

Boletín



Oficial

PROVINCIA DE CÓRDOBA

Francisco
de Asís

Artículo 1.º Las leyes obligan en la Península, las Baleares y Canarias, a los veinte días de su promulgación si en ellas no se dispusiere otra cosa, no entendiéndose hecha la promulgación el día que termina la inserción de la ley en la Gaceta oficial.

Art. 2.º La ignorancia de las leyes no excusa de cumplimiento.

Art. 3.º Las leyes no tendrán efecto retroactivo, si no dispusieren lo contrario. — (Código civil vigente).

Artículo 28. Las Corporaciones provinciales y municipales abonarán, en primer término, al Notario o Notarias que autoricen las subastas, los derechos por ellos devengados y los suplementos adelantados por los mismos, así como los derechos de inserción de los anuncios en los periódicos oficiales, cuidando de reintegrarse de remanente, si lo hubiere, del importe total de los referidos gastos, de cuyo cargo son, con arreglo a lo dispuesto en la regla 3.ª del art. 3.º

SUSCRIPCIÓN PARTICULAR

En mes.	En trimestre.	En seis meses.	En año.
4	11 50	21	40
En mes.	En trimestre.	En seis meses.	En año.
5	14	27	52

Las leyes, ordenes y anuncios que se manden publicar en los Boletines oficiales se han de remitir al Jefe político respectivo, por cuyo conducto se pasarán a los editores de los mencionados periódicos.

(Ordene de 2 de Abril de 3 y 21 de Octubre de 1854)

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

ADVERTENCIA.—Conforme con la condición 4.ª del pliego que ha servido de base para la subasta, no se insertará ningún edicto o anuncio que sea a instancia de parte sin que abonen los interesados el importe de su publicación o garanticen el pago, a razón de 25 céntimos de peseta por línea o parte de ella, y la venta de números sueltos a 40 céntimos de peseta.

PARTE OFICIAL

Presidencia del Consejo de Ministros

S. M. el Rey Don Alfonso XIII (que Dios guarde), S. M. la Reina Doña Victoria Eugenia y S. M. A. RR. el Príncipe de Asturias e Infantes, continúan sin novedad en su importante salud.

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

(«Gaceta» 18 Noviembre 1919).

GOBIERNO CIVIL

PROVINCIA DE CÓRDOBA

Núm. 3:905

Sección de Obras Públicas

AGUAS

Don Julio Blanco Perales, Gobernador civil de esta provincia.

Hago saber: que en este Gobierno civil se han presentado dos peticiones de aprovechamiento de un salto de agua en el río Genil, suscrita la primera por don Angel Jiménez Palma, vecino de Antequera (Málaga) y la segunda por don Rafael Díez García, vecino de Córdoba, que ambas solicitudes se relacionan con el anuncio publicado en el Boletín Oficial de esta provincia de fecha 4 de Octubre último, en virtud de instancia presentada por don José Galán Benítez, vecino de Baena, que no ha presentado el correspondiente proyecto dentro del plazo le-

gal por lo que el presente anuncio sólo se refiere a los proyectos que se detallan en las siguientes notas, presentados por los peticionarios respectivos.

PRIMERA

Don Angel Jiménez Palma, solicita autorización para utilizar un salto de agua de veinte mil litros por segundo del río Genil, con destino a fuerza motriz, para producción de energía eléctrica.

El objeto del proyecto es aprovechar el desnivel existente en el río Genil, en el tramo comprendido entre la desembocadura del arroyo del puente Santo, situado a unos 200 metros aguas abajo del desagüe de la Aceña de Benamejí y la revuelta de piedras blancas a unos 300 metros aguas arriba del límite del ramazo de la presa del aprovechamiento llamado del Malpasillo.

Se proyecta una presa para producir un embalse de treinta metros de altura con la prolongación necesaria para evitar que las avenidas puedan saltar por encima de la coronación, dándole solida por desagües dispuestos de manera que al agua no pueda producir socavaciones en la cimentación de la presa. En la margen derecha del río se establece la toma de aguas que se conducirá por la misma margen con un canal de 4.200 metros hasta llegar al depósito de carga, del canal partirá la tubería de bajada a cuyo pie se proyecta la casa de máquinas.

La presa se emplazará en un estrechamiento del río Genil denominado del Cu-

chillo, inmediatamente aguas abajo de la desembocadura del arroyo del mismo nombre.

Las obras afectan a los términos municipales de Benamejí, Lucena y Palenciana.

Se solicita la concesión de los terrenos de dominio público necesario para la ejecución de las obras, imposición de servidumbre forzosa de acueducto sobre los terrenos por donde pasa el canal y derecho a la expropiación forzosa de los ocupados por el embalse y por la casa de máquinas.

