

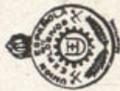
# Siembra

## Sumario

	<u>Págs.</u>
Riqueza y pobreza.....	1
¿La economía canaria en riesgo...?, por <i>David Alen</i> .....	2
Limpieza y embalaje de las patatas.....	5
Factores que condicionan el fracaso o el éxito en avicultura.....	9
Los escaladores de árboles.....	11
Urgencia y vigencia de una política social en el campo, por <i>Juan de Aguilár</i> .....	15
¿Conocía Vd. esto...?.....	18
Embalaje de los productos refrigerados y congelados, especialmente de las frutas.....	19
El maíz ensilado es un excelente forraje....	29
Una página a perros.....	33
Pequeños aperos de labranza.....	34
Pasado y presente de Murcia.....	46
Murcia .....	50
La riqueza agrícola de la provincia de Murcia.....	52
La Hermandad Sindical de Labradores y Ganaderos de Murcia.....	55
Pueb'os de España: - Murcia: Yecla, Cehegín, Pliego, Blanca, Abanilla y Bullas....	57
Conclusión del discurso del camarada Par-do Canalis en la Conferencia Citrícola..	63
Información de la Obra Sindical de Colonización.....	70
El "Barflor".....	73
El médico os ayuda.....	75
Información de los Sindicatos Agrícolas Nacionales .....	77
Consultorio.....	99
El Banco Español de Crédito, empresa ejemplar.....	100
Bibliografía .....	103
Noticario.....	105
Mercados.....	109
Índice legislativo.....	111
Gufa Agrícola Industrial.....	112

Número extraordinario  
Agosto-Septbre. 1955

Precio de este ejemplar  
17,00 ptas.



UNION ESPAÑOLA DE EXPLOSIVOS  
M A D R I D

شمال



Como quieres que te dé  
lo que no tengo, belloco.

Si quieres que te produzca  
échame SUPERFOSFATO.

(UNION ESPAÑOLA DE EXPLOSIVOS CASTELLANA 20)

**D**EDICAMOS bastantes páginas de este número de

SIEMBRA a la provincia de Murcia, en cuya capital, en esta época del año, se celebra importante feria. De la riqueza agrícola del campo murciano se ocupa un ilustre ingeniero agrónomo. Nosotros queremos aquí, tan solo, hacer algunas consideraciones sobre la riqueza y pobreza de esta provincia. Porque, efectivamente, se puede hablar con el mismo fundamento de la pobre Murcia y de la rica Murcia. Con decir que hay zonas en la misma con una densidad de población de 350 habitantes, y aún más, por kilómetro cuadrado, y otras que no exceden de diez, vemos con claridad que están bien aplicados los dos adjetivos.

Veamos el aspecto del campo murciano: por un lado, tierras descarnadas, pobres, estériles, con un clima de sequedad casi absoluta; por otra parte, una espléndida vegetación: toda clase de hortalizas y de frutales; magníficos trigales; maíz, moreras, olivares, manzanos, limoneros... y todo en variedades insospechadas; hasta tal punto que un distinguido geógrafo, Dantín Cereceda, hablaba de más de treinta variedades diferentes de albaricoques.

Cambio total de panorama; por tanto, cambio debido, no hay otra explicación, al hombre. En este caso, el habitante de la región

# RIQUEZA Y POBREZA

murciana, a su trabajo secular, a su esfuerzo. ¡Curioso nacimiento este de la Huerta Murciana! Así; con mayúscula, verdadero vergel; pero, ¡ay!, demasiado chico.

Veintisiete kilómetros de largo por ocho de ancho, viene a ser la extensión de este oasis de productividad y de belleza, dentro de la parte sureste de la Península Ibérica. Pequeño oasis, es cierto, ¿facible de ampliación...?; nosotros creemos que sí, que con ayuda de Dios, el hombre, cuando pone su esfuerzo y su talento en una tarea, suele casi siempre triunfar, como lo dice este milagro murciano.

De todas formas, no hay que olvidar las tres zonas en que podemos dividir la provincia: la huerta, de que ya hemos hablado; el secano, al que también nos hemos referido para lamentar su carácter, y la montaña. En esta última, donde también hay mucho que hacer y últimamente mucho se ha hecho.

Para terminar, enumeremos algunas riquezas murcianas, claves todas ellas de elevar, potencializando industrialmente la provincia, esta región de nuestra patria: algodón, esparto, seda, pimentón y cañamo. Nuevos, unos; de rancia solera, los otros; su puesta en juego puede ser eficazísima para conseguir que sólo se hable, de ahora en adelante, de la rica Murcia.

## Siembra

REVISTA MENSUAL  
ORGANO DE LOS SINDICATOS  
AGRICOLAS NACIONALES  
AZUCAR, CEREALES, FRUTOS Y  
PRODUCTOS HORTICOLAS, OLIVO Y VID, CERVEZAS Y BEBIDAS

Director-Gerente SANTIAGO RODRIGUEZ PIÑERO  
Fundador: ANTONIO GARCIA ROMERO  
Director literario: JUAN COMAS  
Confecionador: JOSE LUIS MAZUELOS

REDACCION Y ADMINISTRACION:  
MARQUES DE VILLAMAGNA, 6 - TELEF. 26 32 47

# ¿LA ECONOMIA CANARIA en RIESGO...?



Por DAVID ALÉN CERECEDO

**P**ARA entender el problema en toda su magnitud y profundidad, conviene subrayar previamente ciertas peculiaridades de la tierra y el cultivo en las provincias atlánticas del archipiélago canario. El primer hecho que levanta su impresionante perfil ante el observador está constituido por el desamparo de los cielos: las islas son secas, en una escala de alcance limitado, que va desde el erial y el mar de lava vieja hasta el régimen de lluvias menguado y caprichoso; desde las costras y los yermos patéticos de Lanzarote y Fuerteventura hasta las zonas mortas, más aliviadas, de Gran Canaria, Tenerife y Las Palmas. El campesino insular, desmintiendo la pintoresca leyenda del «aplatanamiento», replica al paso impávido de sus nubes, a sus hermosos cielos abiertos, metiendo la vida y los dineros en el suelo, que agujerea hasta las profundidades más audaces en busca de posibles soterradas venas de agua. Así, de Gran Canaria, por ejemplo, se hiciese un diseño destinado a señalar las fuentes de sus riegos, ofrecería el curioso aspecto de un panal, por cuyas celdillas salen costosamente a la luz las aguas que la fecundan.

Cada uno de estos alvéolos constituye una aventura. El agua no es nunca cierta, sino barruntada. Puede ocurrir—el caso se ha dado con dolorosa frecuencia—que se entierra una fortuna en la subterránea búsqueda y al final el subsuelo está tan seco como el campo abierto desde donde se arrancó. También es posible que el mar que ciñe las islas haya hallado vericuetos profundos por donde colarse. Entonces el hallazgo será de agua salobre y, por tanto, inútil... Es casi seguro que esta pelea por la fecundidad del agro no tenga par en toda la redondez de la tierra.

