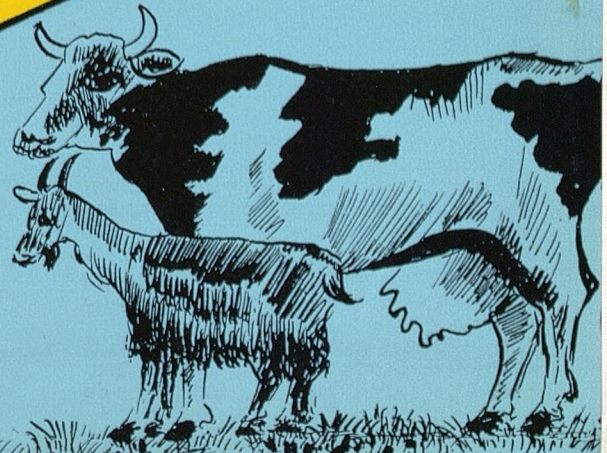
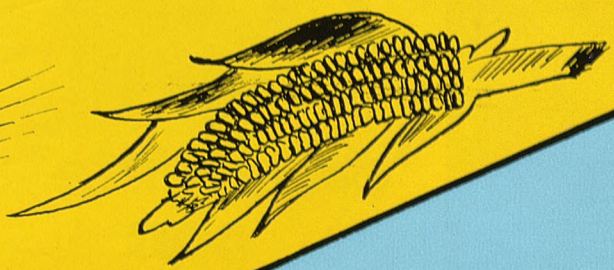


# La Pámpana de Baco

15 febrero 1969

N.º 0 (Presentación)







**si su coche  
amanece frío**



**“despiértele”  
con  
Tudor**



Cuando para arrancar necesita hacer uno y otro intento... y otro... y otro... está usted tratando de sacar fuerzas de una Batería demasiado débil. Su coche necesita el impulso de una Batería Tudor.

Sólo una Batería enérgica como Tudor puede despertar a su motor de arranque, con el latigazo caliente de sus voltios llenos de potencia.

Porque 70 años en la vanguardia mundial del mercado de Baterías, le aseguran: el mismo control de calidad en todas sus gamas de

Baterías, **más tensión** en el arranque, por ser más cortas sus conexiones interiores, **más duración**, gracias a sus separadores de placas, patentados, exclusivos y a sus rejillas de aleación especial, **mejor conservación**, gracias a su tapa rígida que facilita la limpieza y evita cortocircuitos y derivaciones exteriores **una garantía real**, porque Tudor es la mayor fábrica de Baterías de España desde 1897, con una marca acreditada en 46 países.

¡ARRANQUE INSTANTANEO! ¡TORRENTE DE LUZ!

# LA PÁMPANA DE BACO

REVISTA AGRO - VINÍCOLA

REDACCION Y ADMINISTRACION

Bonillo, 51

Teléfono 171

Dirección Telegráfica LOVINO

SOCUELLAMOS (La Mancha) España

PUBLICACION QUINCENAL

Núm. 0	(Presentación)	Febrero 1969
<b>FUNDADOR Y PROPIETARIO</b>		<b>SUMARIO</b>
José López - Osa Díaz		PÁG
<b>ADMINISTRADOR:</b>		Pórtico . . . . . 3
Manuel Fco Moreno Pedraza		La Pámpana de Baco . . . . . 5
<b>REDACTOR:</b>		Cooperativismo . . . . . 7
Manuel Sáez Zafra		Problemas de las Industrias Vitiviníco- las de Ciudad Real . . . . . 11
<b>IMPRENTA:</b>		Geografía del vino (España) . . . . . 14
Excma. Diputación Provincial de Albacete		Las uvas . . . . . 16
Depósito Legal A. B. 11 - 1969		La fertilización del campo . . . . . 18
Empresa Periodística núm. 524		Disposiciones oficiales . . . . . 20
Autorizada por la Dirección General de Prensa		Sucedió esta quincena . . . . . 21
Portada de U. Perona		Mercados . . . . . 22
		Actualidad: La Piel en el Arte . . . . . 25
		Sección ganadera . . . . . 27
		Nuestros pueblos . . . . . 31
		Conozcamos nuestros pueblos Hoy ... Socuéllamos . . . . . 32
		Mirando al Firmamento . . . . . 36
		Los carros de La Mancha y la vendimia . . . . . 38
		Mercado y servicios . . . . . 41
		«Los Amigos de la Torre del Dino reuni- dos en Socuellamos» . . . . . 42
		Pasatiempos . . . . . 44



# ALVEAR



Una cita amable, cordial ¡la cita más agradable del día!  
Le espera una copa de coñac ALVEAR.  
Coñac ALVEAR, con 40 años de solera, le ofrece mayor calidad.



ALVEAR

FUNDADA EN 1729

BRANDY

**ALVEAR**

SOLERA VIEJA

MONTILLA

ALVEAR, S.A. garantiza que este brandy es de destilado, envejecido y embotellado en bodegas de Montilla (Andalucía), fundadas en 1729.

*Coñac* **ALVEAR**  
un amigo con solera

# PORTICO

Cuando algo nuevo nace, tiene la esperanza de crecer y crecer hasta lo imaginable. LA PAMPANA DE BACO nace hoy, y trata de aferrarse con fuerza a la vida, para lograr la meta que se ha propuesto.

La ilusión de salir adelante, de forjarse un porvenir, nos anima a todos a emprender empresas más o menos difíciles, Esta nuestra lo es. En el camino que hoy emprendemos, vamos a encontrarnos con grandes obstáculos, pero con trabajo, tesón, fe y esperanza, estamos dispuesto a franquearlos.

Ahora que por vez primera LA PAMPANA DE BACO ve la luz, queremos mirarla lo increíble. Y lo haremos con el firme propósito de que esta ilusión nuestra, sea pronto una realidad tangible, para ello, contamos con su entusiasta colaboración.

En nuestra revista encontrará el tema que siempre le hubiera gustado leer; la información más exacta sobre los mercados vinícolas; cooperativismo, agricultura, ganadería, etc. Temas que les servirán de orientación y guía, escritos por plumas jóvenes pero expertas. Encontrará igualmente en nuestras páginas, disposiciones oficiales, estadísticas, ilustraciones y pasatiempos para distraerle en sus ratos de ocio. En fin, todo cuanto de ameno, de exacta información en los temas de su sector, quedan encerrados en estas páginas jóvenes, que aguardan con ilusión que ustedes les honren con su lectura, prometiéndoles unas líneas interesantes y de fácil asimilación.

LA PAMPANA DE BACO, no es una revista más. Es una publicación distinta. Pretende serlo, amigo lector.

Todos cuantos de un modo u otro trabajamos en la confección de sus páginas, no regateamos esfuerzos para que LA PAMPANA DE BACO, sea la revista técnica que esperaba. Recíbala con agrado.

Los días 1 y 15 de cada mes, LA PAMPANA DE BACO aparecerá. Y cada número con más bríos y mejores deseos de superación. Aquí estamos en Socuéllamos para servirles. Y queremos hacerlo lo mejor posible. Buenos deseos e ilusión no nos faltan para ello.

EL DIRECTOR



# Pedro Molina Fernández

FÁBRICA DE RESIDUOS VÍNICOS Y HECES

## DOMICILIO

Echegaray, 13 - Teléfonos: Oficinas, 297 - Permanente, 246  
Bodega de Elaboración, 303

**SOCUELLAMOS (La Mancha)**

## AGUILERA



GESTION DE COBROS MOROSOS  
Y RELACIONES PUBLICAS



Montera, 26, 2.º - centro, dcha.  
Teléfono 2 22 51 41

M A D R I D

## Productos AGROVIN, S. A.

Productos químicos - Drogas industriales - Maquinaria para agricultura e industria

Paseo de la Estación, 2  
Teléfonos: 54 06 35 - 54 03 88  
ALCAZAR DE SAN JUAN

### Sucursales:

Avda. Ingeniero Sáenz de Miera, n.º 2  
Teléfono 22 05 93 - LEON  
Calle Márquez, s/n (frente a Cruz  
Conde), Teléfono 514 - MONTILLA  
(Córdoba).

# «La Pámpana de Baco»

El origen del nombre de esta revista, procede de la remotísima leyenda de las fiestas dionisíacas que se celebraban en honor del dios Dionisos (Baco), y que en su cabeza se representaba una corona de uvas con su pámpano, como protector de la vendimia y trabajos del campo.

Baco, dios de los romanos, correspondiente a Dionisos divinidad de los griegos. Dionisos al llegar a la edad de su adolescencia, Selenio su tutor, le enseñó la manera de transmutar en vino el mosto de las uvas.

Vulgarmente se cree que Dionisos o Baco, es el dios de los borrachos, de las orgías y fiestas licenciosas. Pero en el orden puramente mítico, su culto tanto en Grecia como en Roma, tuvo un carácter sosegado y armónico, pues se le adoraba como deleidad de la sana alegría. Se le representó de varias maneras en la mitología griega. Dionisos montado en una pantera y como diadema que rodea su cabeza una corona de uvas con sus pámpanos, y como un joven lampiño de coloreadas mejillas o como un hombre adulto de luengas barbas.

En muchas regiones de la antigua Grecia, se celebraba en honor de Dionisos (Baco) las fiestas dionisíacas. En Atenas tenían tanta importancia que contaban sus años por esas fiestas, las cuales presentaban un doble aspecto, pues era el dios del campo y también de los misterios; abundaban los banquetes y concursos de representaciones dramáticas, que hasta en nuestros días son admiradas y llevadas a escena en todos los teatros internacionales.

