

Boletín

de la provincia



Oficial

de las Baleares

Se publica los Martes, Jueves y Sábados

Se suscribe en la *Escuela-Tipográfica*, calle de la Misericordia número 4.
Los suscriptores tienen derecho además de los números ordinarios á los extraordinarios, excepto los que contengan las listas electorales rectificadas que podrán adquirir con un 25 por 100 de rebaja sobre el precio de venta.
Precios.—Por suscripción al mes 1'50 pesetas.—Por un número suelto 0'25.—Anuncios para suscriptores, palabra 0'01.—Id. para los que no lo son 0'02.

Num. 6586

Las leyes obligarán en la Península, Islas adyacentes, Canarias territorios de África sujetos á la legislación peninsular, á los veinte días de la promulgación, si en ellas no se dispusiera otra cosa. Se entiende hecha su promulgación el día en que termine la inserción de la Ley en la *Gaceta*.

Las leyes, órdenes y anuncios que se manden publicar en los BOLETINES OFICIALES se han de remitir al Gobernador civil, y por cuyo conducto se pasarán á los editores de los mencionados periódicos. (R. O. de 6 Abril de 1839).

SECCION DE LA GACETA

PARTE OFICIAL

Presidencia del Consejo de Ministros
S. M. el Rey D. Alfonso XIII (que Dios guarde), S. M. la Reina D.^a Victoria Eugenia, y Sus Altezas Reales el Príncipe de Asturias é Infante D. Jaime, continúan sin novedad en su importante salud.

De igual beneficio disfrutan las demás personas de la Augusta Real Familia.

(Gacetas 19 al 21 de Marzo)

MINISTERIO DE LA GOBERNACION

EXPOSICIÓN

SEÑOR: Es un hecho innegable y desconsolador, denunciado constantemente por los Laboratorios de Higiene, que á medida que progresan y se multiplican los procedimientos analíticos de las sustancias alimenticias, aumenta también el número de las falsificaciones de los alimentos, realizadas por industriales de mala fe, que utilizan para su fraudulenta labor los propios conocimientos científicos que sirven para descubrir las.

No puede el Estado permanecer indiferente ante el creciente aumento de los delitos sanitarios perpetrados por medio de una alimentación artificial ó sofisticada, que conduce á engañar al comprador, no sólo en la cantidad, sino en la calidad de las mercancías, y sin perjuicio de conceder á la acción privada, como lo hace el presente Real decreto, la legítima intervención que le corresponde en la denuncia y persecución de los fraudes, considera el Gobierno inexcusable su intervención en la represión y castigo de las falsificaciones que efectúan á la calidad, peso y volumen de los alimentos.

España se ha preocupado siempre de esta importantísima cuestión, entendiéndose que la persecución del fraude es una verdadera obra de conservación social; existen en nuestra legislación diversas disposiciones encaminadas á este objeto, algunas de antiquísima fecha, como un fuero del siglo XIV sobre el enyesado de los vinos; pero la falta de unidad de aquellas disposiciones, y la deficiencia de algunas otras vigentes, han movido al Ministro que suscribe á solicitar informe del Real Consejo de Sanidad sobre un proyecto que comprenda todas ó la mayor parte de las adulteraciones de que son objeto los principales elementos de la alimentación para perseguirlas y castigarlas con la dureza que merecen estos atentados contra la salud pública.

La falta de una definición exacta de las principales sustancias alimenticias

ha facilitado las falsificaciones por la calificación de los alimentos, y á fin de evitar todo motivo de confusión se establecen en las instrucciones anejas á este Real decreto las definiciones de lo que para cada especie puede considerarse práctica y comercialmente como alimento puro, consignando al lado de la definición las tolerancias que pueden consentirse sin perjuicio para la salud pública.

Persigue, por último, este Real decreto la multiplicación de Laboratorios municipales debidamente organizados, á cuyas instituciones se encomienda la misión más importante y delicada en el descubrimiento de los delitos contra la salud pública; por lo que el Ministro que suscribe tiene el honor de someter á la aprobación de V. M. el siguiente Real decreto.

Madrid 22 de Diciembre de 1908.

SEÑOR:

A. L. R. P. de V. M.,
Juan de la Cierva y Peñafiel

REAL DECRETO

De acuerdo con Mi Consejo de Ministros, y á propuesta del de la Gobernación, y con el informe del Real Consejo de Sanidad en pleno, vengo en decretar lo siguiente:

Artículo 1.º Queda prohibido en interés de la salud pública:

I. La fabricación, almacenamiento y venta de sustancias alimenticias falsificadas ó alteradas.

II. La fabricación, almacenamiento y venta, así como el anuncio, en cualquier forma que sea hecho, de productos destinados exclusivamente á la falsificación de las sustancias alimenticias ó á encubrir fraudulentamente sus verdaderas condiciones.

III. Toda maniobra encaminada á dificultar las operaciones analíticas ó á suministrar falsas indicaciones con el mismo fin.

IV. Todo engaño ó tentativa de engaño sobre el nombre, origen, naturaleza, uso, peso, volumen y precio de los alimentos ó sustancias que se relacionen con la alimentación.

V. El empleo de pesas, medidas ó instrumentos de comprobación falsos ó inexactos.

VI. El empleo de papeles de estaño, aparatos, utensilios y vasijas que contengan proporción superior á la tolerada de plomo y arsénico; de los aparatos, utensilios y vasijas que, construidas con metales de acción tóxica, no deben utilizarse para contener ó preparar alimentos, y de las que pudiéndose utilizar, según los casos, no se encuentren en el necesario estado de conservación.

VII. El almacenar y vender alimentos en locales que carezcan de las debidas condiciones para su conservación.

VIII. El empleo de agua que no reúna las necesarias condiciones de potabilidad y pureza en la preparación de alimentos y lavado de recipientes ó vasijas

destinadas á contener bebidas y productos alimenticios.

IX. El empleo de papeles y envases metálicos usados para envolver ó contener sustancias alimenticias de cualquier clase que éstas sean.

X. No adoptar las necesarias precauciones, utilizando gasas, vitrinas, fanales ó cualquiera otro medio adecuado para impedir la contaminación de los alimentos en los establecimientos públicos.

Art. 2.º Se considerará como falsificación toda modificación que se haga en la composición normal de las sustancias alimenticias destinadas á la venta, sin que el comprador sea advertido sobre ella de una manera clara y terminante.

Las sustancias alimenticias, así como los papeles, aparatos, utensilios y vasijas que se relacionan directa ó indirectamente con la preparación y venta de las mismas, deberán responder en sus condiciones á las que se consigan en cada caso para definir el producto puro.

Excepción hecha de las tolerancias establecidas para mantener la posible concordancia entre los intereses de los consumidores y las exigencias de la Industria y del Comercio, no se admitirá ninguna otra, considerando como fraudulentas aquellas que se evidencien y no estén expresamente autorizadas.

Igualmente se considerarán como falsificados todos los productos imitados que se toleran en casos especiales, cuando no aparezca su condición claramente consignada en etiquetas, impresos ó anuncios.

Art. 3.º Para el debido cumplimiento de cuantas disposiciones se relacionan con la calidad de los alimentos, los Municipios que sean capitales de provincia y Ayuntamientos con población de más de 10.000 almas deberán disponer ineludiblemente de Laboratorios convenientemente instalados y dotados de personal y medios que les permita realizar, independientemente de los demás servicios sanitarios que les están encomendados, toda clase de reconocimientos y análisis químicos, físicos, micrográficos y bacteriológicos de sustancias, productos ú objetos que se relacionen directa ó indirectamente con la alimentación.

Los Municipios inferiores á 10.000 almas ó que no tengan grupo de población con ese número, deberán asociarse para costear, entre todos, un Laboratorio. La Junta provincial de Sanidad determinará, en cada caso, el número de Municipios que han de agruparse á estos efectos, así como la población donde haya de instalarse aquél.

Art. 4.º Los Laboratorios del Estado podrán utilizarse eventualmente por el mismo, siempre que lo estime oportuno, ó por los Gobernadores civiles de provincia, á los efectos, de lo prevenido en el art. 19 del presente Real decreto.

Art. 5.º Como necesario complemento de la acción oficial en la inspección de alimentos, queda autorizada la

acción pública. A este efecto, toda persona podrá denunciar cualquier infracción de lo dispuesto y reclamar de las Autoridades y de los Laboratorios la prestación de los servicios que á ellos se encomiendan por el presente Real decreto.

La Autoridad ó Laboratorio requerido deberán entregar al reclamante un resguardo expresivo del día y hora en que se haya instado su intervención.

Art. 6.º Los Laboratorios municipales funcionarán bajo la dirección y responsabilidad de un Director técnico, que anualmente redactará una Memoria, en la que dé cuenta de los trabajos realizados, de los nuevos procedimientos de falsificación evidenciados por el examen de las muestras y de la composición, con cifras media, mínima y máxima de los alimentos de toda clase que se consuman y produzcan en el término. Dichas Memorias, impresas, serán remitidas por los Alcaldes á la Inspección general de Sanidad interior en todo el mes de Enero de cada año.

Art. 7.º Los Laboratorios deberán emitir sus informes, claros y concretos, en un espacio de tiempo que no excederá de ocho días, á partir de la fecha de la recepción de la muestra. Estos informes serán elevados á los Alcaldes para que por estas Autoridades se proceda como corresponda en cada uno de ellos.

Art. 8.º Los servicios de los Laboratorios municipales serán de dos clases: unos de ejecución de cuantos análisis y reconocimientos sean dispuestos por su Jefe Director, y otros de inspección de las sustancias alimenticias.

Art. 9.º El personal dedicado á dichos trabajos será constituido por Doctores ó Licenciados en Medicina, Farmacia ó Ciencias, y por Profesores Veterinarios.

Art. 10. Será misión de los Inspectores Veterinarios de sustancias alimenticias:

La inspección en los Mataderos.

La inspección en fieltos, estaciones y mercados de toda clase de carnes, pescados y demás alimentos de origen animal, así como de las frutas, verduras y de la leche.

La inspección de las carnes, caza, aves, pescados, embutidos y leche expandidas en toda clase de establecimientos y puestos, así como de las verduras y frutas.

La inspección de las mondonguerías, casquerías, fábricas de escabeche y de embutidos y de establecimientos ó casas que sin ser fábricas se dedican á la elaboración y comercio de éstos.

La inspección de cabrerías, encierros de ovejas y cuadras de burras de leche.

La inspección de vaquerías, comprendiendo:

1.º El reconocimiento, reseña y contraseñado de las reses que se encuentren estabuladas en todos los establecimientos y de las que se trate de estabular.

2.º La vigilancia de las condiciones de los alimentos que se empleen en cada vaquería para la nutrición de las reses, así como sobre el cumplimiento de la higiene en los establos.

3.º La aplicación de los medios de diagnóstico que la Ciencia aconseje para comprobar el estado de sanidad de las reses.

4.º El estudio de la normalidad en la producción de la leche.

Además, estará á cargo de los Inspectores Veterinarios:

La inspección de paradores donde se albergue ganado de matadero ó productor de leche.

La inspección en las fondas, casas de comidas, bodegones, cafés, etc., de las carnes, aves, pescados, caza, embutidos; de las frutas y verduras.

La inspección en los desolladeros y fábricas de aprovechamiento de animales muertos.

Art. 11. Será misión de los Inspectores químicos de sustancias alimenticias:

La inspección y vigilancia en las fábricas de alimentos y bebidas en cuanto concierne á éstos.

La inspección y vigilancia en los almacenes, tiendas y puestos donde se venda toda clase de productos alimenticios, excepto las carnes, aves, pescados y demás alimentos procedentes del reino animal, de las frutas y de las verduras.

La inspección y vigilancia de las fondas, cafés, cafetines, cervecerías, horchaterías, establecimientos de gaseosas y de bebidas refrescantes.

