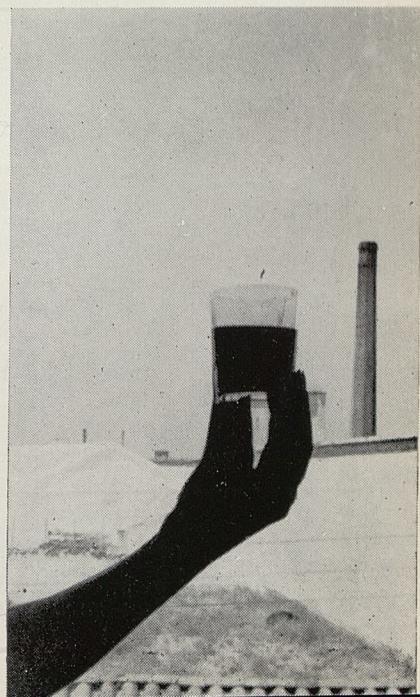
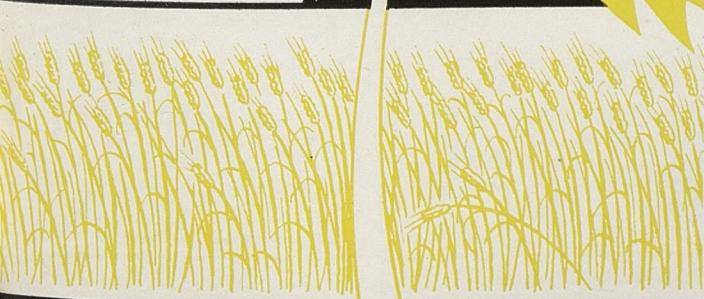


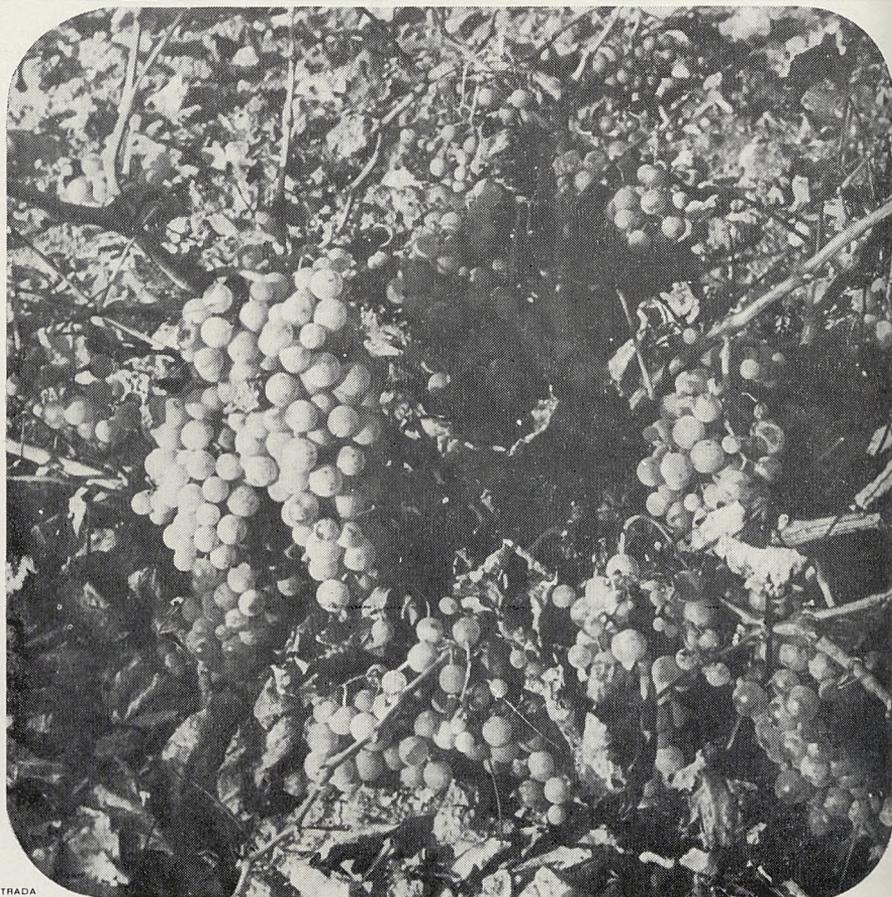
La Pámpana de Baco

5 MAYO DE 1970
N.º 29 PTAS.
12



¡¡¡ AGRICULTOR !!!

Consiga estos resultados con **GYCOCEL***



evita el corrimiento de la flor
en la vid **INCREMENTANDO
LA PRODUCCION**

DELEGACIONES

LABORATORIOS REUNIDOS, S. A. - Fernando el Católico, 25 - VALENCIA * CIA. VALENCIANA DE TRATAMIENTOS AGRICOLAS - José Antonio, 48 - SUECA (Valencia) * CIA. MURCIANA DE TRATAMIENTOS - Mayor, 23 BENIJAN (Murcia) * VICTORINO HIDALGO SERRANO - Amos Olivares, 3 - PEDRO MUÑOZ (Ciudad Real) * PEDRO DEL CASTILLO MARTIN-BURO - Lope de Vega, 27 - MANZANARES (Ciudad Real).

La Pámpana de Baco

REDACCION Y ADMINISTRACION

Bonillo. 51

Teléfono 171

Dirección Telegráfica LODINO

SOCUELLAMOS (La Mancha) España

REVISTA

AGRO - VINÍCOLA

PUBLICACION QUINCENAL

Núm. 29

Mayo, 2.^a quincena 1970

FUNDADOR Y DIRECTOR:

José López - Osa Díaz Pintado

ADMINISTRADOR:

Manuel Fco. Moreno Pedraza

REDACTOR:

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: ALARCON

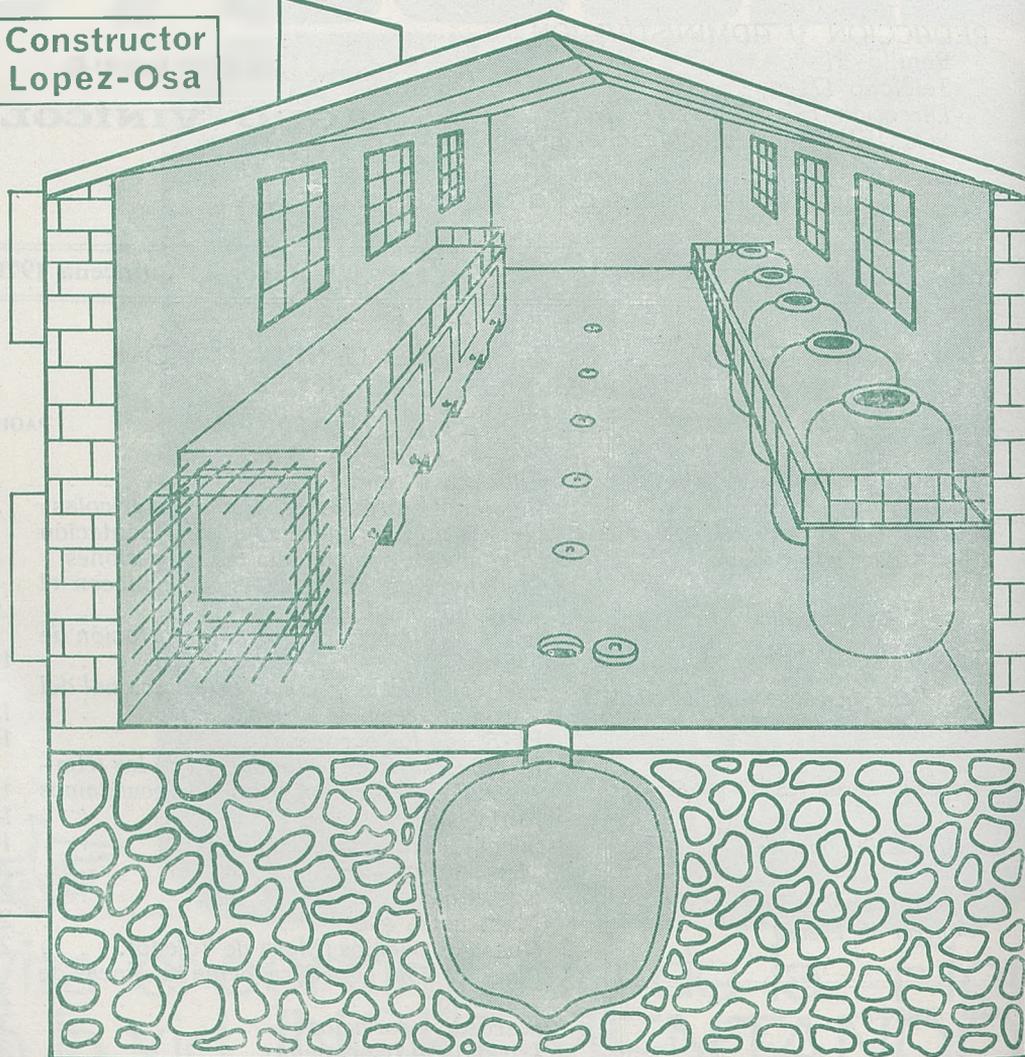
SUMARIO

	PAGINAS
Editorial	3
Inquietud entre los trabajadores agrícolas	5
Nuevas normas en torno a la fermentación de mostos sometidos a bajas presiones	6
Los vinos de Valdepeñas NO conocen el alcohol metílico	9
Los agricultores, contra la importación de frutas	10
VIII edición de la Feria Internacional del Campo	13
El «SI» de los europeos	14
VI aniversario de la fundación de los «Ami- gos de la Torre del Vino» de Socuéllamos	17
Noticario	18
Sucedió esta quincena	19
Mercados de vino	20
Actualidad	22
¿Sabe usted que . . . ?	23
Nuestros pueblos (Mora de Toledo).	24
Planificación ganadera ovina en fincas de secano	28
Mercado v servicios	30
Mirando al firmamento	32
Mundo curioso	34
El almendro	35
La poesía y el vino	37
Que usted lo pase bien	39

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

Construcciones López-Osa

Constructor
Lopez-Osa



BODEGAS, NAVES, TINAJAS Y DEPOSITOS.

Socuéllamos (La Mancha)

PROBLEMAS DEL OLIVAR

Los problemas del olivar español son siempre problemas de los hombres que viven de su trabajo en el campo, en las fábricas en las almazaras, en definitiva, problemas de los olivaresos. El olivar español, es junto al vino y los frutales —nos referimos siempre a los agrios— uno de los grandes puntales de nuestra economía. No en vano el aceite a través de las divisas que proporciona la exportación ha podido, ser llamado justa y poéticamente :«oro líquido», y así es en efecto; un auténtico río de oro que a pesar del obstáculo de los aranceles, ha salvado por el camino difícil y valiente de la exportación en más de una ocasión momentos delicados para la economía española.

Esto quiere decir que los problemas del olivar, además de ser específicos de un gran sector de nuestra agricultura son a la larga problemas vitales para el desarrollo del mejor nivel en nuestro país, y en definitiva, problemas de España. En este plano de dimensión nacional, nos habla el Presidente del Sindicato del Olivo, don Alfredo Jiménez Millas, vinculado desde muchos años a la Organización Sindical y a la olivicultura española.

DIFICULTADES DEL OLIVAR

—Ciertamente el sector olivarero está hondamente preocupado por un cúmulo de problemas que pesan sobre el olivar español; más que problemas dificultades.

—¿Podría enumerarlos?

—En primer lugar la existencia de grandes stoks de reserva acumulados en anteriores campañas donde las cosechas fueron óptimas; en segundo lugar la desleal competencia de los aceites de semilla; en tercer lugar las mezclas y adulteraciones que envilecen su calidad y su precio, y del lado humano: el paro estacional entre los trabajadores.

EL FRAUDE, ENEMIGO PUBLICO NUMERO UNO

Además de la fuerte competencia de los aceites de semilla, el aceite de oliva tiene que luchar contra el más fuerte y más temible de sus enemigos: las mezclas, las adulteraciones fraudulentas que no sólo perjudican su calidad sino el rendimiento de su comercialización. El

público, pide aceite de oliva, y en su lugar se le sirve el de semilla a través de las adulteraciones. Esto produce la anarquía del mercado y la desorientación del consumidor.

Por otra parte el aceite de oliva no puede soportar la competencia de los de semilla por su alto costo de producción. La mecanización en este sector se hace muy difícil.

La recolección exige mano de obra y esa mano que demanda justamente un salario mínimo, es naturalmente, cara.

SOLUCIONES

Control de envasado, política de equilibrio de producciones, cumplimiento de los objetivos del FORPPA; estudio de nuevos sistemas de mecanización de la recolección de cosechas, defensa de la calidad, necesidad de intensificar la demanda del consumo, campañas para lograr la reconquista del mercado interior y en último término para revalorizar el olivar, y una inteligente política de exportaciones.

OCHENTA PAISES PARA NUESTRO ACEITE DE OLIVA

Nuestro aceite de oliva se exporta hoy a casi todo el mundo. Según datos del Instituto para la Propaganda Exterior de los Productos del Olivar, ochenta países constituyen el gran campo de acción de nuestro aceite de oliva que ha conquistado por su calidad excepcional el privilegio de esos importantes mercados. En esa línea está la justificación y la defensa de cuanto se haga por el olivar español.

F. GOMEZ TRAVECEDO



Luciano González Torres
C/. Ntra. Sra. del Carmen 7 - SOCUELLAMOS
Construcción de Bodegas en cualquier tipo de envase, preferente Tinajas
INTERESADOS, CONSULTAR INFORMACION SIN COMPROMISO

Inquietud entre los trabajadores agrícolas

La Sección Social de la Hermandad Sindical de Labradores y Ganaderos de Córdoba, ha acordado dirigir un telegrama al ministro de Trabajo, don Licinio de la Fuente, expresándole el agradecimiento de los productores del sector agrario por la atención que viene dispensando a los problemas y las aspiraciones de éstos.

