

Boletín Oficial

DE LA PROVINCIA DE BURGOS

SE PUBLICA TODOS LOS DIAS EXCEPTO LOS FESTIVOS

SUSCRIPCIÓN PARA LA CAPITAL

Un año..... 17'50 ptas.
Seis meses..... 9'10 »
Tres id..... 4'90 »

Números sueltos, 25 céntimos.

Las leyes obligarán en la Península, islas adyacentes, Canarias y territorios de Africa sujetos a la legislación peninsular, a los veinte dias de su promulgación, si en ellas no se dispusiere otra cosa. Se entiende hecha la promulgación el dia en que termine la inserción de la ley en la Gaceta.—(Art. 1.º del Código civil.)—Inmediatamente que los Sres. Alcaldes y Secretarios reciban este BOLETÍN, dispondrán que se fije un ejemplar en el sitio de costumbre, donde permanecerá hasta el recibo del número siguiente.—Los 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 año.

SUSCRIPCIÓN PARA FUERA DE LA CAPITAL

Un año..... 20 ptas.
Seis meses..... 10'65 »
Tres id..... 6 »

Pago adelantado.

Edictos de pago y anuncios de interés particular, a veinticinco céntimos de peseta línea.

Parte Oficial

PRESIDENCIA DEL CONSEJO DE MINISTROS.

SS. MM. el Rey D. Alfonso XIII, la Reina Doña Victoria Eugenia (q. D. g.) y Sus Altezas Reales el Príncipe de Asturias y el Infante D. Jaime continúan sin novedad en su importante salud.

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

(De la Gaceta núm. 6)

MINISTERIO DE LA GOBERNACIÓN

Continuación del Real decreto dictando disposiciones a fin de evitar el fraude en las sustancias alimenticias.

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 sidra 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, a 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 a 10 gramos por hectolitro;

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

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

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

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

Por lo que respecta al mosto, se declara lícito:

La adición de azúcar, la de 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 a 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, a 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 Tafta.—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 a la alimentación, aromatizados por maceración ó destilación en presencia de diversas sustancias vegetales, ó preparados por la adición al alcohol del producto de la destilación de dichas sustancias en presencia del alcohol ó de agua, ó por el empleo combinado de estos diversos procedimientos y edulcorado ó no por medio de azúcar, de glucosa, de azúcar de uva ó de miel, y coloreados ó no con sustancias inofensivas.

Será tolerada:

La presencia de indicios de zinc y la de cobre, siempre que no exceda de 0,04 gramos por litro.

La de ácido cianhídrico, siempre que su totalidad, libre y combinado, no exceda de 0,05 gramos por litro.

El empleo de colorantes inofen-

sivos, siempre que la denominación específica del licor vaya acompañada del calificativo *coloreado*.

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

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

Las palabras *coloreado* y *artificial* deberán estar impresas con iguales caracteres a 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 a polvo, después de la torrefacción, más que la semilla del *Coffea arabica* L. ó de otras especies del mismo género.

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

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

Se considerará como adicionado de agua todo café tostado que a 100º 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.

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 tés de diversas calidades, siempre que sea advertida por el vendedor.

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

CACAO Y CHOCOLATE

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

La proporción de azúcar no deberá exceder de un 60 por 100. Una proporción mayor 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 calor 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 99⁵ por 100 de sacarosa; el blanco cristalizado 98⁵ 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; 0⁵ por 100 como máximo.

AZÚCAR INVERTIDO.

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

La acidez cítrica ó tártrica no deberá exceder de 0⁵ 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; 0³⁰ a 0⁸⁰ de totalidad de materias minerales; sacarosa, de 1 a 8 por 100; azúcar invertido de 65 a 77; dextrinas diversas, de 1⁴ a 8 por 100, y 0⁰⁴ a 0¹⁸ por 100 de acidez calculada en ácido fórmico.

PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y PASTELERÍA.

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

Que estimados como productos de fantasía, se admitirá 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 de 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 cal al estado de sulfato, y las de magnesia, valoradas en cloruro, de un 1 por 100.

AZAFRAN

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

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

PIMENTÓN

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

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

CLAVO

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

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

PIMIENTA

La pimienta negra es el fruto incompletamente maduro y seco procedente del *Piper nigrum L.*, y la blanca, el fruto maduro y seco privado de su envoltura.

En el polvo de pimienta negra, la proporción de cenizas será como máximo 7 por 100; la de celulosa no será superior a 35 por 100; la de extracto alcohólico, a 18, y la de agua, de 12 a 14 por 100. En la blanca, las cenizas serán 3⁵ como máximo; la celulosa, 7, y el extracto alcohólico, 13, debiendo encontrarse la proporción de agua en los mismos límites que la tolerada para la pimienta negra.