Según los datos que constan en el proyecto la relación de propietarios a quienes afecta la servidumbre de acueducto, estribo, presa y casa de máquinas, es la siguiente:

Término de Lucena

Don José Carreira, don Manuel Hermida y don Pedro Fuentes.

SEGUNDA

Don Rafael Díez García, solicita autorización para utilizar un salto de agua de veinte mil litros por segundo del río Genil, con destino a fuerza motriz para producción de energía eléctrica.

El objeto del proyecto es aprovechar la pendiente y curso sin uso del río Genil, en un tramo que comienza a unos 600 metros aguas abajo de la barca emplazada en el camino de Benamejí a Palenciana, hasta unos 200 metros aguas arriba de otra barca emplazada en el camino de Jánja a Palenciana.

Las obras que se proyectan consisten en una presa de embalse emplazada unos doscientos metros aguas arriba del arroyo del Cuchillo, cuyo estribo derecho se apoyará en terrenos del término municipal de Lucena y el izquierdo en los correspondientes al de Palenciana, sobre cuya ladera se desarrollará un canal que llegará hasta el depósito regulador y distribuidor de las aguas del que arrancarán las tuberías forzadas que llegarán hasta la casa de máquinas situada en terrenos de dominio público a unos 250 metros aguas arriba de la barca destinada al servicio en el camino de Jánja a Palenciana.

Dicha presa se compone de una banqueta de fábrica y de cuatro compuertas metálicas de 12'50 metros de luz por 10 metros de altura, encajadas entre pilas cuyo alzado general sobrepasa 16'66 metros de la superficie de las aguas en caudaje y tiene una longitud de 70 metros.

Las obras afectan a los términos municipales de Benamejí, Lucena y Palenciana.

Se solicita declaración de utilidad pública y la ocupación de terrenos de dominio público necesarios para establecer la presa de embalse y las casa de máquinas.

Lo que de conformidad con lo dispuesto en el artículo 15 de la Instrucción de 14 de Junio de 1883 en relación con el 13 del Real decreto de 5 de Septiembre de 1918, se publica en este periódico

oficial para que en el plazo de treinta días contados a partir de la publicación de este anuncio, puedan presentarse las reclamaciones que sean pertinentes sobre las peticiones de referencia, quedando de manifiesto los proyectos durante el mismo plazo en la Sección de Obras Públicas, calle Madera Alta, número 5 duplicado.

Córdoba 15 de Noviembre de 1919.—
Julio Blasco.

Comisión permanente DE LA JUNTA PROVINCIAL DE SANIDAD

Circular núm. 3.927

Esta Comisión, en sesión de hoy, ha nombrado interinamente a don Lucas Escribano Cabello, Médico residente en La Rambla, para ocupar el cargo de Inspector de Sanidad (Subdelegado de Medicina) del partido de La Rambla, vacante por defunción de don Fernando Buena Romero, que lo desempeñaba.

Lo que se inserta en este periódico oficial, para general conocimiento.

Córdoba 18 de Noviembre de 1919.—
El Gobernador presidente, Julio Blasco Perales.

Servicio Agronómico Nacional DE LA PROVINCIA DE CORDOBA

Núm. 3.900

Extracto de la conferencia dada por el Ingeniero que suscribe, en la aldea de Jauja, el 10 de Noviembre del presente año, en cumplimiento de la Real orden de 8 de Agosto último.

La aceituna.—Su composición y recolección.—Conservación o entrojado.

La aceituna es un fruto de forma oval, cilíndrica o globular, cuyo tamaño varía entre el de una avellana y el de un huevo de paloma; su color va del verde al rojo, al violeta y finalmente al negro, según su estado de madurez. En estado verde la pulpa del fruto es dura y amarga, pero en la madurez toma un sabor dulce y agradable.

En la pulpa del fruto se encuentra un hueso muy duro que contiene la semilla. Esta es muy rica en aceite y posee un sabor amargo característico. La relación de la pulpa al hueso varía considerablemente con las variedades del árbol, pudiendo considerarse como límites 46 y 54 por 100 de pulpa y hueso respectivamente, y 87.75 por 100 de pulpa, y solamente 12.25 por 100 de hueso, dentro de los cuales están todas las variedades cultivadas en Andalucía.

La relación que existe entre el hueso y la almendra de las aceitunas también es muy variable, pues mientras hay aceitunas que dan 3.16 por ciento de almendra y 18.30 de hueso, existen otras que

dan solamente 0.34 de almendra y 20.27 de hueso.