La inspección de la fabricación y venta de utensilios de cocina por lo que respecta á los barnices y esmaltes, así como de las fábricas de papel de estafío, cápsulas metálicas, utensilios, vasijas y pureza de las aguas en las fuentes públicas.

Art. 12. En tanto que se organizan en los Municipios los servicios á que se refieren los artículos anteriores, continuarán aplicándose las disposiciones de la Instrucción general de sanidad en lo que se relaciona con la inspección de los alimentos.

Art. 13. La inspección de subsistencias deberá privar á sus actos de todo carácter vejatorio ó abusivo, vitando la suspensión de las transacciones comerciales y empleando la necesaria discreción para impedir que los industriales y comerciantes honrados sean objeto, por parte del público, de suposiciones injustas.

La inspección podrá llevarse á cabo á cualquier hora de las dedicadas al trabajo de las fábricas, y en los comercios durante todas las que se encuentren abiertos al público, sin que el dueño, representante ó dependiente pueda oponerse á aquélla.

Art. 14. Los funcionarios encargados de la inspección deberán acreditar su personalidad, siempre que sea necesario, por una tarjeta de identificación, y llevarán á todas las visitas un sello para lacrar, impresos para extender las actas, más los medios necesarios para recoger las muestras y practicar un examen preliminar de las mismas, á fin de evitar, en cuanto sea posible, el envío á los Laboratorios de muestras de alimentos que se encuentren en buenas condiciones, acumulando en los mismos un trabajo inútil.

Art. 15. El acto de toma de muestras, bien sea de oficio ó á instancia de parte, tendrá efecto siempre ante el dueño, representante, dependiente del establecimiento ó testigos, si se negasen á intervenir los anteriores.

La cantidad de muestra que sea necesaria, cuando no esté contenida en recipientes y cajas ó paquetes de origen de volumen, se dividirá en tres partes iguales, que se empaquetarán ó envasarán, lacrarán sellarán, y etiquetarán en forma que no haya posibilidad de hacer sustitución de ninguna clase. Una de estas muestras se dejará al interesado para que la utilice en caso de disconformidad con el fallo del Laboratorio,

y las otras dos serán entregadas en el Laboratorio municipal, empleándose una en la ejecución del análisis y dejando otra en depósito como garantía para el nuevo análisis á que diera lugar cualquier protesta por parte del interesado sobre los resultados analíticos comunicados á los Alcaldes.

La toma de muestra será seguida del levantamiento de un acta por duplicado, que se firmará mancomunadamente por el dueño, representante, dependiente ó testigos que presenciaren aquélla y por el Inspector encargado del servicio, entregando al interesado uno de los ejemplares y depositando el otro en el Laboratorio, juntamente con las muestras. En dicha acta se hará constar necesariamente el nombre y apellidos, calidad y residencia del Inspector, la fecha y hora en que ha sido hecha la toma de la muestra, el nombre, apellido, ocupación, domicilio ó residencia de la persona en cuya fábrica, almacén ó establecimiento se ha hecho la visita; y si la muestra hubiera sido tomada en la calle, iguales antecedentes, así como el nombre y domicilio de las personas que aparezcan consignados en los paquetes, vasijas, cajas ó exterior de los coches, ó sean conocidas como expedidores ó destinatarios.

En el documento de referencia se hará constar, de una manera sucinta, todas las observaciones que se crean pertinentes por el Inspector é interesado, especialmente en cuanto se refiera á las marcas y etiquetas que aparezcan en las envolturas ó recipientes, uniéndolas, siempre que sea posible, al acta que ha de entregarse en el Laboratorio; también se hará constar la cantidad existente de mercancía, así como toda clase de indicaciones útiles que permitan establecer la autenticidad de las muestras tomadas.

Negándose los dueños, representantes ó dependientes á suscribir las actas, serán invitados á ello los testigos, los agentes de Policía urbana ó de Seguridad cuya presencia se reclame por el Inspector con dicho fin.

Los Inspectores de subsistencias adoptarán toda clase de precauciones para evitar cualquier error y conseguir que las tres muestras que se han de tomar sean iguales en cada caso.

Art. 16. Siendo hecha la toma de muestras á petición de parte, en ejercicio de la acción pública, aquéllas se dividirán en cuatro porciones iguales, y las actas se levantarán por triplicado; debiéndose entregar á la persona reclamante una de ellas, y una muestra, que podrá utilizar en el caso en que no se halle conforme con el fallo del Laboratorio, en igualdad de derechos que el vendedor, y cumpliendo las formalidades que para los análisis contradictorios establece el art. 19 del presente Real decreto.

Art. 17. Cuando los Inspectores se encuentren en presencia de un género manifiestamente desprovisto de condiciones para el consumo, ordenarán de el acto su inutilización, previa toma de muestras para la necesaria garantía de su resolución y redacción de la oportuna acta, que se firmará mancomunadamente por el interesado é Inspector significando la firma de aquél su conformidad. Si el comerciante se opusiese, decomisará el género y adoptará las medidas necesarias para evitar de todos modos que sean vendidos alimentos sin condiciones, amparándose el comerciante en una disconformidad real ó supuesta, con perjuicio siempre de la salud pública.

Art. 18. Las cantidades que aproximadamente deberán tomarse en concepto de muestras, según la naturaleza y condiciones de los alimentos, serán como minimum las siguientes:

Vinos, cervezas, sidras y vinagres.—Medio litro ó una botella por muestra de capacidad aproximada.

Aguardientes; toda clase de bebidas alcohólicas y jarabes.—Medio litro ó una

botella de equivalente capacidad por muestra.

Aceites.—Un cuarto de litro ó una botella de equivalente capacidad por muestra.

Leche.—Medio litro ó una botella de equivalente capacidad por muestra, si se tratase de leche esterilizada.

Bebidas gaseosas.—Una botella ó sifón por muestra.

Pan.—Trozos ó panecillos de 125 gramos por muestra.

Pastas alimenticias.—125 gramos por muestra.

Productos de confitería.—125 gramos por muestra ó cantidad equivalente en cajas, paquetes, tarros ó frascos.

Azúcares.—125 gramos por muestra.

Mieles.—200 gramos por muestra.

Productos de pastelería.—125 gramos por muestra.

Mantequilla, grasa de cerdo y grasas alimenticias diversas.—200 gramos por muestra.

Quesos.—Siendo blandos, 200 gramos por muestra, y 125 si son secos.

Bebidas refrescantes.—Medio litro por muestra.

Helados.—200 gramos por muestra.

Hielo.—Un kilo por muestra.

Aguas.—Dos litros por muestra.

Cafés verdes y tostados, en grano ó molidos.—150 gramos por muestra ó paquete ó caja de equivalente peso.

Tés.—100 gramos por muestra ó paquete ó caja de equivalente peso.

Sucedáneos del café y té.—200 ó 125 gramos, según los casos, ó paquetes y cajas de peso aproximado.

Cholates y cacao.—200 gramos por muestra.

Sal de cocina.—100 gramos por muestra ó paquete, caja ó frascos de equivalente peso.

Azafranes.—10 gramos por muestra.

Pimentón.—200 gramos por muestra.

Pimientas, mostazas, canela, clavo, y, en general, toda clase de especias.—30 gramos por muestra.

Conservas de toda clase.—Un bote, caja, tarro ó frasco por muestra, procurando que sean del tamaño menor.

Pescados de toda clase, carnes, embutidos, jamones en dulce ó al natural, tocino y productos de salchichería.—150 gramos por muestra.

Productos de supuesta aplicación anti-séptica.—Siendo líquidos, medio litro ó una botella de origen, y si fueran sólidos, 200 gramos ó un paquete de origen.

Papeles para envolver alimentos.—Cantidad aproximada á 200 gramos de peso.

Cuando no se disponga de muestras en botellas, sifones, botes, tarros, cajas, ó paquetes de origen, se deben recoger:

Los líquidos, en botellas bien limpias y secas, enjuagadas con una pequeña parte de los mismos, que se verterá para llenarlas después, y utilizando tapones nuevos. Las materias grasas, las materias pastosas y las semifluidas, en frascos ó tarros de boca ancha, bien limpios y secos, tapándolos con una hoja de papel pergamino ó parafinado, sujeto con un bramante á su cuello. Las materias cuya desecación deba evitarse, como los cafés, harinas y sal, en frascos de boca ancha, bien limpios y secos y provistos de un tapón de corcho limpio y recubiertos después con una hoja de papel pergamino ó parafinado, bien sujeto á la boca del mismo con un bramante. Los demás productos sólidos ó en polvo, en papel blanco nuevo ó en saquitos de papel pergamino. Las muestras de aguas se tomarán en botellas esterilizadas, provistas de tapón de cristal ó de corcho, que sea nuevo y esté parafinado.

Art. 19. Si en el caso de infracción no estuviere conforme la persona acusada con el dictamen del Laboratorio, podrá reclamar ante la Autoridad local la ejecución de un análisis contradictorio en término de tercero día, á partir de la fecha en que se le notifique aquél.

Dicho análisis contradictorio se llevará á cabo utilizando la muestra que de-

jó el servicio de inspección en poder del interesado por el Facultativo que libremente designe como perito de parte.

El procedimiento será el siguiente: una vez demostrada ante la Autoridad la capacidad legal del perito de parte, se personará éste en el Laboratorio con la muestra que ha de utilizarse en el nuevo análisis; el Director del mismo le facilitará el expediente á que haya dado lugar el análisis en litigio, así como cuantas indicaciones le sean pedidas, poniéndole en relación con el Profesor que le hubiera practicado y extendido la certificación. El Profesor del Laboratorio deberá hacer relación al perito de parte de los procedimientos análisis por él empleados; y los trabajos de investigación contradictoria, previa comprobación de la integridad de los precintos y sellos que tenga la muestra, se realizarán por aquél á presencia del primero, que tendrá el deber de proporcionarle cuantos elementos de trabajos sean necesarios.

El resultado de este segundo análisis se hará constar por el perito de parte en certificación circunstanciada, en la que, juntamente con los datos obtenidos deducidos del análisis, se consigne clara y concretamente la calificación que en su concepto merezca la muestra analizada. La certificación será entregada al Director del Laboratorio para que éste, dentro de las veinticuatro horas, la tramite como corresponda.

Si existiese desacuerdo entre los dictámenes del Profesor del Laboratorio y perito de parte, se nombrará un tercero designado por el Sr. Gobernador civil de la provincia, que realizará su trabajo en la forma prevenida, teniendo á la vista toda clase de antecedentes y utilizando la muestra triplicada existente en el Laboratorio.

Art. 20. Si la disconformidad del interesado estuviere motivada por decisiones de los servicios de inspección veterinaria, los peritos segundo y tercero habrán de ser asimismo Veterinarios, procediendo hacer su nombramiento, cuando se trate de resolver sobre el destino de reses sacrificadas, carnes ó pescado fresco, dentro de las veinticuatro horas en que aquél sea debidamente notificado.

Los trabajos relacionados con el estado de sanidad de las reses se llevarán á cabo en los gabinetes de Inspección que, debidamente dotados de material, existirán en los Mataderos públicos.

Art. 21. Cuando de la inspección resulte comprobado hecho que revista caracteres de delito ó falta, con arreglo al Código penal vigente, en relación con las disposiciones de este decreto ó cualesquiera otras vigentes, será el interesado sometido á los Tribunales de justicia y decomisados los géneros.

También serán decomisados los productos destinados exclusivamente á la falsificación ó á encubrir fraudulentamente las condiciones de los alimentos.

El decomiso se hará extensivo á las pesas, medidas é instrumentos de comprobación falsos ó inexactos, y á los aparatos, utensilios ó vasijas cuyas malas condiciones sean irremediables ú ofrezcan algún mecanismo que pueda suponer tentativa ó engaño realizado.

Además se procederá á la publicación en los boletines municipales de los nombres y señas demiciliares de las personas que sean castigadas por incumplimiento de lo dispuesto en los artículos que preceden.