MOSTAZA

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

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

CANELA

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

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

CONSERVAS ALIMENTICIAS

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

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

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

Gobierno Civil.

En cumplimiento de lo que dispone el Reglamento para la aplicación de la vigente ley de Caza, en el párrafo 3.º, art. 62, he acordado publicar el número de licencias de caza, uso de armas, pesca y demás, expedidas por este Gobierno durante el mes de Diciembre último.

Días...	NOMBRES	VECINDAD.	Caza...	Armas.	Pesca.	Galgos.
1	Isaac Santo Domingo	Covarrubias	»	»	329	»
»	Felix Páramo	Quintanilla Morocisla	957	»	»	»
2	Toribio Conde	Urrez	»	216	»	»
»	Pascual Fernández	Valle de Hoz de Arreba	»	217	»	»
»	Santiago Usátegui	Tubilla del Lago	958	»	»	»
3	Alberto Aparicio	Burgos	959	»	»	»
»	José Pascual	Belbimbre	»	»	»	33
»	Faustino Gimenez	Miranda de Ebro	960	»	»	»
4	Primitivo Olavarria	Los Balbases	961	»	»	»
»	Eusebio García	Olmos-Albos	962	»	»	»
»	Florencio Andrió	Burgos	963	»	»	»
»	Eusebio Velasco	Espinosa de los Monteros	964	»	»	»
»	Epifanio Merino	Arenillas	»	218	»	»
»	Julio Prieto	Burgos	965	»	»	»
5	Faustino Diez	Palazuelos de Muñó	»	»	330	»
»	Juan Francisco Iglesias	Coculina	966	»	»	»
»	Julián Irús	Cornejo	967	»	»	»
»	Tiburcio Bárcena	Cubo de Bureba	968	»	»	»
»	Casimiro Rodríguez	Hornillos del Camino	969	»	»	»
7	Zacarias Vela	Milagros	970	»	»	»
»	Miguel Saez	Burgos	971	»	»	»
9	Casimiro Mazuela	Villazopeque	972	»	»	»
»	Domingo Martínez	Barcenillas del Rivero	973	»	»	»
»	Pablo Arnaiz	Quintanilla la Mata	974	»	»	»
»	Ramón López	Medina de Pomar	»	»	331	»
»	Manuel Gallego	Miranda	975	»	»	»
10	Juan J. García	Quintana del Pidio	976	»	»	»
»	Severiano Guerra	Pedrosa del Príncipe	977	»	»	»
»	Manuel Loyarte	Miranda de Ebro	978	»	»	»
»	Ignacio Lucio	Idem	979	»	»	»
»	Angel Angulo	Idem	»	219	»	»
»	Bernardo Mediavilla	Quintanar de la Sierra	»	220	»	»
»	Tomás González	Aranda de Duero	»	221	»	»
»	José Gallo Hidalgo	Sargentos de la Lora	»	222	»	»
»	Anastasio Olalla	Barbadillo del Mercado	»	»	332	»
11	Mariano Alvarez	Quintanilla Riopisuerga	980	»	»	»
12	Gerardo Ramos	Padilla de Arriba	981	»	»	»
»	Leoncio Lozano	Celada del Camino	»	223	»	»
»	Emilio Calzada	Susinos	»	224	»	»
»	Domingo Ortiz	Santa Maria Ribarredonda	»	225	»	»
13	Luis de Miguel	Aldea del Pinar	982	»	»	»
»	Bartolomé Dueñas	Idem	983	»	»	»
»	Pablo Grado	Hontoria del Pinar	984	»	»	»
»	Bruno Aparicio	Aldea del Pinar	985	»	»	»
»	Alejo Carpintero	Villafranca Montes de Oca	986	»	»	»
»	Aniano Muñoz	Palacios de Benaver	987	»	»	»
»	Ginés Sebastián	Hinojosa del Rey	988	»	»	»
15	Victorino García	Hornillos del Camino	989	»	»	»
»	José Peña	Idem	990	»	»	»
»	Simón Fernández	Cojobar	991	»	»	»
16	Manuel Franco	Melgar de Fernamental	992	»	»	»
17	Domingo Portal	Mecerreyes	993	»	»	»
»	Emiliano Mayordomo	Gumiel del Mercado	994	»	»	»
»	Jesús Pérez	Arauzo de Miel	»	226	»	»
»	Amós Ruiz	Tapia	995	»	»	»
18	Castor Bruner	Poza de la Sal	996	»	»	»
»	Ezequiel Pascual	La Vid y Barrios	997	»	»	»
»	Lupicinio Moreno	Revilla Vallejera	998	»	»	»
»	Joaquín Manrique	Pampliega	999	»	»	»
»	Aquilino Bustillo	Villamorón	»	227	»	»
»	Cándido Molinero	Quintanarraya	1000	»	»	»
»	Emilio García	Villamayor de los Montes	»	228	»	»
»	Ambrosio de las Heras	Guzmán	»	229	»	»
19	José Ruiz	Burgos	1001	»	»	»
»	Eladio Temiño	Sarracin	1002	»	»	»
21	Melitón López	Barruelo	1003	»	»	»
»	Mariano Benito Cameno	San Adrián de Juarros	1004	»	»	»
»	Francisco Palacio	Gumiel de Hizán	1005	»	»	»
»	Constante Barona	Tardajos	1006	»	»	»
»	Severiano Hernaiz	Valle de Valdelaguna	1007	»	»	»
»	Desiderio López	Arandilla	1008	»	»	»
»	Juan Lucios	Bugedo	1009	»	»	»
»	Victor Briones	Puentedura	1010	»	»	»
»	Pedro Fernandez	Tejada	1011	»	»	»
»	Marcelino Alonso	Idem	»	230	»	»
»	Galo Grande	Avellanosa de Muñó	»	231	»	»
22	Victorino Prieto	Revilla Vallejera	1012	»	»	»
»	Serapio García Humada	Humada	1013	»	»	»
»	Cirilo García Arce	Idem	1014	»	»	»
»	Manuel Muñoz Lucas	Pinilla de los Barruecos	1015	»	»	»
»	Deoclecio Alvarez	Villahoz	1016	»	»	»
»	Epifanio Villanueva	Lerma	»	232	»	»

