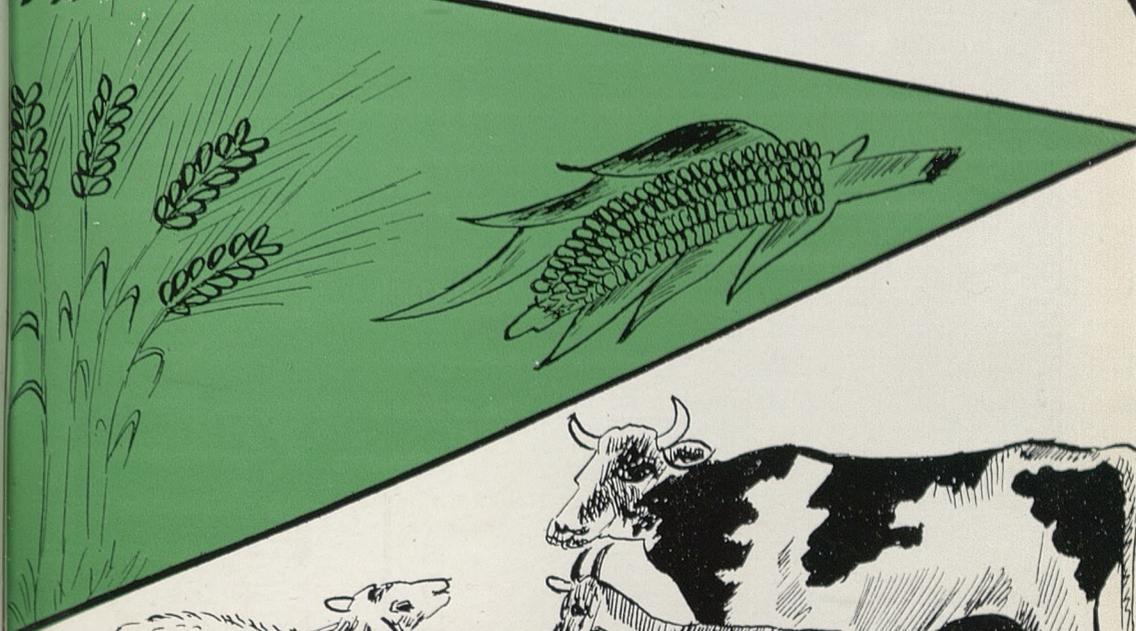
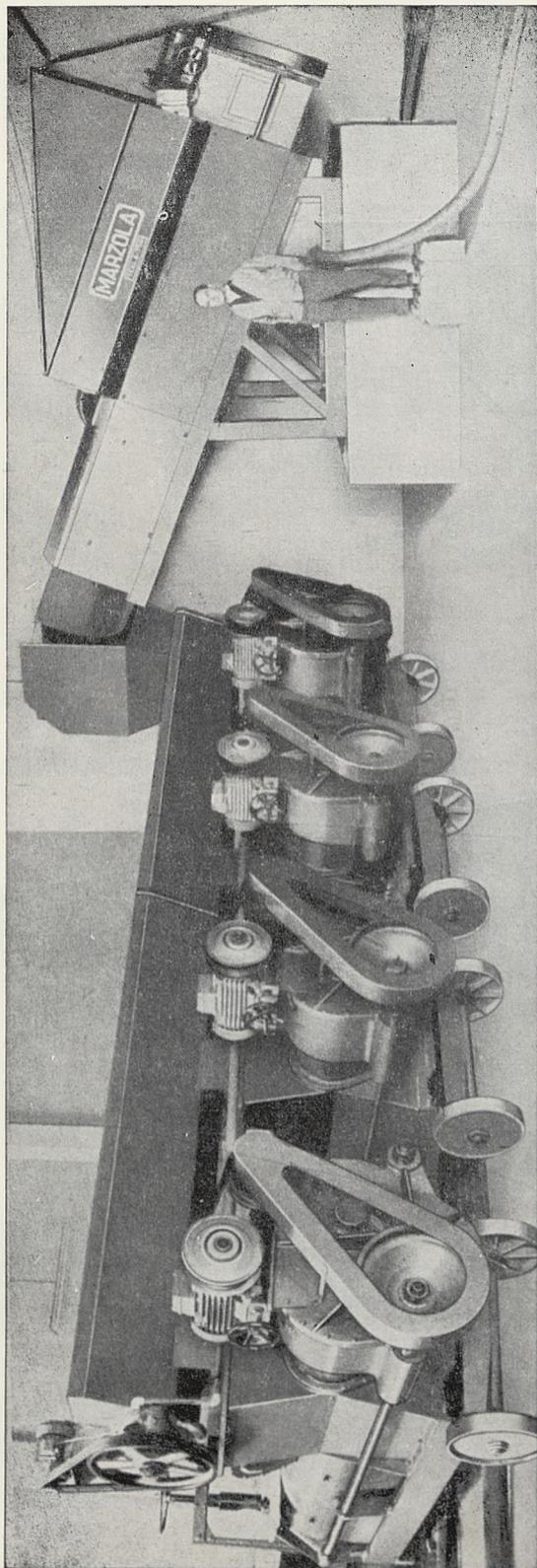


# La Pámpana de Baco

15 Agosto 1969

Núm. 11





## Equipos Automatas **Marzola**

“AUTOPRENS”

- Para elaboración de mostos blancos y rosados en régimen continuo.
- Para cualquier problema ¡CONSULTENOS! Siempre hay una solución **MARZOLA**

MARRODAN Y REZOLA, S. A.

LOGROÑO

M. Villanueva, 11 - Teléfonos 21 11 04 - 05 - 06

MADRID - 14

Paseo del Prado, 40 - Teléfono 2 39 65 50

# LA PÁMPANA DE BACO

REVISTA AGRO - VINÍCOLA

REDACCION Y ADMINISTRACION

Bonillo, 51

Teléfono 171

Dirección Telegráfica LOVINO

SOCUELLAMOS (La Mancha) España

PUBLICACION QUINCENAL

Núm. 11

Agosto 2.<sup>a</sup> quincena 1969

FUNDADOR Y DIRECTOR:

José López - Osa Díaz Pintado

ADMINISTRADOR:

Manuel Fco. Moreno Pedraza

REDACTOR:

Andrés Piqueras Gómez

IMPRENTA:

Excm. Diputación Provincial  
de Albacete

Depósito Legal AB. 11-1-1969

Empresa Periodística núm. 524

Autorizada por la Dirección  
General de Prensa

Portada de U. Perona

Ilustraciones del Ministerio de Agricultura

## SUMARIO

	PÁG
Editorial . . . . .	3
Rumores acerca de importantes . . . . .	5
Tus hechos serán los que te alaben . . . . .	7
La enfermedad del oidio . . . . .	9
I Concurso Nacional de catadores de vino . . . . .	13
Informe oficial sobre ... . . . .	14
Sección ganadera . . . . .	16
Precio mínimo de protección y . . . . .	18
Noticario . . . . .	20
Sucedió esta quincena . . . . .	21
Mercados de vino . . . . .	22
Actualidad . . . . .	24
¿Sabe usted que..? . . . . .	25
Posibilidades de la exportación española . . . . .	26
Nuestros pueblos (Rociana del Condado) . . . . .	28
Mercado y servicios . . . . .	31
La lucha contra las heladas . . . . .	32
Comercio exterior . . . . .	34
Mirando al Firmamento . . . . .	36
Mundo curioso . . . . .	38
Escuela y sociedad . . . . .	39
La poesía y el vino . . . . .	41
Que usted lo pase bien . . . . .	42

Prohibida la reproducción total o parcial de los textos, de no citarse la procedencia

Ni quitamos, ni ponemos. Tal vez la ley sindical en proyecto no sea completa. Pero que es un gran paso decisivo para que cuente la fuerza de presión de los hombres que trabajan en el conjunto de la sociedad de nuestro tiempo, es indiscutible.

Y tal vez en ello esté el secreto de esto que comentamos, en la doble faceta —acaso existan más— que llama nuestra atención. Porque estas dos variantes se hallan íntimamente unidas y es imposible desligarlas en cuanto a la causa que las origina.

Del interior de nuestros sindicatos, surgen a diario unas veces claramente comprensibles y que, limitadas a los hechos prácticos económicos, no pueden ser sospechosas, ni siquiera ligeramente dudosas, de turbias conductas políticas ni de compadres con esta o aquella tendencia, sino llana y sencillamente honradas.

Cuando, como públicamente se ha manifestado y con honda razón por cierto, que el pluriempleo y las horas extraordinarias han sido uno de los motores más eficaces, sino el decisivo en el desarrollo que estamos disfrutando, se menciona un hecho.

Y cuando como ahora se señala la falta de este apasionamiento necesario en torno a lo que constituye la vida diaria de cada español, que no sólo debe disponer de dinero, honradamente ganado, para llegar a fin de mes cubriendo sus necesidades mínimas, sino, incluso, garantizarse recursos para el futuro, esta auto-negación de tales hechos, mucho más importante que las declaraciones de un conjunto de melendos "in" o de una cantante "pop", las lamentaciones pro-Vietnam o las querellas sucesorias antes aludidas, nos convencen un poco.

No somos los primeros en hablar así, ni seremos los últimos. Pero nos conformamos con ser uno más porque, en modo cierto, resulta imprescindible crear este clima de apasionamiento por las realidades. Lo demás, semejan en demasiadas ocasiones cortinas de humo lanzadas con una persistencia que nos hacen ya dudar de su espontaneidad.

*Aníbal Arias RUIZ*

---

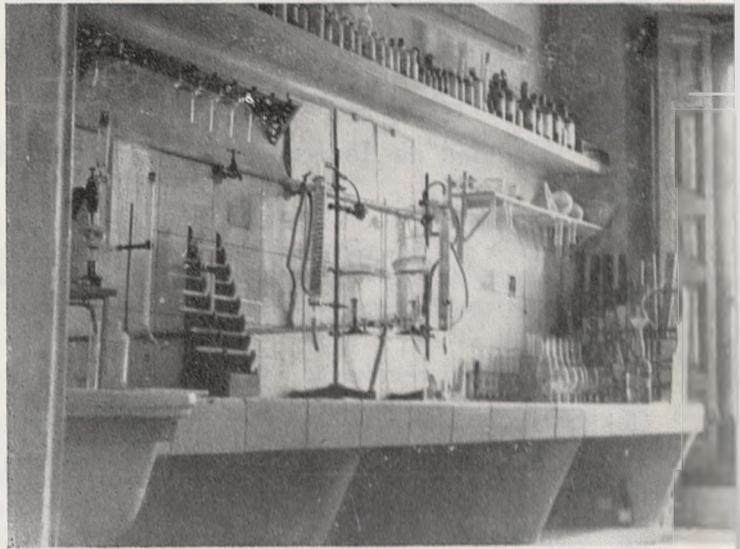
¡AGRICULTOR! ¡VITICULTOR!

*Abra un escaparate de sus productos anunciándose en nuestra Revista.  
„LA PAMPANA DE BACO” le ofrece una publicidad nacional.*

# Rumores acerca de importantes hallazgos enológicos

Por nuestro colaborador  
Angel Sánchez ARENAS

Siempre se ha tenido la idea de que el anhídrido sulfuroso obtenido al quemar el azufre, eliminaba las levaduras que peor vino originaban en la fermentación y dejaba progresar la acción de aquellas otras levaduras que daban buen vino, y elevado a conveniente grado alcohólico, mejor sabor, calidad, etc. En una palabra el anhídrido sulfuroso mataba las levaduras "malas" y dejaba tranquilas a las levaduras "buenas". Desgraciadamente parece ser según estudios desde hace tiempo conocidos que el anhídrido sulfuroso mata a algunas "buenas" y deja tranquilas a algunas "malas".



Si reflexionamos un poco sobre el asunto, ésto no tiene nada de extraño, pues no había ninguna razón científica de peso para suponer que las levaduras que más nos interesan a nosotros debían ser más resistentes a la destrucción o aniquilación que el anhídrido sulfuroso provoca, si bien parece ser que en conjunto la quema de azufre hasta ahora ha conseguido mejores resultados que no quemarlo.

Pero, ¿por qué hablamos de este tema? ; pues se lo explicaré.

Hace cosa de un mes tuve noticias de que se habían conseguido hallar ciertas sustancias que suplían con eficacia la acción de quemar azufre, controlando las fermentaciones de una manera mejor.

Seguí procurando enterarme de más detalles y me informé de que se trataba de productos orgánicos que, a diferencia del anhídrido sulfuroso, seleccionaban muy bien las levaduras que debían atacar y destruir.

Sin embargo hay muchos puntos que tengo oscuros respecto a esta cuestión, debido a que

aún no se han publicado trabajos científicos sobre el particular, ya que los biólogos y químicos que trabajan en esta parte de la Enología quieren tener seguridad absoluta en sus métodos antes de lanzar sus teorías.

Cabe la duda de que sean productos orgánicos de síntesis más o menos complicada en un laboratorio, o serán tal vez productos procedentes de animales o plantas que, dado su carácter específico, destruirán aquellas levaduras que sean incapaces de coexistir con ellos, o tal vez productos procedentes de plantas o animales, pero transformados en el laboratorio.

En fin, lo más probable es que nos llevemos una sorpresa cuando nos enteremos bien de todo, pues a veces la realidad supera a la imaginación, sobre todo cuando, como a mí me ocurre, se ignora mucho de un asunto. Lo cierto es que si se logra una mejora en los métodos de seleccionar las levaduras que hay que destruir y cuáles han de permanecer más tiempo en la fermentación mediante los productos químico-orgánicos antes anunciados, se logrará un gran paso en la mejora de la calidad de los vinos.



# Caja Rural Provincial de Ciudad Real

«CALIFICADA» por el Ministerio de Hacienda

**Entidad de Ahorro y Crédito al servicio de la provincia**

## A G R I C U L T O R

Próxima la recolección y entrega de cereales en los almacenes del SERVICIO NACIONAL DE CEREALES. la CAJA RURAL PROVINCIAL vuelve a ofrecer sus servicios a la agricultura manchega.

