

PRECIOS Y PUNTO DE SUSCRIPCION

Volumen	70 pesetas
Semestre	120 --
Año	240 --
Avanzamientos de la Provincia, año	200 --

Las suscripciones se solicitarán de la Administración de Arbitrios Provinciales (Diputación Provincial).

Las de fuera podrán hacerse remitiendo el importe por vía postal u otro medio.

Todos los pagos se verificarán en la Admón. de Arbitrios Provinciales (Diputación Provincial)

Las ediciones que se realicen después de transcurridos cuatro días desde su publicación sólo se servirán al precio de venta, o sea a 2 pesetas los del año corriente; 3 pesetas los del año anterior, y de otros años, 4 pesetas.



PRECIOS DE LOS ANUNCIOS

Por cada línea e inserción que ocupe cada número o suplemento oficial que se inserte, declarada de pago, a las pesetas.

Las inserciones en el «Parte» no oficial devengarán a razón de nueve pesetas por línea e fracción. Conforme a la Ley del Timbre, cada recibo-matriz se reintegrará con el timbre móvil que le corresponda por cuantía, y otro de 3 pesetas de tasa provincial, cuyos importes serán cargados en el respectivo recibo.

Los derechos de publicación de números extraordinarios y suplementos serán convencionales de acuerdo con la entidad o personas que lo interesen.

Los anuncios que se inserten al pago, sólo se insertarán si en el momento de haberse presentado ya haya pasado en la capital que se inserten.

Los anuncios que se solicitan del Excmo. Sr. Gobernador civil, por vía de excepción, según está prevenido, las de la primera Autoridad militar.

A todo recibo de anuncio acompañará un ejemplar del BOLETÍN respectivo como comprobante, siendo de pago los demás que se pidan.

Tampoco tienen derecho más que a un solo ejemplar que se solicitará en el edificio de remisión del original, en los Centros oficiales.

El BOLETÍN Oficial se halla de venta en la imprenta del Hogar Pignatelli.

BOLETIN OFICIAL

DE LA PROVINCIA DE ZARAGOZA

ESTE PERIÓDICO SE PUBLICA TODOS LOS DIAS, EXCEPTO LOS DOMINGOS

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 señores 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.

Las Leyes obligan en la Península, Islas adyacentes, Canarias y territorios de Africa sujetos a la legislación peninsular, a los veinte días de su promulgación, si en ellas no se dispusiera 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 pueblos de la misma provincia. (Ley de 3 de noviembre de 1887).

SECCION SEGUNDA

Núm. 3.865

GOBIERNO CIVIL

DE LA PROVINCIA DE ZARAGOZA

Haciendo uso de vacaciones reglamentarias, debidamente autorizado por la Superioridad, en el día de la fecha me ausento de la provincia, sustituyéndome en el cargo, hasta mi regreso, el Ilmo. Sr. D. Antonio Zubiri, Presidente de la Excm. Diputación Provincial.

Zaragoza, 1.º de agosto de 1957.

El Gobernador civil,

José-Manuel Pardo de Santayana

Núm. 3.808

SERVICIO DE HIGIENE Y SANIDAD VETERINARIA

CIRCULAR

A propuesta de la Jefatura del Servicio Provincial de Ganadería, y en cumplimiento de lo dispuesto en el art. 140 del vigente Reglamento de Epizootias se declara oficialmente extinguida la enfermedad denominada carbunco bacteriano en el ganado ovino del término municipal de Botorríta, y que

fué declarada oficialmente con fecha 2 de julio de 1957.

Lo que se hace público para general conocimiento.

Zaragoza, 24 de julio de 1957.

El Gobernador civil interino,

Antonio Zubiri Vidal

SECCION QUINTA

Núm. 3.759

Excmo. Ayuntamiento de Zaragoza

Acordada por el Excmo. Ayuntamiento la provisión de ocho plazas de Inspectores municipales veterinarios, dotadas con el haber anual de pesetas 22.000, más dos pagas extraordinarias y demás derechos y deberes inherentes al cargo, por el presente anuncio se convoca para cubrir las, mediante oposición directa y libre, con arreglo a las siguientes normas:

Primera. Podrán concurrir a estas oposiciones los españoles de ambos sexos mayores de veintiún años, sin exceder de cuarenta y cinco, que, poseyendo el título de Veterinario, pertenezcan a los Cuerpos generales de personal de los Servicios Sanitarios Locales, según dispone el Decreto de

31 de enero de 1955, cuyas plazas se incrementarán con las vacantes que se puedan producir hasta el mismo momento de comenzar los ejercicios de oposición, siempre que dichas vacantes hayan sido previamente declaradas por la Excm. Corporación.

Según dispone la Orden ministerial de 22 de enero de 1954, se reservan dos plazas para los cupos restringidos de mutilados, excombatientes, excautivos y huérfanos que menciona la Ley de 17 de julio de 1947, haciéndose aplicación de lo dispuesto en el apartado 16 de aquella Orden sobre adjudicación de plazas. Si alguna plaza del cupo restringido quedara sin cubrir acrecerá las del turno libre. (Se aclara que las dos plazas de los cupos restringidos se hallan incluidas dentro de las ocho que se anuncian).

Los opositores deberán carecer de antecedentes penales y de antecedentes político-sociales, ostentar buena conducta, ser adictos al Movimiento nacional y tener aptitud física para el desempeño del cargo; pertenecer a los Cuerpos generales del personal de los Servicios Sanitarios Locales, y los que opten a los cupos restringidos, a que se refiere la Ley de 17 de julio de 1947, hallarse incluidos en el cupo que

soliciten, siempre que no hayan obtenido ninguna otra vacante por dichos turnos, salvo que hayan cesado en ella por las causas determinadas en la segunda parte del párrafo 4.º del art. 3.º de la citada Ley.

Con referencia a las aspirantes femeninas, deberán haber cumplido el Servicio Social, caso de no estar exentas de dicho Servicio.

Segunda. Las instancias solicitando tomar parte en las oposiciones se dirigirán al Ilmo. Sr. Alcalde del Excelentísimo Ayuntamiento de Zaragoza, y se presentarán, debidamente reintegradas, en el Registro General de la Corporación en días y horas hábiles de oficina, durante el plazo de treinta días hábiles, contados desde el siguiente al de la inserción de un extracto de la presente convocatoria en el "Boletín Oficial del Estado", indicándose en ella por los solicitantes un domicilio en Zaragoza para recibir notificaciones.

Los aspirantes a turnos restringidos que deseen también optar a las vacantes correspondientes al turno libre deberán solicitarlo en otra instancia, en la que harán constar tal circunstancia, y satisfacer derechos de examen también por este turno.