Luego se enfrenta al esfuerzo y la es-

peranza del cultivador isleño la orografía de la región. Las islas son pequeñas. Y súbitamente, casi en sus mismas orillas, se encampanan, como buscando el cielo. Esto hace que se resuelvan en cañadas, laderas y riscos. La labranza no está, pues, ofrecida en bandeja de plata, ni mucho menos. Hay que crearla casi siempre. De aquí que se haya dicho afortunadamente que el cultivo isleño es un cultivo «fabricado», «inventado». Va poniendo el hombre piedras hasta arquitecturar un muro de bronce aspecto primitivo. Luego saca la tierra de donde puede. Y a lomo de bestias y siempre trepando, practica su acarreo. La obra se culmina a costa de sudores y resoplidos. Sobre la terminada se despliega otra, y otra... Así hasta los filos de la cumbre, en un bello graderío de «cadenas» como allí llaman.

Esta ha sido una pelea vieja y tenaz, que con tal cual altibajo ha acabado en victoria. Véase una muestra, la más reciente, del botín con que ese triunfo se ha colmado. Son cifras ciertas y frescas, dadas en su revista por la Cámara de Industria y Comercio: el valor de todas las exportaciones del archipiélago al extranjero durante 1954 ascendió a la cifra de 1.359.563.487,36 pesetas, o un contravalor de 44.685.735 dólares U. S. A. Desglosando las cifras suministradas en conjunto, el tomate solamente ha aportado 661 millones de pesetas—21 millones de dólares—, mientras que el plátano ha conseguido la cifra de 481 millones. Durante el trienio 1952, 53 y 54, las Canarias exportaron al extranjero un volumen de cerca de 4.000 millones de pesetas.

Antes de entrar en la materia fundamental de esta crónica—el riesgo por que pasa en estos momentos la economía insular—queremos señalar otras particularidades regionales. Al calor de la fervo-

rosa demanda extranjera se produjo en el agricultor canario una muy humana tendencia a dedicar la tierra y el esfuerzo a cultivos especiales: plátanos y tomates. Los productos ordinarios de posible explotación y aquellos otros que de cualquier forma era preciso importar los compraban las islas con sus divisas y a la sombra excepcional de sus «puertos francos», una concesión que sonaba a privilegio y que, en rigor, era una justa mano de apoyo a su difícil y costosa economía. La especialización del cultivo no sólo sostenida, sino intensificada, se convirtió en la medula del archipiélago. Inoperantes las franquicias portuarias, por consecuencia de complicaciones económicas que trajeron nuestra guerra y la mundial, la tierra isleña ha podido enfrentar esa desventura con el comercio de los ricos frutos citados.

Pero he aquí que de pronto se cierne sobre aquella región española un grave peligro, algo que amenaza el mismo corazón de su economía. Después de nuestra guerra el mercado nacional se acercó a los frutos insulares, absorbiendo partidas importantes de sus productos principales. El hecho procuró un notable alivio a complicaciones planteadas por la competencia extranjera. Mas ha ocurrido que a la economía insular le brota ahora su enemigo en el mismo seno de la Patria, según acusan las palabras de don Agustín Betancor Suárez, una de las firmas más potentes en el mercado tomatero isleño. El señor Betancor ha visitado la zona levantina, concretamente Alicante y Murcia, donde parece se está incrementando en forma alarmante para las islas el cultivo del tomate. Tal competencia amenaza ruina para el cultivo canario, al decir de representativos productores de aquella tierra. Ya señalan la amenaza constituida por las plantaciones de plataneras en Guinea española, donde la sobra de agua y el bajo precio de la mano de obra permiten producir un fruto a muy menor coste. Ahora las cosas se agravan. Un importante exportador insular ve así el problema presente:

—El año pasado todavía no se plantó mucho en Levante, pero se están abriendo nuevos pozos y se intensifican cada vez más los plantíos con vistas a un cla-

ro y mayor rendimiento. Si las condiciones climatológicas del próximo año fueran como las de éste, el tomate producido no podría ser absorbido por los mercados extranjeros, incluido el de Inglaterra. Ello haría bajar los precios, aunque se vendiera más cantidad. En este caso, Canarias no podría competir con otras tierras, que, por tener agua fácil y condiciones de trabajo menos duras, acapararían el mercado.

A la réplica de que la competencia es legal y humana, al menos en principio, se contesta:

—Nosotros hemos creado, a fuerza de constancia, de lucha permanente con la naturaleza y sin ayuda exterior, esa riqueza, y no queremos que se aplique a otros lo que no queremos para nosotros. Pero es público y notorio entre los agricultores canarios que por la superioridad se nos ha prohibido plantar naranjos y vides, por ejemplo, a los fines de defender las zonas de la Península que viven casi de estos cultivos. Sólo con permisos especiales y bajo determinadas condiciones pueden nuestros agricultores ampliar las plantaciones de esos frutales. Lo mismo ocurre con el algodón, pues si bien es verdad que podemos cultivarlo, carecemos de libertad para venderlo al mejor postor, única forma de que ese producto sea remunerador.

Y ante el problema, el agricultor insular sugiere: primero, que se contingente la fruta, tanto en Canarias como en Levante, en partes proporcionales a las exportaciones de los últimos cinco años, sobre todo en cuanto a Inglaterra; segundo, que la zona levantina pueda exportar sólo hasta diciembre, prohibiéndosele hacerlo a partir de tal mes.

—Son condiciones—comentan—no fáciles de aceptar para los cosecheros levantinos, pero nosotros no podemos resignarnos a que un cultivo, que es ya tradicional en Canarias, que requiere la movilización de tantos capitales, en el que se emplean más de 100.000 trabajadores y que tantas divisas ha procurado hasta ahora al Estado de la nación, se vea desplazado de la noche a la mañana, acarreado a la región gravísimas consecuencias económicas.

# TRACTORES LANZ



## MAQUINARIA AGRICOLA

•  
ARADOS

REMOLQUES

CULTIVADORES

GRADAS

SEGADORAS  
ATADORAS

ARROBADERAS

MOLINO DE PIENSOS

ACCESORIOS, ETC.

•  
REPARACIONES

Y

SERVICIO TECNICO  
•

RICARDO MEDEM y Cía., S. A.