Verde malaquita (éter clorhídrico del terrametildiamidotrifetilcarbinol.)

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 ALIMENTACION

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 considerando 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 deberán 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 S. M.=Juan de la Cierva.

(De la Gaceta núm. 358.)

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 edición 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 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 la 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, Coupier.

Colores Amarillos.

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

Colores azules.

Azul de Lyon.

Azul lumiere.

Azul Coupier y similares (derivados de la rosanilina trifenilada ó de la difenilamina).

Colores verdes.

Mezcla de los amarillos y azules citados.

24	Leonardo García.....	Villaldemiro.....	»	233	»	»
»	Jacinto Delgado.....	Burgos.....	»	1017	»	»
»	Frutoso Busto.....	Cubo de Bureba.....	»	1018	»	»
»	Domingo Partearroyo.....	Maltranilla.....	»	1019	»	»
26	Anastasio Bernal.....	Quintanilla Vivar.....	»	1020	»	»
28	Emiliano Calderón.....	Quintanas de Valdelucio.....	»	1021	»	»
»	Estanislao Delgado.....	Gumiel del Mercado.....	»	1022	»	»
»	Francisco del Val.....	Castrociniza.....	»	1023	»	»
»	Nicomedes Nebreda.....	Tejada.....	»	234	»	»
»	Mariano Montes.....	Hoyales.....	»	235	»	»
29	Pedro Ruiz Arnaiz.....	Pino de Bureba.....	»	1024	»	»
»	Ignacio Casado.....	Las Quintanillas.....	»	236	»	»
»	Sixto Saiz García.....	Los Balbases.....	»	237	»	»
»	Vicente Marín Zamorano.....	Idem.....	»	238	»	»
»	Luis Pérez Izquierdo.....	Villanueva Río Ubierna.....	»	1025	»	»
31	Lucio Páramo.....	Quintanilla Morocisla.....	»	1026	»	»
»	José Marcos Hurtado.....	Palacios de Benavér.....	»	1027	»	»
»	Victoriano González.....	Villafria.....	»	1028	»	»
»	Martín Saiz Hernando.....	Los Ausines.....	»	239	»	»
»	Agustín Delgado.....	Villaverde Mogina.....	»	240	»	»

Licencias que se han expedido gratis.

Demetrio Rodrigo, de Villazopeque, Guarda de la vía del ferrocarril del Norte.

Cesáreo Mínguez y Gabino Arlanzón de Estepar, idem.

Anastasio Saez, de Cogollos (Burgos), idem.

Melitón Cabezudo, de Burgos, idem.

Eusebio Barriocanal, de Barrios de Colina, idem.

Pablo Saez, de Villaescusa, idem.

Marcelino Pino, de Monasterio de Rodilla, idem.

Florencio Rueda, de Quintanavides, idem.