Esta Entidad que ha dado prueba de su preocupación y desvelos por los intereses agrícolas, ESPERA LA COLABORACION DE TODOS LOS LABRADORES DE LA PROVINCIA.

**Cobrar vuestros negociables en la Caja Rural Provincial.**

**Depositar en ella vuestros ahorros.**

**Recurrir a ella en vuestras necesidades económicas.**

***La Caja Rural está creada por y para el campo.***



80 oficinas distribuidas por toda la geografía provincial  
y las oficinas Centrales están a su servicio en  
Avenida del Imperio, 5 - CIUDAD REAL



## *Tus hechos serán los que te alaben...*

No podemos dejar de informar a nuestros lectores de una agradable noticia, agradable sobre todo para nuestro buen amigo y colaborador don Manuel Grande Puertas, al que recientemente le ha sido concedida la Medalla de Oro de la Orden de Cisneros, como premio a su trabajo y desvelos en pro del Cooperativismo local, provincial y nacional.

Hombre joven, Profesor Mercantil, con ideas y proyectos nuevos, en silencio, ha sabido promover en la villa de La Roda el cooperativismo, siendo el fundador y organizador de la COOPERATIVA BLANCO DE ESPAÑA, COOPERATIVA INTER-PROVINCIAL DE ALCOHOLES, así como la COOPERATIVA AGRICOLA "LA REMEDIADORA", que tomó a su cargo con un escasisimo número de socios y pequeñas instalaciones y hoy cuenta casi con un millar, habiéndose visto incrementada su capacidad de 130.000 a más de 1.000.000 de arrobas de vino, hallándose acreditada actualmente como una de las Cooperativas mejor organizadas de España.

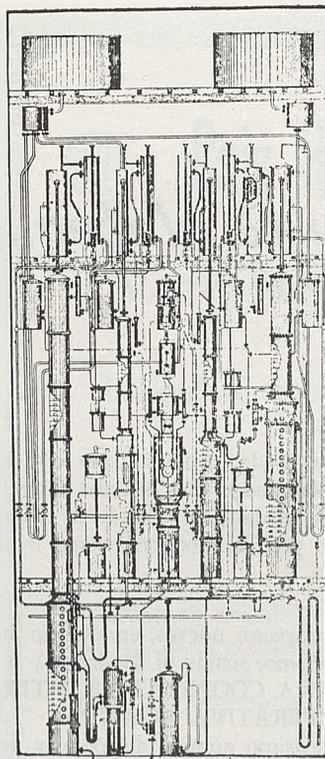
Ultimamente fundó la Caja Rural "LA REMEDIADORA", con oficinas en el centro de la población, haciendo un perfecto complejo de cooperativismo y servicio a la agricultura.

Después de lo hecho y pensamientos que tiene de llevar a la práctica, ocupa todo su tiempo en la gerencia de la Cooperativa "La Remediadora", Cooperativa Interprovincial de Alcoholes, Cooperativa Blanco de España y de la Caja Rural "La Remediadora", quedándole sólo unas horas de descanso que dedica su familia y aficiones, entre ellas su colaboración con nuestra revista.

Actualmente es representante Delegado de Albacete en la Unión Nacional de Cooperativas, Vocal del Grupo Nacional de Exportadores del Sindicato Nacional de la Vid, formando parte de la Corporación Municipal de La Roda.

Hombres de estos necesita España. Hombres provistos de espíritu de superación y deseos de entregarse al trabajo con el ideal de elevar nuestro nivel de vida, que sin esperar recompensas ni premios, continúan incansables su obra, para el bien de su pueblo, la mejora de su provincia y el progreso de España.

AMPIGO



## TALLERES DE CALDERERIA DE COBRE, HIERRO Y ACERO INOXIDABLE

*Angel Carrazón Flores*

(Sucesor de HIJO DE PASCUAL CARRAZON)

- = Construcción de aparatos para la destilación y rectificación de alcoholes, con depuración de «Cabezas» y «Colas».
- = Cisternas para el transporte de líquidos en hierro y en acero inoxidable. e isotérmicas
- = Filtros para vinos.
- = Depósitos para almacenamiento.

*Rondilla Cruz Verde, 25 - Apartado Correos 44*

*Teléfonos: Oficinas 54 05 82. Particular 54 02 13*

ALCAZAR DE SAN JUAN



**Luciano González Torres**

C/. Ntra. Sra. del Carmen 7 - SOCUELLAMOS

Construcción de Bodegas en cualquier tipo de envase, preferente Tinajas

INTERESADOS, CONSULTAR INFORMACION SIN COMPROMISO

# La enfermedad del oídio

Por Carlos Eslava MURUZABAL

El oídio es una enfermedad alarmante y que a veces hace verdaderos estragos en los viñedos españoles. Puede desarrollarse cuando la temperatura es relativamente baja 12-14° C., así vemos que en los meses de abril y mayo aparece en algunas regiones españolas, a estas temperaturas progresa muy lentamente, sin embargo, al alcanzar los 20° C. se acentúa más y tiene su máximo desarrollo a temperaturas de 25-30° C. En España es fácil alcanzar estas temperaturas en casi todas las regiones, de donde se deduce que esta enfermedad la encontraremos en todo el ámbito nacional.

Al alcanzar temperaturas del orden de 35-38° C. (según los investigadores) su desarrollo permanece estacionario y se paraliza a los 42-45° C. En La Mancha, esta enfermedad, ataca más abundantemente a los parrales —sistema de viñedo que hoy día se está implantando—. Observan los viticultores que en estas parras es donde más abunda el oídio; su aparición coincide con la floración y a medida que ésta se aproxima al envero parece que se intensifica todavía más.

En cepas normales manchegas, cuyo porte es rastrero, es menos probable que aparezca esta enfermedad. Los racimos y sarmientos bajos reciben el calor directamente irradiado por

el suelo, donde es frecuente que durante los meses de junio y sobre todo julio y agosto, las temperaturas estén próximas a los 50° C., superiores por tanto a la máxima que permite el desarrollo del oídio. En cambio en las viñas emparradas por el hecho de estar altas, las temperaturas son más suaves, ya que las reciben directamente del sol.

Los riegos, rocíos y nieblas también favorecen, en parte, su desarrollo, pero no tanto como al mildiu. El ejemplo está claro: en zonas húmedas (todos los litorales españoles) amunda el mildiu, sin embargo el oídio puede verse en climas de veranos secos con la misma intensidad que en aquellos otros húmedos.

La enfermedad se presenta sobre las hojas, brotes, sarmientos herbáceos, flores y uvas, cubriéndolos con un polvillo fino, —de color grisáceo— formando manchas separadas o reunidas. El polvillo recuerda a la ceniza, de ahí proviene el nombre de cenizo o cenicilla que le dan en algunas regiones.

**MEDIOS DE LUCHA.**—El primer tratamiento se debe realizar cuando los brotes alcanzan unos 10 ó 15 centímetros. Aunque no se observen síntomas de enfermedad no se debe prescindir de este tratamiento, que además de ser preventivo sirve para atacar al hongo

BODEGAS

LOBAICA, S. L.

✧ ELABORACION Y  
✧ EXPORTACION DE VINOS

Carretera de Las Mesas, 31 || Carretera San Clemente, 10  
Teléfono 533 || Teléfono 108  
SOCUELLAMOS || VILLARROBLEDO

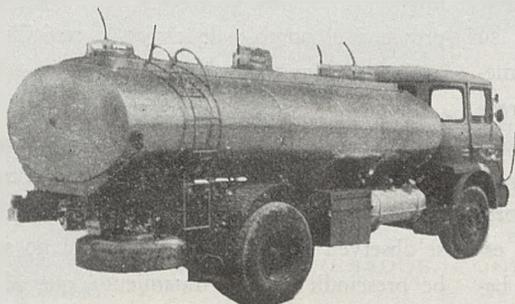
José M.<sup>a</sup> Ruiz Romero

Agente Comercial Colegiado núm. 674

VINOS  
ALCOHOLES  
VASIJAS

Carril de San Diego, 23 - Celéf. 36 06 27  
Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)

PARA LAS PLAZAS DE  
JEREZ - PUERTO STA.  
MARIA y SANLUCAR  
DE BARRAMEDA



TALLERES BELLO

CONSTRUCCIONES DE CISTERNAS  
HIERRO Y ACERO INOXIDABLE  
DEPÓSITOS DE TODO TIPO Y FORMA  
TUBERIAS PARA POZOS ARTESIANOS

Avenida Reyes Católicos, 56  
Teléfonos: Taller 558 - Particular 848  
VILLARROBLEDO (ALBACETE)

en el momento más adecuado. El método más adecuado y simple es el empleo de azufre y a ser posible usado con máquinas espolvoreadoras.

El segundo tratamiento se hará al empezar la floración de la vid, éste puede ser el tratamiento clave, pues además de destruir al hongo parásito, modera el crecimiento excesivo de la parte foliar, disminuye el corrimiento de la flor facilitando la fecundación.

Un tratamiento definitivo se deberá hacer unos días antes del envero, éste se hará con

especial atención sobre el fruto, para defender a éste de los ataques del oídio.

La aplicación del azufre se deberá hacer en zonas calurosas en las primeras horas de la mañana o bien en las últimas de la tarde, ya que el azufre con altas temperaturas puede ocasionar quemaduras en los órganos tratados.

Los azufrados se ha de procurar evitarlos en las épocas próximas a la vendimia, ya que el azufre puede transformarse en sulfuro de hidrógeno y que al pasar al vino da lugar al ácido sulfídrico (olor a huevos podridos).

«La Voz de la Mancha» - Emisora Sindical.

La Emisora de las cuatro provincias manchegas.

Socuéllamos

**Manuel Escobedo**

CONCESIONARIO DE  
**HISPANO OLIVETTI**

- \* Máquinas de escribir, sumar y calcular
- \* Multicopistas y fotocopiadoras.

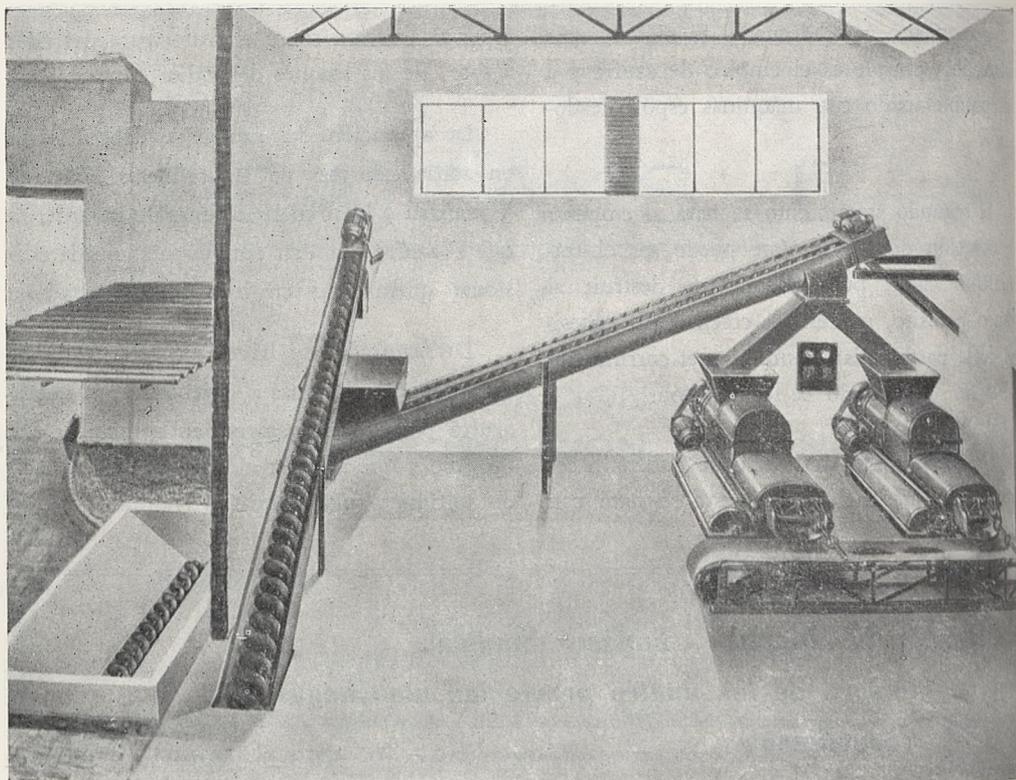
Generalísimo, 23

CIUDAD REAL

Teléfono 21 24 37

ANUNCIESE EN EL EXTRAORDINARIO DE SEPTIEMBRE.

"LA PAMPANA DE BACO" le garantiza un  
escaparate de sus productos a escala nacional.



*Instalaciones automáticas con sin-fines desvinadores y*

## **Prensas Continuas MORON**

*La PRENSA que se caracteriza por su gran producción y*

**BAJOS PRECIOS**

FABRICANTE:

**Juan Pons Orfila, S. L.**

ZAFRA (Badajoz)

DISTRIBUIDOR PARA LA MANCHA:

**EVARISTO CANO MORENO**

Canalejas, 4 · Teléfono 61  
SOCUELLAMOS (C. Real)

# I Concurso Nacional de Catadores de Vinos Españoles

ORGANIZADO POR LA REVISTA VINÍCOLA Y AGRÍCOLA

## LA PÁMPANA DE BACO

CON LA COLABORACIÓN DE VARIOS ORGANISMOS OFICIALES  
Y PRIVADOS.

El concurso tendrá lugar en esta localidad el día 15 de agosto de 1969, a las 10'30 horas de la mañana.

Los importantes premios en metálicos y varios trofeos, serán entregados a los clasificados del concurso, en el mismo acto.

*Cuantas personas deseen participar (hombres o mujeres), deben comunicarlo, mediante carta, a la redacción de*

LA PÁMPANA DE BACO

*c/. Bonillo, n.º 51*

*SOCUELLAMOS (C. Real).*

# Informe oficial sobre la agricultura

El Ministerio de Agricultura y Montes recientemente ha dado a conocer el "Informe anual sobre las tendencias de la agricultura en el año fiscal de 1968 y las medidas agrícolas que han de adoptarse es el año fiscal 1969", documento que generalmente se conoce bajo la denominación de Libro Blanco sobre la Agricultura. Dicho informe ha venido siendo publicado todos los años a partir de 1961, a fin de poner de manifiesto las orientaciones de la política agrícola japonesa.