Tercera. Para ser admitido y, en su caso, tomar parte en la práctica de los ejercicios y pruebas correspondientes, bastará con que los aspirantes manifiesten en sus instancias, expresa y detalladamente, que reúnen todas y cada una de las condiciones exigidas, referidas siempre a la fecha de expiración del plazo señalado para la presentación de instancias, a las que se acompañará el resguardo de haber ingresado en la Depositaria municipal, en concepto de derechos de examen, la cantidad de 130 pesetas.

Expirado el plazo de presentación de instancias, se publicará en el "Boletín Oficial" de la provincia la lista de aspirantes admitidos y excluidos.

Quinta. La fecha, hora y lugar del comienzo del primer ejercicio se anunciarán en el "Boletín Oficial" de la provincia, al menos con quince días de antelación.

Sexta. Comenzada la práctica de los ejercicios, el Tribunal podrá requerir a los opositores para que acrediten su identidad.

Si en cualquier momento de la oposición llegase a conocimiento del Tribunal que alguno de los aspirantes carece de los requisitos exigidos en la convocatoria, se le excluirá de la misma, previa audiencia del propio interesado, pasándose, en su caso, el tanto de culpa a la jurisdicción ordinaria si

se apreciase inexactitud en la declaración que formuló.

Séptima. El Tribunal que ha de juzgar los ejercicios estará integrado por: Presidente, el de la Corporación o un miembro de la misma en quien delegue. Vocales: Un representante del Profesorado oficial del Estado; el Inspector o el Director o Jefe del respectivo servicio técnico en la Corporación (en este caso, el Decano de Veterinarios) o, en su defecto, un funcionario técnico de la Administración Local; un representante del Colegio de Veterinarios; un representante de la Administración Local; un representante de la Dirección General de Sanidad, y en los turnos restringidos el Delegado de Excombatientes; Secretario, el de la Corporación o funcionario en quien delegue.

Los ejercicios de oposición serán tres:

Primer ejercicio (escrito). — Los opositores desarrollarán por escrito dos temas del programa que se inserta al final, sacados a la suerte, en un tiempo máximo de cuatro horas.

Segundo ejercicio (oral). — Los opositores desarrollarán seis temas sacados a la suerte, uno de cada grupo del programa que se inserta al final de la convocatoria, que serán expuestos en el mismo orden que aparecen en el programa y en un tiempo máximo de una hora y mínimo de treinta minutos, quedando eliminado el opositor que no cubra el tiempo mínimo o deje de contestar a algún tema.

Tercer ejercicio (práctico). — Este ejercicio queda dividido en tres partes, conforme aparece en el programa que se inserta a continuación de esta convocatoria. Dentro de cada grupo se sorteará un tema que será desarrollado por todos los opositores en el tiempo y forma que determine el Tribunal.

Solamente se celebrará segunda llamada a los opositores que justifiquen debidamente la imposibilidad de asistir a la primera; esta segunda llamada se celebrará siempre antes de haber sido calificado cada ejercicio.

El opositor que no compareciese a la segunda llamada quedará automáticamente eliminado. Todos los ejercicios serán eliminatorios, y el opositor que no obtenga un mínimo de 35 puntos quedará eliminado y no podrá pasar al ejercicio siguiente. Este mínimo quedará fijado en 40 puntos en los cupos restringidos, por concurrir un miembro más en el Tribunal juzgador.

El Tribunal elevará propuesta a la Corporación municipal para ocupar las vacantes, proponiendo a los ocho opo-

sitores que hayan obtenido la máxima puntuación, debiendo tenerse en cuenta que la puntuación de los cupos restringidos es independiente de la del turno libre, si bien se refundirán ambas para determinar el orden de propuesta.

Décima. Los opositores propuestos por el Tribunal aportarán dentro del plazo de treinta días, a partir de la propuesta de nombramiento, los documentos acreditativos de las condiciones de capacidad y requisitos exigidos en la convocatoria.

Si dentro del plazo indicado y salvo caso de fuerza mayor no presentaran su documentación, no podrán ser nombrados, y quedarán anuladas todas sus actuaciones, sin perjuicio de la responsabilidad en que hubieran podido incurrir por falsedad en la instancia referida en la norma tercera. En este caso, el Tribunal formulará propuesta adicional a favor de quien, habiendo aprobado los ejercicios de oposición, tuviere cabida en el número de plazas convocadas a consecuencia de la referida anulación.

Los que tuvieran la condición de funcionarios públicos estarán exentos de justificar documentalmente las condiciones y requisitos ya demostrados para obtener su anterior nombramiento, debiendo presentar certificación del Ministerio u Organismo de que dependan, acreditando su condición y cuantas circunstancias consten en su hoja de servicios.

Undécima. En cuanto no se halle expresamente previsto en las normas que anteceden se aplicará lo dispuesto en el Decreto de 10 de mayo de 1957 y Reglamento de Funcionarios de Administración Local de 30 de mayo de 1952. Las oposiciones se ajustarán al programa que se inserta a continuación.

Lo que se hace público para general conocimiento.

Zaragoza, 15 de julio de 1957.—El Alcalde, Luis Gómez Laguna. — Por acuerdo de Su Excelencia: El Secretario general, Luis Aramburo.

PROGRAMA de las oposiciones a Inspectores municipales veterinarios

EJERCICIO ESCRITO

Tema 1.º—Carnes.—Caracteres orgánicos, estructura anatómica, composición química y valor nutritivo.

Tema 2.º—Grasas de los animales de abasto. — Clasificación. — Caracteres físicos y constitución química. Constantes físicas y químicas.—Valor nutritivo e industrial.

