

cretaría respectiva la reducción de la cuota mensual de cincuenta centavos por telar, que la frac. 164 de la Tarifa de la ley de Contribuciones Directas del Distrito Federal asigna á esos talleres, y que el Ejecutivo ha podido convencerse de que dicha cuota, dado lo exiguo de los capitales que se dedican á esa pequeña industria, y los escasos rendimientos que ésta produce, pudiera resultar aquella onerosa y aun impedir á los interesados el ejercicio de la misma industria, he tenido á bien decretar lo siguiente:

Artículo único. Se reforma la frac. 164 de la tarifa contenida en el art. 55 de la ley de Contribuciones Directas del Distrito Federal, fechada el 12 de Mayo del presente año, en los términos siguientes:

164.—Talleres de tejedores á mano, de rebozos, cambayas, sarapes, etc., mantas y jergas, por telar armado, cuota mensual máxima, \$0 00; mínima, \$0 20.

Por tanto, mando se imprima, publique, circule y se le dé el debido cumplimiento.

Dado en el Palacio del Poder Ejecutivo Federal, en México, á 5 de Agosto de 1896.—*Porfirio Díaz*.—Al Lic. Roberto Núñez, Oficial mayor 1º, Encargado de la Secretaría de Estado y del Despacho de Hacienda y Crédito Público.—Presente.

Y lo comunico á vd. para su cumplimiento.

México, Agosto 5 de 1896.—*R. Núñez*.—Al Director de Contribuciones Directas del Distrito Federal.—Presente.

## NÚMERO 13,615.

Agosto 6 de 1896.—*Circular de la Tesorería General de la Federación*.—*Expresa á cuáles secciones del Presupuesto de egresos debe cargarse el exceso que resulta por el aumento decretado en los batallones de infantería y cuerpos de caballería.*

La Secretaría de Hacienda, en orden número 3,052, fecha 5 del actual, me dice:

En oficio de 3 del actual, me dice el Secretario de Guerra lo que sigue:—El Presidente de la República ha tenido á bien disponer manifieste á vd. que el exceso que resulta por el aumento de los batallones de infantería y cuerpos de caballería, en virtud del decreto de fecha 31 del próximo mes pasado, se cargue, interim el Congreso se reúne y se piden las ampliaciones necesarias á esos aumentos, á las secciones que están bajo el rubro de «Cuerpos del Ejército» en el mismo presupuesto.—Lo que tengo el honor de comunicar á vd. para su conocimiento y demás fines.—Traslédolo á vd. para su conocimiento y efectos.

Lo que transcribo á vd. para su cumplimiento, esperando me acuse el recibo correspondiente.

Libertad y Constitución. México, Agosto 6 de 1896.—El Tesorero general, *Francisco Espinosa*.—Al.....

## NÚMEROS 13,616, 13,617 Y 13,618.

Agosto 6 de 1896.—*Decretos del Gobierno*.—*Conceden privilegios exclusivos.*

Patente de privilegio exclusivo por 20 años, á F. Pinal, J. D. Morales, E. Delafond y M. Guillén, por un procedimiento para obtener con aguamiel un producto conservable superior al pulque.

Patente de privilegio exclusivo por 20

años, á Silvino Riquelme, por un procedimiento para conservar el pulque.

Patente de privilegio exclusivo por 20 años, á Aldan Sterling, por perfeccionamiento en calderas de tubos de agua.

## NÚMERO 13,619.

Agosto 7 de 1896.—*Circular de la Tesorería General de la Federación*.—*Previene que no se exija despacho á los jefes y oficiales de la Armada, por la diferencia entre el sueldo de embarcado y desembarcado que asigne*

Circular número 1,534.—Estando expresamente declarado por el art. 9º de la ley de Presupuestos vigente, que la diferencia que en la misma existe entre el sueldo de embarcado y desembarcado para los jefes y oficiales de la armada, es lo que les corresponde por asignación de mes, no hay razón fundada para poder exigir al personal expresado nuevo despacho, puesto que eso no implica aumento alguno en el haber del empleo.

Lo que comunico á vd. para su conocimiento, sirviéndose acusar recibo de la presente.

Libertad y Constitución. México, Agosto 7 de 1896.—El Tesorero general, *Francisco Espinosa*.—Al.....

