombrados Inspectores para la persecución del fraude del Impuesto de Explosivos, en toda la Península, a propuesta de D. Alberto Thibau y Laurín en nombre de la Sociedad "Unión Española de Explosivos", los señores siguientes:

D. Manuel Fernández Selma, D. Andrés García Ripoll, D. José Núñez Ormad, D. Francisco Sánchez Morilla y D. Antonio Soriano Chamorro.

Madrid, 7 de marzo de 1928.—El Director general, Andrés Amado.

("Gaceta" 9 marzo 1928.)

#### Ayuntamiento de la S. R. e Inmortal Ciudad de Zaragoza

Por acuerdo de este Ayuntamiento, se convocan oposiciones para cubrir una plaza de Inspector 3.º del Cuerpo de Veterinarios municipales y cuantas se produzcan en lo sucesivo hasta el momento en que el Tribunal formule su propuesta, con la dotación de 2.250 pesetas anuales, más un aumento del 10 por 100 cada cinco años, hasta llegar al 50 por 100 del sueldo regulador, en la forma prevista en el Reglamento de Funcionarios municipales, aprobado por la Corporación y los demás derechos y obligaciones que del mismo resultan.

Pueden tomar parte en las oposiciones los mayores de 23 años y menores de 45 que tengan aptitud física para el desempeño del cargo y posean el título de Veterinarios.

Los aspirantes deberán presentar sus instancias en el Negociado de Gobernación de la Secretaría municipal, durante el plazo de tres meses, contados desde el día siguiente al de la inserción de este anuncio en el BOLETÍN OFICIAL de la provincia, y horas hábiles de oficina, acompañadas de la certificación de nacimiento del Registro civil, el título de Veterinario, certificación de buena conducta espe-

dida por la Alcaldía del punto de su residencia y certificación del Registro central de Penados y Rebeldes, satisfaciendo en concepto de derechos la cantidad de veinticinco pesetas.

Los concurrentes serán objeto de reconocimiento facultativo, practicado por los Médicos de la Beneficencia municipal.

Terminado el plazo de admisión de instancias, el Tribunal examinará las presentadas eliminando de las oposiciones a aquellos aspirantes que no reúnan o justifiquen las condiciones exigidas, y señalará la fecha del comienzo de las oposiciones.

Estas constarán de tres ejercicios: el primero consistirá en la redacción por escrito de una Memoria, igual para todos los opositores, de los temas sacados a la suerte, durante cuatro horas, sin libros ni apuntes. El segundo en la contestación oral, durante el plazo máximo de una hora y mínimo de treinta minutos, de siete temas sacados a la suerte; de ellos, tres serán de los setenta y cinco señalados en el programa en el grupo primero, dos de los treinta y nueve del segundo grupo, uno de los veinticuatro del tercero y otro de los diez y nueve del último grupo. El opositor que no emplee los treinta minutos en la contestación de estos temas o deje de desarrollar uno de ellos, quedará separado de las oposiciones. El ejercicio tercero o práctico consistirá en el desarrollo de tres cuestiones: una de leches, otra de asuntos de mercado y otra de mataderos, que designará el Tribunal y serán iguales para todos los opositores.

La calificación de los ejercicios será por puntos y por ejercicio; computándose al final de todos ellos el total de puntos obtenidos por cada opositor para los efectos de la propuesta, siendo diez el número máximo de puntos que cada Vocal podrá conceder a cada opositor. El opositor que no alcance veinticinco puntos por ejercicio, quedará eliminado, y la propuesta se hará por el orden máximo de puntos obtenidos por cada opositor.

El cuestionario de las oposiciones se publica a continuación, estando de manifiesto en el Negociado de Gobernación de la Secretaría municipal el Reglamento interior formulado por el Tribunal para el desarrollo de las oposiciones.

Los aspirantes de fuera de la ciudad deberán consignar en sus instancias el nombre y domicilio de una persona residente en la misma, a la que puedan hacerse las notificaciones.

Zaragoza, 15 de marzo de 1928. — E. Armisen.

**PROGRAMA para los ejercicios de oposición a plazas vacantes de Inspectores terceros del Cuerpo de Veterinarios municipales del Excelentísimo Ayuntamiento de Zaragoza.**

**EJERCICIO ESCRITO**

- 1.º Carne. — Caracteres organolépticos de la carne. Estructura anatómica de la misma. — 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 abastos. — El tocino y las mantecas. — La enjundia y los sebos. — Caracteres distintivos de estas grasas. — Caracteres físicos de las grasas de animales. — Caracteres y composición química. — Constantes físicas y químicas de las grasas. — Origen de las grasas alimenticias. — Tejido adiposo. — 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 huesos del ganado vacuno con relación a los équidos. — 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 cármicos 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. — Clase 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. — Cínofagia. — Los carnívoros productores de carne. — Caracteres que los mismos pueden reunir. — Estudio bromatológico de sus carnes. — Historia cínofágica.

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. — Lígera 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 cármicas. — El frío y la técnica frigorífica. — Producción, conducción y almacenamiento del frío. — Aplicaciones a las conservas cármicas alimenticias. — Del calor y la técnica calorífica. — Producción, conducción y almacenamiento del calor. — Aplicaciones a las conservas cármicas 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 diastasas. — Las vitaminas. — El agua. — Cantidad y disposición armónica en que se encuentran estos componentes. — Breve idea de la galactopoyesis. — Consecuencias 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 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 verduras. — Constitución general 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.

## EJERCICIO 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, preparaciones que sufren y valor nutritivo que tienen.