(De "Monitor")

# Adolfo Fernández

ALCOHOLES

TELEFONOS 3 Y 461 - APARTADO N.º 2

SOCUELLAMOS (C. Real)

*Rectificados y  
Destilados de Coffrey*

*Fabricación de  
holandas  
tipo "La Charente",  
especiales  
para brandy  
de exportación.*

# Antonio Sánchez Alarcón

*Repuestos -:- Agencia Firestone*

*Cervantes, núm. 15 - Teléfono 437*

*SOCUELLAMOS (La Mancha)*



# COOPERATIVISMO

La Cooperación, definida por nuestra Ley de 1942 como movimiento económico-social, goza hoy de una aceptación universal, especialmente en los medios menos desarrollados de la sociedad, incapaces de resolver aisladamente por la escasa cuantía de sus recursos económicos, los graves problemas que tienen planteados y que son en definitiva los derivados de una situación de subsistencia, característica totalmente contraria a la moderna corriente de elevación general del nivel de vida que hoy se respira en todos los ambientes.

Esas dos importantes vertientes del movimiento cooperativo, que persiguen la consecución o el logro de metas sociales mediante la puesta en práctica de determinadas medidas económicas, hecho ésto por amplios grupos de personas y donde ellas adquieren su máximo relieve e importancia y conservan hasta sus últimas consecuencias toda su persona incluso por encima aún del capital; son las que han contribuido en mayor parte a la difusión masiva de esta doctrina, quizás como válvula de escape al mundo maquinizado e impersonal, donde día a día se asfixian las múltiples cualidades innatas en el hombre, para permitir el desarrollo único de la especialidad; son sin ningún género de dudas las que han hecho posible el tremendo desarrollo alcanzado en todo el mundo por las Cooperativas, materializadas en obras ingentes, ello a pesar de las duras luchas que contra el individualismo han tenido que librar.

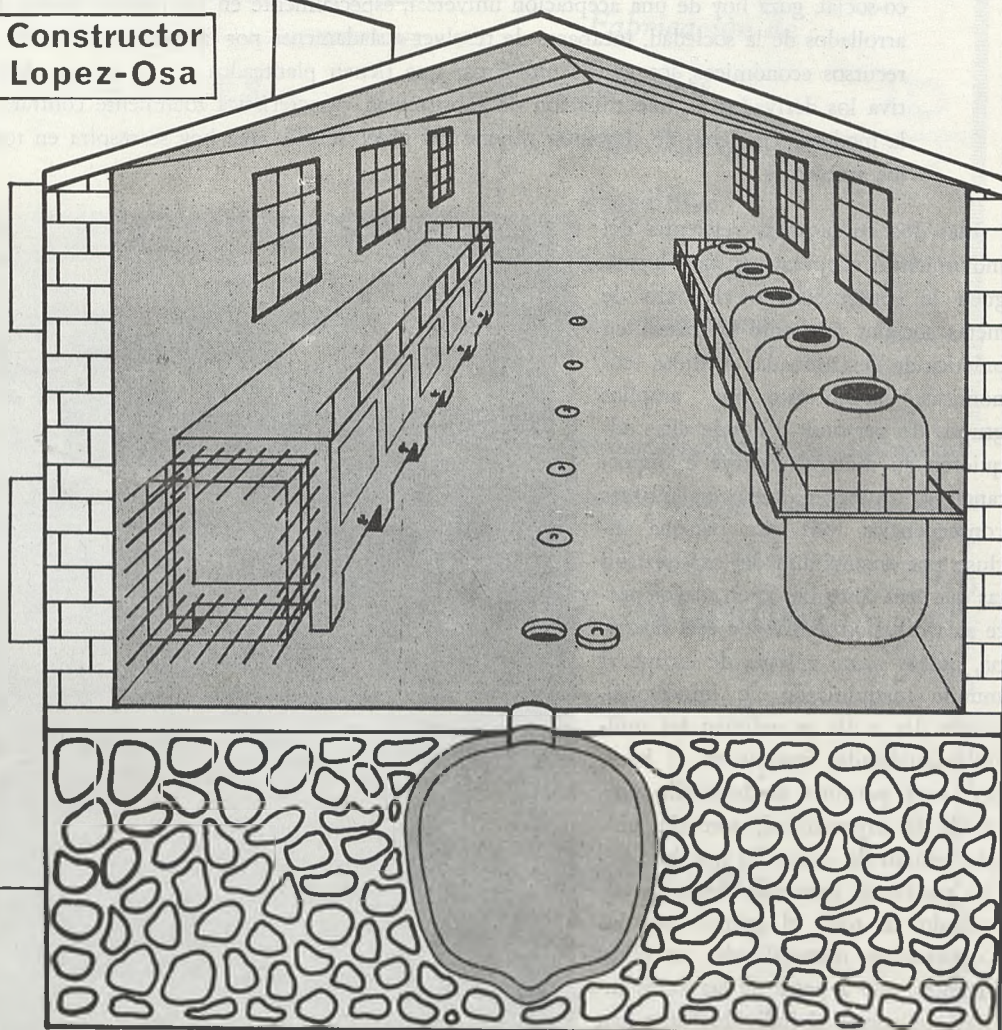
La aceptación de tal movimiento y por consiguiente la curva de su desarrollo en nuestra patria ha sido al





# Construcciones López-Osa

Constructor  
Lopez-Osa



**BODEGAS, NAVES, TINAJAS Y DEPOSITOS.**

*Apartado - 21 Teléfono 171.  
Socuéllamos (La Mancha)*



igual que en la mayoría de los países europeos, aun cuando posterior a ellos, tremendamente ascendente, especialmente a partir de la publicación de la mencionada Ley de 1942, y ha tenido su máximo exponente en cuanto a número y volumen económico, como por personas agrupadas y labor realizada en nuestros medios agrarios, donde existen creadas más de 8.000 entidades con cerca de millón y medio de familias, controlando más del 50 por 100 de la renta agrícola nacional; pero si esto es de por sí importante, no es aventurado afirmar que no es ni mucho menos lo que necesita la agricultura española, la cual tiene condicionado su desarrollo al progresivo incremento tanto en calidad como en cantidad de las Cooperativas Agrarias, a las cuales por su importancia, por la naturaleza de la revista e incluso por nuestra propia dedicación vamos a dedicar la mayor parte de nuestros comentarios.

Y llegados a esta importante conclusión, quizás por un camino demasiado largo, vamos a tocar siquiera sea someramente, como a modo de introducción y sin perjuicio de entrar a su estudio más detenido en próximos artículos, en la enumeración de dos importantes obstáculos que aparte de otros muchos, se oponen seriamente a la necesaria expansión de las mencionadas cooperativas; se trata sencillamente de la inadecuación y falta de actualidad de determinados aspectos de las Leyes que regulan su existencia, como son la Ley y Reglamento de Cooperación de un lado y la Ley de Exenciones Fiscales de 9 de abril de 1954.

La actual Ley de Cooperación cuya reforma ya ha sido solicitada en diversas ocasiones y concretamente en la Asamblea Nacional de Cooperativas del año 1961, tiene a nuestro juicio, en una visión rápida, dos tipos de de-

fectos, fáciles de resumir en dos importantes grupos:

1.º Entre los primeros está la falta a los principios básicos de cooperación, enumerados por la Escuela de Rochdale, en cuanto a que existe, cuando menos teóricamente, una estrecha relación con los Sindicatos y Hermandades (artículos 34, 66 y 67 del Reglamento) e incluso subordinación jerárquica a ellos, que supone vulneración del principio de independencia y por otro lado al de adhesión libre, en cuanto que la integración en Uniones es obligatoria.

2.º En cuanto a los segundos, destacamos entre otros la limitación en las aportaciones a Capital Retenido a la cifra de 50.000 pesetas, que prevé el artículo 4.º del Reglamento, cantidad totalmente irrisoria que a buen seguro tiene a un elevado número de entidades fuera de la Ley; asimismo, otra misión que se puede calificar de importante es la relativa a la regulación de las Cooperativas de 2.º grado, fórmula tan en moda hoy y tan importante para la creación de un cooperativismo poderoso e independiente.

La Ley de Exenciones Fiscales, por su parte presenta una serie de complicados problemas en su aplicación, destacando entre otros los siguientes:

1.º La limitación del líquido imponible de los socios al tope de 30.000 pesetas por riqueza rústica, previsto en el artículo 3.

2.º La sustitución del antiguo Impuesto del Timbre prevista su exención en el artículo 4.º, por el actual del Tráfico de Empresas, que dificulta ante la administración el mantenimiento

de la exención y tiene actualmente enojosa situación a gran número de entidades, especialmente Bodegas y Almazaras.

3.º La consideración de beneficios para los precios abonados a los socios, que excedan del medio establecido en la plaza para el mismo producto, con obligación de tributar, que se prevé en el artículo 6., precepto tremendamente peligroso e indeterminado, aun cuando haya permanecido prácticamente olvidado.

Toda esta serie de dudas en cuanto a la interpretación de las situaciones previstas y reguladas en la Ley, amén de las numerosas omisiones a otras muchas y no menos importantes, además de aquéllas que las constantes reformas fiscales acaecidas desde entonces a esta parte han ido acumulando y que tiene su represen-

tación máxima en la Ley General de Reforma Tributaria, ha sumido a las Cooperativas en un estado de desorientación total frente a la Hacienda Pública, agravada por la gran falta de recursos de ésta, que aprovecha todas las coyunturas para dejar caer su poder sobre las entidades más modestas, que suele ser las menos informadas.