## NÚMERO 13,620.

Agosto 11 de 1896.—*Secretaría de Gobernación*.—*Código Sanitario sobre rastros ó mataderos públicos.*

El Presidente de la República, en uso de la facultad que le otorga el art. 85, frac. I de la Constitución Federal, á consulta del Consejo Superior de Salubridad, y oído el parecer del Ayuntamiento de

esta capital, se ha servido aprobar el siguiente

Reglamento  
del art. 241 del Código Sanitario sobre  
rastros ó mataderos públicos

## CAPÍTULO I.

Aprobación del local.

Art. 1º Para los efectos del art. 111 del Código Sanitario, los rastros quedan comprendidos entre los establecimientos de 1ª categoría (Peligrosos, insalubres ó incómodos)

Art. 2º. Destinados estos establecimientos para la matanza de ganados de las especies bovina, ovina, caprina y porcina ó sea de reses vacunas, ganado lanar, de pelo y de cerdo, deberán llenar los requisitos siguientes: I. Se situarán fuera de las poblaciones, en puntos que el Consejo Superior de Salubridad apruebe, previa consulta del Ayuntamiento respectivo.—II. Estarán provistos de agua en abundancia.—III. Tendrán para los derrames de las aguas de desecho, cuantos caños desaguadores sean necesarios, todos cubiertos, impermeables, de sección semicircular, con una inclinación de uno por ciento, y que lleven las aguas directamente al canal colector ó á alguna zanja inmediata á aquel, de la que pueda disponer el Municipio, y que tenga buena corriente.

Art. 3º Para el buen orden de las operaciones de matanza, en estos establecimientos, cuando sean generales, se dividirán en cuatro departamentos, denominados: Rastro de reses vacunas; Rastro de carneros y cabras; Rastro de cerdos y Oficina de Administración Sanitaria y Recaudación.

Art. 4º El Rastro de reses vacunas comprenderá: 1º. El número de boyeras ó corrales que sean necesarios, con la suficiente amplitud para encierro del gana-

do; 2°. Local para sacrificar las reses y preparación de las carnes; 3°. Local para el mercado ó expendio por mayor de las carnes.

Art. 5°. El Rastro de carneros dispondrá, como el anterior, de las corraletas indispensables para el encierro de los animales; del local para sacrificarlos y preparar las carnes, y del local para el expendio por mayor de dichas carnes.

Art. 6°. El piso del local donde se practique el degüello de reses vacunas y carneros, estará provisto de colectores de sangre convenientemente dispuestos.

Art. 7°. Ambos rastros dispondrán de un departamento para la limpia de menudos (panzas, tripas, etc.) y depósito del contenido de éstos.

Art. 8°. El Rastro de cerdos deberá estar separado de los anteriores, y se subdividirá en departamentos ó pequeños rastros, disponiendo cada uno de un corral ó zahurda para el encierro de los cerdos; del local para el degüello, limpieza de pieles, extracción de entrañas, separación de grasas, preparación de carnes y local para expendio. Dispondrá igualmente de colectores móviles de sangre y de dos pailas, una para la fritura y otra para la saponificación de las carnes y grasas que, siendo impropias para el consumo público, no deben utilizarse en su primer estado.

Art. 9°. Cada uno de los rastros mencionados llenará en sus respectivas dependencias los siguientes requisitos:—I. Estarán dispuestos de manera que permitan una amplia ventilación y un escurpulo aseo.—II. El agua estará convenientemente distribuida para efectuar la limpieza.—III. Los pavimentos y las paredes hasta la altura de dos metros, estarán cubiertos con material impermeable; los primeros, perfectamente unidos, y bastante resistentes, tendrán la pendiente necesaria para el escurrimiento de las

aguas utilizadas durante la matanza y el aseo general del establecimiento.—IV. Los corrales de encierro de los distintos ganados, dispondrán de abrevaderos para los animales.

Art. 10. Toda construcción de madera en estos establecimientos estará pintada al óleo.

Art. 11. En un lugar apropiado se construirá un horno de cremación fumivoro, para incinerar las carnes y demás despojos que resulten peligrosos para la salud, y por lo mismo, impropios para el consumo.

Art. 12. En la construcción de las Oficinas de Administración Sanitaria y Reacondición, se observarán, en lo que corresponda, las prescripciones del Reglamento de Albañales y Conductores designadores, expedido el 10 de Marzo de 1892.

#### CAPITULO II.

Procedimientos de matanza, preparación de las carnes y medios de transporte.

