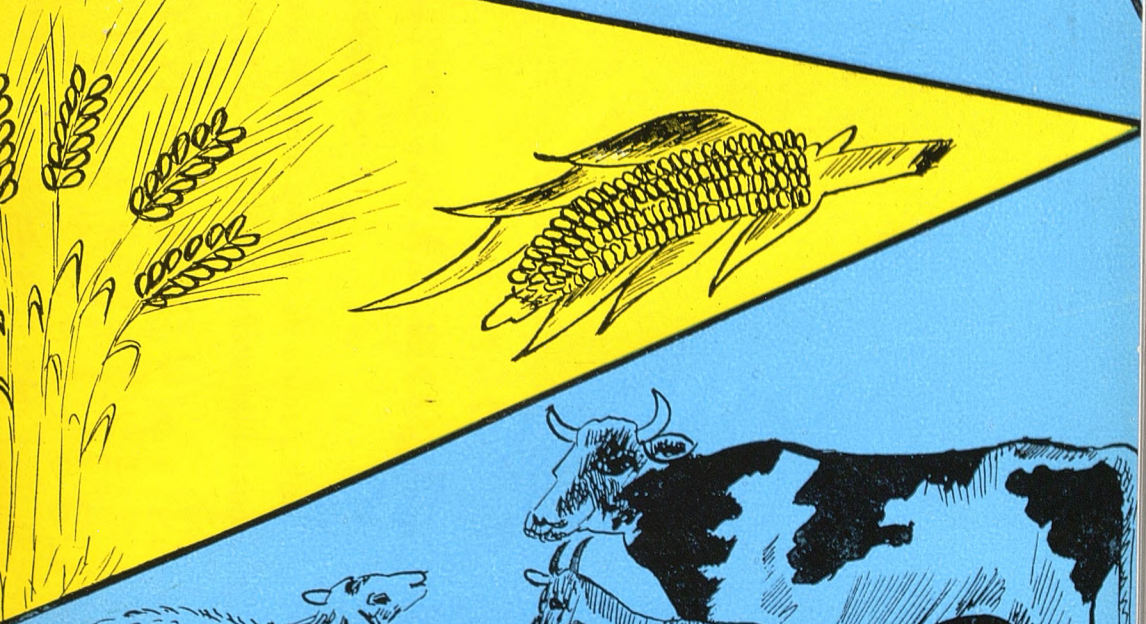


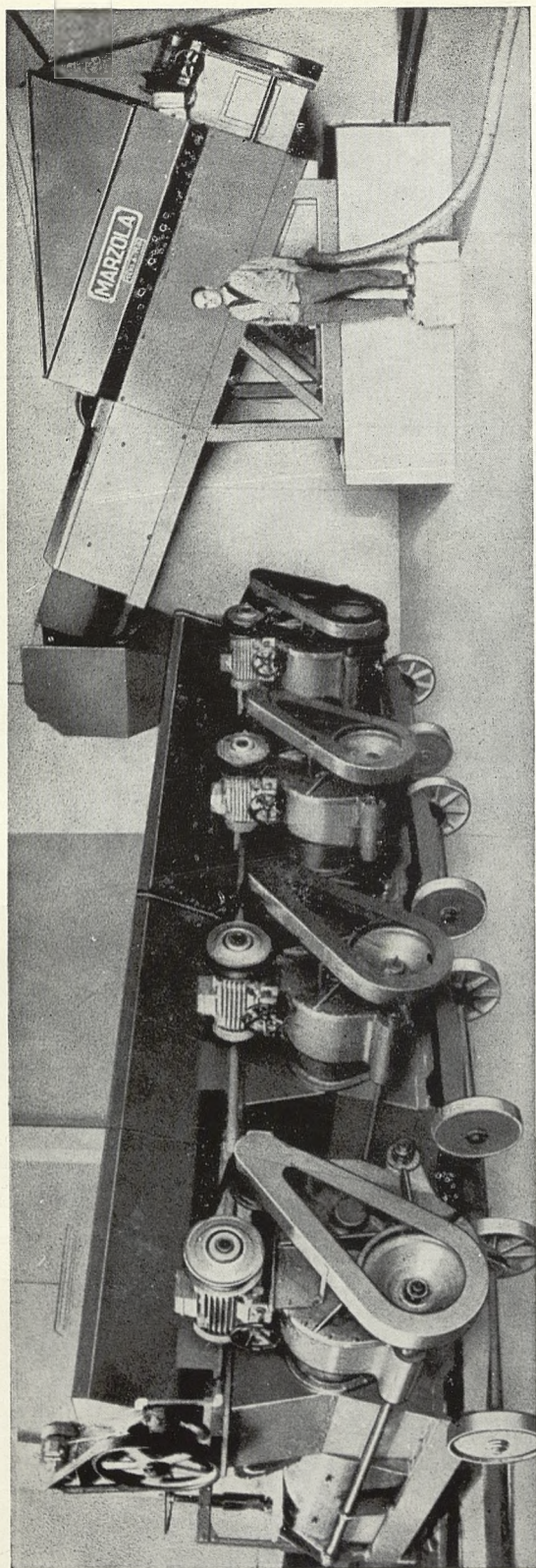
# La Pámpana de Baco

1 Abril 1969

Núm. 2







# 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. 2

Abril, 1<sup>a</sup> quinecna 1969

FUNDADOR Y DIRECTOR:

José López - Osa Díaz Pintado

ADMINISTRADOR:

Manuel Fco. Moreno Pedraza

REDACTORES:

Manuel Sáez Zafrá

Manuel Grande Puertas

Andrés Piqueras Gómez

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

Ilustraciones del Ministerio de Agricultura

## SUMARIO

	PÁG.
Editorial . . . . .	3
El vino amigo . . . . .	5
Cooperativismo . . . . .	7
La viña y el vino . . . . .	11
Sección ganadera . . . . .	15
Capacitación agraria . . . . .	19
Disposiciones oficiales . . . . .	20
Sucedió esta quincena . . . . .	21
Mercados de vino . . . . .	22
Comercio exterior . . . . .	21
Actualidad . . . . .	25
Importancia de equilibrar los mostos . . . . .	26
Nuestros pueblos (Tomelloso). . . . .	29
¿Sabe usted que ... ? . . . . .	33
Mirando al Firmamento . . . . .	36
Los ingleses en Jerez . . . . .	37
La poesía y el vino. . . . .	39
Mercado y servicios . . . . .	40
La calidad: arma de conquista . . . . .	41
Que usted lo pase bien . . . . .	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

El problema de venta es actualmente importantísimo, pese a que existe una super-producción de cualquier mercancía. En este caso abordamos el tema de las agrícolas, que es el de nuestro sector.

Podemos observar que existen negocios florecientes amparados por la mercancía que compran y venden diariamente, estas firmas han superado antes muchos obstáculos, tales como: encontrar su verdadera zona de venta o consumo, seleccionar sus calidades, presentar sus productos, organizar propaganda y publicidad y poseer vendedores capacitados al ritmo de producción.

En nuestro caso, ¿qué tenemos que hacer nosotros, los agricultores? Sencillamente, dar comienzo, de una vez y para siempre, a una selección del producto —convenciéndonos de que la calidad es necesaria en el mercado, si queremos exigir un precio remunerador—, hacer propaganda para que los mercados de consumo nos localicen y soliciten nuestras mercancías, dar al cliente o comprador una garantía que le sirva de estímulo para continuar realizando operaciones, simplificándole el curso del negocio en lo que nos sea posible y dándole siempre la calidad que nos hemos comprometido a entregarle, no por alzas o bajas en los precios superemos o reduzcamos lo pactado, pues ésto, al fin, redundaría en perjuicio del vendedor o comerciante, poniendo en entredicho su seriedad, como asimismo la calidad de la zona para futuras operaciones.

Y todo esto mejoraría, en parte, si cada vendedor-agricultor dispusiera siempre de una cartilla, donde todos los años o campañas llevara anotados en resumen la calidad, comportamiento y formalidad resultante de todas sus operaciones y negocios, dicha cartilla podría estar depositada en una oficina de ventas de la localidad donde el comerciante, podría adquirir informes y saber en cualquier momento la clase de operación realizada, para evitar de esta manera que cualquier desaprensivo pueda tirar por tierra la calidad y buena fama de una zona, como sabemos que viene ocurriendo más frecuentemente de lo que desearíamos.

Hay un refrán muy español, que dice: "VENDER GATO POR LIEBRE". Y ésto es lo que nosotros queremos evitar precisamente, inculcando en el buen sentido de todo vendedor o comerciante la idea del recto proceder en sus negocios, que le acredite en todo momento como digno de confianza y consideración por parte de cualquier comprador. Pues ésto es en definitiva lo que da consistencia a cualquier negocio, ésto es saber vender, lo cual interesa tanto como saber producir, tal como está en la actualidad el Mercado.

Deseamos que estos humildes consejos sean de utilidad a todos y les sirvan en el futuro para mejorar y progresar en el maremagnum terrible en que hoy se mueven compradores y vendedores.

# 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)



**E**l vino es líquido que resulta de la fermentación alcohólica del mosto, o sea, del jugo obtenido por expresión de las uvas. Provoca la fermentación una bacteria aerobia (*Schizosaccharomyces elipsoidicus*), que de modo natural vive sobre el hollejo de la uva. Mediante la fermentación del azúcar del mosto de uva el alcohol con desprendimiento de gas carbónico, debido a las reacciones que simultáneamente se desarrollan en el líquido, se forman varios ácidos, aldehídos, ésteres y éteres que le comunican sabores y perfumes variables y cuya intensidad depende de su grado de oxidación y esterificación.

El origen del vino lo tenemos que bus-

siendo nuestro país, junto con los franceses, los más famosos de todo el mundo, por su calidad y gran variedad.