Estas grandes diferencias que existen en la relación de los diversos elementos del fruto tracen consigo grandes diferencias de composición, de aquí que la cantidad de agua y de aceite que contienen, se separe a veces de los valores medios.

Composición media de las aceitunas

Agua, pulpa, 24.22 por 100; hueso, 4.20 por 100; almendra, 6.20 por 100.

Materia de grasa, pulpa, 56.40 por 100; hueso, 5.75 por 100; almendra, 12.26 por 100.

Materia nitrogenada, pulpa, 6.80 por 100; hueso, 15.60 por 100; almendra, 18.30 por 100.

Cenizas e hidratos de carbono, pulpa 9.90 por 100; hueso, 70.29 por 100; almendra, 65.58 por 100.

Cenizas, pulpa, 2.68 por 100; hueso, 4.16 por 100; almendra, 2.16 por 100.

La ceniza de la aceituna tiene la composición siguiente según Wolff.

Potasa, 30.90 por 100; hueso, 58.80 por 100; almendra, 80.25 por 100.

Sosa, pulpa, 7.53 por 100; hueso, 6.66 por 100; almendra, 1.96 por 100.

Magnesia, pulpa, 0.18 por 100; hueso 0.36 por 100; almendra, 1.15 por 100.

Cal, pulpa, 7.46 por 100; hueso, 7.45 por 100; almendra, 30.39 por 100.

Nitrógeno, pulpa, 0.72 por 100; hueso, 0.81 por 100; almendra, 0.11 por 100.

Cloro, pulpa, 0.18 por 100; hueso, 4.72 por 100; almendra, 0.11 por 100.

Acido sulfúrico, pulpa, 1.05 por 100; hueso, 3.27 por 100; almendra, 2.43 por 100.

Gilina, pulpa, 0.65 por 100; hueso, 1.25 por 100; almendra, 5.56 por 100.

Acido fósforo, pulpa, 1.33 por 100; hueso, 16.74 por 100; almendra, 28.24.

En general, la época de la recolección varía según las regiones de Octubre a Febrero a Marzo, dependiendo como es natural de la madurez del fruto, y ésta a su vez de la temperatura que no es igual todos los años.

Las aceitunas deben recolectarse cuando tienen un cierto grado de madurez, que recogidas demasiado pronto dan un aceite amargo, y retrasando su recolección se obtiene un aceite de mala calidad. Es por tanto, de gran importancia, elegir la época más conveniente para efectuar la recolección de la aceituna, así como los medios para llevarla a la práctica.

Existen muchas opiniones respecto a la época en que debe llevarse a cabo esta operación. Según unos se debe hacer lo más tarde posible, porque así la aceituna, demasiado madura, cae al suelo con facilidad. Esta práctica se sigue mucho en Italia, por que las aceitunas en su último grado de madurez rinden más aceite proporcionalmente a su peso.

Otros, al contrario, creen que este mé-

todo es absolutamente vicioso, porque la aceituna en este método disminuye de peso, perdiendo una parte de su agua, y al intrínsecamente parece producir más aceite proporcionalmente a su peso, es necesario emplear para producir el mismo peso de aceite mayor número de aceitunas, que si estuviesen menos avanzadas en su madurez; se pierde por tanto de un lado lo que parece ganarse por otro.

Otro inconveniente que debe tenerse en cuenta respecto a la recolección tardía es que el fruto dejado demasiado sobre el árbol le fatiga, impidiendo la formación y desarrollo del nuevo brote que ha de llevar fruto al año siguiente. Además tenerse en cuenta que mientras más tiempo esté la aceituna pendiente del árbol más pérdidas habrá por los pájaros y agentes atmosféricos. Las hojas reducen mucho la producción de aceite y éste resulta de mala calidad, padeciendo admisiones por tanto que la recolección tardía es perjudicial a la calidad y al mismo tiempo a la cantidad del producto.

La aceituna recolectada en buena madurez da el máximo de aceite que puede obtenerse y de excelente calidad. La aceituna llega a la madurez cuando toma un color violáceo intenso y la pulpa se despegue fácilmente del hueso. Si a la cantidad se prefiere una calidad de aceite muy fina y delicada no debe esperarse a que el fruto llegue a su madurez completa.

En la Estación Olivícola de Lucena hemos hecho análisis de aceitunas hojiblancas, recolectadas con intervalos de quince días, y desde el mes de Agosto hasta el de Marzo, obteniendo como resultado que la mejor época para la recolección de la aceituna en esa región es la primera quincena de Enero, o mejor dicho, durante todo ese mes, pues de aquí en adelante hemos visto que la aceituna pierde parte de la grasa que contiene, a medida que se deja pasar más tiempo sin recolectarla.

