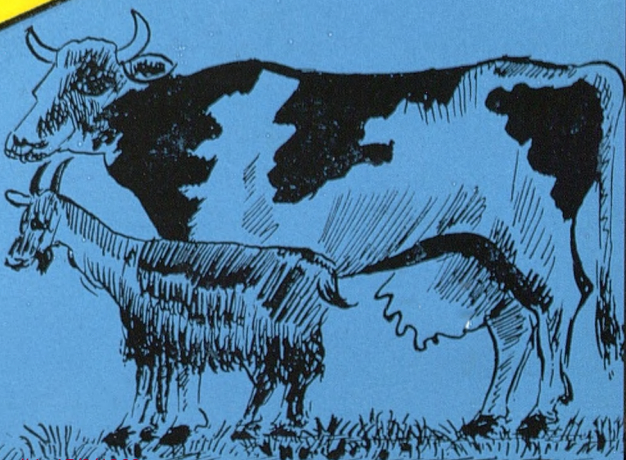
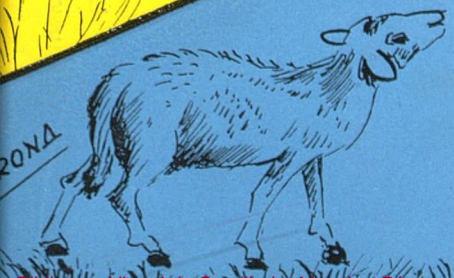
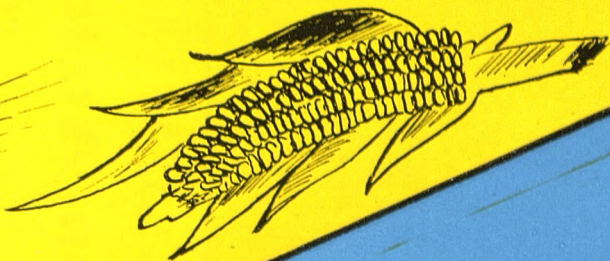


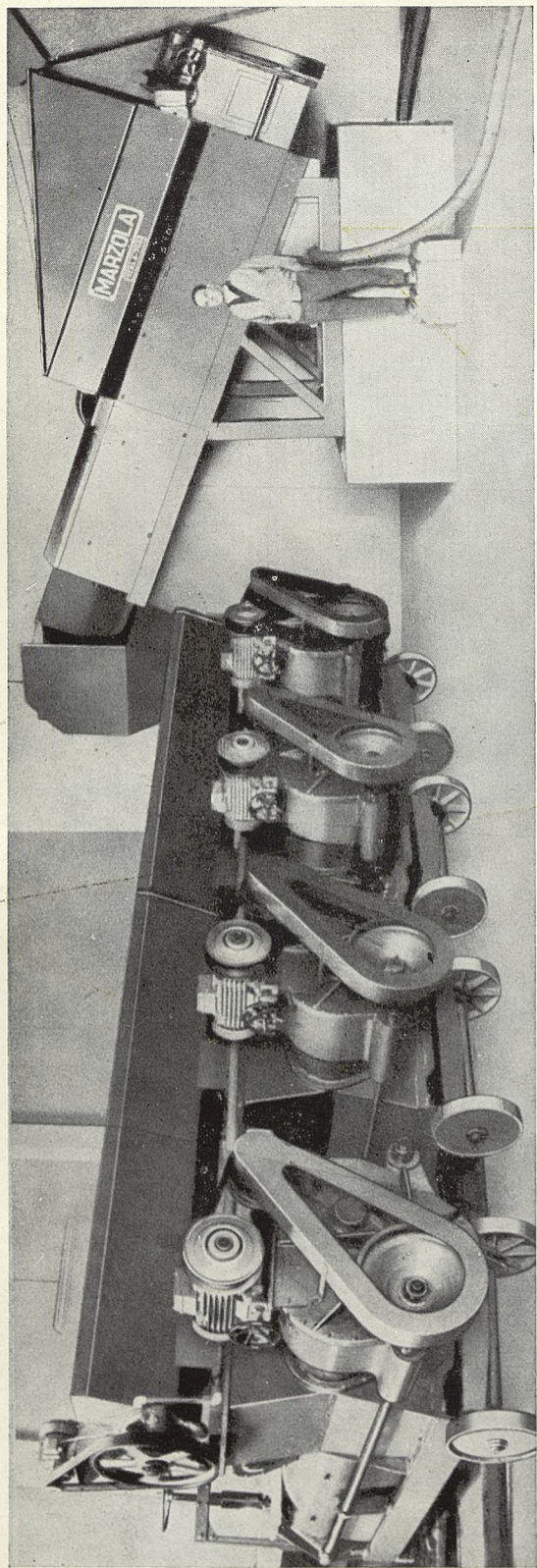
La Pámpana de Baco

15 Marzo 1969

Núm. 1



RONA



Equipos Automáticos **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. 1

Marzo 2^a quincena 1969

FUNDADOR Y DIRECTOR:

José López - Osa Díaz Pintado

ADMINISTRADOR:

Manuel Fco. Moreno Pedraza

REDACTORES:

Manuel Sáez Zafra

Manuel Grande Puertas

IMPRENTA:

Excma. 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

SUMARIO

| | PÁG. |
|--|------|
| Editorial | 3 |
| La oración de los optimistas | 5 |
| Cooperativismo | 7 |
| El vino | 11 |
| Sección ganadera | 15 |
| Estructura agraria | 18 |
| Disposiciones oficiales | 20 |
| Sucedió esta quincena | 21 |
| Mercados | 22 |
| Noticario | 25 |
| Cuidados del tractor | 27 |
| El «hermano» Ambrosio | 29 |
| Nuestros pueblos (La Roda) | 32 |
| Mirando al Firmamento | 35 |
| La otra cara del vino | 36 |
| Un nuevo «Quijote» | 38 |
| Mercado y servicios | 40 |
| ¿Quién pudo la primera viña? | 41 |
| Pasatiempos | 43 |

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

Román Cantarero Serrano

FABRICA DE ALCOHOL Y RESIDUOS VINICOS

Trav. Santa Ana 23
Telfs. 23 y 58

HORCAJO DE SANTIAGO (Cuenca)

Viticultores, elaboradores y cooperativas vinícolas

Antes de vender vuestros residuos: Consultarme.

Heces o lías de palanca

» » » de continua

» » » prensadas en pasta

No les preocupe los kilómetros que nos separen,

tenemos clientes proveedores en todo el país

Sucursales en la provincia de Cuenca

TARANCON:
Fábc. de alcohol
Teléf. 206

FUENTES DE PEDRO NAHARRO
Bodegas de Elaboraciones,
Teléfs. 6, 14 y 17

EDITORIAL

La palabra *calidad y denominación de origen*, obedecen en cuanto al vino se refiere, a lo mismo. Por tanto, resumamos ambas en la misma pregunta: ¿quiere el consumidor?. Sencillamente: que se le ofrezca el vino y derivados, embotellados o graneles vírgenes sin adulteraciones, en una palabra. ¿Esto se hace? Desgraciadamente no. Hay infinidad de zonas y firmas, que casi por unanimidad lograron una auténtica calidad. Hay otras, sin duda, que en su 50 por ciento, sólo ofrecen calidad (de nombre), porque el producto envasado, es una mezcla de vino o alcoholes con agua y drogas, lo que no sólo es perjudicial para la salud y propia economía, sino que defrauda a su vez al VINO como primera materia.

Consideramos que el comerciante debe saber y tener muy en cuenta lo que es y significa CALIDAD; no para defender sólo el origen, sino para que su negocio continúe próspero y no a la deriva.

Nos consta, que algunas firmas se han hundido totalmente, a pesar de haber confiado en su propio respaldo económico, ya que nunca se detuvieron a pensar en la calidad de sus vinos embotellados. Ahí radica su fracaso y el jarro de agua fría vertido... al vino.

Al consumidor es imposible engañarle, si bien, la insistente publicidad, permite la introducción masiva en el mercado, de un producto. A pesar de ello, si su calidad es ínfima, nunca logrará una total introducción ni mucho menos estabilizarse, pues sabemos que la buena calidad del producto —en nuestro caso el vino— será su firme sostén en el mercado, o lo que es lo mismo, un elevado porcentaje de probabilidades, para lograr un aumento progresivo de ventas.

Tampoco debemos olvidar, que después de ofrecer una mala calidad, es muy difícil conseguir medios para rehabilitarla. Por ello, nuestro consejo amigo lector, es que la mejor defensa de sus propios productos, sea siempre la CALIDAD, con lo que no sólo aumentará su prestigio personal, sino su economía, a la vez de su propia zona. Todo ello, dará motivo para una más auténtica denominación de origen.

EL DIRECTOR.

INDUSTRIA DEL PLASTICO

¡COBOPLA!

Fabricación de bolsas de politeno en todos
los tamaños y formas.

Sacos de gran contenido.

Láminas y lonas para la industria y agricultura.

OFICINAS: Hernando de Perona, 8

FABRICA: Pi y Margall, s/n.

Teléfs 196 y 406 - Apartado 62

LA RODA DE LA MANCHA

(ALBACETE)

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)

La oración de los optimistas

La oración de los optimistas, es:

"El éxito de cada día
dánosle hoy..."

Cada día hay que lavantarse con ansias de éxito, de lograr algo nuevo. Debe ser nuestro objetivo cotidiano. Porque, coincidirán con nosotros, esa hora de despegar sábanas es precisamente la más deprimente. A todos se nos pone un humor de perros. Pero si dedicamos unos segundos a bocetar nuestro plan del día con el entusiasmo de las grandes conquistas, a no dudar que la actividad que nos apadrinará para llevarlo a cabo con pleno éxito.

Se oye que el éxito sólo sonríe a los privilegiados. Qué !barbaridad! El éxito es como una mujer coqueta, que sonrío a todo el que pasa. Pero hay que pasar. El que no intenta nada, el que no se propone lograr una meta, a buen seguro que pasará tan desapercibido para el éxito con un patín para un cojo. Y es que en la vida hay que proponerse las cosas. Si hacemos repaso a las actividades de los últimos años, es posible que nos asombremos de lo realizado y que nunca imaginamos que llegaríamos hacer, como el que se propone comprarse un televisor a plazos: si lo hace, termina por pagarlo

sin darse cuenta. Si no lo hace, acaba por gastarse el dinero de igual forma que se adquiere un compromiso..., y sin televisor.

La definición del éxito es "alcanzar lo que se desea", por muy alto que esté. Hay que llegar a la cima, aunque el ascenso se realice por un camino de espinos. Y esto, en vez de ser una tara que retraiga nuestra acción, ha de ser un acicate que nos impulse adelante, como esos latigazos que se dan a los caballos para acelerar la marcha en los últimos metros de la carrera.

Nada hay tan fácil en éste mundo. Lo menos difícil está para los que no tienen inquietudes ni espíritu de superación. Los caminos trillados están al alcance de todos; los espinosos, sólo al de los valientes. Y al final de éstos caminos es donde precisamente encontraremos el rótulo del éxito.

Vivir sin ambiciones es como no vivir. Llevar una vida amorfa sin más horizontes que los que alcanzamos al borde de nuestras propias narices, es como girar en un tiiovivo que empieza

y termina en el mismo sitio. Nunca saldremos de la tediosa rutina que adormece y aburre.