4.º Carnes frescas de ganado vacuno. — Caracteres 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. — Pellos, plumas y productos 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 medula 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 curado 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 productores. 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 e 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 adiosos. — 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. Transporte 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 pihémicos. — Idem de animales mamíferos pastorélicos. — Idem de aves. — Diagnóstico, criterio sanitario y decomiso. — Carnes de animales jóvenes con poliartrosis infecciosas, enfalobles y diarreas infecciosas. — Diagnóstico, criterio sanitario y decomiso que deben sufrir.
46. Animales tetánicos. — Idem con rabia. — Idem con carbunco bacteriano y bacteriano. — Idem con peste bovina. — Idem con difteria, peste y aviari. — Diagnóstico, criterio sanitario y decomiso.
47. Peste porcina. — Pulmonosis 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. — Durina de los équidos. — Anemia pernicioso de los mismos. — Diagnóstico. — Criterio sanitario y decomiso de sus carnes.
49. Lamparón del buey. — Actinomicosis. — Actinobacilosis. — Botriomicosis. — 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 y bóvidos. — 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. — Aspergilosis 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. — Piroplasmosis de los distintos animales. — Espiroquetosis de las aves y mamíferos. — Diagnóstico. — Criterio sanitario y decomiso.
54. Triquinosis muscular del cerdo y demás animales. — Diagnóstico, criterio sanitario y decomiso. — Procospermosis muscular del cerdo y demás animales.
55. Cisticercosis del cerdo. — Idem de los bóvidos. — Idem de los pequeños rumiantes. — Diagnóstico. — Criterio sanitario y decomiso. — Cenurosis muscular.
56. Carnes de animales con distomatosis. — Idem con equimosis. — Idem con cenurosis nerviosa. — Idem con cisticercosis peritoneal. — Idem con verminosis intestinal y diversos parásitos del tubo digestivo. — Idem con strongilosis 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 caquécicas, estemolácicas, eslooclásticas y raquíticas. — Carnes reumáticas. — Carnes fatigadas. — Carnes urémicas. — Carnes de animales envenenados y emponzoñados. — Carnes de animales meterrizados. — Carnes de animales asfixiados y quemados. — Carnes de animales medicamentados y 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.
58. Carnes de animales traumatizados. — Idem de animales con metritis, metroperitonitis 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 sangre. — Exposición y diagnóstico de estas enfermedades. — Apreciación sanitaria de estas carnes.
59. Carnes frescas putrefactas. — Génesis de la putrefacción. — Lesiones y síntomas de la misma. — Variedades. — Diagnóstico. — Apreciación sanitaria y decomiso. — Putrefacción de las carnes y productos cárnicos conservados. — Carnes desecadas y momificadas. — Enmohecimiento de las carnes frescas conservadas y productos cárnicos. Carnes 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.
60. Carnes de peces con enfermedades infecto-contagiosas. — Furunculosis, chancros, septicemia, pestes diversas, tifus, microsporidiosis, viruela, tripanosomiasis, etc. — Idem con enfermedades parasitarias. — Tifia, verminosis, ligulosis, botnocefalosis, pitriasis, etc. — Diagnóstico de las mismas. — Apreciación sanitaria y decomiso. — Carnes de moluscos atacados de enfermedades infecto-contagiosas y parasitarias. — Idem de los crustáceos con las mismas enfermedades.
61. Carnes frescas pratifógenas y tifógenas. — Su génesis. — Caracteres que presentan y diagnóstico. — Paratifismo alimenticio. — Criterio sanitario a seguir. — Tifismo. — Carnes botulógenas. — Su génesis. — Lesiones. — Diagnóstico y pronóstico. — Apreciación sanitaria y decomiso. — Botulismo. — Istiosismo. — Carnes toxínógenas. — Intoxicaciones alimenticias de origen cárnico. — Carnes anafilactizantes.
62. Carnes adulteradas. — Consideraciones generales. — Carnes y conservas cárnicas adulteradas con productos cárnicos y carnes sanas de diversas procedencias. — Caracteres generales 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 sofisticadas con otras de inferior categoría, despojos cárnicos o residuos industriales.—Idem con sustancias vegetales.—Idem con diversas sustancias minerales y colorantes.—Idem con diversas sustancias conservadoras y antisépticas.—Idem con agua.—Idem con marchamos y etiquetas especiales.—Caracteres generales y distintivos de estas carnes.—Diagnósticos.—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, etcétera. 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 sofisticadas.—Métodos y procedimientos microscópicos y organolépticos.—Idem microscópicos.—Idem químicos.

68. Procedimientos biológicos para descubrir las adulteraciones y sofisticaciones 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 óvidos.—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 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 termorregigeradas.—Leches tratadas por rayos ultravioleta.—Leches conservadas por medios químicos.—Ventajas e inconvenientes que presentan.

10. Leches modificadas.—Leches homogeneizadas 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., 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 tís.—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 margarina.—Sus caracteres y técnica de la margarinización.—Leches hervidas y diastadas.—Sus caracte-

res y técnica.—Leches azucaradas.—Caracteres.—Leches amidonadas 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.—Butírometría 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 albuminoideas.—Exposición de los principales métodos y procedimientos.—Interpretación de estas determinaciones.

22. Diastasiometría.—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 adecuadas.—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 mantquilla como alimento del hombre.—Caracteres organolépticos, macro y microscópicos, físicos y químicos.—Composición química de la manteca.—Diversas clases de manteca.—Mantquillas conservadas.

36. Mantquillas 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 mantquillas.—Fundamentos de las mismas.—Conservación y transporte de

mantquilla.—Venta de la misma.—Cooperativas productoras y de venta.

33. Técnica de la inspección de mantquillas.—Examen organoléptico, macro y microscópico y físico.—Acidimetría.—Diversos ensayos de la mantquilla.—Reconocimiento de las grasas.—Idem del agua.—Determinación de los albuminoides.—Idem de las sustancias nitrogenadas y derivadas.—Idem de las sales.—Idem de las sustancias extrañas químicas.—Idem de las bacterias.—Tiempos de la inspección de mantquillas.

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 eximieles.

2.º Idea de las principales especies de insectos melíficos. 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 cassis.—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 piñones.—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.—Almibares, 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.—Estudio bromatológico y sanitario en estado normal.

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

13. Verduras tuberculosas.—Patatas.—Batatas.—Patacas. Estudio bromatológico.—Verduras raíces.—Nabos, zanahoria, remolacha, chirivía, escorzonera.—Estudio bromatológico de estas legumbres.—Verduras-frutas: tomate y pimiento.—Caracteres y estudio.—Berengenas.—Su estudio,

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

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

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

17. Hongos comestibles ascomicetos.—Trufáceos u hongos subterráneos.—Trufas, criadillas de tierra, monegrillos, trufas huercas, etc., etc.—Sus variedades principales.—Elafo-micetos o criadillas de ciervo.—Terceñas o trufas de león.—Peciáceos.—Morchelas, esgarrizas, etc.—Hervellas o setas orejas de diversos colores y tamaños.—Hongos comestibles gastromicetos.—Himenogastráceos o falsas criadillas.—Bovistas y licorpedos o cuecos de lobo de diversos tamaños, forma, etc.

18. Hongos comestibles, basidio e himenomicetos.—Teleforáceos o cuernos de la abundancia.—Clavariáceos o setas mazas o porras.—Tremeláceos o setas gelatinosas.—Polipotáceos, comprendiendo los boletos, poliporus y las fistulinas o lenguas de buey, etc.—Hidnáceos.—Agaricáceos.—Amanitas o auroriolas.—Volvariás.—Lipiátas o apagacandiles.—Psaliotas o setas corrientes.—Pholiotas o setas de árboles.—Cortináceas a setas cortinas.—Latarius o setas lechosas.—Setas pimenteras, miscalas o rebollones.

19. Lentinus.—Cantharellas ocamasecas o falsos porrochicos.—Coticibos.—Fraxillas mucerosas.—Tricholomas, perrechicos, copimus o setas de corral y maticandiles.—Rusulas o chimbres, cuagras y arritzas.—Collebizas.—Marizmus o falsos macerones.—Pleurotus, setas de cardo, etc.—Estudio de los caracteres distintivos de estas setas.

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

21. Hongos alterados.—Principales alteraciones que experimentan los hongos.—Tipos de envenenamiento que producen los hongos alterados.—Su profilaxis.—Apreciaciones y decomiso de hongos alterados.

22. Hongos venenosos.—Principales especies.—Caracteres y distinción de estas especies.—Apreciación sanitaria y decomiso de los hongos venenosos.

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

24. Técnica de la inspección de hongos.—Tiempos, métodos y procedimientos que se 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.—Salchicherías 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 inspección.—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 inspección sanitaria de los Mataderos.—Idem de las estaciones sanitarias.—Idem de los mercados.—Idem de las 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 substancias alimenticias y de sus lugares de elaboración y venta.—Estudio de conjunto de la inspección de substancias alimenticias.—Unificación y armonización de los servicios de inspección de substancias alimenticias.—Beneficios que ello reportaría.

