

Boletín



Oficial

DE LA

PROVINCIA DE CORDOBA

Franqueo
concertado

SUSCRIPCION PARTICULAR

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

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

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

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

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

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

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

Venta de números sueltos a 40 céntimos de peseta.

ARTÍCULO 1.º.—Las leyes obligarán en la Península, e Islas Baleares y Canarias, a los veinte días de su promulgación si en ellas no se dispusiese otra cosa. Se entiende 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 su cumplimiento.

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

Las leyes, órdenes 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.

(Órdenes de 2 de Abril, 3 y 21 de Octubre de 1854).

Presidencia del Consejo de Ministros

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

De igual beneficio disfrutaban las demás personas de la Augusta familia.

(«Gaceta» 26 Enero 1927.)

Alcaldía Constitucional de Córdoba

Núm. 278

Existiendo vacante en el Cuerpo de Veterinarios de este Excmo. Ayuntamiento una plaza de profesor de segunda categoría dotada con el haber anual de tres mil quinientas pesetas, la cual ha de proveerse por oposición entre los profesores de categoría inmediata inferior con arreglo a lo prevenido en el artículo sexto del Reglamento de citado Cuerpo, se anuncia por la presente que los ejercicios para esas oposiciones habrán de atenderse con arreglo al cuestionario que al final se detalla.

Expresados ejercicios darán comienzo una vez transcurrido el plazo de tres meses contados desde el si-

guiente al en que aparezca inserto este edicto en el BOLETÍN OFICIAL de la provincia, entendiéndose los meses de treinta días sin descontar los festivos.

El plazo de admisión de solicitudes se fija en el de quince días hábiles contados igualmente desde el siguiente al del anuncio de este edicto en citado Diario oficial.

Córdoba 19 de Enero de 1927.—
F. Santolalla.

CUESTIONARIO

Primer ejercicio

Tema 1.—Laboratorio de matadero.—Concepto general.—Condiciones que debe reunir.—Tipos de laboratorios según la importancia del matadero.—Microscopio.—Descripción.—Tipos diversos.—Modo de empleo.—Amplificaciones y mensuraciones microscópicas.—Ultramicroscopía y técnica ultramicroscópica.—Triquinoscopio.—Microscopios y triquinoscopios.—Técnica de la investigación y descripción del servicio de inspección de triquinas según la importancia del matadero.

Tema 2.—Métodos de Hispatología aplicables a la inspección de mataderos.—Método de los cortes.—Microtomo.—Técnica del manejo.—Fijación e induración.—Inclusión.—Cortes.—Coloración.—Colorantes simples y compuestos.—Montaje.—Métodos seriados.

Tema 3.—Concepto general de los

microbios.—Clases de microbios y lugares que ocupan en las clasificaciones naturales.—Anatomía y fisiología de las bacterias.—Clasificaciones bacterianas.

Tema 4.—Influencia de los agentes exteriores sobre las bacterias.—Acción de los antisépticos.—Producción de calor, luz y pigmentos con las bacterias.—Secreción de diastasas y toxinas.—Bacterias de la fermentación y de la putrefacción.—Bacterias saprófitas y patógenas.

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

Tema 6.—Concepto de los virus filtrables.—Importancia de los virus filtrables en la etiología de las infecciones.—Presunta morfología de los virus filtrables clásicos.—Filtrabilidad en microbios conocidos.—Protozarios patógenos.—Clasificación natural de ellos.—Infecciones micóticas.

Tema 7.—Recolección de productos patológicos.—Extracciones en el vivo.—Idem en los animales de laboratorios de los diversos productos.—Autopsias.—Necropsia general.—Recolecciones cadavéricas.—Exámen de microbios en productos patológicos.—Exámen de microbios en los cultivos.—Exámen micrográfico de la san-

gre.—Coloraciones hemáticas.—Bacterias y parásitos que se diagnostican en este reconocimiento.