En la misma reunión ha sido aprobada por unanimidad una moción del presidente de la Sección, don Joaquín Luque Zasaes, por la que los trabajadores cordobeses manifiestan su adhesión al planteamiento de necesidades recientemente hecho por la Sección Económica de la Hermandad, con especial énfasis sobre el problema que implica la congelación de los precios agrícolas.

Sobre este punto, la Sección Social estima también que el bloqueo de los precios agrícolas perjudica tanto a los empresarios como a los trabajadores, acordando solicitar su descongelación, que podría hacerse sin incidencias graves e incluso en algunos casos, como en el del pan por ejemplo, consiguiendo una reducción de los precios.

Esta petición de los trabajadores agrícolas se fundamenta en la teoría de que una prudente alza de los precios tendría repercusión mínima para los consumidores, como 0,50 pesetas en el presupuesto de una comida para cinco personas, si se tratase de arroz y legumbres, o 0,50 pesetas en un metro de tejido de algodón. Sin embargo, tan mínima repercusión abriría para los trabajadores del campo una mayor demanda

de mano de obra, haciendo desaparecer el fantasma del paro, siempre presente en el sector agrario. Sobre este particular, la Sección Social expresa también su alarma con relación a la escasa superficie sembrada de algodón en la actual campaña, lo cual traerá consigo un descenso notable en el empleo de mano de obra para la recogida.

Por último, la Sección Social ha pasado revista a distintos aspectos de tema tan complejo y debatido como es el de la seguridad social, estimando que



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

TEL. 230610-VALENCIA-11

su actual sistema aplicativo resulta discriminatorio, según los grupos socio-económicos de que se trate. Los trabajadores del campo expresan su descontento ante la realidad discriminatoria de que son objeto en relación con los restantes sectores del mundo laboral. Su justa aspiración es que la seguridad social sea igualitaria para todos y cada uno de los españoles.

La tesis sustentada por los trabajadores del campo es que la seguridad social no debe aplicarse como una correlación entre hombre y trabajo, sino como una correlación entre sociedad y miembro de la misma.

Nuevas pruebas en torno a la fermentación de m

Por Manuel RUIZ HERNANDEZ

Ingeniero Técnico Agrícola.
Estación de Viticultura y Enología de Haro.

(Continuación)

En 1964 estudiamos la fermentación de mostos tratados por los siguientes cambiadores de cationes: Dowex 50, Lewatit S-100, Amberlite IR-120, Arberlite 200, Kastel C-300 y Kastel C-300 E. Derivándose dos grados de efecto abiótico actuando en ciclo sodio, siendo inferior el del grupo Dowex 50 y Kastel C-300 E. A su vez la eficacia de este efecto no se prolongaba más que hasta 45-55 volúmenes de mosto para cada ciclo.

Los mostos tratados por ciclo sodio de resina catiónica fuerte, siempre que el paso por resina fuera anterior al desarrollo de microorganismos, fermentaron lentamente, dando lugar a un balance de productos principales no conveniente. La adición de sal amónica corrigió considerablemente la curva de fermentación y menos acusadamente utilizando magnesio como catión adicionado. De ello se derivó que la actuación fundamental del ciclo sodio se ejerció sobre la materia nitrogenada.

La bentonita es una tierra caolínica del grupo de la Montmorillonita. Se utilizan en enología por hincharse en agua, produciendo suspensiones que defecan las impurezas de los caldos y muestran propiedades adsorbentes y absorbentes.

Se suelen aplicar a los vinos para evitar la quiebra o enturbiamiento cuproso y el enturbiamiento proteico. Tienen las bentonitas un comportamiento interesante ante la materia

proteica al eliminar parte de estos compuestos, de modo similar a como precipitan por el calor en cuanto a proporciones. Según autores, también se separan con las bentonitas sustancias nitrogenadas de peso molecular inferior, como peptonas y polipéptidos.

Nuestro interés por estos productos se ha constituido en este estudio en conocer la dificultad de fermentación de mostos tratados por bentonitas, o por bentonitas y depresión, considerando que al retener materia nitrogenada estos clarificantes pueden dificultar el desarrollo de las levaduras.

PRUEBA I

Mosto de uva blanco de 1.098 de densidad. Se distribuye en cuatro porciones, una como testigo (T), otra es sometida a presión de 17 centímetros (siendo ambiental de 72 cm.) durante quince minutos y puesta con válvula que permita, cuando el CO₂ desprendido iguale la presión exterior, la expulsión de éste. Esta muestra se denomina (D).

Una porción del mosto se filtra y se trata escalonadamente con tres bentonitas diferentes. Estas bentonitas se prepararon hinchándolas en agua tibia. Primeramente se trata con Gardorgel a 50 gr/Hl, una vez separado el mosto limpio se trata con Bentonil a 30 gr/Hl y a su vez el mosto separado limpio se trata con Microcol a razón de 20 gr/Hl. Este mosto clarificado se distribuye en dos porciones, una quedará como mosto tratado por bentonita (B) y la otra se someterá además a baja presión como la muestra (D) y se denomina (BD).

Las muestras se someten en estufa a 28-30° C, controlándose periódicamente la evolución de densidades que se representa gráficamente. En los vinos resultantes se determinan los valores de densidad, grado alcohólico, valor reductor como I. T. T. (Indicador Time Test), color, brillo, sabor y cromatografía de ácidos fijos.

mostos sometidos a bajas presiones

PRUEBA I.—VINOS RESULTANTES

	(T)	(D)	(B)	(BD)
Densidad	0,9914	0,9901	0,9902	0,9917
Grado alcohol	12°7	13°3	13°1	12°7
I. T. T. (tiempo decoloración para 2,6-DCFIF)	52	21	32	43
Color	Dorado	Pálido	Dorado	Dorado
Brillo	No brillante	Algo brillante	Brillante	Brillante
Gusto	No grato	Agradable	Aceptable	Aceptable
Acidos fijos	La determinación oromatográfica no dio resultados diferentes en grado apreciable.			

PRUEBA II

Mosto de uva blanca de 1,11 de densidad. Una muestra se conserva como testigo (T), otra se somete a baja presión como la muestra (D) del ensayo I, se denomina también muestra (D). Una porción de mosto se trata por resina Amberlite 200 en ciclo sodio y se separa una muestra que constituye la denominada (Na), mientras que el resto se somete además a baja presión como las muestras (D) y constituye la muestra (DNa).

Amberlite 200 es resina constituida por un copolímero sulfonado de estireno y divimilbenceno, constituyendo un cambiador catiónico de gran estabilidad física y química.

La regeneración se hizo con solución acuosa de cloruro de sodio al 10 por 100 mediante paso por la columna a razón de 10 volúmenes por hora. Posteriormente se lavó el lecho con

cinco volúmenes de agua destilada y se pasó el mosto a razón de 4-6 volúmenes por volumen de resina y por hora, recogiendo para la prueba el mosto tratado en el ciclo desde cinco hasta veinte volúmenes.

Se expone gráficamente la evolución de densidades y en cuadro numérico los datos analíticos de los vinos resultantes. Además de los datos de densidad, grado, etc., ya utilizados en la prueba I, se ha medido el volumen de levadura sedimentada en el vino o en el mosto-vino al cabo de cuarenta días, ya que, como puede observarse, la muestra (DNa) no fermentó de modo apreciable en ese tiempo. También se expresa a ese tiempo el tanto por ciento de levaduras muertas detectadas al azul de metileno.

Se complementan las observaciones con fotografías de la levadura sedimentada y con dibujos.

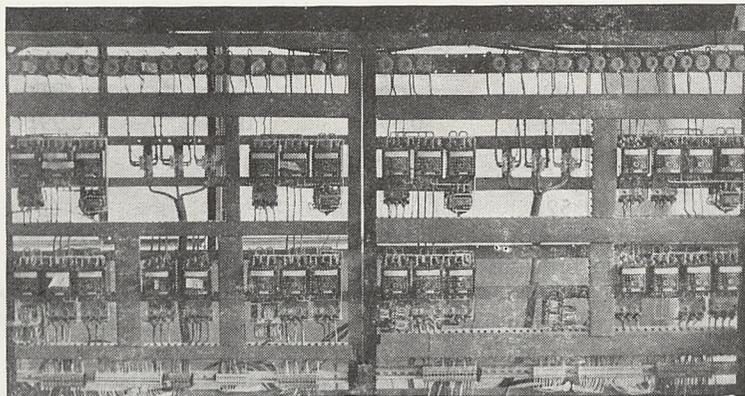
PRUEBA II.—VINOS RESULTANTES

	(T)	(D)	(Na)	(DNa)
Grado alcohol	13°8	14°7	9°9	0°85
Densidad	0,9903	0,9891	1,0192	1,0885
Acidez volátil	0,63	0,35	0,35	0,11
I. T. T.	18	6	superior a 500	54
Gusto	No grato	Agradable	No grato	Mosto
Volumen de levadura sedimentada	78,3 c.c./litro	91,0 c.c./litro	63,58 c.c./litro	15,8 c.c./litro
% de levadura muerta	33,3%	79,6%	49,8%	56,9%

(Pasa a la pág. 38)

Francisco CUCHILLO Martínez

INSTALADOR ELECTRICISTA AUTORIZADO OFICIALMENTE PARA LAS PROVINCIAS DE ALBACETE Y CUENCA CON EL NUM. 93 - CARNET DE EMPRESA INSTALADORA NACIONAL NUM. 4.120.



Instalaciones
Eléctricas
Industriales

●
Líneas de alta y baja
tensión

Centros de
transformación

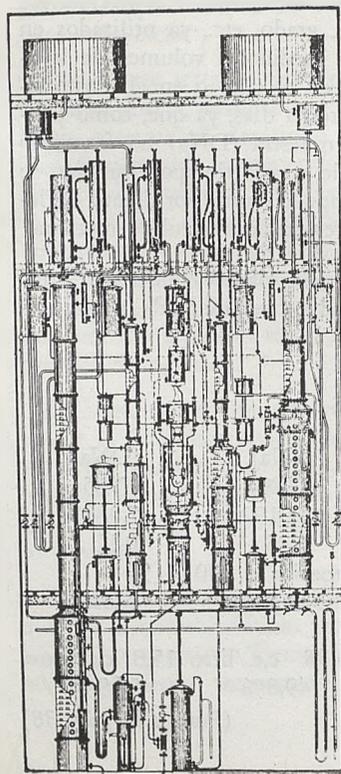
Realización de estudios y
proyectos eléctricos

ESPECIALIDAD EN INSTALACIONES AUTOMATICAS

Talleres: Pí y Margall, 14

LA RODA

Oficinas: Alfredo Atiénza, 36



TALLERES DE CALDERERIA

= DE COBRE, HIERRO Y ACERO INOXIDABLE =

Angel Carrazón Flores

(Sucesor de HIJO DE PASCUAL CARRAZON)

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

Rondilla Cruz Verde, 25 - Apartado Correos 44
Teléfonos: Oficinas 54 05 82. Particular 54 02 13

ALCAZAR DE SAN JUAN

Los vinos de Valdepeñas **NO** conocen el alcohol metílico

En el número 28, fecha 1.º de mayo de esta revista se reproducía una información del diario PUEBLO de fecha 20 de abril pasado y como esto no se hizo con ánimo de perjudicar a nadie, hoy volvemos a reproducir otra del citado diario y sobre el mismo asunto de fecha 23 del mismo mes.

A C L A R A C I O N

En nuestros números de los días 9 y 20 de abril, aparecieron sendas crónicas de tribunales, en las que se daba noticia del recurso presentado ante la Sala Segunda del Tribunal Supremo, por el que era en 1967 gerente de Industrial Maqueda, y de la resolución dictada por dicho Tribunal, en la que se condenaba a don Antonio Maqueda, desestimando su recurso. Ciertamente, en el número de PUEBLO del día 20, se insertaba la noticia bajo el titular de "Alcohol metílico para vinos de Valdepeñas", titular que ha producido, en la localidad manchega, un descontento que consideramos comprensible. Hemos de afirmar que, por supuesto, ni la intención de José Martín Morales, que firmaba la crónica, ni la intención del periódico, ha sido en ningún momento la de lesionar ni los sentimientos

ni los legítimos intereses de Valdepeñas, localidad por muchos motivos entrañable. Ahora bien, el apresuramiento que impone la tarea de informar, unido aun deseo de hacer patente una actividad condenable y condenada por el Supremo, fueron las causas de una titulación, acaso ligera, que somos los primeros en lamentar y rectificar. Indudablemente, en esta ocasión, ha habido una imprecisión por nuestra parte, por lo que solicitamos, las disculpas de los valdepeñeros. Sin embargo, la reacción de los vecinos de la localidad manchega, nos parece un tanto desproporcionada, no correspondiendo a la tradicional ponderación de Valdepeñas, ni del periódico que en Ciudad Real ha sido portavoz en esta peripecia.

Igualmente, nos consideramos en la obligación de aclarar que los VINOS DELICIOSOS Y VIRGENES DE VALDEPEÑAS, de fama mundial, no tienen nada que ver con el motivo de esta noticia de la que es causante una firma particular aislada.

Valdepeñas, que tiene reconocido en mercados nacionales y extranjeros un justo y preclaro nombre del buen hacer de sus exportadores y bodegueros, que han sabido ofrecer siempre los mejores caldos de la Mancha, no puede ni debe ser rozada por una noticia o titular semejante al que tenemos en cuestión, producto, como dice PUEBLO en

su nota aclaratoria, arriba reproducida, de redactar la cabecera de una noticia un poco a la ligera, error que a nosotros, después de leerla, nos pasó completamente inadvertido y que sirva este hecho como prueba de que consideramos que los VINOS DE VALDEPEÑAS NO CONOCEN EL METILICO, uniéndonos a PUEBLO en el deseo de salvar susceptibilidades por haberla reproducido.