Claudio Hermosilla, de Calzada de Bureba, idem.

Benito Puente y Mariano Hermosilla, de Pancorvo, idem.

Eusebio Alcalde y Juan Cristóbal, de Miranda, idem.

Juan Espinosa, de Cornudilla, Peón caminero.

Burgos 31 de Diciembre de 1908.

EL GOBERNADOR,
José María Caballero.

El día 18 de Diciembre último se extravió del mercado de ganados de esta ciudad una vaca del vecino de Santa Cruz del Valle, D. Pedro Cámara, de las señas siguientes: pelo pardo, encornadura alta y ancha; lleva un ramal rodeado á los cuernos y un collar de cuero estrecho con una esquila pequeña.

En su consecuencia, encargo á los Sres. Alcaldes, Guardia civil, Cuerpo de Vigilancia y demás dependientes de mi autoridad procedan á averiguar el paradero de dicha res, y, caso de ser hallada, será puesta en conocimiento del Alcalde del referido pueblo para los efectos que hubiere lugar.

Burgos 4 de Enero de 1909.

EL GOBERNADOR,
José María Caballero.

En el Boletín oficial, núm. 292, correspondiente al 24 de Diciembre último, al publicarse la designación de los locales para Colegio Electoral del pueblo de Fuentelcesped, se indicaba la «Escuela de niños», siendo el designado la Escuela de niñas.

Lo que se hace público á los efectos de rectificación.

Burgos 5 de Enero de 1909.

EL GOBERNADOR,
José María Caballero.

Providencias Judiciales

Villamayor de Treviño.

D. Primitivo Gallego Pérez, Juez municipal de este distrito,

Hago saber: que en los autos de juicio verbal civil seguidos en este Juzgado á instancia de D. Dionisio Ortega Arriba, vecino de Padilla de Arriba, contra D. Pedro Avendaño Rojo, vecino de este pueblo, sobre pago de 280 pesetas y costas, se sacan á pública subasta, que tendrá lugar el día 22 de Enero próximo y hora de las diez, en la

Audiencia de este Juzgado, las fincas siguientes:

Una bodega subterránea en los de Carreastro, tasada en 75 pesetas.

Una tierra en Laguna del Pozo, de cuatro fanegas, en 350.

Otra en Calzada, de dos celemines, en 30.

Otra á los Prados, de seis, en 50.

Otra á Santiago, de una fanega, en 45.

Una tenada con su corral, en San Roque, en 75.

Una viña en Arenas, de dos obreros, en 20.

Las expresadas fincas se hallan en el término de Villamayor de Treviño, de las que no existen títulos de propiedad, siendo de cuenta de los rematantes los títulos de adquisición; advirtiéndose que para tomar parte en la subasta será condición precisa consignar el 10 por 100 de su tasación en la mesa de este Juzgado, sin cuyo requisito y la cédula personal del licitador no serán admitidos. No se admitirá postura que no cubra las dos terceras partes de su avalúo.

Y para su inserción en el Boletín oficial de la provincia, expido el presente edicto en Villamayor de Treviño á 31 de Diciembre de 1908. =Primitivo Gallego.= Por su mandado, El Secretario, Honorato de la Fuente.

D. Primitivo Gallego Pérez, Juez municipal de este distrito,

Hago saber: que en los autos de juicio verbal civil seguidos en este Juzgado á instancia de D. Vicente Corral Fresno, vecino de Villahizán de Treviño, contra D. Pedro Avendaño Rojo, vecino de este pueblo, sobre pago de 350 pesetas y las costas, se sacan á pública subasta, que tendrá lugar el día 22 de Enero próximo y hora de las trece, en la Audiencia de este Juzgado, las fincas siguientes:

Una tierra al Hoyo, de 45 áreas, tasada en 300 pesetas.

Otra en S. Vicente, de 36, en 25.
Otra á Lalatilla, de una fanega, en 20.

Otra á Fuenteyeriego, de idem, en 40.

Otra en las Vegas, de id., en 10.

Otra en la Ormiguera, de dos, en 60.

Otra á los Puenteceillos, de una, en 80.

Otra á Doña Marta, de 18 celemines, en 60.

Otra á la Cabrona, de dos fanegas, en 25.

Otra al Olmo de Padilla, de 18 celemines, en 25.

Otra á la Tamboritera, de idem, en 15.

Otra al Plazo, de una fanega, en 25.

Otra en Fuentepastores, de nueve celemines, en 25.

Otra á las Espinillas, de idem, en 60.

Otra en Carrepadilla, de una fanega, en 40.

Una viña de dos obreros en los Majuelos, en 10.