Don Santiago Ramón y Cajal así lo entendía también al decir que "la rutina y las costumbres nos impone a menudo los actos más absurdos. A la mayoría de los hombres nos pasa lo que a las ranas o a las moscas decapitadas, que se obstinan en preservar y defender la cabeza después de haberla perdido".

¿Qué aliciente tendría para nosotros el estando vueltas toda la vida en un tiovivo? Unas vueltas, pase, pero girar interminablemente sólo nos proporcionaría un mareo de aupa. Y eso

es lo que hay que evitar: moverse siempre dentro del mismo círculo, como un león enjaulado.

Hay que salir al exterior, buscar lo mucho que hay por buscar en éste mundo. Abrirse a nuevas ideas y nuevos cauces. Perseguir tesorosamente el éxito, no sólo el material sino también el espiritual. Cuanto se logre cada día será como un eslabón que se unirá a la cadena de nuestra propia estimación.

Proyectarse hacia adelante, en busca de nuestro mayor perfeccionamiento, es una tarea de honor que significa al hombre.

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

COOPERATIVISMO

La vigente Ley de Cooperación y su Reglamento de aplicación, encomendaron a la Obra Sindical Cooperación la importante misión de "recoger, promover y dirigir a través de las uniones respectivas, el movimiento cooperativo español así como la protección, vigilancia e inspección de las Sociedades Cooperativas", según dice literalmente el artículo 54; que esto se ha cumplido en gran parte, que no nos cabe a nadie que haya seguido de cerca el movimiento cooperativo que tan importante misión se ha llevado con todo celo por tal organismo, es indudable, para muestra ahí están las miles de cooperativas —de modo especial las agrícolas, donde el esfuerzo de sus funcionarios ha tenido que ser mayor— como fehaciente prueba de la ingente labor llevada a cabo a lo largo de estos difíciles años.

Pero si bien es cierto que en cuanto al número de entidades registradas las cifras crecen a diario, no es menos que desconocemos casi por completo la "calidad" de ese milenar número de cooperativas; con lo cual queremos venir a decir, que se ha venido a poner mayor atención en la promoción que en la dirección, más en la exposición cara a las ruidosas estadísticas que en la eficaz dirección, organización y administración de las ya incluidas en los registros, las cuales han continuado figurando en los mismo aun a pesar de su vida lánguida en las más y de su muerte prematura en otras muchas; en una palabra se ha ido a engrosar el número, la cantidad, siempre en detrimento de esta calidad a que aludimos.

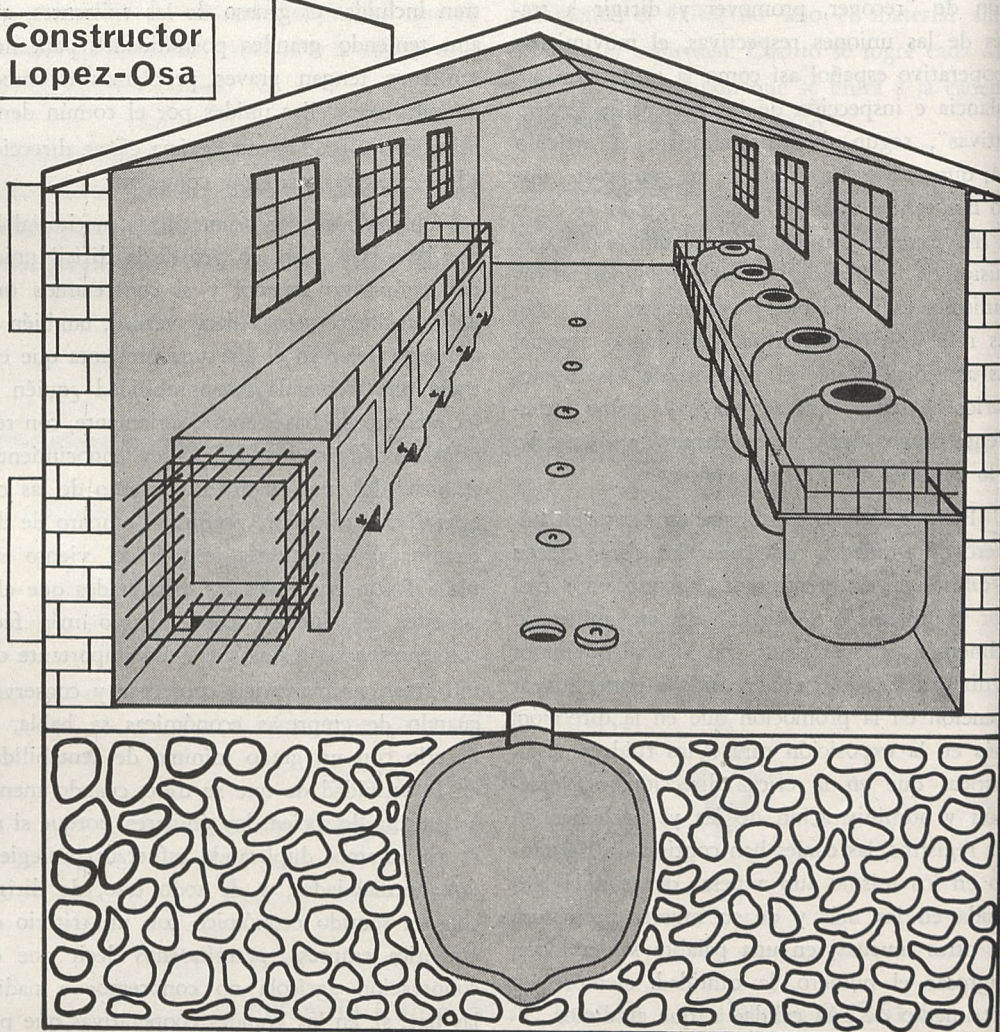
Todo esto ha significado que buen número de Cooperativas, especialmente agrarias, donde más se acusa la falta de una buena dirección técnico-administrativa hayan pasado al olvido en el mismo instante de crearlas, otras que des-

pués de hechos algunos "pinitos" con reducidas compras o ventas en común hayan fracasado y por último otras, donde se encuentran incluidas el grueso de las existentes, que aun teniendo grandes posibilidades para desarrollarse tengan graves problemas de crecimiento, todas ellas unidas por el común denominador de la carencia de una eficaz dirección administrativa, técnica y comercial.

Obligado es, dar cuenta de la meritoria labor llevada a cabo, en pro de la difícil unión del campesino español y si concretamos más del manchego, pero a decir verdad, también es obligado dejar en el aire una pregunta que entraña una tremenda responsabilidad ¿quién se ha preocupado hasta ahora, seriamente, con responsabilidad y con suficientes conocimientos técnicos del funcionamiento interno de las cooperativas agrícolas?, porque al amparo de determinadas situaciones, cuando el viento sopla a favor, con todas las dificultades que ello suponga, es, incluso por contagio más fácil convencer a las masas; pero tan importante como crear, es mantener, conservar y conservar, cuando de empresas económicas se habla, es hacerlo con un grado mínimo de rentabilidad en la actividad de que se trate, cuando menos a la altura de sociedades similares, porque si no es así, estamos duplicando esfuerzos protegiendo anormalidades; y de todo esto, de dirigir con un sentido económico con un criterio de auténtica empresa, permítasenos decir que en cooperación agrícola no conocemos a nadie; las hay, sí, en las grandes cooperativas que por sí solas pueden buscar medios y lograr fines, pero las pequeñas, las que son eminentemente rurales, las que necesitan de una colaboración total continúan huérfanas a todas las escalas y éstas por añadidura son hoy por hoy las que

Construcciones López-Osa

Constructor
Lopez-Osa



BODEGAS, NAVES, TINAJAS Y DEPOSITOS.

Apartado - 21 Teléfono 171.
Socuéllamos (La Mancha)

suponen el mayor número.

Cierto es, que aun cuando todavía hoy se desconozcan en la práctica un asesoramiento técnico en la medida que propugnamos, no lo es menos que se han arbitrado diversas medidas para conseguirlo, de un lado el cuerpo de Veedores Cooperativos, pero cuyo reducido número y las múltiples actividades que han de vigilar hace poco menos que inútil su misión; por otro se ha hablado en ocasiones de la creación de un cuerpo de Profesores Mercantiles, para la organización contable y administrativa, sin que haya llegado a cuajar y por último existen Uniones Territoriales y Secretarías Provinciales, en las que funciona un pequeño servicio de asesoramiento, cuya eficacia depende más de la del funcionario encargado que de la propia organización; fruto de esta indeterminación, es que abocados a un endurecimiento de la presión fiscal con la aparición del Estatuto de las Cooperativas, cara al segundo plan de desarrollo, se prevea la desaparición de muchas entidades, como ahora está sucediendo con las Cajas Rurales.

Han de surgir entonces, para que aquéllo no suceda, para que no sólo se mantengan las Cooperativas existentes sino que si es preciso se aumenten, las medidas oportunas, las soluciones idóneas que resuelvan los problemas planteados, para ello creemos es imprescindible, desde nuestro modesto punto de vista, se implanten las siguientes:

1.º En el aspecto contable-administrativo, creación de un Plan de Cuentas único, que permita tanto la compración de resultados entre todas las Cooperativas, como la fusión y resumen de todas ellas; unificación de todo el mecanismo administrativo e incluso centralización comarcal o provincial de ambos que permita, mayor eficacia y mecanización.

2.º En el Técnico y Comercial, centralización por comarcas naturales, puesto que éstas son las que proporcionan igualdad en los procesos de elaboración de productos y por tanto



de calidades y en definitiva crean similares mercados, con idénticos problemas.—Tipificación absoluta en todos los productos y búsqueda de calidades.

3.º En el aspecto financiero, queda poco por hacer, puesto que esa unión que aconsejamos en los dos anteriores, está ya en marcha con la centralización en las Cajas Rurales Provinciales de todo el movimiento de cada provincia, dado que las únicas que quedaron algo más desligadas serán si acaso, las grandes cooperativas que son las que hemos dicho menos necesitan de estas ayudas.

Del resumen de las soluciones expuestas, se desprende un afán imperioso de centralización en todos los órdenes, pero a ser posible como máximo a escala de comarcas o regiones naturales, donde queda patente que existen afinidades de todo tipo y donde la compración de resultados, puede ser altamente beneficiosa, al propio tiempo que los núcleos de cualquier especialidad pueden llevar hasta las últimas consecuencias los frutos de su especialidad.

En cualquier caso las opiniones resumidas en los tres apartados anteriores, requieren sin lugar a dudas un mayor desarrollo, que naturalmente iremos haciendo en sucesivos artículos.

M. de Robba Fuerte.



BANCO DE BILBAO

AL SERVICIO DEL CAMPO



Aprobado por el Banco de España con el n.º 6203

E vino es en la vida mucho más de lo que algunos infelices profanos detractores creen. Olor, color y sabor las grandes propiedades de los cuerpos las posee el vino. Cae y, si es blanco, sus gotas son topacios que saturan el aire. Parecen rubies en los vinos tintos, y al ser añejos emanan aromas inconfundibles e inimitables. Así, casi diríamos que poseen virtudes extraordinarias, y de la noble condición de la grandeza del vino está esa única de la vida reñida con la ambición de la riqueza. El vino es, además desprendido y generoso, noble y sin egoismos.