Art. 13. El encierro de ganados en los corrales respectivos, se hará, por lo menos, tres horas antes de la matanza.

Art. 14. Las reses vacunas se sacrificarán por herida de la médula alargada (descabello), practicándose inmediatamente después el degüello.

Art. 15. Para evitar todo peligro en la práctica del descabello, éste se hará colocando los animales previamente en toril ó delante de burladeros convenientemente dispuestos, para seguridad del manipulador.

Art. 16. Terminado el degüello y desangradas las reses, se conducirán por vías aéreas al sitio que les corresponda, en donde se procederá á la disección de la piel, extracción de las vísceras, separación de la cabeza y extremidades, preparación de las carnes en general y examen sanitario.

Art. 17. La práctica de las manipulaciones que se indican en el artículo anterior, se ejecutarán entando colgadas las reses.

Art. 18. Las carnes en canal serán conducidas por vías aéreas al mercado respectivo.

Art. 19. El procedimiento de matanza para carneros, cabras y cerdos consistirá en el degüello, procediéndose después á la preparación de las carnes y conducción á su mercado, de la manera que se indica para las carnes de reses vacunas.

Art. 20. Los cerdos deberán someterse después del degüello, á la extracción de la cerda y á la limpieza de sus pieles.

Art. 21. No deberán permanecer las carnes en estos establecimientos más de 24 horas en los meses de Marzo á Septiembre, sin ser utilizadas; ni más de 40 horas en los meses de Octubre á Febrero, á menos de que puedan conservarse sin entrar en descomposición, en instalaciones apropiadas, como por ejemplo, en bodegas refrigeradoras, tales como las que hoy se usan en los establecimientos de esta clase, las que se construirán bajo la dirección y cuidado del Regidor del ramo.

Art. 22. Queda prohibido en las manipulaciones para la preparación de las carnes todo procedimiento que de alguna manera les haga aparecer de una calidad superior á la que realmente tienen.

Art. 23. El transporte de las carnes de estos establecimientos á los mercados de las poblaciones se hará en carros cerrados, pintados al óleo y dispuestos de manera que no permitan escurrimiento de materias líquidas y puedan ser lavados y desinfectados. Para pasar las carnes de los carros de transporte á las perchas de los expendios, los encargados de hacer esta operación usarán un lienzo bien limpio que les cubra la cabeza y las espaldas á fin de evitar el contacto inmediato entre sus ropas y las carnes.

Art. 24. Las materias, como estiércol, sangre, cerda y demás despojos se incinerarán cuando no puedan aprovecharse por las industrias apropiadas, que permitan los municipios.

Art. 25. Terminada la matanza, se procederá al lavado de los pisos y aseo general del establecimiento; sin permitir, en ningún caso, que se difiera esta operación para el día siguiente.

#### CAPITULO III.

De la inspección de las carnes.

Art. 26. La oficina de Inspección Sanitaria de carnes estará formada por un personal compuesto de un Director, Jefe del Establecimiento, y del número de inspectores y ayudantes que designen los Ayuntamientos.

Art. 27. El Director del Rastro y los inspectores serán médicos veterinarios titulados.

Art. 28. La oficina de inspección estará dotada de los instrumentos y útiles necesarios para investigar el estado sanitario de las carnes.

Art. 29. La inspección de las carnes tiene por objeto:—I. Impedir que sean destinadas al consumo público animales ó partes de ellos que por enfermedad sean impropios para la alimentación.—II. Hacer la clasificación de las carnes de la especie vacuna, en tres categorías que indiquen su calidad y poder nutritivo, atendiendo á su origen, gordura y demás caracteres, conforme á lo que previene el art. 9° del Reglamento para expendios de carnes, expedido el 12 de Marzo de 1892.

Art. 30. La inspección en los rastros comprenderá el examen de los ganados en pie, hasta donde esto fuere posible, y el de las carnes después de sacrificados aquellos. Este último será detenido y extensivo á todos los despojos de los animales.

Art. 31. Para que la inspección de los animales en vida pueda hacerse lo mejor posible, los corrales de encierro serán contruidos de una manera apropiada, que permita la aproximación á los ganados, sin peligro para los facultativos encargados de hacerla.

Art. 32. Todo animal que al ser examinado en vida presente signos sospechosos de estar atacado de enfermedad contagiosa, será separado para su observación y no podrá sacrificarse sino en presencia del inspector respectivo. No se sacrificarán los animales demasiado flacos.