Otra en Carreprado, de uno, en 10.

Las expresadas fincas se hallan en el término de Villamayor de Treviño, de las cuales no existen títulos de propiedad, siendo de cuenta de los rematantes los títulos de adquisición; advirtiéndose que para tomar parte en la subasta será condición precisa consignar en la mesa de este Juzgado el 10 por 100 de su tasación y la cédula personal del licitador, sin cuyo requisito no serán admitidos. No se admitirá postura que no cubra las dos terceras partes de su avalúo.

Y para su inserción en el Boletín oficial de la provincia, expido el presente edicto en Villamayor de Treviño á 31 de Diciembre de 1908. =Primitivo Gallego.= Por su mandado, El Secretario, Honorato de la Fuente.

Anuncios Oficiales

Alcaldía de Olmillos de Sasamón.

El Ayuntamiento de mi presidencia, de conformidad con la circular del Excmo. Sr. Delegado Regio de Pósitos de 4 de Julio de 1907 y de lo dispuesto por el Sr. Jefe de la Sección de Pósitos de esta provincia, ha acordado la venta de la casa-panera del pósito de esta villa, una báscula y dos medidas de cuarto de hectólitro y de cinco litros, cuya subasta tendrá lugar en la sala consistorial de esta villa el día 17 del próximo mes de Enero, á las dos de la tarde, advirtiéndose que para tomar parte en dicha subasta será requisito indispensable que los licitadores consignen previamente ó en el acto del remate una cantidad en metálico equivalente al 5 por 100 del importe total del mismo y exhibir la cédula personal.

Olmillos de Sasamón 30 de Diciembre de 1908. =El Alcalde, Antolin Arce.

Alcaldía de Salas de los Infantes.

El Ayuntamiento y Junta de asociados de este distrito han acordado que todos los artículos de consumo que se han de expender en este distrito en el presente año sean rematados á la venta libre, en pública subasta en la sala consistorial los días 17 y 24 del actual, á las tres de la tarde, con sujeción al pliego

de condiciones que se halla de manifiesto en la Secretaría municipal; advirtiéndose que si en la primera subasta se presentan licitadores que cubran el cupo y recargos no se celebrará la segunda.

Salas de los Infantes 2 de Enero de 1909. = El Alcalde, Benito Alvarez.

Alcaldía de Castrillo Solarana.

Terminado el padrón de cédulas personales de este distrito para el próximo año de 1909, queda expuesto al público en la Secretaría de este Ayuntamiento por término de quince días, durante los cuales puede ser examinado libremente y presentar por escrito las reclamaciones que crean justas, pues pasado dicho plazo no serán admitidas.

Castrillo Solarana 31 de Diciembre de 1908. = El Alcalde, Doroteo Ramos.

Igual anuncio hacen los Alcaldes de Valdelateja.

Quintanilla Sobresierra.
Torresandino.

Anuncios Particulares

CAJA DE AHORROS DEL BANCO DE BURGOS

Sucursales en Aranda, Castrogeriz, Briviesca, Lerma, Miranda, Pradoluengo y Villarcayo.

Imposiciones desde 5 hasta 40.000 ptas.

Los capitales impuestos en la Caja de Ahorros están garantizados por el Banco y la retirada de los mismos se hace con la mayor facilidad, pues los reintegros se efectúan en el acto de solicitarlos.

Horas de operaciones en la Central, de nueve á una y de tres á seis los días laborables y de diez á doce los festivos. 1

Cueros de buey.

Se compran y pagan como siempre á los mejores precios en la fábrica y almacén de curtidos de *Dorronsoro é Hijos*.

PALOMA, 29.—BURGOS 7-15

SANTA OLALLA

OCULISTA,

Huerto del Rey 2 y 4, principal, esquina á la Llana. Consulta de once á una 1

Alcaldía de Rioseras.

El día 18 del actual se agregó al ganado de este pueblo una vaca de las señas siguientes: pelo rojo, alzada regular, fornida, cerrada, cuernos bien puestos, con un cinto y esquila al cuello y un cordel á los cuernos.

La persona á quien pertenezca puede pasar á recogerla dentro del término de quince días, contados desde la fecha de su inserción en el Boletín oficial de la provincia, pasados los cuales se venderá en pública subasta.

Rioseras 24 de Diciembre de 1908. =El Alcalde, Sixto Bernal.

Desde el día 26 de Septiembre se halla depositada en Arcos una oveja ojinegra, marca en la oreja y con remisaco y muesque por detrás.

Quien se crea dueño de ella puede recogerla en casa de Jorge González, en dicho pueblo.

Imprenta de la Diputación Provincial.