OFICINAS Y EXPOSICIÓN:

HERMOSILLA, 30

Tel. 36 06 04

TALLERES:

HERMANOS MIRALLES, 49

Tel. 35 42 21

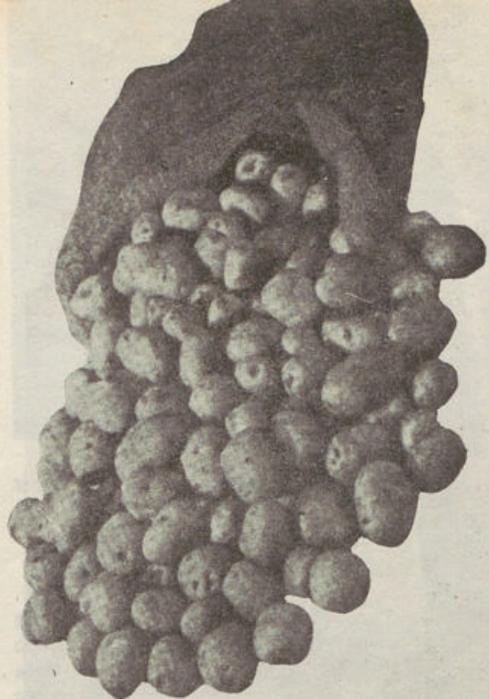
M A D R I D

# Limpieza y embalaje de las patatas

**H**OLANDA tiene desde hace poco tiempo una nueva industria. Algunas empresas han empezado recientemente a lavar y entregar empaquetadas las patatas en saquitos de cinco kilos.

Se ha tardado bastante tiempo antes de que pudiera iniciarse una producción regular. Han tenido que transcurrir primero varios años de experimentos e investigaciones científicas, constituyendo los problemas del secado, selección, lavado, clase de embalaje y precio del producto acabado temas de estudio y de discusión importantes.

La empresa ha sido coronada ahora por el éxito. Además del suministro a granel de patatas lavadas, que en 1953 se hallaban ya en el mercado, las patatas lavadas se venden actualmente también en dos clases de embalaje. Una empresa utiliza como material de embalaje sacos de papel con una ventana entretejida que sirve de ventilación, en tanto que la otra emplea para el embalaje del producto saquitos de polietileno estampados y en los cuales se han perforado pequeños orificios redondos para la ventilación. No existe, en principio, gran diferencia entre los métodos de producción que adoptan ambas empresas, pero en



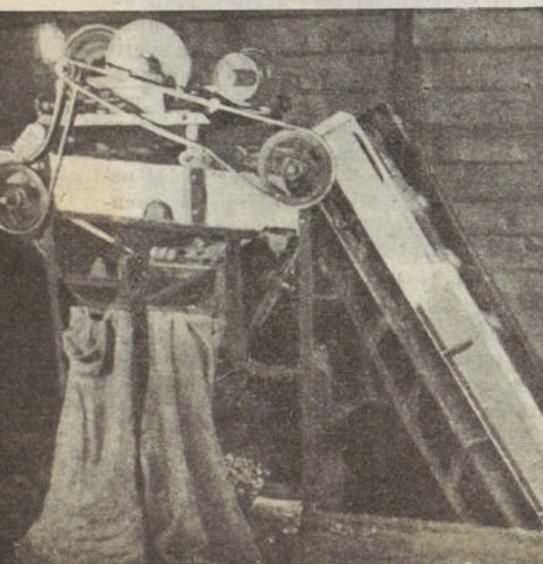
una de ellas está más desarrollado el sistema automático que en la otra.

Las patatas que los compradores de la empresa adquieren en las granjas de los alrededores se vierten en el cuarto de almacenaje. También el «hall» del edificio hacía de almacén, y lo notable de estos espacios de almacenamiento es que están instalados de tal forma que hasta en el almacén un solo hombre para hacer factible el transporte de las patatas a las máquinas situadas en otra parte del edificio. Los conductos de agua se encargan del resto. Con un ligero movimiento de la mano dirige el hombre del almacén las patatas hacia el conducto. La corriente de agua arrastra las patatas, llevándolas hasta un recipiente situado junto a las máquinas. Un elevador giratorio recoge las patatas de este recipiente y las transporta hacia arriba a una seleccionadora tamizadora. Los agujeros de esta seleccionadora son de un tamaño tan grande que las patatas que miden menos de 38 mm. pasan a través. Estas patatas pequeñas se dese-



*Un elevador recoge las patatas de un cuarto de almacenamiento.*

*A través de este conducto las patatas van a parar a la máquina elevadora.*



chan y quedan, pues, eliminadas definitivamente. De la seleccionadora pasan luego las patatas a la máquina lavadora, en la que un número de cepillos giratorios, dispuestos unos detrás de otros, van limpiando las patatas, mientras unas boquillas rociadoras vierten con fuerza agua prensada a través de sus orificios y se encargan de esta forma del lavado propiamente dicho. Las patatas van rodando continuamente y son transportadas de la lavadora a la secadora por los cepillos giratorios. Unos rodillos cubiertos con material absorbente al agua realizan aquí también el trabajo propiamente dicho. El agua que los rodillos absorbentes extraen de las patatas se prensa a su vez por unos contracepillos situados en la parte inferior de la máquina. Hasta este momento no ha estado ocupada en el proceso de lavado más que una sola persona.

Después pasan las patatas de la secadora a una banda de selección, de la que cuatro operarios sacan entonces las defectuosas, echándolas en un embudo situado delante de ellos y que está montado en la máquina. Las patatas irregulares caen entonces a través del embudo en otro conducto, por el cual corre el agua de lavado, que ha quedado libre. Los desperdicios salen del edificio por un elevador y van a parar al montón que se destina a la fábrica de fécula de patata o para alimentación del ganado. Pero sigamos el curso de la patata lavada desde la banda seleccionadora hasta las máquinas de embalaje. También aquí nos encontramos con un alto grado de eficacia y automatización. De la banda seleccionadora se dirigen las patatas a los colectores de las máquinas de embalaje. Unas bandas conductoras giratorias llevan las patatas a los sacos, deteniéndose cuanto éstos alcanzan el peso requerido. Con la misma rapidez van reemplazándose los saquitos, los cuales, una vez llenos, van a parar a la mesa situada detrás de las máquinas de embalaje, donde de unas manos hábiles se encargan des-

pués de cerrarlos convenientemente. Ya tenemos, pues, el producto listo para su expedición. Las empresas de lavado no disponen todavía de un lugar de almacenamiento adecuado para el producto acabado, pues, debido a la gran demanda nacional, ocurre muy pocas veces que la mercancía haya de permanecer más de un día en almacén.

Al principio de este artículo ya señalamos que los últimos años se había experimentado y discutido mucho. Importante tema de discusión ha sido principalmente el precio del producto. Es natural que el lavado, selección y empaque cueste dinero, y en Holanda había muchos que opinaban que, a pesar de las ventajas que esto puede aportar, el público no estaría dispuesto a pagar estos gastos adicionales. Sin embargo, resultó que la gente sí estaba dispuesta a desembolsar algo más por la patata lavada y empaquetada en envases pequeños.