Cuando un producto denunciado como sospechoso resulte por el análisis de buena calidad, los Laboratorios expedirán la oportuna certificación para satisfacción del interesado, quien podrá hacerlo público si le conviniera.

Art. 22. Se aprueban las adjuntas instrucciones técnicas, que han de servir de base para la calificación de los alimentos, papeles, aparatos, utensilios y vasijas.

DISPOSICIÓN FINAL

Las disposiciones de este decreto se

aplicarán, dejando á salvo las que emanen de leyes vigentes.

Dado en Palacio á veintidós de Diciembre de mil novecientos ocho.

ALFONSO

El Ministro de la Gobernación,
Juan de la Cierva y Peñafiel

Instrucciones técnicas

á que se refiere el anterior decreto

Condiciones que deben reunir los alimentos, papeles, aparatos, utensilios y vasijas.

AGUA

Toda agua destinada á la alimentación debera ofrecer las siguientes condiciones:

Ser transparente, incolora, inodora é insipida.

Que la determinación cuantitativa de sus componentes no arroje cifras que superen los siguientes límites:

	Miligramos por litro
Residuo fijo por evaporación seco á 180° centígrados, hasta peso constante.	500
Residuo fijo por calcinación al rojo sombra.	450
Cloro expresado en cloruro de sodio.	70
Acido sulfúrico.	30
Cal.	200
Magnesia.	30
Materia orgánica total valorada en líquido ácido y expresada en oxígeno.	4
Amoniaco, por reacción directa.	0
Idem libre determinado por destilación.	0'02
Idem albuminoide.	0'005
Acidonitroso.	0
Idem nítrico.	20

Que no contenga en suspensión productos intestinales del hombre ó de los animales.

Que no contenga sino una escasa proporción de gérmenes inofensivos, cuyos cultivos den en la experimentación fisiológica resultados satisfactorios y ninguno procedente del tubo intestinal, ni otros menos frecuentes de carácter patógeno.

Deberá tenerse en cuenta que cualquier agua cuyo análisis haya arrojado una vez conclusiones desfavorables, procederá considerarla, por lo menos, como sospechosa; y que, por el contrario, el hecho de que un solo análisis demuestre su bondad, no debe ser motivo suficiente para poder apreciar en definitiva su valer higiénico.

El análisis de las aguas de una localidad, en vista siempre de un conjunto de antecedentes geológicos, locales, físicos, químicos, micrográficos y bacteriológicos, deberá ser motivo para que los Laboratorios organicen un servicio permanente, por el que diariamente, á ser posible, se hagan las investigaciones necesarias bajo el concepto de una posible contaminación.

HIELO

Debe admitirse como hielo alimenticio el fabricado artificialmente que dé por su fusión una agua potable y pura.

El hielo natural contiene seguramente las impurezas y gérmenes que existen en las aguas de donde proceda, y su uso en las bebidas y alimentos queda prohibido; pudiéndose emplear igualmente que la nieve en la preparación de helados y bebidas heladas, pero no directamente, sino por medio de los aparatos usuales, en forma que no sea posible un contacto con las mismas.

LECHE Y SUS DERIVADOS

Bajo la denominación de leche no debe admitirse más que la procedente de vacas, sin ninguna modificación en su composición provocada por sustracción de cualquiera de sus elementos, ni adición de ninguna sustancia. La leche de cualquier otro animal deberá venderse

con una denominación que exprese claramente su origen; por ejemplo: leche de cabras, leche de ovejas, etc.

No podrá venderse leche que no sea extraída de animales sanos y bien alimentados, despues del parto, cuando el calostro haya cesado de producirse.

Serán toleradas todas las manipulaciones y preparaciones consagradas por uso, como la pasteurización, esterilización, enfriamiento, congelación y desecación, no permitiéndose la mezcla de leches si no son de la misma procedencia animal.

Se tolerará la venta de leche reconstituida por mezcla de agua con leche concentrada en las debidas proporciones, siempre que sea vendida en forma que no pueda caber duda al comprador sobre su condición y elaborada en buenas condiciones higiénicas. Queda prohibida la adición de toda clase de sustancias destinadas á la conservación.

La leche concentrada es la leche privada de la mayor parte del agua de constitución, generalmente hasta un tercio de su volumen, en aparatos especiales por evaporación en el vacío, en frío ó en caliente.

La leche en polvo ó en tabletas está constituida por la leche desecada.

Estos productos no deben contener, excepción hecha del azúcar (sacarosa), ninguna materia extraña á la leche.

MANTEQUILLA

La denominación de mantequilla debe reservarse exclusivamente á la materia grasa extraída de la leche de vacas ó de la crema de la misma.

La mantequilla preparada con leche de otros animales debe venderse con la denominación correspondiente.

La proporción de agua no deberá exceder de 16 por 100, ni la acidez de la mantequilla de mesa de un 8 por 100, y de un 20 por 100 la de cocina.

Serán toleradas:

Todas las manipulaciones puramente mecánicas ó físicas encaminadas á una buena preparación de la mantequilla ó á su conservación;

La adición de sal de cocina en la proporción máxima de un 10 por 100;

La coloración con materias inofensivas.

QUESOS

Debe entenderse por queso el producto separado de la leche, de la crema ó de la leche descremada total ó parcialmente, coagulándola por medio del cuajo ó de una acidificación conveniente, y somitiendo el coagulo así obtenido á un tratamiento apropiado para cada variedad de queso.

Serán toleradas las siguientes manipulaciones y prácticas encaminadas á la elaboración de un buen producto:

La esterilización previa de la leche y su coagulación química ó biológica;

La adición de sal común en la proporción conveniente á las necesidades de la fabricación;

La coloración por medio de sustancias inofensivas;

La adición de materias aromáticas igualmente inofensivas.

Todo queso cuya procedencia no sea la de la región normal de origen, deberá ser vendido con la denominación que corresponda, pero acompañando la palabra *imitado* ó *estilo*.

ACEITE

No podrá venderse como aceite destinado á la alimentación más que el procedente de la aceituna.

Cuando los aceites ofrezcan una acidez superior á un 5 por 100, calculada en ácido oleico, no deberán admitirse como alimenticios.

Se tolerarán como prácticas encaminadas á mejorar el producto:

La mezcla de aceites de oliva entre sí de diversas calidades; y

La purificación por decantación ó filtración.

MANTECA DE CERDO

Esta grasa debe ser exclusivamente

el producto obtenido por fusión del tejido adiposo del cerdo sacrificado en buen estado de sanidad.

La proporción de agua en la grasa de puerco deberá exceder de un 1 por 100.

HARINA, PAN Y PASTAS ALIMENTICIAS

Deberá entenderse por harina, sin otro calificativo, el producto de la molienda del trigo industrialmente puro.

Se admitirá una tolerancia en harinas extrañas del 1 por 100, en consideración á la dificultad de una selección perfecta.

Las harinas de buena calidad deberán contener: de 10 á 16 por 100, como máximo, de agua; de 8 á 15 por 100 de gluten seco, y 28 á 36 por 100 de gluten húmedo; 1'5 por 100 de cenizas; 3'5 por 100, como máximo, de celulosa, y una acidez expresada en ácido sulfúrico que no exceda de 1 por 100.

El nombre de pan debe referirse sólo al producto obtenido por la cocción de la masa, hecha mecánicamente, con una mezcla de harina de trigo, levadura, agua potable y sal común.

El pan fabricado con harinas de otra procedencia ó adicionado de diversas materias alimenticias, como leche, huevo, azúcar, etc., deberá distinguirse con una denominación especial.

El pan de general consumo, ó sea el de trigo, se elaborará con harinas de las condiciones especificadas, y por lo que concierne á su buena cocción, aspecto, olor y sabor, deberá ser de calidad irreprochable.

La proporción de agua que podrá tolerarse para el pan denominado español no deberá exceder del 30 por 100, y para el francés, del 25. La proporción de cenizas, incluyendo la sal, no será superior á un 3 por 100, y la acidez expresada en ácido sulfúrico será de un 0'25 por 100 como máximo.

Debe entenderse por pastas para sopa ó alimenticias los productos obtenidos por desecación de la masa no fermentada, hecha con agua y sémolas ó harinas de trigo de buena calidad, ricas en gluten, sin adición de ninguna materia colorante, y moldeadas mecánicamente.

Toda adición de harinas diversas y de colorantes inofensivos deberá anunciarse en forma que el comprador sea advertido sobre la verdadera naturaleza del producto. En el caso de que por el análisis se evidencien mezclas ó coloración artificial sin haberse llenado dicho requisito, el producto se declarará como falsificado.

VINO

Se entenderá por vino la bebida resultante de la fermentación alcohólica, completa ó incompleta, del zumo de la uva fresca y madura.

No constituirán manipulaciones y prácticas fraudulentas las que á continuación se especifican, por encaminarse á conseguir una vinificación normal ó á la conservación de los vinos.

La mezcla de vinos entre sí;

El encabezamiento con alcohol de vino;

La congelación bajo el punto de vista de la concentración parcial;

La pasteurización;

La clarificación por medio de la albúmina, de caseína pura, de gelatina pura ó cola de pescado y de tierra de Lebrija, ú otras de composición idéntica siempre que se hallen bien lavadas;

La adición de tanino en la cantidad indispensable para efectuar el tratamiento por medio de las albuminas ó de la gelatina;

La clasificación de los vinos blancos por medio del carbón puro.

El tratamiento por el anhídrido sulfuroso procedente de la combustión del azufre y por los bisulfitos alcalinos cristalizados y puros, á condición de que el vino no contenga más de 200 miligramos de anhídrido sulfuroso, libre y combinado por litro. Los bisulfitos no podrán ser

empleados en cantidad superior á 20 gramos por hectólitro.

Con relación á mostos, se admitirá:

El tratamiento por el anhídrido sulfuroso y por los bisulfitos alcalinos en las condiciones expresadas, la adición de tonino, la de ácido tártrico y cristalizado y puro á los mostos insuficientemente ácidos y el empleo de levaduras seleccionadas. No permitiéndose el empleo simultáneo del ácido tártrico y azúcar ni del enyesado cuando la cantidad de sulfatos en el vino, expresados en sulfato potásico, sea superior á la cifra de dos gramos por litro, ó de cuatro para los vinos generosos, secos ó licorosos y espumosos.

La adición de cloruro sódico, á condición de que la cantidad total de cloro, calculada en cloruro sódico, no exceda de un gramo por litro.

En los vinos espumosos se observarán las tolerancias consignadas, admitiéndose además las manipulaciones y tratamientos conocidos con el nombre de método *Champañes*, así como la gaseificación por el ácido carbónico puro.

Sin embargo, ningun vino podrá ser vendido con sólo el nombre de *vino espumoso*, sino en el caso de que su efervescencia resulte de una segunda fermentación alcohólica en botellas, sea espontánea ó producida por el método *Champañes*. Tratándose de vinos gaseados por adición de ácido carbónico, deberá consignar en las etiquetas su condición, poniéndose Champagne de Fantasia ú otro calificativo en idénticos caracteres á la palabra *Vino espumoso* ó *Champagne*, que no permita confusión sobre la naturaleza del producto.

Se entenderá por vinos licorosos los vinos que se preparen por cualquiera de los procedimientos que se especifican ó que resulten de la mezcla de los diferentes vinos entre sí:

- 1.º Vinos secos y encabezados;
- 2.º Vinos semidulces, abocados, producto de una fermentación parcial detenida naturalmente ó por adición de alcohol;
- 3.º Vinos dulces resultantes de la adición de alcohol á la uva ó al mosto;
- 4.º Vinos cocidos alcoholizados.

Para la preparación de éstos podrá utilizarse la uva, más ó menos pasa.

En concepto general se estimarán como fraudulentas todas las manipulaciones y prácticas que tengan por objeto modificar el estado natural de los vinos para disimular la alteración ó engañar sobre sus cualidades sustanciales ú origen.