- Tema 3.^o—Estudio de los caracteres osteológicos que distinguen a los animales mamíferos y aves de carnicería entre sí y con otras especies. Diferencias según la edad y sexo.
- Tema 4.^o—Explotación industrial de carnes y grasas.
- Tema 5.^o—Los animales productores de carne desde los puntos de vista sanitario y zootécnico.
- Tema 6.^o—Inspección microscópica y bacteriológica de las carnes y otras sustancias alimenticias.
- Tema 7.^o—El frío y sus aplicaciones a las industrias de la carne.
- Tema 8.^o—El calor y sus aplicaciones a las Industrias cárnicas.
- Tema 9.^o—Las carnes enfermas.—Decomisos: Criterio sanitario y económico a seguir por el Veterinario.
- Tema 10.—Saneamiento, desnaturalización, aprovechamiento y destrucción de las carnes nocivas.—Tabla baja.
- Tema 11.—Estudio químico de la leche de vaca, oveja y cabra. — Importancia.
- Tema 12.—Técnica de la inspección de leche.
- Tema 13.—La industria lechera.—Quesos, mantequilla, leches fermentadas, etc.—Subproductos y residuos lácteos.—Valor nutritivo e industrial.
- Tema 14.—Estudio botánico y alimenticio de las principales frutas y verduras.
- Tema 15.—Estudio botánico de los hongos.—Hongos comestibles: valor nutritivo.—Hongos venenosos.
- Tema 16.—El Matadero: Dependencias, organización, dirección y administración.—Función sanitaria y económica del Matadero.
- Tema 17.—Estudio de los alojamientos de animales domésticos: establos, cuadras, cochiqueras, apriscos, etc. Condiciones higiénicas que deben reunir.
- Tema 18.—Centrales lecheras. — Organización y funcionamiento.
- Tema 19.—Seguro de ganado de abasto. — Tipos. — Bases científicas.—Conveniencia de su implantación en el Matadero de Zaragoza.
- Tema 20.—Estructura y fisiología de las bacterias.
- Tema 21.—Estudio general de los virus.
- Tema 22.—Concepto de enfermedad.—Clasificación de las enfermedades.—Epizootias. — Enzootias y panzootecnia.
- Tema 23.—Antropozoonosis. — Mecanismos de contagio.
- Tema 24.—Aspecto zootécnico de la producción de la leche.
- Tema 25.—Aspecto zootécnico de la producción huevera.
- Tema 26.—Aspecto zootécnico de la producción de pieles y lanas.
- Tema 27.—Métodos de reproducción animal y su finalidad zootécnica.

EJERCICIO ORAL

GRUPO I

Carnes, productos cárnicos y huevos

- Tema 1.^o—Sumaria exposición de los alimentos del hombre cuya inspección incumbe al Veterinario: su clasificación.—Breve exposición histórica sobre la inspección de las sustancias alimenticias.
- Tema 2.^o—La carne como alimento.—Concepto y estudio general.—Carnes y productos cárnicos que se emplean en la alimentación humana.
- Tema 3.^o—Los animales productores de carne: su clasificación zoológica. Valor sarcopoyético.
- Tema 4.^o—Carnes frescas de ganado vacuno.—Caracteres generales y diferenciales. — Variedades. — Clases y categorías: fundamentación. — Caracteres diferenciales de unas y otras.
- Tema 5.^o—Carnes frescas de ganado equino.—Caracteres generales y diferenciales.—Variedades, clases y categorías: fundamentación. — Caracteres diferenciales de unas y otras.
- Tema 6.^o—Carnes frescas de ganado lanar y cabrio.—Caracteres generales y diferenciales.—Variedades.—Clases y categorías.
- Tema 7.^o—Carnes frescas de ganado de cerda.—Caracteres generales y diferenciales. — Variedades. — Clases y categorías.
- Tema 8.^o—Carnes frescas de conejo y liebre.—Caracteres generales y diferenciales. — Variedades. — Clases y categorías.
- Tema 9.^o—Carnes frescas de aves de corral.—Caracteres generales y diferenciales. — Variedades. — Clases y categorías.
- Tema 10.—Caza de pelo productora de carne.—Principales especies y características de sus carnes.—Caza de pluma productora de carne.—Principales especies y características de sus carnes.
- Tema 11.—Principales especies de peces que se emplean en la alimentación humana.—Clasificación zoológica. — Diferenciación por sus caracteres externos.
- Tema 12.—Carnes frescas de pescados. Caracteres generales, especiales y diferenciales. — Variedades. — Clasificación y categorización: fundamentos. — Ballena: características de la carne de este mamífero.
- Tema 13.—Moluscos y crustáceos.—Estudio zoológico de las especies más utilizadas en la alimentación. Inspección brontológica y sanitaria.
- Tema 14.—Despojos cárnicos: su clasificación. — Despojos adiposos. — Diferenciación e inspección sanitaria.
- Tema 15.—Despojos blancos y despojos rojos.—Clasificación, diferenciación e inspección sanitaria.
- Tema 16.—Glándulas de secreción interna.—Caracteres y topografía en los distintos animales de abasto.—Aplicaciones. — Ganglios hemolinfáticos.
- Tema 17.—Despojos de aplicación industrial.—Cueros y pieles.—Pelos, plumas y otras producciones epidérmicas. — Grasas.—Sangre. — Intestinos y otros órganos de embutir: su importancia en las industrias cárnicas.
- Tema 18.—Reconocimiento en vida de los animales de abasto: importancia. Los signos de salud. — Inspección durante el degüello y eviscerado.—Inspección de la canal.
- Tema 19.—Caracteres normales y situación topográfica de los ganglios linfáticos del ganado vacuno, lanar, de cerda y équidos.—Lesiones principales que pueden observarse durante el reconocimineto.
- Tema 20.—Clasificación de los animales por su grado de cebamiento.—Apreciación del mismo en vida y después del sacrificio.—Tanteos.
- Tema 21.—Determinación de la edad de los mamíferos, aves y peces destinados a la alimentación humana.
- Tema 22.—Carnización en las distintas especies de abasto.—Métodos de mantanza. — Degüello. — Desuello, pelado y chamuscado.—Apertura de la res.—Evisceración y formación de la canal.—Determinación del sexo en la canal.
- Tema 23.—Carnes y productos cárnicos conservados por el frío.—Técnica de su preparación. — Clases. — Caracteres especiales. — Inspección sanitaria.—Principales alteraciones.
- Tema 24.—Carnes y productos cárnicos conservados por el calor.—Técnica de su preparación. — Clases. — Caracteres especiales.—Inspección sanitaria.—Principales alteraciones.
- Tema 25.—Salazones cárnicas.—Escabeches cárnicos.—Conservas ahumadas, adobadas, desecadas, etc.—Técnica de su preparación.—Clases.—Caracteres especiales. — Inspección sanitaria.—Principales alteraciones.