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

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

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

Tema 11.—Experimentación sobre animales.—Animales de laboratorio.—Criales y enfermedades de estos animales.—Contenso y anestesia.—Inoculaciones experimentales.—Material.—Preparación y dosificación de los virus.—Técnica de las inoculaciones dérmicas, intradérmicas y subcutáneas, intramusculares, intravenosas en el ojo, en los centros nerviosos, en las vías respiratorias e intrapleurales.

en las vías digestivas, intraperitoneales, inclusión en sacos de colodión.—Observación de los animales inoculados y comprobaciones finales.

Tema 12.—Aplicación del frío en la conservación de las sustancias alimenticias.—Historia.—La industria frigorífica.—Producción del frío artificial.—Máquinas frigoríficas.—Clases marcas, y funcionamiento.—Distribución y circulación del aire frío.—Valor higiénico de los diferentes frigoríficos.—Construcción e instalación del frigorífico.—Funcionamiento y explotación.—Fábricas de hielo.

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

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

Tema 15.—Seguro contra decomisos.—Necesidad y fundamento.—El seguro en nuestros mataderos.—Seguros mutuos municipales y del Estado.—Compañías de seguros.—Bases y reglamentación.—La tabla baja.—Historia, concepto, importancia y organización.—Bases generales para los concursos de proyectos y maquinaria de mataderos.

Segundo ejercicio

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

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

Tema 3.—Condiciones generales que

rigen la construcción de un matadero.—Modernización de un matadero.

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

Tema 5.—Limpieza y desinfección del matadero.—Indicaciones de esta última, procedimientos de desinfección: sustancias y material que se emplean según los casos.

Tema 6.—Higiene del material y del personal.—Cuidados higiénicos para evitar la contaminación de las carnes.—Papel de los insectos en la contaminación y propagación de enfermedades.—Medios de evitarlos.

Tema 7.—Descripción de los servicios de un matadero.—Servicios generales mercado de ganados y lonja de contratación.

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

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

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

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

Tema 12.—Inspección en vivo de las reses de abastos.—Características generales.—Desecho.—Prescripciones legales.

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

Tema 14.—Oreo.—Cualidades que adquieren las carnes oreadas.—Estampillado.—Peso.—Transporte de las carnes al mercado.—Reglas higiénicas que lo prescriben.

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

Tema 16.—Categorías de las carnes según las especies, regiones, sexos y edades.—Engrasamiento de la carne: causas que lo influyen.—Distinción

de especies y sexos en las canales preparadas.

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

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

Tema 19.—Procedimientos biológicos para diferenciación específica de las carnes.—Reacción de precipitación: fundamentos y técnica.—Reacción de fijación del complemento.—R. de anafilaxis.

Tema 20.—La inspección veterinaria durante las operaciones de carnización.—La inspección de la canal: técnica.—Fraudes que pueden cometerse.

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

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

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

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

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

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

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

Tema 28.—Diagnóstico bacteriológico del carbunco bacteridiano.—Caracteres morfológicos, reproductivos y culturales de la bacteria carbunco.—Diagnóstico experimental.—

Reacción precipitante de Escoli.—Fundamentos y técnica.

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

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

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

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

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

Tema 34.—Peste porcina y neumonía contagiosa y mal rojo del cerdo.—Estudio de estas enfermedades de matadero y destino que merecen sus carnes.

Tema 35.—Tuberculosis.—Consideraciones etiológicas.—Frecuencia de la tuberculosis como enfermedad de matadero.—Especies atacadas y sintomatología.

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

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

Tema 38.—Tipos bacilares en la tuberculosis.—Virulencia de la cerna tuberculosa.—Nocividad para el hombre.—Destino legal de las carnes y decomisos parciales o totales.