No puede decirse todavía a qué ritmo se irá desarrollando la producción de patatas lavadas y envasadas. Por otra parte, se ha comprobado que varias casas comerciales siguen con gran interés el desarrollo actual. Con la construcción de nuevos locales de almacenamiento, son muchos los que tienen en cuenta la posibilidad de que en un futuro próximo tengan que encargarse por sí mismos del lavado de este artículo.

También los círculos científicos de Wageningen se interesan por este lavado, habiendo sostenido desde un principio un contacto muy estrecho con establecimientos existentes. Asimismo han buscado y han hallado la solución de diversos problemas. Al momento de redactar estas líneas se nos informa que la «Fundación para la Conservación de Patatas», establecida en Wageningen, tiene en construcción una instalación de ensayo, donde se continuarán los trabajos de investigación en estrecho contacto con las empresas de lavado que se hallan en funcionamiento.

Esta Fundación desempeña, además, un



*Máquinas pesadoras y empaquetadoras automáticas en funcionamiento.*

papel consultivo importante en los planes de construcción de un nuevo lavadero, que será llevado a efecto en los próximos meses. Este edificio empezará a funcionar con la cosecha de 1955.

Junto a ella se ha proyectado un almacén refrigerado, con una capacidad de 1.000 toneladas de patatas de consumo.

*Seleccionando el producto.*



El nuevo establecimiento tiene una conexión con el ferrocarril y está situado, además, a la orilla de una vía acuática, de forma que los arribos y salidas de la mercancía pueden regularse de la manera más adecuada.

Este lavadero dispondrá también de una seleccionadora, que suministrará las patatas en varios tamaños, y la empresa estará equipada con los últimos adelan-

tos en el terreno del transporte interno.

Así vemos, pues, cómo la patata lavada y empaquetada, que hasta hace poco era un artículo desconocido en Holanda, se ha ido convirtiendo en un producto muy solicitado y de una apariencia excelente, que es altamente apreciado por numerosas amas de casa.

(De la publicación «La Patata Holandesa».)

## Algodonera de Cataluña, S. A.

Concesionaria del Estado para el Fomento del Cultivo del Algodón en la Zona 10.<sup>a</sup>

Desmotadora:

Ronda Subirá, 7. REUS

Delegación:

Pahería, 7. Tel. 2655. LERIDA

Domicilio social:

Casanova, 52. Tel. 239990. BARCELONA

## EUSEBIO TUBAU TOVAR

ASENTADOR DE

Frutas, Hortalizas, Patatas, Boniatos,  
Ajos y Cebollas

TOMATES DE CANARIAS

Mercado Central del Borne, 1  
Tel. 22 69 54 - Telegramas «Sebitubau»

BARCELONA

## ALMACEN DE ESTROPAJOS

San Isidro, 24      Teléfono 27 76 48

MADRID

## G. SENSAT HIJOS

FUNDADA EN 1878

EXPORTADORES

ACEITES DE OLIVA

Dirección Telegráfica «SENSAT»

Apartado de Correos núm. 428

Oficinas: Paseo Carlos I, n.º 130  
(Antes Marina)

Teléfono 25 31 75

BARCELONA

Productos MARSAL

FABRICANTES

Martínez Salido y C.<sup>a</sup>, S. L.

SUPERFOSFATOS - ABONOS COMPLETOS Y FERTILIZANTES  
EN GENERAL - PIENSOS PARA AVICULTURA

Oficinas centrales: P.º Tirso de Molina, 16, 2.º  
Teléfono 39 02 90      MADRID

Fábrica y Depósito: Campo de Criptana  
CAMPO DE CRIPTANA  
(CIUDAD REAL) - Estación, 6 - Teléfono 5

# FACTORES *que* CONDICIONAN

**S**i analizamos las causas que determinaron el fracaso de una explotación, encontramos que las deficiencias culturales en materia de crianza y enfermedades juegan un papel preponderante. Reduciéndolo todo a los hechos básicos, nos convence que la mayoría de los esfuerzos fracasados pueden atribuirse a una o más de las causas enumeradas a continuación. La parte optimista en todo esto es que, en gran parte, estas anomalías pueden subsanarse y ser luego evitadas.

1.º Falta de conocimientos generales en materia de enfermedades: Casi la mayoría de nuestras granjas fracasan debido principalmente a las enfermedades que atacan el criadero; y ellas se manifiestan en grado ascendente, conforme se intensifica la industria avícola: por aumentarse la vecindad entre los criaderos. Cuesta dinero

sacar el máximo de utilidad con el mínimo de gastos sólo conduce al fracaso. Es muy importante financiar el negocio avícola con el mismo cuidado y solidez que cualquier otra empresa industrial.

4.º Situación lejana del criadero a los centros de consumo: La distancia de la granja a estos centros ocasiona muchas veces fuertes gastos en fletes y transportes, pudiendo absorber ellos casi todas las ganancias.

5.º La falta de un plan o sistema de trabajo definido: Frecuentemente se advierte en las granjas improvisadas fallas en la distribución de los operarios, del tiempo empleado para determinada labor, equipo, etc., resultando de ello fuertes pérdidas económicas.

6.º Las ventas perjudiciales: Constituidas por todas aquellas que no aciertan con

## el FRACASO a el EXITO

criar gallinas. Cada ave que muere añade su parte al costo de las que viven. Por ello es preciso mantener la mortalidad al mínimo posible, y de ahí la importancia en estas granjas de contar con los servicios de un Veterinario competente.

2.º Administración y atención del criadero, desacertadas: En este sentido, la contabilidad juega un papel importantísimo en la granja. Deben llevarse libros especiales en los que consten las entradas y salidas del criadero, el movimiento de la incubación y crianza, control de tratamiento y vacunaciones; las aves muertas por diferentes causas; y, si es posible aún, un registro individual de cada ave a fin de eliminar las malas productoras. De ninguna manera hace falta un sistema complicado que quite demasiado tiempo.

3.º La deficiente financiación de los criaderos es uno de los principales factores generadores de dificultades. La tendencia errónea del industrial en tratar de

la mejor plaza compradora, reduciendo considerablemente los ingresos de la que normalmente podrían ser. Más del 90 por 100 de nuestras granjas, cuyos propietarios son pequeños avicultores, tienen su negocio basado en la producción de huevos, y por ser la mayoría de ellos de condición económica limitada, se ven obligados muchas veces a vender su producción diaria a los precios que impone la competencia, con el consiguiente perjuicio económico en sus ingresos.