#### Legislación.

11. Legislación sobre inspección de substancias alimenticias.—Disposiciones que abarcan toda la inspección de substancias 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, 15 de marzo de 1928.—E. Armisén.

## Sección Administrativa de Primera Enseñanza de la provincia de Zaragoza.

Anunciado en el BOLETÍN OFICIAL de la provincia de 29 de octubre de 1926 la rectificación bienal del Escalafón provincial de Maestros y Maestras de las Escuelas Nacionales de esta provincia, para el percibo del aumento gradual de sueldo durante el bienio de 1922-1923, el Jefe que suscribe acuerda publicar el oportuno proyecto de Escalafón en el periódico oficial de la provincia, antes de prestarle su aprobación definitiva, a fin de que puedan ser atendidas las reclamaciones, si son justas y legales, de aquellos que estimen lesionados sus derechos, durante el plazo de quince días que señalan las disposiciones vigentes.

### MAESTROS

#### PRIMERA CATEGORÍA.

*Antigüedad.* — Verificada la natural corrida dentro de la categoría, resultan dos vacantes en la misma, que se adjudican a los señores D. Sebastián García Serrano, de Malón, y a D. Tomás Bobadilla Gandasegui, de Zaragoza, que pasan de la segunda categoría por no existir aspirantes procedentes de otra provincia.

*Mérito.* — Por igual causa pasan a la primera categoría, en las dos únicas vacantes, los señores don Emilio Ruiz Fernández, de Alfocea, y D. Alejandro Brun Ornat, de Epila; ambos proceden de la segunda

#### SEGUNDA CATEGORÍA.

*Antigüedad.* — Se anunciaron para su provisión dos plazas más, una producida por la corrida natural de lugares dentro de la misma, y no existiendo aspirantes procedentes de otras provincias ni solicitantes de ésta, se adjudican a los que ocupan los números impares de la clase inmediata inferior, que son D. José Aguado Legido, de Asó-Veral; D. Bonifacio Huarta Argilés, de Zaragoza, y D. Cecilio Sorler Zurita, de Aniñón.

*Mérito.* — No había anunciadas más que una vacante a proveer, y resultando tres más como consecuencia de la corrida de lugares y bajas ocurridas en el bienio, se adjudicó la anunciada al único solicitante D. Pedro Arnal Caveró, de Zaragoza, que justifica seis votos de gracias de la Junta local de Primera enseñanza de Zaragoza y uno de la Inspección Real decreto de 26 de abril de 1877) y las restantes a D. Rogelio Dilla Pajares, de Puebla de Alfindén; D. José Chía Armenté, de Villanueva de Huerva, y D. Manuel Giménez Blasco, que ocupan los números dos, cuatro y seis de la escala de mérito de la categoría inferior.

#### TERCERA CATEGORÍA.

*Antigüedad.* — Fueron anunciadas para su provisión una plaza de antigüedad, y como consecuencia resultaron cuatro más, y no habiendo solicitantes procedentes de otras provincias, con derecho preferente a ocuparlas los señores D. Jorge Pérez Membrado, de Miralbueno; D. Hilarión Martínez Tremín, de Mesones; D. Marcelino M. Bueno Lobera, de Pradilla de Ebro; D. Tomás Alvira Belzunce, de Za-

ragoza, y D. Daniel Vizmanos López, de Pedrola, que ocupaban los números uno, dos, tres, cuatro y seis de la cuarta categoría.

*Mérito.* — Las dos vacantes anunciadas a este turno, más otras dos ocurridas dentro de la categoría, se adjudican las dos primeras a D. Rafael Vicente Pardo, de Calatayud, y a D. Juan Carretero Sánchez, de Zaragoza, que proceden ambos de otra provincia y a quienes en el proyecto de Escalafón de 1920-21 se les adjudicó plaza, y al elevarse a definitivo no pudieron figurar en él por haberse omitido los nombres de otros dos que figuraban en Escalafones anteriores, y por esta circunstancia se les reservó el derecho a ocupar las primeras vacantes que ocurrieran en bienios sucesivos. Para las otras dos vacantes se nombran a D. Manuel Peñín Rubio, de Zaragoza, y a D. Lino Martínez Turambay, por hallarse ambos comprendidos en el último párrafo del artículo 196 de la ley de 9 de septiembre de 1857, a cuyo efecto presentan certificaciones expedidas por las Secciones Administrativas de Santander y Alava, que acreditan figuraban en esta categoría en los Escalafones de aquellas provincias.

### MAESTRAS

#### PRIMERA CATEGORÍA.

*Antigüedad.* — Para su provisión no se anunció ninguna vacante, pero verificada la corrida de lugares, resultaron tres para su provisión, que por no haber solicitantes se adjudican a D.<sup>a</sup> Clara Soriano de Sola, de Tauste; D.<sup>a</sup> Valentina Zanuy Martínez, de Sierra de Luna, D.<sup>a</sup> Felisa Rubio Morláns, de Maluenda, que ocupaban los números uno, tres y cinco de la segunda categoría.

*Mérito.* — No existe ninguna vacante.

#### SEGUNDA CATEGORÍA.

*Antigüedad.* — Una sola vacante fué anunciada para su provisión por este turno, pero como consecuencia de la tanta mencionada corrida, resultaron tres más, determinadas por el pase a primera categoría de las señoras Soriano, Zanuy y Rubio, las que se adjudican por no haber solicitantes a D.<sup>a</sup> Antonia Mateo Morlanes, de Langa; D.<sup>a</sup> Felisa Pobes Magdalena, de San Mateo de Gállego; D.<sup>a</sup> Concepción Calvo Pascual, de Leciñena; D.<sup>a</sup> Enriqueta Saurín, de Villanueva del Huerva, y D.<sup>a</sup> Julia Paradera Jos, de Tabuena.

*Mérito.* — Sin ninguna variación.

#### TERCERA CATEGORÍA.

*Antigüedad.* — No se anunció para su provisión vacante alguna, pero en cambio existen las producidas por el pase a la categoría superior de las cinco señoras Maestras, ya citadas, por lo que se adjudican las cinco vacantes a D.<sup>a</sup> Isabel López Hernández, de Mainar; D.<sup>a</sup> María Natividad Escudero, de Erla; D.<sup>a</sup> Julia Muro Ruiz, de Tauste; D.<sup>a</sup> Perfecta Lasierra, de Moneva, y D.<sup>a</sup> Joaquina Plácida Serrano, de Juslibol.

*Mérito.* — La vacante anunciada a este turno se adjudica a la única solicitante D.<sup>a</sup> Ramona Broto Campo, de Zaragoza, que procede de otra provincia, en la que figuraba en la misma categoría y turno de mérito, según título administrativo que presenta expedido por la respectiva Junta provincial de Primera enseñanza.

Zaragoza, 5 de marzo de 1928. — El Jefe de la Sección, Félix Latre.

SECCION ADMINISTRATIVA DE 1.ª ENSEÑANZA DE LA PROVINCIA DE ZARAGOZA

BIENIO DE 1922-23

Proyecto de escalafón de aumento gradual de sueldo de los Maestros y Maestras de las Escuelas Nacionales de esta provincia formado para el expresado bienio, con sujeción a los preceptos de los Reales decretos de 27 de abril de 1877, 5 de mayo de 1903 y Real orden de 4 de abril de 1882 y demás disposiciones complementarias.