- Tema 26.—Embutidos. — Preparación. Clases. — Caracteres especiales. — Inspección sanitaria. — Principales alteraciones y adulteraciones.—Los antisépticos y colorantes en las conservas cárnicas: legislación.
- Tema 27.—Estudio general de las carnes alteradas y nocivas.—Tipos de nocividad.—Carnes nocivas por enfermedades del animal productor.
- Tema 28.—Tuberculosis del ganado vacuno.—Diagnóstico en vida y post-mortem. — Tuberculosis generalizada y localizada.—Criterio sanitario y destino de las carnes tuberculosas.
- Tema 29.—Tuberculosis del ganado de cerda.—Idem del ganado ovino y caprino.—Idem de los équidos.—Tuberculosis de las aves y de los peces. Criterio sanitario y destino de las carnes.
- Tema 30.—Carnes de animales plémicos.—Idem con pasterelosis.—Idem con poliartrosis infecciosas, onfaloflebitis y diarreas infecciosas. — Diagnóstico. — Criterio sanitario y destino.
- Tema 31.—Animales tetánicos, con rabia, con carbunco bacteridiano y bacteriano, peste bovina, difteria y peste aviar. — Diagnóstico. — Criterio sanitario y destino.
- Tema 32.—Peste porcina.—Salmonelosis y mal rojo del cerdo.—Diagnóstico.—Criterio sanitario y destino.
- Tema 33.—Muermo.—Fiebre tifoidea y pneumonia infecciosa de los équidos. Durina.—Anemia infecciosa de los équidos. — Diagnóstico. — Criterio sanitario y destino.
- Tema 34.—Lamparón del buey.—Actinomicosis y actinobacilosis.—Botriomicosis. — Esporotricosis. — Diagnóstico.—Criterio sanitario y destino.
- Tema 35.—Linfangitis epizootica de los équidos. — Idem ulcerosa. — Dermatitis musculosa, acné contagioso y papera de los équidos.—Diagnóstico.—Criterio sanitario y destino.
- Tema 36.—Pseudotuberculosis de los óvidos y bóvidos.—Mamitis infecciosas de las vacas.—Idem gangrenosa de la oveja y de la cabra.—Brucelosis de los animales de abasto.—Diagnóstico. — Criterio sanitario y destino.
- Tema 37.—Perineumonia contagiosa y coriza gangrenosa. — Aspergilosis pulmonar de los rumiantes y de las aves. — Estomatitis caseosa de los mamíferos y aves.—Diagnóstico.—Criterio sanitario y destino.
- Tema 38.—Fiebre aftosa de los rumiantes y del cerdo.—Viruelas animales. Pielonefritis bacilar de los bóvidos. Piroplasmosis. — Espiroquetosis de las aves y mamíferos.—Diagnóstico. Criterio sanitario y destino.
- Tema 39.—Triquinosis del cerdo y otros animales. — Sarcoporioidosis. Diagnóstico. — Criterio sanitario y destino.
- Tema 40.—Cisticercosis del cerdo. — Idem del ganado vacuno.—Idem del ganado lanar y cabrio. — Idem del conejo. — Diagnóstico. — Criterio sanitario y destino.
- Tema 41.—Distomatosis. — Hidatidosis animales. — Cenurosis. — Parasitosis del aparato digestivo de los animales de abasto. — Diagnóstico. — Criterio sanitario y destino de las carnes y vísceras.
- Tema 42.—Estrongilosis pulmonar, traqueal y renal.—Syngamosis.—Sarnas y tiñas de los animales de abasto. Hipodermosis bovina.—Gastrofilosis de los équidos.—Diagnóstico.—Criterio sanitario y destino de carnes y despojos.
- Tema 43.—Carnes caquéticas, fatigadas, febriles y sanguinolentas.—Carnes ictericas y con coloraciones y olores anormales.—Diagnóstico.—Criterio sanitario y destino.
- Tema 44.—Carnes de animales con enfermedades esporádicas en los aparatos digestivo, respiratorio y genito-urinario. — Carnes de animales accidentados. — Diagnóstico. — Criterio sanitario y destino.
- Tema 45.—Carnes putrefactas.—Génesis de la putrefacción.—Conservas cárnicas putrefactas.—Carnes enmohecidas y fosforescentes.—Diagnóstico. Criterio sanitario y destino.
- Tema 46.—Carnes salmoneróticas.—Idem butológenas; botulismo.—Diagnóstico.—Criterio sanitario y destino.
- Tema 47.—Carnes mezcladas con otras de diferente especie o de calidad o categoría inferiores.—Idem mezcladas con colorantes, antisépticos, ecétera. — Diagnóstico. — Criterio sanitario y destino.
- Tema 48.—Principales enfermedades infecciosas y parasitarias de los peces.—Idem de moluscos y crustáceos. Diagnóstico. — Criterio sanitario y destino.
- Tema 49.—Alteraciones postmortales de los peces, moluscos y crustáceos. Putrefacción, coloraciones y olores anormales.—Peces defectuosos y repugnantes.—Peces tóxicos.—Medios de pesca prohibidos.—Veda.
- Tema 50.—Conservas de peces, moluscos y crustáceos.—Caviar.—Alteraciones que pueden sufrir estas conservas.—Diagnóstico. — Criterio sanitario y destino.
- Tema 51.—Decomisos: clases.—Enumeración de los más importantes en el Matadero y mercados.—Aprovechamiento higiénico de los productos decomisados.
- Tema 52.—Técnica del reconocimiento sanitario de las carnes frescas: sus tiempos.—Operaciones que deben practicarse.
- Tema 53.—Técnica del reconocimiento de las carnes conservadas por el frío. — Idem por el calor. — Idem de las salazones y productos cárnicos. Tiempos y operaciones que deben practicarse.
- Tema 54.—Huevos. — Estudio anatómico. — Composición química. — Los huevos como alimento. — Clasificación y categorías comerciales.—Embalaje y transporte de los huevos.
- Tema 55.—Huevos conservados. — Conservación por el frío. — Idem por el calor. — Idem en medios sólidos y líquidos. — Huevos en polvo. — Inspección sanitaria.
- Tema 56.—Huevos anormales y nocivos. Alteraciones debidas a enfermedades de las aves.—Huevos rotos, viejos, incubados, claros, podridos, ecétera. Inspección sanitaria.

GRUPO II

Leche y productos lácteos

- Tema 1.º—Caracteres y composición química de las leches de vaca, cabra y oveja.—Alteraciones de la leche en algunos estados fisiológicos de las hembras.
- Tema 2.º—Análisis físico y químico de la leche. — Densimetría. — Butírometría. — Determinación del extracto seco. — Idem de la lactosa, albuminoides y materias minerales, especialmente cloruros. — Métodos e interpretación de los resultados.
- Tema 3.º—Determinación de la acidez actual y total de la leche.—Catalasimetría. — Reductasimetría: prueba de Schardinger. — Determinación de la poroxidasa, amilasa y fosfatasa. Interpretación de los resultados.
- Tema 4.º—Investigación de las adulteraciones de la leche. — Aguado. Desnatado. — Aguado y desnatado. Investigación de antisépticos.—Idem de bicarbonato sódico, féculas, colorantes, etc. — Investigación de la mezcla de leches de distinta especie animal.—Métodos e interpretación de los resultados.

Tema 5.º—Reconocimiento sanitario de las hembras productoras de la leche.—Diagnóstico clínico y serológico de la tuberculosis, brucelosis, mamitis infecciosas, etc.—Criterio respecto al destino de la leche producida por hembras afectadas por estas enfermedades.

Tema 6.º—Análisis bacteriológico cuantitativo de la leche: contaje microbiano por procedimientos directos o indirectos.—Colimetría.