Valdepeñas es muestra de vinos vírgenes, es sinónimo de calidad uniforme, es prestigio de años y años en el arduo trabajo de hacer buenos vinos en la MANCHA.

Los agricultores, contral

El polémico tema de la importación de frutas frescas —especialmente manzanas— vuelve a estar de actualidad, tráfico de la mano por la rebaja de derechos reguladores acordada en febrero último, con lo que se han reanudado las importaciones, con grave quebranto para nuestros agricultores, a los que no se ha consultado previamente, conforme se les había prometido.

Esta política importadora ha causado hondo malestar en los medios productores, que no entienden el porqué se conceden licencias para traer manzanas del extranjero, cuando existen en los frigoríficos nacionales cantidades de fruta suficiente para abastecer el mercado nacional hasta la próxima campaña. Malestar que han hecho patente en la reunión de la comisión permanente de la Hermandad Sindical Nacional de Labradores y Ganaderos, celebrada bajo la presidencia de su titular, don Luis Mombiedro de la Torre.

No a las importaciones

Después de un vivo y animado debate sobre este tema, la permanente acordó, a propuesta de los agricultores afectados, las siguientes conclusiones:

—Eleva enérgica y respetuosa protesta a los ministros de Comercio y Agricultura por las importaciones de fruta fresca, especialmente manzana, realizadas por acuerdo de la Comisaría de Abastecimientos y Transportes, cualquiera que sea su origen y clase.

—Solicitar que los derechos reguladores de los productos hortofrutícolas sean fijados por el FORPPA, en lugar de por la citada Comisaría.

—Interesar que el comercio de importación de productos hortofrutícolas pase a ser Comercio de Estado, separándolo del sistema de derechos reguladores.

—Que la Comisaría de Abastecimientos y Transportes consulte con los sectores de la producción cualquier proyecto de importación de frutas.

—Que se publique amplia información sobre las licencias concedidas hasta la fecha, especificando número de kilos y clase de fruta importada.

—Apoyar las gestiones en esta materia llevadas a cabo por la Hermandad Nacional e interesar la continuación de las mismas para la mejor defensa de los intereses agrícolas.

En resumen, los agricultores han dicho rotundamente no a las importaciones de fruta fresca. Alegan también otras razones convincentes: que con ellas se incrementa el déficit de nuestra balanza comercial, sin necesidad alguna, y que la manzana, si no un artículo de lujo, tampoco puede considerarse como de primera necesidad.

Precios agrícolas

También se debatieron ampliamente los precios de los productos agrícolas, especialmente de la carne y la leche, se-

la importación de frutas

ñalándose respecto al primero la abismal diferencia entre los que percibe el ganadero y los que paga el consumidor, lo que exige una clarificación de los márgenes comerciales de mayoristas y minoristas del comercio de la carne. Respecto a la leche, se pidió que se establezca un precio igual y único para toda España y que éste sea suficiente para compensar al ganadero del incremento sufrido en los costos de producción.

Seguridad Social Agraria

El presidente de la Sección Central de Trabajadores, don Jesús Lample, volvió a plantear ante la permanente el grave problema del trato discriminatorio que sufren los trabajadores campesinos, en materia de seguridad social, en relación con los de los restantes sectores de la producción, afirmando que es necesario acabar cuanto antes con esta irritante desigualdad, haciendo para ello una apremiante llamada a la solidaridad nacional.

Anticipó que la comisión interministerial de la que forma parte tiene el encargo de estudiar y preparar un anteproyecto de nueva Ley de Seguridad Social Agraria, que dé satisfacción al anhelo general de los trabajadores cam-

pesinos de equipararse a los de la rama general.

Hubo numerosas intervenciones sobre este tema, que resumió el señor Mombiedro de la Torre que proclamó la satisfacción de todos por la sensibilización que se advierte en el Gobierno hacia esta justa aspiración social y que se refleja en los trabajos de la Comisión Interministerial que tiene el encargo de estudiar un proyecto de nueva Ley, acordándose a su propuesta testimoniar la gratitud de las gentes del campo hacia los ministros delegado nacional de Sindicatos, de Trabajo y de Agricultura, por su decidido apoyo a esta demanda planteada en las últimas asambleas generales de la Hermandad, así como estimular a la Administración para que prosiga sus estudios y ver que, antes del verano, pueda ser enviado dicho proyecto de Ley a las Cortes, para tratar de que entre en vigor a primeros del año 1971.

Cuota Sindical Agraria

Se abordó el tema de la cuota sindical agraria, tomándose el acuerdo de renovar una propuesta razonada al Gobierno para que se promulgue, cuanto antes, a fin de potenciar el funcionamiento de las entidades sindicales campesinas.

Demetrio Moreno Olivares

Agente Comercial Colegiado

VINOS Y ALCOHOLES

Av. José Antonio, 66

MADRID - 13

Tels.

{ Oficinas: { 2 47 19 20
2 47 19 21
2 47 25 56
Domicilio: 2 56 49 74
Consuegra (Toledo) 142

Román Cantarero Serrano

Fábrica de Alcohol y Residuos Vínicos

TRAV. SANTA ANA. 23

Horcajo de Santiago

TELEFONOS 23 y 58

(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

Tarancón

Fábrica de Alcohol

Teléfono 205

Fuente de Pedro Naharro

Bodegas de Elaboraciones

Teléfonos: 6, 14 y 17

U.T.E.C.O.

ALCOHOLERA COOPERATIVA

FABRICANTES DE ALCOHOLES RECTIFICADOS DE
RESIDUOS EXTRA-NEUTROS

ALCOHOLES RECTIFICADOS DE VINOS.
PEPITA DE UVA.



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

Apartado 68

LA RODA DE LA MANCHA

Teléfono 285

VIII

edición de la

Feria

Internacional

del Campo

Faltan cinco días para que la VIII FERIA INTERNACIONAL DEL CAMPO abra sus puertas a todos los que en su deseo de ver las novedades —que este año son muchas—, lleguemos hasta su recinto y penetremos en su interior.

Una vez dentro, querríamos ver de un sólo golpe todo lo expuesto y nuevo, no es posible, tendremos que marcarnos primeramente un programa lo más ordenado posible para que nuestro deseo se haga una palpable realidad. Por ello debemos iniciar esta excursión ferial pasando primeramente por el stand de INFORMACION DE LA FERIA, solicitando un catálogo de expositores y plano de situación a fin de saber cómo hacer mejor el recorrido, informándonos por dicho catálogo de las fechas y horas de las DEMOSTRACIONES, CONCURSOS, CONFERENCIAS, etc., que durante la Feria se llevarán a efecto, hecho todo lo expuesto nos encontraremos en condiciones de dar comienzo a nuestro recorrido.

Una vez ante los stands no sólo nos debemos dedicar a observar lo bonito o atractivo de su presentación, pues en ello, todos los expositores ponen al máximo su gusto en decoración, pero al frente de todos ellos hay unas personas preparadas y deseosas de mostrar a los visitantes el detalle y funcionamiento de máquinas y aperos, productos y animales. No es necesario decir que se tiene intención o se desea adquirir tal o cual cosa, mejor decir, SOY AGRICULTOR, GANADERO, etc. y deseo tener conocimiento sobre esta u otra máquina, aquel producto o saber algo sobre aquella clase de ganado.

LA VIII FERIA INTERNACIONAL DEL CAMPO en Madrid, abierta a todos sus visitantes desde el 20 de mayo al 7 de junio próximos, está considerada como la más completa en presentación de maquinaria de EUROPA. Sus expositores de años anteriores presentan las nuevas y modificadas máquinas para el campo, existiendo en esta edición nuevos expositores, como son los países del Este, POLONIA, HUNGRÍA y RUMANIA, de Hispanoamérica, MEJICO y PAISES ARABES, LA EUROPA VERDE, así hasta 32 países.

Este VIII CERTAMEN, ofrece sin ningún género de dudas desde la herramienta más preciada hasta la máquina más completa para el campo, y en su régimen ganadero se le da el nombre de LA FERIA CAMPERA DE LAS MEJORES OVEJAS CON LA MAS FINA LAMINA DE CABALLOS, y nosotros bautizamos esta Feria con el nombre más idóneo: MUESTRA DEL CAMPO ESPAÑOL, SABROSOS PRODUCTOS DE EUROPA.

A. Piqueras

El «Sí» de los

Los viejos nacionalismos europeos, atormentado testimonio de una concepción política que ha costado ríos de sangre y que ha cubierto el continente de tumbas en seculares enfrentamientos, hasta culminar en la hecatombe de la II Guerra Mundial, están ya en una fase muy avanzada de superación. El sentimiento nacionalista —que Napoleón impuso como salida a una dialéctica tradicional, ya sin alma ni contenido real— está en trance de liquidación y lo está en virtud de la voluntad de los pueblos de Europa, aún más que debido a una estrategia de altos vuelos, surgida en las mentes más claras y lúcidas de la post-guerra. En esto va a descansar el futuro, más que en la letra de los tratados y en las solemnes declaraciones de las conferencias y asambleas, sin perjuicio de estimar y valorar la tarea de vanguardia que en esta etapa han realizado, adelantándose a un deseo que flotaba en el ambiente, pero que no resultaba fácil cristalizar en un programa de acción con sus tiempos y sus ritmos de marcha.

Vale la pena de recoger casi íntegra la noticia facilitada por las Agencias y referida a una encuesta o consulta realizada por institutos de opinión pública de los países pertenecientes al Mercado Común. Se incluyen también los resultados obtenidos en Gran Bretaña, que

en algunos aspectos revelan ciertas posiciones mentales anacrónicas.

A la pregunta ¿es usted favorable o está en contra de la evolución del Mercado Común hacia la formación de los Estados Unidos de Europa? el 75 por 100 de los luxemburgueses responde sí al igual que el 69 por 100 de los alemanes, el 67 por 100 de los holandeses, el 60 por 100 de los italianos y belgas y sólo el 30 por 100 de los británicos.

A la pregunta ¿es usted partidario o no de la elección de un parlamento europeo por sufragio universal directo, es decir, de un parlamento elegido por todos los ciudadanos de los países miembros?, el 71 por 100 de los luxemburgueses dice «sí» igual que el 60 por 100 —media de los consultados de los seis países europeos—. Contrariamente el 55 por 100 de los británicos se manifiesta en contra.

A la pregunta ¿aceptaría usted que, por encima de su Gobierno nacional un Gobierno europeo se responsabilizara de la política común en lo que respecta a los asuntos exteriores, defensa y economía? El 57 por 100 de los alemanes responde «sí» al igual que el 52 por 100 —media de los consultados de los seis países del Mercado Común—. Contrariamente, el 60 por 100 de los británicos afirma «no».

Europeos

Finalmente, a la quinta pregunta: ¿en el caso de una elección de un presidente de los Estados Unidos de Europa por sufragio universal, votaría usted o no por un candidato que no fuera de su nacionalidad en el caso de que su programa correspondiera mejor a sus ideas que el de los candidatos de su propio país? El 69 por 100 de los alemanes responde «sí», al igual que el 59 por 100 —media de los consultados de los seis países del Mercado Común—. Contrariamente, el 41 por 100 de los británicos contesta «no».

Aunque a unas preguntas tan concretas no tenemos una respuesta española diversos sondeos e investigaciones parciales ponen de manifiesto que la idea y el desarrollo comunitario europeo tienen entre nosotros amplias zonas partidarias, habiendo calado en sectores sociales a los que se ha pretendido ver como profundamente despolitizados. En el mundo del trabajo apenas hay reticencias y celos en torno al europeísmo, si bien desde algunos ángulos se condena y censura que esté montado sobre la

base de un neocapitalismo que por muy avanzado que se muestre, está al servicio de unos determinados y gigantescos intereses de clase en el marco de la sociedad de consumo, de ésta se extrae la máxima fuerza a la vez que se facilita su alienación por medio de la sed insaciable de bienes y de instrumentos de bienestar material exclusivamente dirigidos a fomentar la dejación del poder en manos de muy reducidos grupos de expertos y tecnócratas. Pero ésta es otra cuestión; un fenómeno que inevitablemente desencadenará la consiguiente reacción cuando haya cumplido su ciclo en la historia.

En el orden de un planteamiento simple, nuestro pueblo se considera muy ligado a la respuesta de los europeos, a la ambiciosa y sugestiva planificación comunitaria y ésto es, hoy por hoy, lo que interesa destacar como actitud superadora de unas diferencias que son bastantes menores de lo que quisieran perpetuarlas.

Valentín Domínguez Isla

Francisco Sagrera, S. Ltda.

PALAFRUGELL (GERONA)

TELEFONO 30 06 62

TAPONES DE CORCHO

*Abrirá un escaparate de sus productos en cada hogar anunciándose en
«La Voz de la Mancha» - Emisora Sindical - Socuéllamos*

REVISTA DE ALCOHOLES, AZUCARES E INDUSTRIAS DERIVADAS

FUNDADA EN ENERO DE 1921

PLAZA DE LOS MOSTENSES. 7

TELEFONO 222 42 84

MADRID - 8

Anúnciese en sus páginas,
excelente medio de difusión

Suscripción: 200 ptas. anuales
Pida tarifa de anuncios

Félix Frías Díaz-Carrasco

ELABORACION Y
EXPORTACION DE VINOS

Oficina y Bodega: Carretera de Las Mesas

Teléfono: 207 - Apartado: 63 - Telegráfica: "FRIASVIN"

SOCUELLAMOS (LA MANCHA)

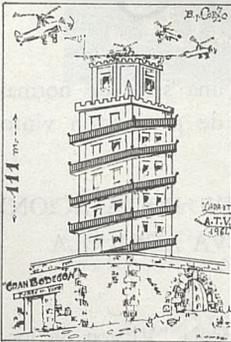
GIJON Y SANCHEZ-GIL, S. R. C.