De este rápido recorrido sobre la situación legal de las Cooperativas se desprende, amparado lo dicho por la realidad del momento, la urgente necesidad de la aparición tanto de una nueva y actualizada Ley de Cooperación como del Estatuto Fiscal de las Cooperativas, tal como se viene anunciando oficialmente desde hace algún tiempo.

*M. de Roba Fuerte.*

# Cooperativa Alcohólica Interprovincial

Fabricantes de Alcoholes rectificadas de  
residuos extra-neutros.

Alcoholes rectificadas de vinos.

Pepita de uva.

*Tartratos de cal y demás productos derivados del  
aprovechamiento integral de los sub-productos de la vinificación.*

Apartado 48

LA RODA DE LA MANCHA

Teléfono 285



# PROBLEMAS

## que presentan las industrias vitivinícolas en Ciudad Real

La situación de la viticultura en Ciudad Real no difiere grandemente de las otras provincias manchegas, ni tampoco, de la existente en el resto del país. Sin embargo, los problemas específicos del sector, adquieren en esta provincia, una gran repercusión por su especial vocación vitivinícola y la mayor extensión de sus plantaciones.

Dado el considerable potencial vinícola de la provincia, debe procurarse por todos los medios posibles la disminución de las ofertas a la Comisión de Compras de Excedentes de Vino, estimulando la elaboración de buenos vinos, única forma de fomentar racionalmente

el consumo de vino tanto en el mercado interior como exterior.

El sistema de regulación seguido hasta el momento mediante la compra de excedentes y el mantenimiento de un precio de garantía, no ha resuelto el problema, ya que los excedentes siguen produciéndose y los precios de garantía no han logrado una cotización adecuada para los elaboradores que quieren ofrecer al mercado productos de calidad, sino que al contrario, ha supuesto un mercado seguro para aquellos empresarios que únicamente se han preocupado de conseguir graduación y cantidad.

Se pretende con el montaje de nuevas industrias vitivinícolas, al amparo del Decreto

2982/1967, la mejora de la calidad en todos los productos derivados de la uva, manteniendo unos stoks de vinos, que regularizarían la producción y la comercialización, recibiendo parte de esos vinos los adecuados tratamientos para su envejecimiento y crianza, y en otros casos, se estima conveniente la transformación de vino en otros productos que permitan una fácil absorción, almacenamiento y conservación.

El problema de la calidad presupone la mejora del material vegetal, el estudio de las condiciones edafológicas, y climatológicas, la clasificación de las variedades e injertos y la adopción de las cepas más adecuadas a las producciones que se pretende conseguir. Deberá asimismo estudiarse la plantación de nuevas variedades blancas y tintas que eleven la acidez total de los mostos, ya que el predominio de la venífera "Airen" proporciona mostos que se caracterizan por un desequilibrio acusado, por su baja acidez total. Esta deficiencia ocasiona dificultades para producir a partir del mosto "Airen" vinos de crianza, moderadamente ácidos, con grado alcohólico no muy alto. Debe protegerse el cultivo de la variedad "Cencibel" por sus excelentes cualidades enológicas aunque su rendimiento sea bajo. También sería conveniente el adelantamiento de las vendimias y el estudio técnico sobre las mezclas más interesantes con vinos de otras zonas que tendiesen a completar y mejorar los locales.

En la fase comercial, hay que adecuar la producción a un consumo masivo. Las modificaciones en el estadio comercial presuponen

un perfeccionamiento de todas las funciones de comercialización y la activación de una serie de acciones que estimulen el consumo. Es notorio en este sector una atomización de las empresas dedicadas a la distribución y comercialización del vino, la mayoría de ellas, no tienen la dimensión, ni la agilidad, que un tráfico de tanta importancia requiere; es preciso conseguir una mejor estructura de estas empresas, no descuidando tampoco los llamados servicios adicionales que en el caso particular de la uva y del vino revisten particular relieve, estos servicios añadidos tales como la selección, la estandarización, la homogeneización, la tipificación, la presentación, el envejecimiento, etc., tienden a aumentar a medida que las empresas se concentran y desarrollan y son debidas a las necesidades y exigencia de los nuevos tipos de demanda. Se propugna que al amparo de la legislación vigente, sobre la asociación y fusión de empresas u otras disposiciones similares, tales como las de Acción Concertada, Ley de Industrias Agrarias de Interés Preferente o cualesquiera otras, se fomente la asociación, función o creación de empresas fuertes de comercialización de los productos de la vid.

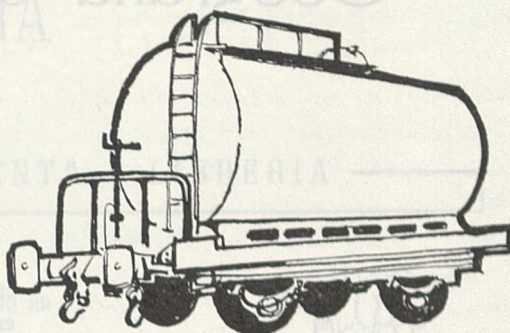
Dichas actuaciones deberían ir acompañadas de una propaganda incisiva y bien dirigida que tenga por objeto el aumento del consumo y la educación del consumidor en lo que respecta al conocimiento de las calidades de los vinos. Naturalmente será preciso apoyarse en amplios estudios y prospecciones para conocer los gustos de los consumidores tanto del mercado interior como del exterior y tratar de satisfacerlos garantizándoles la homogeneidad,



# Gustavo La Hoz Serrano

Venta de vagones cisternas,  
especialmente preparados para el  
transporte de VINOS.

¡A estrenar! Consulte RENTABILIDAD  
Rapidez de entregas.



*Alquiler de foudres cisternas y de carga general.  
Talleres de reparación y esmaltación en el  
CENTRO DE ESPAÑA*

Galileo, 5 - Teléfono 51

TOMELLOSO (C. REAL)

la continuidad y la calidad de estos productos, así como un volumen suficiente que permita y haga posible la propaganda con una base rentable.

Es preciso también, elevar la capacitación humana y mejorar las condiciones técnicas, económicas y sociales de trabajadores y empresarios, de las industrias vinícolas, ayudando en lo posible, la formación profesional, la investigación, los estudios sobre organización, relaciones humanas y formación de mandos intermedios. La mejora de la calidad de los vinos, exige una atención técnica extremada en lo que se refiere a fermentaciones elaboraciones y

manipulaciones. Los centros de formación profesional hoy existentes son insuficientes y en la mayoría de los casos poco dotados, para preparar los técnicos que las industrias vitivinícolas precisan, por lo que cualquier esfuerzo que se haga por mejorarlos y ampliar su número, redundará en la mejora de los productos obtenidos.

Por último, creemos necesario señalar la necesidad de potenciar y dinamizar la actuación de los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen que funcionan en la provincia, para garantizar la pureza y calidad de los vinos protegidos.

# Geografía de España

*por Alfredo Guillén Olive.*



Se bebe vino en Vitoria  
en La Mancha y en Levante  
en Bilbao, en Alicante,  
en Tortosa y en Gijón,  
en Madrid, en Barcelona,  
en Lérida, en Tenerife,  
en Santander y Arrecife  
en Motrico y en Oyón.

Se bebe vino en Lucena  
en Orense y Sevilla,  
en la Toja, en Quintanilla,  
en Astorga y León,  
en Cádiz, Avila, Murcia,  
en Huelva, Almería y Vigo,  
de charla con un amigo,  
viendo la Televisión.

Se bebe vino en Pajares  
en Zamora y Granada,  
en Atece y en Moncada,  
en Vinaixa y en Chinchón,  
en Pontevedra y en Córdoba,  
en Segovia y en Palencia,  
en Irún, Mieres, Valencia,  
porque el vino es bendición.

Se bebe vino en Las Palmas,  
en Toledo, en Tarragona,  
en Logroño y en Gerona,  
Teruel y en Mondragón.

En Oviedo, en La Coruña,  
y en las Islas Baleares  
viajando por los mares  
en plena navegación.

Se bebe vino en Pamplona,  
en Castellón de la Plana  
en tierra parda y llana,  
en Cestona y la Unión.  
En Zaragoza, Albacete,  
Valladolid, Salamanca,  
en Marchena, Villafraanca,  
en Cangas y en Carrión.

Se bebe vino en Jaén,  
en Lugo, en Guadalajara,  
en Cuenca, Pego y Vergara,  
en Moguer y Castejón,  
en Trujillo, en Oropesa,  
en Burgos, Cáceres, Soria,  
pues el vino sabe a gloria  
y nos da satisfacción.

En fin, que se bebe vino  
en cualquier lugar de España,  
el vino bueno no daña  
al cuerpo ni al corazón,  
él representa la fiesta  
que moja todos los labios,  
quita pena, quita agravios,  
y a todos da la razón.



Gráficas AURORA

IMPRESA \* LIBRERIA

GENERAL AGUILERA. NUM. 10    ☉    TELEFONO 99

SOCUELLAMOS    LA MANCHA

f. Miguel Sánchez Izquierdo

¡¡VINOS!!

SOCUELLAMOS (La Mancha)

**Maximiliano Pastor Albert**

AGENTE COMERCIAL

*Compra heces y tartratos a precios  
superiores a la competencia ❖ ❖*

Juan Ortuño, 52

·    Teléfono 248

·    YECLA (MURCIA)

# « LAS UVAS »

por el Doctor Octavio Aparicio



**F**undamentalmente la uva es muy calórica, produce muchas energías. ¿Tú sabías, amigo, que un kilo de uvas proporciona más de 800 calorías? Y usted, señora, tampoco sabrá que el kilo de uva por la energía que proporciona, equivale a 1.200 gramos de patatas o pasta y a 1.100 de leche. Yo le recomiendo la uva, y le voy a decir por qué.