El Libro Blanco sobre la Agricultura dado a conocer en el presente año, que es el octavo de los hasta ahora publicados, señala que los agricultores japoneses gozaron de una prosperidad sin precedentes en el período comprendido entre los años 1967 y 1968. Pero, según se indica en dicho informe, esta prosperidad fue conseguida no tanto por la modernización de la agricultura en sí misma, ni por el aumento de la productividad, sino más bien gracias al aumento en los precios de los productos agrícolas, sobre todo por lo que se refiere a la elevación del precio del arroz, que anualmente se determina por el Gobierno para llevar a cabo la compra de este producto a los agricultores, sin limitación alguna en virtud del sistema vigente de control de los alimentos básicos, y también por causa del aumento en las ganancias procedentes de fuentes ajenas a la agricultura.

Dicho informe oficial afirma que no cabe esperar un ulterior aumento de los precios, pues hay indicios de que los incrementos adicionales podrían ocasionar una nociva superproducción arrocerá. Por lo tanto, el Libro Blanco hace hincapié en que la administración

agrícola del Japón debería derivar principalmente hacia la elevación de la productividad.

El Libro Blanco consta de tres capítulos que tratan de la productividad y los niveles de vida; de la situación de la oferta y la demanda y los precios de los productos agrícolas; y de las tendencias que se registran en el campo de la administración agraria.

Por lo que se refiere a la economía agrícola en el año 1967, el informe oficial señala los siguientes aspectos positivos que anteriormente no se habían observado: 1) La producción agrícola aumentó en un 9 por 100 sobre el año precedente gracias a una enorme cosecha de arroz, mientras que el producto bruto de la agricultura se remontó en un 17,5 por 100, hasta alcanzar un valor de 4.024.400 millones de yens; 2) Como resultado de ello, mejoró considerablemente el nivel de vida en los hogares campesinos, registrándose un ingreso anual por familia calculado en 1.030.000 yens, cantidad que sobrepasó por vez primera a la marca del millón de yens, con lo que se rebasó en un 5 por 100, el nivel de ingresos de las familias de los asalariados de las pequeñas ciudades; 3) El porcentaje de posesión de coches de turismo se elevó al 11,4 por 100, excediendo, aunque ligeramente, al de las familias de los asalariados de las ciudades.

Sin embargo, un cambio tan notable como el mejoramiento fue debido principalmente al aumento de los precios de los productos agrícolas, a lo que sirvió de pauta la elevación del precio del arroz a sus productores, así como también por causa de las mayores ganancias registradas en las ocupaciones marginales de la agricultura. El mejoramiento de la producción

# japonesa en 1968

agrícola, en cambio, no constituyó un factor importante.

El Libro Blanco también hace hincapié en que, habida cuenta de las actuales circunstancias, tanto en el país como en el extranjero, está haciéndose prácticamente imposible mantener la política de apoyo a los precios, centrada en torno al arroz, y la política proteccionista en el campo del comercio exterior, factores ambos que hasta ahora han sostenido el crecimiento de los ingresos agrícolas.

Desde este punto de vista, el informe oficial propugna una redistribución de los recursos superfluos, que hasta ahora se han venido aplicando a la producción arrocerá, y a dedicarlos a otros sectores, tales como la ganadería, la horticultura y la fruticultura, de acuer-

do con los principios de la administración agrícola integral.

Al mismo tiempo, el Libro Blanco recomienda un mejoramiento básico en el factor tierra, y una revisión del sistema de posesión de las áreas de cultivo para poder rectificar la pequeña escala de las explotaciones y ampliar el ámbito de administración de los hogares rurales. Esto es necesario, además, para hacer frente a los problemas relativos al precio de las tierras y a la seguridad social.

Se reconoce que estas reformas estructurales no serán fáciles, pero ésto no implica una limitación al futuro desarrollo de la agricultura japonesa. Como subraya dicho informe, es muy posible que el número de familias agrícolas descienda notablemente en el próximo decenio, con el advenimiento de las nuevas generaciones, y ésto facilitará una más amplia y eficaz escala en la explotación agrícola. También es muy probable que en los años venideros continúe expansionándose el mercado interior del Japón de los productos agrícolas.

## DOMINGO CAMPILLO

AGENTE COMERCIAL

VINOS, ALCOHOLES  
Y DERIVADOS

APARTADO 56 - TELEF. 19

SOCUELLAMOS - LA MANCHA

La mejor propaganda que se puede hacer de un artículo es consumirlo. Si bebemos vino nos ayudamos y ayudamos a seis millones de españoles que dependen de nuestros viñedos.

# Carbunco bacteridiano

NADERA SECCION GANADERA SECCION GANADERA SECCION GANADERA SECCION GANADERA SECCION GANADERA

(Continuación)

Se conoce a esta enfermedad por bacera, carbunco esencial, antrax, pústula maligna, peste siberiana, fiebre carbuncosa, mal de los campos mal-ditos y otros. Es una infección aguda causada por el bacillus antracis, microbio que se encuentra permanentemente en muchos terrenos, más en los húmedos o pantanosos. Produce una especie de protección o cubierta, transformándose en esporo muy resistente, que le hace vivir por tiempo indefinido; circulando del suelo a las capas profundas y volver a la superficie. Al inundarse el terreno donde habita, penetra al interior y al secarse vuelve a la superficie preparado para ir a algún organismo o a los alimentos o bebidas.

La infección se produce por el aparato digestivo, por heridas en la piel y por los pulmones. Lo más frecuente es por el intestino delgado al llegar los esporos por los alimentos y por el agua; sobre todo en campos donde se han enterrado animales muertos de carbunco. Aunque pueden venir los esporos en los piensos importados, en la harina de huesos, de pescados, de cebada y otros; en

las pieles curtidas y en los abonos artificiales.

Al llegar los esporos al intestino se convierten en bacilos y por los vasos linfáticos de la mucosa del intestino se multiplican, pasando a la sangre, donde se reproducen sin freno.

Hay varias formas, la sobreaguda, aguda, subaguda, crónica y pústula maligna o carbunco.

En la sobreaguda mueren los animales de modo fulminante, por apoplejía cerebral con sangre a veces por la boca, nariz y ano, sin que se note nada en vida.

La forma aguda suele durar de dos a tres días, se les nota por fiebre muy alta, pulso débil y frecuente; las mucosas están azuladas; los párpados hinchados y hemorrágicos; temblores, tambaleo, furor, mala respiración, cólicos y los excre-

mentos y la orina son sanguinolentos. Estos síntomas pueden desaparecer a veces y reaparecer otra vez antes de la muerte del animal.

El carbunco subagudo dura de seis a ocho días o algo más, no es muy corriente en la vaca, es más propio del caballo. Hay fiebre y adelgazamiento, cólicos con colapsos y congestión cerebral y pulmonar.

La forma crónica se observa muy raras veces en la vaca y sí la podemos ver en el cerdo, aunque no es corriente tampoco.

La pústula maligna aparece en la piel y en las mucosas después de la infección de una herida; es una inflamación cutánea delimitada, con necrosis en el centro, que está caliente y dolorosa al empezar y luego se hace fría y sin dolor; es de curso lento en la piel, ya que



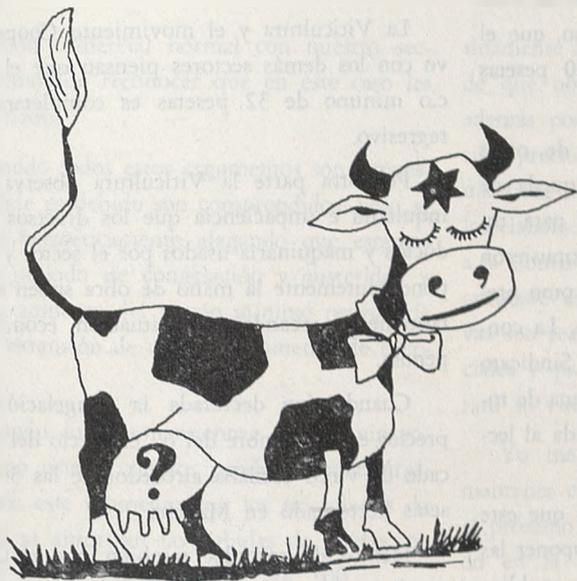
**BOMBAS  
PROSPER**  
S.L.  
MAQUINARIA  
VINICOLA

TEL. 230610-VALENCIA-11

# de los bovinos

SECCION GANADERA SECCION GANADERA SECCION GANADERA SECCION GANADERA SECC

Por Angel Carrascal (Veterinario)



en las mucosas es más rápido; se localiza más en la lengua, en la laringe, faringe y recto.

Esta enfermedad la pueden padecer la mayoría de los animales y el hombre, que puede por heridas, padecer la pústula al manipular las carnes de animales enfermos. Es difícil de descubrir esta enfermedad, por el parecido que tiene con otras septicemias y con muchas into-

xicaciones.

Las moscas pueden llevar la enfermedad de unos animales a otros y hasta al hombre, al picar a un animal enfermo, llevan a la sangre de éste y la inyectan en el hombre o en el animal sano. Si un enfermo está en contacto con los sanos, no se contagia, ya que para ello el sano, tendría que tener alguna herida y que llegara el es-

poro a ella y sólo sucederá cuando haya muerto el enfermo y se infeste el agua o los alimentos, o tocando sangre de algún cadáver.

Sabemos que ha muerto de carbunco un animal cuando la sangre no se coagula y hay gran inflamación del bazo.

Antiguamente al hombre había que quemarle los carbuncos con un hierro candente; hoy, gracias a la penicilina no es necesario. En los animales surte menos efecto porque evoluciona con más rapidez y habría que cogerle muy a tiempo. Sin embargo hay un suero específico que da resultados excelentes. Se evitaría este mal, vacunando a los animales en primavera; no aprovechando ningún cadáver, ni despojos, ni pieles y destruyéndolos por el fuego o enterrarlos muy profundos y cubiertos de cal.

Ha sido un mal muy temible, hoy no lo es tanto y apenas se suele presentar; aunque hay aún comarcas que suele presentarse, si no se previene.

**Julián Guerrero**

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO NUM. 8.909

VINOS - ALCOHOLES Y DERIVADOS

Avda. Mediterráneo. 4 - MADRID - 7 - Teléfono 251 54 03

# Precio mínimo de p

En su día el Pleno del Sindicato de la Vid, tras una apasionada sesión y ejemplar comportamiento de sus componentes discutió las próximas Normas de Campaña y muy especialmente lo referente al precio mínimo de protección del vino.

Los importantísimos sectores de Viticultura y Cooperativas mantenían el punto de vista unánime, con muchas razones de peso, que el precio mínimo debiera fijarse en 40 pesetas hectogrado.

Pero la intervención ponderada de otros sectores del Sindicato motivó la búsqueda de un precio de compromiso aceptable para todos los sectores. De esta manera se propusieron finalmente las 36 pesetas hectogrado como precio mínimo para la campaña próxima. La consecución de esta unanimidad en un Sindicato tan complejo como el de la Vid es digna de todo encomio y dará una idea aproximada al lector de lo laboriosa que fue la sesión.

El nuevo organismo del FORPPA que este año se ha encargado de estudiar y proponer las futuras Normas de Campaña, según publica la prensa, parece ser que ha propuesto la prórroga del precio de 32 pesetas en votación mayoritaria, ya que, seguimos recogiendo la noticia de la prensa, no hubo unanimidad de criterios entre sus miembros.

Sin tocar a fondo la cuestión, estimamos fundamental que rápidamente se instrumente un sistema de relación y coordinación entre el FORPPA y el Sindicato de la VID, con sus sectores de intereses dispares, para estudiar y proponer las Normas en el futuro.

En mi opinión y el de los sectores sindicales el precio mínimo de 36 pesetas hectogrado no supone subida alguna si se considera el valor real y constante de la pesetas de 1964 comparada con la de 1969.

La Viticultura y el movimiento Cooperativo con los demás sectores piensan que el precio mínimo de 32 pesetas es completamente regresivo.

Por otra parte la Viticultura observa con inquietud e impaciencia que los diversos productos y maquinaria usados por el sector y preponderantemente la mano de obra suben constantemente creando una situación económica penosa.

Cuando fue decretada la congelación de precios en noviembre del 67 el precio del mercado de vinos oscilaba alrededor de las 36 pesetas hectogrado en Mancha.

Hemos de recordar también que el CAT, en diciembre de 1968 fijó unos precios para venta del vino al detall teniendo en cuenta el precio medio de 43 pesetas hectogrado en producción, si se prorrogara el precio de 32 pesetas es evidente que habría de reconsiderarse nuevamente el precio al público, lo que considero un disparate y otro embrollo adicional.

El precio mínimo de 32 pesetas en España comparado con los precios reguladores europeos: 75/85 pesetas hectogrado aproximadamente en Francia e Italia repercute desfavorablemente hasta en nuestras posibilidades de ingreso de España en el Mercado Común, ya que los viticultores europeos, secundados por los funcionarios califican gráficamente a nuestro precio mínimo de protección como "miserable" y les da pánico nuestro posible ingreso

# protección y razones vitivinícolas

Por Francisco IBARROLA

y relación comercial normal con nuestro sector. Hemos de reconocer que en este caso les sobra razón.

Cuando todos estos argumentos son expuestos donde es debido son comprendidos, pero se cierran herméticamente alegando que estamos en un período de congelación y austeridad y que un aumento del precio mínimo provocaría mayor extensión de viñedo y aumento de excedentes.

Cuando los razonamientos son convincentes como ocurre con los productos metalúrgicos y en este momento con los microbuses de Madrid se autorizan las subidas de tarifas, en el caso de microbuses un 60 por 100.