La recolección tal como se efectúa generalmente en muchos puntos de Andalucía, o sea por el método de vareo, es sumamente perjudicial al olivo y al bolsillo del agricultor; el olivo no produce más que sobre los ramos de dos años, y golpeándole con las varas para hacer caer el fruto, se destruyen estos ramos tiernos, produciéndose al mismo tiempo heridas que pueden ser origen de enfermedades, pues algunas de ellas como el bacilo oleo, llamada vulgarmente tuberculosis o tumores del olivo, necesitan para desarrollarse que la planta tenga alguna herida, bien causada por heladas o mordedura de olivares o bien como acabamos de decir, por el apeleo a que se le somete al hacer la recolección.

El mejor medio es efectuar la recolección

con la mano o por medio de ligeros traidoras dadas a las ramas.

Es preciso no olvidar que debe efectuarse la recolección en tiempo seco y día de sol. Pero si precisa hacerla en tiempo húmedo, sería conveniente secar las aceitunas en el campo antes de llevarlas al molino.

Las aceitunas recolectadas vareando el árbol se conservan difícilmente y dan un aceite más rico en ácidos grasos libres que las recolectadas a mano. Esta diferencia de calidad en los aceites es todavía más acentuada cuando las aceitunas son conservadas durante algún tiempo antes de ser elaboradas, así como lo demuestran las experiencias hechas por P. Ilatshch, sobre aceitunas de España.

Aceite de olivas cogidas a mano, elaboradas inmediatamente, 0.80; elaboradas veinticuatro horas después, 0.85 ácidos grasos.

Aceites de olivas recolectadas por vareo, elaboradas inmediatamente, 1.40; elaboradas veinticuatro horas después, 5.40, ácidos grasos.

A propósito de entrojado paréciese oportuno recordar aquí, a modo de introducción al preámbulo, cuanto ya hemos dicho al ocuparnos de la recolección de la aceituna, o sea, que transportadas a las almazaras de ordinario en sacos, después de extracción de los envases, quedaba depositada en estas, en trozos establecidos al aire libre, constituyendo montones de espesor y altura variable, aunque siempre de la mayor que podían los operarios encargados de este menester, con el auxilio de las palas que al efecto se utilizan en espera del turno o ocasión para ser elaboradas.

La primera consecuencia que se desprende de una situación tan anormal que se sostiene a veces hasta cuatro y cinco meses, es que cuando llega el momento de elaborar la aceituna, no se dispone de un fruto con los requisitos adecuados para que el producto responda a aquellas elementales exigencias que como obligadas resultante deben conseguirse de toda explotación industrial, y más intensamente aún en orden a la agricultura que venimos tratando, y así, por el contrario, de una sustancia manifestamente alterada por la fermentación. El aceite que se obtiene no puede por menos de verse desfavorablemente influenciado, apreciándose a simple vista su deficiente calidad y demostrando su análisis en el laboratorio una extremada acidez, por mucha que sea la solidez y esmero que se ponga en el servicio de las operaciones inherentes a la fabricación, pues conocido de todos es, y por su misma elementalidad nos creemos relevados de insistir sobre ello, que sin la concurrencia de sólidos y apropiados medios o factores, no pueden lograrse satisfactorios resultados, de acuerdo con el axiomático principio

de universal reputación, de que los efectos que les engendran.

Por estas breves consideraciones, el entorpecimiento de las aceitunas en la forma y circunstancias apuntadas y contra el cual decidida y rápidamente nos pronunciaremos por dañoso y perjudicial, recomendamos su abolición de la manera más vehemente, lleva consigo como primer inconveniente, que los frutos por propio peso, sea presionando que tampoco cabe prescindir, aunque no lo enumeremos, de otros importantes estímulos empiezan a apretarse o comprimirse, aplastándose los unos con los otros produciéndose como consecuencia de esa presión natural, una deformación bien marcada con pérdida de sustancia que se traduce en un líquido negro que corre por debajo de su masa, desprovisto de aceite, que es el agua de vegetación o alpechín, evidenciándose ya la salida o desprendimiento de este líquido, una alteración en la aceituna, o lo que es lo mismo y más claramente expresado, que ha comenzado la fermentación.

En vista de este fenómeno, cuyo singular interés no hay que encarecer, el calor que se desarrolla en la masa constitutiva de los montones, llega a los 45 grados, manteniéndose constantemente hasta unos 20 centímetros de la superficie, señalando la simple observación el aglutinamiento del fruto, una aparición que dista mucho de que sepa mucho de la primitiva y la presencia de capas de moho bien reconocidas.