CARRETERA SOLANA, 6 — TELEFONO 128

MANZANARES

PRODUCTOS ENOLÓGICOS * MATERIAL DE BODEGA

CONSEJO: Los vinos nuevos ante la mala calidad del fruto, manifiestan mucha oxidación, póngalos en prueba, al ponerse rojos diremos la forma de su corrección. Quedamos a sus órdenes.



VI Aniversario de la Fundación de los «Amigos de la Torre del Vino» de Socuéllamos

La Torre del Vino ...
 SOÑADA por E. IGNA BEN y
 recomendada al CONDE DON PEDRO

El pasado día 11 de abril último, se celebró en Socuéllamos una interesante y simpática reunión, presidida por el señor Alcalde de la Villa, don Tomás Alarcón Delgado, con la participación de los fundadores de los «AMIGOS DE LA TORRE DEL VINO», miembros de la Corporación Municipal y Director de la revista agro-vinícola «LA PAMPANA DE BACO».

El motivo de esta reunión era, conmemorar la fecha en que la «Musa» inspiró la idea de la creación de la tan «turística» TORRE DEL VINO y fundación de los AMIGOS de la misma en su VI Aniversario, así como también la toma de contacto del nuevo Alcalde-Presidente de Socuéllamos, para que este ambicioso proyecto llegue a fructificar en una esperanzadora y bella realidad.

Después de amplios comentarios y exposición de la situación en que se encuentra este gran proyecto, se visitó el sitio donde se piensa construir, cerrándose el acto con la PROMESA de todos los que en él intervinieron, de dar el cariño que necesita para iniciar de una manera firme y concreta, sin desmayar un instante en el propósito de E. Igna... Ben...

Ampliamos esta información para decir que entre tantos y tantos interesados españoles y extranjeros en participar como AMIGOS DE LA TORRE DEL VINO contamos con don Fernando Corona Cabello residente en Brasil y autor del libro sobre España, escrito en portugués con el título «AMENDOAS E MEL» en el que se puede leer una crónica sobre «LA TORRE DEL VINO» de SOCUELLAMOS (LA MANCHA).



La Torre del Vino . .
 SOÑADA por OSELITO

... La "Torre del Vino" ... "torre" por "Castilla" ...
 ... mucho más "entendida" que la "torre" de ...

NOTICARIO

MERCADO COMUN

Tras una serie de negociaciones que duraron 5 años, en los primeros días de la última quincena de abril, se firmó el acuerdo de los seis sobre el "Mercado Común del Vino". Dicho acuerdo no ha satisfecho a los viticultores franceses que estiman que la competencia italiana ha de serles muy perjudicial.

En esencia en el acuerdo firmado se establece que no hay limitación para la implantación de nuevas viñas, aunque se recomienda cautela para evitar producciones excedentarias. Se estipula que antes del 31-XII-71, deberán en los países miembros comunicar a la C.E.E. el Catastro relativo al cultivo de la Vid (Francia hace años que lo tiene). A partir del primero de junio del año actual, existirá libre circulación del vino y se suprimen todas las restricciones cuantitativas, si bien, en algunos países subsistirán los sistemas de tasas fiscales. Habrá precio único para todos los vinos producidos en los diversos países de la Comunidad, este precio debe ser fijado por los Ministros de Agricultura antes del 15 de mayo, si bien, se adelanta a título indicativo, el precio de 1,35 dólares/hectogrado para vinos de 10-12° (94,5 pesetas/hectogrado). Por supuesto, el precio único, se refiere a los vinos comunes, los de Denominación de Origen Controlado, serán fijados por los respectivos organismos nacionales. Se dispone también, en el acuerdo que sólo podrán entrar vinos en el Mercado Común a precios iguales o superiores a los comunitarios. Francia se reserva el derecho de seguir importando vinos argelinos, sin cargas fisca-

les. Se dan también una serie de normas estrictas, sobre técnica de producción vinícola.

INAUGURACION DE INSTALACIONES DE LA COOPERATIVA AGRICOLA DE BENILLOBA

La Cooperativa agrícola "Virgen de los Dolores", de Benilloba (Alicante), inauguró el nuevo edificio de dos plantas, cuyas instalaciones constan de almazara, almacenes de aceite, aceituna y abonos, así como de una báscula puente de 40.000 kilos de fuerza.

El acto de inauguración y bendición estuvo precedido de una misa de acción de gracias, y a la que asistieron la junta rectora de la misma, miembros de la cooperativa y autoridades locales.

El Instituto Nacional de Colonización les ha concedido un crédito por importe de pesetas 2.400.000 y con la aportación de los 153 socios, para llevar adelante su cometido.

EL TROFEO ARTE DE ESPAÑA EN LA VIII FERIA DEL CAMPO

El Comisariado de la VIII Feria Internacional del Campo ha creado este año el premio "Trofeo Arte de España" para distinguir la obra más lograda y completa, así como la aportación más delicada y entusiasta que la artesanía rural española presente a través de las provincias, a la VIII Feria Internacional del Campo. Se trata de un galardón que por primera vez premiará el concurso de este tipo de artesanía en el Certamen.

DOSA, S. A.

MAQUINARIA PARA LA AGRICULTURA

GENERAL MOLA, NÚM. 55
TELÉFONO 2 26 41 20

MADRID - 6

Sucedió esta quincena

El mercado vinícola está reaccionando, ocurriendo lo propio con los alcoholes, siendo generalmente hoy, más fácil de operar. Las 35-36 pesetas para vinos y las 35 pesetas para alcoholes rectificadas de vino, son la pauta del mundo actual.

HELADAS.—Por no dejar de informar, la pasada quincena se incluyó en nuestra revista, por estar ésta fuera de prensa ya, una circular sobre las heladas. Como les informábamos en dicha Circular los daños han alcanzado toda la Mancha, parte de Manchuela, zonas de Aragón, Navarra y Centro, León y Valladolid, siendo más leve su rigor en la zona de Rioja.

Los daños son considerables, pues hay variedad de plantas que adelantan el brote corriendo éste grave peligro, siendo dicha variedad la más dañada, teniendo la seguridad de que un 30 por 100 como mínimo ha resultado afectado, cálculo que hacemos por el número de yemas que se ven ennegrecidas (quemadas), siendo muy lamentable que un hecho así tenga que ser el que provoque una reacción en el mercado.

Las restantes zonas de producción que gozan de climas más benignos no corren riesgo de heladas como ocurre año tras año con las zonas anteriormente citadas, pero en general, la incesante lluvia y el frío ayuda la propagación del mildiu, que normalmente hay que combatir sin estas condiciones climatológicas, siendo mayor el número de tratamientos para garantizar y salvar la cosecha.

Suponemos que este año, dejará la prensa, en general, de iniciar en breve sus fábulas de "GRAN COSECHA DE VINO EN ESPAÑA", pues ahora y más tarde estarán en el campo a disposición de los periodistas, para comprobar la veracidad de todo lo expuesto, ya que por estas fechas, La Mancha por ejemplo, los años que no tiene la desgracia de sufrir estas inclemencias del tiempo, se encuentra casi verde en su totalidad, y hoy para ver el verdor de una viña, hay que visitar plantaciones americanas nuevas.

Con estos temidos incidentes no contamos cuando llega el momento de la regulación para establecer el precio mínimo de una campaña. Sólo se dice que el agricultor cada día pide más. Pero sabemos que en general, el agricultor de hoy cada día se encuentra más apurado por resolver gran parte de problemas como son la mecanización, la carencia de mano de obra, el costo de la vida, etc., problemas provocados por necesidades de modernización y actualización de los viñedos, que antes no existían y que si mejoran trabajo y producción también llevan consigo una serie de gastos y compromisos muy de tener en cuenta a la hora de obtener los beneficios.

Julián Guerrero

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO NUM. 8.909

VINOS - ALCOHOLES Y DERIVADOS

C/da. Mediterráneo, 4 - MADRID-7 - Teléfs. 251 54 03 - 252 50 76

M E R C A D O

ORIGEN	Blanco y Rosado Pesetas	Tinto y Clarete Pesetas	ORIGEN	Blanco y Rosado Pesetas	Blanco y Rosado Pesetas
<i>La Mancha</i>			MURCIA		
CIUDAD REAL			Jumilla		
Alcázar de S. Juan	35'50	35'50	Yecla		
Arg. de Alba	34'25		VALENCIA		
Campo de Criptana	35'25	36	Venta del Moro	(3) 37	
Calzada de Calatrava	37		Pedralba	40	
Daimiel	35	(4) 36	Liria	40	
Manzanares	35'50		Utiel - Requena	(3) 36	
Pedro Muñoz	35		Turis	38	
Socuéllamos	35	35	Cheste	37'50	
Tomelloso	34'50	35	Venta del Moro	38	
Valdepeñas	39	42	V. del Arzobispo	37	
ALBACETE			GERONA		
Almansa	36	35	Espolla		
La Roda	36	34	Figueras	(1) 41	
Ontur	37	(1) 45	Pont de Molins	41'50	
Villamalea		35'25	Zona de Ampurdán		
Villarrobledo	35	36	BARCELONA		
Tarazona de la Mancha ...		34	Artés		
CUENCA			Manresa	39	
Belmonte		36	Villaf. del Panadés	39	
El Provencio	35	35	Villanueva y Geltrú	40	
San Clemente	35'75	36	TARRAGONA		
Fuente de Pedro Naharro...	35'50	35'50	Falset		
Iniesta	36	38	Bajo Priorato		
Minglanilla	37	37	Montblanc	36'25	
Mota del Cuervo	35		Perelló	Lit. 7'50	
Ledaña	35	(1) 35'50	Barberá	36	
TOLEDO			Vendrell	40'50	
Madridejos	36'50		<i>Andalucía</i>		
Portillo	(4) 39	(4) 39	HUELVA		
Quintanar de la Orden	35'50	36	Bollullos Par del C.	33	
Gálvez	37	37	Rociana del Condado	32'50	
Dosbarrios	39	36	Palma del Condado	34	
Sonseca	36	37	Almonte	32'75	
Villa de Don Fadrique ...	34'75		CADIZ		
Puebla de Almuradiel	34'25		Jerez de la Frontera		
Villacañas	35		Sanlúcar de Barrameda ...	Lit. 16/18	
<i>Levante</i>			SEVILLA		
ALICANTE			Pilas	32	
Ibi	43'50		<i>Extremadura</i>		
Jávea			BADAJOZ		
Villena	37	41	Almendraejo	35	
Monovar	38	41	Castuera	34'50	
			Los Santos de Maimona ...	34	
			Villaf. de los Barros	34	

DE VINO

ORIGEN	Blanco y Rosado Pesetas	Tinto y Clarete Pesetas	ALCOHOLES
<i>Rioja - Navarra - Aragón</i>			
ALAVA		Lit. 9	DESTILADOS DE VINOS
Elciego		Cant. 150	Pesetas
LOGROÑO			Almansa
Rincón del Soto		Lit. 10	Campo de Criptana
Alfaro	(1) 58	48	Socuéllamos
Manjarres	(1) 42	40	Tomelloso
Alcanadre		50	Villarrobledo
Arnedo	(1) 50	(1) 50	RECTIFICADOS DE VINO
Autol		48	Almansa
Cenicero		62	Villarrobledo
El Villar de Arnedo		48	Tomelloso
NAVARRA			Utiel - Requena
Ablitas			Villafranca del Panadés ...
Cintruénigo		(1) 48	RECTIFICADOS DE RESIDUOS
Fitero			Horcajo de Santiago
Falces	Lit. 7	Lit. 5	Campo Criptana
ZARAGOZA			La Roda
Calatorao		(1) 46	V. del Arzobispo
Ateca		(1) 42	Utiel - Requena
Calatayud	38	38	Bollullos del Condado
Ricla	47	44	Tomelloso
Cariñena		46'50	Villarrobledo
<i>Centro</i>			Monovar
VALLADOLID			HOLANDAS - 65°
Pozaldez	50		Utiel
SALAMANCA			Tomelloso
Villarino de los Aires ...	38	37	Vendrell
LEON			Villarrobledo
Ponferrada	Lit. 6'25	(4) 43	MISTELAS - 15X9
Villamañán		44	Almansa
Villafranca del Bierzo	55	43	Tomelloso
ISLAS BALEARES			Villarrobledo
Felanitx	(3) 40	40	V. del Arzobispo
GALICIA			Gata de Gorgos
La Rúa (Orense)	Lit. 8'50	8'50 Lit.	Cheste
			Quintanar de la Orden ...
			Campo de Criptana
			Pedralba
			Venta del Moro

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

En la U.T.E.C.O. de Reus, días pasados se reunieron todas las cooperativas de la zona, acordando no vender vino menos de 36 pesetas y como se respetó, actualmente superó este precio, sirva de ejemplo para las cooperativas de otras zonas. Fuente: Cooperativa Agrícola de VENDRELL (Tarragona)

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

ACTUALIDAD

—D◊C—

HAY QUE TOMAR EJEMPLO, SI DESEAMOS SE BEBA VINO

Las Cooperativas Vinícolas de la provincia de Valencia, han expuesto por primera vez en su historia, en la 48 EDICION DE LA FERIA DE MUESTRAS DE VALENCIA, sus vinos, montando un pabellón que ha causado la admiración de los visitantes, incluso de nuestro Ministro de Comercio señor Fontana Codina, quien así lo expresó en su visita al Stand, después fue invitado a la degustación de los vinos valencianos.