Ni el precio de 32 pesetas ni el de 36 pesetas hectogrado propuesto por unanimidad de todos los sectores sindicales son precios para promocionar el viñedo, salvo en zona marginal limitada. Nadie plantará viñedos para lograr las 32 ó 36 pesetas hectogrado. Tengamos presente que nos hallamos en 1970 y no en los años 50. Aún con jornales de 300 pesetas la mano de obra prefiere abandonar el campo y trasladarse a la ciudad.

De los temidos EXCEDENTES trataremos en un próximo artículo.

Si la Administración se mostrara comprensiva y aprobara el precio mínimo de 36 pesetas estabilizaría y regularía el mercado vitícola a un nivel que irá permitiendo paula-

tinamente la salida de esa "misericordia" de precio de que nos catalogan en el extranjero. Pero además podemos adelantar con seguridad que si el precio normal del mercado en Mancha se mantiene en 36 pesetas y aún en 35 pesetas los elaboradores no ofertarán ni un litro de vino a la Comisión de Compra. Contra lo que generalmente se cree los viticultores y Cooperativas son reacias a toda oferta a organismos oficiales y prefieren vender una peseta más barato su vino en el mercado libre.

Yo me pregunto: ¿Es que no se podrá mantener el precio en el mercado de Mancha el próximo año a 35 pesetas hectogrado, cuando en la campaña que nos encontramos ha oscilado sobre las 43 pesetas sin que haya ocurrido nada, absolutamente nada en el mercado de consumo ni en el índice general de precios?

Es una pregunta muy seria que se la hacen angustiados cientos de miles de familias modestas de viticultores que como siempre tienen los ojos fijos en el cielo pero también en la resolución que van a tomar en Consejo de Ministros próximamente.

Si prosperase el precio mínimo de 32 pesetas es probable que el mercado sufra una baja irreparable cuyas consecuencias económicas es imposible predecir.

Madrid 1.º de agosto de 1969.

# NOTICIARIO

## LLIVIA: ESPAÑA AL OTRO LADO DEL PIRINEO

Llivia es como una gota verde caída en territorio francés; un valle español enclavado en las estribaciones del Pirineo, más allá de la raya fronteriza; un capricho de la geografía y la historia. Llivia tiene tradición, tiene la botica más antigua de Europa —y del mundo, por tanto—, tiene viejas torres y estrechas calles de aldea catalana; y Llivia, ahora, tiene un cómodo hotel, con cuya inauguración a cargo del ministro de Información y Turismo, la verde gota española en suelo francés, se abre a la atracción turística.

## UN GRAN PASO EN LA COOPERACION DE ESPAÑA CON LA OIT

"Ha sido una entrevista muy cordial, y, sobre todo, muy constructiva" —ha manifestado el ministro de Trabajo, Romeo Gorría, al referirse a la mantenida con el director de la Organización Internacional de Trabajo, David Morse, en su despacho de Ginebra. "Hemos examinado detenidamente —añadió— el conjunto de las relaciones presentes y futuras de España con la OIT, y se ha dado un gran paso en nuestra cooperación con el organismo".

La conversación mantenida por ambas personalidades duró hora y media, y entraba dentro de los programas de Romeo Gorría de visitar todos los centros internacionales con sede en Ginebra. En todos estos medios ha sido muy favorablemente acogida esta serie de contactos y se ha puesto de manifiesto por las realizaciones sociales españolas.

## MEJORA DE LA GANADERIA ANDALUZA

Con el fin de desarrollar la política agraria, el Banco de Crédito Agrícola ha recibido orden del Ministerio de Hacienda de abrir la primera sucursal en Sevilla.

La principal actividad de esta entidad está relacionada con la aplicación de un préstamo concedido por el Banco Mundial y que en principio se cifra en 2.100 millones de pesetas, destinado al desarrollo masivo de la ganadería vacuna de carne en el sur y sureste de España.

Este fomento de la ganadería está integrado básicamente por la creación de explotaciones

ganaderas modelo, conversión en pastizales de amplias zonas andaluzas y acción enfocada y fomentada por medio de la acción concertada con el Estado.

## ESTUDIO SOBRE LA RIQUEZA NACIONAL

*7.834.650 millones de pesetas suman los valores del país*

Por primera vez en España ha sido realizado un estudio completo sobre el valor de la riqueza del país, en la Universidad Comercial de Deusto (Bilbao). Doscientos cincuenta expertos han trabajado durante tres años para culminar el trabajo, presentado en cinco volúmenes.

La riqueza total de España asciende a 7.834.650 millones de pesetas. Su distribución por provincias va encabezada por Barcelona, con 517.031 millones en 1965. Siguen Madrid, Valencia, Oviedo, Vizcaya, Sevilla, La Coruña, Guipúzcoa, Córdoba y Zaragoza.

El valor del suelo, según el estudio, es de 1,5 billones de pesetas en 1967 (un billón = 1.000.000 de millones), y el de la vivienda, de dos billones. El valor de la industria resulta sorprendentemente bajo en 1965, con 1,19 billones, frente a 1,50 de la riqueza agraria; sin embargo, aumenta en 1967 a 1,45 billones de pesetas.

La obra es considerada como de gran importancia. Baste decir que en Estados Unidos y la Unión Soviética se ha hecho un trabajo semejante con tan gran número de especialistas; en Gran Bretaña el estudio se hizo sólo sobre el sector industrial.

## EXPORTACION DE MAS DE UN MILLON DE TONELADAS DE CITRICOS

La campaña cítrica 1968-69 totalizaba, a finales del mes de junio, un volumen de exportación de 1.103.078 toneladas, según un informe presentado a la Junta Nacional de Agrarios. En él se señalan que estas cifras se han conseguido en unos mercados internacionales poco satisfactorios para el sector exportador.

El censo total de plantaciones registra una superficie de 154.352 hectáreas, de las cuales el 51,8 por 100 se encuentra en plena producción, un 22,1 en media, y el otro 26,1 por 100 aún sin producir.

# Sucedió esta quincena

Estamos viviendo momentos de espera. Las normas que se aprobarán en el próximo Consejo de Ministros del día 14 de agosto actual, son las que marcarán en definitiva la tendencia del mercado, si bien tampoco puede ser grande la diferencia dado el precio actual del vino de 40/41 pesetas.

Se comenta que no habrá variaciones, que seguirán las mismas normas de la anterior Campaña para ésta que se aproxima 1969-70. Cosa triste para toda la viticultura, pero tengamos resignación por un año más si ésto ocurre.

En el próximo número daremos a conocer las citadas normas, que aparecerán en el Boletín oficial del Estado que se publique después del citado día 14.

COSECHA.—Al parecer, nos vamos dando cuenta de que no es tan abundante como se hacía anunciar hace unos meses, aunque todavía no se puede apuntar la que obrendremos. El fruto por causa de escarchas y vientos en momentos en que se encontraba en flor, se ha visto mermado considerablemente. —sin que ésto sea para clamar al Cielo—, en los racimos que han quedado está muy claro el fruto, —como se dice en La Mancha— “Los racimos parecen Rosarios”.

Indudablemente, casi siempre se adelantan pronósticos antes de vendimia, haciendo cada uno el que más le conviene —el baile que desea—. Los que tienen existencias de vino, dicen que la cosecha no es grande, la parte contraria, aquéllos que no tienen vino y esperan comprar uvas, la pronostican abundante, éstos son los extremos podríamos decir de la “cuerda”, a los que por una razón u otra les interesa que la cosecha sea mayor o menor según sus deseos, que no son todo lo sinceros que cabría esperar.

Nosotros por nuestra parte opinamos que hay que desistir de esta serie de pensamientos, formando uno sólo en defensa de la vid y el VINO, pues con todas estas ideas contradictorias que salen a la luz, lo que se consigue en definitiva es que nadie sepa a qué palo quedarse, produciendo entonces una incertidumbre capaz de tener un mercado inestable e inseguro.

Por último, tengamos presente en el mes de junio próximo, que hay que tomar las medidas necesarias, con tiempo, para, llegado el momento de efectuar la votación en el FORPPA, no tener paralizados, —tal vez por la conservación de sus cargos—, a ciertos señores que representan la Sección Económica de un sector que les es confiado, al que deben hacer honor y no defraudarlo.

# M E R C A D O

ORIGEN	Blanco Rama	Tinto Rama	ORIGEN	Blanco Rama
ALAVA	Pesetas	Pesetas		Pesetas
Elciego .....		55	Las Mesas .....	39
ALBACETE			Mota del Cuervo .....	40
Almansa .....(2)	46	(4) 47	Horcajo de Santiago .....	40
La Roda .....	41	39	Ledaña .....(1)	40
Ontur .....		(1) 48	Las Pedroñeras .....	40
Villamalea .....	39	37	Minglanilla .....	42
Villarrobledo .....	39	(4) 43	San Clemente .....	41
Tarazona de la Mancha ...		40	GERONA	
ALICANTE			Zona de Ampurdán .....	
Gata de Gorgos .....			Espolla .....	
Ibi .....	43'5		Figueras .....	
Jávea .....			Pont de Molins .....	
Villena .....	41	41	HUELVA	
Monovar .....	40/41	43/43'5	Boillulos Par del C. ....	42'5
BADAJOS			Rociana del Condado .....	42'50
Almendraejo .....	42		Palma del Condado .....	43
Castuera .....	42		Almonte .....	42
Los Santos de Maimona ...	42		ISLAS BALEARES	
Villaf. de los Barros .....	40		Felanitx .....	43
BARCELONA			LEON	
Artés .....			Ponferrada .....(6)	6
Manresa .....	46		Villamañán .....	
Villaf. del Panadés .....	44	42	Villafranca del Bierzo .....	51
Villanueva y Geltrú .....	47		LOGROÑO	
CADIZ			Rincón del Soto .....	
Jerez de la Frontera .....	48		Alfaro .....	
La Línea .....			Manjarres .....	49
Sanlúcar de Barrameda ... (6)	16/18		Alcanadre .....	
CIUDAD REAL			Arnedo .....	
Alcázar de S. Juan .....	42		Autol .....	
Aldea del Rey .....	40		Cenicero .....	
Arg. de Alba .....	39		El Villar de Arnedo .....	
Campo de Criptana .....	40	(4) 42	MURCIA	
Calzada de Calatrava .....			Jumilla .....	
Daimiel .....	40	41	Yecla .....	
Manzanares .....	41	44	NAVARRA	
Pedro Muñoz .....	39		Ablitas .....	
Socuéllamos .....	39		Cintruénigo .....(1)	46
Tomelloso .....	39	38	Fitero .....	
Valdepeñas .....	42		Falces .....(6)	7
CUENCA			La Rua (Orense) .....(6)	7
Belmonte .....	39		SALAMANCA	
El Provencio .....	40	43	Villarino de los Aires ...	
Fuente de Pedro Naharro...	40	40	SEVILLA	
Iniesta .....(3)	40	37	Pilas .....(6)	7'30

# DE VINO

ORIGEN	Blanco Rama	Tinto Rama	ALCOHOLES
<b>TARRAGONA</b>	Pesetas	Pesetas	<b>DESTILADOS DE VINOS</b>
Falset .....		46/46'5	
Bajo Priorato .....		47	Pesetas
Montblanc .....	46	44	Almansa .....
Perelló .....	(6) 7'50	7'50	Pedro Muñoz .....
Barberó .....			Socuéllamos .....
Vendrell .....	46	46	Tomelloso .....
<b>TOLEDO</b>			Villafranca del Panadés ...
Madridejos .....	44		<b>RECTIFICADOS DE VINO</b>
Portillo .....	(4) 42	(4) 42'50	Almansa .....
Quintanar de la Orden .....	40		Cheste .....
Gálvez .....	42		Pedro Muñoz .....
Dosbarrios .....	42		Socuéllamos .....
Sonseca .....	45	45	Tomelloso .....
Villa de Don Fadrique ...	40'50		Utiel .....
Puebla de Almuradiel .....	40'50		Villafranca del Panadés ...
Villacañas .....	41		<b>RECTIFICADOS DE RESIDUOS</b>
<b>VALENCIA</b>			Horcajo de Santiago .....
Pedralba .....	43	43	Cheste .....
Liria .....	45	(3) 45	La Roda .....
Utiel .....	41	(3) 39	Socuéllamos .....
Turis .....	(2) 43		Utiel .....
Cheste .....	42		Tomelloso .....
<b>VALLADOLID</b>			Sanlúcar de Barrameda .....
Pozaldez .....	50		Villamañán .....
<b>ZARAGOZA</b>		46	<b>HOLANDAS - 65°</b>
Calatorao .....		45	Aldea del Rey .....
Ateca .....		44	Socuéllamos .....
Calatayud .....	44	43	Tomelloso .....
Ricla .....	47	44	Vendrell .....
Cariñena .....		45	<b>MISTELAS - 15X9</b>

NOTA.—Los precios se entienden sobre camión, pago contado, por grado y cien kilos, correspondiendo la clase al esquema que citamos al lado derecho.

\* \* \*

De fuentes dignas de crédito nos informan de que existe la posibilidad de una exportación de vinos.

¡Que así sea! Pero pronto, pues el Mercado lo está necesitando.

Almansa .....	50
Tomelloso .....	46
Socuéllamos .....	47
Gata de Gorgos .....	44'50
Pedralba .....	45
Cheste .....	50'50
Quintanar de la Orden ...	49

- (1) Vino tinto clarete
- (2) Vino blanco filtrado.
- (3) Vino rosado
- (4) Vino tinto filtrado.
- (5) Vino de quema
- (6) Precio por litro.

# ACTUALIDAD

## CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE EL ACEITE DE OLIVA

MADRID, (SIS).—Se va a celebrar en Lucca (Italia) un Congreso Internacional sobre el aceite de oliva donde participará España a través del Sindicato Nacional del Olivo. El congreso tendrá lugar del 10 al 12 de octubre y a él asistirán especialistas en nutrición humana, médicos y biólogos, que intercambiarán sus experiencias y conocimientos sobre las cualidades dietéticas y terapéuticas del aceite de oliva. En las ponencias que serán estudiadas durante el congreso será examinado el aceite de oliva desde los diversos ángulos de la pediatria, gerontología, cardiología, bioquímica y arteroesclerosis. La intención del citado congreso, bajo el signo de la medicina, es llamar la atención del mundo sobre las peculiares propiedades del aceite de oliva en la alimentación y en la salud humana.