Un día sin sol o una mesa sin vino, ni es día ni es mesa. Porque el vino es el oro en líquido que se bebe, es la sangre de nuestra madre la Tierra y es Cuerpo, Alma y Divinidad de nuestro Señor Jesucristo. Siendo por lo tanto, digno de toda veneración y del honor de presidir el altar de nuestra existencia; la mesa de cada día, como en las Aras divinas. Pero ahora, con los modernos "snobismos", nos hemos tornado amantes de todo lo exótico e imitadores del pavo, sin saber apreciar la exquisita calidad e infinita variedad de nuestros cal-

## *El vino amigo*

*Por Juan López Jiménez*

car en los remotos tiempos de Noé, de los que nos redacta la Sagrada Biblia la célebre anécdota aquella de Sem, Cam y Jafet; de que cuando fue descubierto por su padre y éste lo bebió con exceso, fue Jafet el que vió en el vino las cualidades que posee, haciéndolo y dándolo a probar por toda la Europa que él y sus descendientes poblaron después.

En la antigua Grecia, como así mismo en la Roma de los Césares, lo bebían, le guardaban culto y lo utilizaban como medicamento, debido a sus múltiples y ricas cualidades.

En la actualidad los principales países productores de vino son España, Francia e Italia,

que son propios para copear, para tomarlos como aperitivos, de mesa, tanto para una buena carne como para un succulento pescado, achampanados, para postres, medicinales y como excelentes reconstituyentes; inclinándonos por extrañas y exóticas bebidas de mal gusto y peor calidad, como son todas esas importaciones de la familia de la "cola", o por productos de comerciantes químicos que han conseguido descomponer el agua pura para embotellarla y servirnosla después a precios desorbitados.

Con la gran riqueza del producto de nuestra vid, se pueden satisfacer a las más exigentes variedades de gustos, paladares y épocas

# AGRO-INSECTICIDAS MANCHEGOS

FABRICA DE PRODUCTOS

## “ORUVID”



Avda C. Sotelo, 15  
Teléfono 483

SOCUELLAMOS  
(LA MANCHA)

del año, y con ello no sólo honraremos a nuestra patria, sino que beneficiaremos notablemente nuestra salud y complaceremos a uno de nuestros mejores sentidos: el paladar.

Pero hay que despertar de este sueño dorado de los laureles y olvidar aquel viejo adagio castellano, que dice: “El buen paño, en el arca se vende”. Ya que hoy hemos podido comprobar, aunque no comprenden, como una extensa publicidad bien organizada es capaz de vender estufas en pleno desierto de Sahara en el mes de agosto.

Los Sindicatos Provinciales de la Vid en compacta unión, las Cooperativas Vitivinícolas y la Unión General de los vinateros, deben adaptar nuestros géneros caldos a la época y cuidar que no sean adulterados por expende-

dores poco escrupulosos, a la vez que emprenden una gran campaña para eliminar ese complejo que parece ser sistema de “La Nueva Ola”, al creer que no está bien visto el pedir una copa de vino en la mesa de la terraza de un Bar o en la barra de un “Snack Bar”.

El vino, si es puro, es la luz del entendimiento, ennoblece el alma, tonifica la salud, despeja los sentidos, une amistades, es bálsamo para la buena digestión, resulta económico y nos honra a nosotros mismos. Y además, que el vino, vino primero por obra y gracia de la Divina Naturaleza. Por lo tanto, no dejemos que las bebidas “Standar”, que han llegado después, aunque éstas traigan “cola”, lo dejen en un segundo lugar, porque nuestros vinos merecen el primero.



# COOPERATIVISMO

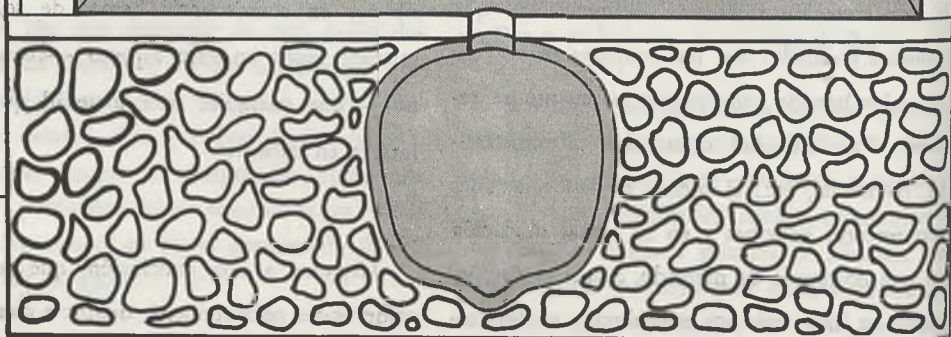
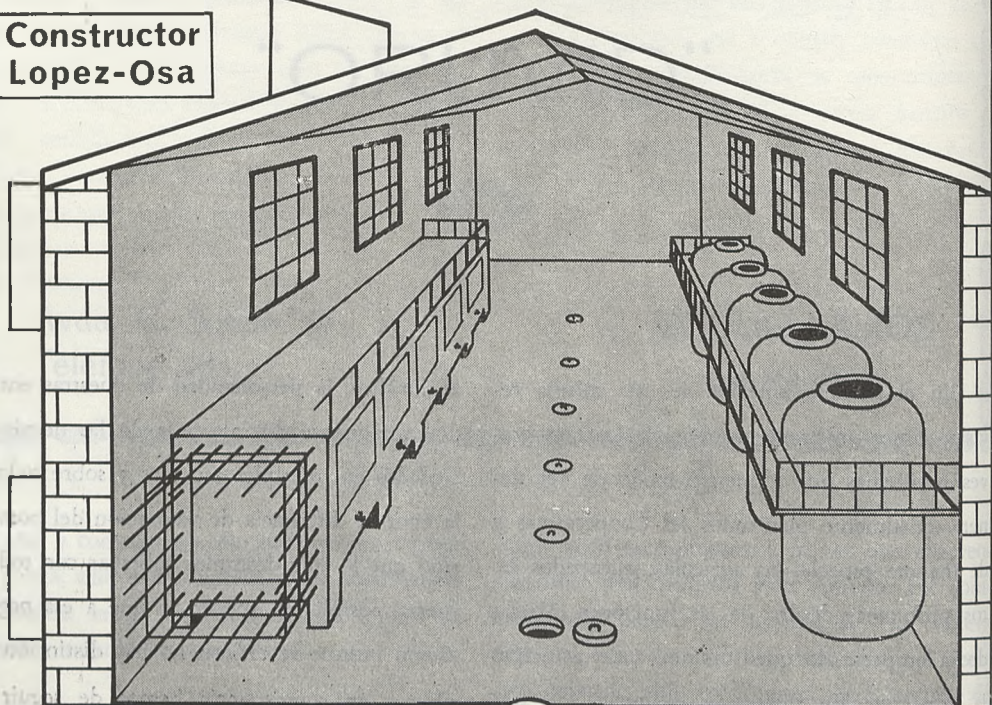
En el número anterior de esta misma revista, dimos un breve resumen de los más graves problemas que a nuestro modo de ver tienen actualmente planteados las Cooperativas y de manera especial las agrícolas; agrupados estos problemas dentro de las funciones clásicas de la empresa, lo que supone ya de principio la consideración tajante y definitiva de que nuestras entidades son una empresa más y como tales han de comportarse en cuanto se refiere a su actividad económica, administrativa, comercial, etc., al menos en sus relaciones con terceras personas y en su actual ubicación en una economía de mercado, donde la competencia se hace cada vez más dura y el desarrollo y mantenimiento de las relaciones externas depende en gran parte de la organización interior de cada unidad económica; todo esto quiere decir en absoluto que olvidemos la naturale-

za jurídica, la personalidad de nuestras entidades, totalmente distinta a la de las demás sociedades en múltiples aspectos y sobre todo en la enorme diferencia de valoración del hombre, sino que lo que deseamos subrayar con toda la fuerza posible, es que en lo que a esa organización interna se refiere, no hay distinción posible y en consecuencia hemos de seguir los mismos pasos en este aspecto —cuando menos— que cualquier otra sociedad que tenga interés en subsistir.

Llegados a esta conclusión, que se puede comprender perfectamente dentro o como parte del aspecto contable-administrativo, es preciso, reconocer que para llegar a una mediana organización ya no administrativa sino siquiera elemental, de sentido común que supone única-

# Construcciones López-Osa

Constructor  
Lopez-Osa



BODEGAS, NAVES, TINAJAS Y DEPOSITOS.

Apartado - 21  
Souéllamos

Teléfono 171.  
(La Mancha)



mente el dominio de principios generales, todo ello de acuerdo con el volumen y envergadura de cada cooperativa, se precisa encontrar el hombre idóneo, capaz de implantar esa organización tan deseada, con más o menos formación técnica, pero sí con ideas claras y con vocación cooperativa, con conocimiento humano de las personas con las cuales se va a relacionar; y éste es lamentable pero lógicamente el primer obstáculo de la mayor parte de nuestras entidades agrícolas, puesto que naturalmente en los medios rurales no es fácil encontrar ese hombre de quien en definitiva ha de ser, como siempre la obra, si es que queremos que ésta exista auténticamente.

Hemos querido iniciar ya el estudio o si se quiere la exposición de nuestras ideas, sobre casos concretos que permitan aproximarnos a ese ideal de organización, dando comienzo por la pieza fundamental, el primer eslabón en toda cadena: el hombre que ha de ser capaz de transmitir incluso su propia personalidad a la que obra que se encomiende; y lo hemos puesto en primer lugar, junto al nacimiento de cualquier cooperativa, incluso contando con él de antemano, como podría hacerlo cualquier sociedad anónima, por ejemplo, dado que desde el primer momento lo que se precisa con toda urgencia, es la mayor claridad en todos los datos, tanto más en los administrativos, en los de dinero, puesto que consecuencia de la falta de los mismos, suele ser en gran número

de casos el prematuro enfriamiento del ardor puesto inicial de los socios, desconfiados ya de principio, por esa eterna inercia en que el curso de tantos años de abusos y engaños los ha postrado.

