

PUNTO DE SUSCRIPCION

EN ZARAGOZA

- En la Administración del BOLETÍN, sita en la Imprenta de la Casa-Hospicio de Misericordia.
- Las suscripciones de fuera podrán hacerse remitiendo su importe en libranza del Tesoro ó letra de fácil cobro.
- El pago de la suscripción adelantado.
- La correspondencia se remitirá franqueada al Regente de dicha imprenta.



PRECIO DE SUSCRIPCION

- 30 pesetas al año * Extranjero, 45.
- Los edictos y anuncios obligados al pago de inserción, 25 cént. de peseta por línea.
- Las reclamaciones de números se harán dentro de los cuatro días inmediatos á la fecha de los que se reclamen; pasados éstos, la Administración sólo dará los números, previo el pago, al precio de venta.
- Números sueltos, 25 céntimos de peseta cada uno.

BOLETIN OFICIAL

DE LA PROVINCIA DE ZARAGOZA

ESTE PERIÓDICO SE PUBLICA TODOS LOS DÍAS, EXCEPTO LOS DOMINGOS

Las leyes obligan en la Península, Islas adyacentes, Canarias y territorios de Africa sujetos á la legislación peninsular, á los veinte días de su promulgación, si en ellas no se dispusiese otra cosa. (Código civil).
Las disposiciones del Gobierno son obligatorias para la capital de provincia desde que se publican oficialmente en ella, y desde cuatro días después para los demás pueblos de la misma provincia. (Ley de 8 de Noviembre de 1887).

Inmediatamente que los señores Alcaldes y Secretarios reciban este BOLETÍN OFICIAL, dispondrán que se fije un ejemplar en el sitio de costumbre, donde permanecerá hasta el recibo del siguiente.
Los Sres. Secretarios cuidarán, bajo su más estrecha responsabilidad, de conservar los números de este BOLETÍN, coleccionados ordenadamente para su encuadernación, que deberá verificarse al final de cada semestre.

PARTE OFICIAL

PRESIDENCIA DEL CONSEJO DE MINISTROS

SS. MM. el Rey Don Alfonso XIII (q. D. g.) y la Reina Doña Victoria Eugenia continúan sin novedad en su importante salud.

De igual importancia disfrutaban SS. AA. RR. el Príncipe de Asturias, el Infante Don Jaime y demás personas de la Augusta Real Familia.
(Gaceta 4 Enero 1909).

SECCION PRIMERA

MINISTERIO DE LA GOBERNACION

INSTRUCCIONES TÉCNICAS

á que se refiere el anterior decreto (1).

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

AGUA.

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

Ser transparente, incolora, inodora é insípida.

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
Magacela	30

(1) Véase «Boletín» 30 Diciembre 1908.

Materia orgánica total valorada en líquido ácido y expresada en oxígeno	4
Amoniaco por reacción directa	0'02
Idem libre determinado por destilación	0'005
Idem albuminoide	20
Acido nítrico	20
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 cualquiera 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 deba 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, después 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 leche 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 a 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 a la leche.

MANTEQUILLA

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

La mantquilla 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 mantquilla 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 a una buena preparación de la mantquilla ó a 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 sometiendo el coágulo así obtenido a un tratamiento apropiado para cada variedad de queso.

Serán toleradas las siguientes manipulaciones y prácticas encaminadas a 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 a 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 es-falso*.

ACEITE

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

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

Se tolerarán como prácticas encaminadas a 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 no deberá exceder de 1 por 100.

HARINA, PAN Y PASTAS ALIMENTICIAS

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

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

Las harinas de buena calidad deberán contener: de 10 a 16 por 100, como máximo, de agua; de 8 a 15 por 100 de gluten seco y 28 a 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 a 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 35. La proporción de cenizas, incluyendo la sal, no será superior a 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 a continuación se especifican, por encaminarse a conseguir una vinificación normal ó a 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 albúminas ó de la gelatina;

La clarificación 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, a 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 a 20 gramos por hectolitro.