NÚMERO	NOMBRES Y APELLIDOS	Servicios en propiedad hasta 31 diciembre 1922			PUNTO DE DESTINO	OBSERVACIONES
		Años...	MeSES...	Días...		
<b>MAESTROS</b>						
<b>1.ª CATEGORIA</b>						
1	D. Mariano Gutiérrez Pérez	45	7	29	Los Fayos	"
2	Guillermo Fatás Montes	34	»	21	Zaragoza	"
3	Orencio Pacareo Lasanca	31	11	21	Idem	"
	Vicente Arbea Momó	44	11	11	Tiermas	Hasta 21 marzo 1922.
	Doroteo Tardós Mur	46	3	1	San Mateo de Gállego	Desde 22 marzo 1922 hasta febrero 1923.
4	Dionisio García Martín	45	8	19	Boquiñeni	Desde 7 febrero 1923 hasta octubre 1923.
	Constantino Gómez de Segura	31	11	21	Zaragoza	Desde 9 octubre 1923.
5	Tomás Fondevilla Martín	44	11	4	Luceñi	Hasta 7 noviembre 1923.
	Pedro García García	46	6	7	Bubierca	Desde 8 noviembre 1923.
	Doroteo Tardós Mur	46	3	1	San Mateo de Gállego	Hasta 21 marzo 1922.
6	Dionisio García Martín	45	8	19	Boquiñeni	Hasta 5 febrero 1923.
	Constantino Gómez de Segura	31	11	21	Zaragoza	Hasta 8 octubre 1923.
7	Pedro García García	46	6	7	Bubierca	Hasta 7 noviembre 1923.
8	Ricardo González Martín	»	»	»	S. Juan de Mozarrifar	Sustituido.
9	José Arias Ceresuela	40	7	13	Montañana	Hasta 30 septiembre 1922.
	Sebastián García Serrano	40	7	13	Malón	Desde 1.º octubre 1922 hasta 31 diciembre 1923.
10	Mariano Pargada Ayala	40	7	»	Pedrola	Hasta 9 agosto 1922.
	Emilio Ruiz Fernández	30	6	3	Alfocea	Desde 10 agosto 1922 hasta 31 diciembre 1923.
11	Sebastián García Serrano	40	7	13	Malón	Hasta 30 septiembre 1922.
	Tomás Bobadilla Gandásegui	40	6	7	Zaragoza	Desde 1.º octubre 1922 hasta 31 diciembre 1923.
12	Emilio Ruiz Fernández	30	6	3	Alfocea	Hasta 9 agosto 1922.
	Alejandro Brun Ornat	42	5	23	Epila	Desde 10 agosto 1922 hasta 31 diciembre 1923.
<b>2.ª CATEGORIA</b>						
1	D. Tomás Bobadilla Gandásegui	40	6	7	Zaragoza	Hasta 1.º octubre 1922.
	Baldomero Villanueva Cob	40	5	10	Alfajarín	Desde 2 octubre 1922 hasta 31 diciembre 1923.
2	Alejandro Brun Ornat	42	5	23	Epila	Hasta 9 agosto 1922.
	Baldomero Villanueva Cob	40	5	10	Alfajarín	Hasta 1.º octubre 1922.
3	Cándido Francisco Sánchez	42	2	3	Zaragoza	Desde 2 octubre 1922 hasta 17 octubre 1923.
	Juan Antonio Sancho	39	6	10	Huérmeda (Calatayud)	Desde 17 octubre 1923.
	Alejandro Brun Ornat	42	5	23	Epila	Hasta 8 agosto 1922.
4	Carlos Velilla Montesinos	37	3	28	Calatayud	Desde 9 agosto 1922 hasta 29 enero 1923.
	Pablo Extremiana Abalos	23	4	26	Zaragoza	Desde 30 enero 1923 hasta 31 diciembre 1923.
	Juan Antonio Sancho	39	6	10	Huérmeda (Calatayud)	Hasta 16 octubre 1922.
5	Juan Antonio Tena Bernad	39	3	»	Zaragoza	Desde 17 octubre 1922 hasta 31 diciembre 1923.
	Pablo Extremiana Abalos	23	4	26	Zaragoza	Hasta 29 enero 1922.
6	Indalecio Zaforas Vidal	31	6	10	Borja	Desde 30 enero 1923.

NÚMERO	NOMBRES Y APELLIDOS	Servicios en propiedad hasta 31 diciembre 1923			PUNTO DE DESTINO	OBSERVACIONES
		Años	Meses	Días		
7	Juan Antonio Tena Bernad	39	3	3	Zaragoza	Hasta 16 octubre 1922.
	Joaquín Cirujeda Andrés	40	5	11	Garrapinillos (Zaragoza)	Desde 17 octubre 1922 hasta 31 diciembre 1923.
8	Indalecio Zaforas Vidal	31	6	10	Borja	Hasta 29 enero 1923.
	Delfín Bericat Abadía	40	7	21	Ejea	Desde 30 enero 1923 hasta 31 diciembre 1923.
9	Joaquín Cirujeda Andrés	40	5	11	Garrapinillos	Hasta 16 octubre 1922.
	Isidoro Serrano Felius	31	4	26	Zaragoza	Desde 17 octubre 1922 hasta 31 diciembre 1923.
10	Delfín Bericat Abadía	40	7	21	Ejea	Hasta 29 enero 1923.
	Francisco Godoy González	32	11	25	Moyuela	Desde 30 enero 1923 hasta 31 diciembre 1923.
11	Isidoro Serrano Felius	31	4	26	Zaragoza	Hasta 16 octubre 1923.
	Domingo Gómez Ortiz	37	3	19	Rivas (Ejea)	Desde 17 octubre 1922 hasta 31 diciembre 1923.
12	Francisco Godoy González	32	11	25	Moyuela	Hasta 29 enero 1923.
	Pedro Arnal Caveró	16	8	29	Zaragoza	Desde 30 enero 1923 hasta 31 diciembre 1923. Ingresó de la 3.ª
13	Domingo Gómez Ortiz	37	3	19	Rivas (Ejea)	Hasta 16 octubre 1922.
	José Aguado Legido	38	3	7	Asso-Verál	Desde 17 octubre 1922 hasta 6 diciembre 1922. Cesó por jubilación. Pasó de la 3.ª categoría.
14	Rogelio Dilla Pajares	27	3	1	Puebla de Alfindén	Pasa de la 3.ª categoría.
16	Bonifacio Huerta Argilés	34	9	22	Zaragoza	Pasa de la 3.ª categoría.
17	José Chia Amenté	36	6	20	Villanueva del Huerva	Pasa de la 3.ª categoría.
18	Cecilio Soler Zurita	38	9	20	Anifón	Pasa de la 3.ª categoría.
	Manuel Jiménez Blasco	36	6	7	El Burgo de Ebro	Pasa de la 3.ª categoría.
3.ª CATEGORIA						
1	D. Manuel Sáez Ruiz	39	5	5	Ateca	
2	Manuel Recio Marqués	35	3	8	Percuñar (Caspé)	
3	Manuel Fuertes Santolaria	39	4	20	Cartuja Baja	
4	Mariano Catalán Urgel	34	7	15	Morata de Jalón	
5	Plácido Sebastián Sanz	33	8	15	Monzalbarba	
6	Raimundo F. Bielsa Jordán	25	8	1	María de Huerva	
7	Mariano Argueta Lafuente	22	7	14	Santa Isabel (Zaragoza)	
8	José Cortés Marco				Moneva	Sustituida. Hasta 9 de julio 1922, que cesó por jubilación.
9	José Luis Serrano Villanúa	26	10	»	Ricla	
10	Octavio Buil López	33	6	4	Tabuensa	
11	Manuel Ros Cirac	26	11	»	Utebo	
12	José Ardíd Ramo	33	3	25	Fuendetodos	
13	Pascual Navarrete Ibáñez	32	6	»	Farlete	
14	Juan Feliciano Moñux	32	7	14	Salillas de Jalón	Hasta 12 julio 1923. Cesó por jubilación.
15	Julián Hernando Iberní	35	9	»	Torralla de Ribota	
16	Miguel Carod Ibáñez	32	5	14	Velilla de Ebro	
17	Francisco Leris Ciprés	35	»	»	Bardallur	
18	Joaquín Membrado Cros	30	11	26	Alagón	
19	Vicente Orpi Cortacáns	20	7	12	Maluenda	
20	Juan Martínez Lafuente	30	10	7	Salvaterra	
21	Juan Molina García	23	7	»	Gallur	
22	Espiridión Castro Jimeno	30	5	7	Tauste	
23	Pedro Arnal Caveró	16	8	29	Zaragoza	Hasta 29 enero 1923.
24	Juan Tamparillas Esteban	29	11	22	Zaragoza	
25	Manuel Blasco Escuder	24	7	11	Calatorao	
26	Guillermo de la Fuente de la Hera	29	10	22	Magallón	
27	Vicente H. Pérez Marco	29	5	29	Magallón	
28	Francisco Arilla López	29	4	6	Miedes	
29	Román de Mingo Gomollón	29	5	7	Longarés	
30	Marcos Rodríguez Alonso	29	4	2	Bureta	
31	Pablo Ruiz Martínez	22	4	3	Torrellas	
32	Pedro Rios Arroyos	25	1	15	Pinseque	
33	Alejo Jiménez Arribas	33	8	23	Villamayor	
34	Luciano Isaba Sancho	23	8	6	Morés	
35	Pedro Canela Boixet	17	10	»	Zaragoza	
36	Escolástico Jiménez Jiménez	27	8	18	Santa Eulalia de Gállego	
37	Marcelino Garray Millán	17	»	»	Morés	
38	Manuel Olivares Muñoz	27	6	»	Sestrica	
39	Lucas Arribas Blasco	14	4	8	El Frago	
40		27	5	21	Morata de Jalón	

