

de un laboratorio químico como está prove-
nido por diferentes disposiciones, con el objeto
de ensayar con esmero toda clase
de alimentos que se expendan en sus merca-
dos, y para la creación del cual, según au-
toridades de esta Junta, existe un expedien-
te del año ochenta y cuatro, en el que se pro-
pone la creación del mismo y personal
necesario para su instalación.

Segundo: Que debe vigilarse con esmero
toda clase de alimentos; pero con es-
pecialidad los vinos, harinas, carnes y pi-
nicato molido.

Tercero: Que deben considerarse como noci-
vos para la salud los vinos coloreados con
fuchina, debiendo la Autoridad proceder
á su inutilización donde quiera que se
encontraren.

Cuarto: Que las harinas de trigo, aunque
suelen sofisticarse con fécula procedente de
semillas que directamente no son nocivas
á la salud, son deficientes para la alimen-
tación natural del individuo por insuficien-
cia de principios azoados, por lo cual creen
que deben perseguirse con mucha energía es-
tas adulteraciones, cuando no sean denuncia-
das como fraudulentas las mezclas de estas
en cantidad excesiva.

Quinto: Las carnes deben vigilarse con es-
mero, no solamente en el matadero
sino en las expendurias por los agentes en-
cargados de ello.