Tema 7.º—Investigación en las leches del bacilo de Koch, brucelas, estreptococos, estafilococos, etc.

Tema 8.º—Preparación de las leches concentrada, condensada y en polvo. Inspección y análisis de estos productos e interpretación de los resultados.

Tema 9.º—Métodos de saneamiento de la leche por la acción del calor.—Leches tratadas por rayos ultravioleta. Idem por los ultrasonidos.

Tema 10.—El frío en las industrias de la leche.—Leches homogeneizadas. Idem maternizadas.—Leches fermentadas: yoghour, kefir, etc.

Tema 11.—Idea general de la elaboración de los quesos.—Clasificación de los quesos: principales tipos.—Valor nutritivo.

Tema 12.—Alteraciones y adulteraciones de los quesos.

Tema 13.—Idea general de la elaboración de la mantequilla.—Composición química de la nata y de la mantequilla.—Alteraciones y falsificaciones de la mantequilla.—Margarina.—Caracteres.—Valor nutritivo de la mantequilla.—Idem de la margarina.

Tema 14.—Inspección y análisis del queso.—Idem de la mantequilla.—Interpretación de los resultados.

GRUPO III

Frutas, verduras, hongos y miel

Tema 1.º—Frutas: caracteres generales.—Clasificación.—Frutas jugosas.—Ligero estudio botánico.—Estudio bromatológico.

Tema 2.º—Frutas secas.—Variedades. Ligero estudio botánico.—Estudio bromatológico.

Tema 3.º—Frutas conservadas: caracteres según la especie y medios de conservación.—Métodos de conservación.—Estudio bromatológico.

Tema 4.º—Alteraciones y adulteraciones de las frutas frescas, secas y conservadas.—Inspección, criterio sanitario y destino.

Tema 5.º—Verduras: caracteres generales.—Ligero estudio botánico.—

Clasificación.—Legumbres y tubérculos alimenticios.—Ligero estudio botánico.—Inspección, criterio sanitario y destino.

Tema 6.º—Hongos.—Recuerdo botánico.—Descripción de las especies comestibles y venenosas de los géneros: amanita, volvaria, psalliota y lactarius.—Inspección, criterio sanitario y destino.

Tema 7.º—Descripción de las especies comestibles y venenosas de los géneros de hongos: cantharellus, cleftopus, tricholoma, rússula, boletus, clavaria, morchella, halvalla y tuber. Inspección, criterio sanitario y destino.

Tema 8.º—Breve estudio de las principales enfermedades y alteraciones de los hongos.—Hongos conservados: métodos de conservación.—Inspección sanitaria.

Tema 9.º—Miel.—Caracteres físicos y composición química.—Valor nutritivo.—Alteraciones y adulteraciones.—Inspección sanitaria.

GRUPO IV

Zoonosis y epizootias

Tema 1.º—Tuberculosis.—Etiología, contagio y patogenia.

Tema 2.º—Lesiones, diagnóstico y profaxis de la tuberculosis.

Tema 3.º—Brucelosis.—Clasificación Fiebre de Malta de las cabras, ovejas y otros animales.—Aborto contagioso de la cerda.

Tema 4.º—Aborto contagioso del ganado vacuno.

Tema 5.º—Muermo.—Estudio zoonótico y epizootológico.

Tema 6.º—Fiebre carbuncosa o carbunco bacteridiano.

Tema 7.º—Mal rojo del cerdo.

Tema 8.º—Salmonelosis.—Salmonelosis del cerdo.

Tema 9.º—Salmonelosis de los équidos. Idem de otros animales mamíferos.

Tema 10.—Salmonelosis aviar.—Tifosis aviar.

Tema 11.—Diarrea blanca o pullorosis.

Tema 12.—Listerelosis.—Tularemia. Peste bubónica de las ratas.

Tema 13.—Mamitis contagiosa o estreptocócica de la vaca.

Tema 14.—Otras mamitis contagiosas de la vaca.—Mamitis gangrenosa de la oveja y cabra.

Tema 15.—Tétanos.—Botulismo.

Tema 16.—Triquinosis.—Anquilostomiasis.

Tema 17.—Cisticercosis.—Hidatidosis.

Tema 18.—Leishmaniosis canina.—Fiebre Q.

Tema 19.—Tiñas.

Tema 20.—Sarnas sarcópticas de los mamíferos.—Sarnas demodécicas.

Tema 21.—Rabia.

Tema 22.—Psitacosis.—Enfermedad de los porqueros.

Tema 23.—Fiebre aftosa.

Tema 24.—Coriza contagiosa de los bóvidos.—Peste bovina.

Tema 25.—Peste porcina.

Tema 26.—Influencia de los équidos. Pleuroneumonía contagiosa de los équidos.

Tema 27.—Anemia perniciosa de los équidos.—Peste equina.

Tema 28.—Peste aviar.—Leucosis de las gallinas.

Tema 29.—Difteria aviar.—Coriza aviar.

Tema 30.—Viruela ovina y caprina.

Tema 31.—Fiebre catarral del ganado lanar.—Lupingill del ganado lanar.

Tema 32.—Mixomatosis del conejo.—Papiloma contagioso del conejo.

Tema 33.—Pseudotuberculosis del ganado lanar.

Tema 34.—Agalaxia contagiosa de la cabra y oveja.

Tema 35.—Carbunco sintomático.

Tema 36.—Enterotoxemia de los óvidos.

Tema 37.—Pasterelosis.—Pulmonía contagiosa del cerdo.—Cólera aviar.

Tema 38.—Papera de los équidos.

Tema 39.—Pleuroneumonía contagiosa del ganado vacuno.

Tema 40.—Hipodermosis del ganado vacuno.—Idem de otros animales.

Tema 41.—Teniasis de mamíferos y aves.

Tema 42.—Estrongilosis gastrointestinales.

Tema 43.—Estrongilosis broncopulmonar de óvidos y otros mamíferos.

Tema 44.—Distomatosis.

Tema 45.—Coccidiosis de mamíferos y aves.

Tema 46.—Tricomoniasis de mamíferos y aves.

Tema 47.—Cenurosis de óvidos y otros animales.

Tema 48.—Durina.

Tema 49.—Piroplasmosis y anaplasmosis.

Tema 50.—Actinomycosis y actinobacilosis.

Tema 51.—Linfangitis epizootica.—Botriomicosis.

Tema 52.—Inmunidad activa.—Vacunas.—Fundamentos biológicos y tipos de vacunas.—Vacunaciones y sus técnicas.

Tema 53.—Inmunidad pasiva.—Sueros inmunizantes.—Fundamentos biológicos y tipos de sueros.—Suero.—Inmunización.—Suero.—Vacunación.—Sueroterapia.