Y sucede paradójicamente que a ese hombre al que no nos cansamos de conceder importancia, para el buen funcionamiento y desarrollo de cualquier cooperativa, no se tiene en cuenta en la mayor parte de los casos, se desestima por el agricultor, que tradicionalmente los ha reconocido nada más que gente aprovechada de su propio dinero, sin reconocerle una labor nunca productiva y sí lucrativa; y éste no es indudablemente el camino más acertado para llevar debidamente cualquier tipo de sociedad y mucho menos aquéllas donde las personas lo son todo, y su formación no les puede permitir organizarse por sí mismos; porque lo que es un error manifiesto es seguir dirigiendo un enorme número de cooperativas por verdaderos aficionados y nada más, que pueden poner mucho ardor, mucho interés en su labor pero que siempre se encontrarán con la limitación que le imponen sus escasos conocimientos; de hecho así es como sucede y encontramos que hay contabilidades tan atrasadas que es poco menos que imposible descifrarlas, mal a partir del cual arrancan la mayor parte de los descontentos de las Cooperativas, puesto que los socios empiezan a desconfiar, si es que no lo habían hecho ya de principio; falta el dinero

en sus hogares consecuencia de los retrasos en las liquidaciones, se inicia un enfriamiento en las relaciones con la Junta, que se ve criticada por todos y en todos los lugares del pueblo; disminuyen las entregas de productos o bien bajan las adquisiciones en común, se produce en fin un pequeño caos que llega a culminar en muchas ocasiones con un período de languidez en la vida de la Entidad, en otras con el cambio de Junta Rectora que al final busca la persona que sea capaz de aclarar el enorme enredo, lo aclara siempre a medias y cobra mucho más, dada su especialidad, que el propio administrativo anterior, que anturualmente queda ya para siempre descontento, puesto que también hay que tener en cuenta que tradicionalmente está, por aquéllo de ser aficionado, mal retribuido; en resumen se aprecia aquí claramente, como en tantos otros aspectos, unas notables deficiencias, que son poderosos frenos para la expansión del cooperativismo agrario; una falta de aplicación de uno de los principios más importantes de la cooperación, el de la educación de los socios, la formación cooperativa a todos los niveles.

Lo que no podemos pensar nunca es que las pequeñas cooperativas rurales tanto por la modestia de sus medios, como por el volumen de sus operaciones, se puede permitir el lujo de tener personal especializado, pero sí podríamos poner dos soluciones a todo este estado de cosas:

1.º *Fomento de los cursillos de Formación Cooperativa*, en plan masivo, a semejanza de los que está llevando a cabo actualmente el P.P.O. llegando hasta los propios ambientes del agricultor, en su propio pueblo sin desplazarlos a la capital de la provincia, donde aparte de asistir muy pocos y ser los más desocupados, las enseñanzas, demuestra la experiencia que han dado escasos frutos, por estas y otras muchas razones.

2.º *Centralización comarcal, administrativa y contable*, que haga posible el empleo de personal especializado en estas labores, con abaratamientos en sus costos y mayor perfección en el trabajo; tal centralización podría hacerse reuniendo pequeñas entidades en la mayor de la comarca o zona natural o bien como secciones de cooperativas de segundo grado, donde se recibirían los partes de movimiento diario de cada agrupada y por sistemas mecánicos a manuales se pasarían a los libros de contabilidad de cada una de ellas; se mantendría la personalidad de los actuales Secretarios Administrativos, dándoles más libertad para dedicarse a otros problemas y más seguridad en su actuación, dado que siempre estaría respaldada y vigilada por esa central, la cual actuará al propio tiempo también como un buen Consejo de Vigilancia, que hasta ahora es totalmente inoperante.

M. de Roba Fuerte



# La viña y el vino

## La recolección mecánica

Se están ensayando actualmente, en diversos países, tres tipos de máquinas para la recolección mecánica de las uvas.

### 1.º Un vibrador.

Para esta máquina es necesario que las uvas se desprenden fácilmente del racimo; se adapta, por ejemplo, magníficamente a la variedad americana CONCORD, que posee esta particularidad, que hasta ahora era considerada como un defecto.

Ninguna de nuestras variedades autorizadas o recomendadas tienen actualmente esta ventaja.

### 2.º Una máquina con barra de corte.

Esta máquina se está experimentando actualmente en Francia. Para su utilización es necesaria una poda en espaldera especial, formando un emparrado en forma de T, en el que las ramas estarán colocadas sobre los hilos horizontales y las uvas penderán por debajo.

Esta forma especial de poda ya se ha utilizado en algunas regiones de España, y ade-

más puede aplicarse muy bien a las especies que tienen la particularidad de que los racimos de uvas tienen un rabo largo, como ocurre con las variedades SULTANA, PALOMINO, MALAGA, etc.

Existen, por el contrario, otras variedades, recomendadas y muy utilizadas en nuestro país para la producción de vinos de consumo corrientes, que no pueden ser adaptadas a este método de recolección.

### 3.º Una máquina de aspiración.

Consiste en un gran ciclón de succión, con varios brazos, manipulado cada uno por uno obrero, que al igual que un aspirador, chupa una tras otra, todas las uvas de los racimos. Esta máquina, que hasta el momento no está todavía perfeccionada, tiene un grave inconveniente, que es la cantidad de hojas que aspira con las uvas. Es preciso, pues, utilizar antes de la recolección un desfollante químico.

Otro de los inconvenientes de esta máquina es que el grano sufre mucho y no queda in-





# BANCO DE BILBAO

AL SERVICIO DEL CAMPO



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



tacto; sin embargo, ésto queda paliado por la rapidez con que la uva pasa de la cepa a la prensa.

Estas máquinas tienen que ser completadas, evidentemente, con tolvas de capacidad suficiente para que puedan ir absorbiendo las uvas recolectadas y es necesario también disponer de una gran cava que pueda admitir la cosecha a medida que va llegando al talar.

Estas técnicas, que todavía hay que perfeccionar para poner a punto, representan sin embargo un gran paso para llegar a la mecanización de la recolección. Serán la solución para resolver el grave problema de la mano de obra durante la vendimia, que hasta ahora ha tenido que ser resuelta por personal extraño a la explotación, cada vez peor y más difícil de encontrar, y que además exige pagar jornales muy superiores a los normales.

Desde luego, esta recolección mecánica solamente podrá utilizarse en las viñas que se destinen a la producción de vinos de la vendimia actual reservada a consumo corriente, quedando las viñas que dan uvas para mesa o bien

para vinos finos. Sin embargo, la mecanización no es incompatible con la producción de un vino corriente de buena calidad.

**!MECANIZACION!** ¿Quién puede decirlo mejor... que esos agricultores californianos que han utilizado una máquina de podar que avanza sin conductor?

La máquina, con tres ruedas, lleva un compresor que alimenta a ocho podadoras neumáticas, siendo utilizadas cada una de ellas por un podador. Pueden podarse cuatro hileras a la vez.

La velocidad de avance era sin embargo muy lenta (100 metros por hora) y el puesto del conductor por tanto muy pesado. Era pues mucho más económico hacer primeramente, con el tractor, un surco con suficiente profundidad para que la rueda delantera de la máquina fuera a por él sin salirse y marcara la dirección que debía seguir, sin ser necesario ya un conductor.

*Guta Agrícola Philips*

---

AL DIRIGIRSE A NUESTROS ANUNCIANTES,

ROGAMOS HAGAN MENCION A LA REVISTA.

# 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

## 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*



# EL CERDO

Por Angel Carrascal (Veterinario)

ADERA SECCION GANADERA SECCION GANADERA SECCION GANADERA SECCION GANADERA SECCION GANADERA

## ENFERMEDADES DEL CERDO PRODUCIDAS POR BACTERIAS

**EL MAL ROJO.**—Esta enfermedad es de las más interesantes e importantes. Es una enfermedad infecciosa y contagiosa producida por un bacilo que descubrió Pasteur. Está muy extendida en toda Europa; en España se da con mucha frecuencia, sobre todo en algunas regiones presentándose más a menudo en primavera y verano. Los cerdos blancos la padecen más que los negros.

El bacilo que produce el mal rojo es un germen que está muy difundido por el suelo, por el agua, en restos de animales y hasta en algunos cerdos sanos en las amígdalas y en otros órganos. En las pulgas del cerdo se ha encontrado también, que muy bien se les puede atribuir a ellas la propagación de la enfermedad. Como vive en animales sanos y tiene gran extensión, es muy posible la aparición en cualquier lugar, sin que haya necesidad de contagio.

Favorecen la aparición de la enfermedad el frío excesivo de los animales, el que tengan lombrices, mala alimentación y otras, que debilitan las defen-

sas del animal. También se propaga a los sanos por medio de los alimentos y el agua, con lo que veremos que aunque se separen los sanos de los enfer-





- estudios, proyectos y presupuestos para instalaciones parciales o completas de bodega.
- accesorios para depósitos de hormigón, acero revestido, acero inoxidable, plástico, etc...
- tuberías especiales para líquidos alimenticios.
- homogeneizadores para cualquier volumen de líquido.
- automatismos y centralizaciones de mandos con señalización de operaciones por sistemas de control óptico, acústico, etc. .
- componentes e instalaciones de tratamiento (frio-calor) para líquidos alimenticios, bases o derivados.
- instalaciones recuperadoras de aguas de refrigeración.

**S**

I ESTA VD.

**i**

INTERESADO POR NUESTRO ASESORAMIENTO

**y**

GRATUITO Y NUESTRAS ESPECIALIDADES,

**e**

ENVÍENOS ESTA HOJA CON SU

**n**

NOMBRE Y DIRECCION COMPLETA

**a**

FIN DE SER INMEDIATAMENTE ATENDIDO.