## EN DEFENSA DE LA INSTALACION DE UNA REFINERIA DE AZUCAR

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA, (SIS).—La comisión ejecutiva del Consejo Sindical Provincial, en reunión extraordinaria ha ratificado el informe de la Delegación Provincial de Sindicatos a través de la Vicesecretaría de Ordenación Económica, favorable a la instalación de una refinería de azúcar en las Islas Canarias.

Se entiende que el establecimiento de esta industria, es altamente, beneficioso para el archipiélago, ya que aparte la importante inversión económica que supone unos 400 millones de pesetas, se crearán cien nuevos puestos de trabajo; por otra parte, la industria autoabastecerá al archipiélago y dirigirá la producción

excedente hacia los mercados africanos, concurriendo únicamente a los mercados peninsulares cuando en ellos pudieran producirse situaciones deficitarias. Se señala también que las exportaciones al Africa contribuirían a atenuar la balanza comercial deficitaria con el extranjero.

La comisión ejecutiva del Consejo Sindical no comprende como se puede afirmar por parte de la Sección Económica Central del Sindicato Nacional del Azúcar que esta industria sería un negocio ruinoso y destaca también que la convocatoria de concurso público dando preferencia a la industria nacional es apoyada y defendida con el máximo empeño, ya que no se trata de favorecer a una entidad o firma determinada sino de continuar el proceso de industrialización necesario para el desarrollo económico de las Islas Canarias.

## AVAL SINDICAL PARA PRESTAMOS AGRICOLAS

MADRID, (SIS).—En la última reunión celebrada por la comisión permanente de la Agrupación Sindical de Caución para las Actividades Agrarias (ASICA), fueron autorizados avales por un total de 5.875.000 pesetas, a favor de labradores y ganaderos individuales y Grupos Sindicales de Colonización de las provincias de Segovia, Murcia, Cuenca, Ciudad Real y Málaga.

Los afianzamientos corresponden a préstamos otorgados por el Banco de Crédito Agrícola, Caja de Ahorro y Rurales colaboradoras, así como Banca Privada, destinándose sus importes a inversiones agrícolas y ganaderas acogidas al amparo de la acción concertada.

# ¿Sabe usted que ...?

... ésto ha dicho un experto: los que creen que el girasol —como su nombre indica— gira con el sol, están equivocados. El doctor Johnson —el experto en cuestión— director del Departamento de Investigaciones en el cultivo de girasoles, de Nueva York, ha revelado que la idea de que el girasol vuelve siempre su cara hacia el sol, ocurre sólo durante la primera fase de su vida; después que la planta ha florecido, se queda quieta.

Suponemos que si ésto lo supiese Vittorio de Sica, cambiaría el título de su nuevo filme con Sofía Loren "Los girasoles" por otro, puesto que si el girasol no gira, no tiene ningún simbolismo. Pero lo sepa o no ... ¡allá películas!

o O o

... sí, es cierto que un cortacircuito puede ocasionar una catástrofe, como ha ocurrido en una granja francesa en la que perecieron 150 cerdos a causa de un incendio originado por tan poca cosa. No sólo las llamas causaron la muerte de los porcinos, sino que también destruyeron todas las dependencias y gran cantidad de forraje. Que esta noticia les sirva de toque de atención y revisen, sin dejarlo para mañana, las instalaciones eléctricas de granjas y viviendas rurales. ¡Más vale prevenir que curar!

o O o

... doce millones de horas de trabajo perdieron los franceses durante el pasado año por exceso de comida y bebida. La glotonería parece que dificulta la actividad muscular e intelectual y hace a los obreros más propensos a los accidentes de trabajo. Ya lo saben: poco y bueno, y al trabajo confiados.

o O o

... la economía sudafricana se ha desarrollado a un ritmo muy satisfactorio en lo que va de año, según datos facilitados por el Banco de Reservas de Pretoria Deficitaria en el último trimestre de 1968, la balanza de pagos

ha mejorado notablemente, registrando un superávit en el primer trimestre del presente año.

Esta mejora ha sido debida, por una parte, a la disminución de las importaciones y, por otra, al aumento de las exportaciones y de la producción de oro.

El Banco Central de Africa del Sur señala, por su parte, que las reservas de oro del país alcanzaban el 1 de julio los 885,2 millones de rands, cifra que supone una disminución de 118,5 millones de rands en los dos últimos meses. Si al stock de oro se añade el de divisas extranjeras, las reservas monetarias del país alcanzan actualmente los 1.068,5 millones de rands.

o O o

... las exportaciones francesas han alcanzado durante el mes de junio los 6.710 millones de francos, y las importaciones, los 7.640 millones. Estas cifras suponen una sensible mejora de la balanza comercial, ya que la cobertura de las compras por las ventas es de un 88 por 100, frente a sólo un 80 por 100 en el mes de mayo.

Comentando estos resultados el Ministerio de Economía y Hacienda señala que las importaciones francesas están estabilizadas y que la mejora se debe al aumento de las exportaciones, que ha sido de un 9,3 por 100, con relación al mes de mayo, y de un 28,3 por 100, con relación al mes de junio de 1968.

o O o

... la mitad de la cosecha brasileña de café del próximo año se ha perdido como consecuencia de las heladas, según ha anunciado recientemente el gobernador del Estado, señor Paulo Pimentel, quien se ocupa personalmente de la revisión de los daños. El gobernador ha remitido un mensaje personal, a este efecto al presidente de la nación, señor Costa da Silva.

Según el señor Pimentel, las pérdidas pueden calcularse en unos seis o siete millones de sacos.

# Posibilidades de la E

Resulta incuestionable que para España las posibilidades más favorables de exportación se encuentran en el campo de las hortalizas frescas y en especial en el de las llamadas hortalizas finas o de lujo (3). Por tanto, hoy por hoy, lo más conveniente es prepararse en firme para el abastecimiento de hortalizas frescas, pues como se dijo más arriba el consumo europeo de hortalizas congeladas necesitará todavía algún tiempo para adquirir un nivel considerable.

No obstante, España exportó al Reino Unido un promedio de 336 toneladas de judías verdes congeladas durante el período 1963-67 y menores cantidades de "otras hortalizas" sin especificar. Se trata, desde luego, de cantidades insignificantes comparadas con la importación total. Pero no es aconsejable perder de vista la evolución de los mercados de estos productos ya que posiblemente en un futuro no muy lejano estén llamados a jugar un importante papel en la comercialización de hortalizas, sobre todo, cuando comiencen a darse en Europa los típicos desplazamientos cualitativos de la demanda que acompañen al desarrollo económico.

En cuanto al mercado interior, la congelación de verduras podría cumplir una función reguladora del mercado en fresco como viene sucediendo con el pescado y la carne. Según F. Alemany (4) "la simple amenaza potencial a un cambio o un desplazamiento en el consumo de alimentos frescos hacia los congelados haría que las oscilaciones violentas que se producen en el precio de los alimentos en nuestro país se suavizaran". Este mismo autor reconoce que en España existen grandes posibili-

dades para organizar la industria de alimentos congelados, no sólo teniendo en cuenta el comercio interior, sino también con vistas a las cada vez mayores posibilidades de exportación de estos productos a los mercados europeos. Las bases legales que permitirán el desarrollo de la comercialización de productos congelados se pusieron en la Orden de la Presidencia del Gobierno de 28 de septiembre de 1948, encargando al INI el estudio del Plan de Red Frigorífica Nacional, aprobado por Decreto de 22 de febrero de 1957 y puesto en vigor por la Orden del Ministerio de Industria de 1 de septiembre de 1957. También la creación del Centro Experimental del Frío en el marco del CSIC puede aportar los estudios básicos necesarios para el desarrollo de esta interesante técnica de conservación de alimentos perecederos, entre los que las hortalizas ocupan un destacado lugar. Por último, sería muy conveniente llevar a cabo estudios de mercado que permitan cuantificar las futuras necesidades de hortalizas congeladas en las zonas industriales de Europa y las posibilidades competitivas que puede tener España de cara a estos mercados.

Puede decirse que hasta 1962 no empezó España a exportar hortalizas congeladas en cantidades de alguna importancia. Los primeros países que compraron nuestras hortalizas congeladas fueron el Reino Unido y Bélgica, los cuales adquieren desde entonces la mayor parte de nuestros envíos al exterior. Durante los últimos años se han diversificado los países clientes de España, figurando, entre otros, la República Federal Alemana, Francia, Italia, Holanda, e incluso países tan alejados como USA.

# exportación española

Malasia, Egipto y Líbano. Nuestras exportaciones de estos productos no son aún muy importantes pero muestran una interesante tendencia creciente, tanto en cantidad como en valor, como se ve en la tabla 11.

También desde 1962 España viene importando algunas cantidades de hortalizas congeladas. Aunque las cantidades que llegaron del exterior han sido despreciables hasta 1964, en 1965 se sobrepasaron las 100 toneladas, en 1966 se llegó casi a las 300 toneladas y en 1967 le ha faltado muy poco para que las importaciones se igualaran a las exportaciones. Aunque el valor medio de importación ha sido siempre muy inferior al de exportación, no parece que dichas importaciones hayan sido objeto de una actividad re-exportadora. De la certeza de esto depende el sentido económico de esta forma de proceder, ya que el saldo ha sido escasamente favorable a España en 1967 (poco más de un millón de pesetas). Mientras la industria transformadora española no sea capaz de abastecer el mercado interior, evitando las importaciones, la actividad exportadora de hortalizas congeladas, poco o ningún beneficio neto podrá aportar a la nación. Muchos de los países que iniciaron recientemente sus exportaciones de estos productos de como Italia y Polonia han logrado superar con creces sus

importaciones y éste es el camino que debería seguir España ya que las posibilidades de expansión de los intercambios internacionales son cada día más interesantes, como muestra la tabla 12.

Indiscutiblemente el aumento de las exportaciones españolas de hortalizas congeladas tropezará con la fuerte competencia de los países productores del Norte y del Centro de Europa, como Holanda, Suecia y Hungría y, en el mercado inglés, con la de los grandes productores de la Commonwealth, cuyas ventas al Reino Unido deben estar fuertemente protegidas al igual que ocurre en los demás productos. Pero no hay que olvidar que la mayor dificultad es la producción interior de los mismos países importadores y, a pesar de ello ya me han iniciado las exportaciones españolas a muchos de estos países.

El dinamismo del consumo de hortalizas congeladas en los principales mercados europeos es un hecho demostrado. Del correcto enfoque comercial de industriales de la alimentación española depende, por tanto, que la exportación de nuestras hortalizas en estado congelado, pase cuanto antes de mera posibilidad a convertirse en una realidad digna de ser tenida en cuenta.

---

***Abrirá un escaparate de sus productos en cada hogar anunciándose en***

***«La Voz de la Mancha» - Emisora Sindical.***

***Socuéllamos***

# Rociana del Condado

Dentro del antiguo Condado de Niebla, en la provincia de Huelva, y en la parte que vierte sus aguas sobre el río Guadalquivir, se encuentra enclavada la población de Rociana, recostada en la ladera norte de un arroyo que besa sus pies.

\* \* \*

De origen incierto, aunque antiguo por los hallazgos realizados, de esta localidad de la antigua Tartasia se sabe muy poco.

Se cuenta que, durante el Imperio Romano, era villa o finca de Museo Rucianus, noble de la época. Durante el Reino taifa de Niebla fue alquería o cortijada dependiente de la capital y, al conquistarla Alfonso X el Sabio, la repobó con gente gallega y castellana, los cuales nombraron a San Bartolomé como Patrono del lugar. Fue sitio de peregrinación de



devotos a la ermita erigida en honor del Santo Apóstol.

Posteriormente fue tomando incremento, dentro ya del Condado de los Guzmanes, pasando a villa allá por los tiempos en que Cervantes recaudaba alcabalas por estos sitios. La desamortización de Mendizábal la hizo prosperar hasta el extremo de sobrepasar en habitantes a la antigua capital hispalense. Actualmente cuenta con unas 6.000 almas de hecho aunque de derecho supere el número de 8.000 esparcidas por la capital de la provincia y otros lugares de la Patria y del extranjero.

\* \* \*

Su término municipal, de 7.000 hectáreas, se ve incrementada por otras 2.000 hectáreas, que en los términos vecinos poseen los labradores de la localidad.

En 5.000 hectáreas se puede calcular la superficie dedicada al viñedo y el resto a cereal, olivos y plantaciones forestales. Las nuevas plantaciones de naranjos, perales, melocotoneros y fresones, pudiéramos decir que en plan de experimentación, parecen explotaciones convenientes hasta la fecha y tiene levantado el ánimo de los pioneros de la prueba. También, y tradicionalmente, se exporta algo de breva y albaricque, amén de la uva de verdeo.

\* \* \*

Su principal producto, vino blanco, limitaba su comercio a los centros de consumo de la región; pero hoy, gracias a la Cooperativa Vitivinícola, va alcanzando a todo el territorio nacional. Son vinos dóciles y que se añejan con facilidad, existiendo algunas bodegas locales con caldos exquisitos.

\* \* \*

Las Cooperativas existentes en la actualidad son cuatro: La vitivinícola "Nuestra Señora del Socorro" en auge constante y que se ha quedado pequeña para los solicitantes que desean formar parte de ella; la industrial "San Bartolomé", existente sólo sobre el papel hasta ahora y la reciente almazarera "San Isidro", son agrícolas. La cuarta, de consumo, es la "Panificadora de Viticultores del Condado", que marcha espléndidamente y sólo cuenta en la actualidad con la sección de panadería, encontrándose algo retrasada la puesta en marcha de su sección economato.

\* \* \*

La industria alcoholera consta de tres fábricas: una de alcoholes rectificados; otra de destilados y la última de residuos vínicos.

En otras industrias se cuenta con fábricas de materiales de construcción, y de muebles, algunos talleres dedicados al cuero confeccionado y al vestido y un laboratorio de productos químicos y farmacéuticos.