Pero Diógenes hizo todavía mucho más. Saliendo de un tonel, simbolizó la luz de la inspiración, la clarividencia de la verdad, la visión perfecta para hallar el imposible, y supo decir que con el vino acontecía lo contrario que con el hombre, pues en aquel lo mejor era su espíritu.

La "Tierra de Promisión" fue representada por aquel racimo colosal, tantas veces mentado, además, en casos litúrgicos. Y el hijo de la cepa brilló constantemente la inmortalidad, la inspiración, la valentía, y la gloria, y se daba en

EL VINO

Muy extraño y significativo fué el que Diógenes escogiera un tonel como símbolo alegórico para su habitación. Desde allí buscando al hombre, dio una lección al mundo, y en su desdén por la riqueza con el desprecio aparente a los efectos del vino, Diógenes enseñó que por el vino pueden hacerse héroes o galanes, pero nunca Cresos. Quizás en ésto se encierre el secreto de su valía, en ese dicho tan cierto y verdadero de las cosas explotables de la vida que son bautizadas siempre con la frase elocuente de "es una viña".

él, el fenómeno extraño de que los años acrecentaban en más y más su perfume, para llegar a ser en "posos" y en "solera", creador y padre, ejemplo y maravilla.

Y el vino, no cabe duda, llegó a ser en la vida "instrumento universal". Sería insensato no reconocer que muchas victorias en la guerra se debe más al vino que a las arengas. Y en la misma paz, la mejor firma fue el choque sincero de las copas, el son cristalino que, después al beber el común, borraba las rencillas de los hombres.

Los que prefieren el tinto dicen que el de Toro tiene fama desde el siglo XVI. Y como entonces Zamora y Valladolid eran Castilla y Catilla era España, y España era el mundo, los vinos de la región de Toro, los tintos, sobre todo, eran ya los favoritos de reyes y señores y dejaban de lado a los de Cabezón, Simanca, Tordesillas, Rueda y Fondón.

Los vinos de Ciudad Real, de la Membrilla del Campo de Calatrava y Valdepeñas, eran conocidos en el siglo XV. Reyes de España gustaron de éstos vinos y eran sus fieles compañeros en la guerra y en la paz. Pero, por si fuera poco, cuando la Casa de Austria llegó a España, su predilección por el aloque elevó la categoría de estos vinos.

El tinto de Aragón puede ser de Cariñena o Longares, de Belmonte y de Olivés. Eso no importa. Las tierras aragonesas dan vino de pasto, broncos, y cubierto, de mucho alcohol y mucho extracto, pero aromáticos y tan frutosos, que llegan a veces a competir con los vinos generosos. Al principio del siglo XVII eran ya conocidos y muy apreciados.

Y todavía podíamos hablar de los tintos de Alicante y del Priorato, de Navarra y de Galicia, de Exrtemadura y de Yecla. El de Alicante conjunto diverso de varias variedades de la vid, allí donde la garnacha y el monastral, el bobal y el mandó, y otras muchas clases

de uvas tintas ofrecían aquel vino extraordinario, conocido en todo el mundo como el primer vino de coupage.

Los de Priorato han heredado la fama que en el siglo XVI tuvieron los vinos de Benicarló, caldos de excelente calidad. El vino navarro, clarete y rojizo, fino y suave, produce al beber una impresión maravillosa que hace recordar a Tiebas, Cintrénigo, Corella y el encierro de Pamplona. El vino de Ribeiro al moverlo en la taza, grietas de sangre, dejan una estela casi maravillosa: su celebridad data del siglo XV.

El vino tinto de Yecla es el de mayor graduación. Yecla y Jumilla dan el mismo tipo de vino, tinto entre los tintos y mejor entre los mejores.

El nombre de Rioja se dió a conocer por los hombres de Haro. Las barricas de esa población, entre los siglos XVI y XVII, llegaban a las costas del Centro y Sur de América, y así crecía la fama, que llegó a extenderse hasta el mismo río de la Plata. Entre los vinos extranjeros que ganaron su prestigio imitando a los Riojas, casi podríamos estar seguros los españoles de haber llegado primero a muchos mercados, a los que fueron después los otros, imitándonos.

Otro tantos podríamos decir de la variedad

de blancos que hay en España, pero "si un catador de vinos no tiembla, llévale a Andalucía". Allí se encierra los de mayor graduación y mejor crianza. Los vinos andaluces son casi siempre vinos blancos. Y si hay tintillos en Rota y Sanlúcar de Barrameda, y retinto y amarguillos allá por Málaga, los vinos genuinos andaluces suelen ser casi exclusivamente blancos, a veces tirando a dorados, y sólo en raras excepciones un tanto rojizos. Nada hay tan variado como los vinos andaluces. La manzanilla de Sanlúcar, el

vino de Montilla, los Moriles y los vinos blancos de Márto, Torredongimeno y Andújar. Y no digamos nada del Jerez, como vino andalúz es vino de vinos y el más conocido de cuantos en la tierra existen. Entre un vino de Jerez y otro vino de Jerez sólo puede ser mejor un tercer vino de Jerez.

(De C. C. C. °)

Adolfo Fernández

ALCOHOLES

TELEFONOS 3 Y 461 - APARTADO N.º 2

SOCUELLAMOS (C. Real)

*Rectificados y
Destilados de Coffey*

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

AL DIRIGIRSE A NUESTROS ANUNCIANTES,

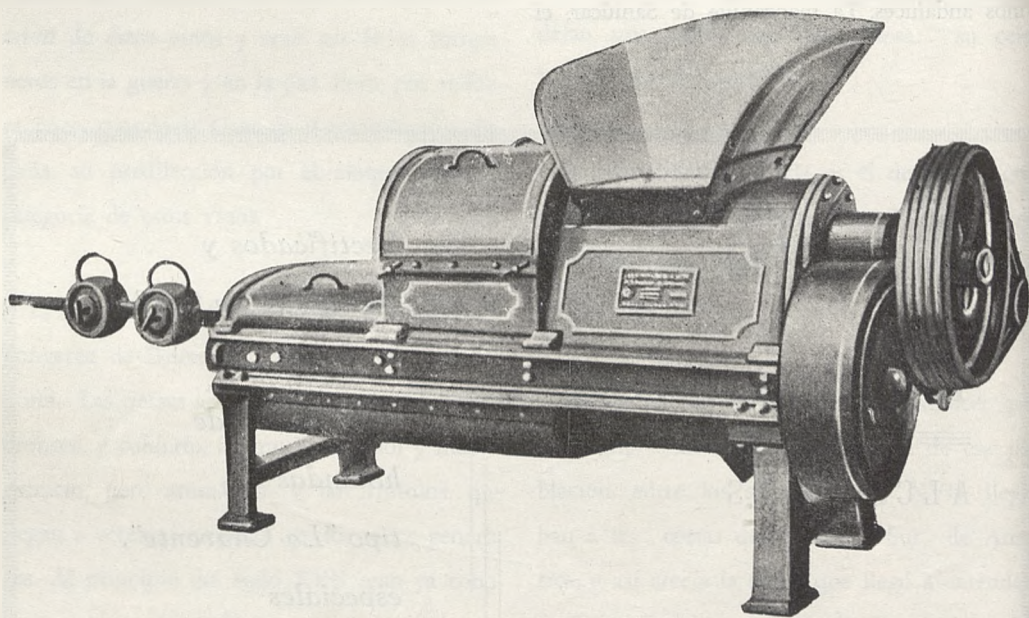
ROGAMOS HAGAN MENCION A LA REVISTA.

JUAN PONS ORFILA, S. L.

ZAFRA - BADAJOZ

FABRICA DE PRENSA CONTINUA **¡¡MORON!!**

Elevadores desvinadores para alimentación automática.



DISTRIBUIDOR ZONA MANCHEGA:

EVARISTO CANO MORENO

CANALEJAS, 4 TELEFONO 61
SOCUELLAMOS (Ciudad Real)

EL CERDO

Por Angel Carrascal

(Veterinario)

ADERA SECCION GANADERA SECCION GANADERA SECCION GANADERA SECCION GANADERA SECCION GANADERA

(Continuación...)

Siguiendo con las enfermedades del cerdo, hoy nos referiremos a la cisticercosis, otra enfermedad parasitaria, cuyo parásito se ve a simple vista, al cortar el magro, observándose en él especie de granos de arroz, que es la semilla que al comerla el hombre, se convierte en la lombriz, llamada solitaria.

El hombre, al comer carnes crudas o casi crudas del cerdo que contienen el parásito llamado cisticercos, se desarrolla en su estómago e intestinos y se forma la tenia o solitaria, que se compone de muchos anillos que continen infinidad de huevos o semillas.

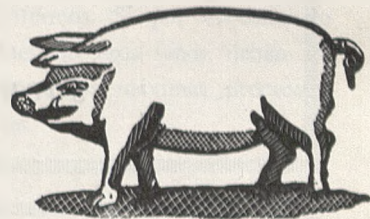
La enfermedad apenas produce trastornos, pasando casi desapercibida, ya que los cerdon engordan y parecen estar normales. Sin embargo, al sacrificarlos, es cuando sobre el magro, pueden observarse los síntomas a los que me refiero

al principio, lo que obliga a decomisar sus carnes. En vida del animal se pueden apreciar granitos de cisticercos debajo de la lengua y en la parte interna de los párpados. No hay tratamiento alguno para esta enfermedad, aunque se descubra en vida. El cerdo se infesta cuando es joven, con las heces del hombre, y éste a su vez al consumir las carnes con cisticercos que contienen la cabeza del parásito, que tiene una corona doble de ganchos y cuatro ventosas.

Entre los parásitos de los cerdos se encuentran también las pulgas, los chinches, los piojos y otros.. De estos parásitos, los que más afectan al cerdo son los piojos, que ingieren sangre y ponen sus huevos o liendres en los pelos; más que la gravedad, supone la repugnancia de éstos. Con los preparados de DDT se exterminan fácilmente. No quiero entrar en más detalles de estas infeccio-

nes, por la poca importancia que tienen y que son bien conocidas por todos.

Hablaré algo sobre la sarna o roña, producida por un parásito de diversos géneros de ácaros o aradores, que producen una dermatosis contagiosa (enfermedad de la piel).



Se parece a una eccema con mucho picor; aparece como nuditos y se llega a hacer como grandes costras, que se transmiten al hombre.

Los aradores, así llamados porque hacen surcos debajo de la piel, como si arasen, son pequeños parásitos con cuatro pares de patas, como las arañas y

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)

f. Miguel Sánchez Izquierdo

¡¡VINOS!!

SOCUELLAMOS (La Mancha)

AGUILERA



GESTION DE COBROS MOROSOS
Y RELACIONES PUBLICAS



Montera, 26, 2.º - centro, dcha.
Teléfono 2 22 51 44

M A D R I D

un cuerpo no dividido. Las hembras ponen más de cien huevos, que alrededor del mes, se van desarrollando; primero larvas de seis patas, luego ninfas de ocho y finalmente el parásito adulto. La sequedad le acorta la vida, la humedad la prolonga y con el frío se multiplican menos que con el calor.