GRUPO V

Mejora y fomento pecuario

- Tema 1.^o—Herencia biológica. — Leyes de Mendel.
- Tema 2.^o—Teoría cromosómica de la herencia. — Estructura de los cromosomas. — Naturaleza de los genes.
- Tema 3.^o—Interacción factorial. — Criptomera. — Epistasia. — Alelormorfos múltiples. — Pleiotropia y polimeria.
- Tema 4.^o—Determinación cromosómica del sexo: tipos. — Herencia ligada al sexo.
- Tema 5.^o—Herencia patológica. — Factores letales y subletales.
- Tema 6.^o—Variabilidad. — Variaciones y mutaciones: sus causas. — Clases de mutaciones. — Importancia zootécnica.
- Tema 7.^o—Biometría. — Terminología biométrica. — Coeficiente de variabilidad. — Correlación. — Aplicación zootécnica.
- Tema 8.^o—Métodos de reproducción. — Selección fenotípica, masal y genotípica. — Selección de mutaciones.
- Tema 9.^o—Reproducción consanguínea: métodos. — Determinación del grado de consanguinidad.
- Tema 10.—Cruzamiento: clases y aplicaciones zootécnicas. — Hibridación interespecifica. — Principales híbridos.
- Tema 11.—Alimentos. — Concepto y clasificación. — Compuestos nitrogenados de los alimentos: clasificación. — Proteínas. — Aminoácidos. — Sustancias nitrogenadas no proteicas.
- Tema 12.—Hidratos de carbono de los alimentos. — Sustancias extractivas no nitrogenadas. — Fibra.
- Tema 13.—Grasas de los alimentos. — Fosfoaminolípidos. — Agua y sales minerales de los alimentos. — Condimentos.
- Tema 14.—Funciones fisiológicas de los protidos. — Valor biológico de las proteínas. — Aminoácidos indispensables. — Funciones fisiológicas de los hidratos de carbono. — Idem de los lípidos. — Idem de los principios inorgánicos.
- Tema 15.—Digestibilidad de los alimentos: métodos para su determinación. — Factores que influyen sobre la digestibilidad de los alimentos.
- Tema 16.—Valor nutritivo de los alimentos: cálculo. — Distintos tipos de unidades alimenticias.
- Tema 17.—Necesidades nutritivas en la producción de carne y carne grasa. Práctica del cebo en los terneros, bóvidos, adultos, cerdos y ovejas.

- Tema 18.—Necesidades alimenticias de los équidos y bóvidos productores de trabajo. — Necesidades alimenticias en la producción de lana.
- Tema 19.—Exigencias nutritivas en la producción láctea. — Racionamiento de las vacas y cabras lecheras.
- Tema 20.—Alimentación de las aves ponedoras. — Práctica del racionamiento de los pollitos.
- Tema 21.—Necesidades alimenticias y práctica del racionamiento de las distintas especies durante el crecimiento.
- Tema 22.—Inseminación artificial. — Importancia zootécnica, sanitaria y económica. — Métodos de obtención del esperma.
- Tema 23.—Comprobación, dilución, conservación y transporte del esperma.
- Tema 24.—Razas caballares de silla españolas. — Razas caballares españolas de tracción.
- Tema 25.—Razas asnales españolas — Híbridos mulares.
- Tema 26.—Razas vacunas españolas de aptitud para la producción triple: carne-leche-trabajo. — Principales razas bovinas extranjeras que se producen en España.
- Tema 27.—Razas vacunas españolas de aptitud doble: trabajo-carne. — Estudio de la raza de lidia.
- Tema 28.—Estudio de las razas ovinas españolas: características morfológicas y funcionales.
- Tema 29.—Razas caprinas españolas: caracteres morfológicos y funcionales.
- Tema 30.—Razas porcinas españolas de tipo graso y semigraso. — Razas porcinas extranjeras producidas en España. — Razas porcinas españolas mejoradas.
- Tema 31.—Razas de gallinas españolas. — Características morfológicas y funcionales. — Principales razas de gallinas extranjeras que se explotan en España. — Características morfológicas y funcionales.
- Tema 32.—Razas españolas de conejos. — Características morfológicas y de producción. — Razas de conejos extranjeros explotadas en España. — Características morfológicas y de producción.
- Tema 33.—Concursos de ganados. — Organización y fines. — Calificación: métodos de los puntos.
- Tema 34.—Avicultura. — Condiciones higiénicas de los gallineros. — Elección de reproductores. — Incubación artificial. — Explotación del gallinero.

Tema 35.—Cunicultura. — Condiciones higiénicas de los conejares. — Elección de reproductores. — Explotación del conejar.

Tema 36.—Apicultura. — Biología de la abeja. — Razas de abejas. — Flora melífera. — Tipos de colmenas. Explotación.

GRUPO VI

Mataderos y mercados. — Centrales lecheras. — Frigoríficos. — Legislación

Tema 1.^o — Mataderos. — Definición y concepto. — Tipos de mataderos.

Tema 2.^o—Emplazamiento del matadero. — Distribución general. — Habitaciones para el ganado.

Tema 3.^o—Mercado de ganados. — Disposición, dimensiones y condiciones higiénicas para las distintas especies de abasto. — Transporte de ganados.

Tema 4.^o—Naves de matanza y oreo de ganado vacuno. — Idem de ganado lanar y cabrio. — Idem de ganado de cerda. — Idem de équidos. — Idem de aves. — Condiciones que deben reunir.

Tema 5.^o—Material y métodos utilizados en la matanza del ganado vacuno, lanar y cabrio.

Tema 6.^o—Material y métodos utilizados en la matanza del ganado de cerda. — Idem de los équidos. — Idem de las aves.

Tema 7.^o—Sección sanitaria del matadero. — Matadero sanitario. — Lazareto. — Sala de autopsias. — Laboratorio. — Recogida y tratamiento de las carnes decomisadas.

Tema 8.^o—El frigorífico en el matadero. — Producción del frío artificial. — Refrigeración y congelación de las carnes. — Función económica y sanitaria del frigorífico.

Tema 9.^o—Gobierno del matadero. — Dirección y administración. — Personal técnico, administrativo y subalterno. — Condiciones que deben reunir y funciones que les corresponden.

Tema 10.— Mercados de abastos. — Tipos y condiciones que deben reunir sus dependencias. — Dirección técnica. — Administración. — El frigorífico en el mercado de abastos. Estaciones sanitarias.

Tema 11.—Mercado de pescados. — Dependencias y condiciones higiénicas. — El frigorífico en el mercado de pescados. — Pescaderías: condiciones higiénicas.

Tema 12.—Carnicerías, tocinerías y salchicheras. — Locales para venta de despojos. — Fruterías y verdulerías. — Condiciones higiénicas que deben reunir estos establecimientos.