NÚMERO	NOMBRES Y APELLIDOS	Servicios en propiedad hasta 31 diciembre 1923			PUNTO DE DESTINO	OBSERVACIONES
		Años...	Meses...	Días...		
41	Vicente Comas Roc .....	12	7	14	Belchite .....	"
42	Juan Echevarría Esparza .....	26	6	1	Muel .....	"
43	Joaquín Orero Bayo .....	25	5	3	Sádaba .....	Hasta 31 agosto 1923.
44	Manuel Martínez Molina .....	24	7	14	Gelsa .....	"
45	Gregorio Remacha Gómara .....	25	3	34	El Pozuelo .....	Hasta 30 noviembre 1923.
46	Félix J. Marco Latorre .....	24	5	29	Calatayud .....	"
47	Emilio Gómez Sanz .....	25	3	13	Montón .....	Hasta 9 octubre 1923.
48	Pedro Ascaso Ascaso .....	24	»	26	Cadrete .....	"
49	Higinio Zugasti Aramendia .....	25	2	19	Caspe .....	"
50	Jaime Casasús Aso .....	22	11	27	Zaragoza .....	Pasa de la 4.ª categoría.
51	Jorge Pérez Membrado .....	22	6	23	Miralbueno .....	"
52	Agustín López Avellanas .....	22	6	24	Erla .....	Pasa de la 4.ª categoría.
53	Hilarión Martínez Tremín .....	22	5	18	Mesones .....	Ingresa procedente de otra provincia.
54	Rafael Vicente Pardos .....	23	11	18	Calatayud .....	"
55	Marcelino M. Bueno Lobera .....	22	5	12	Pradilla de Ebro .....	Hasta 31 julio 1922.
56	Juan Carretero Sánchez .....	15	9	1	Zaragoza .....	Ingresa procedente de otra provincia.
57	Tomás Alvira Belzunce .....	21	6	23	Idem .....	Pasa de la 4.ª categoría.
58	Manuel Peñín Rubio .....	32	8	»	Idem .....	Ingresa procedente de otra provincia.
59	Daniel Vizmanos López .....	20	9	10	Pedrola .....	Pasa de la 4.ª categoría.
60	Lino Martínez Turrumbay .....	21	9	10	Borja .....	Ingresa procedente de otra provincia.
4.ª CATEGORIA						
1						"
2	» D. Plácido Pasamar Sangüesa .....	20	8	19	Borja .....	"
3	» Luis Obón Soro .....	20	6	14	Villafranca de Ebro .....	"
4	» Miguel Martínez Gracia .....	20	»	»	Peñaflor .....	"
5	» Cándido Jardiel Domeque .....	18	8	14	Puebla de Albortón .....	"
6	» Julio Beamonte Martínez .....	18	3	1	Ambel .....	"
7	» Martín Magallón Berges .....	18	3	»	Alcalá de Moncayo .....	"
8	» Juan Acero Alda .....	18	»	20	Acered .....	"
10	» Tiburcio Bayona Higuera .....	16	10	7	Fuendejalón .....	"
11	» Tomás Navarro Trigo .....	16	10	7	Moros .....	"
12	» Vicente Foz Ponz .....	16	9	27	Epila .....	"
13	» Agustín del Río Brun .....	15	9	»	Illueca .....	"
14	» Constantino Pemán Otal .....	15	8	21	Biel .....	"
15	» José María Rodero .....	13	»	14	El Buste .....	"
16	» Francisco Pelegrín Alejaldre .....	10	1	16	Borja .....	"
17	» Aniceto José Sanz Chueca .....	10	1	12	Idem .....	"
18	» Tomás Solanas Marquina .....	8	5	18	Gotor .....	"
19	» Julio Moliá Ibáñez .....	8	2	»	Berdejo .....	"
20	» Marcos Frechín Barbanoj .....	7	5	18	Zaragoza .....	"
21	» Pedro Orós Serrano .....	7	5	18	Idem .....	"
22	» Ramiro Soláns Pallás .....	7	5	16	Idem .....	"
23	» Cecilio Mateo Rodríguez .....	7	5	16	Idem .....	"

Zaragoza, 20 de marzo de 1928.—El Jefe de la Sección, Félix Latre.