Con relación a los mostos, se admitirá:

El tratamiento por el anhídrido sulfuroso y por los bisulfitos alcalinos en las condiciones expresadas, la adición de tanino, la de ácido tártrico cristalizado y puro a 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 a la cifra de dos gramos por litro, ó de cuatro para los vinos generosos, secos ó licorosos y espumosos.

La adición de cloruro sódico, a 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 gasificación por el ácido carbónico puro.

Sin embargo, ningún 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 consignarse en las etiquetas su condición, poniéndose Champagne de Fantasía 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 preparan 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 clasificación por medios mecánicos y de sustancias cuyo empleo está declarado lícito;

La 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 tanino, 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 bisulfitos 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 bisulfitos 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 algu-

nas 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 tanino, fosfato amónico cristalizado puro y fosfato de cal puro; el tratamiento por el anhídrido sulfuroso y bisulfitos 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 95º centesimales, entre las que el furfural no deberá 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.

Rom 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 fábricas 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 cinc 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 *fantasía*.

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

CAFÉ

No podrá venderse con el nombre de café verde ó tostado, en grano ó reducido á polvo, después de la torrefacción, más que la semilla del *Coffea arábica 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 a 100^o 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 a 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 té 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 su aroma.

La proporción de azúcar no deberá exceder de un 60 por 100. Una proporción mayor a un 4 por 100 de cascarrilla 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 a 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 *fantasía* 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 a una presión determinada, ó por el agua mezclada con jarabes y saturada a 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 HELADOS

Corresponderán en su composición a la que deban tener en cada caso los elementos esenciales que proceda emplear en su preparación, y, por tanto, a 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 a 0.80 de totalidad de materias minerales; sacarosa, de 1 a 8 por 100; azúcar invertido de 65 a 77; dextrinas diversas, de 1.4 a 8 por 100, y 0.04 a 0.18 por 100 de acidez calculada en ácido fórmico.

PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y PASTELERÍA

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 fantasía, se admitirán en su confección materias alimenticias, de cualquier clase que sean, y colores inofensivos, siempre que éstos no sustituyan a 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 a 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 minimum 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 vino, 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; en 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 a los vinagres naturales ó de alcohol.

El vinagre no deberá contener anguilulas ni vegetaciones criptogámicas.

SAL DE COCINA

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

La sal de cocina ha de ser completamente soluble en agua, sin dejar residuo perceptible a simple vista. No contendrá una proporción de agua superior a un 8 por 100, ni exceder las sales de ca. 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 de pimienta roja.

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 á 35 por 100, la de extracto alcohólico, á 18, y la de agua, de 12 á 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 á 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*, *Breyne*, 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 á 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, á condición de que no contengan más de 100 miligramos de cobre por kilogramo de materia sólida.

Los frutos y legumbres secos 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 á las denominaciones con que sean vendidas, lo mismo por cuanto se refiere al producto en sí que á 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 á 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 licores, jarabes y productos de confitería:

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

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

Colores rojos.

Eosina (tetrabromo-fluoresceína).

Eritrosina (derivados metilados y etilados de eosina).

Rosa bengala-floxina (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 ácida Coupler.

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 rosanilina trifenilada ó de la difenilamina).

Colores verdes.

Mezcla de los amarillos y azules citados.

Verde malaquita (éter clorhídrico del terrametildiamidotrifenil-carbinol).

Colores violeta.

Violeta de París 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 ALIMENTACIÓN

El estaño de la hojalata con que estén 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 salchichería, 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 cápsulas, no deberán contener más de 1 por 100 de plomo y una centésima de arsénico.

Madrid 22 de Diciembre de 1908.—Aprobado por Su Majestad.—J. de la Cierva.