De las diversas clases de sarna, la que más ataca al cerdo es la producida por sacoptes o minadores que penetran debajo de la piel, en la dermis, y se ali-

mentan de jugos del cuerpo. En las costras hacen agujeros y conductos en donde ponen los huevos. La sarna comienza en la cabeza, alrededor de los ojos y en las orejas y se extiende al cuello, a todo el cuerpo y las patas. Si se hace muy extensa, el cerdo se cubre de costras muy gruesas blanquecinas y la piel se hace recia y espesa. El picor le molesta mucho y provoca enormemente su adelgazamiento. Para curarle, se deben ablandar las costras con jabón y sosa, luego rascarlas hasta que desaparezcan y después

se añaden pomadas diversas.

Si el animal estuviera muy atacado por esta enfermedad, todo el cuerpo no se cura de una vez, sino que por el contrario debe hacerse en cuatro o cinco días. Una vez curado, deben desinfectarse las pocilgas y dejarlas unos días vacías, antes de volver a entrar a los enfermos. Si por el contrario fuese a otros sanos, deben tomarse las máximas precauciones.

(Continuará)

COMERCIAL QUIMICA

Drogas - Productos Químicos.
Insecticidas - Material de Laboratorios Enológicos.
Representación de toda clase de maquinaria vinícola.

MARTINEZ VILLENA, 8 - TELEF. 21 34 91 - ALBACETE

Estructura Agraria

La tarea de modificar nuestras estructuras agrarias es básica y en ella está empeñado el Ministerio de Agricultura, pero esta labor es poco menos que imposible de no contar previamente con una profunda capacitación del trabajador agrícola español.

En el II Plan de Desarrollo se previene la concentración de otro millón y medio de hectáreas y extender la ordenación rural a otros dos millones más.

Por otra parte, está previsto, desde un punto de vista social y laboral, que abandonarán el campo unos 400.000 trabajadores, lo que es un fenómeno general y beneficioso en todo el mundo. Esta sustitución, es compensada con la racionalización de los cultivos y la mecanización agraria, utilizándose el excedente de obreros agrícolas en la industria, generalmente, primero en la construcción para pasar más tarde a oficios especializados.

LA CAPACITACION DE LOS HOMBRES DEL CAMPO ES INDISPENSABLE

La mecanización y racionalización de los cultivos y el éxodo de la población campesina pide de manera inexorable, como hemos di-

cho, la capacitación de los hombres del campo, a fin hacerlos aptos para la aplicación de las nuevas técnicas.

Por ello entre los diversos aspectos de la ordenación rural que sobrepasa en estos mo-



mentos los tres millones de hectáreas, ha sido preocupación constante del Ministerio de Agricultura la capacitación de los trabajadores. Por ello, aparte de los cursillos de todo orden, que se vienen dando, solamente en el ámbito de las comarcas sujetas a ordenación rural se han dado sólo en un año 778 cursos con cerca de 25.000 alumnos.

LA CONCENTRACION PARCELARIA ES UN COMPLEMENTO INDISPENSABLE

Complemento indispensable de la labor de reestructuración del campo, con tanto vigor emprendida, es la concentración parcelaria que se está llevando a cabo con un éxito extraordinario. Concentradas o en diversos trámites disponemos ya de cinco millones de hectáreas afectadas por trabajos de concentración parcelaria que es la mejor manera de luchar contra la funesta atomización del suelo. La cosa era tan grave en ciertas localidades que aún después de proceder a la concentración de las parcelas, el terreno resultante era todavía demasiado pequeño para una explotación racional y rentable.

Por ello ha habido que buscar nuevas soluciones y métodos, y fundadamente, se han empleado dos sistemas: La adquisición de nuevas fincas para completar la extensión de otras

y conseguir que lleguen al tamaño mínimo para que sean rentables, o activar en todo lo posible las asociaciones de agricultores, lo que permite llegar a un cultivo en común de todas las fincas, con medios mecánicos y técnicas avanzadas, y con una extensión superficial que permita planificar los cultivos.

Solamente en un año se han creado en comarcas sometidas a ordenación rural, más de 460 agrupaciones de agricultores con más de 2.500 socios y una extensión de terrenos que superan las 63.000 hectáreas.

Naturalmente al crear y después dirigir estas agrupaciones son precisos hombres bien entrenados y conocedores de estos problemas y para ello no había otra solución, que organizar cursillos especiales sobre estos menesteres. Así se han dado en doce meses más de 40 cursillos especialmente orientados a crear gerentes de agrupaciones agrícolas para el cultivo común de la tierra. De estos cursos salieron ya un total de 826 nuevos directivos.

Se trata pues de trabajar con buen éxito en la formación de un nuevo campo español, vital para el país que sigue siendo eminentemente agrícola forestal y ganadero, pese a los avances de la industrialización. Se están mejorando las estructuras agrarias, se está concentrando la propiedad dispersa, pero sobre todo, se están formando hombres que en esto como en todo, son el factor básico de las reformas.

Disposiciones Oficiales

COMERCIO EXTERIOR

| Número licencia | EXPORTADOR | Mercancía | Kilos | DESTINO |
|-----------------|-----------------|-----------|--------|--------------|
| 401.006 | P. Domecq | Jerez | 90 | Italia |
| 401.007 | P. Domecq | Brandy | 315 | " |
| 401.044 | J. Bustamante | Vino | 270 | " |
| 401.039 | Sandemán H., | " | 34.000 | Noruega |
| 401.082 | Z. R. Mateos | " | 270 | " |
| 401.157 | Garvey | Jerez | 90 | " |
| 401.176 | A. Barbadillo | Vino | 2.000 | " |
| 401.215 | Cuvillo | Jerez | 21.500 | " |
| 401.009 | P. Domecq | Brandy | 1.350 | " |
| 350.996 | M. Lacuesta H. | Vino | 442 | Países Bajos |
| 351.122 | Savín | " | 20.000 | " |
| 400.977 | Alvear | " | 21.000 | " |
| 400.979 | B. M. Mérito | " | 7.000 | " |
| 401.004 | R. Reig | Jerez | 1.000 | " |
| 401.020 | P. Barquero | Vino | 1.250 | " |
| 401.033 | W. y Humbert | " | 19.000 | " |
| 401.034 | W. y Humbert | Jerez | 225 | " |
| 401.063 | P. Vergara | Sherry | 10.200 | " |
| 401.064 | P. Vergara | " | 19.890 | " |
| 401.066 | M. Gil G. | Jerez | 1.500 | " |
| 401.067 | M. Gil G. | " | 1.500 | " |
| 401.096 | J. Permantin | " | 500 | " |
| 401.106 | Garvey | " | 250 | " |
| 401.153 | Garvey | " | 500 | " |
| 401.154 | Garvey | " | 500 | " |
| 401.164 | M. Fernández | " | 900 | " |
| 401.174 | G. Byass | " | 30.000 | " |
| 401.210 | M. G. Monge | Vino | 10.000 | " |
| 702.743 | B. Tapias | " | 22.260 | " |
| 702.745 | L. Vinícola I. | " | 13.345 | " |
| 703.445 | Cochs | " | 1.650 | " |
| 703.714 | Amigó Hnos. | " | 2.727 | " |
| 704.134 | Muller | " | 3.359 | " |
| 300.770 | Bod. Bilb. | Rioja | 525 | Reino Unido |
| 350.946 | Bod. Bilb. | Vino | 788 | " |
| 351.039 | Bod. Bilb. | " | 523 | " |
| 351.083 | Age. Bod. Unid. | " | 21.000 | " |
| 351.119 | Bod. Fco. Esp. | " | 16.820 | " |
| 351.120 | Bod. Fco. Esp. | " | 16.820 | " |
| 351.164 | Bod. Bilb. | " | 2.088 | " |
| 400.981 | M. Gómez | Jerez | 2.500 | " |
| 401.003 | Valdespino | " | 5.000 | " |
| 401.040 | Sandemán | " | 56.500 | " |
| 401.042 | S. Romate | " | 125 | " |
| 401.043 | S. Romate | " | 125 | " |
| 401.058 | I. Caballero | Vino | 45 | " |

(Pasa a la página 24)

Sucedió esta quincena

En el mes de lapso que ha habido desde la aparición del número CERO de nuestra revista, hasta la fecha, el mercado ha seguido un curso normal y estable. Las operaciones se han realizado continuamente, siempre sobre las 44 pesetas grado y hectolitro de vino o superiores, según qué zona, ya que desde destino se han regulado las compras, toda vez que se preveía estabilidad segura en el mercado, por otro lado el agricultor y la cooperativa ha seguido también sin grandes deseos de venta; pensando que no podría descender el precio, y realizando operaciones al día.

Es indudable que, ni habiendo existido la importación, los precios hubieran tenido baja considerable; hoy el agricultor tiene que hacer frente a los salarios actuales, y no puede por menos que pretender que el vino no descienda de las 42-43 ptas, pues si esto ocurriera, seguiría el curso del movimiento emigratorio-económico que se viene notando en ciertas zonas agrícolas, que retiran su economía del campo para invertir en la ciudad, haciéndose notar que hasta pretendan enrolarse en la bolsa; el agricultor actual no es de la generación de nuestros padres y abuelos, hoy todos saben por lo menos leer y escribir, viajan y tienen

contacto con los negocios, y de ahí se desprende esta observación: o la agricultura se puede mantener, o el material humano abandona el campo.

A fin de cuentas tenemos que observar también por referencias de años anteriores, que siempre el mercado, en estas fechas, tiende a ser estable. Estamos de cara al brote, al peligro inminente de alguna desventurada helada que reduzca la cosecha, y el agricultor prefiere tener parte de la anterior en sus bodegas y esperar el resultado del firmamento, porque si esto ocurriera, —Dios no lo quiera—, tiene por delante, hasta que el próximo fruto sea caldo, ocho meses, contando con que las existencias actuales no son más del 50 por ciento de la recolección obtenida en la última campaña.

Yo quiero finalizar esta información, diciendo que: si todo continúa normal, si no existe motivo alguno de importancia, los vinos mantendrán, por lo menos, el precio mínimo actual de 44 pesetas, precio este que, a mi juicio, todavía puede llegar al consumidor a 8'50 pesetas litro, que a decir verdad, sabemos puede pagar el salario mínimo en el punto donde radique.

AL DIRIGIRSE A NUESTROS ANUNCIANTES,

ROGAMOS HAGAN MENCIÓN A LA REVISTA.