La Cooperativa Ntra. Sra. de la Paz de Villar del Arzobispo, en nombre de todas las Cooperativas valencianas y en el suyo propio, INVITAN a visitar y degustar sus vinos a todos los comerciantes y Cooperativas españolas hasta el 17 de mayo actual, fecha en que cerrará sus puertas hasta el próximo año.

COMISION DE COMPRAS Y EXCEDENTES DE VINOS

Con fecha 2 de mayo actual, el Presidente de la Comisión dictó una Resolución por la que se anuncia concurso para la compra de excedentes de vino de hasta 30.000 hectolitros de

alcohol rectificado vínico, al precio máximo de 36 pesetas, impuestos incluidos. Los que estén interesados y no hayan recibido noticias de este Concurso, pueden solicitarlo del Sindicato Nacional de la Vid y de la Comisión de Compras y Excedentes de Vino (calle Almagro, 33 MADRID). La Mesa para recepción y apertura de pliegos se reunirá en los locales de esta Comisión, dirección antes indicada, a las once horas del día 3 de julio próximo, pudiendo participar en dicho Concurso, todas las personas, Sociedades o Cooperativas que lo deseen y tengan capacidad legal para contratar.

Dada la circunstancia actual del negocio vínico-alcoholero, es aconsejable acudir a la subasta con mesura y tranquilidad, puesto que el precio de 36 pesetas, establecido como máximo, se puede decir que es el mismo que rige en el mercado, si tenemos en cuenta que entre la diferencia que existe de una peseta por litro y contando también el estímulo sobre calidad, plazo de entrega, mermas y otras cosas como puede ser la diferencia de portes, al tener que hacer las entregas a distancias que no compensan dicho precio. Por todo ello sería conveniente que todas las ofertas señalaran el máximo autorizado, pues pudiera ser que nos deslumbrara hoy esta pesetilla y más tarde nos lamentemos.

* Haga su anuncio a través de «LA PAMPANA DE BACO» y comprobará su acierto y eficacia en todas las zonas agro-vinícolas de España.

¿Sabe usted que ...?

...España tiene un saldo a su favor de 58,57 millones de dólares con los países con los que mantiene cuentas «clearing», según datos facilitados por «Información Comercial Española». Nuestro principal deudor resulta ser, según tales datos, Egipto, con 23,65 millones de dólares (9,01 millones en cuenta ordinaria, y 14,64 millones en cuenta especial. Le sigue por orden de importancia Colombia, con 9,89 millones de dólares, y Siria, con 8,21 millones. A continuación figura Marruecos, con 7,17 millones de dólares, Hungría, con 5,44 millones, Checoslovaquia, con 3,55 millones y México, con 3,03 millones. Con cantidades menores figura también con saldo deudor la República Democrática alemana, Bulgaria, Rumanía, Paraguay y Cuba.

Por el contrario, España resulta deudora en sus cuentas con Uruguay, Polonia y Guinea, por un total de 8,78 millones de dólares.

En conjunto, el saldo en que España es acreedora es de 67,35 millones de dólares, resultando deudora por los mencionados 8,78 millones, de modo que el balance resulta a nuestro favor por 58,57 millones de dólares.

oOo

...Hasta el pasado día 15, nuestras exportaciones de agrrios habían alcanzado la cifra de 1.141.813 toneladas, incluyendo en esta cifra las 51.679 correspondientes a la semana del 9 al 15, desglosadas en 49.600 toneladas de naranjas, 813 de mandarinas, 1.245 de limones y 21 toneladas de pomelos, según datos facilitados por el Sindicato de Frutos. Nuestros citricultores esperan que en estos días quede restablecida la tarifa arancelaria preferente, ya que todas nuestras últimas exportaciones han sido gravadas con el 20 por 100 «ad valorem», el lugar del deseado y necesario 12 por 100. Según la citada fuente, la firma del acuerdo entre España y la CEE reforzará la opción a dicha tarifa preferente, incluso a efectos de previsibles

reclamaciones formuladas en el marco del GATT, siempre y cuando que se cumpla el condicionado impuesto por la Comunidad actualmente u otro que con idéntico fin pudiera imponer en el futuro.

oOo

...La producción de vino de los países que componen la Comunidad Económica Europea en el año último alcanzó la cifra de 131 millones de hectolitros, según cifras preliminares facilitadas por la Oficina de Estadística de la Comunidad. Ese volumen supone un cuatro por ciento menos que la producción anual media entre los años de 1964 y de 1969.

oOo

...El tipo de interés básico del Banco de España ha sido elevado al 6,5 por 100 por una Orden del Ministerio de Hacienda y que publica el «Boletín Oficial del Estado». El nivel anterior de este tipo de interés era del 5,5 por 100, tasa que había sido determinada por otra Orden del mismo Ministerio de fecha 21 de julio de 1969. Este tipo de interés, denominado asimismo «tipo de descuento comercial y financiero» es el que determina los restantes tipos de interés aplicables por el Banco de España, así como el de las operaciones activas y pasivas de la Banca privada, el Banco Exterior de España, Cajas de Ahorros y Entidades de crédito cooperativo, mediante la aplicación de los diferenciales fijados en las Ordenes al efecto que se publicaron asimismo en 21 de julio de 1969.

El Ministerio de Hacienda, en el preámbulo de la Orden en que se eleva, a partir de hoy el tipo de descuento, justifica esta medida en función de las necesidades de la coyuntura nacional, ante el empuje de la demanda interior y, muy especialmente, en vista de la circunstancia internacional, cuyo nivel actual de tipos de interés aconseja una alineación más realista de nuestros tipos actuales.

NUESTROS PUEBLOS

Aquí, donde pasado el Tajo la tierra toledana sin dejar de serlo se hace manchega, está Mora de Toledo. Mora es un pueblo blanco entre tierras rojas, en buena parte cubierta de olivares y viñedos. Alguien dijo con acierto que era «un pedazo de Andalucía incrustado en Castilla». Por otra parte, en el siglo pasado Castelar hablaba con elogio de las chimeneas industriales de Mora que le daban y le siguen dando un aspecto inusitado para los pueblos del interior.

La historia de Mora se remonta muchos siglos. Hay razones para suponer que ya existía una entidad de población en tiempos de los romanos, cerca de la calzada que pasaba por aquí, de Toledo a Mérida; pero las primeras noticias históricas se refieren a su castillo, prototipo de fortaleza roquera, que se rebeló contra Abderramán III y fue dominado personalmente por el propio califa en el año 927. Después vendría la conquista, las escaramuzas entre moros y cristianos durante un siglo en que fue tierra fronteriza, el establecimiento de las órdenes militares (la de San Juan y la de Santiago) la cesión a las casas nobiliarias... Al final de la Edad Media, el castillo de Mora es prisión del Estado y por sus mazmorras pasan el Conde de Urgel, el infante don Enrique (uno de «los infantes de Aragón de que habla Jorge Manrique») y César Borgia, que es fama que se escapó después de dar muerte al alcaide.

Por aquel entonces ya era Mora una villa notable; pero ¡ay! llega aquella guerra de las Comunidades y Mora se vio envuelta en ella con triste sino. Unas tres mil personas —dice Lafuente— murieron cuando el pueblo fue asaltado por los realistas que no pudieron clavar el

pendón triunfador más que «sobre montones de escombros, cadáveres y cenizas».

Pero el pueblo se rehizo y fue creciendo de nuevo aunque muy lentamente hasta finales del siglo pasado. En el último cuarto del siglo XIX fue cuando se inicia lo que hoy llamaríamos su desarrollo. Sobre la base de una rica agricultura y una afamada artesanía se levanta la industria que le da nuevo prestigio. Las altas y derechas chimeneas de ladrillo que entusiasmaban a Castelar se levantan sobre el caserío que rebasa ya las viejas «rondas». Hoy es Mora una población industrial con fundición de hierro y metales, fábricas de maquinaria agrícola, de muebles, de jabón, de aceites, vinos y alcoholes. Junto a esta moderna industria subsisten muestras de la tradicional artesanía: sus romanas y sus cencerras para el ganado, «artes» difíciles en las que Mora alcanzó calidad y prestigio.

Se sitúa Mora al S. E. de la provincia de Toledo, con una altitud de 717 metros. Su clima es continental, inviernos muy fríos y veranos muy calurosos.

La superficie ocupada por el casco urbano de la población es de unos tres kilómetros cuadrados, siendo prácticamente inexistentes los solares sin edificar; las calles se encuentran pavimentadas de hormigón blindado y macadam de piedra rodada en un 35 por 100 y el resto de tierra. La zona rural comprende una extensión de 16.617 hectáreas, y está fundamentalmente destinada al cultivo de cereales de secano, olivares y viñas. Las superficies destinadas a cada cultivo son las que se reseñan a continuación:

MORA DE TOLEDO

Huerta	129-55-87
Labor regadío	316-40-05
Viña	1.340-04-27
Viña y olivar	1.358-88-10
Olivar	4.675-41-15
Frutales	1-70-00
Era	18-11-56
Labor secano	4.633-95-93
Prado	15-27-72
Erial a pastos	4.127-50-40

de derecho. La inmigración y la emigración, carecen de importancia, siendo superior la inmigración tal como corresponde al constante, aunque lento aumento de esta villa.

La población de este municipio vive en su totalidad dentro del casco de la villa, con un número reducido de familias que viven en casas diseminadas del término municipal.

El número de habitantes de este municipio, es de 10.499 de hecho y 10.967

Existen, según el Censo de Edificios y Viviendas de 1960, un total de 2.763

DATOS TURÍSTICOS

Como dato turístico, merece destacarse la Fiesta del Olivo, declarada de Interés Turístico por el Ministerio correspondiente, que todos los años se celebra el Último Domingo de abril. A pesar de que la Fiesta como tal es moderna, enlaza con los tradicionales, seculares festejos con que los aceituneros celebraban el final de la recolección. Ahora en la Fiesta hay cabalgata de Carrozas y carros engalanados, desfila el Orfeón Infantil del Olivo (con más de quinientos niños vestidos a la usanza típica), actúan coros y danzas, hay corrida de toros, etc. Al mismo tiempo se celebran concursos y exposiciones relacionadas con el campo y sus cultivos, la ganadería, la maquinaria agrícola, la industria...

En las Fiestas del Olivo la población de Mora se duplica. Desde luego los que no faltan a la cita son los muchos morachos repartidos por toda España.

Mora celebra también otras Fiestas. Naturalmente las religiosas, con la Semana Santa —con desfile de Cofradías penitenciales o la del Corpus— en cuya procesión figura la magnífica Custodia de Plata del siglo XVII.

En el mes de septiembre tienen lugar las ferias y Fiestas en Honor del Cristo de la Vera Cruz: Una semana de festejos y alegre regocijo.

En cuanto a costumbres son las típicas manchegas, y su nivel de vida es el medio de las Tierras Manchegas.

edificios de los cuales 2.597 estaban destinados a viviendas y los demás a otros usos. Actualmente el número aproximado de edificaciones es de 3.000 y los destinados a viviendas 2.860.

El volumen de cultivos y cosechas aproximadas según promedios obtenidos, son los siguientes:

Clase de cultivo	Volumen Has.	Cosecha aprox. qq. mm.
Trigo	1.000	16.800
Cebada	750	21.680
Avena y Centeno.	20	260
Aceituna	6.000	85.500
Uva	2.700	80.000

En este municipio predominó siempre el ganado lanar que, aunque sigue siendo el más numeroso, actualmente acusa descenso debido a falta de rentabilidad, pero por otra parte, algunos ganaderos han logrado una mejor selección de su ganado consiguiendo excelentes ejemplares de raza manchega que obtienen destacadas clasificaciones en concursos ganaderos de carácter interprovincial, uno de los cuales tiene lugar en esta localidad a finales de abril con motivo de las Fiestas del Olivo. El ganado mular, que en otros tiempos tenía importancia, hoy ha desaparecido virtualmente en su totalidad debido a la generalización de la maquinaria agrícola. Otra especie que sigue teniendo importancia es el ganado cabrío que, junta-

mente con las vaquerías, abastece de leche a la población.

Las cabezas de ganado existentes según el último recuento, son las que se consignan a continuación:

Ganado vacuno (destinado a leche), 56 cabezas.

Lanar, 3.000 cabezas.

Cabrío, 300 cabezas.

No es industrial ni comercial este municipio, sino que, preponderadamente, es agrícola. Sin embargo, tienen relativa importancia algunas industrias, y también algunos comercios. Entre aquellas destacan las derivadas de la aceituna y de la uva. (Mora es famosa por sus aceites y también por sus vinos, tiene importancia también la industria del mueble metálico y de madera, la de cerámica y la de yesos).

Destacan asimismo por su calidad la artesanía de alfombras, de cencerros y de romanos.

Por este término municipal cruzan las carreteras C-400 de Toledo-Alcázar de San Juan, y la C-402 de Navahermosa-Quintanar de la Orden, cruzando el casco de la villa en los kilómetros 30 y 65 respectivamente; además existen las carreteras locales de Mora a Los Yébenes, que enlaza con la nacional de Madrid-Ciudad Real, la de Mora a Huerta de Valdecarabanos que enlaza con la general

¡Ganadero!

La inflamación y el empanzamiento por gases del vientre, lo curamos en QUINCE MINUTOS, sin medicinas ni daño para el animal.

Miles de ganaderos lo disfrutan ya.

Apartado 6.015

BARCELONA

de Andalucía, y por último, la carretera también local de Mora a Turleque.

Las distancias a Madrid y Toledo son de 100 y 30 kilómetros respectivamente.