El comercio de exportación, aparte cooperativas, es escaso y colocan sus vinos en distintas zonas consumidoras.

\* \* \*

La ganadería cuenta con algunos rebaños de ganado cabrío y lanar y también algo de vacuno, y el ganado de cerda se acostumbra a criarlo en casa, de forma particular y como reserva cárnica de la familia. El equino, mular y asnal, como pueblo agrícola, se encuentra bastante extendido, aunque hoy debido a los tractores y maquinaria moderna, se va reduciendo paulatinamente. En gallinas y pollos existen varias granjas de carne y ponedoras, que repercute en la economía local. El conejo también se cría, aunque en menor escala.

\* \* \*

La Enseñanza Primaria se halla cubierta con las 20 Escuelas Nacionales con que cuenta la población, pero no así la 2.<sup>a</sup> Enseñanza, de la que se carece en absoluto.

En cuanto a la vivienda, se halla la situación casi saturada con las nuevas barriadas edificadas recientemente.

En Deportes y juegos de expansión, es lamentable no contar con terrenos para ellos, tan

precisos para la juventud; aunque recientemente parece que se gestiona algo en este sentido. Dios quiera que pronto se solucione este problema.

\* \* \*

Celebra Rociana sus fiestas los días 24 de agosto, en honor de su Patrono S. Bartolomé Apóstol y 8 de septiembre, en el de su Excelsa Patrona Nuestra Señora del Socorro. Además de estas fiestas principales se festejan bastante el Domingo de Resurrección, las Cruces de Mayo, con sus bailes de sevillanas y los días del Rocío, que convierten a la localidad en hervida antesala de la Marisma.

\* \* \*

cañas son muy frecuentadas domingos y festivos por los rocianeros.

Cuenta con varios servicios de viajeros a Huelva y Sevilla, en autobuses de línea. La Estación de ferrocarril más próxima, Niebla, es la que se utiliza normalmente para su tráfico comercial.

El parque de vehículos ha sufrido un incremento sustancial, tanto en turismos como en camiones y también sube constantemente el de tractores de carga y de viñedo.

\* \* \*

Y así es mi pueblo: pequeño, blanco, trabajador... y nada más.

Las cercanas playas de Mazagón y Matalas-

*Diego CORTINAS*

# Limpieza y Saneamiento de Envases de Vino

Apartado 10

SOCUELLAMOS (C. Real)

Le saca el tártaro a sus tinajas o depósitos.

Le compra la mercancía obtenida.

Le repara los envases CON GARANTIA.

INTERESADOS. CONSULTAR SIN COMPROMISO

AL DIRIGIRSE A LOS ANUNCIANTES, ROGAMOS HAGAN MENCION A LA REVISTA

# Mercado y Servicios

Se venden prensas de varios sistemas, usadas, casi nuevas, de 2.000 a 10.000 pesetas. Razón: Esta revista.

— O —

Se vende: TURBO-ESTRUJADORA de MARRODAN Y REZOLA, estado, como nueva, por ampliación de instalaciones.

Alternador de 25 C.W.A., marca INDAR. Razón: Apartado 68, La Roda (Albacete).

— O —

Se venden dos continuas Feliú, número 5, como nuevas. Interesados, llamar al teléfono 75 de Socuellamos (C. Real).

— O —

SE VENDE APARATO, MARCA "GAMAY", nuevo, sin estrenar, con facilidades y buen precio.

Este aparato, seca y destila las heces de vino, una vez prensadas las mismas, obteniendo en flemas toda su riqueza alcohólica, así como las heces secas de superior calidad. Interesados consultar a MIGUEL GARCIA VERA, calle Arenas de San Juan - SOCUELLAMOS (C. Real).

— O —

COSECHEROS: La Bodega Interlocal Cooperativa de Nájera-Rioja, por cambio de sistema de prensado dispone de dos prensas horizontales, seminuevas, de 30 Hls., que vende muy baratas.

— O —

JOSE MARIA PASTOR GRAN, Agente Comercial Colegiado, VINOS, ALCOHOLES Y SUS DERIVADOS, Luis Martí, 15, MONOVAR (Alicante).

Dispongo de maquinaria vinícola usada, muy especialmente de las prensas continuas MORON, en todos sus modelos, y de las bombas PROSPER, para trasiegos de vinos de heces.

Precios muy interesantes. Consulten datos y condiciones, sin compromiso.

Evaristo Cano Moreno. Canalejas, 4 -Tel. 61. SOCUELLAMOS (C. Real) La Mancha.

— O —

Se venden, dos prensas hidráulicas de 25 m/m. de pistón, seminuevas. COMPRO CALDERINES FIJOS DE ACERO INOXIDABLE DE LA MAYOR CAPACIDAD. Escribir a ROMAN CANTARERO SERRANO, HORCAJO DE SANTIAGO (Cuenca).

— O —

CISTERNAS todas capacidades, acero inoxidable y aluminio a medida de su vehículo. SECADEROS para granilla y tartrato de cal. SEPARADORAS para granilla del orujo. DESTILACION, aparatos rectificadores y destiladores. DEPOSITOS, hierro, aluminio y acero inoxidable. HECES, columnas de destilación. TARTRATOS, cadena de fabricación continua. INSTALACIONES, plantas alcoholeras completas. Dirigirse a esta Revista o Talleres Dacar, S. L., calle Beniganim, 7.—Grao (Valencia).

— O —

Compro báscula usada 25/30 Toneladas. Grupo Electrónico Diesel, 25/25 C. W. Escribir Apartado - 36. SOCUELLAMOS.

# La lucha contra la helada

Las heladas son la ruina del agricultor. Las cosechas de frutas que estaban a punto de ser recogidas pueden ser destruidas por una helada, que hace perder en una hora el trabajo y los gastos de todo un año.

En países como el nuestro, donde hay grandes comarcas dedicadas al cultivo de frutas, para las cuales una helada es la muerte, el problema de combatir éstas tiene la mayor importancia. Díganlo si no los dueños de naranjales de Valencia y de las provincias cercanas.

Hay horticultores que creen que en tiempo de heladas lo mejor es generar calor de la manera más rápida posible. Se verá, sin embargo, que el vapor de agua, utilizado de una manera hábil, a la par que económica, es de un inmenso valor, y es por ello sistema que se ha empleado en diversas partes del mundo.

Pero no se crea que la antigua solución resulta realmente práctica. El aire frío baja por las laderas de los montes y suele depositarse en los valles cerrados. Mientras está en movimiento no hace mucho daño; pero en cuanto se detiene y se deposita en un sitio hace bajar la temperatura y sobreviene la helada. Conviene, por tanto, establecer, por medio de pantallas, corrientes que no dejen pasar el aire frío.

Otro medio de los empleados para proteger los naranjales contra las heladas consistió en prender fuego a cestas de alambre conteniendo carbón. Las cestas se colgaban de las ramas de los árboles o se ponían sobre trípodes a lo largo de la plantación.

## encontrar en E

También se puso en marcha un servicio mixto de cestas con carbón y de bandejas de hojalata llenas de agua. Así, no sólo se generaba calor, sino que también se producía vapor de agua, que es el mejor protector de las heladas.

Desde que el mundo es mundo, las gentes que lo poblaron se preocuparon de pensar los sistemas más idóneos para combatir las heladas, que tanto mal producían a los campos que con tanto esmero trabajaban y cuidaban. Sin embargo, en la práctica, los muchos modos investigados no fructificaron, pues a la hora de la verdad las heladas seguían haciendo de las suyas.

Desde muy antiguo la paja húmeda, la madera vieja y las ramas recogidas de la poda suministraban, al ser quemadas, un humo muy denso y muy húmedo que, aun cuando sensiblemente molesto para las personas, forma una defensa más contra las pérdidas de calor de la tierra y de las plantas. Este sistema se ha empleado mucho en todas partes, aunque en América lo perfeccionaron al empapar el combustible con petróleo o con trementina, después de lo cual lo regaban con agua, al objeto de formar más humo y más calor.

Otros procedimientos empleados fueron los de tender a lo largo de la plantación tuberías

# Las heladas puede el Butano su mejor aliado

para elevar vapor o agua caliente, pero, al igual que todos los anteriormente enumerados, se tuvieron que abandonar, bien por su falta de eficacia, bien por la carestía que implicaba el sistema.

El caso es que el problema, tan antiguo como el mismo campo, sigue latente causando estragos en las cosechas.

Entre las mil y una aplicaciones que los gases licuados del petróleo tienen, pudiera también estar la de defender nuestras cosechas de ese trágico mal que son las heladas que a tantos agricultores han llevado a la ruina y que tan serios perjuicios han ocasionado a la economía del país. Estamos seguros que el uso del butano y del propano para estos fines tendría indudable éxito.

La rica inventiva española tiene una idea en el aire para ser desarrollada. Hay que hallar el sistema idóneo, el aparato apropiado para que el propano o el butano ganen una nueva batalla: la de las heladas.

El inventor que dé con la cuestión habrá conseguido a buen seguro, un buen provecho para sí y un buen servicio para la agricultura española. Según nuestras últimas noticias, Butano, S. A., va a probar, precisamente en estos días, un aparato a estos fines. No sabemos los resultados que el mismo pueda dar en la práctica, pero de todas formas brindamos esta idea a los inventores españoles para que ellos, poniéndose manos a la obra, la desarrollen según su saber y entender.

J. L. de C.  
(de *Mundo Financiero*)

## Maximiliano Pastor Albert

AGENTE COMERCIAL

*Soliciten asesoramiento para la limpieza  
de tinajas y depósitos de vino - : - - : -  
Heces de vino - Tártaros - Tartratos de cal*

Juan Ortuño, 52

· Teléfono 248

YECLA (MURCIA)

# Comercio Exterior

Número licencia	EXPORTADOR	Kilos	Número licencia	EXPORTADOR	Kilos
<b>A SUIZA</b>					
353.065	Bod. Unidas, vino	15.450.	407.572	Mackenzie, vino	750.
353.066	Bod. Unidas, vino	14.940.	407.633	P. Domecq, vino	1.800.
353.093	Savín, vino	15.400.	407.656	Díez Hnos., vino	1.500.
353.094	Savín, vino	29.934.	407.722	R. Reig, vino	500.
353.144	Bod. Lagunilla, vino	15.517.	407.782	P. y Vergara, vino	3.465.
353.186	F. Martínez, vino	30.000.	407.801	Díez Hnos., vino	750.
353.188	Bod. Unidas, vino	20.660.	407.802	Díez Hnos., vino	750.
353.189	Bod. Bod. Unidas, vino	20.880.	407.842	Williams, vino	2.370.
403.381	Garvey, vino jerez	20.000.	407.884	Lacave, vino	900.
403.534	L. Caballero, vino jerez	250.	407.978	M. Fernández, vino	5.100.
452.529	C. Egli, vino	500.	407.979	M. Fernández, vino	7.500.
452.578	F. Steiner, vino	30.300.	408.012	H. M. Real T., vino	2.000.
452.579	F. Steiner, vino	15.200.	403.025	P. y Vergara, sherry	946.
452.647	F. Selma, vino	35.000.	408.052	R. O. Neale, vino	540.
452.648	F. Selma, vino	19.650.	408.105	P. Domecq, vino	1.800.
452.649	F. Selma, vino	20.100.	408.112	M. Fernández, vino	270.
452.650	F. Selma, vino	55.000.	408.168	Sandeman, vino	900.
452.681	C. Egli, vino	14.860.	408.170	Sandeman, vino	990.
452.682	C. Egli, vino	29.500.	408.171	Sandeman, vino	900.
452.702	C. Egli, vino	14.010.	408.198	Portalto, vino	500.
452.703	C. Egli, vino	10.000.	408.245	Osborne, vino	180.
452.734	Teschendorff, vino	20.200.	454.601	C. Augusto, vino	4.000.
452.736	Vinícola Ib., vino	90.290.	454.687	T. y J. Garrigós, vino	40.550.
452.737	Vinícola Ib., vino	105.000.	454.763	B. Levantinas, vino	19.300.
452.738	Vinícola Ib., vino	15.400.	600.896	J. Ripoll, vino	4.000.
452.776	Vinícola Ib., vino	90.290.	600.911	J. Ripoll, vino	8.000.
501.045	J. de Barrio, vino	15.170.	720.081	J. López, vino	50.000.
501.094	R. Madrid, vino	15.400.	720.082	J. López, vino	25.000.
403.365	P. Domecq, brandy	306.	720.083	J. López, vino	66.365.
403.522	Sánchez Romate, brandy	45.	720.085	J. López, vino	5.718.
403.646	P. Domecq, brandy	2.070.	720.286	Dalmáu Hnos., vino	409.
403.669	Gléz Byass, brandy	45.	<b>A PAISES BAJOS</b>		
<b>A ALEMANIA</b>			356.343	Bod. Unidas, vino	20.000.
15.611	B. Iberia, vino	18.	407.575	F. García, jerez	1.500.
15.627	C. Madrid, vino	7.600.	407.614	Pedro Domecq, jerez	20.000.
304.395	B. Aranguren, vino	8.200.	407.616	Pedro Domecq, jerez	270.
304.396	A. Weinimport, vino	11.800.	407.617	Pedro Domecq, jerez	450.
356.100	B. Franco Esp., vino	5.000.	407.622	Lacave, jerez	1.500.
356.101	B. Franco Esp., vino	5.000.	407.624	Lacave, jerez	2.500.
356.102	B. Franco Esp., vino	5.000.	407.625	Lacave, jerez	2.483.
356.103	B. Franco Esp., vino	4.885.	407.632	Carbonell, vino	50.000.
356.104	B. Franco Esp., vino	75.300.	407.641	Hijos R. Pérez, manzanilla	225.
356.339	Age B. Unidas, vino	13.800.	407.646	González Byass, jerez	1.200.
			407.653	Díez Hnos. jerez	250.
			407.663	E. Delage, jerez	3.000.