Nombre: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

Población: \_\_\_\_\_

Teléfono: \_\_\_\_\_



S. A. SIGENA - General Perón, 2, 8.º d. - Teléfono 254 63 41 - MADRID-20



mos, pueden adquirir el mal rojo. Algunos roedores —el ratón concretamente, que enferma fácilmente de este mal, puede influir en el contagio, esto hará al ganadero, tomar las medidas pertinentes para librarse de ratas y ratones en toda su vivienda y en la de sus animales, ya que en la mayoría de las enfermedades son los que traen y llevan.

Hay tres formas de enfermedad: una llamada septicémica, que es la más frecuente; con ella, los animales pierden el apetito, tienen fiebre y aparecen manchas rojas en la piel de la cabeza, orejas y cuello, en el lomo y brazadas. Al principio, las manchas son rojo vivo, que van oscureciéndose hasta hacerse moradas. Si hacemos presión con los dedos, las manchas desaparecen de momento. En algunos casos aparece tos seca. Puede morir el cerdo en unas veinte horas sin que aparezcan las

manchas de la piel.

Quando la infección dura más de cuatro días, es fácil que se curen o pasen a la forma crónica.

La forma cutánea es la más benigna. Primero aparece la fiebre, luego el animal pierde el apetito, tiene fatiga, tos, boca seca, cola caída y estreñimiento; a los dos días aparecen las manchas rojas como ladrillitos que van oscureciéndose y elevándose para formar placas edematosas que luego se secan y forman costras que caen solas. Puede presentarse también gangrena seca en las orejas o en la cola.

La forma crónica se presenta por mala curación de las formas anteriores; ésta se localiza en las articulaciones, corazones y vasos circulatorios, son síntomas de palpitaciones, mala respiración y fiebre, que hacen que el animal está casi siempre acostado sobre los codos y

el esternón, inflamándose las articulaciones, pierden el apetito y adelgazan hasta morir; ya que la forma crónica del mal rojo del cerdo es incurable.

Para prevenir esta enfermedad, en la antigüedad, se vacunaban preventivamente los animales sanos con suero y cultivo y cuando enfermaban se les aplicaba sólo suero a grandes dosis. Hoy con los antibióticos o penicilinas, a los primeros síntomas, se corta la enfermedad con seguridad asombrosa.

Hemos de tener cuidado si algún cerdo muere o se mata al notarlo enfermo por temor a que muera al manipular las carnes, ya que la menor herida, harán que la enfermedad se propague en su forma cutánea, ya que esta enfermedad es transmisible al hombre, aunque en éste, la curación es fácil.

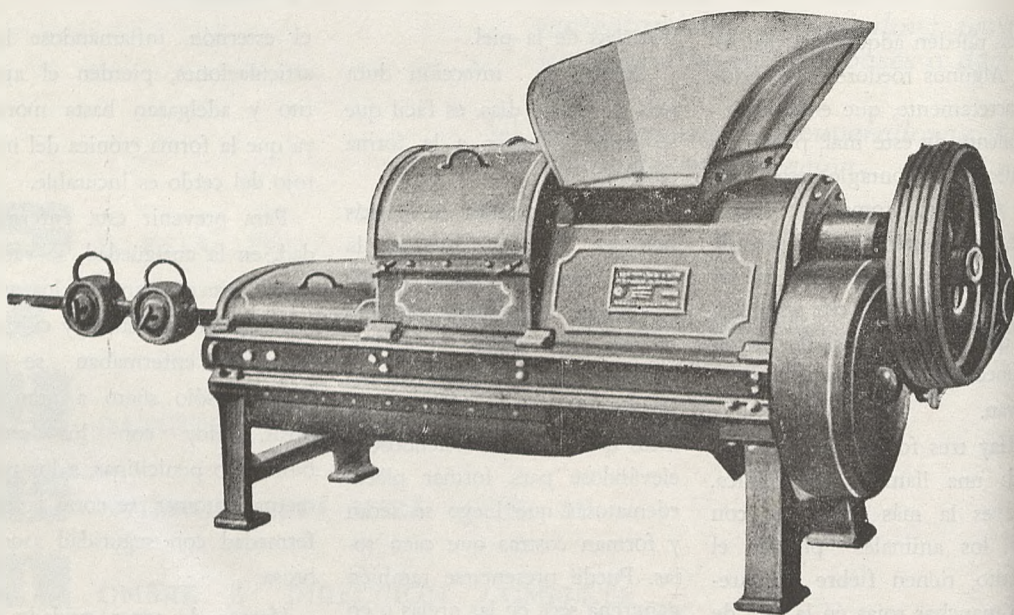
# JUAN PONS ORFILA, S. L

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)



# CAPACITACION

Se ha dicho muchas veces que uno de los grandes problemas mundiales y más concretamente hispano-americanos, es la capacitación del hombre del campo, a fin de sacar el máximo rendimiento de su esfuerzo y liberarse, de una vez, del bajo coeficiente, tanto económico como social, a que está sometido... Y se habla concretamente de la industrialización de los productos sub-productos agrícolas.

Pero esta industrialización exige una previa capitalización para bienes de equipo y maquinaria, unos técnicos especializados y una formación profesional del peonaje que ha de poner en marcha y atender el pequeño complejo industrial. Todo ello no fácil de improvisar. Pero sin embargo, se da de lado a lo que pudiéramos llamar preparación intermedia, escalón obligado para llegar al montaje industrial. A ese grado corresponde la capacitación agraria.

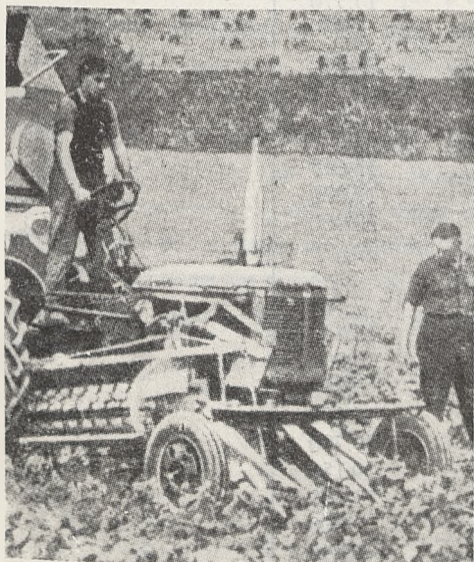
Y veamos exactamente, y sin alarmarnos, su sentido. Se trata de crear capataces para lo que ya está en marcha; capataz agrícola, ganadero, de plagas, bodeguero, forestal, mecánico agrícola, etc. Y decimos antes "sin alarmarnos" porque el vocablo "capataz" se ha venido empleando como el de un tipo exigente, duro, en cuya brutalidad se apoya el patrón para ob-

tener el máximo de los que laboran a sus órdenes... quede, pues, bien claro, que el capataz, procede de CAPACITACION, de un grado superior de preparación dentro de la función que está llamado a realizar.

Esta capacitación tiene ya en España una línea muy precisa. Son frecuentes los cursillos de las distintas modalidades, a cargo de técnicos que, con los llamados Agentes de Extensión Agraria, van enseñando los modernos procedimientos de explotación del campo e incluso de industrialización y posible comercialización, al que sólo guía hasta ahora, la tarea rutinaria aprendida, siempre pendiente de inclemencias atmosféricas, de los fallos de la tierra mal abonada, de la escasa producción frutícola, vinícola, por mal enfrentamiento contra las plagas, el desconocimiento de los buenos injertos y épocas de realización, etc.

Un capataz agrícola tiene que darse cuenta inmediatamente del ataque que sufre el viñedo encomendado a su vigilancia, del fomento y extensión de las podas, del entresacado necesario cuando la producción es excesiva y la disputa de las raíces que buscan alimento no permite a ninguna de ellas una buena floración, fructificación o desarrollo maderero. Y un capataz bodeguero conoce por el olor el bueno y mal proceso de fermentación de los caldos. Y el de productos lácteos determina enseguida la riqueza de la leche o indica los problemas que afecten al ganado productor.

Y es por todo eso por lo que en España y en Hispano-américa hay que llamar la atención de la juventud hacia esas formaciones profesionales como primer peldaño, para en su día, cegar a la industrialización agraria. Hay que llevar al ánimo de todos que los jornales de las grandes factorías, que deslumbran al agro, y que pueden corresponder a una labor de robot de colocar durante ocho horas, un tornillo sobre la pieza que arrastra una cadena sin fin, pueden ser alcanzados y superados con la mejora, además, que supone la adquisición de unos conocimientos que permitan escapar a la pura mano de obra. La capacitación agraria es hoy uno de los primeros objetivos de los países agrícolas.



# Disposiciones Oficiales

## COMERCIO EXTERIOR

Número Licencia	EXPORTADOR	Mercancía	Kilos	DESTINO
4.429	Rdgez. Berger	Vino	130.000	Suecia
351.361	F. Paternina	Vino Rioja	1.800	"
351.415	Ma. Riscal	Vino	450	"
351.611	Bod. Franco Esp.	Vino	1.575	"
401.648	Díez	Jerez	1.200	"
401.830	Garvey	"	405	"
401.831	"	"	405	"
401.832	"	"	2.137	"
401.852	P. Domecq	"	1.035	"
301.034	Bod. Bilbaínas	Vino	12.000	Suiza
301.035	"	"	31.206	"
351.260	AGE B. Unidas	"	15.480	"
351.261	"	"	15.060	"
351.262	"	"	15.580	"
351.263	"	"	15.100	"
351.280	Savin	"	15.174	"
351.367	Bod. Riojana	"	16.000	"
351.436	Savin	"	23.000	"
351.439	"	"	16.000	"
351.461	Vinícola Navarra	"	15.770	"
351.495	AGE B. Unidas	"	15.000	"
351.529	Savin	"	41.000	"
351.538	C. V. Navarra	"	10.000	"
351.576	AGE B. Unidas	"	15.450	"
351.477	Bod. Franco Esp.	"	15.000	"
351.596	Vinícola Navarra	"	15.570	"
351.650	Rioja Santiago	"	5.400	"
351.666	Vinícola Navarra	"	60.326	"
351.678	AGE B. Unidas	"	15.200	"
351.680	"	"	15.440	"
351.681	"	"	15.250	"
351.682	"	"	15.615	"
351.685	"	"	19.820	"
351.701	Savin	"	20.000	"
351.702	"	"	50.220	"
401.357	González Byass	Jerez	45	"
401.690	Sanderman H.	Vino	7.500	"
451.474	Bod. Schenk	"	17.500	"
451.495	Teschendorff	"	30.900	"
451.496	"	"	30.850	"
451.636	A. P. Calvo	"	15.000	"
451.637	C. A. Egli	"	29.700	"
451.762	H. Fons Hnos.	"	19.150	"
451.809	Teschendorff	"	15.300	"
451.810	"	"	75.000	"
451.812	"	"	35.350	"

(Pasa a la página 24)



# Sucedió esta quincena

Continuamos con la estabilidad de precios en el mercado, con tendencia al alza, dejándose notar un aumento de operaciones en las distintas regiones de España, que en definitiva dan motivo a que el precio medio actual de 44 pesetas logre alcanzar las 45 que todos deseamos.