Pero si está rellena de carne y lo que desea es adelgazar y conservar la línea, coma usted la uva, sí, pero cómalala con cuidado. Toman-

do uva en gran cantidad, como suele hacerse en tierra de viñedos, se puede engordar. La uva es excelente, amigos míos, por numerosas razones. La más importante es su riqueza en azúcar. ¿Sabías, amigo, que cuando está madura contiene hasta un 35 por ciento? Además, tiene sustancias minerales como magnesio, hierro, potasio y calcio, y por lo menos tres vitaminas, La A, la B y la C. En suma: como alimento es muy estimable. ¡Por algo ha tenido siempre un puesto de honor en dietética, desde los más antiguos tiempos!

Antes le he dicho, señora, que tenga cuidado con las uvas si no quiere ganar peso. Y ahora le digo: coma usted uvas, haga "la cura de uvas" si quiere perderlo. Imagino que habrá puesto cara de extrañeza. Piensa que me estoy contradiciendo. ¿Si engorda cómo va a adelgazar? Mire usted, señora, los médicos usamos innumerables drogas, que a pequeñísimas dosis constituyen maravillosos remedios. En cambio, a dosis más altas, matan. Es lo que ocurre con el estrofantó. Los negros del centro de Africa lo empleaban para envenenar sus flechas. Los médicos lo utilizan para curar a los enfermos del corazón. ¿Ha comprendido? ¿Con que quedamos que es un problema de do-



sis? Por lo tanto usted puede adelgazar comiendo sólo uvas. ¿De acuerdo? ¡Sólo uvas! Tendrá que suprimir cualquier otro alimento. ¡Ni un pedazo de pan! ¡Nada! ¡Absolutamente nada!

Empezará usted tomando medio kilo de uvas al día. Luego cada día, irá aumentando de cien en cien gramos hasta alcanzar los tres kilos por día. Y así, estará durante una semana.

¡Ah! Una advertencia: elegirá unas uvas que estén muy maduras. Así evitará cualquier

trastorno intestinal. En fin, señora, todo esto, en el supuesto de que usted se encuentra sana. En el caso contrario, su médico tiene la palabra.

De todas formas le digo de antemano que la cura de uvas tiene varias contraindicaciones formales. Por lo pronto, los diabéticos quedan excluidos. A todos mis pacientes diabéticos les sube la cifra de glucosa en sangre y orina durante el otoño. Les interrogo, y siempre descubro que han comido uvas en cantidad. Tampoco deben seguir esta cura los que padecen colitis crónica y los que sufren de úlcera del estómago. Sobre todo, lo peor es el grano.

## “La Voz de la Mancha”

EMISORA DE LA CADENA SINDICAL  
La mejor garantía para su publicidad  
Más de 16 horas de emisión en O. M. y F. M.

Teléfono 145

SOCUELLAMOS (LA MANCHA)

Al dirigirse a nuestros anunciantes,

rogamos hagan mención a la revista

# La fertilización del campo

Cada día que pasa, los ingenieros agrónomos norteamericanos, dan mayor importancia al tema de la fertilización del campo.

La obtención de una buena cosecha exige siempre la adecuada alimentación de las plantas. Para ello conviene determinar cuales son sus necesidades, y proporcionarles aquellos alimentos que les son necesarios.

Antiguamente, el procedimiento seguido para saber la clase de elementos que las plantas necesitaban, era la observación visual de las mismas. Con ello, el diagnóstico no podía calificarse nunca de precoz. Los granjeros llegaron así a la conclusión de que los niveles de abonos eran excesivamente bajos, cuando la cosecha acusaba síntomas de raquitismo que ya no se podían corregir.

En la actualidad el sistema visual ha sido sustituido por el análisis químico de las tierras, que revela con mayor precisión y rapidez la clase de alimentos nutrientes que necesita el suelo. Gracias a ello el abonado de la tierra puede llevarse con una mayor exactitud.

La importancia del abono es tan grande que, de acuerdo con un reciente estudio que hemos tenido oportunidad de leer en la revista *The Farrow*, John Deere, su importe debe representar entre el 25 y el 50 por ciento de los costos de producción, dependiendo de las cosechas. Así, para el algodón, debe ser del 25 al 30 por ciento, para remolacha del 30 por ciento, y para el trigo de regadío el 50 por ciento,

El artículo agrega, que en ocasiones, si el abono que se emplea no es el adecuado, el rendimiento de la cosecha puede disminuir en vez de aumentar. Tal sucede, por ejemplo, con empleo de residuos celulósicos. La absorción del nitrógeno por parte de los microorganismos que se desarrollan en la putrefacción de dichos residuos, impide el desarrollo de las plantas y la obtención de los correspondientes frutos.

La fertilización del campo, es por tanto, una de las tareas que más deben cuidar los agricultores.

*Club C. C. C.*





# BANCO DE BILBAO

AL SERVICIO DEL CAMPO



Aprobado por el Banco de España con el nº 6203



# Disposiciones Oficiales

En esta sección de nuestra revista, encontrará en cada número, las más importantes disposiciones, publicadas durante la quincena, por el Boletín Oficial del Estado. En la primera quincena de febrero, hemos recopilado las siguientes:

## MINISTERIO DE TRABAJO

Orden de 18 de enero de 1969, por la que se dispone la inscripción en el Registro Oficial de las Cooperativas que se mencionan:

### *Cooperativas del Campo.*

Cooperativa de Regantes "Nuestra Señora de la Soledad", de Tocina (Sevilla).

### *Cooperativas de Crédito.*

Cooperativa de Crédito Agrícola Caja Rural de Almendralejo (Badajoz) (B. O. E. número 33 - 7 febrero 1969).

## JEFATURA DEL ESTADO

*Instrumento* de ratificación del Convenio sobre el Comercio del Trigo, firmado en Washington el día 23 de noviembre de 1967.

(B. O. E. número 33 - 7 febrero 1969).

## MINISTERIO DE LA GOBERNACION

Orden de 4 de febrero de 1969 por la que se regula el canje de los actuales certificados de aptitud para conducir tractores agrícolas.

(B. O. E., 7 febrero 1969)

## MINISTERIO DE AGRICULTURA

Orden de 30 de enero por la que se determinan los precios mínimos de compra de leche al ganadero en las Islas Canarias para el año lechero 1969-70.

(B. O. E., 7 febrero 1969)



# Sucedió esta quincena

FEBRERO, PRIMERA QUINCENA

En su día, la prensa nacional hizo toda clase de comentarios y especulaciones, al anuncio de importación de vino argelino a España, por lo que, desde aquellas fechas, ha habido innovaciones dignas de hacer mención.

La Comisión General de Abastecimientos y Transportes, está regulando nuevos precios tope máximo de vinos comunes embotellados y granel. Por otro lado, las existencias que tiene la Comisión de Compras, en cuanto a vino, no revisten importancia y tienen más de un gramo por mil de acidez volátil.

Sabemos que la importación está anunciada, pero todavía no está consumada, y que estos caldos de ser importados, ¿tendrían aceptación en el mercado de consumo? A nuestro juicio no, por diferencia de calidad y graduaciones.

Sabiendo que la cosecha ha sido corta, las existencias por aumento de consumo interior no son grandes, y sí están en poder de la fuerte economía agrícola, que no cede así porque sí, sus caldos. ¿Qué ha pasado entonces? ¡Nada! Los vinos a pesar de lo ocurrido en un mes de tiempo, no sólo han conseguido reanimar los mercados, sino que los precios de 43

pesetas que entonces teníamos, han rebasado ya las 44, lo que demuestra que el comerciante de destino, tiene que reponer existencias, y debe efectuar compras con normalidad para abastecer a sus clientes.

¿Qué podemos predecir para el futuro? Sencillemente que no habrá forma de estabilizar el mercado, que tiene que seguir un curso ascendente, por lo menos hasta que los calores de pleno verano, hagan que el consumidor comience a apurar (gastar) bebidas refrescantes. Y a propósito de las bebidas refrescantes: ¿Cuál es el precio de cualquiera de ellas? Un promedio de cinco o seis pesetas unidad, con un contenido líquido sobre 300 gramos; luego, ¿quién nos quiere responder que el costo de fabricación de estos productos, es igual o superior al vino. Creemos que nadie, pues habrá de admitir que el vino debía alcanzar hoy un precio entre las 15 y 20 pesetas litro, cuando existen embotelladoras que entregan un litro bien presentado, con esmerado llenaje y caldo de alta calidad, por el precio inferior a 10 pesetas; luego, no tenemos que hablar de los altos precios de los caldos; pero sí, de los bajos, que es la realidad que vive la vitivinicultura española en el momento actual.