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

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

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

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

Tema 43.—Carnes parasitarias.—

Imprenta de la Casa Socorro-Hospicio

SE HACEN TODA CLASE DE IMPRESIÓN DE OBRAS

:: :: :: TRABAJO DE LUJO :: :: ::

MODELACIONES PARA LOS AYUNTAMIENTOS

:: :: :: Y CASAS COMERCIALES :: :: ::

Prontitud en los trabajos

Precios económicos

Triquinosis.—Historia.—Parasitología.—Triquinosis del cerdo.—Síntomas y lesiones.—Examen triquinoscópico.—Técnica.—Triquinoscopio.—Residencia de las triquinas.—Destino de las carnes.

Tema 44.—Gisticercosis del cerdo.—Parasitología.—Reconocimiento.—Destino de las carnes.—Gisticercosis del ganado vacuno.—G. del ganado lanar y cabrio.

Tema 45.—Equinocosis.—Historia.—Parasitología.—Lesiones patológicas.—Destino de las carnes.—Profilaxis de la equinocosis humana.—Otras enfermedades parasitarias de los animales de matadero, generalmente no transmisibles al hombre y que pueden ser causa de decomiso.

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

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

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

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

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

Tema 51.—Conservación de las carnes.—Métodos físicos.—Refrigeración y congelación.—Conservas por el calor.—Métodos químicos.—Salazón.—Desecación.—Ahumado.

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

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

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

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

Tema 56.—Las aves de corral en

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

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

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

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

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

Tema 61.—Peces marinos comestibles.—Especies principales.—Inspección sanitaria del pescado.—Signos de frescura.—Alteraciones.—Putrefacción.—Enfermedades del pescado.—Peces tóxicos y repugnantes.—Medios de pesca prohibidos.—El pescado como vehículo de contagio.—La veda.

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

Tema 63.—Inspección de los moluscos.—Valor alimenticio.—Principales especies comestibles.—Estado de frescura.—Alteraciones.—Enfermedades.—Toxicidad.—Los mariscos como vectores de enfermedades.—Higienización de las ostras.—Disposiciones legales y veda.—Inspección de los caracoles.—Característica de los crustáceos comestibles.—Alteraciones enfermedades y accidentes que originan.—Inspección de las ranas.

Tema 64.—Inspección de vegetales alimenticios.—Inspección de los hongos.—Valor nutritivo.—Clasificación botánica.—Descripción de las espe-

cies comestibles y su distinción con las tóxicas.—Accidentes producidos por la ingestión de hongos venenosos.—Errores vulgares acerca de los hongos.—Inspección de frutas verduras y legumbres.—Alteraciones.—Enfermedades.—Trasmisión de entozoarios por hortalizas.—Inspección de las patatas.—Conservas de frutas y legumbres.

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

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

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

Tema 68.—Reconocimiento de la leche.—Recogidas de muestras.—Examen organoléptico.—Examen físico.—Densidad.—Métodos.—Crioscopia.—Refractometría.—Resistencia eléctrica.—Viscosimetría.—Determinación de la reacción acidimetría.—Métodos.—Prueba del alcohol.—Prueba del alizarol.

Tema 69.—Determinación del extracto seco de la leche: procedimientos.—Determinación de la materia grasa.—Cremonometría.—Butirometría.—Métodos Marchand, Adal y Gerber.—Otros métodos butirométricos.—Determinación de la lactosa, los albuminoides y sales.

Tema 70.—Análisis biológico de la leche.—Determinación de las impurezas.—Prueba de Tronsdorff.—Catalasimetría.—Fundamentos y técnica.—Reductasimetría.—Fundamentos y técnica.—Análisis bacteriológico de la leche.—Métodos.—Calificación de la leche por su riqueza bacteriana.—Análisis microscópico de la L.

Tema 71.—Sofisticaciones de la leche.—Aguado.—Procedimientos para determinarlo.—Desnatado.—Sustancias extrañas y sustancias reconstituyentes.—Antisépticos añadidos a la leche y métodos para investigar los más usados.—Métodos para distinguir la leche cruda de la cocida.