Número licencia	EXPORTADOR	Kilos	Número licencia	EXPORTADOR	Kilos
407.669	W. Humbert, jerez	900.	720.084	J. L. Bertrán, vino	2.600.
407.696	Sandemán, jerez	14.000.	720.344	Cochs, vino	8.510.
407.698	Cuvillo, jerez	46.000.	720.396	Bod. Tapias, vino	1.600.
407.706	Bod. F. Ruiz, jerez	1.250.	407.574	F. G. Delgado, ponche	108.
407.707	M. Misa, vino	505.	407.615	P. Domecq, brandy	180.
407.714	M. Velasco, montilla	9.900.	407.899	J. Pemartín, brandy	18.
407.715	Pérez Barquero, montilla	250.	A REINO UNIDO		
407.721	R. Reig, jerez	2454.	304.268	Bod. Bilbaínas, vino	9.839.
407.723	T. Divero, jerez	9.763.	304.270	Bod. Bilbaínas, vino	9.807.
407.749	Sandemán, jerez	495.	356.121	Lacuesta Hnos., vino	1.777.
407.750	Sandemán, jerez	25.000.	356.332	Vin. N. Esp., vino	180.
407.751	Sandemán, jerez	600.	356.411	Bod. Unidas, vino	7.390.
407.777	Palomino Vergara, jerez	10.010.	407.534	Vin. Sur, vino	1.000.
407.778	Palomino Vergara, sherry	8.160.	407.570	Mackenzie, jerez	4.000.
407.786	L. Ortiz, montilla,	22.090.	407.571	Mackenzie, jerez	250.
407.787	L. Ortiz, montilla	7.419.	407.573	De la Riva, jerez	1.500.
407.791	Wisdon y Warter, jerez	450.	407.619	P. Domecq, jerez	450.
407.824	J. Pemartín, jerez	20.020.	407.620	P. Domecq, jerez	17.500.
407.825	J. Pemartín, jerez	250.	407.627	A. Gordon, jerez	1.250.
407.827	J. Pemartín, jerez	250.	407.654	Díez Hnos., jerez	1.250.
407.832	E. Lustau, jerez	2.459.	407.664	Cuvillo, jerez	1.250.
407.833	E. Lustau, jerez	5.500.	407.699	uvillo, jerez	16.000.
407.834	E. Lustau, jerez	4.959.	407.700	Cuvillo, jerez	13.000.
407.850	Sandemán, jerez	540.	407.701	Cuvillo, jerez	144.
407.872	Ruiz Mateos, jerez	5.000.	407.702	Cuvillo, jerez	250.
407.898	J. Pemartín, jerez	4.876.	407.705	F. Ruiz, jerez	1.500.
407.901	J. Pemartín, jerez	1.250.	407.708	Romate Hnos., jerez	125.
407.911	C. y J. de Terry, jerez	2.500.	407.720	Garvey, jerez	10.250.
407.945	W. y Humbert, jerez	90.	407.745	W. y Humbert, jerez	250.
407.969	Glez. Byass, jerez	1.575.	407.753	Caballero, jerez	12.500.
407.970	Glez. Byass, jerez	720.	407.780	F. Diestro, jerez	5.000.
407.986	Duff Gordon, jerez	11.500.	407.781	Palomino, sherry	6.630.
407.987	Duff Gordon, jerez	360.	407.788	Montialbero, vino	1.000.
408.013	Real Tesoro, jerez	4.000.	407.790	W. y Warter, jerez	250.
408.036	W. y Watter, jerez	50.000.	407.794	Pichardo, vino	1.330.
408.085	Garvey, jerez	1.500.	407.813	P. Domecq, jerez	90.
408.086	Garvey, jerez	40.000.	407.814	P. Domecq, jerez	180.
408.087	Garvey, jerez	20.000.	407.831	De la Riva, jerez	250.
408.163	W. y Humbert, jerez	270.	407.862	Mackenzie, jerez	9.
408.164	W. y Humbert, jerez	360.	407.871	R. Mateos, jerez	100.000.
408.165	W. y Humbert, jerez	720.	407.874	R. Mateos, jerez	750.
408.166	W. y Humbert, jerez	720.	407.896	Pemartín, jerez	150.000.
408.167	W. y Humbert, jerez	225.	407.906	Valdespino, jerez	9.772.
408.218	Díez Hnos., jerez	125.	407.907	Valdespino, jerez	4.886.
408.232	E. Lustau, jerez	2.500.	407.909	Valdespino, jerez	10.000.
408.253	Osborne, jerez	7.500.	407.916	Díez Hnos., jerez	875.
408.256	A. Blázquez, jerez	5.000.	407.917	Díez Hnos., jerez	20.000.
454.800	Pons Hnos., mistela	752.	407.936	M. Gómez, jerez	5.000.
575.875	G. R. Segura, Málaga	5.416.			
719.877	Vinic. Lbérica, vino	5.000.			

# Mirando al Firmamento

DIA			
16. Sábado	5'26 a 19'12	Luna Nueva	1632 Falsa alarma en la plaza Mayor, de Madrid, durante unas fiestas de toros. Un año antes, el fuego había destruido parte de la plaza, y ante el temor de que el siniestro iba a reproducirse, cundió el pánico entre los 50.000 espectadores que allí se hallaban, resultando muertos o heridos muchos de ellos.
17. Domingo	5'27 a 19'10	"	1502 Cristóbal Colón toma posesión en nombre de los Reyes de España, del territorio de Honduras. Es fama que en esta fecha se dijo allí la primera misa. (V. 14 agosto).
18. Lunes	5'28 a 19'9	"	1809 Guerra de la Independencia. José I, Rey de España, decreta la supresión de las órdenes religiosas.
19. Martes	5'29 a 19'7	"	1614 Ordenanzas de las Casas de Madres de Mozas, de Madrid, o sea, especie de oficina de colocación creada para remediar los excesos de las mozas de servicio, y a las que acudían las muchachas que deseaban entrar a servir.
20. Miércoles	5'30 a 19'6	Cuarto creciente	984 Muere el Papa Juan XIV. Hombre de gran energía y de raras cualidades, no pudo realizar una obra de importancia por fallecer a los nueve meses escasos de haber sido designado.
21. Jueves	5'31 a 19'5	"	1752 Fallece en Madrid, Jacobo Amiconi o Amignoni, pintor de cámara de Felipe IV, quien le encargó la decoración de los palacios de Aranjuez y el Buen Retiro. Había nacido en Nápoles o Venecia, en fecha incierta.
22. Viernes	5'34 a 19'3	"	1906 Lluvia de codornices en Bilbao
23. Sábado	5'35 a 19'2	"	1760. Se dan por terminadas las obras de reparación de la sevillana Torre del Oro.

24. Domingo	5'35 a 18	"	1635 Asistiendo Lope de Vega a unas conclusiones en el Seminario de los Escoceses, se vio acometido de un desmayo, conduciéndole sus amigos al cuarto del doctor Sebastián Francisco de Medrano, y luego a su casa, donde falleció tres días después.
25. Lunes	5'35 a 18'59	"	1858 Una buena mujer de Guadamur (Toledo), iba a esa capital. Se acercó a beber al manantial de la llamada fuente de Guarrazar y casualmente descubrió "Las coronas de Guarrazar", rico tesoro arqueológico que habría de ir a parar al Museo de Cluny, en París, de donde pudo ser rescatado después de nuestra última guerra civil mediante un intercambio de joyas artísticas e históricas entre ambos países (V. 27 agosto 1858).
26. Martes	5'36 a 18'57	"	1877 Abrese al público la explotación de la línea férrea que une Salamanca al ferrocarril del Norte.
27. Miércoles	5'37 a 18'55	Luna Llena	1933 En Barcelona la selección catalana de fútbol vence a la selección de Budapest por 3 tantos a 1 en el partido de inauguración de la temporada.
28. Jueves	5'38 a 18'54	"	1906 Dos periodistas madrileños, Carlos Cruselles y Javier Bueno, redactores de "España Nueva", popular diario de la noche que dirigía Rodrigo Soriano, emprenden el viaje a París en burro, a manera de sátira inocente del automovilismo, que entonces empezaba a cultivarse en nuestro país. Constituyó un franco éxito periodístico.
29. Viernes	5'39 a 18'52	"	1934. Orden abriendo el tráfico aéreo en general, como aeródromo público de la red aérea de Cataluña, el aeródromo del Prat de Llobregat, conocido hasta entonces con el nombre del aeródromo canudas.
30. Sábado	5'40 a 18'51	"	1886 En la plaza de San Sebastián, el picador "Badila" mata a un toro de un puyazo, dejándole más de dos cuartos de palo dentro del morrillo.

Agricultor, comerciante, cada chato de vino que pidas en el bar es una forma más de promocionar nuestros vinos.

## PAELLA GIGANTE

Con una manguera de bomberos se echará el agua a la paella gigante. Si, la paella gigante, esa con la que intentará batir el récord, el próximo día 15 de agosto en Santa Cruz de Tenerife, el cocinero José Miguel. La paella será suficiente para cuatro mil personas por lo que según ha calculado el cocinero, tendrá que llevar: cuatrocientos kilos de arroz, ochocientos kilos de "cardo", cincuenta de aceite, doscientos kilos de calamares, setecientos pollos, doscientos kilos de pimientos y ciento veinte de guisantes. El peso total de la paella, una vez llena, será de unos seis mil kilos. ¿Cómo será la paellera? Pues un "artefactito" de cien metros de diámetro, con una altura de doce centímetros. El removido del sofrito, se hará con unos remos de cuatro metros desde una grúa. Opinamos que más apetecible que comer la paella será verla cocinar ¿A que sí?

## EL AZUL: COLOR PROHIBIDO

En Tokio, donde el servicio municipal de recogida de basura parece que está muy bien organizado, se ha decidido pintar de azul los recipientes de depósito. Según los expertos, las ratas sienten aversión a tal color. Ya lo saben, amigos: pinten de azul los muros externos de sus casas, cubos de basura y todo lo que sea motivo de atracción "ratuna". Con el azul, vida sin roedores.

¡VAYA PERRERA!

Nada más y nada menos que 787.000 toneladas de perros calientes —salchichitas— consumieron los norteamericanos en el pasado año. El Instituto de la carne señala que la cifra supone un promedio de 80 salchichas por cada americano. A título de comparación, dice que si las salchichas hubiesen sido unidas a modo de cuentas de collar, se podría haber cubierto la distancia entre la tierra y la luna dos veces y media ¡Qué barbaridad!

(De Plaza Mayor)

¿SABE USTED QUE...?

El jardín de la casa rural suele ser pequeño, y estará dispuesto de forma muy distinta del que rodea los hotelitos de las zonas residenciales o los chalets de los lugares de veraneo.

El jardín, para el agricultor, es un trabajo suplementario y no precisamente un "hobby" como para el ciudadano. A pesar de ello, son muchos los que le dedican una franja de tierra, preferentemente junto a la vivienda, y la siembran de girasoles, dalias, azucenas, claveles y rosas, que trepan por las fachadas y decoran las repisas de las ventanas.

Es más recomendable que exista una separación entre el terreno dedicado a la huerta y el destinado al jardín. Esta división se puede hacer de dos formas por medio de setos tupidos que aislan el espacio ornamental o de forma gradual, con árboles y frutales, armoniosamente dispuestos, que sirven de enlace entre la huerta y el jardín, por su doble propiedad de ser útiles y bellos. Alrededor de la vivienda, se puede sembrar semilla de prados, a fin de disponer de una alfombra rústica sobre la que se distribuirán los arriates, las plantaciones de flores, los grupos de arbustos, separadamente, aprovechando los rincones, las desigualdades del terreno, escalonándolas con rocas y piedras, sembrándolas según su floración, de forma que siempre tengamos su alegre presencia a nuestro alrededor.

En estos meses de junio y julio, se intensifican las labores de jardinería. Se complementan las plantaciones preparadas en meses anteriores; empiezan los riegos abundantes y termina la poda de arbustos ya florecidos. Se intensifica la siembra de plantas bisanuales. Se añade el estiércol a la tierra de los macizos, que además de alimentarles les protegerá contra la pérdida de humedad.

Se acordarán los claveles y se suprimirán las rosas marchitas, injertando los rosales en escudete.

Si se tienen plantas de tiesto dentro de la tierra del jardín, se removerá el terreno para aprovechar bien el riego y combatir las malas hierbas.

Las hormigas, propagadoras de la presencia del pulgón, se exterminarán con el "clorodamo" en polvo.

(De Mundo Cooperativo)

# Escuela y Sociedad

Por Carmen ESPAÑOL

El mundillo maravilloso de los niños da, al pisar la escuela, su primer paso en la vida de sociedad.

En ella comparte, desde sus más tiernos años, penas, alegrías infantiles, así como juegos y castigos con los compañeros que el destino ha traído allí, y, poco a poco, el observador comprueba con curiosidad cómo se van formando los grupos individuales de dos o tres niños, que se van acercando con este instinto tan fino y desarrollado en la mente infantil, como esa corriente de simpatía que les va aproximando a uno de esos grupos reducidos y determinados, sin poder ni ellos mismos justificar, si se les pregunta, tal preferencia.

Los años pasan y, con ellos, van multiplicándose los problemas del niño con los estudios más fuertes y con ellos, prosigue más intensificado, este instinto de acercamiento a los amigos, ayudándose mutuamente a resolver difíciles problemas o a redactar narraciones completas. Todo esto hasta ver llegar el final de su estancia escolar, al concluir sus estudios llevándose los diplomas correspondientes, premio a su labor y que habrán de servirles de base justificante para desenvolverse en la vida. Abandonen aquella familia de la escuela, con alegría algunos, y con sincero pesar muchos de ellos, y al transcurrir de los años recuerdan siempre con nostalgia aquellos años felices y despreocupados en que, al dar aquel primer paso hacia un mundo nuevo, mirando hacia atrás, suspiran por tener que limitarse a pensar en la escuela como en un recuerdo de su pasado feliz.