ORIGEN	VINOS				ALCOHOLES			OBSERVACIONES
	Blanco Rama	Tinto Rama	Mistelas 15x9	Destil. de vino	Rectif. de Resid.	Holandas		
	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas		
ALBACETE								
Almansa		48					Resumen de nuestros correspondientes.	
La Roda	44'50	44'50	49		35'50			
Ontur		48					El mercado vinícola en nuestro país está firme, y se observa una tendencia al alza, con algunas importantes operaciones.	
Villamalea	44	41'50						
Villarrobledo		44'50					"Semana Verde" de Berlín.	
ALICANTE								
Gata de Gorgos	45						En la "Semana Verde" de Berlín (Alemania), que se ha celebrado del 31 de enero al 9 de febrero, han tenido un stand en el Pabellón Español, las cooperativas "La Daimieleña", "Nuestra Señora del Rosario" y "Nuestra Señora de las Virtudes", de las localidades respectivas, de Daimiel, Santa Cruz de Mudela y Membrilla, habiendo realizado importantes operaciones.	
Ibi	45	45'50						
Villena	46						(Ibáñez Jerez)	
BADAJOS								
Almendralejo	42		50	46'50	35'50		Nota de la redacción	
Castuera	42'50							
Hornachos	42'50				37			
Villafranca de los Barros	42							
Guareña	42'50							
BARCELONA								
Alto Panadés	46	45						
Manresa	46							
Villafranca del Panadés	46	45						
Villanueva y Geltrú	46	45						
CACERES								
Alcuéscar		7'50 litro						
Herbás		45'50						
CADIZ								
Sanlúcar de Barrameda					35-36			
CIUDAD REAL								
Alcázar de San Juan	44'50		51		33'50			
Campo de Criptana	44		50		35			
Daimiel	43-44				35'50			
Manzanares								
Pedro Muñoz	45'50	45	51		35			
Santa Cruz de Mudela								
Tomé								



Tomeroso	44	44	49	35	34
Valdepeñas	45	47		35'50	
CUENCA					
Belmonte	43'50				
El Pedernoso	43'50				
El Provencio	44	44			
Minglanilla		45			
San Clemente	44'50	44'50			
GERONA					
Garrigueta	48	47			
Figueras	47'50				
HUELVA					
Bollullos Par del Condado	40	44			
La Palma del Condado	40	44			
Rociana del Condado	40				
LEON					
Ponferrada		44			
Villamañán		44			
LOGROÑO					
Alcanadre		53			
Autol		52			
Manjarres		48			
Rincón del Soto		48			
Haro		48		35'50	
MADRID					
Cadalso de los Vidrios	44'50	45			
Cenicientos		44'25			
Chinchón		44'50			
MURCIA					
Jumilla		47'50			
Lorca		47			
Yecla		48			
PAMPLONA					
Cintruénigo		50		37	
Tudela		49'50		36	
SALAMANCA					
Villarino de los Aires		45'50			
TOLEDO					
EL Toboso	43'50	44			
Quintanar de la Orden	44	44			
Santa Cruz de la Zarza	44	45			

### Organización.

Nos encontramos todavía en plena organización de esta sección, y que por no retrasar la salida de este primer número de presentación, no tenemos totalmente confeccionada. Para el número uno, aparecerá con todo detalle, e informando del mayor número posible de localidades.

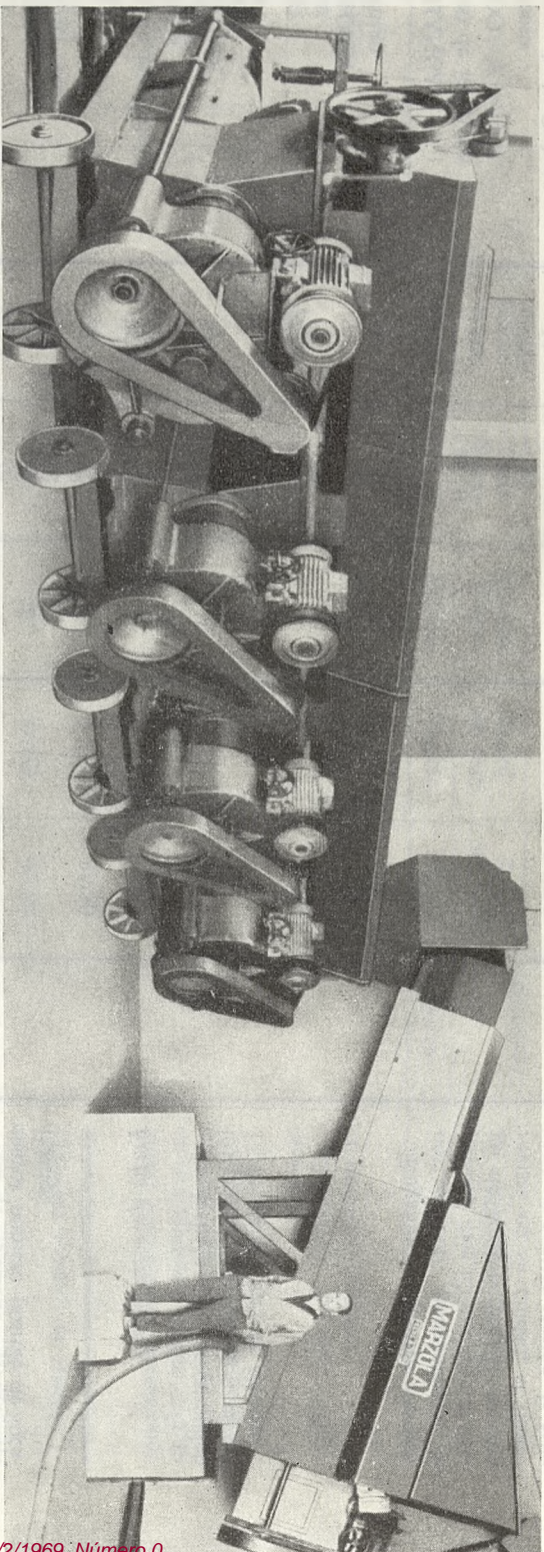
### Fecha de cotización.

La fecha a que corresponden los precios que citamos, es del 11 del actual mes de febrero.

### A nuestros lectores .

Rogamos a nuestros lectores, nos escriban proponiendo la persona más idónea para el cargo de corresponsal de nuestra revista en su ciudad, si observase en nuestra sección, la falta de cotización de sus caldos.





# Equipos Automáticos Autopres

Para elaboración de mostos blancos y rosados en régimen continuo.

Cualquier problema ¡CONSULTENOS! Siempre hay una solución MARZOLA

**MARRODÁN Y REZOLA, S. A.**

**L O G R O Ñ O**

M. Villanueva, 11 · Telefons 21 11 04/05/06

**M A D R I D**

Paseo del Prado, 40 - Teléfono 2 39 65 55



# La piel en el arte

Socuéllamos no es sólo tierra de buenos vinos, sino también de grandes artistas. Entre ellos, merece hoy especial atención, un hombre sencillo, de agradable conversación, por cuyas venas corre sangre de buen artista. Ha creado el ARTESCULP, único en el mundo en su género.

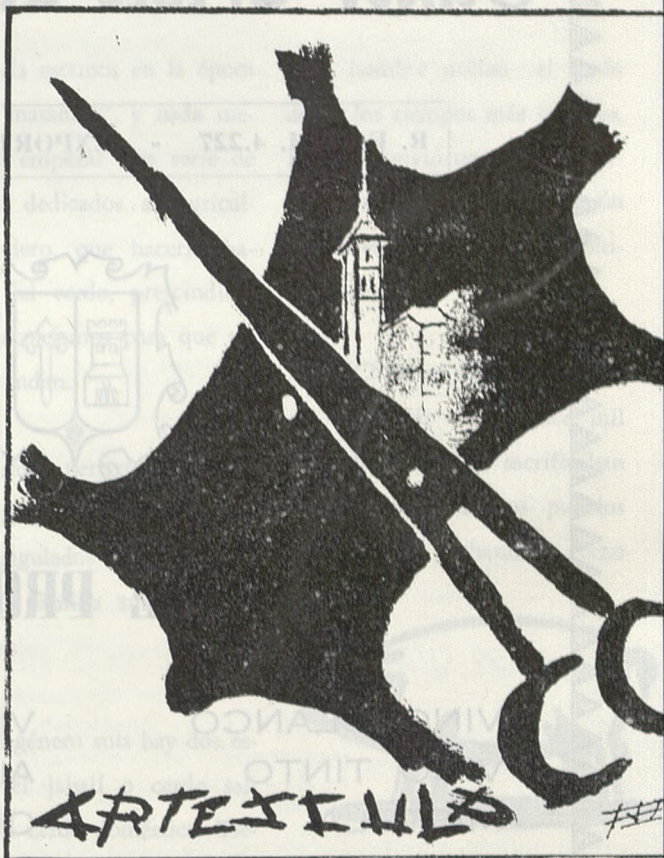
Ramón Alcolea hace cuadros de indescriptible belleza, sin pintura ni pincel. No plasma en lienzos sus ideas. La tijera y la cuchilla son sus más fieles compañeros. Entre los tres, han sido capaces de lograr algo distinto. Ramón trabaja sobre piel, en la que ha creado auténticas maravillas.

Ramón Alcolea, como cada cual, ambiciona metas muy altas, pero quiere conseguirlas por su propio esfuerzo. Tiene fe en sí mismo y eso le basta.

Desde bien temprano, el artista ya comienza el trabajo en su estudio, trabajo de inapreciable valor, consiguiendo cuadros que podríamos calificar de fabulosos. Trabaja sin descanso, para lograr una superación constante en cada uno de sus cuadros.

En diversas ocasiones ha expuesto, logrando éxitos sin precedentes. Aun la crítica más severa, ha elogiado el singular arte de Ramón Alcolea.

El artista está muy unido al ARTESCULP, al cual mima y cuida, con innegable ternura. El nos ha rogado que no hagamos nada en nuestras páginas, detesta la publicidad. Pero sin ánimo publicitario, hemos querido en este número cero,



rendir sencillo homenaje en nuestras páginas al auténtico creador del ARTESCULP (antes conocido por "Peligráfica").

Estamos seguros que muchos de ustedes, queridos lectores, conocerán lo que es y significa el ARTESCULP y están interesados en él. Por ello, nosotros, con el permiso del artista —el que estamos seguros conseguir—, presentaremos en los próximos números, algunos de sus mejores trabajos.