CERVEZAS

Se entenderá por cerveza la bebida obtenida por fermentación alcohólica del mosto elaborado con lúpulo, cebada germinada, levadura y agua.

Se permitirán las siguientes manipulaciones y prácticas encaminadas á su fabricación normal y á su conservación:

La clarificación por medios mecánicos y de sustancias cuyo empleo está declarado lícito;

Las pasteurización;

La adición de tanino en la proporción necesaria para la clarificación por medio de las albúminas ó de la gelatina;

La coloración por medio del caramelo ó de extractos obtenidos por la torrefacción de cereales.

El tratamiento por el anhídrido sulfuroso puro procedente de la combustión del azufre ó por los bisulfitos puros, con la doble condición de que la cerveza no retenga más de 50 miligramos de anhídrido sulfuroso, libre y combinado, por litro, y que el empleo de bisulfitos esté limitado á 5 gramos por hectolitro.

La bebida que se venda con el nombre de cerveza no debe estar fabricada sino con las sustancias mencionadas en su definición. Aquella cerveza en cuya preparación se haya reemplazado parte de la cebada con otros cereales ó materias amiláceas deberá ser vendida con una designación especial que indique claramente su composición.

SIDRA

Se entenderá por sidra la bebida procedente de la fermentación alcohólica del zumo de manzanas frescas ó de una mezcla de manzanas y peras, extraído con adición de agua ó puro.

No constituirán manipulaciones ó prácticas fraudulentas las que tengan por finalidad su preparación normal ó la conservación de la bebida:

La mezcla de sidras entre sí;

La mezcla de sidras y del zumo fermentado de la pera;

La adición de azúcar para endulzar las sidras ó preparar las espumosas;

La adición de albúmina ó gelatina, así como la del tanico, necesario para la clarificación por medio de estas sustancias;

La pasteurización;

El tratamiento por el anhídrido sulfuroso procedente de la combustión del azufre, y por los bisulfatos alcalinos cristalizados y puros, á condición de que la bebida no contenga más de 100 miligramos de anhídrido sulfuroso por litro, libre ó combinado, y que el empleo de bisulfatos alcalinos esté limitado á 10 gramos por hectolitro;

La adición de ácido tártrico ó cítrico á la dosis máxima de 500 miligramos por litro;

La coloración por medio de la cochinilla, del caramelo ó infusión de achicoria.

Constituyendo la sidra aguada una bebida usual en algunas regiones, se permitirá la venta siempre que se anuncie su condición con el nombre propio del producto en cada localidad.

El mosto de manzana ó pera no debe utilizarse ni venderse como bebida.

Por lo que respecta al mosto, se declara lícito:

La adición de azúcar, la de tanico, fosfato amónico cristalizado puro y fosfato de cal puro; el tratamiento por el anhídrido sulfuroso y bisulfatos alcalinos en las condiciones expresadas anteriormente y el empleo de levaduras seleccionadas.

Con relación á las sidras espumosas, se observarán las mismas prescripciones que para los vinos espumosos.

ALCOHOLES, AGUARDIENTES Y LICORES

El alcohol ordinario ó etílico es el producto de la destilación y rectificación de un líquido fermentado, cualquiera que sea; pero la denominación del alcohol de vino ó natural no debe aceptarse sino exclusivamente para el producto de la destilación del vino.

Al alcohol utilizado en la alimentación deberá ser vendido siempre con indicación de la primera materia de que provenga.

El aguardiente debe ser, en términos generales, el producto resultante de la mezcla de alcohol ordinario con agua en diversas proporciones y aromatizado ó no por destilación en presencia del anís y endulzado ó no con sacarosa.

En los alcoholes y aguardientes se tolerará un límite máximo global de impurezas normales de 2 gramos por litro de alcohol de 95° centesimales, entre las que el furfural no deba exceder de 0.02 por litro. La proporción de impurezas en los alcoholes de industria no deberá exceder de 1.5 por litro.

Además de los aguardientes comunes, deben ser definidos los siguientes como más importantes:

Cognac.—Es el producto de la destilación de vinos naturales y conservado en toneles especiales, á cuya madera debe el color.

Kirsch.—Es el producto exclusivo de la fermentación alcohólica y destilación de las cerezas y guindas.

Ginebra.—Es el producto de la destilación del mosto fermentado de cereales en presencia de las bayas de enebro.

Ron y Tafia.—Son productos alcohólicos obtenidos por la fermentación y destilación del zumo de la caña de azúcar ó de las mezclas, jarabes y vinazas producidas por las fabricas de azúcar de caña.

Whisky.—Este aguardiente procede de la fermentación del trigo, de la cebada y centeno ó del maíz.

Brandy.—Es el producto de la destilación de los buenos vinos de mesa.

Deben considerarse como licores los alcoholes destinados á la alimentación aromatizados por maceración ó destilación en presencia de diversas sustancias vegetales, ó preparados por la adición al alcohol del producto de la destilación de dichas sustancias en presencia del alcohol ó de agua, ó por el empleo combinado de estos diversos procedimientos y edulcorado ó no por medio de azúcar, de glucosa, de azúcar de uva ó de miel, y coloreados ó no con sustancias inofensivas.

Será tolerada:

La presencia de indicios de zinc y la de cobre, siempre que no exceda de 0.04 gramos por litro.

La de ácido cianhídrico, siempre que su totalidad, libre y combinado, no exceda de 0.05 gramos por litro.

El empleo de colorantes inofensivos, siempre que la denominación específica del licor vaya acompañada del calificativo *coloreado*.

La adición total ó parcial de aromas, siempre que al nombre específico del licor se acompañe el calificativo *artificial*.

La sustitución de la sacarosa, parcial ó totalmente, con glucosa, siempre que al nombre específico se acompañe la palabra *fantasia*.

Las palabras *coloreado y artificial* deberán estar impresas con iguales caracteres á los del nombre que aparezca en etiquetas y anuncios.

CAFÉ

No podrá venderse con el nombre de café verde ó tostado, en grano ó reducido á polvo, despues de la torrefacción más que la semilla del *Coffea arabica* L. ó de otras especies del mismo género.

No se tolerarán otras manipulaciones que la mezcla de cafés de diversa procedencia, siempre que sea advertida por el vendedor, y la torrefacción como tratamiento indispensable para hacerle alimenticio.

El barnizado de café en grano tostado con una preparación de materias alimenticias solubles en agua, que no exceda de un 2 por 100, será tolerado, por excepción, considerando que tiene por objeto evitar la absorción de humedad, la pérdida del aroma y la descomposición de los aceites esenciales. Sin embargo, el café así preparado no deberá venderse sin que sea prevenido el comprador.

Se considerará como adicionado de agua todo café tostado que á 100° centesimales pierda más del 5 por 100 de su peso.

Los sucedáneos del café no podrán venderse sino bajo una denominación desprovista de la palabra *café*, estando prohibida la venta de mezcla de éste con cualquiera de dichos artículos.

TÉ

Se considerará únicamente como té á las hojas y yemas de varias especies del género *Thea* libradas al consumo bajo diferente aspecto, según su procedencia y preparación.

No serán toleradas otras manipulaciones más que la mezcla de tés de diversas calidades, siempre que sea advertida por el vendedor.

La cantidad de agua que podrá admitirse para no considerar un té como falsificado no deberá exceder de un 10 por 100, y la de cenizas entre 4 y 7 solubles en agua por lo menos en la proporción de un 50 por 100.

CACAO Y CHOCOLATE

Con el nombre de cacao sólo debe admitirse la semilla de *Theobroma cacao* L., y con el de chocolate, la pasta preparada por el molido en caliente del cacao, desprovisto de su cubierta y mezclado con cantidad variable de azúcar y un aroma.

La proporción de azúcar no deberá exceder de un 60 por 100. Una proporción mayor á un 4 por 100 de cascari-lla de cacao en el chocolate será considerada como falsificación.

Será tolerada la sustitución parcial del cacao con productos alimenticios, siempre que en las cubiertas de los paquetes y en la misma pasta se consigne la inscripción *Mezcla autorizada*. Todo chocolate que no lleve este requisito será considerado como vendido en concepto de puro, y por tanto, falsificado, una vez evidenciado el engaño por su análisis.

Los fabricantes de chocolates deberán presentar, para su aprobación en los Laboratorios, las fórmulas de que se sirvan, indicando las proporciones y calidad de las sustancias empleadas para cada clase.

JARABES

Debe entenderse por jarabe el líquido constituido por solución de azúcar (sacarosa) en agua, en el zumo de frutos, en infusiones ó decocciones vegetales, ó bien en soluciones acuosas de sustancias ácidas ó aromáticas extraídas de vegetales.

Será tolerada la venta de jarabes artificiales á condición de que no contengan ninguna sustancia ni color nocivo y de que sean vendidos, haciéndose constar en etiquetas, prospectos y toda clase de anuncios, que son imitaciones de los jarabes naturales, por medio de la palabra *fantasia ó imitación*.

Todo jarabe artificial sobre cuya condición no se prevenga al comprador se considerará como falsificado.

AGUAS Y BEBIDAS GASEOSAS

Deben estar compuestas por el agua sencillamente saturada de ácido carbónico á una presión determinada, ó por el agua mezclada con jarabes y saturada á menor presión.

El agua que se utilice para su preparación deberá ser potable y pura bajo el punto de vista bacteriológico, reuniendo por su parte los jarabes las condiciones que se especifican al tratar de los mismos.

BEBIDAS REFRESCANTES Y HELADAS

Corresponderán en su composición á la que deban tener en cada caso los elementos esenciales que proceda emplear en su preparación, y, por tanto, á la que supongan los nombres con que sean vendidos.

AZÚCAR

Debe ser el producto determinado químicamente con el nombre de sacarosa, extraído principalmente de la caña de azúcar y de la remolacha.

La cantidad de azúcar reductor que contenga no deberá exceder de 5 por 100, y las de cenizas, de 2.

El azúcar refinado, comercialmente puro, deberá contener 99.5 por 100 de sacarosa; el blanco cristalizado, 98.5 por 100, y los terciados, cuando menos, 65 por 100.

GLUCOSA

Debe ser el producto de la transformación del almidón por el agua acidulada compuesto de glucosa y dextrina, en proporciones variables, agua, escasa cantidad de materias orgánicas ó minerales y ligeramente ácido; 0.5 por 100 como máximo.

AZÚCAR INVERTIDO

Debe ser el producto de la transformación de azúcar de caña ó de remolacha en una mezcla dextrina y levulosa.

La acidez cítrica ó tártrica no deberá exceder de 0.5 por 100, y de la sulfúrica no podrá tolerarse más que indicios.

MIEL

No se admitirá con el nombre de miel sino la sustancia que producen las abejas, por transformación de los jugos azucarados que recogen en las flores y otras partes de las plantas.

La miel de abejas pura debe contener como máximo: 20 por 100 de agua; 0.30 á 0.80 de totalidad de materiales

minerales; sacarosa, de 1 á 8 por 100; azúcar invertido de 65 á 77; dextrinas diversas, de 1.4 á 8 por 100, y 0.04 á 9.18 por 100 de acidez calculada en ácido fórmico.

PRODUCTOS DE CONFITERIA Y PASTELERIA

Ante la imposibilidad de establecer definiciones, por lo numerosos y variados que son, deberán tenerse presentes como reglas de carácter general:

Que estimados como productos de fantasia, se admitirá en su confección materias alimenticias, de cualquier clase que sean, y colores inofensivos, siempre que éstos no sustituyan á la yema de huevo.

Que deberán ser vendidos con denominaciones que expresen de una manera clara su condición, considerándose como falsificados los que ofrezcan una composición distinta de la que hagan suponer aquéllas, si no se previene al comprador, en forma que no dé lugar á ninguna duda, acerca de su naturaleza.