- Tema 13.—Centrales lecheras.— Dependencias y material de trabajo.— Organización, funcionamiento y administración.— Misión del Veterinario titular en las centrales lecheras.— Despachos de leche: condiciones higiénicas.
- Tema 14.—Vaquerías, cabrerizas, cochiqueras, apriscos y cuadras.— Dependencias y condiciones higiénicas que deben reunír.
- Tema 15.—Legislación sobre inspección de alimentos.— Real Decreto de 22 de diciembre de 1908.— Exposición de sus puntos principales y comentarios sobre los mismos.
- Tema 16.—Reglamento general de mataderos.— Exposición resumida y comentarios.
- Tema 17.—Legislación sobre mataderos industriales, fábricas chacineras, industrias chacineras menores, almacenes al por mayor de productos cárnicos, talleres de elaboración de tripas y carnicerías.
- Tema 18.—Disposiciones sobre circulación de carnes foráneas y despojos.— Reglamento provisional de mataderos y mercados frigoríficos y de circulación de carnes y pescados frescos.
- Tema 19.—Decreto del 16 de abril de 1952 sobre centrales lecheras.— Reglamento de 31 de julio de 1952 que regula las condiciones de la leche para abasto público y de las centrales lecheras.
- Tema 20.—Ley de Epizootias.— Reglamento de Epizootias.— Legislación sobre zoonosis transmisibles al hombre.
- Tema 21.—Ley de Bases de la Sanidad Nacional.— Reglamento de Personal de los Servicios Sanitarios Locales.—Ley de Sanidad Municipal.
- Tema 22.—Disposiciones legales sobre matanza de équidos y venta de sus carnes.— Disposiciones sobre la venta de carne de toro de lidia.— Disposiciones sobre matanza de cerdos con destino al consumo familiar. Legislación sobre el consumo de carne de ballena.
- Tema 23.—Legislación sobre venta de moluscos y crustáceos, aves y caza, carne picada, carnes insalubres, huevos y conservas.—Legislación sobre transporte, destrucción y aprovechamiento de cadáveres animales y decomisos.
- Tema 24.—Legislación sobre paradas de sementales.— Reglamento de pastos y rastrojeras.
- Tema 25.—Ordenes de 21 de octubre y 19 de diciembre del año 1953 por las que se dictan normas regulando el funcionamiento de las granjas

avicolas y de las salas de incubación.

- Tema 26.—Entidades municipales.— Ayuntamiento Pleno y Comisión Permanente.— Comisiones Informativas.— Composición y funciones.
- Tema 27.—La figura del Alcalde.—Su triple carácter.— Concejales Delegados.
- Tema 28.—La representación ciudadana en la vida municipal.— Clases de Concejales.— Su elección.
- Tema 29.—Competencia municipal.— Obligaciones mínimas.
- Tema 30.—Funcionamiento de los órganos de gobierno municipal.— Sesiones.— Acuerdos.— Actas.
- Tema 31.—Organización y régimen de las oficinas administrativas del Ayuntamiento de Zaragoza.
- Tema 32.—Personal de las Corporaciones locales.— Sus clases.— Idea general de su regulación jurídica.
- Tema 33.—Matadero municipal.— Servicios.— Personal.— Reglamento aplicable y mención de sus principales normas.
- Tema 34.—Mercados municipales.— Actividades que prestan.— Organización y funcionamiento de cada uno de ellos.
- Tema 35.—Servicios del Cuerpo de la Policía de Abastos.— Normas aplicables.— Ferial de ganados en Zaragoza.— Servicio municipal de recogida de perros.

EJERCICIO PRACTICO

GRUPO I

- Tema 1.º—Reconocimiento zootécnico y sanitario en vivo de una res de abasto.
- Tema 2.º Reconocimiento sanitario "postmortem" de una res de abasto.
- Tema 3.º—Diferenciación de especie y sexo por examen de la canal.
- Tema 4.º—Diferenciación de especie por examen de los despojos.
- Tema 5.º—Reconocimiento e inspección sanitaria de pescados, moluscos y crustáceos.
- Tema 6.º—Reconocimiento microscópico de embutidos.
- Tema 7.º—Reconocimiento macroscópico de carne y productos cárnicos.

GRUPO II

- Tema 1.º—Práctica de una tinción por el método de Gram.
- Tema 2.º — Idem por el método de Ziehl.
- Tema 3.º—Práctica de una siembra en superficie en un medio de cultivo sólido.
- Tema 4.º—Determinación de la densidad, grasa y extracto seco de una leche.

Tema 5.º—Determinación de la acidez de una leche.

Tema 6.º—Determinación de los cloruros de una leche.

Tema 7.º—Determinación de la grasa de una mantequilla.

Tema 8.º—Determinación del aguado y desnatado de una leche.

GRUPO III

Redacción de documentos oficiales.

Núm. 3.806

Delegación de Industria

Cumplidos los trámites reglamentarios en el expediente promovido por D. Juan García Caparrós, solicitando autorización para instalar un nuevo salón de cine en Biota, Industria comprendida en el grupo 1.º, apartado b), de la clasificación establecida por la Orden ministerial de 12 de septiembre de 1939,

Esta Delegación de Industria ha resuelto autorizar a D. Juan García Caparrós para que efectúe la instalación de referencia con arreglo a las condiciones generales fijadas en la norma 11.ª de la citada Orden y a la especial de que la puesta en marcha de la fabricación deberá efectuarse en el plazo máximo de dos años, contados a partir de la fecha de la presente resolución.

Zaragoza, 15 de Julio de 1957.—El Ingeniero Jefe, (ilegible).

SECCION SEXTA

Núm. 3.798

MALLEN

Cumpliendo acuerdo de este Ayuntamiento, se anuncia al público que durante los veinte días hábiles siguientes al en que el presente anuncio aparezca inserto en el "Boletín Oficial" de la provincia se admitirán en esta Alcaldía proposiciones para optar a la subasta para la enajenación de dos parcelas de terreno situadas en los parajes titulados "La Sierna" y "La Dida", con una superficie de 1.020 y 2.000 metros cuadrados, respectivamente, pertenecientes a bienes de propios, y con sujeción al pliego de condiciones que se halla de manifiesto en la Secretaría municipal.

La apertura de plicas tendrá lugar en el salón de sesiones de la Casa Consistorial al siguiente día hábil del en que se cumplan los veinte hábiles antes referidos.

Se concede el plazo de ocho días a los efectos de reclamaciones legales, conforme al artículo 312 de la Ley de

Régimen Local y al 24 del Reglamento de Contratación de las Corporaciones Locales.

Mallén, 19 de Julio de 1957.—El Alcalde, Mariano Lerín.