En el número anterior decíamos que, a nuestro juicio, el precio mínimo para que el viñedo resulte rentable al agricultor, debía ser 42/43 pesetas, lo que obedece a la gran elevación del coste de producción, y a la carencia de mano de obra en las zonas rurales, que en el curso de un año suponen un 100 por 100.

La estabilidad del mercado, hasta tanto veamos el brote del viñedo y pese al peligro de las heladas, será firme. Una vez superada esta peligrosa etapa de las heladas, en la que a decir verdad nos apoyamos en esta época para orientar nuestro negocio de compra, no habrá razón para temer, pues llegado mayo se efectuarán transacciones cuyo número dará motivo a elevar el mercado ante la gran demanda que se ha de provocar. Y ante este estado del mercado, nosotros lanzamos la pregunta: ¿No valdría más mantener un ritmo normal de operaciones? Sin duda sí, bajo nuestro modesto punto de vista.

El tema de actualidad como recurso para favorecer los vinos, son los mostos, aunque sabemos que una moderna instalación para embotellar no está al alcance de cualquiera. Ahora bien, otra pregunta: ¿No se puede convertir el mosto en concentrado? Entonces tendríamos a nuestro alcance dos cosas muy importantes:

1.<sup>a</sup> Para poder exportar hasta los países más lejanos con un coste mínimo de portes que nos permitiría la competencia con otros países, y

2.<sup>a</sup> Que la Comisión de Compras de Excedentes, a la vez de adquirir vino, adquiriera también concentrados, cuyo hecho permitiría que con escaso envase se retirara un stop importante del mercado. Con esto conseguiríamos evitar considerables mermas y pérdidas de graduación y calidad y que la Comisión exportara con más facilidad. ¿Forma de obtener la Comisión este concentrado? Dando la norma a los cosecheros a fin de dejar un porcentaje de su cosecha en mosto, para que las fábricas lo transformen en concentrado y lo entreguen a la Comisión, lo cual ayudaría a la solución del gran problema que tiene planteado el Ministerio de Agricultura con los excedentes de vinos.

# M E R C A D O

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



# DE VINO

ORIGEN	Blanco Rama	Tinto Rama
	Pesetas	Pesetas
<b>VALENCIA</b>		
Venta del Moro .....		
Pedralba .....	45	45
Liria .....	45	45
Utiel .....		41'50/42
<b>VALLADOLID</b>		
Pozaldez .....		
<b>ZARAGOZA</b>		
Calatorao .....		46
Ateca .....		45'50
Calatayud .....	48/49	46/47
Ricla .....		45'75

## ALCOHOLES

Ptas.

### DESTILADOS DE VINOS

Tomelloso .....	48
Pedro Muñoz .....	48
Socuéllamos .....	48

### RECTIFICADOS DE VINO

Pedro Muñoz .....	40
Socuéllamos .....	41
Tomelloso .....	41

### RECTIFICADOS DE RESIDUOS

Villamañán .....	35
Sanlúcar .....	36
Tomelloso .....	35
Socuéllamos .....	35
La Roda .....	35

### HOLANDAS - 65°

Aldea del Rey .....	31'50
Socuéllamos .....	35
Tomelloso .....	35

### MISTELAS - 15×9

Tomelloso .....	48
Socuéllamos .....	50
Gata de Gorgos .....	49
Pedralba .....	47'50

## 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.

*(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	Mercancía	Kilos	DESTINO
451.823	Teschendorff	Vino	7.270	Suiza
500.684	F. Madrid	"	45.000	"
500.730	"	"	29.400	"
500.779	H. L. G. Poveda	"	20.000	"
575.177	Larios Hnos.	"	61.300	"
575.187	López Hnos.	"	23.035	"
704.819	J. L. Beltrán	"	52.500	"
705.271	J. Oliver	"	29.340	"
705.775	De Müller	Corado dulce	5.181	"
706.157	Alella Vinícola	Vino	1.395	"
706.158	"	"	1.370	"
704.398	A. C. Blasco	Brandy	102	"
301.154	Rojas	Vino	2.600	Bélgica
301.188	Bod. Bilbaínas	"	1.051	"
351.631	AGE B. Unidas	"	7.000	"
351.632	"	"	13.000	"
351.635	"	"	5.000	"
351.636	"	"	5.000	"
351.637	"	"	10.000	"
401.339	P. Domecq	Jerez	500	"
401.388	W. y Humbert	"	450	"
401.443	P. Domecq	"	250	"
401.584	"	"	2.500	"
401.634	B. M. Mérito	"	125	"
401.635	"	"	125	"
401.728	Díez Hnos.	"	1.200	"
401.792	M. Guerrero	"	500	"
401.836	M. Fernández	"	750	"
451.581	C. A. Egli	Vino	15.715	"
451.722	J. A. Mompó	"	21.936	"
451.813	"	Mistela	32.010	"
500.685	F. Madrid	Vino	5.773	"
575.183	H. A. Barceló	"	1.411	"
575.194	G. R. Segura	"	2.614	"
575.206	López Hnos.	"	4.167	"
704.553	Codorníu	"	1.050	"
705.259	R. M. Serra	"	5.000	"
705.562	La Vinícola Ib.	"	2.241	"
706.080	J. B. Berger	"	1.790	"
706.081	"	"	2.325	"
706.124	Aguila Rossa	"	1.500	"
706.125	"	"	500	"
401.444	P. Domecq	Brandy	900	"
401.436	Trivero Hnos.	Vino	315	Territorios no Exp.
300.951	Bod. Gómez	"	2.700	Estados Unidos
301.064	Bod. Bilbaínas	"	19	"
351.230	Rioja Santiago	"	1.800	"
351.231	"	"	9.000	"
351.335	F. Paternina	"	5.580	"
351.338	Bod. Bilbaínas	"	42.660	"
351.358	Bod. Lagunilla	Vino Rioja	2.700	"



# ACTUALIDAD

## *Plan de desarrollo vitivinícola para la provincia de Ciudad Real*

Dentro del ciclo de conferencias-coloquio organizado por la Delegación Provincial de Sindicatos de Ciudad Real sobre el "Plan de Desarrollo Vitivinícola de la provincia, se han venido celebrando en diversas poblaciones estas conferencias-divulgación, presididas por relevantes personalidades.

Viene siendo preocupación constante de la Delegación Provincial Sindical, divulgar los notables beneficios que las industrias patrocinadas pueden obtener acogiéndose a la disposición ministerial del Decreto de 30 de noviembre de 1967. Ahora, se pretende la reanudación de una nueva etapa expositiva de difusión del Plan que se halla plenamente justificada, de una parte para aprovechar la prórroga de vigencia del Decreto conseguido e instancia y gestión de la Delegación Provincial y, de otro

lado, por entender que es momento propicio, habida cuenta de que, en gran medida, se han solucionado los problemas críticos que acuciaban el sector de la industria vinícola y que aconsejaban un compás de espera en la reanudación de actividades del Plan.

Ciertamente de llevarse a efecto, lo que dese para ello los polígonos de descongestión deseamos, será un fabuloso plan, aprovechándose A cázar de San Juan o Manzanares, donde todos los vitivinicultores de la provincia pueden unificar sus caldos, con una producción que rebasará los 40 millones de arrobas.

El Plan ha sido acogido con interés, y sin duda lucharán porque este proyecto que ahora se concibe, pueda ser pronto una gran realidad, donde los vitivinicultores unificados obtendrán sin duda buenos beneficios.

## CORREOS

### CAJA POSTAL DE AHORROS

#### LA CAJA DE AHORRO DEL ESTADO

Cartillas a los recién nacidos - donativo 50 ptas

Cartillas libre disposición para operar en más de 13.000 oficinas y Alemania Federal.

Cartillas condicionadas a 6 meses y un año - 3'50 % y 4 % interés anual, 5 % ahorro-vivienda.

Obligaciones del Estado 6 % libre impuesto.

Créditos agrícolas e industriales

Estas líneas que a continuación voy escribiendo de poco servirán a Enólogos ni a personas entendidas en la materia, sin embargo existen todavía por España multitud de pequeños o grandes viticultores que elaboran los caldos en sus bodegas. Para ellos especialmente van dedicadas estas líneas, que tratan primero de exponer, aunque sea someramente, las características de la uva, su acidez total y grado de dulce, para continuar con algunos consejos prácticos que les ayuden en la elaboración del vino y su conservación.

No siempre las uvas entran en condiciones óptimas para una buena elaboración, es corriente —en casi toda España— que aparezcan vendimias enmohecidas —podridas—. Estas uvas ya no son muy alagüeñas para que resulte un buen vino. En uvas averiadas, por ejemplo por pedriscos próximos a su madurez, son invadidas también por mohos y esto trae consigo una oxidación segura de la materia colorante del mosto, tomando un color parduzco y achocolatado. Esto es debido a que los mohos llevan consigo gran cantidad de exidasas —sustancia que tiene la propiedad de oxidar la materia colorante dando esas tonalidades antes dichas—.