VINAGRES

Debe considerarse como vinagre el producto obtenido de la fermentación acética de las bebidas alcohólicas que reúnan las condiciones ya especificadas ó del alcohol diluido; contendrá como mínimo 6 por 100 de ácido acético.

No constituirán manipulaciones fraudulentas:

La adición de sustancias aromáticas.

La coloración artificial por medio del caramelo, cochinilla y de toda materia inofensiva.

Con el nombre de vinagre de sidra ó vinagre de cerveza, no se tolerará ningún producto que no proceda exclusivamente de la fermentación de dichas bebidas.

Las mezclas de estos vinagres con vinagre de alcohol y la coloración de los vinagres será tolerada, siempre que se haga conocer al comprador; el primer caso, la proporción exacta de la mezcla, y en el segundo, poniendo el calificativo *coloreado* de una manera clara y sin abreviaturas en etiquetas, anuncios ó prospectos, ó sobre los recipientes.

La fabricación de vinagres con ácido acético, ácido piroleñoso y ácidos minerales, está prohibida, así como su adición á los vinagres naturales ó de alcohol.

El vinagre no deberá contener anguilas ni vegetaciones criptogámicas.

SAL DE COCINA

Debe ser el producto designado químicamente con el nombre de cloruro de sodio.

La sal de cocina ha de ser completamente soluble en agua, sin dejar residuo perceptible á simple vista. No contendrá una proporción de agua superior á un 8 por 100, ni exceder las sales de cal al estado de sulfato, y las de magnesia, valoradas en cloruro, de un 1 por 100.

AZAFRÁN

El producto conocido con el nombre de azafrán debe estar exclusivamente constituido por los estigmas desecados del *Crocus sativus* L.

Se tolerará la presencia de escasa cantidad de estilos, pero su abundancia supondrá una falsificación.

PIMENTÓN

El producto denominado pimentón debe estar constituido exclusivamente por el fruto seco y pulverizado del pimiento rojo.

Se tolerarán en el mismo como proporciones máximas: 12 por 100 de agua, 10 por 100 de cenizas y 18 por 100 de extracto etéreo.

CLAVO

El clavo de especia debe ser el botón floral maduro y desecado del *Caryophyllus aromaticus* L.

La proporción máxima de cenizas no deberá exceder de 7 por 100, y la de aceite esencial oscilará entre 10 á 16 por 100.

PIMIENTA

La pimienta negra es el fruto incompletamente maduro y seco procedente del *Piper nigrum L.*, y la blanca, el fruto maduro y seco privado de su envoltura. En el polvo de pimienta negra, la proporción de cenizas será como máximo 7 por 100; la de celulosa no será superior a 35 por 100; la de extracto alcohólico, a 18, y la de agua, de 12 a 14 por 100. En la blanca, las cenizas serán 3.5 como máximo; la celulosa, 7, y el extracto alcohólico, 13, debiendo encontrarse la proporción de agua en los mismos límites que la tolerada para la pimienta negra.

MOSTAZA

La mostaza es el producto resultante de la pulverización de la mostaza negra ó blanca procedentes del *Sinapis nigra L.* y *S. alba L.* Dicho polvo, mezclado con vinagre ó vino blanco, ó con una mezcla de los dos y adicionado de ciertas especias y de sal ó azúcar, constituye la mostaza de mesa.

La mostaza en polvo no deberá contener más de 5 por 100 de cenizas y de 1 a 2 por 100 de esencia.

CANELA

La canela está constituida por la corteza desecada y privada en su mayor parte de la capa epidérmica, procedente de diversas especies de caneleros, especialmente del *Cinnamomum ceylanicum*, *Breynia*, y del *C. Cassia*, *Blumen*.

La canela de buena calidad no debe contener más de 5 por 100 de cenizas, 18 por 100 de extracto alcohólico, y como mínimo 1 por 100 de aceite esencial.

CONSERVAS ALIMENTICIAS

Deberán corresponder de una manera general en su composición a la de las legumbres y frutos frescos con que estén fabricadas, no permitiéndose la adición de ninguna sustancia antiséptica ni de otras que suponga una reducción del valor comercial ó alimenticio del producto.

Se tolerará el reverdecimiento, a condición de que no contengan más de 100 miligramos de cobre por kilogramo de materia sólida.

Los frutos y legumbres secas deberán ofrecer su color natural y no contener más de 12 por 100 de humedad.

Las conservas de carnes deberán contener todos los elementos nutritivos de la carne, y las de pescado, crustáceos y mariscos responderán en sus respectivas procedencias a las denominaciones con que sean vendidas, lo mismo por cuanto se refiere al producto en sí que a los procedimientos de conservación, hallándose exentas de agentes infecciosos y de elementos tóxicos.

La adición de sustancias antisépticas y de materias colorantes está prohibida, así como el empleo de recipientes metálicos, botes, latas, etc., cuyas condiciones no se ajusten a lo prevenido sobre los mismos.

CARNES Y SUS DERIVADOS

Procederán de animales sacrificados en buen estado de sanidad, con la garantía de la Inspección Veterinaria que debe existir en todos los Mataderos, y observándose las disposiciones contenidas en el vigente *Reglamento de Policía sanitaria de los animales domésticos*.

Sus derivados deberán elaborarse con carne de animales sanos en buen estado de conservación, y no podrán venderse con nombre distinto al que corresponda por su composición, condiciones y origen.

La aplicación de sustancias antisépticas y materias colorantes queda prohibida.

MATERIAS COLORANTES

Colores que pueden utilizarse en la fabricación de licres, jarabes y productos de confitería.

Materias vegetales, a excepción de la goma-guta y del acónito napelo.

Las materias colorantes derivadas de la bolla que se especifican en razón de la mínima cantidad que los productos citados pueden contener.

Colores rojos

Eosina (tetrabromo-fluoresceína). Eritrosin a (derivados metilados y etilados de la eosina).

Rosa bengala-fluxina (derivados iodados y bromados de la fluoresceína clorada).

Rojos de Burdeos.—Punzo ó amapola (resultado de la acción de los derivados sulfo-conjugados de naftol sobre las diazoxilinas).

Fucsina á ida Coupier.

Colores amarillos

Amarillo ácido, amarillo de oro, etc. (derivados sulfo-conjugados de naftol).

Colores azules

Azul de Lyon. Azul lumiere. Azul Coupier y similares (derivados de la rosavilina trifenilada ó de la difenilamina).

Colores verdes

Mezcla de los amarillos y azules citados.

Verde malaquita (eter clorhidrico del terrameti diamidotrifetil-carbinol).

Colores violeta

Violeta de Paris ó de metilanilina.

Queda prohibido el uso de los colores minerales á base de plomo, mercurio, cobre, arsénico, antimonio y barita para matizar toda clase de sustancias alimenticias, así como los papeles y cartones que se utilicen para envolverlas.

CONDICIONES DE LOS UTENSILIOS RELACIONADOS CON LA ALIMENTACION

El estaño de la hojalata con que están contruidos los botes, latas y cajas que deban contener alimentos, así como las partes metálicas de los sifones y biberones, y las que puedan estar en contacto del vino, cerveza, sidra y vinagre, igualmente que el estaño del interior de las vasijas y soldaduras, no contendrá más de una centésima de arsénico y 1 por 100 de plomo.

La soldadura de los botes y latas de conservas deberá ser aplicada sobre la parte exterior, y podrá hacerse con estaño cuya proporción de plomo no exceda de 10 por 100, admitiéndose para el arsénico la tolerancia mencionada.

Queda prohibido el uso de recipientes de zinc ó hierro galvanizado para las bebidas y alimentos y los fabricados por entero ó parcialmente con plomo.

En los utensilios y vasijas de cocina, pastelería, repostería y salchichera, así como en toda clase de aparatos que sirvan para preparar aguas gaseosas y bebidas, el estaño es de absoluta precisión.

El empleo de utensilios de aluminio ó aleaciones de aluminio y de níquel y aleaciones del mismo está considerado como inofensivo.

Los esmaltes y barnices de los utensilios metálicos ó de tierras no deberán abandonar plomo bajo la acción del ácido acético.

No deberán contener plomo en su parte utilizable los utensilios de piedra, como las ruedas de moler cereales y otras sustancias alimenticias.

No deberá contener plomo ni zinc el caucho con el que se construyan utensilios, como tetinas de biberones, anillos para frascos de conservas, tubos para cerveza, vino, vinagre y otros de análogas aplicaciones.

El papel de estaño, destinado á envolver sustancias alimenticias, así como las capsulas, no deberán contener más de 1 por 100 de plomo y una centésima de arsénico.

Madrid 22 de Diciembre de 1908.—Aprobado por S. M. = J. de la Cierva.

(Gaceta 23 Diciembre 1908)

REAL ORDEN

La Real orden de 12 de Marzo de 1900, reafirmando los preceptos de la de 27 de Noviembre de 1888, señaló las reglas á que debían subordinarse la instalación y funcionamiento de los cafés cantantes; pero nada estableció respecto al régimen de esos espectáculos, ni á los deberes que los dueños ó empresarios tienen que cumplir con los artistas que toman parte en ellos, y unos y otros con el público que concurre á los mismos, sin duda, porque entonces no existían en el número ni con las condiciones que con posterioridad se han establecido.

Además de que tal omisión procede sea subsanada, es un hecho que se han producido quejas legítimas ante este Ministerio del trato y explotación de que son objeto algunas artistas extranjeras y nacionales por parte de empresarios de tales espectáculos, que les obligan no solo á habitar y hospedarse en el mismo local ó en sitios por ellos designados, mermando así sus sueldos ó salarios, sino á alternar y confundirse con el público, y hasta atender á su servicio cuando no toman parte en el espectáculo, como medio de obligar á los concurrentes á hacer gastos y aumentar el consumo de los artículos que expenden los establecimientos.

Tampoco reglamentan las disposiciones mencionadas otros establecimientos que se abrieron con posterioridad, en los cuales, sin ofrecer espectáculo alguno, se utilizan para el servicio del público mujeres jóvenes, en su mayoría menores de edad, las cuales son objeto de la misma ó análoga explotación por parte de industriales que sólo persiguen el lucro á costa y en perjuicio de la moral y la decencia pública.

Las Autoridades gubernativas no pueden permanecer indiferentes, dejando que se consumen tan indignas explotaciones, que las leyes castigan, pues aunque no pueda promoverse en todos los casos la corrección por falta de prueba de los caracteres determinantes del delito, es indudable que siempre afectan y dañan á la moral y á las buenas costumbres, por cuyo respeto deben velar aquéllas.

En su virtud, S. M. el Rey (q. D. g.), ha tenido á bien disponer:

1.º Que se prohíba á los dueños ó empresarios de cafés cantantes ó de concierto y de otros establecimientos públicos, cualquiera que sea su denominación, hospedar ó alojar á las artistas en los mismos locales ó en otros próximos, intervenir directa ni indirectamente en el hospedaje de las artistas, é imponerlas la obligación de alternar con el público.

2.º Que se entienda prohibido, en absoluto, á los artistas tener contrato alguno y hablar con el público, ni dirigirse á éste, ó entrar en los sitios y localidades destinados al mismo durante los espectáculos, y permanecer en el local otro tiempo que el necesario para cumplir la misión que les corresponda en la representación en que tomen parte.

3.º Que se prohíba terminantemente la existencia en el local de dichos establecimientos, de cuartos y departamentos reservados, ó separados de la sala y localidades principales destinadas al público, para el servicio de éste, debiendo todos estar á su vista y sin separación de tabiques, ni aun de cortinas que puedan ocultar unos espectadores de otros.

4.º Que se prohíba á los empresarios y dueños de los mencionados establecimientos y de los cafés y establecimientos públicos de recreo y consumo, contratar los servicios de mujeres menores de veintitrés años, los cuales sólo podrán celebrar con sus padres ó tutores legítimos, debiendo dar cuenta de cuantos otorguen, aunque sean verbales, á las Comisarias, Jefaturas ó Inspecciones de Vigilancia donde las hubiere, ó al Alcalde en las demas poblaciones, cuyas Autoridades impedirán

que se dediquen á esos sevicios las mujeres mayores de veintitrés años inscritas en el registro de Higiene especial y á las menores que sean objeto de tráfico inmoral.