7.º Diversificación en la crianza: Debe evitarse tratar de criar en un mismo local diferentes especies animales, tales como especies porcinas, vacunos, o en su defecto, patos o animales que por su modo peculiar de vida atraen gran cantidad de moscas y otros insectos, los cuales son vehículos de numerosas enfermedades. Desde este punto de vista, la higiene es un factor básico en la explotación avícola

8.º Carencia de ideas nuevas: La ma-

en **AVICULTURA**

yoría de los granjeros tienden a considerarse personas independientes y viven encerrados dentro de sí mismos. No debe olvidarse que la industria de las aves evoluciona año tras año, y las ideas se renuevan constantemente. Es menester estar al día en los últimos acontecimientos y estar dispuesto a aprender siempre lo nuevo.

¿Qué factores se requieren para lograr el éxito en la crianza avícola? El conocimiento de ellos es importante a fin de prevenir eventuales fracasos. Resumiendo, las principales condiciones o factores necesarios para alcanzar el éxito económico tenemos:

1.º Características técnicas de instalación: Es decir, contar con un equipo que reúna todas las condiciones necesarias para el desarrollo eficiente de la industria.

2.º Calidad de animales: Sólo deben emplearse aves procedentes de planteles de calidad reconocida. No debe olvidarse que una mala ponedora ocasiona igual trabajo y consume tanto alimento como una buena, sin llegar muchas veces éstas a cubrir su costo de manutención.

3.º Alimentación variada: Este factor

es importantísimo. Debe desecharse la idea de que las aves pueden comer cualquier cosa. El alimento influye directamente en la producción de huevos y calidad de los pollos procedentes de los mismos.

4.º Volumen mínimo del negocio: Quiere decir que cuando se cría mucho desde luego se va a tener gran utilidad. Si el número de aves es pequeño, la utilidad es muy reducida.

5.º Especialización en la crianza: El criador debe propender a especializarse en la producción. Ello redundará en un beneficio directo sobre sus conocimientos y profundiza sus ideas sobre determinada rama. Puede elegirse entre producir: Huevos para el consumo o para incubar; pollos y aves para el consumo; venta de pollitos BB, o venta de aves para reproducción. Tratar de trabajar tres o más de estos negocios trae como consecuencia que el avicultor distraiga demasiado su atención y recargue su trabajo, descuidando ciertos pormenores, que muchas veces puedan resultar decisivos en la buena marcha del negocio.

(De «Vida Agrícola» del Perú.)



Este holandés muestra en la mano un huevo con el mismo orgullo con que podía mostrar el «oscar» de oro. Con razón, pues Holanda es el primer país exportador de este producto.

# Los "escaladores" de ARBOLES

**A** L pie de gigantesco pino de los que forman bosque en la región occidental del Estado de Washington, el leñador Juan Ormi se dispone a ejecutar las faenas de su espectacular oficio, arriesgadísimo y con frecuencia mortal, de «trepador de árboles altos». El que tiene ahora ante sí es capaz de infundirle respeto a cualquiera. Setenta y seis metros mide desde la base del tronco a la cima de la copa. Su grueso no baja de dos metros. Pero Juan Ormi no es hombre que se arredre fácilmente. En cuanto acaba de sujetarse a las piernas los espolones o garfios que le facilitarán la ascensión, lanza, para sujetarla en el tronco del pino, más arriba de su cabeza, la cuerda de cáñamo de Manila, reforzada con alma de alambre de acero, y una vez que se cerciora de que la lazada de esta cuerda quedó firme, empieza a subir. Para ello, hinca alternativamente los espolones en el tronco del pino, y echa hacia atrás el cuerpo, a fin de que forme un ángulo de cuarenta y cinco grados con la cuerda que le sirve para auparse, y también de apoyo y seguridad, pues va afianzada por uno de los extremos al cinto que Ormi lleva puesto. Cuando ha subido un trecho, afloja la lazada, vuelve a su-

jetar la cuerda más arriba, la prueba para convencerse de que está segura, y empieza a ascender nuevamente. Repitiendo estas mismas operaciones, poco a poco, y no sin esfuerzo, va avanzando palo arriba.

Forma este leñador parte de un pequeño grupo que presta servicios esenciales a los madereros norteamericanos de hoy. Esos leñadores eligen en cada sector del bosque el árbol más alto y resistente, a fin de utilizarlo como grúa, tanto para reunir las trozas como para colocarlas en los vagones bateas o en los camiones. Pero antes que ese árbol pueda quedar sirviendo de grúa, es menester que Juan Ormi o cualquiera de sus intrépidos compañeros, los «trepadores de árboles altos», lo desgajen y le cercenen unos veintidós metros de la cima. Los cincuenta y tres metros de tronco que queden después de hecho esto serán un árbol-grúa perfectamente seguro para las faenas a que se destina.

Volvamos a Juan Ormi. Hasta que llega a los treinta metros, o cosa así, trepa sin mayores dificultades. Pero a los treinta y seis metros encuentra ya una rama tan gruesa como el cuerpo de un hombre. Se amarra entonces al tronco, lo bastante holgadamente para no perder la li-



bertad de movimientos, echa mano a una sierra de trozas que lleva pendiente del cinto, da principio a la obra, y no tarda en dar cuenta de la rama, que cae con gran estrépito.

Ya con la sierra, ya con el hacha que también lleva consigo, el leñador sigue quitando los obstáculos que halla a su paso. Ramas que pesan una tonelada, y hasta más, van formando montón al pie del pino. Por último, al llegar a los cincuenta y tres metros tronco arriba, Juan Ormi, que, visto desde el suelo parece ahora un muñequillo, se dispone a descabezar el árbol. Es esta faena la que le da a su oficio la aureola que lo realza, e igualmente la que encierra el mayor peligro.

Ormi empieza por valerse del hacha para hacer en el tronco una muesca. Debe proceder con sumo cuidado, pues un hachazo que diese en la cuerda que lo sostiene bastaría para precipitarlo a una muerte segura. Abierta la muesca, sigue la operación de aserrar. La incómoda postura en que se halla Ormi le obliga a esfuerzos dos veces mayores que los que ordinariamente pediría este trabajo. Sin embargo, no tarda la parte superior del árbol en empezar a bambolearse, comienza en seguida a retemblar, acaba por inclinarse visiblemente hacia un lado, y, por fin...

«¡Árbol va!», se oye gritar a Juan Ormi, cuya voz llega a tierra como si procediese de las nubes. La pesada copa, ya tronchada, pende por unos segundos de los filamentos que todavía la sujetan al árbol. Después cae, con ímpetu de cataclismo. A todo esto, Ormi se agarra lo mejor que puede al pino, que oscila en un arco de veinte metros. Dos minutos de estar así lo dejan con la cabeza dándole vueltas. No obstante, sigue teniéndose firme. Poco a poco van disminuyendo las oscilaciones. ¡Al fin han cesado! Ormi salva entonces el corto espacio que los separa de la superficie plana en que ahora remata el árbol, y se sienta allí a descansar y a tomar alientos. Apenas repuesto, emprende el descenso, ya dejándose resbalar velozmente a lo largo del tronco, ya hincando los espolones en el tronco para moderar el ímpetu de la bajada. Tan rápida es ésta, que tarda menos de un minuto en recorrer los cincuenta y tres metros que lo separan del suelo.