Hasta entonces.

*Cooperativa local del Campo*  
**Stmo. Cristo de la Vega**

R. E. NUM. 4.227 - EXPORTADOR NUM. 31.857



**GAMA DE PRODUCTOS**

VINO BLANCO

VINO TINTO

MISTELA

VERMOUTH

ALCOHOLES

CONCENTRADOS

**“COSAN”**

VINO DE MESA

*SOCUELLAMOS (La Mancha)*



# EL CERDO

por Angel Carrascal (Veterinario)

NADERA SECCION GANADERA SECCION GANADERA SECCION GANADERA SECCION GANADERA SECCION GANADERA

Al iniciar esta página de comunicaciones, dedicada a la ganadería para la revista LA PAMPANA DE BACO, cuyo director me ha elegido inmerecidamente, lo cual agradezco mucho, y quisiera no defraudarlo; al menos, pondré en ello todo mi esfuerzo.

Deseo a esta revista que nace, se haga muy grande, y que llegue a la cúspide más elevada con la ayuda de Dios y de todos los que en ella trabajamos.

Felicito al director, señor López Osa por este gran lanzamiento, que no dudo llevará interesantes y variados artículos a sus lectores, a los que pido desde aquí comprensión, y sepan pasar por alto nuestras faltas, si las hubiere, sobre todo, en los inicios.

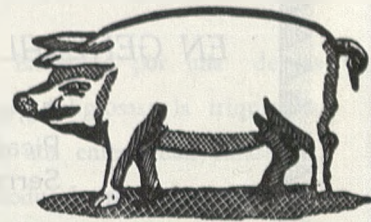
Todavía estamos en la época de las "matanzas", y nada mejor para empezar esta serie de artículos dedicados al agricultor-ganadero, que hacerlo hablando del cerdo, prescindiendo de tecnicismos para que todos entiendan.

El cerdo, pertenece al tipo vertebrados; clase mamíferos; orden ungulados (dos dedos separados), familia suidos y género suis.

En el género suis hay dos especies: el jabalí o cerdo salvaje y el cerdo doméstico. Tienen el cuerpo cubierto de pelos gruesos; la cabeza alargada, aunque en algunos es chata, terminando en todos por un hocico en forma de rodeta, en el que se abren dos orificios que forman la geta o narices.

El hombre utilizó el cerdo desde los tiempos más remotos. En Suiza vivió una raza pequeña y otra muy grande, según restos encontrados en la antigüedad.

En China se utilizaba el cerdo hace más de quince mil años. En Grecia lo sacrificaban a los dioses. Muchos pueblos africanos lo rechazaban como

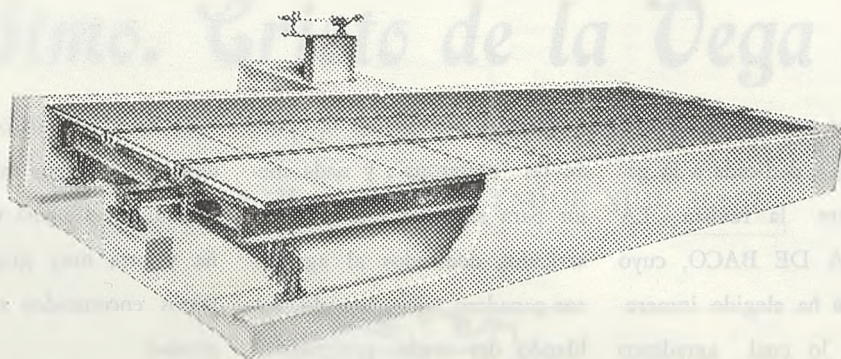


animal inmundo, por pensar que transmitía enfermedades al hombre.

Hay infinidad de razas con ligeras variaciones. El tamaño, así como el peso, varían mu-

# BASCULAS MONTAÑA

CONSTRUCTORA MONTAÑESA, S. A.



## GAMA DE SUS FABRICADOS:

Básculas . — Para camiones, vagones, mixtas, portátiles empotrables, para ganado vivo y muerto, grúa, líquidos, perfiles, etc.

Balanzas . — Automáticas y semi automáticas de mostrador y colgantes.

## EN GENERAL TODOS LOS APARATOS DE PESA

Cortadores de fiambres.

Picadores y serradores de carne.

Serradoras de congelados.

Calentadores de tapas para bares  
y cuanto precisa el ramo. :- :-



Federico Dial, 8 al 18 - SANTANDER - Teléf. 221445  
(ESPAÑA)



chísimo, desde los 50 a los 500 Kgs. en estado adulto.

Este animal se acostumbra muy bien, tanto a climas como a alimentación, que es muy variada. Le gusta mucho bañarse; prefiere el agua limpia, en contra de las múltiples y desfavorables opiniones.

La coloración de su piel es muy varia, desde la blanca amarillenta, colorada, caoba, con manchas alternadas por todo el cuerpo, hasta la capa negra.

En España hemos tenido siempre dos tipos de cerdos: el céltico y el ibérico. Encontramos el tipo "céltico" puro, solamente en el norte y más en Galicia, ya que en toda la nación se han introducido razas extranjeras; inglesas y francesas principalmente, como me-

joradoras de las nuestras, que las hacen más precoces y de mayor rendimiento.

El "céltico" gallego es muy magro, aunque de madurez tardía; es muy rústico y vive más bien en el campo, aprovechando los productos agrícolas y forestales en cualquier época del año. El "ibérico" es más gordo motivando ello, que se haya cruzado más con razas extranjeras, por lo que puede considerarse este tipo muy difícil de encontrar en España en estado de pureza. Al cruzarse con razas extranjeras, ha dado origen a múltiples sub-razas.

El cerdo se aprovecha todo después de su muerte y, es quizá, el único animal de cuya carne, se sacan múltiples productos y sabores.

El sacrificio del cerdo suele hacerse en invierno, con las primeras heladas, y constituyen unas fiestas llamadas "matanzas", en las que se reúnen familias que ayudan a faenarlo.

Hasta aquí sólo he hablado de lo bueno del cerdo; pero quiero tratar ahora de lo malo, que son las enfermedades, que no sólo padece él sino que transmite al hombre.

Empezaré por una de las más peligrosas: la triquinosis. Es una enfermedad parasitaria, producida por el parásito llamado triquina, que se transmite al hombre al consumir la carne del cerdo, produciendo accidentes graves y con frecuencia mortales. Es difícil descubrirla en el cerdo vivo en sus dos fases, tanto en la intestinal como en la muscular.

Rara vez se observa una inflamación de intestinos y de estómago con diarrea y pérdida de apetito, rechinamiento de dientes y otras. La fase muscular es más difícil y sólo puede descubrirse examinando muestras de carnes diversas al triquinoscopio, después de sacrificado el animal. El triquinoscopio es un aparato formado por lentes de muchos aumentos, que hacen que se vea la triquina al agrandar las muestras de carne.

El cerdo resiste con facilidad la infestación, sin que de-

je de comer y engordar como si estuviese normal, con lo que vemos que el peligro mayor de esta enfermedad, es para el hombre al comer carnes sin reconocer, ya que el tratamiento de la triquinososis, es poco efectivo, aún cogiéndolo muy a tiempo.

La salazón y el ahumado de las carnes, no matan las triquinas. Nadie debe comer carne de cerdo sin cocerla, asarla o freirla muy bien, pues el parásito no muere hasta los 80 grados de calor, y sobre todo,

no dejar que sea reconocida al triquinoscopio, recogiendo trozos de carne de la punta de la lengua, de los lados de la cara, del jamón y del diafragma (músculo que separa el corazón y pulmones, del estómago y los intestinos) principalmente, y hacer que sean vistos al triquinoscopio por el veterinario.

(Continuará...)

Transportes

Quico

Camiones cisternas para vinos, alcoholes, aceites, etc.

Teléf. 234

SOGUELLAMBS (La Mancha)



# NUESTROS PUEBLOS

LA PAMPANA DE BACO nace hoy, y quiere llevar en sus páginas amenidad y temas de interés preferente para usted, amigo lector.

Hasta ahora, ninguna publicación, había decidido sacar a la luz, la historia, la vida, las inquietudes y el trabajo de nuestros pueblos vinícolas, que situados a lo largo y a lo ancho de la geografía nacional, luchan por el progreso con sus propios medios, entre los que cabe destacar: el vino.

Sin discriminación alguna, en nuestras páginas, aparecerán quincenalmente, la vida y la obra de las poblaciones vinícolas. Grandes urbes y pequeños pueblecitos, se darán cita en LA PAMPANA DE BACO.

Todos apegados a nuestro terruño, queremos resaltar más y más nuestra patria chica, que nos vio nacer. Por ello, les pedimos desde aquí, su entrega entusiasta y colaboración desinteresada, a la hora de remitirnos cuantos datos tenga especial relieve e interés, que realcen siempre, su propia localidad.

LA PAMPANA DE BACO, desde esta sección, pretende orientarle sobre aquellas localidades más idóneas para proveerse de un buen vino, para localizar una calidad, etc.

Desde los más apartados rincones de nuestra vieja piel de toro, pueden enviarnos los datos más exactos y precisos sobre la población vinícola en que viven. Quisiéramos que esta sección fuera acogida con interés, para a través de ella, promocionar el nombre y la vitivinicultura del país. Aguardamos sus noticias.

Como esta publicación nace en Socuéllamos, hemos creído oportuno, recopilar datos y estadísticas de nuestra villa, con la seguridad de que serán de enorme interés para todos.