5.º Que los dueños de todos los repetidos establecimientos den cuenta á los mencionados funcionarios de Vigilancia ó á los Alcaldes, de la admisión de toda mujer que hayan de dedicar al servicio del público en los mismos, con expresión de sus nombres, apellidos y residencia durante los dos últimos años, así como de las que cesaran en él, indicando la causa.

6.º Que se prohíba en absoluto que las mujeres sirvan al público en cuantos departamentos separados ó aislados del local principal que tengan los repetidos establecimientos, así como consumir, alternar, ni sentarse con los concurrentes; y

7.º Que las Autoridades gubernativas corrijan las infracciones de las reglas anteriores con multa de 50 pesetas por cada una de ellas la primera vez, de 125 pesetas por la segunda infracción y de 250 á 500 pesetas por la doble reincidencia, decretando la clausura del establecimiento siempre que se hubieren impuesto tres correcciones durante un año al dueño ó empresario del establecimiento de que se trate.

De Real orden lo digo á V. S. para su conocimiento y exacto cumplimiento. Dios guarde á V. S. muchos años. Madrid, 16 de Marzo de 1909.

CIERVA

Señores Gobernadores civiles de todas las provincias, Jefe Superior de la Policía gubernativa de Madrid y Comandante general del Campo de Gibraltar.

(Gaceta 17 de Marzo)

REAL ORDEN CIRCULAR

El servicio de viajeros requiere especial atención de las Autoridades, que no sólo tienen el deber ineludible de ampararlos y protegerlos contra toda clase de fraudes ó explotaciones de que se pretenda hacerles víctimas, sino la misión de velar porque las personas que se dedican á la industria de hospedarlos y servirles, reúnan las necesarias garantías de rectitud y moralidad.

Las diferentes disposiciones que rigen el funcionamiento de los establecimientos públicos destinados al hospedaje de viajeros, no establecen reglas fijas y uniformes que determinen las obligaciones de los dueños y de la servidumbre para con el público y las Autoridades, como tampoco las de las personas dedicadas á la industria de transporte de los viajeros y sus equipajes desde las estaciones á aquellos establecimientos ó á domicilio, observándose sólo las Ordenanzas municipales ó las órdenes especiales dictadas por algunas Autoridades gubernativas.

Y con el fin de que el expresado servicio se cumpla uniforme y debidamente, S. M. el Rey (q. D. g.) ha tenido á bien disponer que se observen las reglas siguientes:

1.ª Será necesaria autorización del Gobernador civil en las capitales y del Alcalde en las demás poblaciones, para la apertura de todo establecimiento que, como hotel, fonda, casa de viajeros, de huéspedes, de dormir y posadas, se dedique á la industria del hospedaje.

Quienes soliciten dicha autorización acompañarán una relación, firmada por duplicado, expresando el número de habitaciones que dedican á hospedar viajeros, el precio por día de cada una de ellas y los precios de la alimentación y de todos los artículos que se expendan en el establecimiento. La Autoridad gubernativa devolverá un ejemplar autorizado y sellado, de dicha relación. Los precios en ella consignados no podrán alterarse sin ponerlo en conocimiento de la Autoridad gubernativa con tres días de anticipación.

2.ª En todas las habitaciones de dichos establecimientos se fijará, inexcusamente,

sablemente, un anuncio impreso, expresivo del precio por día de la misma; y en los comedores y sitios destinados al consumo, se fijará también un anuncio impreso del precio de todos los artículos y servicios. Un ejemplar impreso del contenido de la relación autorizada, se exhibirá necesariamente á la Autoridad gubernativa ó á sus agentes, y á todo viajero ó huésped, siempre que lo solicite.

3.^a Los dueños de hoteles, fondas, casas de viajeros, de huéspedes, de dormir y posadas, quedan obligados á comunicar á la Comisaría de distrito ó á la Jefatura de Vigilancia en las capitales de provincia, y á la Alcaldía en las demás poblaciones, el nombre, apellido, edad, estado, procedencia y antecedentes que tengan, de toda persona que hayan de dedicar, en su establecimiento, al servicio de los viajeros, incluso de los servidores á quienes encomiende el transporte de dichos viajeros y sus equipajes desde la estación al establecimiento ó casa de que se trate, el día anterior al en que empicen á prestar sus servicios. Todos los individuos que intenten dedicarse á la servidumbre de viajeros ó huéspedes deberán, necesariamente, hallarse provistos de la cédula personal corriente y de un documento que expedirán, en el mismo día que se solicite y gratuitamente, las Jefaturas de Vigilancia, y las Alcaldías en las poblaciones donde aquéllas no existan, en el cual se fijará y sellará la fotografía de la persona interesada, sin cuyo documento no podrán ser admitidos en lo sucesivo al servicio de viajeros por los dueños de los mencionados establecimientos.

4.^a Los mismos requisitos determinados en la regla anterior, deberán cumplir los Intérpretes y Guías que utilicen dichos establecimientos para el servicio de viajeros y huéspedes, y además se anunciarán por impresos en los carruajes de la casa y en las habitaciones de servicio común de los viajeros, el idioma ó idiomas que hablen y los honorarios y remuneración por horas y días completos, que deban abonar quienes utilicen sus servicios. Los nombramientos de dichos Intérpretes y Guías, y las tarifas de sus honorarios se comunicarán el día anterior al en que hayan de empezar á prestar sus servicios, no sólo á las Comisarias de Vigilancia de distrito ó á las Alcaldías, sino á las Inspecciones especiales de Vigilancia de las estaciones de los ferrocarriles, y si los Intérpretes y Guías fuesen súbditos extranjeros, presentarán necesariamente en la Comisaría respectiva, para la anotación correspondiente, el certificado de inscripción en el Gobierno Civil de la provincia, además de la patente y recibo de la contribución industrial correspondiente á unos y otros.

Los Intérpretes, los Guías y los dependientes de los establecimientos llevarán una gorra con la denominación de sus funciones y del nombre del establecimiento á que pertenezcan, y si ejerciesen la industria por cuenta propia, el número de la autorización expedida por los funcionarios mencionados en la regla anterior, debiendo ir provistos siempre de dicha autorización para exhibirla á las Autoridades y agentes en cualquier momento que se la reclamen, vayan ó no acompañando á viajeros.

Los Intérpretes y los Guías podrán permanecer en los andenes é interior de las estaciones, si fuesen autorizados para ello por las Compañías de los ferrocarriles. En otro caso, deberán situarse en las salidas, al lado de los carruajes de los establecimientos á que estén afectos, pero ni dentro ni fuera de los andenes, ninguno de dichos servidores ni los repuestos establecimientos, cocheros ó mozos, podrán vocear ó pregonar los nombres de aquéllos, y menos solicitar ó molestar á los viajeros pidiéndoles los equipajes, ni requerirlos en ninguna forma limitándose á aguardar á que demanden sus servicios.

5.^a Los cocheros y mozos de carruajes que no sean dependientes de los establecimientos mencionados en las reglas anteriores y ejerzan por su cuenta, ó la de empresas y particulares, la industria del transporte de viajeros y equipajes de las estaciones á dichos establecimientos, ó á domicilio, deberán asimismo hallarse provistos del documento mencionada en la regla 3.^a é inscritos en las Inspecciones de vigilancia de las estaciones, y no podrán penetrar en los andenes ni vocear ó pregonar en las salidas de ellas á la llegada de los viajeros, debiendo esperar que soliciten sus servicios, y entregarán á todo viajero que conduzcan ó sirvan, un impreso autorizado, que deberá fijarse también en el carruaje, y en el cual se consignarán las tarifas de transportes por persona y por equipaje desde la estación á domicilio y viceversa, entendiéndose comprendido en el transporte la subida y bajada de los equipajes desde los coches á los pisos y habitaciones que ocupen los viajeros.

6.^a Las Compañías de ferrocarriles que tengan ordenanzas ó mozos para el servicio de los viajeros, desde los trenes á las afueras de las estaciones, quedan obligadas á dar conocimiento de los nombres de dichos servidores á las Inspecciones de Vigilancia, así como los precios remuneratorios de sus servicios por cada maleta y equipaje de mano, y no podrán admitir dichos servidores sin que se hayan provisto de la autorización mencionada en la regla 3.^a para los de hoteles, fondas, casas de viajeros y de huéspedes y posadas.

Toda persona que se dedique al transporte de mercaderías y equipajes desde las estaciones á domicilio y vice-versa, deberá hallarse inscrita en las Inspecciones de vigilancia de las estaciones ó en las Alcaldías, y provista del documento que lo acredite.

7.^a Los dueños de hoteles, fondas, casas de viajeros y de huéspedes y posadas, están obligados á entregar á los encargados de los carruajes propios ó al servicio del establecimiento, un boletín expresivo del nombre y procedencia de todo viajero, tomados del registro de llegada, en el acto de salir aquel del establecimiento en el coche, y dichos encargados deberán entregar los boletines en la Inspección de Vigilancia de la estación ó del puerto por donde salga el viajero, si en ellos la hubiese, ó al funcionario del Cuerpo de vigilancia de servicio en las estaciones ó puerto ó salida del tren ó barco.

Los cocheros y mozos de carruaje, incluso los cocheros de punto, que por cuenta propia ó de empresas especiales conduzcan viajeros á las estaciones, estarán obligados á dar cuenta sucinta á los agentes de vigilancia cuando éstos lo soliciten, del número de personas que hayan conducido, indicando el número de la casa y calle desde donde las condujera. También estarán obligados los expresados cocheros y mozos á comunicar el número de personas que hubieren trasladado desde la estación á las calles y casas donde las hubiesen dejado, cuando dichos funcionarios se lo requieran. Los mozos de las estaciones y de cuerda, autorizados para el transporte de equipajes de las estaciones á domicilio ó de éste á aquéllas, tendrán la misma obligación de dar cuenta de los transportes que hicieren.

8.^a Todos los carruajes y dependientes de establecimientos dedicados al servicio de viajeros, tendrán designado un sitio fijo para colocarse á la llegada de los trenes, en el exterior de las estaciones, el cual se designará por el orden de mayor á menor cuota de Contribución industrial que satisfagan los establecimientos, y que no podrá alterarse una vez designado y se le reservará aunque no estén presentes, mientras no sean baja ó se modifique dicha cuota, ocupando los lugares por orden de antigüedad los de igual cuota.

Los carruajes de una misma empresa, serán numerados y ocuparán el lu-

gar de numeración correlativa, sin alteración alguna. Los demás carruajes, se situarán por el mismo orden de mayor á menor cuota de Contribución industrial. Los carruajes de punto, se colocarán en lugar apartado y por orden de numeración correlativa de los números que tengan los coches entre los que estén asignados á la parada, si la hubiere, y los que no correspondan á ella se colocarán después por el orden en que lleguen.

9.^a Los dueños de hoteles, fondas, casas de viajeros y de huéspedes y posadas, serán responsables gubernativamente de toda vejación ó exacción indebida que se causare á los viajeros por los dependientes de la casa puestos á su servicio, siempre que no acrediten haberles entregado ó denunciado á las Autoridades en el acto de tener conocimiento de la falta, ó de haberla corregido y dado satisfacción al viajero.

También contraerán responsabilidad si sus dependientes no cumplieran las obligaciones señaladas en las reglas anteriores, y cuando dejaren de dar conocimiento á la Comisaría del distrito de la admisión en el plazo señalado, así como de la separación del servicio de dichos dependientes, dentro del día que salieren, con expresión de la causa de dejar el servicio del establecimiento.