Si continúa por un período largo de tiempo estado semejante, hay que asogar también consignándole el perjuicio derivado de la merma en la cantidad de aceite, siquiera ésta no sea importante, la cual obedece a causa de diversas índoles, entre las cuales merecen citarse por su mayor relieve y significación, la disgregación del mesocarpio, la disolución parcial de los elementos del aceite por pérdida del agua de vegetación, pues ésta al evaporarse por la fermentación y consiguiente elevación de temperatura, puede arrastrar y seguramente arrastra pequeñas porciones de aquél por el íntimo contacto que entre ambos elementos existe.

En los frutos entorpecidos, y como otro de los mayores y más graves inconvenientes que se tocan, no puede menos de mencionarse la alteración que se produce en las celdillas de los frutos, por cuanto la aceituna, como toda materia orgánica, está sometida a los cambios y descomposiciones que tienen lugar siempre a expensas y con detrimento de sus elementos constitutivos, dependiendo la mayor o menor intensidad de la acción, del tiempo que dure su exposición en el aire y claro está, ese efecto pernicioso repercute necesariamente en el aceite contenido en esas minúsculas cavidades.

Las causas o orígenes de esa alteración en los términos que se dejan indicados, se atribuye a se lo hace depender según autorizadas opiniones de la materia nitrogenada contenida en los frutos, que por su naturaleza, es eminentemente apta a esta clase de modificaciones.

Además, en las aceitunas, abundan otros principios, como el mucilago, la leucina, etc. etc. Todos de posible alteración y en su consecuencia, si coinciden las causas o factores precisos, cuales son, la humedad y el fermento, el fenómeno tiene lugar.

Ya hemos expuesto anteriormente que la temperatura que se desarrolla en el interior de los montones es bastante intensa, y como esto se constituye al aire libre, las lluvias y demás agentes atmosféricos actúan sobre ellos sin limitaciones, disponiéndose por consiguiente de estos dos elementos esenciales para la alteración del fruto almacenado y como el tercero, sea, el fermento, tampoco escasea, por encontrarse constantemente flotando en el aire o ambiente miríadas de estos seres microscópicos, nada hay que se oponga ni dificulte, antes bien, que favorezca y decida el acto de la fermentación.

Trazado ya a grandes rasgos el cuadro de los enormes daños que nacen como consecuencia del desdichado procedimiento del entorpecido de la aceituna, no nos cansaremos de repetir al olivicultor que todos sus esfuerzos deben ir dirigidos a desterrar un sistema, que se encuentra en abierta oposición con las elementales enseñanzas de la ciencia agronómica y especialmente por su propio interés; pero teniendo en consideración que no todos los olivicultores (algunos, los privilegiados, entendiéndose que este concepto se aplica a los que cuentan con una fábrica propia, acabaron con la costumbre) disponen de locales y medios suficientes y que en años de abundante producción los daños de extensos olivares, no pueden elaborar los frutos a medida que se recolectan, derivando de aquí la necesidad de conservarlos por un período de tiempo más o menos dilatado, incumba al intento y fin que perseguimos, convenidos de que es absoluto no cabe prescindir del entorpecido, indicar aquellos métodos merced a los cuales se puede conseguir la conservación de la aceituna durante algún tiempo sin que se produzca la fermentación que tantos males ocasiona.

Si para que el fatal fenómeno se verifique precisa la asistencia de los tres agentes calor, humedad y fermento todo aquello que conduzca a alejar estos peligros, o mejor dicho, evitando la intervención de esos factores tan esenciales, tendremos a más firme y sólida garantía de que la aceituna permanecerá sana, desde el momento que se la sustraiga a una influencia tan dañosa.

Autores de bien cimentada reputación

aconsejan en estos casos como medio de librar al fruto recolectado del contagio o actuación del primer elemento, el aire, que se le coloque en caja de madera, pero en tal disposición que no quede entre ellos espacio ni vales que permitan alojarse aquel agente, cerrando después los envases herméticamente. Por este procedimiento está plenamente probado que la aceituna se conserva sin el menor riesgo durante algunos meses, pero a juicio del articulista el sistema no es recomendable en la práctica, pues cuando se trata de grandes cantidades de fruto, habría que disponer de presupuestos cuantiosos, y a que podría obviarse una tan grave dificultad como la que representa el encarecimiento, haciendo compatible el método con la economía, mediante la sustitución de las cajas de madera por depósitos subterráneos de mampostería, tampoco encontramos sugestivo su uso por que sólo es factible y sabe aplicarlo a cantidades de fruto verdaderamente exigua.