REAL ORDEN CIRCULAR

La reventa de billetes de espectáculos públicos, no autorizada por disposición legal alguna, envuelve indudablemente una vejación inmoral é injusta que, si la costumbre pudo introducir y mantener en España, como excepción lamentable, ninguna consideración de respeto á derechos adquiridos impone que prevalezca; pues si bien es inconcuso el derecho de los empresarios ó de quienes se dedican á celebrar espectáculos públicos para señalar el precio de todas y cada una de las localidades para presenciarlos, no cabe fundar en ningún título que se ofrezcan esas mismas localidades, que faltan en los despachos, al lado de éstos ó en las inmediaciones de los edificios en que los espectáculos se celebran, exigiendo un sobreprecio que no representa la remuneración legítima de un trabajo personal y sí sólo una exacción immoderada, que, ya se realice de acuerdo con los empresarios, ya sin su conocimiento, constituye un abuso, que las Autoridades gubernativas no deben tolerar se perpetúe en perjuicio del interés público.

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

1.º Que se prohíba en absoluto la reventa de billetes de espectáculos públicos de todas clases.

2.º Que se obligue á los empresarios de dichos espectáculos á habilitar, precisamente en los edificios donde se celebren, cuantas expendedorías sean necesarias, en relación con el número de localidades, para el rápido despacho de billetes, sin molestias para el público que lo solicite y de suerte que en ningún caso quede aquél estacionado ó aglomerado ante aquéllas, debiendo estar abiertas por lo menos durante cinco horas antes de comenzar los espectáculos.

3.º Que se autorice desde luego á las empresas para habilitar, conjunta ó separadamente, expendedorías en diferentes puntos de las poblaciones, en las cuales puedan facilitar al público las localidades que demande, sin que en ellas, en los despachos ni en las contadurías se reserven localidades no vendidas ni pueda señalarse como sobreprecio cantidad superior al 15 por 100 del importe de cada billete; y

4.º Que las Autoridades gubernativas persigan y castiguen la infracción de las reglas anteriores, imponiendo 125 pesetas de multa por la primera falta, 250 por la segunda y 500 por la doble reincidencia, llegando, después de impuestas dichas tres correcciones, hasta la suspensión del espectáculo si se cometieran con la complicidad de la empresa, sin perjuicio de dar cuenta á los Tribunales, por el delito de desobediencia.

De Real orden lo digo á V. S. para su conocimiento y cumplimiento. Dios guarde á V. S. muchos años. Madrid 3 de Enero de 1909.—Cierva.
—Sr. Gobernador civil de la provincia de....

Gaceta 4 Enero 1909).

SECCIÓN SEGUNDA

GOBIERNO CIVIL DE LA PROVINCIA DE ZARAGOZA

Carreteras.

Para practicar la información pública á que se refiere el art. 13 del Reglamento de 10 de Agosto de 1877 dictando reglas para la ejecución de la vigente ley de Carreteras, se anuncia al público, que el proyecto de carretera de tercer orden de Sos á Ruesta, trozos primero, segundo y tercero, estará de manifiesto en la Jefatura de Obras públicas de esta provincia, calle de Santa Cruz, número 19, durante el plazo de treinta días, á los efectos del art. 14 del citado Reglamento.

Zaragoza 2 de Enero de 1909.—El Gobernador, Juan Tejón y Marín.

Negociado 3.º—Circular.

Encargo á los Sres. Alcaldes, Guardia civil, Cuerpo de Vigilancia y demás Autoridades dependientes de la mía, procedan á la busca y captura de los sujetos que á continuación se expresan, declarados en rebeldía por el Juzgado de instrucción de Pina de Ebro:

Bernardo Hernández Gavarré, edad veintiún años, gitano, sin domicilio fijo.

Antonio Luis Sánchez, natural de Zaragoza, de veinticinco años de edad, soltero, sin domicilio.

Manuel Rovira Blanc, de veintiocho años de edad, casado, sin domicilio.

Caso de ser habidos los mencionados sujetos los pondrán á disposición del Sr. Juez de instrucción del referido Juzgado.

Zaragoza 4 de Enero de 1909.—El Gobernador, Juan Tejón y Marín.