Por supuesto, no siempre ocurren las cosas de este modo. Si, como ha sucedido en más de una ocasión, se raja el tron-

co del pino, por haber quedado adherida a él la copa ya cortada, la cuerda con que el leñador está asegurado al tronco lo oprime contra éste hasta causarle la muerte. También puede suceder que la copa, en lugar de caer en la dirección prevista por el leñador, resbale hacia el sitio donde él se halla. En ese caso, si tiene presencia de ánimo y agilidad suficiente para ganar a tiempo el lado opuesto del tronco, todo no habrá pasado de un buen susto; de lo contrario, las ramas de la copa le lacerarán el cuerpo, reventarán la cuerda de la que pende su vida y darán con él en tierra.

Al verse al pie del pino sano y salvo, Juan Ormi se ha enjugado el sudor que le inunda la cara, se ha sacudido de encima el aserrín y las astillas, y ha dicho, señalando al pino: «¡Será una grúa de primera!» Al día siguiente, la cuadrilla, capitaneada por nuestro «trepador de árboles altos» entra en acción. Hay que aumentar la estabilidad y resistencia del pino por medio de recios cables que formen otros tantos vientos; hay que subir hasta lo alto de él, y sujetar allí fuertemente una polea que pesa 800 kilos; hay que hacer pasar por la garganta de esta polea el cable de la grúa. También es preciso poner en el tronco del pino-grúa el madero destinado a servir de palanca. Durante los dos días que se emplean en todo, Ormi no se dará punto de reposo. Ahí será verle subir y bajar por el tronco, colocando una cosa, ajustando otra, cuidando siempre de que todo quede como es debido. Más de una vez lo encontraremos cabeza abajo, a grandísima altura, atareado con un cable o con una roldana.

Mientras que se iba haciendo todo esto, han traído dos máquinas auxiliares. Una de ellas, destinadas al cable de la grúa, se utilizará para suspender las trozas, acarrearlas e ir las apiando al pie del pino; la otra servirá para hacer funcionar la palanca con que se cargarán en los vagones las trozas así reunidas.

El oficio de Juan Ormi, esto es, el de «trepador de árboles altos», empezó a conocerse en la región maderera del Occidente de los Estados Unidos a poco de haberse introducido allí las máquinas de vapor que, en 1900, reemplazaron ya por completo a las yuntas de bueyes que hasta entonces habían acarreado las trozas. En un principio, la polea fija del aparejo que, en combinación con la máquina auxiliar,

servía para el acarreo, quedaba a poca altura del suelo. Debido a esto, aunque la faena se efectuaba mucho más rápidamente que con las yuntas, los tocones y la maleza en los cuales tropezaba o se enredaba frecuentemente la troza, reventaban la cuerda del aparejo. Para obviar tal inconveniente, se le ocurrió a alguien una idea salvadora: ¿por qué no hacer que la polea fija quedase a bastante altura del suelo? Al conseguirlo, para lo cual bastaba sujetarla en lugar conveniente del tronco de un árbol, las trozas, en vez de ir arrastradas, irían izadas, y no tropezarían con tocones, malezas ni otros obstáculos. Tal como se pensó se hizo, y nació con esto el oficio de «trepador de árboles altos».

En la actualidad, todo mozo que trabaja en los bosques maderables de esa región de los Estados Unidos aspira a ser un Juan Ormi. Pero no es tan fácil. El oficio pide un gran vigor físico, intrepidez, una cabeza a prueba de vahídos y presencia de ánimo excepcional para enfrentarse al peligro sin miedo y evitarlo con serenidad.

Para el «trepador de árboles altos» no hay accidentes de trabajo. El que hallándose allá arriba, descabezando un pino, sufre uno de esos accidentes, no alcanza, por lo regular, a contarlos. Sin embargo, casos ha habido, y como otros tantos milagros pueden considerarse, en que hubiera accidente sin difunto. Así fué el que le ocurrió a Lars Jenson, en el Estado de Washington, no lejos de Bellingham. Acababa de descabezar un pino con todo éxito, cuando notó que cerca de la superficie limpiamente aserrada por él sobresalía un nudo que la afeaba. Hombre amigo de que las cosas quedaran bien hechas, Jenson empuñó el hacha y la emprendió con ese nudo. Pero tuvo la mala fortuna de que uno de los hachazos diera en la cuerda que le servía para sujetarse al pino, la cual, no obstante su alma de acero, quedó partida en dos. Por un instante, Lars Jenson logró sostenerse, aferrándose al tronco con las uñas y con los espolones. Después, agotadas las fuerzas, dejóse ir, y cayó hacia abajo, en el vacío.

La gente de su cuadrilla acudió al lugar donde creía hallarlo cadáver. Y lo hallaron, pero no muerto, ni siquiera con varios huesos rotos, sino bueno y sano. «Me siento un poco mareado», les dijo a sus estupefactos compañeros. «Me duele un poco—agregó, tocándose una cadera—, pe-

ro no será nada.» Efectivamente, no lo fué. Tanto así no lo fué, que a los nueve años de haber ocurrido aquello, Lars Jenson seguía en su oficio de «trepador de árboles altos».

Aun se habla entre los madereros de aquel increíble episodio en que Charles Roberts, uno de los más esforzados y diestros que ha habido en el oficio, escapó con vida. El suceso ocurrió también en el Estado de Washington, cerca de Hoquiam. Por haber quedado sujeta al árbol la copa que Roberts acababa de cortar, el tronco se rajó hasta la mitad y apretando más y más, al abrirse, la cuerda que sujetaba al leñador no habría tardado en partirlo en dos, si él no hubiera acudido a cortarla con su hacha. Pero quedó entonces sin otra sujeción que la de las manos y los espolones que llevaba en las piernas, en lo alto de ese árbol, que oscilaba peligrosamente. Logró, sin embargo, sostenerse. Cuando cesaron las oscilaciones, los compañeros que, llenos de angustia, lo habían estado observando desde abajo, lanzaron un suspiro de alivio. Mas inmediatamente empezaron a preguntarse si al que acababa de escapar de ese modo a la muerte le alcanzarían las fuerzas para continuar sosteniéndose y para trepar hasta la parte del árbol que, por estar aserrada, le consentiría sentarse o tenderse hasta que pudieran socorrerlo.