NÚMERO	NOMBRES Y APELLIDOS	Servicios en propiedad hasta 31 diciembre 1923			PUNTO DE DESTINO	OBSERVACIONES
		Años...	Meses...	Días...		
<b>MAESTRAS</b>						
<b>1.ª CATEGORIA</b>						
1	D.ª Joaquina Sancho Giner	48	27	Borja		
2	Eulogia Lafuente Querejeta	40	7	Zaragoza		
3	Magdalena Nicolás Escobedo	46	1	Epila	Hasta 28 febrero 1922.	
4	Juana Navarro Lisbona	44	9	Daroca	Desde 1.º marzo 1922.	
5	Concepción Canales Calvo	36	3	Zaragoza		
6	Juana Navarro Lisbona	44	9	Daroca	Hasta 28 febrero 1922.	
7	Francisca Roy Mateo	41	4	Olvés	Desde 1.º marzo 1922.	
8	Patrocinio Ojuel Pellejero	25	19	Zaragoza		
9	Francisca Roy Mateo	41	4	Olvés	Hasta 28 febrero 1922.	
10	Clara Soriano de Sola	40	4	Tauste	Desde 1.º marzo 1922 hasta 31 octubre 1923.	
11	Valentina Zanuy Martínez	39	6	Sierra de Luna	Desde 1.º noviembre 1923.	
12	Dolores González Coll	28	9	Bárboles		
13	Valentina Zanuy Martínez	39	6	Sierra de Luna	Hasta 1.º noviembre 1923.	
14	Felisa Rubio Morlanes	36	3	Maluenda	Desde 1.º noviembre 1923.	
15	Elvira Martínez Sánchez	39	2	S. Juan de Mozarrifar		
16	Felisa Rubio Morlanes	36	3	Maluenda	Hasta 1.º noviembre 1923.	
<b>2.ª CATEGORIA</b>						
1	D.ª Josefa Gracia Francés	36	3	Aguarón	Hasta 31 agosto. Cesó por jubilación.	
2	Librada García Izquierdo	35	8	El Burgo de Ebro	Desde 1.º septiembre 1923.	
3	Elisa Pelayo Velasco	32	7	Zaragoza		
4	Librada García Izquierdo	35	8	El Burgo	Hasta 31 agosto 1923.	
5	Antonia Mateo Morlanes	35	8	Langa del Castillo	Desde 1.º septiembre 1923.	
6	Vicenta Román Herrero	29	6	Borja		
7	Antonia Mateo Morlanes	35	8	Langa del Castillo	Hasta 31 agosto 1923.	
8	Felisa Pobes Magdalena	35	3	San Mateo de Gállego	Desde 1.º septiembre 1923.	
9	Elisa Pérez Gascón	31	6	Torrellas		
10	Felisa Pobes Magdalena	35	3	San Mateo de Gállego	Desde 31 agosto 1923.	
11	Felisa Gambón Royo	20	7	Paniza		
12	Concepción Calvo Pascual	35	2	Lecifena	Hasta 11 junio 1923. Cesó por jubilación.	
13	Enriqueta Saurín García	34	10	Villanueva del Huerva	Desde el 12 de junio 1923.	
14	Florencia Baranguán López	36	1	Fuentes de Ebro		
15	Enriqueta Saurín García	34	10	Villanueva del Huerva	Hasta 11 junio 1923.	
16	Julia Paradera Jos	34	2	Tabuena	Desde 12 junio 1923.	
17	Ana Baquedano Moreno	30	9	Tauste		
18	Nicolasa Tambó Sánchez	23	8	Malón		
19	Segismunda Escartín Pueyo	34	2	Alagón		
20	Filomena Moreno Calvete	24	7	Zaragoza		
<b>3.ª CATEGORIA</b>						
1	D.ª Julia Paradera Jos	34	2	Tabuena	Hasta 11 junio 1923.	
2	Pilar Dieste Samper	34	2	Pedrola	Desde 12 junio 1923.	
3	Josefa Royo Artigas	29	11	Torrecilla de Valmadrid	Hasta 30 septiembre 1922.	
4	Sara Alesón Hernáez	29	9	Magallón	Desde 1.º octubre 1922.	
5	Pilar Dieste Samper	34	2	Pedrola	Hasta 11 junio 1923.	
6	Inés Ibáñez Moor	33	5	Ateca	Desde 12 junio 1923.	
7	Sara Alesón Hernáez	27	9	Magallón	Hasta 30 septiembre 1922.	
8	Agustina Auría Romeo	33	1	Urriés	Desde 1.º octubre 1922.	
9	Inés Ibáñez Moor	33	5	Ateca	Hasta 11 junio 1923.	
10	Concepción Benedet Sánchez	33	4	Bagüés	Desde 12 junio 1923.	
11	Agustina Auría Romeo	33	1	Urriés	Hasta 30 septiembre 1923.	
12	Consolación P. Guarch Cid	20	10	Tarazona	Desde 1.º octubre 1923.	
13	Concepción Benedet Sánchez	33	4	Bagüés	Hasta 11 junio 1923.	
14	María Carrascosa García	32	2	El Pozuelo	Desde 12 junio 1923.	
15	Consolación P. Guarch Cid	20	10	Tarazona	Hasta 30 septiembre 1923.	
16	Leonor Grijalba Delgado	21	11	Puebla de Alfindén	Desde 1.º octubre 1923.	
17	María Carrascosa García	32	2	El Pozuelo	Hasta 11 junio 1923.	
18	María Asunción P. Andrés	32	1	Paracuellos de Jiloca	Desde 12 junio 1923.	
19	Leonor Grijalba Delgado	21	11	Puebla de Alfindén	Hasta 30 septiembre 1923.	
20	Francisca Vicente Sánchez	32	1	Longares	Desde 1.º octubre 1923.	
21	María Asunción P. Andrés	32	1	Paracuellos de Jiloca	Hasta 11 junio 1923.	
22	Benita Sorrosal Jarné	32	4	La Muela	Desde 12 junio 1923.	