Al entrar ya en la sociedad de los mayores, no se hallan tan descentrados, sino que esto representa para ellos no sólo una nueva página de su vida, todavía en blanco, pero que irán llenando poco a poco con horas felices algunas, aciagas otras, en que entonces sabrán hallar en la verdadera amistad, cultivada en los bancos de la escuela, un lenitivo a su dolor. La sociedad algunas veces ingrata, pero oportunamente no siempre acoge casi siempre según sus propios méritos y nobleza de corazón, y con cierto recelo y desprecio a los crápulas y poco escrupulosos. La escuela ha sido el primer eslabón que les empujó hacia la convivencia con sus semejantes, forjando hombres responsables de su hombría; en ella han recibido las primeras lecciones de urbanidad, de esa mutua comprensión y tolerancia, desprovistas de egoísmo, que precisamos todos para comprendernos y soportarnos nuestros mutuos defectos y pequeñas manías.

En ella aprendieron a acercarse a los demás niños sin ese temor de los primeros años de su infancia, pero con decisión y arrojo, hallando en esa

sociedad infantil un apoyo de amistad que les hace sentirse menos desamparados los primeros días, y que les ayuda a comprender, desde muy pequeños, la necesidad de convivencia con sus semejantes.

Al comprender lo hermosa que es la amistad y el gozo de poder alternar con una sociedad dilecta, según sus gustos y preferencias, el hombre da mil veces gracias a Dios por esa enseñanza primaria tan necesaria que le ha ayudado a dar el primer paso en la sociedad, aprendiendo a conocer infinidad de caracteres, a distinguir el malo del bueno, lo que le hace acercarse al compañero de gustos afines, refinado, culto, y apartándose instintivamente del muchacho acez, busco, que va creándose un círculo de tímidos que le siguen por miedo. Es feliz, rodeado de sus buenos compañeros, llenos de bondad y delicadeza de sentimientos.

---

## CARTA A RAFAEL AGUILAR

“Vi un cielo nuevo y una tierra nueva ...” y el malo existía ya. Mis hermanos cantaban, amaban; la palabra se hacía pan, y el pan se hacía alma; holgaban los paraísos viniendo de camino de mover la haza y sembrar. El cielo se me vino al corazón, a llenarlo de colores; yo miraba desde arriba, contemplaba las carnes inefables del crepúsculo y musitaba, y lloraba, y callaba...

Detrás de las reatas, como glorificando el polvo de siempre, flota un rosario blanco de mujeres trayendo nardo. Unas veces rezaban, otras cantaban, y las más callaban, para que se gloriase el triunfo del silencio.

Madre y padre y mi Socorrito y la Antonia, llegaron a mi lado. Sobran las palabras. Unimos las manos y ardimos una llama templada.

Las nubes se me iban a llorar al otro lado del horizonte, Rafael.

*Juan DRAGO*

# La Poesía y el Vino

## EL SALMO DE LAS VIDES

### II PARTE

Hierve impaciente el mosto en los racimos, bajo fuerte presión de los rigores del ardoroso sol que ha volcado los mil heces de luz de su ígneo carro.

Un paréntesis marca el mediodía de reposo a los miembros extenuados, que abdican y renuncian a sus fueros por grata complacencia, bajo el lento e insistente zumbido de los insectos.

Del fondo de las parras sube un ruido monótono y constante; es el que forman con su trabajo diminutos gérmenes.

Mas el sol no detiene su carrera, y al Carro de las Horas sus cuadrigas no dejen descansar. Recuperadas de las fuerzas perdidas luego vuelven a explorar las entrañas de las vides que su rico botín pródigamente les brindan con sin par magnificencia.

Triunfal apoteosis de la entraña siempre fecunda de la madre Tellus. Oh plenitud ubérrima; oh nodriza común a cuyos pechos amamantas a millones de seres sin medida. Sea loor a ti también "Pax alma", paz de los campos que benignamente proteges; que fabricas ricas mieles en tu laboratorio inmensurable con jugo sacarino de los mostos. Y las cestas se llenan rebosantes cedan con generosidad su triunfo al carro do se acopia el botín de la vendimia. Unos instantes y serán cumplidas las largas esperanzas, los afanes en el carro llevamos las promesas. Al fin hemos triunfado. Jubilosos nos detenemos a mirar con esa mayestática y plena complacencia que siente el vencedor frente al vencido que en el combate sucumbió impotente.

La noche va a llegar. Reaparecen las tibias claridades del ocaso y bañándose en ellas las nocturnas aves, que en las tinieblas de la noche encuentran su favor y complacencia.

El retorno se inicia y a los lares alegres regresamos. Junto al carro, escoltando el botín, a un lado y otro van las vendimiadoras que celebran con himnos y canciones su trofeo.

Alegre es el vivir y la alegría del campo fácilmente se contagia a todo transeunte. Los caminos, semejantes a arterias que recogen el flujo laboral, se reaniman al paso de triunfales caravanas que avanzan decididas, con el aire de ejército que torna victorioso de una sangrienta lid. Es ya de noche... y la luna riela en los espacios.

*Zacarias Martín Gallego*  
DE POESÍA LÍRICA

\* \* \*

## SEPTIEMBRE

(Otoño)

Septiembre en nubes doradas claro sol, tránsito lento, templanza en el firmamento sombras vagas y alargadas. Septiembre de madrugadas alteradas por el viento designios en movimiento, y en las nubes, llamaradas. Septiembre de las tristezas de estáticas bellezas, de lluvias y polvo muerto. Septiembre que maravillas, con tus hojas amarillas, y el campo dejas cubierto.

*Alfredo Guillén Olive*

# Que usted lo pase bien ...



—¿Quién de vosotros es el que ha comido ajos?

## PASANDO EL RATO

Detrás de un enorme camión iba colgado un cartel que prevenía lo siguiente:

“Cuidado. Este vehículo está dotado de frenos potentes y puede pararse de golpe delante de un semáforo rojo, de un paso a nivel, de las morenas y de las rubias”.

\* \* \*

Pedrito, en el aparador había dos bollos. ¿Me quieres explicar cómo es que sólo queda uno?

Bueno, mamá; el caso es que no debí ver el otro.

\* \* \*

Una amiga se encuentra con otra, recién casada.

—Cuenta ... cuenta —le dice la soltera—. ¿Qué tal tu marido?

—¡Bah! —responde la casada.

—¿Cómo?... ¿Es que no eres feliz?

¡Sí ... sí ... Pero he tenido una gran decepción. No sirve para nada...

—¡Por ejemplo...!

—Pues verás. Ayer hubo necesidad de coser un botón a su camisa y, ¡pásmate!, yo misma necesité enhebrarle la aguja...

\* \* \*

En un restaurante, un cliente malhumorado se dirige al camarero:

—¡Esto es insólito! —le grita—. El pollo que me acaba de servir, tiene una pata más corta que otra.

El camarero, muy respetuoso, le contesta:

—¿Pero usted para qué lo quiere, para comérselo o para bailar con él?

\* \* \*

Creo que Paco ha ganado el campeonato de billar.

—No, es imposible. Pero si apenas sabe jugar. ¡Va! Habrá sido por carambola.

\* \* \*

—¿Pero por qué lloras, muchacho?

—Porque me ha pegado mi papá, y como toca el tambor en la Banda del pueblo, cada vez que pega, redobla...

\* \* \*

Un señor entra en una librería y pregunta:

—¿Tiene usted alguna obra de Tesis?

—Tenemos un manual del perfecto chófer. ¿Y eso del chófer es de tesis?

No; pero puede ser de taxis...

\* \* \*

Una rubia espléndida deja su coche justo en medio del paso de peatones y se dirige de compras a unos almacenes próximos. Cuando regresa encuentra su coche rodeado de policías y una grúa al lado. Amablemente, les dice a los agentes del orden:

—¡Qué simpático! Seguro que pensaron que no tenía gasolina...

\* \* \*

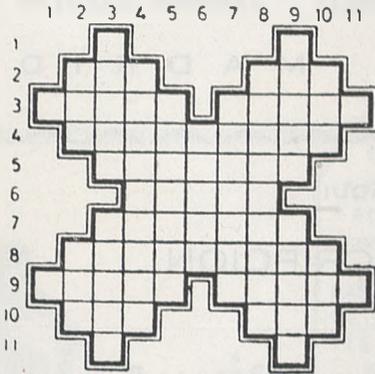
Una joven guapa y atractiva llega a la consulta de un doctor acompañada de su madre. El médico dirigiéndose a la muchacha le dice:

- ¡Por favor, desnúdese...!
- No soy yo, doctor. Es mamá.
- ¡Entonces, señora, saque la lengua...!

\* \* \*

Lo que no acabo de comprender es que para irte a veranear a la playa te lleves una silla del comedor.

—Pero no ves que el médico me ha recomendado que tome baños de asiento...



**HORIZONTALES.**—1: Consonante repetida.—2: Hijo de Noé. Naturaleza.—3: En plural, tallo de cardo y otras plantas. Hojas de acero que envuelven el alma de la espada.—4: Dícese de los vegetales que tienen forma de cono, como el abeto.—5: En plural, viento abrasador de la Arabia.—6: Agregan.—7: Reuniones nocturnas de personas para divertirse. 8: Aplícase a los buques cuyo casco ha sido reparado.—9: Composiciones musicales de varias voces. Lugares poblados de árboles en las riberas de un río.—10: En plural, artículo. Río gallego.—11: Consonante repetida.

**VERTICALES.**—1: Cifra romana. Obreviatura usada en Artillería para designar el cañón.—2: Adverbio latino que se usa para indicar que un párrafo copiado de un texto corres-

ponde literalmente al original. Hortaliza.—3: Para mover ciertas embarcaciones. Largueros de una escalera de mano.—4: En América, vendedores de cacahuetes.—5: Finjas.—6: Aspiran humo de tabaco, opio, etcétera.—7: Cobertizos para ganado.—8: Tranquilos, sosegados.—9: Aguijones. Desvergonzadas.—10: Igualdad de nivel. Hermana.—11: Símbolo de azufre. Signo numérico que entre los romanos valía 90.

### ANECDOTAS

Acercándose al buen Rey Enrique IV de Francia un cortesano que, aparte de denunciar en su atuendo cierto afeminamiento, mareaba con las emanaciones del perfume o los perfumes que se había echado encima.

Como no podía por menos de suceder, advirtiéndolo inmediatamente el monarca, que a manera de salutación le dijo:

Más te valiera oler a ajos.

\* \* \*

Preguntaron a Diógenes a qué hora debía comerse. Si eres rico —contestó el famoso cínico de Sinope—, come cuando quieras; si eres pobre, cuando puedas.

\* \* \*

Se preguntaba un día Fontenelle como había logrado tener tantos amigos y ningún enemigo.

Muy sencillo —contestó—; me he limitado a poner en práctica estos dos axiomas: "Todo es posible" y "Todo el mundo tiene razón".

**SOLUCION CRUCIGRAMA**

**HORIZONTALES.**—1: R. R.—2: Sem. Ser.—3: Cimas. Tejas.—5: Confiteros.—5: S. munes.—6: Suman.—7: Veladas.—8: Carena. dos.—9: Coros. Sotos.—10: Las. Sar.—11: S. S.

**VERTICALES.**—1: C. C.—2: Sic. Col.—3: Remos. Varas.—4: Mantiseros.—5: Similes. 6: Fuman.—7: Tenadas.—8: Serenados.—9: Rejos. Sotas.—10: Ras. Sor.—11: S. S.

# SANTIAGO

*Compra-venta de pisos.  
Locales comerciales.  
Solares y traspasos en Madrid.*



Aguilar de Campoo, 29, bajo-D : Teléfono 2 22 51 44

M A D R I D

CORTESE POR AQUI

## BOLETIN DE SUSCRIPCION

D. \_\_\_\_\_

Domicilio ..... n<sup>o</sup> ..... piso

Población ..... Distrito Postal

Provincia .....

Deseo suscribirme a la revista por el tiempo de

Semestre 150'00 pesetas.

Año . . 280'00 »

Año. . . 350'00 » para el extranjero

(Señale con una X el recuadro que le interese; y, una vez recibido el primer ejemplar le giraremos a 8 d/v.)

..... de ..... de 19  
FIRMA,

**VENDERA  
MAS  
CON  
BOTELLAS  
"NO RECUPERABLES"  
DE  
VIDRIO**



Para aceites frescos, cervezas, vinos, etc.  
Porque el vidrio:

- exhibe su contenido
- protege la salud
- conserva la calidad del producto.

**LAS BOTELLAS "NO RECUPERABLES" TIENEN ESTAS VENTAJAS:**

- reducen los gastos de manutención y almacenaje
- permiten una distribución más eficaz y menos costosa en todos los puntos de consumo
- proporcionan al envasador el modelo deseado por el mercado.



**SOCIEDAD COMERCIAL DEL VIDRIO, S. A.**  
Paseo de la Castellana, 86 - Tel. 262 55 13 - Madrid 6

**Distribuidora de:**

VIDRIERA DE CASTILLA, S. A. - Fábrica en Azuqueca de Henares (Guadalajara).  
CIA. GENERAL DE VIDRIERAS ESPAÑOLAS, S. A. - Fábricas en Jerez de la Frontera (Cádiz)  
y en Gijón (Oviedo) (antes "Gijón Fabril", S. A.).  
CRISTALERÍAS DE ARAGON, S. A. - Fábrica en Zaragoza

**Delegaciones en:**

Barcelona (14) Galileo 303-305, Tel. 230 04 05  
Sevilla Plaza Nueva, 19 y 20, Tel. 21 14 84  
Gijón Marqués de San Esteban, 17, Tel. 34 57 07  
Zaragoza Crta. a Valencia (Km. 8) Apartado 408, Tels. 25 80 12-13 14

**VD. CRIA BUENOS CALDOS,**

pero...  
atención!

haga  
destacar  
la  
calidad  
de  
sus  
productos  
confiando  
sus  
**etiquetas,**  
folletos,  
carteles,  
envolturas,  
estuches,  
etc.  
a

*Gráficas*

**belkrom S/L**

CASA CENTRAL: CTRA. ALCANTARILLA, 132 · I.L.F.S. 214097-213023-210008 · APARTADO CORREOS, 8 · TELEGR. BELKROM - MURCIA