Tema 72.—El control de la leche en práctica.—Organización de la inspección.—Inspección en el mercado.—Laboratorios de inspección de leches.—Clasificación práctica de leches ins-

peccionadas.—Decomisos.—Penalidad.

Tema 73.—Leches conservadas y preparadas.—Pasterización.—Técnica y resultados.—Esterilización.—Material, técnica y resultados.—Homogenización.—Aparatos y técnica empleados.—Leche desecada.—Leche en polvo.—Leches sintéticas.—Leche terapéuticas.—Leches vivas y muertas.—Importancia práctica.

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

Tema 75.—Mercados públicos.—Disposiciones que lo rigen.—Condiciones de un mercado público y servicios generales que rinde.—Organización del mercado para la inspección veterinaria.—La inspección veterinaria en tiendas, cafés, fondas, etc.—La inspección en fábricas de embutidos y conservas.—La inspección en quemaderos triperías y otros establecimientos insalubres.—El laboratorio municipal.—Organización de la sección veterinaria en el laboratorio.—La inspección en los fieltos y estaciones sanitarias.—Organización del Cuerpo de Inspectores Veterinarios municipales.

Tercer ejercicio

Con arreglo a lo prevenido en el artículo quinto del Reglamento orgánico del Cuerpo de Veterinarios del Excelentísimo Ayuntamiento de esta capital expresado ejercicio será subvuido por el Tribunal en cuantos estime convenientes.—Córdoba 10 de Enero de 1927.—El tribunal.—Francisco Santolalla Natera.—Rafael Martín Merlo.—Marcial Bellido Luque.—Manuel Gómez Pulgarín.—Rafael Ortiz Redondo.—Rubricado.

Audiencia Territorial de Sevilla

Núm. 313

Edicto

El Tribunal pleno de esta Audiencia, en sesión celebrada el día de la fecha, acordó los siguientes nombramientos:

Don José Leal Benítez, Juez municipal suplente de Villanueva del Duque.

Lo que de orden del mismo Tribunal y en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 9.º del Real decreto de 30 de Octubre de 1923, se hace público a los fines del citado artículo.

Sevilla 22 de Enero de 1927.—El Secretario de Gobierno, firma ilegible.

Ayuntamiento de Espejo

Núm. 296

Don Juan Romero Chamizo, Alcalde accidental del Ayuntamiento de esta villa de Espejo.

Hago saber: Que no habiéndose producido reclamaciones ni protesta alguna respecto a las listas de electores con derecho a votar Compromisarios en las de Senadores, formadas y publicadas el día primero del actual con arreglo al artículo 25 de la ley de 8 de Febrero de 1877, la Comisión municipal Permanente, en sesión de hoy, acordó declararlas definitivas y ultimadas para todos los efectos, tal y como se aprobaron en expresada fecha, y que se publiquen así nuevamente, a los fines consiguientes.

Lo que se hace saber por edictos en esta villa y en el BOLETIN OFICIAL, cumpliendo lo acordado y para que surta los efectos legales a que haya lugar en derecho.

Espejo 22 de Enero de 1927.—Juan Romero.

JUZGADOS

CORDOBA

Núm. 321

Don Luis Giménez Clavería, Juez de primera Instancia del distrito de la Izquierda de esta ciudad.

En virtud del presente se hace saber: que en este Juzgado y Secretaría del que refrenda se instruye expediente con motivo del fallecimiento intestado de doña Concepción Lorenzo Rodríguez, natural y vecina que fue de esta ciudad en la que murió el día diez y seis de Agosto último, en estado de casada con don Rafael Velasco Menjíbar, sin dejar descendientes ni ascendientes, habiendo reclamado la herencia de aquella sus sobrinos carnales don Orencio, doña Adelaida y don Alejandro González Lorenzo, en representación de su difunta madre doña Francisca Lorenzo Rodríguez, hermana de dicha causante.

Y en cumplimiento de lo que dispone el artículo novecientos ochenta y cuatro de la Ley de Enjuiciamiento civil se llama a los que se crean con igual o mejor derecho para que comparezcan a reclamarlo ante este Juzgado dentro de treinta días.