# Conozcamos nuestros pueblos:

En la llanura castellana y en pleno corazón de La Mancha, se alza orgullosa en esta tierra de hidalguía, la villa de Socuéllamos, afable y cordial. Aquí no existen forasteros. Todos cuantos por uno u otro motivo la visitan, se encuentran con un ambiente sano, acogedor y familiar, tal es el temperamento manchego.

Socuéllamos en la actualidad: 13.120 habitantes. Perteneció al partido judicial de Alcázar de San Juan. Su emplazamiento es-

tratégico es extraordinario, limitado con las provincias de Cuenca y Albacete.

Tiene importantes redes de comunicación. Cuenta con la línea férrea Madrid-Levante. 40 Km. tan sólo separan a Socuéllamos, del importantísimo nudo ferroviario de Alcázar de San Juan. En lo que a carreteras se refiere, cuenta con las siguientes: Locales. C. R. 100 hasta el límite de Albacete; C. R.-121 a Pedro Muñoz; C. R.-130 a Las Mesas (Cuenca); C.

R.-131 a Tomelloso (C. Real); C. R.-105 a El Provencio (Cuenca); C. R.-129 enlace con la 122 de Tomelloso. A 40 Km. en Quintanar de la Orden (Toledo), la carretera de Madrid a Valencia, Murcia y Alicante, por Albacete. Dista 165 Km. de la capital de España; 110 de Ciudad Real y 100 de Albacete.

La población socuellamina es eminentemente agrícola, tiene destacadas industrias, con más de trescientos puestos de trabajo.



**Vista parcial de la Parroquia "Nuestra Sra. de la Asunción"**



# Hoy... SOCUELLAMOS

Su extensión es de 37.069 hectáreas, distribuidas así:

Viñedo .....	29.405 Has.
Olivo .....	65 Has.
Barbecho .....	5.853 Has.
Huertas .....	475 Has.
Vegas .....	250 Has.
Frutales .....	11 Has.
Población, caminos y ríos .....	1.010 Has.

En lo que a vid se refiere, Socuéllamos cuenta con la superficie más extensa de la provincia, produciendo el 90 por 100 de vino blanco y 10 por 100 de tinto. El color del blanco caña verde y tinto tipo Mancha, medio co'or. El grado medio es de 13 grados. Son muy preciados los caldos socuellaminos por su excelente calidad.

La Cooperativa "Santísimo Cristo de la Vega", que es hoy una de las mayores de Europa, fue construida en 1.955 y aprobada por el Ministerio de Trabajo el 21 de diciembre del mismo año. El 4 de agosto de 1.967, fue declarada de Interés Preferente. Su capacidad de envase sobrepasa los dos millones trescientas mil arrobas.

Igualmente la villa socuellamina tiene un fabuloso medio de difusión: la radio. "La Voz de la Mancha", con un amplio

radio de acción, emite ininterrumpidamente durante 16 horas diarias, en Onda Media y Frecuencia Modulada.

Socuéllamos es una villa de alto raigambre histórico. La Iglesia Parroquial de "Nuestra Señora de la Asunción", es una magnífica pieza arquitectónica con aires de basílica, de estilo gótico, degenerado de últimos del siglo XVI. También en la parte antigua de la villa, se alza la regia mansión de don Antonio de Mendoza, Comendador de Socuéllamos y Virrey de Méjico y Perú. Se conservan todavía, los escudos de armas sobre cada una de las puertas. La forma de espada que aún decora algunas de sus rejas, recuerda la orden santiaguista, a la que pertenecían sus primeros moradores.

Pronto se pondrá en marcha, el autorizado proyecto de construir "La Torre del Vino", como homenaje a los excelentes caldos de la tierra, tantas veces cantados por músicos y poetas. El presupuesto de esta obra rebasa los cien millones de pesetas.

Socuéllamos es un pueblo limpio y cuidado. No en balde ha conseguido en distintas oca-

siones, el premio provincial de embellecimiento.

Hace trece años, un acontecimiento sorprendente, saltó a todos los teletipos de las agencias informativas del país: "En Socuéllamos acababan de nacer, las primeras cuatrillizas del mundo, las cuales viven hoy felices en su hogar junto a sus familiares... Es éste, un hecho importante más, que anotar a la historia de la villa, que se siente orgullosa de haber nacido en la inmensa llanura de esta tierra de hidalguía, donde sus mujeres son auténticas "dulcineas", y cuantos hemos tenido la fortuna de haber nacido bajo este cielo manchego, nos sentimos un poco "Quijotes".

Desde Socuéllamos y a través de las páginas de LA PAMPANA DE BACO, una invitación sincera a visitarnos... ¡Les esperamos!

SAEZ-ZAFRA

# SANTIAGO

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



Aguilar de Campoo, 27, bajo-D : Teléfono 2 22 51 41

M A D R I D

*Félix = Frias Díaz = Carrasco*

---

## ELABORACION DE VINOS

---

Bodegas: Carretera de Las Mesas  
Oficina: Caídos, núm. 52  
Teléfono: 207  
Apartado: 63  
Telegráfica: «Friasvin»

SOCUELLAMOS (La Mancha)



*A Vd., futuro suscriptor*

Al aparecer hoy este número cero de LA PAMPANA DE BACO, queremos contarle entre nuestros suscriptores.

Pretendemos que nuestra revista se lea en todos los rincones del país. LA PAMPANA DE BACO, quiere ser su mejor colaboradora.

Rellene el boletín de suscripción, indicando con una X en el recuadro correspondiente, el tiempo por el que desea suscribirse.

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. . . 500'00 » para el extranjero

Señale con una X en el recuadro correspondiente, cuya cantidad, una vez en mi poder el primer ejemplar, pueden disponer de un giro a mi cargo a 8 d/v.

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

# Mirando al firmamento

DIA	SOL	FASES DE LA LUNA	EFEMERIDES
16.—Domingo	7'7 a 17'51	Luna nueva	1934. Por primera vez vuela sobre Madrid al autogiro La Cierva, pilotado por su inventor. A poco emprendió un viaje triunfal por toda España a bordo de su aparato.
17.—Lunes	7'6 a 15'53	" "	1894. Se estrena en el teatro Apolo "La verbena de la Paloma"; triunfan por igual Ricardo de la Vega y Tomás Bretón.
18.—Martes	7'5 a 17'54	" "	1911. En un teatro de París se ve por vez primera a una mujer con falda pantalón. Extrañeza y risas.
19.—Miércoles	7'2 a 17'56	" "	1894. Muere el músico Barbieri, inspirado autor de "Pan y Toros".
20.—Jueves	7'2 a 17'56	" "	1842. Se funda en Madrid la Escuela de Ciegos.
21.—Viernes	7'1 a 17'57	" "	1837. Viene al mundo Rosalía de Castro, la inefable poetisa gallega.
22.—Sábado	7'0 a 17'59	" "	1810. Viene al mundo Federico Chopín.
23.—Domingo	6'59 a 17'60	" "	1960. La princesa Michico del Japón, da a luz un heredero.
24.—Lunes	6'57 a 18'1	Cuarto creciente a las 4'30	1884. Lluvia de hormigas en Nancy (Francia).
25.—Martes	6'55 a 18'2	" "	1908. Nace en Borox (Toledo), el espada Domingo Ortega.
26.—Miércoles	6'54 a 18'3	" "	1815. Napoleón se escapa de la isla de Elba.
27.—Jueves	6'52 a 18'4	" "	1908. Se crea el Instituto Nacional de Previsión.
28.—Viernes	6'50 a 18'6	Luna nueva el 4	1941. Muere Alfonso XIII, en Roma.



BODEGAS

“LOBAICA, S. L.”

\* ELABORACION Y

\* EXPORTACION DE VINOS

Carretera de Las Mesas, 25

Teléfono 533

SOCUELLAMOS (LA MANCHA)

CAMPILLO

AGENTE COMERCIAL

VINOS, ALCOHOLES  
Y DERIVADOS

TELEF. 19 - ECHEGARAY

SOCUELLAMOS - LA MANCHA

**A**lgunas veces, desde lo alto, apoyado en la barandilla de un mirador cualquiera, me he detenido a observar el incesante trajín de los carros.

Los carros —estos carros crujientes de la Mancha— tienen un empaque especial desde la altura.

En vendimia, la Mancha vive su gran feria, y los andarines carruajes se nutren, como nunca, de una carga preciosa, maravillosa: la carga de la vida, de los anhelos e ilusiones de toda una tierra llana y seca, mística y elocuente.

He visto, como jamás lo hiciera, ese lento, pero inacabado ir y venir de los carros de la Mancha. Y por las arterias de la geografía local, los añejos vehículos de madera y hierro transitaban, perezosamente, llevando en sus lomos preciadas cargas de vides. ¡Es la vendimia, amigos! Y la vendimia es la estación más elocuente del año manchego. Es la vendimia con sus frutos dorados y negros. Es la vendimia con sus soles tibios, sus grises neblinas. Es la vendimia con su lluvia, unas veces débil y otras bulliciosa. Es la vendimia con sus hombres bastos, fuertes y honrados. Es la vendimia con sus mujeres laboriosas, sanas y alegres. Es la vendimia con sus carros crujientes y sus mulas blancas y negras, pardas y tordas. Es la vendimia con su bullicio lento... La vendimia y la sinfonía de las ruedas de hierro... El cantar del mozo y el prolongado trepidar de los motores... Es la vendimia con sus cantarinas voces cuando de la aldea se viene.

¡La vendimia! Carros pesados, machacones y oscilantes. ¡La uva! Máquinas que no cesan de palpar rudamente. ¡El mosto! Panzudas tinajas que musitan cosas imprecisas. Es delirio de su fiebre...