SECCIÓN TERCERA

COMISION PROVINCIAL DE ZARAGOZA

CIRCULAR

Conforme á lo dispuesto en la Real orden de 22 de Marzo de 1850 é Instrucción de 9 de Agosto de 1877, aprobada por Real orden de la misma fecha, la Comisión provincial, de acuerdo con el Comisario de Guerra de esta Plaza, ha señalado el precio de las raciones que los pueblos han suministrado al Ejército durante el mes de Diciembre último, en la forma siguiente:

	Pts. Cts.
Ración de pan.....	0'20
Idem de cebada.....	0'80
Idem de paja.....	0'25
Litro de aceite.....	1'25
Idem de vino.....	0'22
Kilogramo de carne.....	2
Idem de carbón.....	0'11
Idem de leña.....	0'04

A los precios referidos presentarán los Ayuntamientos los recibos de suministro para su abono en la forma que dispone la Real orden de 18 de Septiembre de 1848.

Zaragoza á 31 de Diciembre de 1908.—El Vicepresidente, Augusto Ruiz Rañoy.—Por acuerdo

de la Comisión provincial, el Secretario, José Vidal.—El Comisario de Guerra, Gonzalo Elices.

Para dar cumplimiento á lo dispuesto por la Exoma. Diputación provincial, ha acordado esta

Comisión la venta en pública y segunda subasta de las reses del ganado vacuno que se detallan á continuación, existentes en la Vaquería del Hospital, á excepción de aquéllas que se hubieren enajenado hasta el día de la licitación.

Núm. de orden.	NOMBRE	CLASE	RAZA	EDAD	CIRCUNSTANCIAS	TIPO de licitación. Ptas. Cts.
1	Generosa..	Vaca.....	Holandesa.....	2 años.....	Preñada de 8 meses.....	650
2	Florida....	Idem.....	Idem.....	2 Id.....	Idem.....	925
3	Carbonera..	Idem.....	Idem.....	4 Id.....	Parida de 1 mes.....	850
4	Marquesa..	Idem.....	Idem.....	4 Id.....	Pendiente de celo.....	850
5	Montañesa..	Idem.....	Idem.....	4 Id.....	Preñada de 8 meses.....	925
6	Confitera..	Idem.....	Idem.....	5 Id.....	Idem de 2 idem.....	850
7	Golondrina..	Idem.....	Idem.....	5 Id.....	»	800
8	Romera.....	Idem.....	Idem.....	5 Id.....	Pendiente de celo.....	900
9	Redonda....	Idem.....	Idem.....	5 Id.....	Idem.....	800
10	Duquesa....	Idem.....	Idem.....	5 Id.....	Idem.....	900
11	Concha.....	Idem.....	Idem.....	5 Id.....	Idem.....	850
12	Deliciosa..	Idem.....	Idem.....	5 Id.....	Idem.....	925
13	Mora.....	Idem.....	Idem.....	5 Id.....	Preñada de 8 meses.....	950
14	Garbosa....	Idem.....	Idem.....	5 Id.....	Idem.....	925
15	Rabosa.....	Idem.....	Idem.....	6 Id.....	Pendiente de celo.....	875
16	Praviana...	Idem.....	Idem.....	7 Id.....	Preñada de 2 meses.....	800
17	Estrella...	Idem.....	Idem.....	7 Id.....	Idem de 1 mes.....	900
18	Milagros...	Idem.....	Idem.....	7 Id.....	Idem de 8 meses.....	850
19	Pancha.....	Idem.....	Agraz.....	8 Id.....	Pendiente de celo.....	700
20	Hermosa....	Idem.....	Holandesa.....	8 Id.....	Preñada de 3 meses.....	750
21	Preciosa...	Idem.....	Idem.....	9 Id.....	Pendiente de celo.....	800
22	Maja.....	Idem.....	Idem.....	7 Id.....	Preñada de 4 meses.....	800
23	Hermosa....	Novilla...	Idem.....	2 Id.....	Idem de 7 idem.....	600
24	Careta....	Idem.....	Idem.....	18 Meses..	Idem de 2 idem.....	450
25	Clavel.....	Buey.....	Na varra.....	6 Años....	Toro de labor.....	450
26	Chaparro..	Idem.....	Idem.....	6 Id.....	Idem.....	450

La subasta se celebrará en la Dirección del Hospital el domingo 17 del corriente mes, á las diez y media, por el sistema de licitación verbal y pujas de cinco pesetas ó múltiplos de esta cantidad sobre la señalada como tipo por cada res en la última casilla de la relación precedente.