En la piel de la uva —hollejo— se encuentran adheridas mediante una sustancia cerosa —pruina— las levaduras, que son hongos microscópicos encontrándose allí en estado latente. Estos seres si encuentran la uva rota se ponen en contacto con el mosto comienzan a multiplicarse y dan motivo a la fermentación en la misma cepa, produciendo vino. Pero ¿qué ocurre con este vino? Se pica, por eso se suele

apreciar a veces en la misma uva color a vinagre.

Para que el vino se haga vinagre es necesario la presencia de otro agente —bacterias— que al igual que la levadura transforma los azúcares en alcohol y gas carbónico, éstos transforman el alcohol del vino en ácido acético —vinagre—. Todo esto puede ocurrir y de hecho ocurre en la misma cepa con uvas averiadas. (Más adelante trataremos sobre estos puntos tan interesantes. Hoy sólo nos ocuparemos de la importancia de los ácidos en el mosto).

Casi  $3/4$  partes del mosto nacional carece de ácidos suficientes, entonces ocurre a veces que el vino resultante es deficiente, no aclara con normalidad y con frecuencia al llegar los

## IMPORTANCIA DE

primeros calores se enturvia, se acetifica, etc., en una palabra, son vinos difíciles de conservar y más difícil de lograr una venta normal.

La importancia de los ácidos en el mosto es grande y en breves palabras quiero hacerles comprender ésto:

1.º Las bacterias antes dichas se desarrollan mucho mejor en un medio poco ácido, en



cambio las levaduras resisten mejor concentraciones más elevadas de ácidos. Este es uno de los medios a nuestro alcance para eliminar en parte el desarrollo de esos seres que pueden perjudicar al vino.

2.º Otra de las propiedades de los ácidos es que eliminan hierro evitando en algunos casos la aparición de las quiebras o enturbiamiento de hierro.

3.º Los ácidos a los vinos dan brillantez y un sabor refrescante y agradable. Es decir, que tiene tanta importancia el ácido en el vino que sin él dejaría de ser vino, tendríamos un líquido desagradable e insípido.

La mayoría de los mostos deberían de ser

didada que se va produciendo alcohol, disminuye la concentración de ácido tartárico —ácido del vino—. Este ácido es el más abundante del mosto. Las pérdidas del ácido quedan reflejadas en las heces y paredes de los depósitos de fermentación formando los tártaros por todos conocidos, que no son ni más ni menos que sales del ácido tartárico —tartratos y bitartratos—. Estas pérdidas naturales de acidez debe tener en cuenta el bodeguero al iniciar la fermentación descontando para pérdidas un 25 por 100 de la acidez aproximadamente. La acidez mínima en un vino no deberá ser inferior a cuatro y medio o cinco gramos por litro, expresada en ácido tartárico.

En muchas zonas de España es frecuente que los mostos no alcancen los cuatro gramos por litro. Si a esta cantidad le descontamos el

# EQUILIBRAR LOS MOSTOS PARA “LA FERMENTACION”

*Por Carlos Eslava Muruzábal. (Enólogo)*

corregidos en su acidez unos por exceso —los menos— otros por defecto. Hoy sólo nos vamos a ocupar de los mostos insuficientes en ácidos.

Para conseguir resultados aceptables en el vino, es necesario que los mostos lleven a la fermentación de cinco y medio a seis gramos

por litro de ácidos, expresada esta acidez en ácido tartárico. Durante la fermentación a menos de 25 por 100 de pérdidas naturales debido a los tártaros nos quedará en el vino unos tres gramos por litro, cantidad deficiente para conseguir un vino aceptable y sano.

*(Continuará)*

# 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)

Agente Comercial Colegiado

# Bernardo Pérez Tomás

VINOS y ALCOHOLES

Teléf. 464 - Cánovas, 102 JUMILLA (Murcia)

Transportes

“Quico”

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

Teléf. 234 SOGUELLAMOS (La Mancha)



# TOMELLOSO

**E**l término de Tomelloso, en pleno corazón de La Mancha y a 658 metros sobre el nivel del mar es llano, sólo su límite Sur, a unos 12 kilómetros de la población, existen algunas elevaciones, la profundidad de la capa laborable varía de 30 a 50 cms., predominando los 40 cms. de profundidad.

La hidrografía del término se centra en el Río Córcoles que, sólo lleva agua en los años de lluvia y en el Río Záncara que, a lo largo de un kilómetro limita los términos de Tomelloso y Pedro Muñoz.

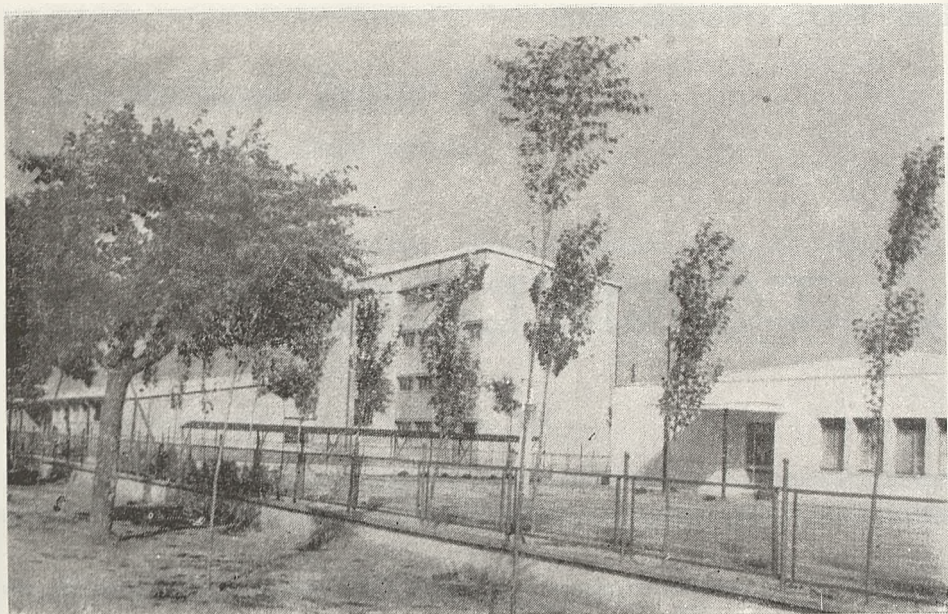
Las aguas subterráneas se suelen encontrar a 20 ó 25 metros de profundidad.

Tomelloso que, en el año 1.750, solamente contaba con 600 vecinos, tiene actualmente una población activa de 28.176 habitantes. Perteneció al partido judicial de Alcázar de San Juan de cuya población dista 31 kilómetros.

Por ferrocarril y carretera tiene un completo servicio de comunicaciones con todas las capitales de España, teniendo entre otros, servicio directo y diario con Madrid, Ciudad Real y Albacete.

La población eminentemente agrícola, no obstante y derivada de su agricultura cuenta, con seis fábricas de coñac, anís y licores en general, 18 aparatos de alcohol rectificado, 15 de alcohol destilado y 27 de alcohol de holandas.

Pese a que el término de Tomelloso tiene 24.119 hectáreas, la extensión real perteneciente y cultivada directamente por los agricultores de esta importante población manchega, alcanza la cifra de 64.600 hectáreas, ya que además de su término tienen propiedades en los de Argamasilla de Alba, Alcázar de San Juan, Campo de Criptana, Daimiel, Manzanares, Pedro Muñoz, Socuéllamos y Valdepeñas.



Sus cultivos se distribuyen así:

50.680 hectáreas de viñedo.

1.092 hectáreas de olivar.

116 hectáreas de regadío.

12.712 hectáreas dedicadas a cereales, leguminosas y caminos.

Para el normal desenvolvimiento de las citadas extensiones de cultivos, cuenta entre otros con, 889 tractores, 12 cosechadoras autopropulsadas y 2 trilladoras.

La Cooperativa vinícola "Virgen de las Viñas", fue inscrita en el Registro Oficial de Cooperativas con el número 9.664 y construida en el año 1961.

Cuenta actualmente con 924 socios y una capacidad de envases de dos millones quinien-

tas mil arrobas, distribuidas en sus bodegas de la Avenida de la Virgen de las Viñas y Carretera de Argamasilla.

Sus caldos en su mayoría son blancos, teniendo un cinco por ciento de tinto, alcanzando una graduación media de 13,5.º y son muy estimados en Cataluña donde se exporta la casi totalidad de la cosecha.

Para su control y elaboración, cuenta con dos básculas para 60.000 kilos cada una y una moderna instalación automática en su casi totalidad, teniendo en proyecto la construcción de una planta embotelladora.

Esta importante población, también cuenta con la Cooperativa Oliverera "Oración del Huerto", que fue construida en 1959. Moltura 700.000 kilos de aceituna y tiene una capacidad



de envase para 200.000 kilos de aceite, contando actualmente con 198 socios.

Tomelloso es un pueblo, amplio, de gran extensión, limpio y trabajador, con larga y hermosas calles, en su mayoría con una esmerada pavimentación.

Cuenta con un Instituto de Enseñanza Media, un Instituto Laboral y una moderna Escuela de Capacitación Agraria de reciente cons-

trucción, cuyos terrenos fueron cedidos por la Hermandad de Labradores y el Excmo. Ayuntamiento.

Desde Tomelloso y a través de LA PAMPANA DE BACO, un cordial saludo y una invitación para degustar nuestros caldos.

!Lo agradecerán!

GODOY-LILLO

# Javier Torres Guijarro

## FOTOGRAFO

- \* TRABAJOS DE ESTUDIO
- \* SE SIRVE A DOMICILIO

Calle del Carmen. 7  
Teléfono 61

MANZANARES  
CIUDAD REAL

AL DIRIGIRSE A NUESTROS ANUNCIANTES,

ROGAMOS HAGAN MENCION A LA REVISTA.