Los dueños serán asimismo responsables gubernativamente de los robos y estafas de que fueren víctimas los viajeros sin perjuicio de la responsabilidad criminal y civil que les afecten, entendiéndose que aquélla les será exigida con la imposición del máximo de la multa que autoriza el artículo 22 de la ley de 29 de Agosto de 1882, siempre que fuese estafado un viajero y no probare el dueño que le había prevenido entregándole el impreso á que se contrae la Real orden de 25 de Mayo del año último, y que la tercera multa impuesta por esa dicha causa, en el plazo de un año, implicará á la clausura del establecimiento.

Los Intérpretes y Guías serán responsables gubernativamente en todos los casos de las estafas, robos ó exacciones indebidas de que fueren víctimas los viajeros á quienes acompañaren, á menos que probasen su diligencia en evitarlo, ó que habían puesto de su parte todos los medios á su alcance para impedirlo, presumiéndose, á falta de esa prueba, la negligencia, que se corregirá con el máximo de la multa, y la reincidencia con la retirada de la autorización para dedicarse al servicio de viajeros.

10.^a Queda prohibido dedicarse al transporte de viajeros y equipajes y á la industria de Intérpretes y Guías de viajeros, á quienes no observaren las anteriores prescripciones. Los que las infringieren incurrirán en la multa de 25 pesetas la primera vez, de 125 la segunda, y de 250 á 500 pesetas por cada una de las siguientes, debiendo darse cuenta además á los Tribunales, por desobediencia, en todo caso de doble reincidencia. No se expedirán autorizaciones ó serán anuladas las concedidas para dedicarse á la industria del hospedaje, al servicio de viajeros y al transporte de equipajes ó mercancías á quienes tuvieren ó resultaren con antecedentes oficiales de haber sufrido condena por robo, hurto ó estafa.

11.^a En todos los establecimientos expresados y en el sitio ó sitios más visibles de los mismos, se fijará un ejemplar impreso de la presente disposición.

12.^a En el término de ocho días siguientes á la publicación de esta disposición, los dueños de los respectivos establecimientos, darán conocimiento á las Comisarias de distrito ó á las Inspecciones de Vigilancia, y á los Alcaldes de las demás poblaciones donde no existiesen aquéllas, de los nombres, apellidos y circunstancias de las personas de ambos sexos que tengan dedicadas al servicio de viajeros y huéspedes. Las Compañías de ómnibus y carruajes y las de ferrocarriles, que utilicen mo-

zos para el servicio de viajeros y transporte de equipajes en el interior de las estaciones, darán asimismo conocimiento de dicho personal á las Inspecciones especiales de Vigilancia de las estaciones, y en su defecto, á los funcionarios antes expresados.

En el mismo plazo deberán inscribirse todos los que ejercieren por su cuenta la industria de transportar viajeros y equipajes.

De Real orden lo digo á V. S. para su conocimiento y exacto cumplimiento. Dios guarde á V. S. muchos años. Madrid, 17 de Marzo de 1909.

CIERVA.

Señores Gobernadores civiles de provincia, Jefe Superior de la Policía gubernativa de Madrid y Comandante General del Campo de Gibraltar.

(Gaceta 18 de Marzo)

SECCION PROVINCIAL

Núm. 662

COMISION PROVINCIAL

DE BALEARES

Suministros.—En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 3.^o de la Instrucción de 9 de Agosto de 1877, inserta en el BOLETIN OFICIAL núm. 1656, la Comisión provincial de acuerdo con el Sr. Comisario de Guerra inspector de provisiones ha resuelto que los suministros que los Ayuntamientos de esta provincia hayan hecho á las tropas del Ejército y Guardia Civil durante el presente mes deberán liquidarse y abonarse con arreglo á los precios que para cada una de las especies suministradas se expresan á continuación:

	Pesetas
Ración de pan de 700 gramos	0'20
Idem de cebada de 4 kilogramos	0'90
Idem de paja de 6 idem	0'25
Litro de aceite	1'75
Idem de petróleo	0'80
Idem de vino	0'25
Kilogramo de carbon	0'12
Idem de leña	0'08
Idem de paja larga	0'05
Idem de carne de vaca	2'00
Idem de idem de carnero	1'80

Palma 18 de Marzo de 1909.—El Vicepresidente, J. Aguiló.—P. A. de la C. P.—Silvano Font, Secretario.

Núm. 663

ADMINISTRACION DE HACIENDA

DE BALEARES

Registro fiscal de Edificios y Solares.—RELACION de las fincas urbanas comprendidas en esta Ciudad de Palma, cuyos propietarios han dejado de presentar las declaraciones juradas para la formación del Registro Fiscal, habiendo incurrido por tanto en las responsabilidades que establece la Instrucción de 14 de Agosto de 1900.

(Continuación)

DISTRITO TERCERO

BARRIO 1.^o

Calle de Ballester, números 1, 3, 5, 7, 9, 11, 33, 37, 71, 73, 75, 77, 6, 8, 32, 34, 38, 52, 60, 62, 68, 70, 74, 80 y 84.

Calle de Vía, números, 17, 19, 21, 2, 8, 10, 12-1.^o y 14.

Calle de la Alfarrería, números 1, 5, 9, 11, 15, 17, 25, 27, 31, 35, 37, 41, 43, 45, 47, 75, 79, 83, 12, 16, 18, 24, 26, 28, 34, 36, 38, 46, 48, 62, 64 y 66.

Calle de S. Agustín, números 9, 11, 13, 15, 17, 23, 2, 6, 8, 18, 26, 28, 32, 34, 36, 38 y 42.

BARRIO 2.^o

Calle del Socorro, números 1, 13, 15, 15-1.^o, 17, 17-1.^o, 31, 35, 37, 39, 49-1.^o, 57, 61, 63, 67, 77, 81, 81-1.^o, 82-2.^o, 87-1.^o, 99, 107-1.^o, 113, 115, 119, 119-1.^o, 121, 123, 129, 131, 135, 141, 143, 145, 147, 149, 2, 10, 14, 16, 20, 22, 24, 32, 40, 44-1.^o, 46-1.^o, 48, 50, 84, 86, 100,

104-1.º, 106, 112, 118, 130-1.º, 134, 136, 138, 141-1.º, 142 1.º, 142 2.º, 152, 154, 158, 164, 170, 174, 182, 186 y 158.
Plaza del Socorro, números 2, 2-1.º, 2-2.º, 3, 4, 5, 6, 17, 23 y 24.

BARRIO 3.º

Plaza de Mercadal, números 1, 5-1.º, 9, 10-1.º, 11, 11-1.º, 14, 15, 16, 16-1.º, 17, 17-1.º, 18, 19, 19-1.º, 21, 23 y 23-1.º.
Calle de la Cordelería, números 1, 3, 7, 9-1.º, 9-2.º, 13, 17, 17-1.º, 19, 25-1.º, 27, 31, 33, 35, 37, 43-1.º, 45-1.º, 47, 47, 55, 55-1.º, 59, 61, 61-1.º, 2, 4, 4-1.º, 6, 8, 18, 20, 22, 22-1.º, 22-2.º, 28, 36, 38-1.º, 58, 60, 62, 64, 66, 72, 74, 78, 80 y 82.

Calle de la Espartería, números 1, 1-1.º, 1-2.º, 5, 2, 4 y 8.
Calle del Poquet, números 2 y 3.

BARRIO 4.º

Plaza de S. Antonio, números 1, 2, 3, 4, 5, 8, 15-1.º, 20, 31, 33, 34, 35, 37, 39, 42, 43, 44-1.º, 45-1.º, 47, 48, 49-1.º, 54, 57, 57-1.º, 60, 61, 64-1.º, 65-1.º, 66, 67, 68 y 69.
Calle del Vidrio, números 3, 7, 9, 11, 13, 15, 17, 29, 37, 2-1.º, 4, 18, 20 y 22.
Calle de Santa Úy, números 1, 23-1.º, 25-1.º, 27, 29, 33, 2-1.º, 4, 6, 6-1.º, 8, 10, 30, 32 y 38.

Calle de Manteros, números 1, 3, 9, 11, 13, 15, 17, 19, 2, 4, 6, 8, 10, 12, 16-1.º, 22 y 26-1.º.

Calle de la Estacada, números 3, sin, sin, sin.
Calle de Salat, números 1, 19, 21, 2 y 6.

Calle del Pez, números 1, 3, 3-1.º, 5, 7, 11, 9, 13, 15, 17, 19, 2, 4, 6, sin, 8, 10, 10-1.º, 14-1.º y 16.

BARRIO 5.º

Calle de la Herrería, números 1, 3, 5, 7, 17, 27, 27-1.º, 33, 37, 43, 45, 47, 49, 51, 53, 55, 65, 67, 71, 95, 103, 105-1.º, 6, 8, 16, 18, 20, 24, 24-1.º, 26, 28, 30, 32, 34, 36, 38, 40, 50, 56, 58, 60, sin, 70, 74, 76, 78, 80, 82, 84-1.º, 94, 96 y 98.
Calle de la Justicia, números 1, 3, 3-1.º, 3-3.º, 3-4.º, 5, 9, 2, 2-1.º, 10 y 12.
Calle de Miró, números 23, 2, 2-1.º, 2-2.º, 4, 6 y 8.

Calle de la Estrella, números 3, 5, 7, 9, 11, 13, 15, 17, 23-1.º, 19-1.º, 25, 29-1.º, 29-2.º, 31-1.º, 33, 35, 37, 39, 43, 2, 4, 6, 10, 14, 16-1.º, 18-1.º, 22, 24, 26, 28, 30, 32, 34, 36, 38, 40 y 42.

Calle de San Andrés, números 1, 3, 9, 11, 13, 17, 2, 4, 8-1.º, 16-1.º, 16-2.º, 16-3.º y 18.

Calle de Reus, números 13, 19, 2, 4, 6, 8, 10, 12, 14, 20, 22, 24, 26 y 28.

Calle de la Lonjeta, números 1, 1-1.º, 1-2.º, 9, 11, 11-1.º, 17-1.º, 19, 21, 23, 27, 29, 31, 33, 35, 2, 4, 6, 12, 12-1.º, 12-2.º y 12-3.º.

BARRIO 6.º

Calle de la Galera, números 3, 7, 11, 15, 17, 19, 19-1.º, 25, 25-1.º, 2, 4, 14, 16 y 22-1.º.

Calle del Corral, números 1, 3, 5, 7 y 9.

Calle de los Hostales, números 1, 3, 5, 15-1.º, 15-2.º, 17, 19, 23, 27, 33, 41, 43-1.º, 47-1.º, 51, 2, 4, 4-1.º, 12, 16, 16, 20, 24, 26 y 36.

Calle del Horno, números 1, 2 y 3.
Calle de Cordeleros, números 1, 1-1.º, sin, sin y sin.

Calle del Milagro, números 2, 4, 8 y 10.
Calle de la Cuartera, números 7, 9, sin, 4, 6, 2 y 4.

Calle de Arbós.

BARRIO 7.º

Calle del Sindicato, números 5, 19, 23, 27, 31, 33, 35, 51-1.º, 53, 55, 57, 63, 65, 97, 115, 117, 125, 149, 151, 153, 161, 163, 163-1.º, 183, 187, 34, 36, 38, 58, 78, 80, 82, 90, 92, 94, 110, 114, 120, 122, 124, 126, 128, 132, 140, 142, 150, 152, 156, 166, 168, 174 y 178.

Calle de Mora, números 2, 7, 9, 10 y 11.

BARRIO 8.º

Calle del Arco de la Merced, números 3, 7, 9, 13, 15, 17, 19, 25, 25-1.º, 29, 31,

35, 37, 39, 41, 43, 45, 4, 6, 8, 10, 12, 12-1.º y 12-2.º.

Calle de Camaró, números 9, 13, 45, 53, 57, 65, 67, 67-1.º, 67-2.º, 67-3.º, 67-4.º, 69, 71, 2, 12, 14, 16, 18, 20, 22, 24, 30-1.º, 48, 54-1.º, 56 y 58.