Para tomar parte en el acto deberá constituirse previamente en la Administración del Hospital el depósito de cien pesetas.

El importe del remate se satisfará en metálico precisamente hasta el día 20 del actual, fecha en que se hará entrega de las reses adjudicadas. Estas se encontrarán de manifiesto en el Hospital para que puedan ser vistas por el público en las horas que determine el Administrador.

Zaragoza 5 de Enero de 1909.—El Vicepresidente, Augusto Ruiz Rañoy.—Por acuerdo de la Comisión provincial, el Secretario, José Vidal.

SECCION CUARTA

Tesorería de Hacienda de la provincia de Zaragoza.

Con fecha 14 de Diciembre último se remitió por esta Tesorería un oficio al Sr. Alcalde Presidente del Ayuntamiento de Pedrola, apercibiéndole y conminándole con la multa que determina el artículo 184 de la ley Municipal, por no haber remitido la certificación de los ingresos efectuados en la caja municipal de dicho pueblo, la cual le fué reclamada en 25 de Noviembre anterior en cum-

plimiento de lo dispuesto en el artículo 109, letra D, núm. 9 de la Instrucción de 27 de Abril de 1900, cuyo correctivo le fué impuesto por el señor Delegado de Hacienda como comprendido en el apartado 2.º, art. 183 de dicha ley y art. 6.º, número 21, caso 2.º del Reglamento de la Organización provincial de 13 de Octubre de 1903.

Lo que se publica en el BOLETÍN OFICIAL, en vista de no haber acusado recibo del citado oficio, á pesar de habersele ordenado, en analogía con lo preceptuado en el art. 46 del Reglamento de procedimientos de 13 de Octubre de 1903, cuya notificación se considerará hecha administrativamente y correrá el plazo de ocho días desde su publicación.

Zaragoza 2 de Enero de 1909.—El Tesorero de Hacienda, Toribio de la Serna.

SECCION QUINTA

Ayuntamiento de la S. H. y M. B. Ciudad de Zaragoza.

Habiéndose celebrado la primera subasta para el suministro de ciertos artículos de consumo con destino á la Casa Amparo sin que se presentase postor para varios de ellos, por acuerdo del Ayuntamiento se anuncia segunda licitación, en las mismas condiciones y tipos de precios que rigieron en la primera, de los artículos siguientes: 36.000 kilogramos de harina, 1.260 kilogramos de aceite, 1.000 decalitros de vino tinto, 1.000 kilogramos de

garbanzos, 1.000 kilogramos de judías, 750 kilogramos de bacalao, 3.000 kilogramos de patatas, 1.000 kilogramos de pasta para sopa y 1.000 kilogramos de arroz.

El acto tendrá lugar en la Casa Consistorial, á las once del día 5 de Febrero próximo, rigiendo el anuncio publicado en el BOLETÍN OFICIAL de 29 de Octubre último, y con arreglo á la Instrucción de 24 de Enero de 1905.

Lo que se anuncia al público para su conocimiento y efectos consiguientes.

Zaragoza 4 de Enero de 1909.—El Presidente, P. D., Pedro Noailles.—A. Manuel Urbez, Secretario.

JEFATURA DE OBRAS PÚBLICAS

Ferrocarriles.—Expropiaciones.

El Sr. Gobernador civil se ha servido acordar, con fecha 4 del que cursa, lo siguiente:

Visto el expediente de expropiación de terrenos en el término municipal de Morata de Jalón para llevar á cabo las obras de ampliación y modificación de vías y andenes en la estación de dicho pueblo:

Resultando que reotificada por el Alcalde la relación del único propietario á quien afecta la expropiación, se publicó en el BOLETÍN OFICIAL de esta provincia de fecha 25 de Febrero último, abriendo un plazo de treinta días para que los interesados pudieran aducir las reclamaciones oportunas:

Resultando que durante el expresado plazo, el propietario interesado D. Antonio Toral Lafuente, vecino de Morata, presentó una reclamación oponiéndose á la ocupación de sus terrenos por considerar que la Compañía puede llevar á efecto la expropiación sin ocupar su inmueble y creer que por la situación de la finca puede llegar á quedar inutilizada la misma:

Considerando que la ocupación de la pequeña zona que se expropia es para ejecutar las obras correspondientes al proyecto aprobado por la División con fecha 21 de Junio de 1907:

Considerando que del examen del plano remitido por la Compañía resulta que la parcela en cuestión sólo tiene 51 metros 75 centímetros y que no ha lugar á tener en cuenta la manifestación del reclamante de que por la situación de la finca ha de quedar inutilizada por completo de seguirse el criterio sostenido por la Compañía, toda vez que esto no tiene lugar por la presente expropiación, y que si en su día pudiera llegarse á inutilizar la finca por nuevas obras, había de ser previo proyecto y nuevo expediente para expropiar y pagar todos los daños y perjuicios.

Considerando que en este expediente se han cumplido todos los requisitos de la ley de 10 de Enero de 1879, y visto el informe emitido por la Comisión provincial, de fecha 22 de Diciembre último, considerándolo perfectamente razonado y justo;

Este Gobierno civil, haciendo uso de las facultades que le confiere el art. 18 de la citada ley y de conformidad con lo propuesto por el Ingeniero Jefe de Obras públicas de la provincia, ha acorda-

do declarar necesaria la ocupación de los terrenos de que se trata.

Lo que de orden del Sr. Gobernador se hace público por medio de este BOLETÍN OFICIAL como previene el art. 25 del Reglamento de 13 de Junio de 1879.

Zaragoza 5 de Enero de 1909.—El Ingeniero Jefe, Salvador Pérez de Laborda.

Real Escuela Oficial de Avicultura de Arenys del Mar (Barcelona).

Convocatoria.

La Dirección de la Real Escuela Oficial de Avicultura, establecida en la villa de Arenys de Mar (Barcelona), hace público que el curso de Gallinicultura é industrias anexas correspondiente al año 1909, comenzará el día 1.º de Abril próximo, pudiendo concurrir al mismo los alumnos de ambos sexos y mayores de dieciséis años que se matriculen antes del 15 de Marzo próximo. A la terminación del curso y previo examen recibirán un diploma oficial de Avicultor acreditativo de sus conocimientos y aptitudes.

Para más informes, los interesados pueden dirigirse al Sr. Secretario de la Real Escuela Oficial de Avicultura, Arenys de Mar, (Barcelona).

SECCION SEPTIMA

JUZGADOS DE PRIMERA INSTANCIA

Belchite.

Cédula de citación.

Por el Sr. Juez de instrucción ejerciente se ha acordado hoy, en el sumario que se instruye en este Juzgado sobre sustracción de reses á la vecina de Valmadrid María Viñas, citar, como por la presente se cita, á Luis Perena Delpón, cuyo actual paradero se ignora, con el fin de recibirle declaración en la expresada causa; se le apercibe que de no comparecer dentro del término de diez días le pararán los perjuicios á que hubiere lugar.

Dado en Belchite á veintitrés de Diciembre de mil novecientos ocho.—El Escribano, Licenciado Jorge García.

La Almunia.

D. Marcial Rodríguez y Rodríguez, Juez de instrucción de esta villa y su partido;

Por el presente edicto se cita, llama y emplaza á un tal Ramón N. (a) *Tripota*, que estuvo sirviendo hasta primeros del corriente mes en casa de Juan Colás Ginto, labrador y vecino de esta villa, y cuyos demás datos se ignoran, para que dentro del término de cinco días, á contar desde su inserción en el BOLETÍN OFICIAL de la provincia, comparezca en este Juzgado á responder de los cargos que le resultan en la causa seguida contra el mismo y otros sobre sedición; apercibiéndole que de no verificarlo se decretará su prisión provisional sin fianza.

Dado en La Almunia á veinticuatro de Diciembre de mil novecientos ocho.—Marcial Rodríguez.—El Actuario, Florencio Moya.