Con la energía de la desesperación, Roberts trepó, palmo a palmo, hasta la cima truncada. Viósele luego quedar allá, en lo alto del árbol, como una masa inerte. ¡Había escapado a la muerte! Pero sólo por el momento. Entre los allí presentes no había hombre capaz de subir a auxiliarlo. El campamento más cercano a donde pudiera enviarse por uno capaz de hacerlo distaba ocho kilómetros. El capataz saltó en una locomotora de acarreo y salió a toda prisa en su busca. Cuando volvió con él, después de un viaje vertiginoso, Roberts continuaba en el sitio en que lo había dejado, pero en mayor peligro, a causa del fortísimo viento. Sin perder un instante, el «trepador de árboles altos» que acababa de llegar con el capataz se ajustó los espolones a las piernas, echó la cuerda tronco arriba, y empezó a subir todo lo pronto que pudo. Al llegar a donde estaba Roberts, le puso el cinto y la cuerda de repuesto que había llevado consigo. Ambos hombres emprendieron entonces el descenso, que Roberts efectuó lentamente, pe-

ro sin necesidad de que el otro le ayudara. Después de esto, continuó en el oficio por varios años más, hasta cumplir los cuarenta de edad, que fué cuando se retiró.

El oficio de «trepador de árboles altos» envejece pronto a quienes lo practican. No abundan, por otra parte, los capaces de hacerlo. La mayoría de ellos son hombres que están en la flor de la edad, de veinte a treinta años. Los otros leñadores los miran con respetuosa envidia, solicitan con frecuencia su parecer y consideran sus opiniones punto menos que infalibles. Un «trepador de árboles altos» gana buen jor-

nal, de 10 a 11,50 dólares diarios. Es el «tipo ideal» de las muchachas, y suele casarse con la más bonita y pretendida del campamento.

Los peligros y las emociones del oficio les hacen sentirse a esos hombres tan satisfechos y seguros de sí mismos como el gallo que más lo esté en su propio corral. Cierta es que la muerte los acecha a cada paso; pero no lo es menos que nunca se apodera de ellos ese tedio que amarga a veces los días de los que llevan una existencia cómoda y segura.

(«American Forests»)



## Hotel Crillón

RESTAURANTE

BAR AMERICANO

EL MEJOR SITUADO DE MADRID, FRENTE  
A LOS JARDINES DE LA PLAZA DE ESPAÑA



Salones, terrazas, amplias habitaciones  
Servicio de Restaurante - comida excelente

Avenida de José Antonio, 82

MADRID

# URGENCIA Y VIGENCIA DE UNA POLITICA SOCIAL EN EL CAMPO

**D**ESGRACIADAMENTE han transcurrido muchos años—demasiados, diríamos—durante los cuales España mantuvo, frente a los problemas del campo, una postura desafortunada e insensata, desentendiéndose de sus necesidades, encogiéndose de hombros ante sus angustias, abocada suicidamente a una bancarrota de sus valores materiales y espirituales.

Eran unos tiempos en los que España vivía de espaldas al campo, sin preocuparse ni poco ni mucho de la tragedia diaria y permanente de los hombres que, con una constancia ejemplar y una perseverancia dignas de mejor causa, se afanaban hora tras hora, de sol a sol, sin conocer la pausa ni el descanso, para arrancar a la tierra sus frutos, en condiciones inimaginables que, en algunos casos, llegaban incluso a lo infrahumano. Y mientras ellos, los siempre preteridos, los desheredados del favor, no sólo gubernamental, sino también de los partidos políticos y centrales obreras, incrementaban la riqueza de la nación y contribuían a consolidar su economía, sin recibir nada o muy poco a cambio, los «mandamases» de la situación se erigían cínicamente, en mitines y reuniones, en vocingleros defensores del proletariado campesino, dando figura a la monstruosa paradoja de Las Hurdes, Casas Viejas, Castilblanco y tantos otros desgraciados «burgos podridos».

Fué necesario el doloroso trance de una guerra civil cruenta y fratricida para que, luchando codo con codo en las mismas trincheras, en defensa de una paz, de un orden y de una grandeza y prosperidad que se nos escapaban de las manos por la honda fisura de una política comunista y maloliente, llegaran a conocerse y comprenderse el campesino y el obrero de la ciudad, el terrateniente y el industrial, el capataz y el universitario, estableciendo así los términos y lazos de una «hermandad entre los hombres y las

tierras de España» que preconizaba la doctrina joseantoniana.

Llevamos ya, gracias a Dios, dieciséis años de venturosa paz, conquistada a pulso con el esfuerzo común de todos los españoles y estos lazos de estrecha camaradería se han ido afirmando y la comprensión se ha abierto camino. Dieciséis años de una política social más humana y más justa, han ido anotando en su haber hondas transformaciones y trascendentes realizaciones en el orden de lo social en nuestros medios rurales.

Largo es, en verdad, el camino ya andado y muchas las conquistas logradas para nuestros campesinos. En esta tarea han colaborado con fe y entusiasmo, tanto el Gobierno—con una atinada política desde el Ministerio de Agricultura—como la Organización Sindical, defendiendo con ahínco los intereses de los millones de agricultores que encuadra y las propias empresas que, inspiradas en principios cristianos, han reivindicado el concepto de familiar que otrora tuvo—en tiempos felices y añorados—mereciendo por ello la honrosa distinción de «ejemplares».

## *Lo que aún falta*

Sin embargo, aún queda bastante por hacer. Bastante, sí. No nos asustemos. Porque, todavía, el obrero del campo no ha alcanzado todas las mejoras a que tiene un legítimo y perfectísimo derecho.

¿Que cuáles son estas aspiraciones? Verán. Todas ellas han sido expuestas, con la claridad y franqueza que caracteriza a los hombres del agro, en el III Congreso Nacional de Trabajadores, celebrado recientemente en la capital de España.

Estaban contenidas en la Ponencia V. «Política Social Agraria», y el debate de conclusiones, en el seno de la correspondiente Comisión de Trabajo, fué animado, vivo y hasta apasionante, durante los

varios días que duró su examen y discusión.

Todas y cada una de las conclusiones aprobadas por el Congreso, en relación con este interesante tema, encierran en sí enorme trascendencia para el bienestar futuro del trabajador agrícola y aciertan a reflejar exactamente sus anhelos, sus más caros deseos y sus más ciertas y justas aspiraciones.

La política social en el campo, su urgencia y su vigencia, fueron abordadas en esta Ponencia desde todos los ángulos y analizando minuciosamente todos sus matices. Las intervenciones de los campesinos congresistas fueron numerosas, valientes y llenas de ardor y sirvieron para poner de manifiesto su preparación para abordar los problemas que de forma directa y palpitante les afecta.