# Caja Rural Provincial de Ciudad Real

«CALIFICADA» por el Ministerio de Hacienda

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

Admite imposiciones de ahorro en todas las modalidades establecidas con carácter general.

Sus asociados pueden beneficiarse de mayor interés, suscribiendo títulos de APORTACIONES VOLUNTARIAS que devengan el 5 %.

Toda persona física o jurídica puede depositar sus ahorros en la CAJA RURAL

Esta Entidad realiza toda clase de operaciones de banca.

Operaciones de crédito  
Descuento de efectos  
Transferencias.  
Pago de Negociables del S. N. T.  
Etc.

Es colaboradora del BANCO DE CREDITO AGRICOLA.

**Deposite sus ahorros en esta Entidad y ayudará al desarrollo de nuestra provincia**

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



# ¿Sabe usted que ...?

En treinta y cinco mil ochocientos treinta y tres millones de quintales métricos de trigo, se considera la demanda previsible en España para el año 1971, que podrá satisfacerse aun reduciendo las superficies actualmente en cultivo, de forma especial en secano y en las regiones de León y Castilla la Nueva, en las que las superficies destinadas al cultivo de este cereal en secano, serán aproximadamente el 60 por 100 de las hoy existentes.

\* \* \*

...La capacitación de nuestros agricultores es fundamental para la expansión del sector agrario. En el último año han cursado estudios en las escuelas de Capacitación, de las que se han creado otras catorce, unos 2.800 alumnos.. Por otra parte las 555 agencias de Extensión Agraria, hoy en funcionamiento, han celebrado 2.140 cursos con unos 42.000 alumnos.

\* \* \*

... La producción agrícola española para 1971 experimentará en general importantes avances, salvo en los sectores triguero y patatero en que por razón de la racionalización de los cultivos, disminuirá en un 10 y un 6 por 100 respectivamente.

\* \* \*

...Uno de los mayores aumentos lo experimentarán los cereales de piensos en primavera, sobre todo maíz, que duplicará las cosechas del período 1964-1965. Las leguminosas elevarán su producción en un 34 por 100 y las forrajeras y praderas se elevarán en un 40 por 100.

\* \* \*

...Más de 18.000 tractores fueron matriculados de enero a septiembre de 1968, lo que ha representado un aumento sobre las mismas fechas del año anterior de 1.213 unidades. Ello es una prueba de la intensificación de la mecanización del campo español tan necesaria en nuestro país.

\* \* \*

...El año 1969 se presenta muy prometedor y las lluvias que han caído en todo el territorio nacional han sido verdaderamente benéficas y los cereales lo agradecerán mucho. Por otra parte y por el momento, la intensidad con que han caído las aguas, puede casi afirmarse para los horticultores que contarán con agua suficiente de reserva para sus riegos.

\* \* \*

...La mecanización del campo español es uno de los supuestos básicos para la reforma de las estructuras agrarias a fin de conseguir un cultivo más racional y dejar libres para otras actividades numerosos obreros agrícolas. El Ministerio de Agricultura, siempre atento a estos problemas, concede subvenciones de un 15 por 100 para la adquisición de tractores especiales; 30 por 100 para máquinas recolectoras; del 15 al 25 por 100 para máquinas recogedoras de forrajes; 25 por 100 para máquinas de abonar, etc. Las solicitudes de subvenciones se pueden presentar en las Delegaciones Provinciales de Agricultura.

# 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

## Villebalda Vaquero Prisuelos

Criadora y Exportadora de  
Vinos Finos de Mesa

---

Corredera, 14

Alcázar de San Juan  
(Ciudad Real)



# 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<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

DÍA			
1. Martes	5'59 a 18'39		1939. Día de la Victoria y final de nuestra Guerra de Liberación.
2. Miércoles	5'58 a 18'41	Luna llena a las 18'45	1933. En el IX Portugal-España de fútbol, vencieron los hispanos por 3 goles a cero. El partido se celebró en Madrid.
3. Jueves	5'57 a 18'42	"	1682. Muere Murillo en Sevilla.
4. Viernes	5'56 a 18'43	"	1910. Se inauguran las obras de la Gran Vía de Madrid.
5. Sábado	5'55 a 18'44	"	1920. Joselito da la alternativa en Madrid a Ignacio Sánchez Mejías.
6. Domingo	5'51 a 18'45	"	1738. Se coloca la primera piedra del Teatro Real de Madrid.
7. Lunes	5'49 a 18'46	"	1961. Muere el celebrado músico hispano Jesús Guridi.
8. Martes	5'48 a 18'47	"	1701. Las Cortes reunidas en Madrid reconocen a Felipe V como soberano de España.
9. Miércoles	5'46 a 18'48	Cuarto menguante a las 13'58	1904. Muere Isabel II.
10. Jueves	5'45 a 18'49	"	1918. Se admite oficialmente que el kilogramo de pan tenga 800 gramos.
11. Viernes	5'43 a 18'50	"	1930. Se inaugura la comunicación telefónica entre España y Chile.
12. Sábado	5'42 a 18'51	"	1924. Al llegar a Córdoba el expreso de Andalucía procedente de Madrid, se descubren en el coche correo los cadáveres de los ambulantes, asesinados horas antes, espeluznante suceso que apasionó a la opinión pública.
13. Domingo	5'40 a 18'52	"	1902. Hundimiento de la hermosa torre de la Catedral de Cuenca, llamada "El Giraldo."
14. Lunes	5'38 a 18'53	"	1541. Ignacio de Loyola es elegido primer general de la Compañía de Jesús.
15. Martes	5'36 a 18'54	"	1915. En el Teatro Lara de Madrid, se estrena la primera obra de Manuel de Falla, "El Amor Brujo", que no obtuvo gran éxito.



# Los ingleses en Jerez

Hasta nuestra redacción ha llegado la noticia, un tanto sorprendente, de que los ingleses pretenden plantar viña en tierras jerezanas, no con el ánimo, al parecer, de explotar este cultivo, sino con el propósito de convertir el Jerez, en raras manipulaciones en su país, tratando de conseguir vinos de otros países y presentarlo fraudulentamente como auténtico Jerez español.

Todos sabemos de la participación extranjera en ciertos negocios de vinos hispanos. Pero hay una pregunta que flota en el ambiente: ¿saben los jerezanos hasta qué punto eso podría perjudicar? Sinceramente creemos que puede beneficiar poco, teniendo en cuenta que Jerez tiene universalmente reconocido un prestigio bien logrado con sus caldos, y que la intención inglesa, si es la que pensamos, perjudicará notablemente el prestigio de los caldos jerezanos. Por ello, cada español debe ser un soldado que defienda con tesón esta denominación de origen.

Sería lamentable que algo que tantos años nos ha costado conseguir como ha sido alcanzar ese prestigio del que estamos hablando, en todos los rincones del globo, de la denominación de origen "Jerez", de la que ciertas tendencias inglesas pretendieron atribuirselo, quieren gozar de tal denominación para lograr introducir en los mercados internacionales un vino "Jerez", pero... a lo "inglés".

Reconozcamos que los habitantes de las islas británicas son hábiles e inteligentes. A pesar de ello, permitir ese "negocio" en tierras jerezanas, sería como lanzar por la borda muchos años de duros sacrificios. Nuestra revista abre sus páginas a Jerez, para defender denodadamente sus caldos, en esta ocasión, como en otras circunstancias lo haría por Rioja, Catauña, Galicia y La Mancha, pongamos por caso. Con tal motivo, queremos reivindicar el prestigio de un vino, y salvaguardar su denominación de origen.



\*\*\* 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 ESPLENDIDA COLOCACION...  
O ASCENDER RAPIDAMENTE EN SU PROPIA EMPRESA...  
¡MATRICULESE EN CCC!

**30 AÑOS DE EXPERIENCIA**  
**700.000 ALUMNOS**



# LA POESIA Y EL VINO

*La Jota elogia al vino*

ABRIL

Ninguna manifestación mejor que el sentir de un pueblo que canta cuando trabaja. Este canto que tiene variada expresión en numerosas regiones españolas, se aparta de los europeos septentrionales que en los copleros populares se expresan con melancolía de filósofos que hacen palpables las diferencias de inspiración que despiertan sus bebidas comparadas con nuestros ca'dos.

El vino, cultivo tradicional del labrador, motivo de preocupaciones, fuente de ingresos, es causa, contrapunto, referencia, en muchas de las difundidas y celebradas coplas.

El sabio dijo que: "*Vino bueno alegra el corazón del hombre*", no hay que admirarse de que el hombre lo reconozca y cante...

*Entre todos los inventos,  
como el de Noé ninguno;  
plantó la primera viña  
Ridiez, que ideica tuvo.  
Las uvas son cosa rica  
y de la uva sale el vino;  
mucho me gusta la madre,  
pero más me gusta el hijo.  
Benditas sean las viñas;  
bendito sea el dios Baco;  
bendito sea el vinico, y  
bendito sea el vinazo.*

Julián Guillén López

(Primavera)

*Abril, sol de la campiña,  
lluvias, trigos, flores, vientos,  
claror de resurgimientos  
el del olivo y la viña.  
Abril, que al rosal aliña  
y nos da nuevos alientos  
para vivir entre lentos  
solapos de la morriña.  
Abril de los limoneros,  
de tórtolas y jilgueros  
y nieves en los collados.  
Abril de voz cristalina,  
de agua pura y cantarina.  
El de los enamorados.*

Alfredo Guillén Olive

MADRIGAL

*Manchega, quiere decir:  
Mujer honesta, hacendosa,  
un perfume en cada cosa,  
la sal en cada sentir.  
Manchega, quiere decir:  
blanco mantel, sobria mesa,  
callada pasión, con esa  
virtud de alegre soñar,  
para saber caminar. . .  
como hacia Santa Teresa.*

Manuel Núñez

# 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. 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.**



# La calidad: arma de conquista

En septiembre de 1968 se celebró en Madrid el XII Congreso Internacional de la Organización Europea para el Control de la Calidad. El desarrollo de sus actos, la participación de 800 especialistas de 30 países y las conclusiones del Congreso tuvieron amplia y cumplida resonancia en los medios informativos del país. Sin embargo es posible que toda esta riqueza informativa no haya encontrado eco en los lectores u oyentes no especializados, aún cuando todos y cada uno de los actos y fines del congreso iban enfocados en su exclusivo beneficio, como individuo, consumidor o usuario, y como miembro de una comunidad político-económica.