En algunas comarcas de Italia, utilizan el factor agua para la conservación de las aceitunas y a ese efecto, las depositan en balsas donde la dejan flotando en el líquido que renuevan cada ocho o diez días, lográndose por ese sencillísimo método sostener el fruto en perfectas condiciones por un período de tiempo que oscila entre los tres y los cuatro meses.

Ocupándonos ahora de los métodos que reconocen como fundamento el privar a la aceituna de la influencia de la humedad, solo mencionaremos el sistema de la desecación consistente en la colocación del fruto sobre estibas formando copas de poco espesor a fin de conseguir con esta disposición la circulación franca y libre de las corrientes del aire por entre los intersticios de las estibas. Este procedimiento, aunque no podemos negar que es de positivos resultados, entendemos, sin embargo que sus ventajas no se encuentran compensadas, en primer lugar, por los grandes dispendios que requiere su adecuado empleo, y muy especial y señaladamente, por no poder aplicarse con absoluta garantía cuando de cantidades considerables de fruto se trata.

No menor significación y trascendencia que el aire y la humedad como ya tenemos expuesto, representa el factor calor, en orden la conservación de la aceituna, y en atención a esta circunstancia, no hay que encarecer, pero de relieve en lógica y natural consecuencia, la necesidad imperiosa de mantener el fruto a una temperatura inferior a la que se inicia por su influencia el fenómeno de la fermentación. De innegables beneficios sería la conquista de esa situación para las aceitunas que hubieran de conservarse un largo período, y si bien es innegable que el problema en teoría está resuelto,

no puede afirmarse otro tanto en el terreno de la práctica, porque los métodos a seguir para conseguirlo como anteriormente indicados, tropiezan con el obstáculo casi insuperable de su enorme costo y el no poderse operar o adaptarlos a estimables cantidades de producto.

La temperatura que para evitar la fermentación exigen las aceitunas ha de ser inferior a 15 grados, según las experiencias realizadas al efecto por el eminente agrónomo don Diego Pequeño, haciendo notar el mismo autor a ese propósito, como dato e inestimable valía, suministrado por la propia observación, que los frutos amontonados en un ángulo poco ventilado de un departamento, a los quince días se habían cubierto de humedad acusando una temperatura de 22 grados, mientras que la del ambiente del local no era de 9. Este antecedente demuestra con claridad meridiana que el calor se desarrolla con mayor intensidad en los frutos amontonados, y por esta misma razón para sustraerlos a semejantes influencias y procurar se conserven ha de cumplirse con la primera y esencial condición de ponerlos extendidos y aia que el espesor de las copas exceda de los 10 a los 15 centímetros.

Este sistema y el de los depósitos cubiertos, son los más económicos y recomendables para la conservación de la aceituna, puesto que ni requiere excesiva mano de obra ni demasiada extensión en los locales, por la posibilidad de ganar en altura lo que falta de superficie, colocando estibas unas sobre otras, pero dejando un espacio entre sí para que el aire penetre y circule.

Resumiendo todo lo expuesto, se sienta como final conclusión de este trabajo que el procedimiento o sistema a utilizar por su mayores ventajas técnicas y económicas sería aumentar el número de las almazaras de modo que permitiera elaborar el fruto del olivo a medida que se recoge del árbol y en su virtud, el que suscribe con el convencimiento firme de la experiencia, resultante se pronuncia en ese sentido; más claro está, que para llegar a esta solución el medio más indicado es la Asociación de los cosecheros en forma de Cooperativas de producción. Ello se dispone.—Antonio Torres, Ingeniero Director de la Estación Olivícola de Lucena.

Córdoba 12 de Noviembre de 1919.—
El Ingeniero Jefe, Alberto Castiella.

Parque de Intendencia de Córdoba

Núm. 3.019

Anuncio

Debiendo celebrarse en este Parque, sito en la calle de Tomás Conde, número 8, de esta ciudad, el día cinco de Diciembre próximo, un concurso para adquirir artículos de consumo necesarios para

las atenciones del mismo, se hace público por medio del presente, al objeto de que concurren al acto los que deseen tomar parte en él.

El mencionado concurso tendrá lugar a las once del expresado día ante la Junta Económica del Parque, y será presidido por el Sr. Director del establecimiento, sujetándose las condiciones del concurso a las marcadas en los pliegos que se hallan de manifiesto en las oficinas del expresado Parque todos los días laborables, de nueve a trece, y por su mucha extensión no se publican, donde se encontrarán, asimismo, muestras de los artículos a cuyo tipo tendrán que sujetarse las que presenten los proponentes.