Dado en Córdoba a trece de Enero de mil novecientos veinte y siete.—Luis Giménez.—El Secretario, Eusebio Huélamo.

MADRID

Núm. 326

EDICTO

En virtud de providencia dictada en el día de hoy por el señor Juez de primera instancia del distrito del Congreso de esta Corte, en procedimiento judicial sumario seguido a instancia de la Sociedad «Justo Calvo e Hijos», contra doña Francisca Arana Muñoz y otros, como herederos de don Rafael Rodríguez González, se saca a la venta en pública y primera subasta la siguiente finca:

FINCA URBANA EN CORDOBA.—Porción de terreno, cercado de pa-

red y edificado en parte con frente o fachada al camino llamado «Cuesta de la Pólvora», en el pago de la Fuensanta, primer ruedo de esta ciudad, compuesto de un polígono irregular de once lados, con una superficie total de cinco mil seiscientos setenta y ocho metros con sesenta centímetros cuadrados; de ellos, cinco mil cuatrocientos setenta y ocho metros sesenta centímetros, corresponden a las edificaciones y corrales que se comprenden en toda la línea de fachada y los doscientos metros restantes a una nave cubierta con diferentes habitaciones y oficinas que en forma rectangular se halla perpendicular a la línea paralela a la de fachada entrando por tanto, dentro del área de donde se segregó propiedad de doña Teodomira Ramírez de Arellano; linda todo ello por la derecha entrando y solo por los dos lados de los once expresados con haza del Moredal o haza del Arroyo de la Fuensanta, por la izquierda y solo, por tres lados de los mencionados con finca de don Enrique Alvarez y por el fondo o espalda por los cinco lados restantes de los once dichos con la finca de donde se segregó; para mayor claridad se consigna, que el rectángulo de doscientos metros linda por sus tres lados de izquierda, derecha y espalda con la expresada finca de donde se segregó.

Dicha subasta se celebrará en la Sala Audiencia de este Juzgado el día veinte y cinco de Febrero próximo a las doce, sirviendo de tipo para la misma el fijado por las partes en la escritura de préstamo, o sea, el de setenta mil pesetas; previniéndose a los licitadores, que no se admitirá postura alguna que sea inferior a dicho tipo: Que para tomar parte en la subasta deberán consignar previamente sobre la mesa del Juzgado el diez por ciento de aquella cantidad: Que los autos y la certificación del Registro comprensiva de los censos, hipotecas y gravámenes a que está afecto el inmueble estarán de manifiesto en la Secretaría: Que se entenderá que todo licitador acepta como bastante la titulación y que las cargas o gravámenes anteriores y los preferentes (si los hubiere) al crédito del actor continuarán subsistentes, entendiéndose que el rematante los acepta y queda subrogado en la responsabilidad de los mismos sin destinarse a su extinción el precio del remate.

Dado en Madrid a veinte y uno de Enero de mil novecientos veinte y siete.—El Secretario, Firma ilegible.—V.º B.º: El Juez, Firma ilegible.

SEVILLA

Núm. 320

Edicto

En virtud de providencia dictada con esta fecha por el señor Juez de primera instancia del Distrito de San Vicente y por ante mí en autos ejecutivos seguidos a instancia de don Fernando Berraquero Ariza, contra don José Angulo López, por cobro de pe-

setas, se anuncia la venta en pública subasta el día cuatro de Marzo próximo a las diez de su mañana, en la Sala de Audiencia de este Juzgado, sito en calle Almirante Apodaca cuatro, de esta capital, con baja del veinte y cinco por ciento de sus aprecio de los bienes siguientes:

Pesetas

Una casa habitación en Palma del Río, Plaza de la Constitución, número nueve, conocida por las Carneceñas, con un área superficial de trescientos once metros cuadrados próximamente, siendo su fabricación de ladrillos y tapial, compuesta de planta baja y principal, encontrándose una tercera parte del edificio sin techar y correspondiendo la planta principal, solo a la primera crujía, apreciada en diez mil pesetas