Art. 33. Terminado el examen pericial de las carnes, se conducirán al mercado, en donde se hará la clasificación de las carnes de reses vacunas, en carnes de primera, segunda y tercera clase, sin cuyo requisito no podrán ponerse á la venta ni salir del Establecimiento.

Art. 34. La inspección de la carne de cerdo deberá completarse por el examen microscópico, y se hará de la misma manera para las carnes de las otras especies siempre que, por las lesiones anatómicas existentes, no pueda precisarse la naturaleza de la enfermedad.

Art. 35. El examen sanitario de las carnes y la inspección microscópica de la de cerdo deberá comenzar después de la disección de la piel y extracción de vísceras, á fin de hacerla extensiva á los despojos de los animales, sin cuya práctica previa no podrán pasar al mercado respectivo para su aderezo, compostura fiscal y clasificación, si son de reses vacunas.

Art. 36. Para marcar las carnes y despojos, se podrán usar el fuego ó las tintas, siempre que éstas sean inofensivas para la salud, á juicio del Consejo Superior de Salubridad.

Art. 37. No saldrán de estos establecimientos carnes ni otros despojos de animales, sin haber sido previamente inspec-

cionados y marcados con los sellos de sanidad y clases respectivas.

Art. 38. Los inspectores se sujetarán, para declarar impropias para el consumo público las carnes, á la siguiente lista de afecciones que ha sido aprobada por la Secretaría de Gobernación á propuesta del Consejo Superior de Salubridad:

Enfermedades de los ganados que hacen impropias las carnes para el consumo público.

Fiebre carbonosa, carbón sintomático, fiebre aftosa maligna, ranilla (tifo), tuberculosis, septicemia. Mal rojo de los cerdos en México y demás afecciones contagiosas semejantes en esta especie.—Viruela, rabia, enfermedad del cisticerco, de tenia (infección aguda), triquinesis, neumonía y pleuro-neumonía infecciosas, actinomicosis, caquexia acnosa, cáncer, equinococcus. Igualmente deberán excluirse del consumo las carnes envenenadas, las ictericas, las que presenten focos hemorrágicos, absesos múltiples; así como las que desprenden olor de mantequilla rancia ó urinosa.

Art. 39. Las carnes y demás despojos procedentes de animales que padezcan alguna de las afecciones citadas, se incinerarán.

Art. 40. Sólo podrán exceptuarse de la incineración las carnes en los casos de tuberculosis, cuando esta enfermedad esté circunscripta y los tubérculos sean en pequeño número y ninguno reblandecido. Estas carnes se clasificarán siempre como de tercera clase y el órgano enfermo se incinerará.

Art. 41. Igualmente se exceptuarán de la incineración los cerdos que resulten enfermos, los cuales deberán ser saponificados.

Art. 42. Podrán aprovecharse las pieles de los animales que sean destinados á la incineración, siempre que se desinfecten previamente, operación que en todo caso será dirigida por los inspectores.

Art. 43. Los introductores de ganados prevendrán á los capitanes de matanza y éstos á su vez á los ayudantes, que en la inspección de las carnes están obligados á presentar á los inspectores todos los despojos correspondientes á cada res, y que por ningún motivo ocultarán cualesquiera de ellas.

Art. 44. Las carnes procedentes de animales maltratados ó heridos por accidente de transporte podrán ser utilizadas para el consumo, siempre que los inspectores así lo decidan.

Art. 45. Toda carne y demás despojos de animales que salgan de los rastros, además de llevar los sellos de que habla el art. 37, estarán amparados de una boleta ó larguillo expedido por los introductores y autorizados con el sello de la Dirección, que llevará la fecha del día.

Art. 46. Los agentes de policía podrán reclamar dicho larguillo á los conductores de carnes, y en caso de no ser presentado ó de no tener la fecha del día, y de que las carnes no lleven los sellos correspondientes, deberán conducirlos al lugar designado por el Ayuntamiento, para que se llene el requisito de inspección y se proceda como corresponda, según el caso.