SECCION SEPTIMA

INSTRUCCION DE JUSTICIA

Requisitorias

Bajo apercibimiento de ser declarados rebeldes y de incurrir en las demás responsabilidades legales, de no presentarse los procesados que a continuación se expresan en el plazo que se les fija, a contar desde el día de la publicación del anuncio en este periódico oficial, y ante el juez o Tribunal que se señala, se les cita, llama y emplaza, encargándose a todas las Autoridades y Agentes de la Policía Judicial procedan a la busca, captura y conducción de aquéllos, poniéndolos a disposición de dicho Juez o Tribunal, con arreglo a los artículos 512 y 388 de la Ley de Enjuiciamiento Criminal y 664 de la Ley de Enjuiciamiento Militar y de Marina.

Núm. 3.821

MURO LOBACO (Miguel), de 37 años, casado, hijo de Miguel y Eulogia, profesión empleado de Sindicatos, con último domicilio en Zaragoza (calle Madre Vedruna, 24, 6.º), hoy en ignorado paradero, comparecerá en el plazo de diez días ante el Juzgado de Instrucción núm. 2 de Zaragoza a constituirse en prisión que le ha sido decretada en el sumario núm. 138 de 1957, por el delito de apropiación indebida.

Núm. 3.820

MARTINEZ MARTINEZ (Jesús), de 28 años, hijo de Julián y de Asunción, profesión cortador, con último domicilio en Zaragoza, al que se le supone ahora en Bilbao, hoy en ignorado paradero, comparecerá en el plazo de diez días ante el Juzgado de Instrucción número 2 de Zaragoza a constituirse en prisión que le ha sido decretada en el sumario núm. 143 de 1957, por el delito de quebrantamiento de condena.

JUZGADOS DE 1.ª INSTANCIA

Núm. 3.761

JUZGADO NUM. 4

Anulación de requisitoria

El Juzgado de Instrucción núm. 4 de Zaragoza deja sin efecto la requisitoria inserta en el "Boletín Oficial" de esta provincia relativa al procesado Eusebio López Hernández, en

sumario 44 de 1957, sobre robo, por haber sido habido e ingresado en la Prisión Provincial de esta capital.

Zaragoza, veintidós de Julio de mil novecientos cincuenta y siete. — El Juez de Instrucción, (ilegible).

Núm. 3.822

JUZGADO NUM. 1

D. Luis-Fernando Martínez Ruiz, Juez de Instrucción del Juzgado número 1 de Zaragoza;

Por el presente, que se expide en virtud de lo acordado por auto de esta fecha en sumario 126 de 1957, por lesiones a Emilio Garcés Gracia, se llama al inculcado Angel Lima Barreales, de 31 años, soltero, zapatero, hijo de Bernardo y Manuela, natural de León y sin domicilio conocido, para que en el término de ocho días comparezca en este Juzgado con objeto de ser oído en dicho sumario, bajo apercibimiento de que si no lo realiza le parará el perjuicio a que en derecho haya lugar.

Dado en Zaragoza a veintidós de Julio de mil novecientos cincuenta y siete.—El Juez, Luis-Fernando Martínez Ruiz.— El Secretario: P. S., (ilegible).

Núm. 3.769

SARINENA

Anulación de requisitoria

Por la presente se anula y deja sin efecto la requisitoria mandada publicar con fecha 28 de marzo de 1956, en el sumario 56 de 1955, seguido en este Juzgado por el delito de robo, relativa al procesado Eusebio López Fernández, de 16 años de edad, soltero, sillero, natural de Gilet y vecino de Zaragoza, por haber sido habido.

Sarriena, veintidós de Julio de mil novecientos cincuenta y siete. — El Juez de Instrucción, (ilegible).— El Secretario judicial, Teodoro Estallo.

Núm. 3.777

EJEA DE LOS CABALLEROS

Cédula de citación

En el expediente de dominio instado por D. Francisco Abadía Coscuyuela para reanudar tracto registral interrumpido relativo a la finca que luego se describirá, se ha acordado citar a los causahabientes desconocidos de D.ª Teresa Vicastillo Sierra, como titular registral y como persona de quien procede la finca, a fin de que dentro del término de diez días puedan comparecer ante este Juzgado y alegar lo que estimen conveniente, bajo apercibimiento de lo que hubiere lugar en derecho:

Campo de tierra blanca, labrantío, sito en la partida de "La Terraza", de cuatro cahíces y dos hanegas de su-

perficie, o 2-43-14 hectáreas. Lindante: Al Norte, con Agustín Cativiela, hoy Gil Mena Usán; al Sur, con José Alamán, hoy Antonio Giménez Gabarre; Este, con cabañera, y Oeste, con Tomás Aso, hoy Benito Asín Otal. Término municipal de Ejea.

Ejea de los Caballeros a tres de Julio de mil novecientos cincuenta y siete.— El Secretario judicial, A. Moreno.

JUZGADOS MUNICIPALES

Núm. 3.786

JUZGADO NUM. 3

Cédula de citación

En providencia dictada en el día de la fecha en juicio de faltas núm. 316 de 1957 se ha acordado citar en el "Boletín Oficial" de la provincia a Justo Rivero Remacha, de ignorado paradero, para que comparezca ante este Juzgado municipal (sito en Predicadores, núm. 58, 2.º) el día 23 de agosto y hora de las diez treinta de la mañana al objeto de celebrar juicio por hurto.

Zaragoza, veintidós de Julio de mil novecientos cincuenta y siete.—El Secretario, José-Luis Santos.

Núm. 3.784

JUZGADO NUM. 3

Cédula de citación

En providencia dictada en el día de la fecha en juicio de faltas 316 de 1957 se ha acordado citar en el "Boletín Oficial" de la provincia a Manuel Miralles Ramírez, de ignorado paradero, para que comparezca ante este Juzgado municipal (sito en Predicadores, núm. 58, 2.º) el día 23 de agosto y hora de las diez treinta de la mañana al objeto de celebrar juicio por hurto.

Zaragoza, veintidós de Julio de mil novecientos cincuenta y siete.—El Secretario, José-Luis Santos.

Núm. 3.785

JUZGADO NUM. 3

Cédula de citación

En providencia dictada en el día de la fecha en juicio de faltas número 316 de 1957 se ha acordado citar en el "Boletín Oficial" de la provincia a Manuel Morales Muñoz, de ignorado paradero, para que comparezca ante este Juzgado municipal (sito en Predicadores, núm. 58, 2.º) el día 23 de agosto y hora de las diez treinta de la mañana al objeto de celebrar juicio por hurto.

Zaragoza a veintidós de Julio de mil novecientos cincuenta y siete.— El Secretario, José-Luis Santos.