M E R C A D O

| ORIGEN | Blanco Rama | Tinto Rama | ORIGEN | Blanco Rama |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------|----------------|
| | Pesetas | Pesetas | | Pesetas |
| ALBACETE | | | Minglanilla | 44 |
| Almansa | | 47 | San Clemente | 44'50 |
| La Roda | 44'50 | 45 | GERONA | |
| Ontur | | 48 | Espolla | |
| Villamalea | 44 | 43'50 | Figueras | |
| Villarrobledo | 44 | 44'50 | HUELVA | |
| ALICANTE | | | Bollullos par del C. | 44'25 |
| Gata de Gorgos | | | Rociana del Condado | 44 |
| Ibi | 45 | 45'50 | ISLAS BALEARES | |
| Jávea | 44 | 45 | Felanitx | 43 |
| Villena | | 46'50 | LEON | |
| BADAJOS | | | Ponferrada | 6'75 litro |
| Almendralejo | 42'50 | | Villamañán | |
| Castuera | 42'50 | | Villafranca del Bierzo | |
| Los Santos de Maimona | | | LOGROÑO | |
| Villaf. de los Barros | 42 | | Alfaro | 60 |
| BARCELONA | | | Manjarres | |
| Artés | 46'50 | 47 | Alcanadre | |
| Manresa | 47 | 45'50 | Arnedo | |
| Villafranca del Panadés | 47'50 | 46 | Autol | |
| Villanueva y Geltrú | 46 | | Cenicero | |
| CADIZ | | | El Villar de Arnedo | |
| Jerez de la Frontera | | | NAVARRA | |
| La Línea | | | Arróniz | 50 |
| Sanlúcar de Barrameda | Fino 16/18 | | Cintruénigo | 51 |
| CIUDAD REAL | | | Fitero | 50 |
| Alcázar de S. Juan | 44'50 | | SALAMANCA | |
| Aldea del Rey | | | Villarino de los Aires | |
| Arg. de Alba | 44'50 | 44 | SEVILLA | |
| Campo de Criptana | 45 | 47 | Pilas | 44'45 |
| Calzada de Calatrava | 44'50 | | TARRAGONA | |
| Daimiel | 44'50 | 45'50 | Falset | 51 |
| Manzanares | 44'50 | 45 | Bárbara | 47'50 |
| Miguelturra | | | Montblanc | |
| Pedro Muñoz | 44'75 | | Perelló | |
| Socuéllamos | 44 | 45 | Vendrell | 47'50 |
| Tomelloso | 44 | 44 | TOLEDO | |
| Valdepeñas | 45 | 46 | Portillo | 44'75 |
| CORDOBA | | | Gálvez | 44'75 |
| Moriles | | | Dosbarrios | 45 |
| CUENCA | | | Sonseca | 45 |
| Belmonte | 44'50 | | VALENCIA | |
| El Provençio | 45 | 43 | Venta del Moro | 46 |
| Fuente de Pedro Naharro | 44 | 44 | Pedralba | 45 |
| Ledaña | 43 | 41'50 | Liria | 45'50 |
| Las Pedroñeras | 44 | | Utiel | 45 |

S D E V I N O

| ORIGEN | Blanco Rama | Tinto Rama |
|-----------------|----------------|---------------|
| | Pesetas | Pesetas |
| VALLADOLID | | |
| Pozaldez | 7'25 litro | |
| ZARAGOZA | | |
| Calatorao | | |
| Ateca | 49 | 46 |
| Calatayud | 48-49 | 46-47 |
| Riela | | 50 |

ALCOHOLES

Ptas.

DESTILADOS DE VINOS

| | |
|-------------------|----|
| Tomelloso | 49 |
| Pedro Muñoz | 48 |

RECTIFICADOS DE VINO

| | |
|-------------------|----|
| Pedro Muñoz | 40 |
| Socuéllamos | 41 |
| Tomelloso | 41 |

RECTIFICADOS DE RESIDUOS

| | |
|-------------------|----|
| Villamañán | 35 |
| Sanlúcar | 36 |
| Tomelloso | 35 |
| Socuéllamos | 35 |

HOLANDAS - 65°

| | |
|---------------------|-------|
| Tomelloso | 34 |
| Socuéllamos | 35 |
| Aldea del Rey | 31'50 |

MISTELAS - 15×9

| | |
|----------------------|----|
| Tomelloso | 48 |
| Socuéllamos | 50 |
| Gata de Gorgos | 49 |

OBSERVACIONES

Resumen de nuestros corresponsales.

El mercado de vinos en todo el país estable, las pretensiones de origen son superiores a las ofertas que reciben de los posibles compradores. Pocas operaciones

se realizan, y la propiedad se mantiene firme.

Alcoholes y Mistelas, están más regulados estos productos durante toda la campaña, con escasa variación en el tiempo transcurrido.

El pasado día 20 de febrero, en el Salón de actos de la Delegación Comarcal de Sindicatos de La Línea, se celebró la clausura del curso que ha venido desarrollando el Servicio de Extensión Agraria, al frente del cual se encuentra el Perito señor Nudi Sánchez-Arjona, sobre Plagas y Enfermedades del Campo. A este curso han asistido 18 agricultores de este término y ha tenido una duración de 15 días.

Durante el acto de la clausura hizo uso de la palabra el señor Nudi, agradeciendo a los cursillistas el interés tomado, animándoles a que las enseñanzas recibidas fueran usadas para bien propio y comunitario. Don Pedro Trujillo Auché y don M. Jerónimo, M. Carrasco, se dirigieron también a los cursillistas.

Al final fueron entregados los Diplomas que avalan el aprovechamiento de quienes han realizado el curso.

(De nuestro corresponsal en La Línea, Luis Miguel Arenillas).

Nota de redacción.

Los precios cotizados en esta sección, son, sobre camión, pago al contado en bodega del vendedor.

Las mercancías o caldos, se entienden en rama, para blancos y tintos; si bien estos últimos, nos referimos a clase y color normal en zona, sin mezclas.

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.

| Número licencia | EXPORTADOR | Mercancia | Kilos | DESTINO |
|-----------------|-------------------|-----------|---------|-------------|
| 401.062 | Palomino y Verg. | Sherry | 7.650 | Reino Unido |
| 401.065 | Palomino y Verg. | Sherry | 510 | " " |
| 401.086 | Z. Ruiz | Jerez | 165.000 | " " |
| 401.102 | T. Rivero | " | 506 | " " |
| 401.104 | Chaves y Gzález | Sherry | 1.500 | " " |
| 401.105 | Chaves y Gzález | " | 1.500 | " " |
| 401.143 | Díaz Hnos. | Jerez | 10.000 | " " |
| 401.152 | Garvey | " | 3.000 | " " |
| 401.171 | Mackenzie | " | 5.000 | " " |
| 401.173 | M. Real Tesoro | " | 1.000 | " " |
| 401.211 | M. Misa | Vino | 225 | " " |
| 401.212 | Cuvillo | " | 225 | " " |
| 401.213 | Cuvillo | Jerez | 90 | " " |
| 702.047 | Amigó Hnos. | Vino | 213.310 | " " |
| 702.629 | Codorníu | Vino | 1.314 | " " |
| 702.742 | De Muller | " | 1.471 | " " |
| 702.744 | Bodegas Tap. | " | 12.755 | " " |
| 702.746 | La Vin. Ibér. | " | 582 | " " |
| 702.747 | La Vin. Ibér. | " | 13.500 | " " |
| 702.748 | La Vin. Ibér. | " | 4.230 | " " |
| 703.446 | Amigó Hnos. | Vino | 3.430 | " " |
| 703.468 | Cavas Ampud. | " | 2.200 | " " |
| 704.135 | La Vin. Ibér. | " | 3.108 | " " |
| 703.567 | J. B. Berger | " | 78.043 | Suecia |
| 703.896 | Bod. Bosch Güell | " | 32.805 | " |
| 703.897 | Bod. Bosch Güell | " | 25.020 | " |
| 350.992 | Vin. Navarra | " | 15.460 | Suiza |
| 351.033 | Age. Bod. Unid. | " | 49.900 | " |
| 351.031 | Vin. Navarra | " | 21.390 | " |
| 351.084 | Age. Bod. Unid. | " | 29.965 | " |
| 351.200 | Vin. Navarra | " | 57.120 | " |
| 451.331 | F. Steiner | " | 15.000 | " |
| 451.332 | F. Steiner | " | 29.700 | " |
| 451.357 | Ch. Valsangiacomo | " | 14.050 | " |
| 451.358 | Ch. Valsangiacomo | " | 14.100 | " |
| 451.360 | Ch. Valsangiacomo | " | 17.200 | " |
| 451.381 | La Vin. Ibérica | " | 15.600 | " |
| 451.397 | Bod. Schenk | " | 15.500 | " |
| 451.398 | Bod. Schenk | " | 75.000 | " |
| 451.399 | Bod. Schenk | " | 17.500 | " |
| 500.591 | J. Barrio | " | 46.400 | " |
| 500.620 | José de A. | " | 15.300 | " |
| 575.131 | Cía. Mata | " | 5.240 | " |
| 575.132 | Cía. Mata | " | 15.000 | " |
| 702.741 | J. López | " | 16.000 | " |
| 704.193 | R. Maestre | " | 220.000 | " |

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:

NOTICIARIO

ELEVACION DE LOS PRECIOS DE TARTAROS Y TARTRATOS DE CAL

Extracto para la Pámpana de Baco de la reunión celebrada en Madrid el día 25 de febrero de 1969.

El pasado día 25 de febrero ha tenido lugar en Madrid y en la sede del Sindicato Nacional de la Vid, una reunión a la que han asistido los más importantes fabricantes de tártaros y tártratos de cal, procedentes de los orujos y heces, en representación de las distintas regiones vitivinícolas del país; todo ello con la primordial finalidad de estudiar la posibilidad de conseguir de la forma que sea preciso, una elevación sensible del precio de los mencionados productos, los cuales continúan indefinidamente estancados desde hace ya bastantes años, sino en cifras absolutas, sí, si los comparamos con la progresiva elevación de su final el ácido tartárico.

Las aspiraciones de los mencionados fabricantes, entre los cuales se encuentran incluidos buen número de Cooperativas que también asistieron a la mencionada reunión, es la de un aumento de 8 a 10 pesetas en grado y 100 kilos, para cada uno de los distintos productos, considerando la elevación a que antes aludíamos del ácido tártarico y consiguientemente también aumento en los costes de fabricación; tal aumento es el que se consideró mínimo para no llegar a la exportación por el gru-

po que al efecto se formará, caso de que no se consiguieran estos precios de las fábricas nacionales.

Nosotros no podemos sino estar, como siempre con el sector de producción y fomentar todo aquéllo que le suponga un incremento, por pequeño que sea, de ingresos a la sufrida viticultura, que es quien a fin de cuentas paga estos desfases; por consiguiente alentamos a los organizadores de esta reunión a seguir adelante en orden a la consecución de la elevación que solicitan y aun cuando estamos todos orgullosos de que nuestra industria de ácido tartárico sea la primera del mundo, por cuanto que será la única española que ocupe este privilegiado puesto, no podemos admitir que ello sea, como tantas veces a costa del sudor de la agricultura nacional.

Cierto que necesitamos grandes industrias que absorban el excedente de mano de obra agrícola, que todavía existe, pero también lo es que esas industrias sean por sí solas, sin ayudas ajenas, económicamente rentab'es, comercialmente competitivas, pero con todos los mercados, con los propios y sobre todo con los

NOTICIARIO

foráneos, para que de esta forma no tengamos que defender con nuestro dinero, el de los agricultores, la subsistencia de tales empresas, que pasado el período de inicial de promoción, de incubamiento, al que estuvimos gustosos de colaborar, deben haber dado inequívocas pruebas, de la convivencia o no de continuar su actuación.



La Escuela Sindical de la Vid de Madrid, continua su labor de cursillos para la especialización en diferentes ramas de la especialidad. Recientemente comenzó el de maestros destiladores, y desde el mes de febrero hasta el próximo mes de mayo, se celebran otros de licoristas, injerto y poda y ecetificadores.



En este año será inaugurada por la Unión Territorial de Cooperativas del Campo de Vizcaya, una de las fábricas de piensos compuestos más modernas de España, capaz de una producción horaria de 25 toneladas.



Un premio de 30.000 pesetas ha sido instituido para premiar el mejor trabajo sobre el tema "Metabolismo de las proteínas y del nitrógeno, no proteínico, en los rumiantes".