Existen dos servicios diarios de ida y otros dos de vuelta de transporte de viajeros por carretera con Madrid; dos con Toledo con igual regularidad y otros varios servicios cotidianos con localidades próximas de menor importancia.

Mora posee también estación de ferrocarril en la línea de Madrid-Badajoz, con cinco servicios de trenes de viajeros hacia Madrid y otros cinco de regreso.

El teléfono fue instalado en este municipio allá por el año 1924 y cuenta actualmente con 500 abonados.

También existe centro telegráfico y oficina de correos.

Esta villa cuenta con un templo parroquial de buenas dimensiones, una sola nave, de estilo ojival de los siglos XV y XVI; otra Iglesia llamada de San Eugenio que se utiliza sólo contadas veces. Existen también Iglesias abiertas al culto en el colegio de las Madres Teresianas y en

el Asilo-Hospital de ancianos atendido por las Hermanas de la Caridad.

Por último radica en este término, en la sierra del Morejón, a unos tres kilómetros del casco urbano, una ermita dedicada a Nuestra Señora de la Antigua, Patrona de Mora, en donde se celebran algunos actos de culto y, en especial, la



romería del primer domingo de septiembre, fecha en que tiene lugar la solemne fiesta religiosa. Dicha ermita es antiquísima y es tanto el arraigo de la devoción a la Virgen bajo esta advocación que muchas niñas de la localidad reciben por nombre el de María-Antigua.

CONSTRUCCIÓN DE CISTERNAS
DEPÓSITOS EN HIERRO Y ACERO
INOXIDABLE * TUBERÍA

Talleres BELLO

Teléfonos 558 y 848 VILLARROBLEDO (Albacete)

No debe importar la fecha, para beber vino bueno, es igual julio que octubre, para alzar un buen porrón, vaso, jarra, bota o copa, cántara, botella o taza, la cuestión es que se beba a plena satisfacción.

Alfredo Guillén Olivé

Planificación ganadera

**De cómo obtener los dos corderos por oveja y año,
máxima rentabilidad de un rebaño.**

Siguiendo el ejemplo de un ganadero salmantino-zamorano

Los ganaderos salmantinos, al igual que los de otras provincias, aspiran a conseguir los más elevados beneficios de las ovejas, y, como es lógico, piensan duplicar el número de corderos, aunque algunos no se decidan por falta de conocimientos. Mucho es lo que representa en la economía ganadera de una provincia el llegar a obtener los dos corderos por oveja y año. La riqueza que se puede crear y el movimiento comercial que se origina es considerable. Creemos en la utilidad que puede tener las experiencias de los demás, adaptándolas a las condiciones peculiares de fincas y rebaños. Esta es la orientación que damos a este trabajo, después del comentario que hemos mantenido con un ganadero de Salamanca.

La pasada otoñada fue buena, abundante en pastos, en contra de las impresiones pesimistas que en principio se tenían. Respondió plenamente a las esperanzas de los ganaderos. Así, bien nutridas las ovejas pudieron fecundar nuevamente para tener una segunda cría.

En nuestros rebaños, parieron a mediados de octubre, del 15 al 20. Con la abundancia de pastos, bien alimentadas, criaron muy buenos corderos, que vendimos como lechazos, a los dos meses de haber nacido, con pesos que oscilaron entre los 10-13 kilogramos vivo, a

un precio medio de 73 pesetas kilo vivo. El precio que nos pagaron por los mejores corderos fue 75 y 76 pesetas, los corrientes 74 y los más inferiores 71 pesetas kilogramo vivo.

Así pues, quitamos las crías a las ovejas en vísperas de Navidad del 18 al 20 de diciembre, las ovejas como venían de la otoñada bien alimentadas, se fecundaron todas de nuevo, en los ocho días siguientes antes de terminar el año. No tuvimos necesidad de darle ningún complemento alimenticio que aconsejamos cuando viene mal la otoñada, a base del 60 por 100 de avena, 30 por 100 de maíz y 10 por 100 de algarrobas. Esta ración, durante ocho, diez días, es suficiente para que las ovejas se cubran.

Fecundadas las ovejas, durante la gestación, los meses de invierno los van aguantando con una alimentación menos exigente, ración de sostenimiento, gastando poco el ganadero con el rebaño. Esto es muy importante a tener en cuenta, pues si la oveja tiene que pasar el invierno criando un cordero, el gasto es considerable al tener que alimentarlas bien, con piensos, siempre costosos.

Con esta defensa económica del rebaño vamos llegando a la segunda quincena de mayo, en la que tiene su parición las ovejas y con pastos en abundancia los corderos se crían muy bien.

Si en el mes de julio los corderos lechales se cotizan entre las 60-65 pese-

ovina en fincas de secano

tas los vendemos. Si valen menos, como hay pastos en abundancia, los engordamos para venderlos en agosto, cuando hay escasez de corderos pascuales y entonces tienen buen precio.

Al estar las ovejas en plena primavera, comiendo cuanto les apetece, por la gran cantidad de pastos, se vienen fecundando al mes de haber parido, de tal forma que en la primera quincena de julio pueden hallarse cubiertas para de nuevo tener otros corderos a primeros de noviembre, los que se venden aún a precios elevados para Año Nuevo y Reyes.

Seguimos en lo sucesivo con este ciclo, que constituye la máxima rentabilidad ganadera de ovejas en pastoreo en fincas de secano, en la producción exclusiva de corderos, sin dedicarlas al ordeño.

Consideramos conveniente aclarar algunas cuestiones por su elevado interés.

Sincronización del Celo.—Para garantizar un elevado porcentaje de fecundidad y prolificidad mayor, por los partos gemelares, debe realizarse la sincronización del celo.

Esta sincronización y como medio de regular el ciclo de producción, debe hacerse de los 25 a 30 días de parición de las ovejas, las que pueden fecundarse continuando amamantando normalmente a los corderos sin ninguna clase de trastornos, lo que se ha comprobado aquí en Salamanca por el veterinario

don Magín de la Torre, que lleva la dirección de una explotación de ovino en estabulación permanente.

Estabulación de corderos.—En los meses de noviembre y diciembre los corderos deben estar en los apriscos, sin salir al campo, proporcionándoles una alimentación suplementaria y agua.

Semiestabulación de corderos.—En la primavera, aunque los corderos salgan al campo es conveniente suplementar su alimentación con cereales o piensos compuestos, para que adquieran un mayor peso y mejor rendimiento de las canales, con lo que ganan en calidad y tipificación, pagándose a mejores precios.

Esta planificación coincide con lo aconsejado por el doctor Romagosa en su libro «Ganado Lanar», en el sistema de pastoreo libre complementado con una alimentación de ovejas y corderos supletoria en piensos, de ser necesaria. Insistimos en la lectura del libro «Ganado Lanar» para orientar las explotaciones de ovejas con sentido común, para obtener más rendimientos, como así lo están haciendo, ya centenares de ganaderos.

De nuestro amigo ganadero zamorano-salmantino, con rebaños en fincas de ambas provincias, hemos obtenido la información básica de este breve e instructivo trabajo, auxiliándonos como es natural, con el citado libro «Ganado Lanar» del doctor Romagosa, que ofrecemos a los ganaderos de toda España.

Eleuterio Ferreira
Veterinario

MERCADO Y SERVICIOS

Esta sección es gratuita para todos los suscriptores, siempre que se trate de COMPRA-VENTA de TRACTORES, MAQUINARIA USADA, FINCAS, VIÑEDOS, solicitud u ofrecimiento de PUESTOS DE TRABAJO.

En los anuncios que intervenga la revista, al escribir los interesados, manden con la carta DOS SELLOS DE DOS PESETAS.

(6) COMPRO CUBAS madera de 600 litros, aproximadamente. Escribir a Antonio Romero Gallego. Avda. España, 89. IBIZA (Baleares).

* * *

(7) Disponemos de BOCOYES de 625 litros, BOCOYES de 400 L. CISTERNA DE LONA de 13.000 L. PRENSA ELECTRICA TRES VELOCIDADES, material usado que vende BODEGAS RIVERO. C/ Royo, 33 - Tel. 93 ARNEDO (Logroño).

* * *

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

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

* * *

(9) Se vende CONTINUA "MORON", número 2, usada, con dos camisas, con o sin motor eléctrico, o bien se cambia por otra igual del número 1.

Se compra BASCULA de 30 a 40.000 kilos, usada.

Compro remolque usado de 6.000 kilos en adelante.

EUGENIO MOLINA PEREZ.—C/Alcázar, 27 - Tel. 319 SOCUELLAMOS (C. Real).

* * *

(12) Cisterna usada en perfecto estado. Construida con chapa de acero inoxidable, traba-

jando muy poco tiempo, se vende de ocasión. Dirigirse a Talleres DACAR, S. L., calle BENIGANIM, 7 - GRAO - VALENCIA.

* * *

(14) Compro Cisterna de acero inoxidable de 18.000 litros, usada, quien disponga de ella escriba a esta Revista.

* * *

(16) "Representantes preciso. Fábrica de tapones de corcho. ALBERTO MARTI PAGES. Apartado 8. SAN FELIU DE GUIXOLS (Gerona)".

* * *

(18) Calderines destilación orujos vínicos, acero inoxidable, seminuevos, ocasión.

Calderines, destilación orujos vínicos COBRE, seminuevos-ocasión.

FABRICA ALCOHOLERA.—De residuos vínicos radicada en provincia de Valencia, máxima zona vinícola. Vendemos ocasión 6.000 metros cuadrados con maquinaria.

Interesados dirigirse: Talleres Dacar, S. L. Beniganim, 7.—Grao-Valencia-11.

* * *

(19) Se vende en estado de nueva, por haber unificado maquinaria, Prensa Horizontal para uvas, marca "Leona" 30 Hl. Semi automática y cargador automático, todo con sus motores eléctricos. Precio 35 por 100 descuento del

precio compra año 1967. Facilidades pago. Bodegas Montero. Almendralejo.

* * *

(20) Dispongo de maquinaria vinícola usada, muy especialmente de las prensas continuas MORON, en todos sus modelos, y de las bombas PROSPER, para trasiegos de vinos de heces. Precios muy interesantes. Consulten datos y condiciones, sin compromiso. Evaristo Cano Moreno. Canalejas, 4 - Tel. 61. SOCUELLAMOS (C. Real).

* * *

(21) Se vende prensa continua MORON del número 1 en perfecto estado, Extractor de humos con motor eléctrico de 3 C. V. ¡OCCASION! interesados escribir al apartado 2 de SOCUELLAMOS (C. Real).

* * *

(22) Vendo dos básculas usadas. Una de 20.000 y otra de 25.000 kilos. Ambas muy buenas. Para detalles dirigirse a: Sebastián Romero Rodríguez. Ag. Comercial. Santa Ana, 54. Teléfono 263. MADRIDEJOS (Toledo).

* * *

(23) Compró: Grandes conos y cubas roble usados. Vendo, para exportación, 60 bocoyes transporte castaño, en perfectas condiciones, de uso inmediato a 700 pesetas unidad.—Cubería "EL NAVARRO". San Vicente de la Sierra (Rioja).

Si quieren vender o comprar vinos y alcoholes, mostos azufrados y mistelas, vinos de fábrica, flemas, orujos, lías, etc. consulten a VICENTE MONTAÑES. Agente comercial. Tel. 51.02.60. TOMELLOSO (C. Real).

* * *

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

* * *

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

* * *

COMPRA-VENTA, fincas rústicas y urbanas. PEDRO ROSES DELGADO, calle Don Juan de Austria, 11.—Teléfono, 378 - SOCUELLAMOS (Ciudad Real).

¡COOPERATIVAS! ¡VITICULTORES! ¡AGRICULTORES! Vendan y compren a través de esta revista. En el mundo triunfan los hombres de iniciativa.

Beberás vino del bueno por tu Santo, por Las Pascuas, por San Juan, por San Silvestre, sin perder una ocasión el día que cumplas años o nazca en tu hogar un hijo, beber puedes todo el año, pues el vino es bendición.

Alfredo Guillén Olivé

Mirando al Firmamento

DÍA			
16. Sábado	4,31 a 7,4	Cuarto creciente	18-5-1607. El corregidor de Madrid estableció previa censura para los autos que habían de representarse el día del Corpus.
17. Domingo	4,30 a 7,5	"	19-5-1506 Cristóbal Colón hace su testamento en la ciudad de Valladolid, dejando heredero de todos sus títulos y bienes a su hijo don Diego.
18. Lunes	4,29 a 7,6	"	
19. Martes	4,28 a 7,7	"	
20. Miércoles	4,27 a 7,8	"	20-5-1844. Incendio de la Fábrica de Tabacos de Alicante, que obligó a su cierre circunstancial. Más de seiscientas personas quedaron sin trabajo.
21. Jueves	4,27 a 7,9	Luna Llena	
22. Viernes	4,26 a 7,9	"	
23. Sábado	4,25 a 7,10	"	
24. Domingo	4,24 a 7,11	"	
25. Lunes	4,24 a 7,12	"	21-5-1095. Se da remate a las obras de Santa María la Mayor, de Valladolid, donde hoy se levanta la catedral.
26. Martes	4,23 a 7,13	"	
27. Miércoles	4,22 a 7,14	Cuarto menguante	
28. Jueves	4,22 a 7,15	"	
29. Viernes	4,21 a 7,15	"	22-5-1814. Fernando VII dispone la creación del archivo del Real Palacio.
30. Sábado	4,21 a 7,16	"	
31. Domingo	4,20 a 7,17	"	23-5-1493. La historia hipológica del Nuevo Mundo se inicia con la Real cédula de esta fecha, por la cual los Reyes Católicos ordenaban el paso a América de "veinte lanzas jinetas a caballo escogidas en el reino de Granada y cinco de ellas lleven dobladuras e las dobladuras sean yeguas".
16-5-1511. Luis XII de Francia, atacado por el Papa Julio II, en el terreno de las armas, le replica con una ofensiva de los obispos franceses, que en esta fecha determinó la convocatoria del Concilio de Pisa.			24-5-1820. Fallece el marino Francisco Antonio Mourelle de la Rúa, el primer navegante que llegó a los 62 grados latitud Norte y el descubridor de Vavao y otras islas de Oceanía. Había nacido en San Adrián de Cosme (La Coruña) el año 1755.
17-5-1829. A consecuencia de unas calenturas que contrajo en Aranjuez, muere la tercera mujer de Fernando VII, María Josefa Amalia de Sajonia. Corrió el rumor, sin fundamento, de que había sido envenenada.			25-5-1626. Por vez primera se representa en el teatro de la Montería, de Sevilla. El costo de la construcción sin contar los balcones de hierro y otros gastos, fue de ciento ochenta y tres mil trescientos noventa y tres reales.