Las proposiciones serán extendidas previamente en papel de la clase 11.ª y con sujeción al modelo que al pie se detalla, a las cuales se acompañará la cédula personal del proponente y el último recibo de la contribución industrial, según el concepto por el que se comparezca. Las proposiciones se entregarán en sobre cerrado, y en el acto de su presentación harán entrega los proponentes en la Caja del establecimiento del 5 por 100 a que ascienda el importe de su proposición, para cuyo cálculo servirán de base los precios provisionales y que para este solo efecto se consignan en el pliego de las condiciones técnicas. Dicho depósito se constituirá en la clase de valores que también cita el mencionado pliego.

Este depósito se entenderá como garantía al cumplimiento del correspondiente contrato, caso de que fuese aceptada la proposición. En caso contrario, y en el acto, serán devueltos estos depósitos.

Para el caso en que dos o más proposiciones iguales dejen en suspenso la adjudicación, en el mismo acto y durante quince minutos se abrirá una licitación por pujas a la llana entre los autores de las proposiciones iguales, adjudicándose el que mejor más la suya. Caso de que la igualdad subsistiere, pasados los quince minutos citados se decidirá por medio de sorteo la adjudicación. Esta, en todo caso, será hecha al que presente la mejor proposición, ajustada siempre a las condiciones del concurso.

Con arreglo a lo que determina el artículo 51 de la Ley de Contabilidad de la Hacienda pública de 1.º de Julio del año 1911, si el rematante no cumpliere las condiciones que deba llenar para la celebración del contrato o impidiere que éste tenga efecto en el término señalado, se anulará el remate a costa del mismo rematante y en la forma que previene el citado artículo 51 de la Ley.

Los gastos que se originen, consecuencia del concurso, de anuncios y cualquier otro que se derive de él, serán satisfechos por el adjudicatario.

Será desechada toda oferta que no reu-

na las condiciones marcadas en el pliego de las técnicas, siendo árbitra la Junta de este establecimiento para juzgar en el acto sobre la aceptación de las proposiciones aunque medie asesoramiento de peritos.

Los artículos objeto de este concurso son: harina de primera clase para pan de hospital, cebada, paja para pienso, sal, leña rajada para cocinas, leña de jaras para hornos, petróleo, carbón vegetal, carbón de cok, jabón, esparto, grasa para maquinaria y saquería.

El acto del concurso se ajustará a las prevenciones establecidas en el Reglamento de Contratación del ramo de Guerra, aprobado por Real orden de 6 de Agosto de 1909 (C. L. núm. 157), Ley de Contabilidad de la Hacienda pública de 1.º de Julio del año 1911 y Ley de protección a la Industria Nacional.

Córdoba 19 de Noviembre de 1919.—
El Director, Bernardo de la Torre.

Modelo de proposición

Don F. de T. domiciliado en . . . y con residencia en . . . , provincia de . . . , calle . . . , número . . . , enterado del anuncio publicado en el BOLETIN OFICIAL de la provincia, fecha tal, 6 fijado en tal parte) para la adquisición de artículos de consumo con destino al Parque de Intendencia de Córdoba y de los pliegos de condiciones que en el mismo seclude, se comprometo y obliga, con sujeción a las cláusulas del mismo y su más exacto cumplimiento . . . quintales métricos de . . . , . . . , pesetas uno (todo en letra), acompañando en cumplimiento de lo prevenido en su cédula personal corriente, de clase . . . , número . . . , expedida en . . . (6 pasaporte de extranjería, en su caso, y poder notarial, también en su caso), así como el último recibo de la contribución industrial que le corresponda satisfacer según el concepto en que comparece.

Los artículos que ofrece proceden de . . . (el punto que sea).

(Fecha y firma).

Observaciones.—Si la proposición no se extiende en papel sellado, deberá serlo en otro de igual tamaño y adherirse la póliza correspondiente. Si se firma por poder, se expresará como antefirma el nombre y apellidos del poderdante o el título de la casa o razón social.

ADMINISTRACION CENTRAL Ministerio de Estado

Subsecretaría

ASUNTOS CONTENCIOSOS

El Cónsul de España en Río de Janeiro, participa a este Ministerio el fallecimiento del súbdito español Regolio Logo Old, ocurrido el 21 de Junio último en el Lazareto de Iha Grande, a consecuencia de tuberculosis pulmonar.

Madrid 6 de Noviembre de 1919.—El Subsecretario, P. A., El Marqués de González.

JUZGADOS

CASTURRA.—Núm. 3.864

Don Nicolás Badia Alvarez, Juez de Instrucción de este partido.