Los trabajos se reciben hasta el primero de agosto de 1970 en la Sociedad Ibérica de Nutrición Animal, pudiendo figurar incluso como

ponencias de la Asamblea de la entidad, que se celebrará en noviembre. Colabora en el premio la Sociedad Sanders.



Parece que la campaña oleícola en marcha, será la tercera en importancia en la historia del aceite de oliva español. Se cifra en 500.000 toneladas, por lo que sólo ha sido superada por las campañas 1951-52 y 1963-64, en las que se obtuvieron 650.000 toneladas.

La aportación principal la hará este año Jaén, con unas 200.000 toneladas, seguida de Córdoba, Ciudad Real, Toledo, Badajoz y Lérida.



Durante los días 10 al 18 de abril próximo, se celebrará en Zaragoza por tercera vez, la Feria Técnica Internacional de la Maquinaria Agrícola.

El éxito alcanzado en años precedentes fue considerable y en 1968 acudieron 445 expositores, de los que 285 eran nacionales y 160 extranjeros, con más de un millar de "Stans", y un valor de los productos expuestos que excedieron de los 340 millones de pesetas, de las que 323 millones fueron vendidos.



Se está celebrando en Socuéllamos, un curso de Enología vitivinícola, patrocinado por el Programa de Promoción Profesional Obrera del Ministerio de Trabajo, que ha desplazado monitores y material docente a la villa manchega.

Cuidados al Tractor

Es el tractor la máquina de trabajo del agricultor de mayor uso y más coste. Sin embargo, al ser inanimado y no reclamar necesidades se descuida mucho su conservación y mantenimiento, con lo que suelen ocurrir averías graves y costosas. A veces estas averías se suprimirán con unos minutos de atención, agua y grasa o aceite.

Daremos unas normas para que estos cuidados puedan hacerse de una manera metódica y racional. La primera y primordial de estas normas es que todas las operaciones que reseñaremos se efectuarán con el motor parado, en evitación de accidentes.

Cada noche al terminar de trabajar en la agotadora jornada, al igual que antes se cuidaba la yunta al volver del campo, se debe de cuidar el tractor efectuando las siguientes revisiones:

- Rellenar el depósito de combustible.
- Comprobar el nivel de aceite del cárter, rellenándolo si ha bajado.
- Mirar el nivel de agua del radiador. Si hubiese descendido demasiado revisar el sistema de refrigeración.
- Limpiar el filtro del aire, cambiando el aceite si tiene muchos posos, o terminándolo de llenar si estuviese escaso.
- Engrase de la bomba de agua, si no lleva cojinetes prelubricados, y del ventilador.
- Engrasar la dirección (roturas y articulaciones).
- Limpieza externa del radiador, quitando el polvo o barro que haya quedado en él.
- Comprobar que no está obstruido el respiradero del tapón de combustible.
- Si se trabaja con la polca o la toma de fuerza, engrasarlas.

Cada 60 horas de trabajo (semanalmente).

- Engrase general y total.
- Limpieza y engrase de los bornes de la batería comprobando el nivel de líquido y añadiendo agua destilada en caso de que falte.
- Comprobar la presión de los neumáticos.
- Comprobar el nivel de aceite de la caja de cambio, diferencial, elevador, hidráulico y mecanismo de la dirección.
- Comprobar la tensión de las correas del ventilador.
- Limpiar el pre-filtro y taza de decantación del combustible.

— Limpieza general del motor.

Cada 100 horas de trabajo o cada 15 días.

- Cambiar el aceite del motor.
- Cambio del cartucho del filtro de aceite, o bien limpiar la malla metálica filtrante.
- En los motores Diesel y semidiesel, cambiar el aceite de la bomba de inyección.
- Comprobar los frenos. En los hidráulicos mirar el nivel del depósito.

Cada 200 horas o una vez al mes.

- Reglaje de taqués.
- Limpieza interna del radiador, cambiando el agua.
- Reglaje del embrague.
- Comprobación del delco, mirando los contactos del ruptor.
- Aceitar, dinamo, motor de arranque e impulsor de arranque.

Cada 400 horas o dos veces al año.

- Renovar el elemento filtrante del filtro de gas-oil.

Cada 800 horas o una vez al año.

- En los diesel, revisión del equipo de inyección.
- Limpieza de carbonilla y repaso de válvulas.
- Comprobar la compresión.
- Lavado profundo del radiador con sosa.
- Cambio de lubricantes de caja de cambio, diferenciales, toma de fuerza y mecanismo de la dirección.

Observaciones.

Para algunas de estas revisiones, es necesario acudir al taller, pero no deje de hacerlo por falta de tiempo o porque sea caro, pues más tiempo y más caro cuesta una avería grave que pueda ocurrir por no atender debidamente al tractor. Ahora bien, para que el beneficio de todos los engrases y cambios de aceite sean lo más eficaces posibles hay que usar grasas y aceites de primera calidad sin mirar el precio, sino el rendimiento y teniendo en cuenta la densidad (S.A.E.), marcado por la fábrica en su Guía de Engrase, según el órgano a engrasar y la época del año.

El lavado del tractor debe hacerse cuando el barro está aún húmedo, pues así sale más fácilmente y no araña ni raspa la pintura de la carrocería. No debe usarse agua caliente. Las Partes de pintura que se ven, deben frotarse mojando mucho con una esponja suave. Los bajos, ruedas, chasis, etc., se darán con un cepillo y abundante agua. Hay que procurar hacer el lavado a la sombra para que no queden manchas al secar el sol demasiado deprisa el agua. Antes de empezar a lavar el tractor, es necesario tapar con una gamuza o plástico la mangueta o cabeza del Delco para evitar que se mojen y el tractor no arranque.

Los niquelados y cromados se secarán rápidamente para evitar su oxidación.

Para la limpieza del motor se usará un pincel y petróleo. La limpieza de las manos se efectuará primeramente con gasolina, después se lavan con agua fría y jabón mezclado con serrín de madera, frotando las uñas con un cepillo. No debe empezarse con agua caliente, pues al dilatar los poros, incrusta más la grasa.

(Ministerio de Agricultura)



El hermano Ambrosio

Por Ubaldo VISIER

Ambrosio fue un pastor, un pastor como todos los pastores de su tierra; áspero y seco como un hito y duro como los espinos de los añejos matorrales. Pero Ambrosio poseía una virtud en extremo meritoria: su inapreciable inventiva, su don diáfano y contundente para imprimir en su lenguaje una rara amenidad.

Ambrosio era un hombre de una simpatía

infinita; rudo en su lenguaje, pero dotado de un espíritu como pocos.

Recuerda haberle visto muchas veces sentado sobre una tosca piedra de la plazuela del pueblo, encorvado sobre sus rodillas mientras tomaba el sol de las atardecidas.

Vestía grisácea blusilla, a la usanza de las

gentes del llano; pantalones de espesa pana y alpargatas negras. Su cabeza la cubría un oscuro pañuelo anudado graciosamente sobre su coronilla. Tenía una faz cetrina, despiadadamente estirada por la imperiosa conquista de los años. Chico de cuerpo. De mirada vivaracha y siempre precisa. Su voz era débil, pero clara y segura; sus manos sarmentosas, algo calcinadas y temblonas. Debía contar... allá por los noventa (ni él mismo sabía su edad).

Ambrosio —el “hermano” Ambrosio, como nosotros le llamábamos— era distinto a la generalidad de los ancianos que inundaban los bancos y soportales de la plazuela. Al “hermano” Ambrosio le ví siempre solo, solo sobre su piedra de los cálidos atardeceres, ausente a los demás viejos de las blusas grises. Sin embargo, no por eso dejaba de tener amigos el buen anciano; yo le quise mucho y, como yo, todos los niños del pueblo amaban a Ambrosio. La amistad que le teníamos era entrañablemente sincera.

Nos contaba el viejo muchas historias, de esas historias un tanto tenebrosas de ovejas y lobos, de bichos raros de los espesos montes, de vientos y noches tormentosas. Nos hablaba también de Cuba, la tierra en que fue soldado. Todo lo narraba con singular teatralidad. ¡Con qué atención escuchábamos sus sabrosas narraciones! Bien me acuerdo que, incluso, reñí con “El Pelao” porque no me dejaba sitio para estar más cerca del “hermano”. Todas aquellas pequeñas rencillas de mi niñez las he olvidado, naturalmente; ahora sólo me queda la nostalgia de las historias que el anciano nos contaba como jamás las he oído contar...

Pero un día, hace ya tiempo, me ausenté

del pueblo. Hasta entonces no había comprendido lo mucho que amaba al viejo pastor. Me llevaron a una ciudad grande, costera. Yo no conocía ninguna ciudad grande. Deseaba conocer una gran ciudad.

Vagando puerilmente en los diarios ociosos de la costera urbe, allá, frente al manto verde, amplísimo, de agua mansa mediterránea, me acordé de Ambrosio, me acordé mucho, insistentemente. ¡Cuánto deseaba volver al pueblo!

La ciudad, la gran ciudad, empezó a cansarme. Todo me aburría, incluso me desesperaba. Deseaba vivir mi vida, mi ilusión en el pueblo: ir a la escuela, merendar pan y chocolate y correr jubiloso para sentarme a la vera de mi amigo y decirle: ¡Cuéntenos aquello de la oveja “generosa” “hermano” Ambrosio!..

Los días se me hicieron infinitamente largos, lentos, monótonos, tristes. Sin saber por qué comencé a adelgazar. Añoraba el cántico de los pájaros en la vega y el zumbiar continuo de la chicharra en los pinares del pueblo. Sentía nostalgia de su murmullo: del cencerro del ganado a la vuelta de los montes, del cantar del pastorcillo de zurrón de piel, del chirriar de las carretas a la vuelta de las faenas camperas, del agua transparente del arroyo, del vuelo de la mariposa sobre el rosal del vecino...

Al fin, un día, regresé al pueblo.

La veterana plazuela, llena de luz septembrina, me parecía muy pequeña, diminuta.

Aquella tarde, como de costumbre, mi ma-

dre me dio de merendar pan y chocolate.

Gozoso, lleno de ilusión, corrí sobre el empedrado de la plaza. Alguién me acarició al pasar... Un grupo de ancianos hablaba en voz baja... Hasta mí llegó el gorjeo de los gorrioncillos de la vega, el aroma de las amapolas y la fresca brisa del agua cadenciosa del arroyo... El grupo de ancianos seguía hablando muy bajito, con voz casi desgastada...

¿Y el “hermano”? —pregunté—.

Nadie me contestó. Su piedra estaba sola, completamente sola. Ya no quise preguntar más. Tal vez aquel día Ambrosio no saliera a la plaza; quizá estuviese en otro sitio. No, no sería extraño...

Al poco rato ví a mis amigos “Goyo”, “El Pe'ao”, y al hijo del boticario.

¿Y el “hermano”? inquirí impaciente.

...El “hermano” había muerto. Por eso estaba sola su piedra. Nadie se sentaría más sobre ella porque el espíritu de Ambrosio seguiría allí para contarnos nuevas historias de su juventud...

Me acerqué lentamente a la tosca piedra. Los ojos se me nublaron con una densidad amarga, infinita. Entonces ví lánguidamente discurrir por ella dos gotas cristalinas a manera de rocío. Y en la borrasca de mis sentimientos surgió la pequeña silueta del viejo pastor contándome su última historia...