NÚMERO	NOMBRES Y APELLIDOS	Servicios en propiedad hasta 31 diciembre 1923			PUNTO DE DESTINO	OBSERVACIONES
		Años	Meses	Días		
12	D. <sup>a</sup> Francisca Vicente Sánchez	33	6	27	Longares	Hasta 30 septiembre 1923.
	María Bazán Yarza	32	4	25	Castejón de las Armas	Desde 1. <sup>o</sup> junio 1923.
13	Benita Sorrosal Jarné	32	2	28	La Muela	Hasta 11 junio 1923.
	Leonor Alvarez Andrés	33	6	27	La Vilueña	Desde 12 junio 1923.
	María Bazán Yarza	32	11	27	Castejón de las Armas	Hasta 30 septiembre 1923.
14	Teresa Baranguán López	32	2	28	Ricla	Desde 1. <sup>o</sup> octubre 1923.
	Leonor Alvarez Andrés	31	5	11	La Vilueña	Hasta 11 junio 1923.
15	Felisa Laguna Carrascosa	81	8	2	Monterde	Desde 12 junio 1923.
	Teresa Baranguán López	32	11	27	Ricla	Hasta 30 septiembre 1923.
16	Dionisia Martínez Morales	32	9	*	Zaragoza	Desde 1. <sup>o</sup> octubre 1923.
	Felisa Laguna Carrascosa	31	8	2	Monterde	Hasta 11 junio 1923.
17	María de P. Herrero	31	6	27	Cinco Olivas	Desde 12 junio 1923.
	Antonia Moreno García	31	6	1	Murillo de Gállego	Desde 1. <sup>o</sup> noviembre 1923.
	Dionisia Martínez Morales	32	9	*	Zaragoza	Hasta 30 septiembre 1923.
18	Pilar Aused Villanúa	29	11	*	Tarazona	Desde 1. <sup>o</sup> octubre 1923.
	Antonia Moreno García	31	6	27	Murillo de Gállego	Hasta 31 octubre 1923.
19	Lucrecia Federico Molina	31	5	11	Caspe	Desde 1. <sup>o</sup> noviembre 1923.
	Pilar Aused Villanúa	29	11	*	Tarazona	Hasta 30 septiembre 1923.
20	Emilia Tejero Ebrat	26	*	*	Alfocea	Desde 1. <sup>o</sup> octubre 1923.
	Lucrecia Federico Molina	31	5	11	Caspe	Hasta 31 diciembre 1923.
21	Emilia Manero Sabáu	31	4	27	La Almunia	Desde 1. <sup>o</sup> noviembre 1923.
	Emilia Tejero Ebrat	26	*	*	Alfocea	Hasta 30 septiembre 1923.
22	Emilia Tejero Ebrat	26	*	*	La Almunia	Hasta 31 octubre 1923.
23	Emilia Manero Sabáu	31	*	*	Paracuellos de la Ribera	Desde 1. <sup>o</sup> noviembre 1923.
	María Legua Tejel	20	2	*	Zaragoza	Hasta 24 marzo 1923. Cesó por defunción.
24	María del Pilar Urzola Marcén	29	6	1	Idem	Desde 25 marzo 1923.
	Teresa Abete Arrachica	30	*	*	Paracuellos de la Ribera	Hasta 31 octubre 1923.
25	Leandra Maján Sanz	31	9	29	Monzalbarba	Desde 1. <sup>o</sup> noviembre 1923.
	María del Pilar Urzola Marcén	29	6	1	Zaragoza	Hasta 24 marzo 1923.
26	Felicia Martínez Sánchez	26	10	9	Villamayor	Desde 25 marzo 1923.
	Leandra Maján Sanz	31	9	29	Monzalbarba	Hasta 31 octubre 1923.
27	Paulina Sarrablo Bielsa	30	1	25	Mozota	Desde 1. <sup>o</sup> noviembre 1923.
	Felicia Martínez Sánchez	26	10	9	Villamayor	Hasta 24 marzo 1923.
28	María Soledad Martínez Morales	25	1	25	Zaragoza	Desde 25 marzo 1923 hasta 14 diciembre 1923. Cesó por fallecimiento.
29	Paulina Sarrablo Bielsa	30	1	25	Mozota	Hasta 31 diciembre 1923.
	Tomasa Soriano Fuertes	23	1	16	Inogés	Desde 1. <sup>o</sup> noviembre 1923.
30	Venancia Cano Iriarte	30	7	*	Morés	"
	Tomasa Soriano Fuertes	30	1	16	Inogés	Hasta 31 diciembre 1923.
31	Antonia Cuartero Filera	30	1	21	Zuera	Desde 1. <sup>o</sup> noviembre 1923.
	Ana Claver Pascual	22	6	*	Pina	"
32	Antonia Cuartero Filera	30	1	21	Zuera	Hasta 31 octubre 1923.
33	María Luengo Blasco	30	*	19	Fabara	Desde 1. <sup>o</sup> noviembre 1923.
	Asunción Fatás Montes	21	11	28	Montañana	"
34	María Luengo Blasco	30	*	19	Fabara	Hasta 31 octubre 1923.
35	Joaquina Alcañiz Portero	29	6	5	Zaragoza	Desde 1. <sup>o</sup> noviembre 1923.
	Laurentina Frias Gil	20	6	21	Alforque	"
36	Joaquina Alcañiz Portero	29	6	5	Zaragoza	Hasta 31 octubre 1923.
	Laureana Labarta Elizalde	29	5	27	Salvatierra	Desde 1. <sup>o</sup> noviembre 1923.
37	Victorina Zaro Cintora	28	5	29	Maleján	"
38	Laureana Labarta Elizalde	29	5	27	Salvatierra	Hasta 31 diciembre 1923.
39	Rosenda María Cantuer	29	5	17	Atea	Desde 1. <sup>o</sup> noviembre 1923.
	Felicidad Ezcurra Gurrucharri	30	9	14	Magallón	"
40	María Serrano Lon	29	5	17	Atea	Hasta 31 octubre 1923.
41	Isabel López Hernández	30	8	*	Castejón de Alarba	"
42	Ascensión Teller Torres	29	5	13	Mainar	Pasa de la 4. <sup>a</sup> categoría.
43	María Natividad Escudero	30	4	28	Santa Eulalia de Gállego	"
44	Nicolasa Ezquerria Taules	30	8	24	Erla	Pasa de la 4. <sup>a</sup> categoría.
	Julia Muró Ruiz	28	6	9	La Almolda	Hasta 31 mayo 1923. Cesó por jubilación.
47	Bibiana Villalba Navarro	30	2	2	Tauste	Pasa de la 4. <sup>a</sup> categoría.
48	Perfecta Lasierra Lafuente	28	4	10	Lagata	"
49	Leonor Tejada Leturia	34	*	*	Moneva	Pasa de la 4. <sup>a</sup> categoría.
50	Joaquina P. Serrano	27	3	4	Caspe	"
51	Ramona Broto Campo	36	1	20	Juslibol	Pasa de la 4. <sup>a</sup> categoría.
52					Zaragoza	Por lo que expresa el informe
<b>4.<sup>a</sup> CATEGORIA</b>						
1	D. <sup>a</sup> Enriqueta Osete Cabello	26	3	14	Gelsa	"
2	Isabel Moreno Virtq	25	6	*	Terrer	"

NÚMERO	MÉRITO	NOMBRES Y APELLIDOS	Servicios en propiedad hasta 31 diciembre 1923			PUNTO DE DESTINO	OBSERVACIONES
			Años...	Meses...	Días...		
3		D. <sup>a</sup> Vicenta Catalán Puértolas				Perdiguera	
4		Concepción Sola Lafuente				Casetas	Sustituida.
5		Felisa Gálvez García	25	5	28	Plasencia de Jalón	Sustituida.
6		María de las Nieves Lamana	25	4	14	Boquiñeni	
7		Vicenta Nogueras Calvo	25	3	12	Zaragoza	
8		Paula Sanz Sardaña	35	3	7	Sabiñán	
9		Nicomedes P. Gracia	25	2	3	Alfajarín	
10		Floriana Esparza Sola	25			Tiermas	
11		Pilar Casalova García	24	7	14	Cartuja Baja	
13		Mónica Sanz Gargallo	24	6	25	Gallur	
14		Juliana Inchauspe Elizondo	24	6	24	Herrera	
15		María Dolores Calatayud Betés				Rivas	Sustituida.
16		Purificación Casaus Bernad	24	2	8	Ambel	
17		Higinia Salinas Tiestos	24	2	1	Fuentes de Ebro	
18		Crescencia García Gil	24	1	27	Ruesta	
19		Atanasia Fernández Larripa	24	1	23	Pintano	
20		Victoria Mariscal García	24			Acered	
21		Emilia Torres López	23	7	17	Bordalba	
22		Marta Ondiviela Bernal	23	7	8	Sástago	
23		Manuela Campé Martín	23	3	28	Pleitias	
24		Encarnación Ruiz Montes	22	10	17	Añón	
25		Casjmira Usón Ferrer	22	5	27	Sástago	
26		Flora Lardiés Julián	22	5	17	Puendeluna	
27		Angela Andueza Zabalza	22	1	15	La Joyosa	
28		Fidencia Bellés Tejada	21	7	14	Calatayud	
29		Pilar Labastida Pascual	21	7	5	Layana	
30		Amalia Fontdevilla Salcedo	21	6	23	Tauste	
31		Eufemia Peralta Sesma	21	6	20	Mallén	
32		Mercedes Villacampa Gil	20	11	23	Pradilla de Ebro	
33		Ana Mayayo Salvo	20	8	8	Zaragoza	
34		Delfina Bueno Garza	20	1	1	Biel	
35		Juana Gavín Sanz	19	10	18	Purroy	
36		Trinidad Benedit Sánchez	19	10	18	Iserre	
37		Dorotea Val Ferrer	19	7	26	Aldehuela de Liestos	
38		Lucía Alcolea Alquézar	19	5	23	Torres de Berrellén	
39		Magdalena Lajusticia Pérez	19	3	20	Codos	
40		Felisa Luengo Marqués	19	2	27	Sástago	
41		Salomé Casaus Bernad	19		1	Lechón	
42		Bárbara Torcal Joven	18	11	20	Lección	
43		Patricia Poza García	18	10	10	Mianos	
44		Emerenciana Huerta Vigas	18	9	25	Retascón	
45		Ramona Mayayo Blasco	17	8	17	Escó	
46		Celedonia Angulo Reinarés	17	5	22	Berruenco	
47		Melchora Saló Castañer	17	4	5	Villadoz	
48		Teresa Bardají Fuertes	14	6	28	Aniñón	
49		Joaquina Mahave Zarzosa	13	4	26	Zaragoza	
50		Josefa Martínez Marquina	11	4	23	Montemolín	
51		Maximina Val Sancho	7	10	15	Borja	
52		María del C. Minguillón	7	5	14	Zaragoza	