10.000

Ciento catorce tablonos de madera portuguesa de cuatro metros de largo; dos metros cúbico de madera portuguesa, en tablas de quince milímetros; setenta y cinco tablonos de pino de Flandes, de cuatro cincuenta centímetros de largo, catorce metros cúbicos de madera eucaliptus, en tablas de varias medidas; seis metros cúbicos de tablonos de madera de álamo blanco de varios tamaños, tres metros cúbicos de madera de nogal en varias medidas; medio metro cúbico de madera de caoba, en trozos de varias medidas; un motor eléctrico de siete caballos, corriente continua, marca Siemens Schuchert, un motor gasolina de seis caballos sin marca; una máquina de aserrar madera, de noventa centímetros de diámetro marca J. Pérez de Sevilla; otra máquina de aserrar madera de sesenta y cinco centímetros de diámetro, marca Carlos Wolema; un sacagrueso labrante de cincuenta centímetros, marca Anfolia, con su correspondiente contramarcha, una máquina de escoplear; dos tocadores y dos roperos en construcción; una biblioteca de madera de haya; un tecedor, barnizado, color nogal, seis mesillas de noche; seis cómodas de pino; cuatro camas torneadas, para matrimonio; una cama de tablero y cuatro docenas de sillas decoradas y asientos de enea; apreciados todo junto en nueve mil trescientas noventa pesetas.

9.390

Los expresados bienes se sacan a subasta en dos lotes; uno de ellos la finca reseñada y otro los muebles, maderas y maquinaria, sirviendo de tipo para el primero siete mil quinientas pesetas y para el segundo siete

mil cuarenta y dos pesetas cincuenta céntimos, y bajo las condiciones siguientes:

Primera. No se admitirán posturas que no cubran las dos terceras partes de los aprecio respectivos.

Segunda. Los licitadores deberán consignar en la mesa del Juzgado el diez por ciento de la cantidad importe del aprecio del lote a que vayan a hacerse proposiciones, pudiendo cederse a un tercero el remate.

Tercera. Los bienes muebles pueden examinarlos en el domicilio del deudor don José Angulo en la villa de Palma del Río.

Cuarta. La finca Plaza de la Constitución número nueve de Palma del Río, se saca a subasta sin suplir previamente la falta de títulos, observándose respecto a ello lo prevenido en la regla quinta del artículo cuarenta y dos del Reglamento para la ejecución de la Ley Hipotecaria.

Y para su publicidad se extiende el presente en Sevilla a veinte y dos de Enero de mil novecientos veinte y siete.—El Secretario, Felipe Ortuño.

Administración de Justicia

Citaciones y emplazamientos en materia criminal.

Bajo los apercibimientos procedentes en derecho, se cita o emplaza por los Jueces y Tribunales respectivos a las personas que a continuación se expresan, para que comparezcan el día que se les señala o dentro del término que se les fija, a contar desde la fecha de la publicación del anuncio en este periódico oficial con arreglo a los artículos 178 de la ley de Enjuiciamiento Criminal, 386 del Código de Justicia Militar y 63 de la ley de Enjuiciamiento Militar de Marina.

Núm. 263

GUERRERO ARIZA Francisco, hijo de Francisco y de Leonor, natural de Santaella, de estado soltero, profesión jornalero, de veintinueve años de edad, domiciliado últimamente en Córdoba, procesado por estafa, comparecerá en término de diez días ante el Juzgado de instrucción del Distrito de la Derecha de Córdoba, para ser reducido a prisión, apercibido en otro caso de ser declarado rebelde.

Córdoba 18 de Enero de 1927.—El Juez de instrucción, Luis de la Concha.—El Secretario Licenciado, Manuel Pozanco.

Imprenta de la Casa de Socorro-Hospicio