Art. 47. Toda carne en la que no esté justificada su procedencia de rastros autorizados, con las marcas respectivas y larguillo correspondiente, se considerará como clandestina y será conducida al lugar que el Ayuntamiento designe para su examen pericial. El caso en que resulte impropia para el consumo, se mandará destruir, y si, por el contrario, resulta buena, se devolverá á sus dueños, si lo solicitan, en las primeras doce horas, previo el pago de los derechos municipales; pasado ese tiempo, si no hubiere quien la reclame, se remitirá dicha carne á la Beneficencia Pública.

Art. 48. Las carnes y demás despojos de las reses de lidia serán remitidos al lugar de que tratan los dos artículos an-

teriores, para su inspección, antes de 16 horas.

#### CAPITULO IV.

Inspección de las carnes en los expendios.

Art. 49. Las visitas á los expendios tienen por objeto:—I. Asegurarse de la conservación en buen estado de las carnes.—II. De que proceden de rastros autorizados.—III. Si la colocación que tienen en el expendio está de conformidad con lo que previene el Reglamento de expendios de carnes.

Art. 50. Para hacer la visita de los expendios de carnes, el Director y los inspectores del Rastro general de ciudad, tienen el carácter de funcionarios de sanidad, debiendo por tanto, estar provistos de la orden á que se refiere el art. 308 del Código Sanitario.

Art. 51. En las visitas de inspección á los expendios, los inspectores levantarán una acta, según modelo aprobado por el Consejo Superior de Salubridad, que firmará el dueño ó encargado del establecimiento y dos testigos que podrán ser agentes de policía. En el caso de que el dueño ó encargado del expendio se rehuse á firmar, se anotará esta circunstancia en la misma acta.

Art. 52. Al practicar las visitas pedirán á los dueños ó encargados que les muestren las carnes frescas, jamones, longanizas y demás preparados, para su examen, y siempre que encuentren alguna infracción, dictarán las providencias conducentes, darán cuenta al Director del Rastro y al Consejo Superior de Salubridad, al que remitirán el acta levantada, para lo que tenga á bien determinar.

Art. 53. Siempre que encuentren carne clandestina, la remitirán al lugar designado por el Ayuntamiento, para que allí se haga la inspección correspondiente y se proceda conforme á lo que haya lugar.

Art. 54. Diariamente rendirán informe de los trabajos que hubieren ejecutado, al Director del Rastro, para que éste á su vez informe al Ayuntamiento por conducto de la comisión respectiva.

## CAPITULO V.

Inspección de las carnes procedentes de los  
Distritos que forman el  
Federal, de los Estados ó de fuera de la República.

Art. 55. Las carnes frescas que de los Distritos que forman el Federal se introduzcan á la capital para el mercado, vendrán al abrigo de toda materia extraña, y serán conducidos al lugar destinado por el Ayuntamiento para su inspección y clasificación respectiva.

Art. 56. Toda carne fresca que venga en canal se acompañará de los riñones y pulmones fijos en su sitio.

Art. 57. Las carnes frescas procedentes de los Estados ó de fuera de la República, que se introduzcan á la ciudad, vendrán en perfecto estado de conservación y acompañadas de la certificación de sanidad, dada por perito y visada por la autoridad competente del lugar de donde provengan, y en el caso de que procedan de fuera de la República, dicha certificación ha de llenar los requisitos que previenen los arts. 31 y 246 del Código Sanitario.

Art. 58. En el caso de que las carnes que se introduzcan sean en gran cantidad y transportadas por ferrocarril, el Ayuntamiento podrá permitir que el examen de ellas se haga fuera del lugar señalado para ese objeto, por el inspector ó inspectores que designe.

Art. 59. La introducción á la capital de carne seca salada, cecina ó tasajo vendrá igualmente amparada con la certificación de que dicha carne procede de reses sanas, expedida en los términos que señalan los artículos anteriores.

Art. 60. Para los efectos del art. 86

del Código Sanitario, las carnes que se indican en los artículos anteriores, deberán dirigirse al lugar que designe el Ayuntamiento, para que sean inspeccionadas por los peritos inspectores, sin cuyo requisito no podrán expendirse.

## CAPITULO VI.

Atribuciones del Director del Rastro.