“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)

Esta es La Roda ... caminante

Por L. Martínez PERONA

Al nacer LA PAMPANA DE BACO, esperamos y deseamos que su misión se vea cumplida, y en sus páginas veamos pasar a modo de cinta cinematográfica, las imágenes que nos ayuden a penetrar en este complejo mundo del campo, la industria y el comercio, y sobre todo a acercarnos y hermanar más a los pueblos, porque el hombre no puede vivir sin los demás; así pues, ayer fue Socuéllamos el que acertadamente abrió esta sección, y deseo de todo corazón a esta hermosa ciudad, que continúe su progreso ascendente, pues siempre le admiraré y consideraré entre las de mi mayor afecto.

La Roda, se halla situada al N. E. de la provincia de Albacete, y tiene una población de 14.000 habitantes, siendo la superficie de su término municipal de 39.300 hectáreas, de las que se dedican al cultivo de cereales, unas 27.000 hectáreas y al viñedo unas 12.250 hectáreas y las 50 hectáreas restantes aproximadamente, al cultivo de huertas. La población industrial absorbe el 40 por ciento, y el 60 por ciento corresponde a la población agrícola. Posee buenas vías de comunicación con Levante, Centro y nudo de carreteras de todos los órdenes, así como por f. c.

Es límite con la provincia hermana de Cuenca, y en esta época que tanto turismo se hace, todo aquél que desde el Centro se dirige a Levante por f. c. o carretera, desde una gran distancia, vé cómo emerge del suelo su

torre altiva, arrogante, que con gran majestuosidad se recorta en el azul del cielo de esta inmensa Mancha, y es como un faro en la llanura, que indica... !Aquí está La Roda!... y yo, me permito invitarte caminante, para que hagas un alto y te detengas un momento a descansar, pues La Roda es pueblo de hidalgos, de gentes sencillas; encontrarás honrados hogares que a tu paso se abran, tierra de hombres campechanos, de buen pan, y mejor vino, y de una llaneza comparable a esta tierra de sequías acentuadas, fríos intensos y grandes calores.

La importancia del clima condiciona de tal modo la vida del hombre, que ha podido escribir el doctor Mills, científico norteamericano, después de haber estudiado durante muchos años el clima, los estados atmosféricos y su efectos sobre el hombre, ha editado un libro titulado "EL CLIMA HACE AL HOMBRE".

Efectivamente, nuestro carácter y psicología, es como esta tierra nuestra, árida y difícil de adaptarse a las nuevas corrientes que imperan en la humanidad; efectivamente, poco adaptables, no nos va lo nuevo, pero a pesar de estas teorías, el tesón, constancia y trabajo, se sobreponen, y nos hemos acoplado a las nuevas corrientes que regulan la humanidad, porque somos pueblo consciente de su misión, y somos Quijotes.

Nuestros campos son de secano; se siente inquietud por mejorar nuestros cultivos con miras a una mejor y más rentable explotación. La máquina ha revolucionado a la agricultura. Se ha dado un paso gigante, y hoy es una realidad los avances conseguidos a través de la unión, pues individualmente poco se puede conseguir, y hoy la cooperación es una realidad que está dando sus frutos. Se inició hace unos años con la construcción de una bodega Cooperativa, que hoy por su modernísima y bien diseñada instalación, se puede clasificar entre las mejores de España, con una capacidad de 1.300.000 arrobas de envase. La técnica de elaboración ha conseguido una bien ganada fama en sus caldos, en los tipos de Blanco Mancha, y Tinto Rosado ó Clarate. Cooperación también en la sección maquinaria agrícola. Una Cooperativa alcoholera a escala Interprovincial, fruto de la unión de 18 bodegas cooperativas de varios pue'bos de esta comarca. Otra de consumo, la de Viviendas, con 400. inauguradas, y actualmente otras en construcción y nuevas fases de proyectos de donde está surgiendo una Roda Nueva. La de Blanco de España, de cuya unión se espera grandes realizaciones ya en marcha. Hay criaderos de champiñón, fábricas diversas; de muebles, cerámica, alfarería, y hoy con la abundancia de energía eléctrica, aguas potables, y alcantarillado ya terminado, surgirán nuevas industrias que enriquecerán y darán prestigio a La Roda.

El comercio tiene categoría de grandes almacenes y muy buena presentación. Hay centros culturales, peñas literarias, agrupaciones juveniles, un museo el cual merece un artículo sólomente dedicado a él, en donde se encuentra recopilada la historia de La Roda, con un valor espiritual incalculable.



Vista parcial de la Parroquia Arciprestal

Se enmarca La Roda en amplios paseos, alegres avenidas, bonitas calles, y floridos parques y jardines, con varios palacios del siglo XVI como el de la Condesa de Villaleal y Dr. La Encina entre otros; casas so'ariegas donde la heráldica de sus escudos, pregona la importancia y solera que siempre tuvo este pueblo en el concierto nacional, cuna de hijos ilustres, y su iglesia arciprestal, considerada de gran valor artístico, patrocinada por el Ministerio de Información y Turismo como Monumento Artístico de la provincia... en fin, esta es La Roda caminante, que igual que un libro, ofrece sus páginas al visitante que quiera leer en él, y pueda conocer esta tierra de buen pan, y mejor vino.

Boletín de suscripción

Estamos seguros que en LA PAMPANA DE BACO, encontrará Vd información y temas que le serán de enorme interés

Le agradeceríamos que el adjunto boletín de suscripción nos lo remita cuanto antes, debidamente cumplimentado. El importe de la misma lo verá compensado con creces por los beneficios que puede obtener leyendo cada quince días nuestra publicación

..... CORTESE POR AQUI

BOLETIN DE SUSCRIPCION

D.

Domicilio n.º 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 |  |  |  |
|----------------|---|---|---|
| 15. Sábado | 6'27 a 18'22 | Cuarto menguante | 1934. España vence a Portugal por 9 tantos a cero en el primer partido de fútbol de la eliminatoria del Extremo Occidente europeo. |
| 16. Domingo | 6'25 a 18'23 | " " | 1936. Con éxito apoteósico, se estrena la zarzuela: "La Tabertera del Puerto". |
| 17. Lunes | 6'24 a 18'24 | " " | 1896. Se abre al público la Biblioteca Nacional. |
| 18. Martes | 6'22 a 18'25 | Luna Nueva | 1254. Privilegio de Alfonso X, "El Sabio", a la ciudad de Sevilla para que tuviera dos ferias al año. |
| 19. Miércoles | 6'20 a 18'26 | " " | 1842. Nace en Sevilla el eminente actor dramático Rafael Calvo. |
| 20. Jueves | 6'19 a 18'27 | " " | 1867. Se crea el Museo Arqueológico de Madrid. |
| 21. Viernes | 6'17 a 18'28 | " " | 1565. Hallándose enfermo en Córdoba Lope de Rueda, otorga testamento en esa fecha. |
| 22. Sábado | 6'16 a 18'29 | " " | 1928. España vuelve a la Sociedad de Naciones. |
| 23. Domingo | 6'14 a 18'30 | " " | 1934. El Senado de los Estados Unidos, aprueba el proyecto de Ley que concede la independencia a Filipinas. |
| 24. Lunes | 6'12 a 18'31 | " " | 1905. Fallece Julio Verne. |
| 25. Martes | 6'11 a 18'32 | " " | 1896. "La Gran Vía" la popular zarzuela de Chueca y Giménez, con un libreto arbitrario, se estrena en París. |
| 26. Miércoles | 6'9 a 18'33 | Cuarto creciente | 1871. Nace Serafín Álvarez Quintero. |
| 27. Jueves | 6'7 a 18'34 | " " | 1809. Acción de Ciudad, en la que el general conde de Cartaojal fue derrotado por los franceses que le hicieron 2.000 muertos y otros tantos prisioneros. |
| 28. Viernes | 6'5 a 18'35 | " " | 1844. Real decreto por el cual se crea el Cuerpo de la Guardia Civil. |
| 29. Sábado | 6'4 a 18'36 | " " | 1640. La Virgen del Pilar obra el gran milagro de restituir la pierna de Juan Pellicer, natural de Galanda, milagro divulgado en muchas lenguas. |
| 30. Domingo | 6'2 a 18'37 | " " | 1781. Ejecución del famoso bandolero Diego Corrientes. |
| 31. Lunes (S.) | 6'1 a 18'38 | " " | 1492. Muere en el convento de la Rábida Martín Alonso Pinzón, cuando toda España ardía en fiestas por el descubrimiento al que tanto había contribuido. |

La otra cara del vino

VINO: sudor, trabajo. Así es la historia del vino. Así es la historia de los hombres, que día a día curten su espíritu y su cuerpo con la esteba del arado, o la azada por la esteba de la vid. De estos hombres rústicos, silenciosos, de mirada fija, penetrante, que su sudor lo transforman en vino. Porque para ellos el vino es trabajo, duro, inacabable, de sol a sol, de año a año, desde su infancia hasta su vejez.

Es la historia de un mundo aparte que carece de cultura, de vacaciones, de descanso. De un mundo que parece carecer de porvenir. Que no ofrece atractivo alguno para residir en él.

Ello hace que la juventud, que tiene más iniciativa, más energías físicas, más espíritu de superación y también más capacidad educativa y profesional, mire con apatía su situación y busque nuevos horizontes en la industria, en la ciudad. Porque la vid, a pesar de ser una de las fuentes de riqueza más importantes de la economía agrícola española, no ofrece nada o casi nada, a los que apenas tienen medios propios para trabajar en ella.

Es necesario estimular a la juventud campesina, por la Agricultura. La técnica llega cada día más a este nuestro campo. El proceso, esa enorme mole de maquinaria, de química, de investigación, sintonizado con la agricultura, es un hecho que se hace visible cambiando la fisonomía de la tierra y de los hombres. Es admirable la labor del Servicio de Extensión Agraria, por la preocupación de los problemas agrícolas, por la capacitación de los campesinos, especialmente de los jóvenes. Entiendo que ésto es insuficiente, ya que son muchos los lugares donde estos servicios no llegan, o no se conocen, a pesar de estar extendidos por toda España. Se necesita el estímulo de los medios informativos y la cooperación de los municipios, de las cooperativas agrícolas y en general de los que de un modo u otro, son responsables del desarrollo de la vida rural.