Calle de Cazador, números 1, 3, 3-1.º, 2, 4, 12 y 14.

Calle del Matadero, números 1, 3, 5-2.º, 7, 9, 11, 11-1.º, 13-1.º, 19, 35, 35-1.º, 41, 6, 16, 20, 22, 28, 30, 32, 34 y 46-1.º.

Calle de los Frailes, números 1, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 15, 17, 17-1.º, 25, 31, 33, 35-1.º, 39, 2, 4, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18, 22, 24, 26, 28 y 30.

(Continuará)

Núm. 664

ALCALDIA DE PALMA

Fomento.—Habiendo acudido a esta Alcaldía D. Tomás Darder y Enseñat de esta vecindad, pidiendo permiso para instalar un motor a gas de 2 caballos de fuerza en la casa de su propiedad n.º 9 de la Plaza del Temple, con destino a la elevación de agua a los pisos de dicha casa y en cumplimiento de lo que previenen las Ordenanzas municipales, se anuncia al público que el expediente se hallará de manifiesto en la Secretaría de este Ayuntamiento por espacio de 15 días contados desde la publicación de este anuncio en el BOLETIN OFICIAL de esta provincia a efectos de reclamación.

Palma 18 de Marzo de 1908.—El Alcalde, Antonio Rosselló.

Núm. 665

AYUNTAMIENTO DE MAHON

Obras públicas.—Diez días después de la publicación de este anuncio en el BOLETIN OFICIAL de la provincia si no fuese festivo, ó al primer día siguiente si lo fuese, tendrá lugar en estas Casas Consistoriales por medio de pliegos cerrados la subasta para la construcción de las aceras de algunas calles de esta Ciudad durante el año actual con sujeción al pliego de condiciones que se halla de manifiesto en la Secretaría de esta Corporación.

Servirá de tipo para la subasta la cantidad de 2/60 pesetas para el metro cuadrado de embaldosado y 2/25 pesetas para el metro de murete, y no se admitirá ninguna proposición que baje de dicha suma. Para tomar parte en la subasta deberán los licitadores constituir en la Caja municipal como fianza provisional un depósito de 50 pesetas.

Modelo de proposición

Don..... según cédula personal número..... que acompaña, enterado del anuncio y pliego de condiciones para la subasta de la construcción de aceras en las calles de esta Ciudad durante el presente año se ofrece a ejecutar dichas obras con entera sujeción a aquellos por la cantidad de (en letras) pesetas..... centimos..... el metro cuadrado de embaldosado y por la cantidad (en letras) de pesetas..... centimos..... el metro lineal de murete; importando la suma de las dos unidades de obra, la cantidad de (en letras) pesetas..... centimos.....

(Fecha y firma del proponente)

Lo que se anuncia para conocimiento de las personas que deseen tomar parte en la referida subasta.

Mahón a 15 de Marzo de 1909.—El Alcalde, José M.º Mercadal.

Núm. 666

AYUNTAMIENTO DE SAN JUAN

No habiendo comparecido el acto de la clasificación y declaración de soldados los mozos del actual reemplazo Antonio Matos Morey y Antonio Sastras Gayá, números 6 y 33 del sorteo respectivamente, se les cita por medio del presente para que se presenten en esta localidad antes del día 25 del actual, de lo contrario serán declarados prófugos en virtud del expediente que por falta de presentación se les instruye.

San Juan 15 Marzo de 1909.—El Alcalde accidental, Rafael Soler.

Núm. 667

AYUNTAMIENTO DE CAMPOS

No habiendo comparecido personalmente ni sido representado por persona alguna autorizada en el acto de la clasificación y declaración de soldados, celebrado por esta Corporación municipal el día 7 del actual el mozo alistado en este pueblo Miguel Pomar Gayá, hijo de Gabriel y Apolonia que le correspondió en suerte al n.º 45 en el sorteo; ni tampoco el mozo de revisión Bartolomé Barceló Roig, hijo de Andrés y Francisca perteneciente al reemplazo del año último y que tiene el número uno del sorteo de dicho año; se les cita por medio del presente para que comparezcan antes del día 28 del corriente mes ante esta Alcaldía, al objeto de cumplir las formalidades que en el expresado acto les correspondían con arreglo al capítulo décimo de la vigente Ley de Reclutamiento y de lo contrario serán declarados prófugos por virtud del expediente que por falta de presentación se les instruye.

Campos 17 de Marzo de 1909.—El Alcalde, Lorenzo Más.

Núm. 668

Don Emilio Velez Sanchez, Juez de primera Instancia e Instrucción del distrito de la Catedral de la Ciudad de Palma de Mallorca.

Por este tercer edicto se sacan a pública subasta por término de ocho días y sin sujeción a tipo los géneros consistentes en tegidos y mercería y algunos muebles que se hallan en poder del depositario D. Antonio Forteza y Forteza domiciliado en la calle del Sindicato de esta ciudad número ciento veinte y dos, para los que quieran examinarlos y que fueron embargados a D. Antonio Valls y Forteza en autos ejecutivos que contra éste sigue don Ignacio Figuerola y Calcina y son a saber:

Mercería

Tres gruesas de botones de cristal, una y media gruesas de idem llamados borrados, una idem de idem con asa, diez docenas botones azabache con asa, tres idem mas, ocho azabache negros, una docena y ocho botones dorados, dos docenas cintas estambre, diez piezas cordón estambre, nueve docenas y media cordón pié, quince piezas cinta cordón pié, doce gruesas de botones coco 9 1/2 líneas ningún número completo, treinta gruesas botones coco seis líneas, siete gruesas botones coco seis líneas incompletas, veinte docenas algodón bordar D. M. C. y amore B. C., once docenas algodón cometa de varios colores, once docenas carrillos seda, once docenas carriles torsal surtidos colores, una caja indispensables hierro, tres libras algodón roseta primera, tres paquetes de algodón Manresa, dos paquetes algodón roseta cien metros, una libra algodón roseta cien metros, un paquete de hilo de dos libras, diez y siete onzas de estambre variado, cincuenta onzas pelo cabra, medio kilogramo cordón, un flejo color, cuatro trozos cinta mallorquina, tres piezas cinta fina, una gruesa y media de trenzas corsé y zapatos 100/c, 120 y 60, cuatro cajas cordón corsé, cuarenta y nueve kilogramos de algodón listado y negro superior, cuatro paquetes de hilo macetas, dos paquetes algodón león, dos trozos clapé, tres piezas trenza algodón, cuatro trozos cáñamo, cinco piezas cinta negra pobre, cuatro piezas cinta blanca, tres piezas cinta color, cuatro piezas cinta unión blancas, nueve docenas y media cinta lustre, once piezas cinta hilo número 1.º, once piezas id. id. n.º 1 1/2, nueve piezas id. id. n.º 2, doce piezas id. idem n.º 3 1/2, nueve piezas id. id. n.º 4, ocho piezas id. id. número 3, un paquete cinta hilo número diez, un paquete id. idem n.º 16, otro paquete id. id. n.º 22, dos piezas id. id. n.º 26, tres piezas id. idem n.º 30, una caja cinta percal 1 1/2, una caja id. id. 2, nueve cintas percal 2 1/2, ocho cintas id. 3 1/2, once id. trenza superfina 16, once cintas id. id. 12, siete cintas idem id. 10, tres cintas superfina blanca n.º 8, una docena y dos cintas superfina blanca n.º 4, siete docenas y seis cintas idem D. M. C. color n.º 8, una docena y once

cintas id. id. id. n.º 12, ocho cintas idem id. id. id. n.º 20 una docena y una cinta id. id. negra n.º 8, once cintas superfina negra n.º 6, diez cintas id. id. n.º 16, varios trozos de varias medidas, tres y tres cuartos paquetes hilo zapatero, un paquete y medio corchetes vestidos, plata, otro paquete y medio id. id. negros, media gruesa corchetes vestidos negros cajitas, un paquete horquillas hierro n.º 21, otro paquete horquillas hierro n.º 24, otro paquete id. id. n.º 27, otro paquete id. id. n.º 33, otro paquete id. id. n.º 27 doble, una docena peines una canal n.º 3, diez peines lisos, cinco peines dos canales n.º 1, una docena peines claro y espeso, once peines lisos blancos, nueve peines claro y espeso, nueve peines goma, siete peines vuelta, diez batidores ordinarios n.º 5, una docena batidores id. n.º 7, una caja corchetes, otra id. hebillas osciladas, una gruesa y media hebillas, otra id. dedales azules, dos docenas dedales níquel, cuatro cajas botones latón, tres cajas id. id., doce cajas botones hueso, una caja id. id. 10 líneas, un mazo botones piedra perlados, un mazo y cinco gruesas botones perlados negros y blancos, dos cajas agujetas pasta para zapatero, una y media cajas id. id. id. ingleses, tres id. botones polainas, dos cajas ojitos latón para corsé, siete piezas tirante n.º 20, dos id. id. número 3, una y media cajas hebillas marca cruz, dos paquetes alfileres hierro, tres gruesas y media cierrapolleras, tres y media id. id., un cuarto de gruesa horquillas goma, cuatro docenas botones nácar artículo 151 líneas 14, diez id. id. id. idem 16, diez id. id. id. id. id. 18, una gruesa botones id. id. id. 20, otras gruesas botones id. id. id. 22, media gruesa botones id. id. id. 24, una gruesa botones id. idem art.º 58, línea 16, otro gruesa botones id. id. id. 18, otra gruesa id. id. idem id. 20, otra gruesa botones nácar art. 65 línea 20, otra gruesa botones id. idem id. id. 14, tres cuartos gruesa botones nácar art.º 65 línea 18, cinco gruesas idem id. varios, una gruesa y media idem id. id., once docenas botones nácar bola, once docenas ganchitos acero lisos, once docenas ganchitos labrados, dos docenas y media id. id. hueso, seis id. punzones hueso, cuatrocientos gramos balena artificial, cinco juegos acero broches corsé pala, una gruesa cerillas varios números, una caja yesos sastra, tres piezas lisas, dos id. id., ocho id. cinta goma y algodón varios, diez paquetes agujas de coser ciego, dos mil agujas bisel, siete trozos cinta semi lana 4 piezas, dos trozos id. trenza organsin, una id. venta seda mallorquina negra, una id. galón seda negra, siete docenas y tres postales, siete calcetines n.º 2, seis calcetines n.º 4, nueve id. n.º 4, una docena n.º 1, cinco calcetines n.º 2, dos docenas y siete calcetines, una docena y ocho medias, una docena y tres medias, nueve calcetines negros, otra docena id. id., otra id. id. idem n.º 4, tres calcetines id. id. id. número 8, once calcetines pié, un cuarto gruesas alfileres palo santo, otro id. id. id. id. idem barnizados, una pieza fagero azul, otra id. id. blanco, dos trozos fagero blanco, doce piezas sutax, una caja croché doble áncora 25 gramos, una id. id. id. id. 10 gramos, un kilogramo algodón bordar extra B. M. C., cinco docenas calcetines negros máquina, dos docenas medias idem id., tres id. id. id. niña, nueve id. algodón perlé variados, diez docenas peinetas concha, una docena y media hebillas concha, cinco piezas tul bovina, cuatro piezas randa oro, cinco trozos, cinco docenas botones para botonaduras de payesa, cuatro docenas y dos cuellos en varias tallas, diez cuellos piqué, tres docenas y ocho puños varias tallas, catorce abanicos, cinco abanicos, tres docenas hebillas vestido, una pieza y media cinta flores n.º 5, en tres trozos, media pieza id. id. n.º 9, una pieza y media id. moré n.º 9, siete trozos id. moré colores, dos canas cuatro palmos id. id. id., seis trozos id. id. id. n.º 5, dos piezas id. id. id. número n.º 3, seis trozos id. id. id. id. cuatro trozos id. id. id. número 1 1/2, dos piezas cinta id. n.º 2, una pieza y media id. raso n.º 12 también va