Zaragoza, 20 de marzo de 1928. — El Jefe de la Sección, Félix Latre.

COMANDANCIA DE LA GUARDIA CIVIL DE ZARAGOZA

Núm. 1.356.

El día 1.º de abril próximo, a las once horas, tendrá lugar en esta Casa-cuartel, sita en la calle de Jesús, núm. 16 (Arrabal), con arreglo a lo prevenido en los artículos 52, 53 y 54 del Reglamento para la aplicación de la vigente ley de Caza, la venta en pública subasta de las armas depositadas en esta Comandancia y que tienen los punzones de los bancos de pruebas. Lo que se hace público para conocimiento de las personas que deseen licitarlas.

Zaragoza, 20 de marzo de 1928. — El primer Jefe, Luis Villena Ramos.

Núm. 1.355.

PARQUE DE INTENDENCIA DE ZARAGOZA

El Teniente Coronel, Director del Parque de Intendencia de esta plaza; Hace saber: Que hasta el día 10 de abril próximo, a las once horas en punto del mismo, se admiten proposiciones para la compra directa por la Junta Económica del Parque de In-

tendencia de esta capital, de los artículos siguientes:

Sal, leña, carbón de cok, carbón de hulla y ainofol, necesarios en este Parque, en la cuantía que indique el cálculo de necesidades, que estará a disposición de los proponentes en las Oficinas del Establecimiento, desde el día 5 de dicho mes en adelante, bajo las condiciones que se expresan en los pliegos que se hallarán de manifiesto con las muestras, todos los días laborables, en las citadas Oficinas, debiendo presentarse las proposiciones bajo sobre cerrado, acompañando cédula personal, último recibo de la contribución industrial y resguardo de haber ingresado en la Caja del Parque el 5 por 100 del importe de su proposición, el que deberá elevarse al 10 por 100 al adjudicarse el servicio, sin cuyos requisitos no serán admitidas las proposiciones.

Zaragoza, 20 de marzo de 1928. — El Director, Eduardo de Luengo.

*Modelo de proposición:*

D. ...., vecino de ....., habitante en ....., calle....., número.....

Habiéndose enterado del anuncio y pliego de condiciones para tomar parte en la compra directa, anunciada para el día..... de....., en el Parque de Intendencia de esta capital, para la adquisición de ....., y estando conforme con dichas condiciones, se comprometo a entregar .... quintales métricos (en letra) al precio de ..... (en letra) pesetas el quintal métrico.

Zaragoza, .... de ..... de 192 ...

(Firma del proponente)

## SECCIÓN SÉPTIMA

### Administración de Justicia

#### JUZGADOS DE PRIMERA INSTANCIA

Núm. 1.285.

Ejea de los Caballeros.

*Cédula de citación.*

Por la presente y en virtud de lo dispuesto por el señor Juez de instrucción accidental de esta villa y partido, en el sumario núm. 19 de 1928, por el delito de robo, se cita a Lázaro Viñau Aranda, hijo de Lázaro Viñau Gode, vecino de Gurrea de Gállego, y cuyas demás circunstancias y paradero se ignoran, para que dentro del término de diez días, comparezca ante este Juzgado referido, sito en la calle de Herrerías, seis, principal, y secretaría de don Modesto S. Campo, con el fin de recibirle declaración; apercibiéndole que de no verificarlo le parará el perjuicio a que en derecho hubiere lugar.

Ejea de los Caballeros, a 13 de marzo de 1928. El Secretario judicial, Modesto S. Campo.

Zaragoza.—San Pablo.

*Cédula de citación.*

En virtud de lo acordado por el señor Juez de instrucción del distrito de San Pablo de esta ciudad, en el sumario número 105 de 1928, sobre sustracción de ropas contra Pilar López Jiménez, por medio de la presente cito en forma legal a Antonia Jiménez Clavería, cuyo actual paradero se ignora, a fin de que dentro del término de ocho días comparezca ante este Juzgado, al objeto de prestar declaración en dicho sumario, bajo apercibimiento de que si no lo verifica le parará el perjuicio procedente en derecho.

Zaragoza, quince de marzo de mil novecientos veintiocho. — El Secretario P. H., Prudencio Fernández.

## PARTE NO OFICIAL

Núm. 1.358.

### Comunidad de regantes de Calatorao.

*Sindicato del Rey.*

Con el fin de tratar de los asuntos a que se refiere el artículo cincuenta y tres de las Ordenanzas de Riego de esta Comunidad, se convoca a Junta general ordinaria, a todos los propietarios, regantes o usuarios de este Sindicato, para el día treinta y uno del corriente mes de marzo, a las diez de su mañana; y si en dicho día no pudiera celebrarse por insuficiencia de número, tendrá lugar en segunda convocatoria el día diez del próximo mes de abril, a la misma hora, con los que concurren, en la Casa Consistorial.

*Sindicato de Michén.*

Al objeto de ocuparse de los asuntos que expresa el artículo cincuenta y tres de las Ordenanzas de Riego de esta Comunidad, se convoca a Junta general ordinaria a todos los regantes o usuarios de este Sindicato, para el día treinta y uno del corriente mes de marzo, a las once de su mañana; si por falta de número no pudiera celebrarse, tendrá lugar en segunda convocatoria con los que concurren, el día diez de abril próximo, a la misma hora, en la Casa Consistorial.

Calatorao, a quince de marzo de mil novecientos veintiocho.—El Presidente, Luis Martínez.

## DOCUMENTOS HISTÓRICOS DE DAROCA Y SU COMUNIDAD

POR D. TORIBIO DEL CAMPILLO

PRECIO 5 PESETAS

De venta en la Depositaria de la Excm. Diputación de Zaragoza.

IMPRENTA DEL HOSPICIO