- 26-5-1813. Se ordena la desaparición de las picotas de piedra que se alzaban en lugares despejados, dentro o en las afueras de muchas ciudades españolas, y en las que se exponía a los delincuentes a la vergüenza pública.
- 27-5-1893. Inauguración del Centro Gallego, de Madrid, una de las casas regionales que mejor se ha desenvuelto siempre en la capital de España.
- 28-5-1901. Después de una larga obra de restauración (medio siglo se invirtió en ella), vuelve a ser abierta al culto la catedral de León.
- 29-5-1884. Rafael Molina "Lagartijo", dio la alternativa, en la plaza de Madrid, a Luis Mazzantini. El año anterior la había recibido de "Frasuelo", en Sevilla, durante la feria de abril.
- 30-5-1516. Frente a la opinión de una parte de la nobleza, el Cardenal Cisneros proclama en Madrid rey de España al príncipe Carlos.
- 31-5-1611. En una riña, que lo mismo pudo no tener trascendencia, mata Quevedo a un galán, y huye a Sicilia, para ponerse bajo la protección del virrey, su amigo el duque de Osuna.

LAS PRIMERAS ESPINAS

Coincidiendo con los cuentos de miedo, referidos al anochecer en los corros de los chicos, salían a relucir las historietas contadas en cada casa respecto de la familia de los demás.

La dañina intención pueblerina alcanzaba en esto su más refinada eficacia, manchando las almas infantiles con dudas, sospechas, decires o vanidades que nunca se borran ya.

Un chico alardeaba de lo que tenían en su casa.

El otro replicaba alabando su mula, su tierra o su huerta.

Tal cual lo que era su padre, lo que fue su abuelo o lo que se contaba de su tatarabuela.

Los chicos hablaban de ello luego en su casa. Cada familia reaccionaba a su manera y completaba la información del chavalillo aleccionándole con lo que había de contestar a cada cual cuando le dijeran esto o lo otro. Las malas ideas refulgían como puñales en el aire, sacándole punta a todo para que clavara hondo en el corazón del vecino y quedara vencido, humillado, en la estimación de su propio hijo.

Se recuerda con pena el haber pasado inocentemente a jugar a las casas y percibir detalles de ese funesto rescoldo, imposible de entender en tan temprana edad.

La generalización del sistema mantenía vivo el odio ancestral y el chico que nació para mantenerse en la increpación, contemplaba, al fin, triste y me'ancólico, el pugilato feroz, regustando el escozor de las primeras espinas, que quitaban cruelmente el encanto de lo más noble; la santidad de los padres, la honorabilidad humana, la bondad de las cosas, que se ofrecía como natural. ¡Oh!, el alma yerma de los pueblos! ¡Qué pena tan grande!

Rafael MAZUECOS

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

MUNDO CURIOSO

EN ITALIA SE ESTUDIA LA IMPLANTACION DE UN TREN A REACCION

ROMA.—Un vehículo dotado de motores a reacción, como los más modernos aviones, y capaz de transportar 225 pasajeros a la fantástica velocidad de 600 kilómetros por hora; este es el último proyecto de carácter teórico que se está estudiando con el Instituto de Máquina y Tecnología de la Universidad de Roma.

Desde la teoría se pasará en no largo plazo a pruebas con modelos en galerías aerodinámicas. Se trataría de un tren de especial estructura que podría entrar en servicio para enlaces ultrarrápidos a finales de los años 70 y principios de los 80. Las ruedas serán de nueva concepción, mientras que la conducción del convoy será completamente automática y la marcha —limitada a 600 kilómetros por hora sólo por motivos económicos— será controlada por medio de calculadores electrónicos.

El estudio técnico será realizado paralelamente a otro de carácter económico.

IMPERMEABILIZANTE PREFABRICADO QUE ACABA CON LAS GOTERAS

Medalla de Oro en la Exposición Internacional de Inventores, en Bruselas

En el Salón Internacional de Inventores de Bruselas se ha concedido la Medalla de Oro a la empresa TEXSA, por un impermeabilizante prefabricado creado por don Eusebio de Zuloaga Amat, químico y director general de la misma, y posteriormente perfeccionado por su Laboratorio de Investigación.

FAVORABLE REACCION INTERNACIONAL DE LA PESETA

LONDRES.—Tan pronto como se ha conocido en el mercado de divisas de esta capital la elevación del tipo de descuento básico del Banco de España, se ha producido una reacción de afianzamiento de la peseta, que se situó a 69,7875/69,7925 frente al dólar, cuando el viernes último se cotizaba a 69,7900/69,7950.

En general, en los medios allegados al mercado se estima que la citada medida fortalece la posición de la divisa española.

PREMIO POR MENOR NUMERO DE ACCIDENTES

La provincia de Teruel ha sido la primera de España con menor número de accidentes producidos por tractor, tanto en accidentes de trabajo, como en carretera. Por tal motivo y en el concurso celebrado por la Feria Internacional de la Maquinaria Agrícola, cuyo certamen tiene su sede en Zaragoza, ha sido galardonada la Cámara Oficial Sindical Agraria con un importante premio: un remolque basculante de tractor, que incrementará el parque de maquinaria provincial a disposición de los agricultores. La entrega simbólica del remolque ha sido hecha por el Director General de la Feria, en presencia del titular de la Cámara y del secretario de la entidad.

EL ALMENDRO

Por Juan LOPEZ JIMENEZ

C U E N T O

Solamente con citar su nombre, o recordarlo en nuestra mente, ya nos huele a aroma de primavera el ambiente, se nos rejuvenece el ánimo, se nos despierta el espíritu del letargo invernal y nos alegramos de haber nacido. Y es porque el almendro es uno de los árboles frutales más simpáticos de todos cuantos existen sobre la faz de la Tierra.

Cuando el almendro florece lo hace sólo y en la época menos florida de todo el año, y sí la más melancólica de todas. Proporcionándonos con ello esa sorpresa tan agradabilísima que nos llevamos y la impresión que nos causa cada año el encontrarnos de buenas a prime-

ras, cuando más crudo es el invierno, con sus ramas cubiertas de flores radiantes de vida nueva.

Cuando en pleno invierno se nos aparecen así los almendros, lo que sentimos en nuestro ser íntimo, nos lleva enseguida a recordar la leyenda aquella del engaño de Lucifer: Que dice, que cuando éste salió una mañana, en pleno invierno, al campo y se encontró con los almendros floridos se creyó que era que había llegado la Primavera y se quitó toda la ropa de invierno que llevaba puesta, para disfrutar del clima de la Primavera. Y así fue como al despojarse de todo abrigo cojió una pulmonía que estuvo a punto de terminar con él.

Pedro Roses Delgado

AGENTE DE LA PROPIEDAD INMOBILIARIA

COMPRA - VENTA

de toda clase de fincas rústicas y urbanas

Teléfono 378

c/. D. Juan de Austria, 11

SOCUELLAMOS (C. Real)

Y es que ciertamente el almendro es capaz de engañar a cualquiera, y no precisamente por malas intenciones, sino por adelantarnos la imaginación, por infundirnos esa exquisita nostalgia que nos proporciona el mes de las flores, como es mayo, que nos renueva la sabiduría y nos rejuvenece el espíritu hasta hacérselo florecer, como él mismo lo hace, hasta el extremo de olvidar que no es el invierno precisamente la estación más propicia para echar las campanas a vuelo aún cuando veamos una flor. Como también puede ser, que celoso de la virginidad de su azahar, haya preferido abrir sus candorosos pétalos en la época más pura y blanca del año. De una forma o de otra, el almendro cuando florece nos proporciona esa satisfacción tan sumamente agradable que es digno, no sólo de que lo canten los poetas como ya lo hacen, sino de que sea considerado como el símbolo elevador de la depresión de los ánimos de las almas humanas.

Además, el almendro nos proporciona, a través del producto de sus admi-

rables flores, ese dulce e industrial fruto que son las almendras. Como a su vez, de algunas de sus variedades de ellas, se extrae leche, la sabrosísima leche de almendra y el aceite de otra de las especies, muy valioso para la elaboración de productos cosméticos.

Pero si nos zeñimos a lo que en botánica es el almendro, descubrimos que se trata de un árbol rosáceo, llamado también almendro dulce y científicamente prumos de flores blancas o rosadas, y cuyo fruto es la almendra. Y que también destila goma por su corteza. Como que existen varias especies; dulces, agrios y unos mayores, más grandes que otros, como sucede con los del continente americano.

Pero de lo que no nos cabe la menor duda, es de que el almendro, apesar de ser un árbol antiquísimo, nos resulta siempre un árbol joven, por ser el primero en florecer y el que nos recuerda lo que por esa estación del año casi hemos olvidado, que la vida es maravillosa y que las flores alagan al ser humano.

Agencia de Transportes A. T. 2686

Transportes MARTINEZ y del AMO

Especializados en

- * Camiones Cisternas de acero inoxidable
- * Todas capacidades
- * Cargas completas

En JAEN: Carretera Madrid, Km. 334
Teléfonos: 210487 210563 210564
En VILLARROBLEDO (Albacete):
Avda. Reyes Católicos, 96 - Apartado 41
Teléfonos: 80 y 119



La Poesía y el Vino

Baco en la Guerra y en la Paz

(De un pensamiento de Horacio)

Baco lucirá por siglos
pámpanos por cabellera,
y en el Mundo será el árbitro
de la paz y de la guerra

En la paz, brindan con vino
en los días de gran fiesta
y en los momentos felices
cuando llega la naciencia
Que el vino siempre galante
a punto a la cita llega
y de la paz se acompaña
al sol de la primavera
¡Brindemos pues por la paz
que en los hombres buenos sueña!
Blanca paloma inocente
que atemorizada vuela
y torpe cruza los valles
los montes y las fronteras.
No salgas del palomar,
no salgas paloma y reza,
mientras yo brindo con vino
por la humanidad entera.

II

Vientos negros por Oriente,
por el norte, vientos negros;
de los largos horizontes
vienen alcones de acero... y,
en las trincheras despiertas
se esconde con fiebre el miedo.
Dos hombres se están mirando,
los dos con los pies maltrechos...
Lo que piensan, solo Dios
que los ve, puede saberlo.
Una voz de férreo mando,
llega con soldados nuevos

llevando jarras de vino
para emborrachar el cuerpo
cuando la tierra se enciende
con las llamas del averno.
En el Cuartel General
beben vino sin relevo
y brindan por el Dios Baco
para que lleve a su Ejército
a la victoria final
sin temor a Dios ni al Cielo.
¡Vino... vino por doquier.
Ya está Baco en su elemento!
que en la paz como en la guerra,
el vino está siempre en juego
y unos lo beben sin tregua
para espantar los espectros
y otros beben por la paz,
que encierra amor y progreso.
¡Bendita sea la paz
que es la realidad de un sueño!
Defendámosla a zarpazos.
Al egoísmo acallemos
y forjemos la palanca
que haga levantar los Pueb'os
que sufren la gran carrera
loca de los armamentos.
Esa carrera ancestral
donde el odio es su instrumento
y su bandera, la muerte
el luto, el llanto y el fuego.
Y si el fuego, llanto y luto
claman a los cuatro vientos...
¡Llenadme un vaso de vino
limpio como el espejo,
para brindar con fe y alma,
por la paz del Universo!

Antonio GANDIA

(Viene de la pág. 7)

RESULTADOS

En la prueba I el vino de mejor calidad es el procedente de la muestra de mosto a la cual se aplicó depresión antes de iniciar la fermentación. El tratamiento del mosto por bentonitas tiene un ligero efecto retardador en el desarrollo de la fermentación, pero puede considerarse un simple efecto de desplazamiento de la curva de densidades motivado por retención de las primeras generaciones de levaduras que iniciarían la fermentación.

No se aprecia en la prueba I un efecto definido de los tratamientos de depresión, ni del de bentonitas sobre la morfología de las levaduras que proceden de la aportación natural de las bayas.

La prueba II nos muestra resultados interesantes al desarrollarse desplegadas las curvas de densidades de las cuatro muestras fermentadas. La fermentación más rápida procede de la muestra testigo, la muestra a la que se aplicó depresión está ligeramente desplazada. Es ya bastante más lenta la fermentación de la muestra tratada por el ciclo sodio de Amberlite 200 y muy lenta, prácticamente infermentable, es la evolución del mosto al que se aplicó depresión después de pasar por el lecho de resina. Esta muestra al colocarse a 28-30° C, inicia un débil burbujeo que produce un sedimento reducido para pronto aclarar y mantenerse aun a cuarenta días estable. Es interesante este re-

sultado considerando que no se adicionó SO₂ ni ningún otro compuesto de acción contra las levaduras.