Pero la madera y el hierro siguen su marcha... Yo les he visto. Iban como rezagados regueros de hormigas. Se veían pequeños, muy pequeños. Y su música, siempre la misma, me recordó una melodía: la melodía de la Mancha, con su viento suave, cadencioso y perfumado...

Los carros de mi tierra son como los perros fieles. Y si los carros sintieran, jubilosos darían letra a la sinfonía de sus crujidos. Porque los carros de la Mancha son los heraldos del llano.

El trigo amarillo —émulo del sol— los viste en el agosto de emperadores. La vid, reventona y dorada, les ciñe una corona. Por eso, cuando los carros pasan portando en sus entra-

## Los carros

ñas el oro, apenas verde, de las cepas, las hojas de los árboles alfombran su camino.

Son los carros de la Mancha graves y austeros, como la tierra misma.

Los he visto desde la altura. Un tanto temblones en su caminar, pero seguros y dóciles. ¡Y todos entonaban la misma extraña melodía!... De'ante, el brioso tiro con su repiqueo de campanillas... Las carros iban manchados de tierra mojada...

Recuerdo una vez cuando era niño. Jugaba en un corral muy grande, lleno de hierbas... Fue un atardecer.

En aquel corral muy grande había un carro;



es decir, ya no era carro... Entonces me di cuenta de que también se morían.

Aquel conjunto de hierros retorcidos y de podridas maderas no tenía ruedas. Sin saber por qué sentí pena por el carro muerto... Más tarde me dijeron algo que yo no acababa de comprender: Aquello comenzaba a ser un cementerio de carros muertos. Yo siempre creí que no existirían otros cementerios que los de las personas... Y desde que vi el esqueleto en aquel corralón tomé un profundo cariño a los carros.

Nunca se me había ocurrido pensar en eso, pero aquel año pedí a los Reyes un carro pe-

queño para jugar con él, y entonces comprendí por qué se aman las cosas inanimadas. El pobre carro muerto me enseñó a quererlos. En ellos adivino un don profundamente delicioso...

En la Mancha existen muchos carros. Todos son iguales, o casi iguales. Y en la vendimia, en la feria natural de la Mancha, los viejos instrumentos de dos ruedas se sienten orgullosos, tremendamente orgullosos de sí mismos, porque en esa época se representa, años tras año, la confirmación de su utilidad.

# de la Mancha y la vendimia

**UBALDO VISIER**



Cooperativa Agro - Vitivinícola  
«**SAN ISIDRO**»

700.000 ARROBAS DE ENVASE

SERVICIOS DE

Tractores \* Fertilizantes \* Cosechadoras \* Taller-fragua

Dos de Mayo, 21

Teléfono, 57

PEDRO MUÑOZ (LA MANCHA)



HOSTAL  
**JUANITO**

*Cocina selecta*

*Instalación frigorífica*

*Calefacción central*

*Cuarto de baño*

LA RODA  
ALBACETE



# Mercado y Servicios

Se vende coche CITROEN, 2 H.P. ¡baratísimo! Llamar los interesados al teléfono 123 de Socuéllamos.

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

Depósito de hierro, nuevos para vinos, alcoholes, aceites, etc., de las medidas que desea el cliente: INVATRA.

Apartado de Correos, 25 - Tel. 51.11.13 TOMELLOSO.

Compra-venta de vehículos usados. Todas las marcas, y utilitarios. Teléfono 462.—SOCUELLAMOS (La Mancha).

LAHOZ, compra-venta de vagones foudres, cisternas, etc. Adquiere su material en el estado en que se encuentre; se lo cambia por otro vehículo usado, reconstruido o por nuevo. Consúltele cualquier operación y quedará satisfecho. Teléfono 51.11.31.—TOMELLOSO (C. Real) La Mancha.

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

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

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

**Sus ofertas y demandas, pueden confiarlas a esta sección, cuyo importe por palabra es de 2 ptas. Rogando a nuestros anunciantes, que junto al texto a publicar, nos remitan el importe del mismo, por giro postal.**

# “Los Amigos de la Torre

SOCUELLAMOS.—Un ambicioso proyecto se ha puesto en marcha en esta localidad manchega: la construcción de “La Torre del Vino”. Y aun cuando todavía “la torre” sea un fabuloso sueño, cuenta ya con entusiastas llamados “Los Amigos de la Torre del Vino”, que conocen nuestras tierras palmo a palmo y trago a trago, nuestros caldos.

El pasado año, concretamente el 11 de abril, se ponía la primera piedra de esta construcción que a juzgar por las noticias que tenemos, será de enormes proporciones, donde además, se piensa crear, entre otras cosas, “La Feria Nacional del Vino” cada 8 de septiembre. Todo ello son proyectos

en ciernes, que serán en un futuro no muy lejano una latente realidad.

Un doble significado tuvo la visita a Socuellamos de los once fundadores de “Los Amigos de la Torre del Vino”: Visitar el lugar donde la “torre” ha destinado la construcción de “la torre”, y la cesión a uno de los miembros de “ROCINANTE” de un automóvil Seat, matrícula M-117.717, fiel compañero en sus cabalgadas por las tierras de don Quijote, de E. Ignacio Benito, madrileño de nacimiento pero manchego de corazón, porque vive y siente los problemas e inquietudes de La Mancha. Ignacio Benito es un hombre inquieto, amante del arte, de genio, de conversación sencilla y agraciosa.

Al dirigirse a nuestros anunciantes, rogamos hagan mención a la Revista,



# del Vino reunidos en Socuéllamos“

ab'e. Se ha desprendido de su viejo ROCINANTE por 4.000 reales. La firma del curioso contrato tuvo lugar en un céntrico hotel. Está más que ilusionado porque "La Torre del Vino" más que un sueño sea una realidad, y estamos seguros que con hombres como él, al frente ya de "Los Amigos de la Torre del Vino", "la torre" estará ahí, erguida, orgullosa, contemplando los campos y las tierras manchegas.

Los fundadores de esta fabulosa obra, cuentan sin duda, con el apoyo incondicional de don Julio Montalbán Fernández, primera autoridad local, entusiasta colaborador de todo cuanto es y significa progreso. El señor Montalbán, pues, tiene la palabra.

M. F. de la Riva

*Julio Montalbán Fernández*

¡Elaborador de Vinol ... en ...  
SOCUELLAMOS y El Provencio (La Mancha)

Teléfono 75

Apartado 75

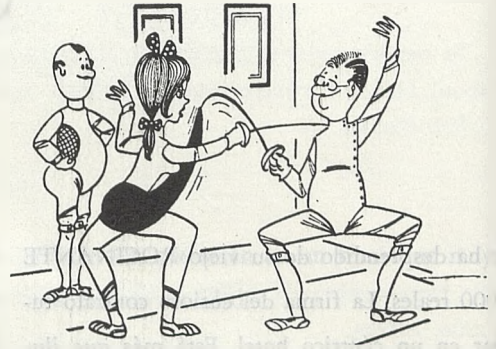
# Pasatiempos

## HUMOR

- Mejicano: En Méjico somos todos purititos machos.  
—Español: Pues en España somos la mitad machos y la mitad hembras... y lo pasamos muy bien.

|||||

- Pero Torcuato, ¿otra vez bebido?  
—Está visto. No puede uno proteger la vini-cultura sin tener disgustos en casa...



—Creo que usted ataca con ventaja, profesor...

|||||||

## EN EL HOSPITAL

- Señor López, tiene usted aquí un bulto que vamos a hacer desaparecer inmediatamente.  
—No doctor, que es la cartera.

## FRASES CELEBRES SOBRE EL VINO

!Viva el vino  
que es el gran camarada  
para el camino! (Pío Baroja).

“Vivamos para beber  
pues para beber vivimos.” (Cervantes).

Amigo, tu aperitivo, debe ser  
siempre vino. (Popular).

## “POR QUE DECIMOS... ESTAR ENTRE PINTO Y VALDEMORO”

Se aplica el dicho al que está medio borracho o entre dos luces. Y al que vacila entre dos cosas u opiniones, o adopta una actitud ecléctica que no es ni lo uno ni lo otro.

Pinto y Valdemoro son dos pueblos de las cercanías de Madrid, cuyos términos están separados por un arroyo. Y cuentan que hubo en Pinto un borrachín, medio tonto, que solía ir por las tardes con algunos amigos a las afueras del pueblo, y en cuanto llegaba al regato o arroyo que dividía ambos términos, se divertía en saltarlo, diciendo a cada salto: “Ahora estoy en Pinto”, “Ahora en Valdemoro”. En una de éstas, cayó al fondo del riachuelo y exclamó: “Ahora estoy entre Pinto y Valdemoro”.

Esta historieta, más que una explicación de la frase que comentamos, parece una aplicación de ella.

Rodríguez Marín cita el refrán “Vino tinto, si no lo hay de Valdemoro, démelo de Pinto”. Y Martínez Kleiser, lo comenta diciendo: “El recuerdo de tales vinos creó la frase entre Pinto y Valdemoro.

(“El por qué de los dichos”)



# VANGUARD

- ★ Hormigón moldeado
- ★ Pavimentos de terrazo
- ★ Viguetas pretensadas
- ★ Cubiertas y Bovedillas



## **OFICINAS:**

Batalla del Ebro, 9 — Teléfonos: 284 y 499 · Apartado, 16

SOCUELLAMOS (CIUDAD REAL)



Cooperativa Agrícola  
Vista aérea de sus bodegas  
Apdo. 68 - TEL. 285