*** POR CORRESPONDENCIA ***



.....gane usted más

70 EFICACISIMOS CURSOS*

CCC

AUTORIZADOS POR EL MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA *

- INGLES
 - FRANCES
 - ALEMAN
 - LATIN
 - VASCUENCE
 - SOLFEO
 - ACORDEON
 - GUITARRA
 - NIÑO CANTOR
 - ARMONIA
 - SECRETARIADO
 - MECANOGRAFIA
 - TAQUIGRAFIA
 - REDACCION COMERCIAL
 - CORRESPONSAL
 - CALCULO MERCANTIL
 - ADMINISTRADOR
 - ORGANIZACION ADMINIST.
 - CONTABILIDAD
 - PUBLICIDAD
 - OFICINAS Y DESPACHOS
 - BANCA (Ingreso)
 - MARKETING
 - SEGUROS
 - MAITRE D'HOTEL
 - DETECTIVE PRIVADO
 - AGRICULTURA
 - ARITMETICA
 - BACHILLERATO
 - CULTURA GENERAL
 - ORTOGRAFIA
 - MATEMATICAS
 - RADIOMONTADOR
 - RADIOTECNIA
 - TELEVISION
 - TRANSISTORES
 - DIBUJO
 - JUDO
 - CULTURA FISICA (mujer)
 - LA MUJER Y SU CASA
 - CORTE Y CONFECCION
- ...y otros 22 cursos más para USTED

VIVA MEJOR

PREPARANDOSE MEJOR ★★★★★★

CORTE O COPIE Y ENVIE ESTE CUPON

Deseo información GRATIS sobre el curso o cursos de _____

Nombre _____

Domicilio _____

Población _____

Provincia _____

CENTRO DE CULTURA POR CORRESPONDENCIA CCC
Garibay, 13 - Dep. 29 - 222 SAN SEBASTIAN

EN POCOS MESES, FACILMENTE PUEDE LOGRAR UNA ESPLÉNDAIDA COLOCACION... O ASCENDER RAPIDAMENTE EN SU PROPIA EMPRESA... ¡MATRICULESE EN CCC!

30 AÑOS DE EXPERIENCIA
700.000 ALUMNOS



La agricultura es una ciencia. Ser labrador, no tiene por qué ser sinónimo de incultura e ignorancia: ¿O quizás sí...?, ya que el campo está lleno de labradores y falta de agricultores. Hay una diferencia entre ser labrador y agricultor, a pesar de parecer lo mismo. Una de las mayores y más terribles plagas que es necesario extinguir, estendida por todo el agro nacional: ¡la incultura! De ésta nacen todos sus males.

Cuando la juventud agrícola pase de labradores a agricultores y sienta toda su ilusión, su esperanza, su alegría y su fe en el campo, no sólo en el vinícola, sino todo en general. Cambiará nuestra situación económica. Y el campo ofrecerá algo más que trabajo. En él habrá seguridad, cultura, descanso... Y los rústicos hombres de hoy percibirán la alegría de vivir, de reír y de amar.

Julián Perea.

UN NUEVO QUIJOTE

En un lugar de la Mancha...

Socuéllamos.

Nace "La Pámpana de Baco".

Es muy buena.

Interesante.

Bien orientada.

De gran agilidad.

Con grandes perspectivas.

Lo que tantos años esperábamos.

Estaba haciéndonos mucha falta.

Seas bien llegada.

La Mancha.

Sus vinos y su campo.

Siempre en la orfandad.

Ya tenemos un portavoz.

Defenderá aspiraciones.

Dignificará estas tierras.

Eliminará negras leyendas.

La Mancha agradece tu rasgo.

Por ser el paladín.

Por el desinterés demostrado.

La unión hará la fuerza.

Será premisa indiscutible.

Bastante fue el "divide y vencerás".

"La Pámpana de Baco" aparece

Para desfacer entuertos.

Para enmendar sinrazones.

Con ánimos.

Con alegría.

Con afanes de lucha.

Por un mejor vivir de la Mancha.

Bendita mil veces seas.

Os saluda a todos.

Os invita a colaborar.

Cooperemos.

Quijotes y Sanchos unidos.

Se lograrán soñadas metas.

Tenemos muy buenos valores.

Defendamos nuestra región.

Hay mucho que hacer.

Piano, piano, llegaremos lontano.

Hasta el fin nadie es dichoso.

Conseguiremos el objetivo.

Ponemos en ti la confianza.

... y sucedió que;

Limpia las armas,
compuesta la celada
y dispuesta la lanza,
don Quijote se lanzó a la aventura.

Lánzate. "Pámpana de Baco".

Que la suerte sea.
Que el éxito sea.
!Enhorabuena, Mancha!

A. Quijano.

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.

Se venden dos prensas hidráulicas de 25 m/m. de pistón, seminueva. Los interesados pueden dirigirse a la revista.

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.

¿Quién podó la primera viña?

El Centro de Información y Desarrollo Agrícola John Deree (CIDA) nos muestra hoy, en breve síntesis, el origen, esencia, particularidades y futuro de la Vitivinicultura, o sea, el arte de cultivar las vides.

Comienza haciendo un poco de historia, para concluir finalmente demostrando el grado de perfección a que se ha llegado en este cultivo por medio de la más progresiva y adecuada mecanización.

La Sagrada Escritura dice que en el año 2.341 antes de Jesucristo, siete después del diluvio, Noé plantó una viña y que habiendo

bebido con exceso experimentó los efectos del vino. Sin embargo, es de suponer que se conociera antes la vid, pero sólo por fruto y no para hacer vino de él.

La poda de la viña se la atribuye Plinio a una simple casualidad, ya que según él —habiendo una cabra comido el renuevo tierno de una vid, el propietario observó con sorpresa que al año siguiente dio aquélla más uvas y de mejor gusto. Según los historiadores profanos, las prensas son de la más remota antigüedad y su invención se atribuye a Baco.

Las vides europeas prosperan en todos los

suelos, excepto en los demasiados húmedos o salobres; en cambio las americanas son más exigentes y algunas de ellas temen la caliza. La importancia que en todo estudio vitícola adquieren las vides americanas, es consecuencia de la contribución aportada por estas especies a resolver el problema creado por la filoxera, terrible plaga que se combatió al principio intentando substituir completamente las vides europeas por las americanas, de fruto mediocre y, por lo tanto, productoras de vino de inferior calidad, además de no desarrollarse convenientemente en los terrenos calizos.

Por fin se resolvió el problema mediante el injerto de vides europeas en patrón de vid americana.

Solucionado punto tan importante como este de la filoxera, llegamos, con el correr del tiempo, hasta nuestros días y contemplamos con orgullo el progreso hecho técnica ante la presencia en los viñedos de tractores, que laboran tan eficazmente como para redimir al hombre de aquellos trabajos manuales, de por sí tan agotadores, como suponían para quien de lleno se dedicaba a la viticultura.

Transportes

“Quico”

Camiones cisternas de acero inoxidable para transporte de vinos, alcoholes, aceites, etc.



Teléf. 234

SOCUELLAMOS (La Mancha)

Pasatiempos

HORIZONTALES. — 1: Caballero valeroso, notable por sus hazañas. 2: Aconsejar. 3: Materia pegajosa que se saca del muérdago. Dios Egipcio. 4: Dueña. Ficha del dominó con un solo punto. Consonante. 5: Nombre propio de varón. 6: Ilegales. 7: En plural, pieza cóncava que forma parte de la guarnición de las espadas. Arbusto de la china. 8: Atreverse a algo. Centro de Atracción y Turismo. 9: Instrumento de cirugía. Vocal. 10: Empieza a clarear el día. 11: Intentos. 12: Forma de pronombre. Señal de socorro.

VERTICALES. — 1: Vivienda lacustre. Pueblo de Perú, en la provincia de Jauja. 2: Comparásemos. 3: Certificarán auténticamente la legalidad de un documento o una firma. 4: Agarradero. Instrumentos músicos de barro, muy sencillos. 5: Nota musical. Al revés, concavidad profunda de la tierra. Líquido en el peso. 6: Acudir. Hijo de Adán y Eva. Ladrones hábiles. 7: Río italiano. Sabida, pública y notoria. Existe. 8: Al revés, acopiar tesoros.



—Tenga cuidado, don Enrique... La señora anda por ahí...

“HUMOR”

A veces las cosas más sencillas son las que tienen más gracia. A nosotros nos resultó graciosísimo el cuento del niño al que le preguntó un señor, cómo se llamaba.

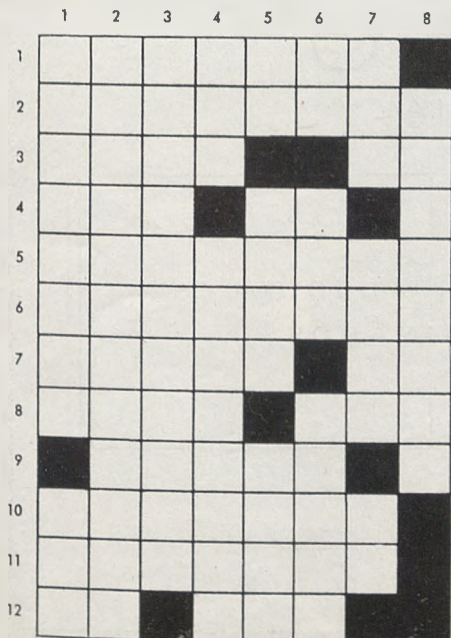
!Aciértelo usted! —propuso el crio—: unos me llaman Teo y otros me llaman Doro...

— Muy fácil: Teodoro...

— Pues, no señor; Doroteo.

!CURIOSO!

Los Reyes Católicos contrajeron matrimonio, falseando su documentación. Por su consanguinidad, necesitaban dispensa de Roma para casarse y exhibieron una bula de Pío V, que no pasó de ser una ficción del Arzobispo de Toledo. Dos años más tarde, una bula de Sixto IV, fechada en 1.º de diciembre de 1471, legitimó el matrimonio de Isabel y Fernando.



"PROBLEMA DE INGENIO"

En un canasto hay huevos, cuyo número se duplica cada minuto. Después de una hora el canasto está completamente lleno. ¿Cuánto tiempo se necesitó para llenarlo hasta la mitad?

"FRASES CELEBRES"

La Agricultura es el primer oficio del hombre; el más honrado, el más útil y, por consiguiente, el más noble que pueda ejercer.

(Rosseau)

El labrador es el rey de la naturaleza, pero esclavo de la sociedad.

(Pérez Galdós)

HUMOR BREVE

Debió usted casarse muy pronto para tener ya una hija de 20 años.

— ¡Ay!, sí, señor, a las ocho de la mañana.

Una pareja de nuevos ricos, tan ricos como ignorantes, regresa a su hogar después de un viaje por Europa. Los vecinos les preguntan:

— Y Venecia, ¿qué les ha parecido?

— Bueno, no hemos podido juzgar, llegamos en un día de inundación.

VERTICALES: 1.—Palafito. Aco. 2.—Asi-
milasemos. 3.—Legalizarán. 4.—Asa. Ocarinas.
5.—Do. Amis. Neto. 6.—Ir. Sec. Cacos. 7.—
Nat. Nota. Es. 8.—Raroseca.
HORIZONTALES: 1.—Paladín. 2.—Ase-
sorar. 3.—Liga. Ra. 4.—Ama. As. R. 5.—Fi-
lomeno. 6.—Ilícitos. 7.—Tazas. Te. 8.—Osar.
Car. 9.—Erina A. 10.—Amanece. 11.—Cona-
tos. 12.—Os. Sos.

CRUCIGRAMA

PROBLEMA DE INGENIO: 59 minutos.

SOLUCIONES:

CAMPILLO

AGENTE COMERCIAL

VINOS, ALCOHOLES
Y DERIVADOS

TELEF. 19 - ECHEGARAY

SOCUELLAMOS - LA MANCHA

VISTA PARCIAL DE BODEGA

PEDRO MOLINA FERNANDEZ
Elaborador - Exportador de Vinos

Teléfonos 246, 297 y 303 SOCUELLAMOS (La Mancha)



Cooperativa Agrícola "LA REMEDIADORA"

Vista aérea de sus bodegas e instalaciones

Apdo. 68 - Tlf. 285 -- LA RODA DE LA MANCHA