La aplicación de bajas presiones iniciales tienen en esta prueba poca acción ante las levaduras espontáneas en su aspecto morfológico, en cambio el ciclo sodio y sobre todo el ciclo sodio y la depresión hacen fermentar los mostos o tomar actividad en ellos, respectivamente, a células de tamaño reducido y de aspecto pseudomicelilar.

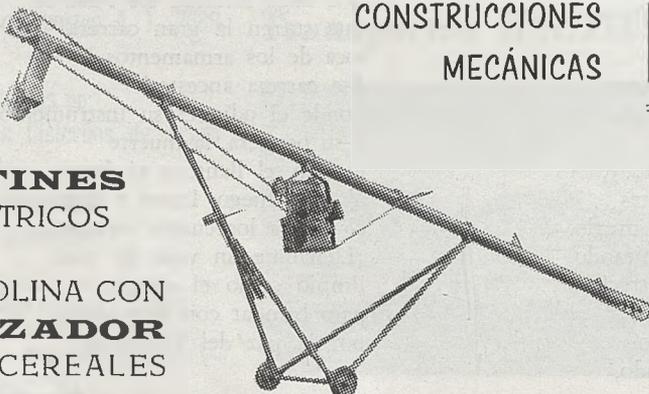
En las pruebas en que resultó vino de la fermentación se aprecia una ventaja en cuanto a calidad estimable en los caldos procedentes de mostos en los que la fermentación se inició a baja presión. Esta calidad se puede identificar como gusto más agradable, tonos pálidos, valores reductores acusados y también mayor proporción de alcohol.

CONCLUSIONES

Como resultado de las pruebas realizadas se derivan dos conclusiones de interés:

A) Una vez más se ha comprobado que la técnica de iniciación de la fermentación vinica a bajas presiones produce vinos de calidad sin necesidad de recurrir a adiciones de SO₂.

B) Puede detenerse la fermentación prontamente y hasta puede considerarse evitada en mostos mediante tratamiento por ciclo sodio de resina catiónica fuerte y envasado a baja presión.



**CONSTRUCCIONES
MECÁNICAS**

MARTINEZ

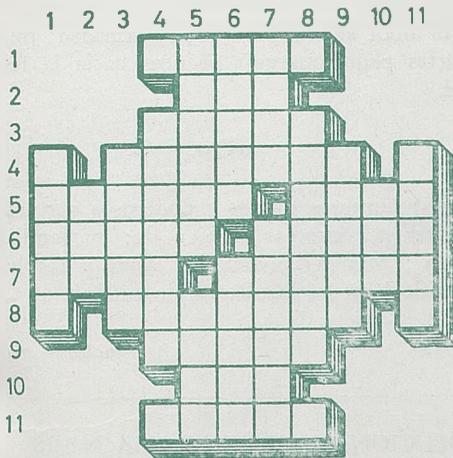
★

Carretera de Madrid, 80
Teléfono 22 09 34
ALBACETE

SINFINES
ELECTRICOS
Y DE
GASOLINA CON
LANZADOR
PARA CEREALES

Que usted lo pase bien ...

CRUCIGRAMA N.º 29



HORIZONTALES.—1: Arbusto muy común en las orillas de los ríos de Europa.—2: Río español.—3: Rinocerontes.—4: Señales que se colocan en los caminos para que sirvan de guía.—5: Embestir. Antiguamente, rico poderoso.—6: Polvillo fecundante de las flores. Bestias de carga.—7: Hablar en público. Senda.—8: Composiciones poéticas que censuran o ridiculizan a ciertas personas.—9: Indicios. 10: Mamífero cuadrúmano parecido al mono. 11: Fundamentas.

VERTICALES.—1: Familiarmente, bofetadas.—2: Dios del trueno en la mitología escandinava.—3: Dañinas.—4: Hablador.—5: Señalan en un escrito lo que se ha de omitir en la lectura. Tejido.—6: Esterilla redonda. Terrenos plantados de vides.—7: Valle de los Pirineos. Mezclará dos licores.—8: Exentas de todo riesgo.—9: En plural, moneda peruana.—10: Entregad, donad.—11: Sepulturas.

(La solución al crucigrama en el número siguiente)

UNO DE BOXEO

El manager asesora en el rincón a su pupilo, que presenta señales inequívocas de estar recibiendo un soberano correctivo.

—¡Animo Mac! Tienes ganada la pelea. No te está dando ni una...

Y el pobre Mac, con un hilillo de voz, responde:

—Pues haz el favor de vigilar al árbitro, porque alguien me está inflando a golpes.

ANECDOTAS

Preguntaron a Sócrates, el ilustre filósofo ateniense, si el hombre debe casarse o no. Y contestó:

Haga lo que haga se arrepentirá.

o O o

Dicen del pintor Renoir, que cuando le preguntaban cómo lograba dar un tinte natural y tan delicado a sus desnudos, contestaba:

—No hago más que pintar y pintar y seguir pintando hasta que siento ganas de pellizcar... Entonces ya sé que está bien.

o O o

Alguien aseguró delante de Voltaire que los asentistas sostenían el Estado, y el autor de Cándido, dijo, rápidamente:

—Es ciertísimo; del mismo modo que la soga sostiene al ahorcado.

CURIOSIDADES

En Inglaterra hay un lugar llamado "La Sufragista" porque allí el eco repite la voz de soprano de una mujer, pero no hace caso de la voz de un hombre. Semejante noticia no debe ser acogida con una sonrisa de incredulidad o como un chiste; se sabe que hay lugares en que sólo ciertos sonidos producen eco.

Los árabes miran a los monos, y en particular a los chimpancés, como el pueblo maldito de Alá, que reúne por modo extraño las características del demonio y las de Caín, el hijo de Adán.

El orgullo y egoísmo de los rectores del mundo siempre impedirá la felicidad de los hombres. La ciencia y tecnología modernas aplicadas al bien común, solucionarían la mayoría de los problemas de la humanidad.

oOo

El amor al prójimo y a la sinceridad: pilares fuertes para conseguir avances hacia la felicidad.

oOo

Hay hombres fuertes y poderosos que únicamente les interesa el bien de su familia o "clan". Mas las juventudes sanas y los hombres de bien les arrollarán sin piedad.

Doctor Caro



—Habéis cometido una equivocación llamando "enólogo" a ese que ha pasado, pues un enólogo no tiene nada que ver con lo que vosotros pensáis.

SOLUCION AL CRUCIGRAMA N.º 28

HORIZONTALES.—1: P.—2: Más.—3: Mujer.—4: Veletas.—5: Solas. Zar.—6: Potes. Colón.—7: San. Ranas.—8: Raposas.—9: Samar.—10: Ras.—11: S.

VERTICALES.—1: P.—2: Sos.—3: Votar. 4: Melenas.—5: Mulas. Par.—6: Pajes. Romas. 7: Set. Casas.—8: Razonar.—9: Salas.—10: Ros.—11: N.

PENSAMIENTOS

Centauro moderno.—El automóvil y su conductor.

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.

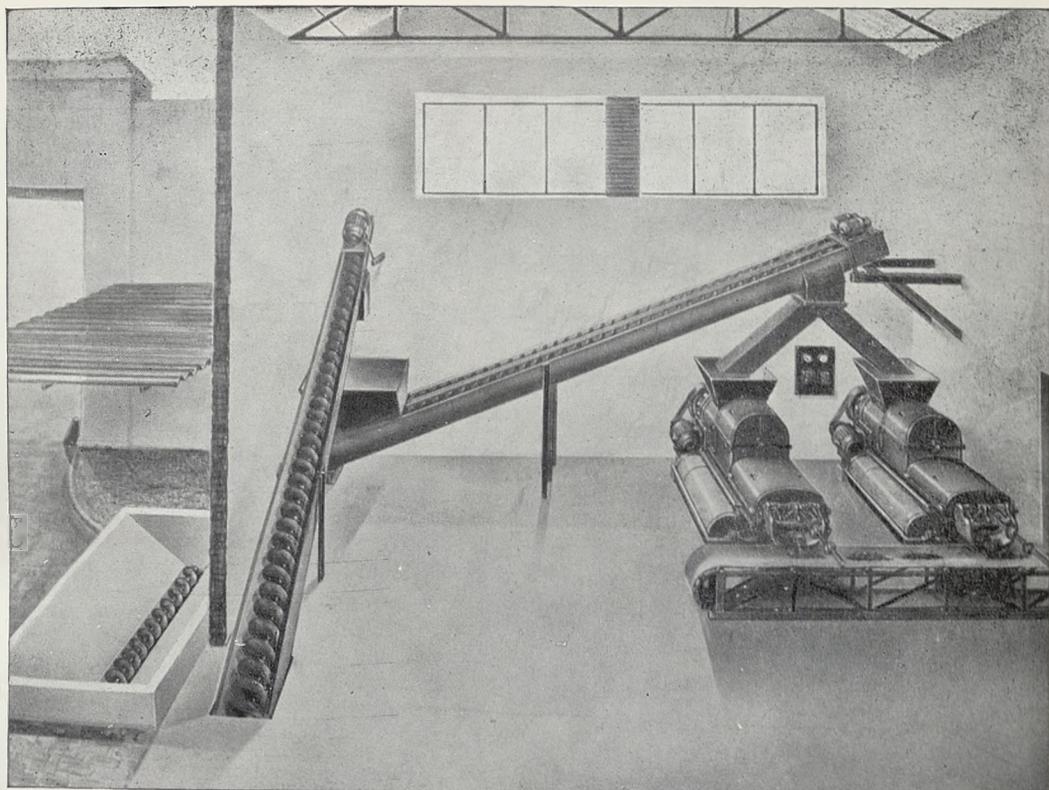
Año . . . 280'00 »

Año . . . 350'00 » para el extranjero

(Señale con una X el recuadro que le interese, cuyo importe pagará contra reembolso)

..... de de 19

FIRMA,



INSTALACIONES AUTOMATICAS CON:

Prensas Continuas MORON

LA PRENSA QUE SE CARACTERIZA POR SU GRAN PRODUCCION (EN CUALQUIER TIPO DE PRENSADO) Y

BAJOS PRECIOS

FABRICANTE:

Juan Pons Orfila, S. L.

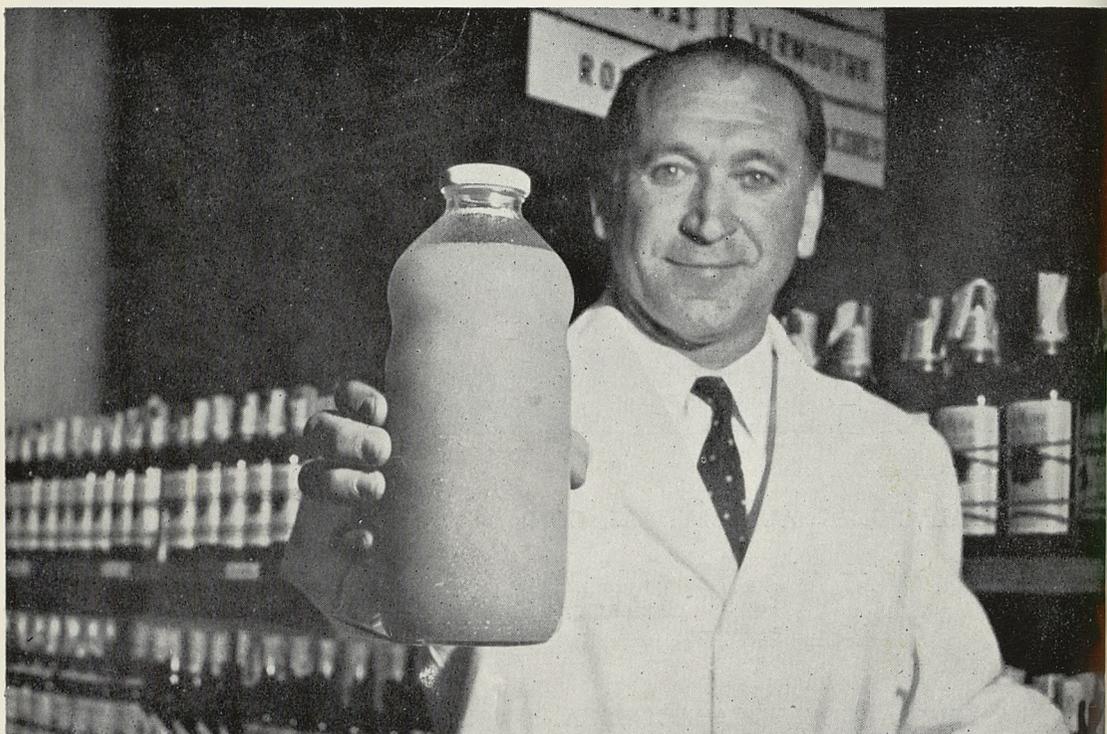
ZAFRA (Badajoz)

DISTRIBUIDOR PARA LA MANCHA:

EVARISTO CANO MORENO

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

venderá más con
BOTELLAS EXTRALIGERAS
de vidrio
"NO RECUPERABLES"



- Reducido peso: 300 grs. (un 50 % menos, aproximadamente, que el peso de una botella convencional).
- Disminución de los gastos de almacenaje y transporte.
- Facilidad de manejo y distribución.

Especialmente recomendadas para el envasado de:

ZUMOS NATURALES, ACEITES, AGUAS MINERALES, LECHE, VINOS.

SOCIEDAD COMERCIAL DEL VIDRIO, S. A.

Paseo de la Castellana, 86 - Teléfono 262 55 13 - MADRID (6)

Delegaciones en:

Barcelona (14): Galileo, 303-305. Tel. 32189 54. - Sevilla: Plaza Nueva, 19 y 20. Tel. 2114 84.
Gijón: Marqués de San Esteban, 17. Tel. 34 57 07. - Zaragoza: Carretera a Valencia (km. 8)
Apartado 408. Tels. 25 80 12-13-14.