Por el presente, se cita y llama a Benigno Marchado, que decía ser vecino de Llerena; Prudencio Fernández, que decía serlo de Don Benito; Antonio Torres Aguado, decía lo era de Córdoba, a fin de que en el término de diez días, contados desde el siguiente al en que tenga lugar la inserción del presente en la «Gaceta de Madrid» y «Boletines oficiales» de esta provincia y de la de Córdoba, comparezcan ante este Juzgado a fin de recibirle declaración en el sumario que se instruye con el número setenta del corriente año, por hurto de caballerías; bajo apercibimiento de que si no comparecen les parará el perjuicio a que haya lugar.

Dado en Castuera a trece de Noviembre de mil novecientos diez y nueve.

—Nicolás Badia.—El Secretario judicial, P. S., León J. P. Tena.

LUCENA.—Núm. 3.866

Cédula de citación

El Sr. Juez Municipal de este distrito, en providencia dictada el día de hoy, en virtud a las diligencias recibidas de la Superioridad sobre faltas, ha mandado citar a Ricardo y Antonio Jiménez Reyes y al padre de éstos, José Jiménez, ausentes de esta ciudad y de los cuales se ignora el paradero, para que comparezcan con las pruebas que tengan, a celebrar juicio de faltas por lesiones y contra el orden público en la Sala Audiencia de este Juzgado sita calle Juan Jiménez Cuenca, número doce, el día veinticuatro del actual y hora de las quince, con el apercibimiento de que si no lo verifican, se les impondrá la multa de cinco a veinticinco pesetas. Y para que la presente cédula se publique en el BOLETIN OFICIAL de esta provincia, la firmo en Lucena a tres de Noviembre de mil novecientos diez y nueve.—El Secretario, Miguel Oliva de Sotomayor.

ALMADÉN.—Núm. 3.865

Don Germán Sánchez Gómez, Juez de Instrucción de este partido.

Por el presente, ruego y encargo a todas las autoridades y agentes de la policía judicial, practiquen gestiones para la busca y rescate de una burra de tres años, parda, de 1'25 de alzada, con raya de mulo, sustraída en la aldea de Ventillas, del término de Fuencaliente, en la noche del tres del actual, al residente en dicha aldea Petronilo Blanco Duque, de una cuadra de su propiedad; y de ser habida la pongan a mi disposición con las personas en cuyo poder se encuentre si no acreditan su legítima adquisición.

Pues así lo he acordado en la causa que con tal motivo instruyo con el número ciento de este año.

Dado en Almadén a doce de Noviem-

bre de mil novecientos diez y nueve.—
Germán Sánchez Gómez.—P. S. M., Rogelio Zamora.

CORDOBA.—Núm. 3.867

Cédula de citación

El señor Juez de Instrucción de esta capital en providencia de hoy, dictada en sumario que se sigue por estafas contra Enrique Aguilera Carmona, que se titulaba ser representante de la casa de aplicaciones fotográficas titulada «El Relampago», ha mandado se cite por medio de la presente que se insertará en el BOLETIN OFICIAL, a Carlota Reyes, Mercedes Soto, Rafaela Martín, Soledad Márquez y Antonio Serrano Tafaya, todos de esta ciudad, cuyas demás circunstancias y actual paradero se ignora, para que en el término de diez días, comparezcan ante este Juzgado situado en la calle de Góngora, sin número, con el fin de recibirle declaración en expresado sumario; bajo apercibimiento de que si no lo verifican, le parará el perjuicio a que haya lugar.

Córdoba doce de Noviembre de mil novecientos diez y nueve.—El Secretario, Teodomiro Fernández.

Administración de Justicia

Citaciones y emplazamientos en materia criminal

Bajo los apercibimientos procedentes de derecho, se cita a emplazamiento por las Juntas de Tribunales respectivos a las personas que a continuación se expresan para que comparezcan el día que se señala o dentro del término que se indica, a contar desde la fecha de la publicación del anuncio en este periódico oficial, con arreglo a los artículos 11 de la ley de Enjuiciamiento Criminal 386 del Código de Justicia Militar y 11 de la ley de Enjuiciamiento Militar de Marina.

Núm. 3.904

Un tal Antonio, cuyos apellidos ignora y con domicilio en Cañete de las Torres, que en veinticuatro de Junio último se guarda en el cortijo de Veredas, de este término, comparecerá ante el Juzgado Municipal de Montero, Plaza Alfonso XIII número noventa y ocho, el día veintidós del actual, a las once de su mañana, como inculcado y con las pruebas que tenga en su descargo para celebrar juicio de faltas por las lesiones que le causó a Juan Borreguero Priego.

Impresos

En la imprenta de este periódico hay foderos para clases pasivas; Fes de vida; Gargaremos y Cartas de pago para Ayuntamientos y recibos de inquilinato.

Imp. «La Opinión».—Braulio Laportilla, 6