La calidad de un producto o servicio, sólo puede definirse, en última instancia, como el grado de satisfacción que puede derivarse del uso o posesión del producto o servicio. La mayoría de los sectores industriales se han desarrollado en un mercado de vendedores en el que la demanda ha sido superior a la oferta. En estas circunstancias el nivel de calidad puede degradarse, puesto que el comprador queda satisfecho simplemente por el hecho de alcanzar posesión del producto, en competencia con otros posibles compradores, cualquiera que sea su calidad. El fabricante, por su parte, carece de estímulo para mejorar la calidad de sus productos puesto que éstos encuentran fácil mercado en todo caso.

La calidad de un producto no puede separarse, en la práctica, de su costo. El consumidor decide su compra buscando la máxima diferencia entre el valor que asigna a las propiedades del producto y el sacrificio económico que lleva consigo su adquisición y entretenimiento.

Mediante encuestas en industrias pertenecientes a sectores muy variados los países en diverso grado de desarrollo se ha podido estimar que las pérdidas ocasionadas por falta de calidad oscilan entre un 10 por 100 y un 18 por 100 del producto nacional bruto; esta cifra es mayor cuanto menor es el desarrollo industrial del país y por tanto su conciencia nacional de calidad. Mediante la aplicación de las técnicas adecuadas de Control de Calidad en todos los sectores productivos del país, estas pérdidas pueden reducirse fácilmente a la mitad; por este motivo la calidad suele ser factor fundamental en la mayoría de los planes de desarrollo y en muchos países se han organizado campañas nacionales para impulsar la aplicación de las técnicas de Control de Calidad. En algún caso, la calidad ha llegado a influir de forma más o menos directa en la vida política de un país. Checoslovaquia está sufriendo todavía la opresión del ejército ruso y sus aliados, como consecuencia de un intento de liberalización del sistema socialista puro que regía la vida económica del país. La necesidad de ampliar los mercados de exportación y de mantener una tasa de crecimiento acorde con el grado de desarrollo alcanzado por cada país, exige que la calidad sea un factor muy importante a la hora de definir la política económica nacional.



A nivel mundial, existe un amplio campo para llegar a conseguir una mejor utilización de los recursos disponibles, especialmente en los países subdesarrollados y en vías de desarrollo, y con este objetivo se reúne el próximo Congreso Internacional de Control de la Calidad en Tokio y octubre de 1969 con el lema: "LA PROSPERIDAD DEL MUNDO MEDIANTE LA CALIDAD".

*Jesús García del Valle.*

---

AL DIRIGIRSE A NUESTROS ANUNCIANTES,

ROGAMOS HAGAN MENCION A LA REVISTA.



# Que usted lo pase bien

## CRUCIGRAMA

**HORIZONTALES** — 1: Bellaco. Vocal. 2: Arbol leguminoso venezolano. Plural de letra. 3: Puntal que sostiene una pieza horizontal. 4: Ancorar. Consonante. 5: Monedas de oro de los antiguos romanos. 6: Muy grande, enorme. Vocal. 7: Consonante. Incultos. 8: Labres. Al revés, silo. 9: Apócope. Al revés, fig. y fam. lugar muy agradable. 10: Lanza o pica. Preposición. 11: Fig. Aturdíos. 12: Casa de campo. Pronombre reflexivo.

**VERTICALES**. — 1: Mamíferos roedores americanos. En femenino, nacida. Consonante. 2: Imágenes veneradas por los rusos. Ala. 3: Terminantes, decisivos. 4: Vocal. Letras de talismanes. Al revés, pecado. 5: Consonante. Al revés, fig. y fam. no tener colocación fija. Consonante. Otorga. 6: Cerro aislado que domina una llanura. Maestro. 7: Conjunción latina. Consonante. Hongos parásitos. 8: Se atrevan. De Huesca.



—Me gustaría tener un cambio de impresiones con San Cristóbal.

## HUMOR

Aquel señor que vine por allí es poeta.  
¿Cómo lo conoces si no tiene melenas ni chambergo...?

Es que es de la poesía "secreta" .

Tenemos una cocinera muy moderna: los calamares en su tinta los hace con bolígrafo.

¿Has limpiado bien las almejas María?

Pueden los señoritos comerlas con tranquilidad: no les he dejado ni un bicho.

## CURIOSEANDO EN EL VINO

En el Estado de Utah (Estados Unidos), habitado en buena parte por los mormones, como su religión les veda las bebidas alcohólicas, es preciso proveerse de una licencia para poder adquirir una botella de vino, cerveza etc... y no se permite beber más que privadamente y dentro de casa.

El moscatel español se exporta a numerosos países de la cristiandad, para el sacrificio de la Santa Misa.

	1	2	3	4	5	6	7	8
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								

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

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

Agente Comercial Colegiado núm. 674

VINOS  
ALCOHOLES  
VASIJAS

Jose M. Ruiz Romero

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

Drogas - Productos Químicos.  
Insectidas - Material de Laboratorios F.nológicos.  
Representación de toda clase de maquinaria vinícola.

# COMERCIAL QUIMICA

## CRUCIGRAMA

### SOLUCIONES:

HORIZONTALES: 1.—Pícaro. O. 2.—Aco.  
Tes. 3.—Contrete. 4.—Anclar. N. 5.—Sólidos.  
6.—Sumo. O. 7.—N. Yermos. 8.—Ares. Aic.  
9.—Tan. Nede. 10.—Asta. Sin. 11.—Perdeos.  
12.—Masía. Se.

VERTICALES: 1.—Pacas. Nata. M. 2.—  
Iconos. Raspa. 3.—Conc'uyentes. 4.—A. Tli-  
mes. Ari. 5.—R. Rador. N. Da. 6.—Otero. Mae-  
se. 7.—Et. S. Oidios. 8.—Osen. Oscense.

"Mis funerales serán sangrientos".  
*Alejandro Magno en su lecho de muerte.*

"¿Leoncitos a mí?"

*Así dijo don Quijote "sonriéndose un poco" cuando el hombre que iba a la puerta del carro aquel que hasta ellos llegó dijo que ocupábanlo dos bravos leones enjaulados, que el general de Orán enviaba a la corte, presentados a su majestad. Parte II, cap. XVII.*

## FRASES CELEBRES

"Todo se ha perdido menos el honor".

*Palabras de Francisco I en la carta que escribió a la duquesa de Angulema regente de Francia, después de la derrota de Pavía.*

de sombra.

Los recuerdos y las nubes cambian pronto  
La educación es la segunda naturaleza.

portar la injuria.

El valor no consiste en vengar sino en so-

falta de vergüenza.

En el mundo suele llamarse habilidad a la

## FILOSOFIA

"Mis funerales serán sangrientos"

?Leoncitos a mí?

ha perdido menos el honor".

?Quién dijo estas frases célebres: "Todo se

## FRASES CELEBRES

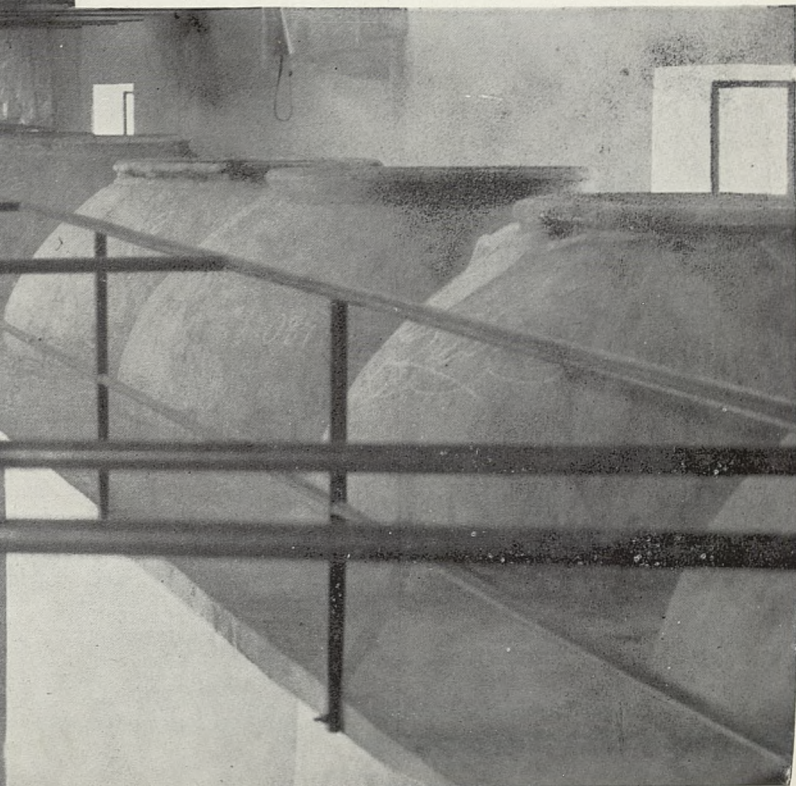


VISTA PARCIAL DE BODEGA

**PEDRO MOLINA FERNANDEZ**

Elaborador - Exportador de Vinos

Teléfonos 246, 297 y 303 SOCUELLAMOS (La Mancha)





Vista aérea de sus bodegas e instalaciones

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