Art. 61. Son atribuciones del Director del Rastro, como Jefe del establecimiento, además de las que le señale el Reglamento municipal respectivo, las siguientes:—I. Cuidar y vigilar el exacto cumplimiento de todos los preceptos de este reglamento.—II. Distribuir convenientemente todos los días los trabajos á los inspectores, y arreglar la manera de que se suplan mutuamente en caso de faltas temporales.—III. Reunirlos una vez por semana para examinar los trabajos ejecutados, imponiéndose de las necesidades del servicio para tratar de satisfacerlas; de todo lo cual dará cuenta oportunamente á la Comisión municipal del ramo.—IV. Iniciar los estudios que crea oportunos para perfeccionar el servicio sanitario, informando al Consejo Superior de Salubridad de los adelantos que se adquieran en el ramo.—V. Remitir mensualmente al Consejo Superior de Salubridad un estado general de los ganados sacrificados, con especificación de la naturaleza de las enfermedades reconocidas que motiven la exclusión de las carnes para el consumo y destino que se les haya dado, procedencia de los animales y observaciones que crea convenientes para el buen servicio.

## CAPITULO VII.

Atribuciones y obligaciones de los Inspectores.

Art. 62. Las prevenciones contenidas en los seis artículos anteriores son aplicables, en todas sus partes, á las Municipalidades del Distrito Federal y de los

Territorios de la Baja California y Tepic.

Art. 63. Son atribuciones y obligaciones de los Inspectores:—I. Practicar la inspección de las carnes en los rastros, en los expendios, en los mercados, y en lugar designado á ese objeto para las carnes que proceden de fuera de la capital.—II. Dar parte al Consejo Superior de Salubridad de cualquiera falta ó delito contra la salud pública, que descubran en el ejercicio de sus atribuciones, para que esa Corporación aplique las penas ó haga las consignaciones respectivas.—III. A fin de cada semestre informar detalladamente á la Comisión Municipal de rastros, por conducto del Director, acerca del estado que guarden los rastros, y de la manera como han estado funcionando en el semestre.

## CAPITULO VIII.

Prevenciones generales.

Art. 64. Las Municipalidades del Distrito Federal, de los Territorios de Tepic y la Baja California, en las que conforme al art. 266 del Código Sanitario, debe haber rastro público, podrán quedar exceptuadas de dar cumplimiento á algunas de las disposiciones de este reglamento, cuando no puedan satisfacer á ellas, á juicio del Gobierno del Distrito, ó de las Jefaturas Políticas respectivas, previo informe del Consejo Superior de Salubridad ó del Inspector sanitario del Territorio.

Art. 65. Los rastros ó casas de matanza de propiedad particular, sólo podrán establecerse con licencia del Gobierno del Distrito, previo informe del Consejo Superior de Salubridad, de que satisfacen á todas las condiciones del reglamento. La licencia deberá refrendarse cada año.

Art. 66. Dos veces por semana se desinfectarán los pisos de los mataderos, mercados, departamentos de menudo y demás vísceras, corrales y todos aquellos

sitios en que escurra sangre ó se depositen substancias excrementicias.

Art. 67. Los capitanes de matanza y sus empleados de servicio en los rastros, se presentarán diariamente bien aseados y calzados.

Art. 68. Ninguno de estos empleados desempeñará trabajo alguno en los rastros si padece de enfermedad contagiosa.

Art. 69. No se permitirá que se asistan en estos establecimientos á las personas que padezcan enfermedades infecto-contagiosas.

Art. 70. Se impedirá que entren perros á estos mismos establecimientos.

Art. 71. En todo tiempo, y por causa de utilidad pública, podrá el Gobierno del Distrito retirar la licencia para que funcionen los rastros particulares, después de oído el parecer del Ayuntamiento de la Municipalidad ó á petición de éste. A ese fin, al autorizarse la apertura de un rastro, se hará constar esta prescripción en la concesión respectiva.

Art. 72. Son motivos para suprimir los rastros particulares:—I. La falta de conservación en perfecto estado de los locales en su apropiación para el objeto á que están destinados.—II. Las dificultades que para la inspección sanitaria de los ganados y de las carnes, opongan los dueños de estos establecimientos.—III. La falta de observancia de las órdenes dadas por los inspectores respecto al destino que deba darse á la carne y demás despojos, declarados impropios para el consumo.—IV. La inobservancia repetida de las prevenciones relativas al aseo y á la desinfección.—V. La omisión de refrendar la licencia cada año.

Art. 73. Las infracciones al presente reglamento, se castigarán con multa de cinco á doscientos pesos, conforme á lo que previene el art. 297 del Código Sanitario, y en los términos del cap. VI del reglamento de 29 de Febrero de 1892.