La unidad de criterio de cuantos tomaron parte en los trabajos de la Comisión encargada de estudiar esta Ponencia fué unánime y puso de relieve el justo conocimiento objetivo, por parte de todos los asistentes, de cuantas cuestiones fueron debatidas, siendo fácil por tal motivo el camino del entendimiento y la aprobación de unas conclusiones cuyo espíritu y letra se ajusta satisfactoriamente a cuantas aspiraciones, en el orden social, tienen pendientes nuestros trabajadores agrícolas.

#### *Necesidad de una igualdad social.*

Ante todo y sobre todo constituyó objetivo esencial de la Ponencia el conseguir acabar cuanto antes con la irritante desigualdad social existente entre los trabajadores del campo y los de la industria. Es una vieja aspiración del campo español que aquellos sean equiparados a estos en cuanto al disfrute de derechos sociales. Aspiración a todas luces perfectamente legítima, pues conviene tener bien presente que actualmente—según recientes estadísticas—en el campo y del campo español viven más del 65 por 100 de los habitantes de nuestra patria.

Por ello, el III Congreso Nacional de Trabajadores al estudiar tema tan trascendente como el del aspecto social del campo, tan necesitado de una revisión a fondo, completa y minuciosa, afirmó, como premisa, que es insoslayable y apre-

miente una estructuración y ordenación del trabajo agrícola español, mediante la oportuna promulgación de la Ordenanza General del Campo, en la que se incluyan todas las actividades agropecuarias.

Urge, por encima de todo, arraigar al hombre sobre la tierra, acabando con las emigraciones en masa hacia los grandes núcleos urbanos que, como un falso espejismo atraen a los campesinos desesperados por la miseria.

Mas para conseguir esto es preciso fomentar y estimular la riqueza agrícola nacional, incrementando el rendimiento de la tierra por medio de una intensificación, ordenación y racionalización de los cultivos, capacitando profesional y culturalmente a los trabajadores agrícolas, garantizándoles la estabilidad en el empleo y haciéndoles extensivos los beneficios laborales y de seguridad social de que gozan los obreros industriales.

#### *Lo que falta por hacer.*

En este Congreso, los trabajadores del campo han puesto el dedo en la llaga y han señalado con pulso certero todo lo que falta por hacer en materia social en nuestros medios rurales y que constituye, hoy por hoy, la meta de sus aspiraciones.

Ellos han pedido—hablando claro y alto—cuanto apuntábamos más arriba. Castellanos andaluces, levantinos, manchegos, gallegos, extremeños, catalanes, representantes obreros de todo el ancho y vario campo español, se han expresado en el Congreso con absoluta unanimidad de criterio, cuando han señalado la necesidad fundamental de una revisión de los salarios agrícolas, incrementándolos progresivamente hasta lograr la paridad con los precios de los artículos alimenticios básicos, como el trigo; cuando han solicitado que se fomente al máximo las enseñanzas de los trabajadores agropecuarios, tanto en el aspecto elemental o de su cultura básica, como en el profesional.

Y pidiendo la modernización de los sistemas de cultivo y que se estimule la presencia de los técnicos agrícolas en los medios rurales; llamando la atención de los Poderes públicos sobre el problema pavoroso de la desocupación forzosa en

el campo español, señalando como uno de los principales en el concierto económico de la nación, cuya solución debe ser absolutamente preferente a la de cualquier otro; solicitando que se implante el Plus Familiar en la Agricultura, teniendo en cuenta las peculiaridades que el campo ofrece y procurando que el valor del punto sea uniforme en cada localidad; considerando la necesidad del establecimiento de la Cartilla Profesional Agrícola como documento único a efectos laborales, sindicales y de seguridad social; pidiendo la implantación del Seguro de Accidentes del Trabajo y de Enfermedad para todos los trabajadores campesinos y la creación del Montepío Sindical de Previsión Social Agrícola, que abarque la totalidad de las prestaciones que, con carácter general están establecidas en los distintos Seguros sociales y con el cual se supere el enorme atraso que en esta materia se observa en el campo español; y cuando,

en fin, han expresado la aspiración de todos los trabajadores rurales de ser propietarios de las tierras que cultivan, mediante las distintas modalidades de acceso a la propiedad.

Los trabajadores agrícolas españoles, considerando que es llegado el momento de acometer resueltamente los problemas de la tierra, que provocan angustiosas situaciones en extensas zonas campesinas, dejaron oír su voz en el III Congreso Nacional de Trabajadores, con hondura y reciedumbre de hombres de buena fe.

Después, calladamente en silencio como habían venido, abandonaron sin mucho pesar la gran urbe y volvieron a sus cortijos, a sus alquerías, a sus caseríos, a sus pazos y a sus masías, donde la tierra —madre, que no madrastra— aguardaba un poco impaciente su regreso. Y allí, esperan y confían.

JUAN DE AGUILAR



—¡Está tan entusiasmado con los juegos c'ímpicos!

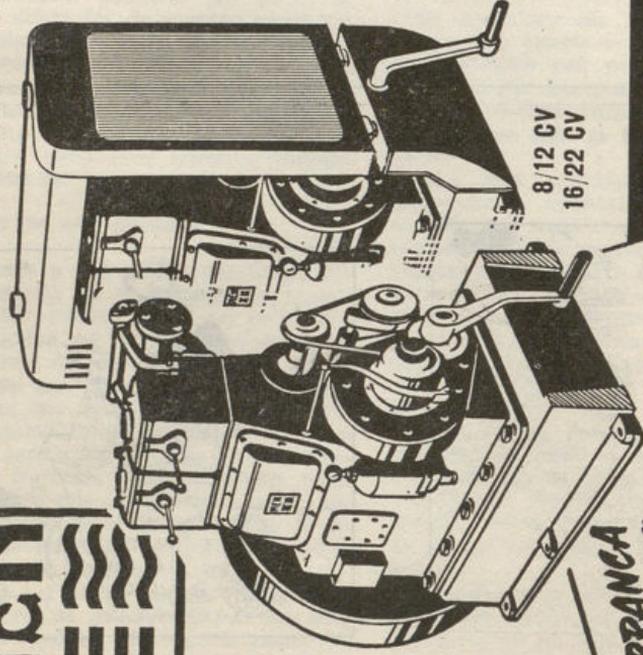


—Lo que no acaba de convencerme de este coche es la suspensión.

# EL MOTOR DIESEL

*de múltiples  
aplicaciones*

Grupos electrógenos,  
motocompresores,  
hormigoneras,  
cabrestantes,  
motobombas,  
maquinaria para  
obras, trilladoras,  
aserradoras, etc.



8/12 CV  
16/22 CV

**ARRANCA  
A MANO  
EN FRIO  
en menos de 10 segundos**

## MOTORES MEN S. A.

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO

E. Y. J. PUJOL XICOY - Via Layetana, 167 • BARCELONA

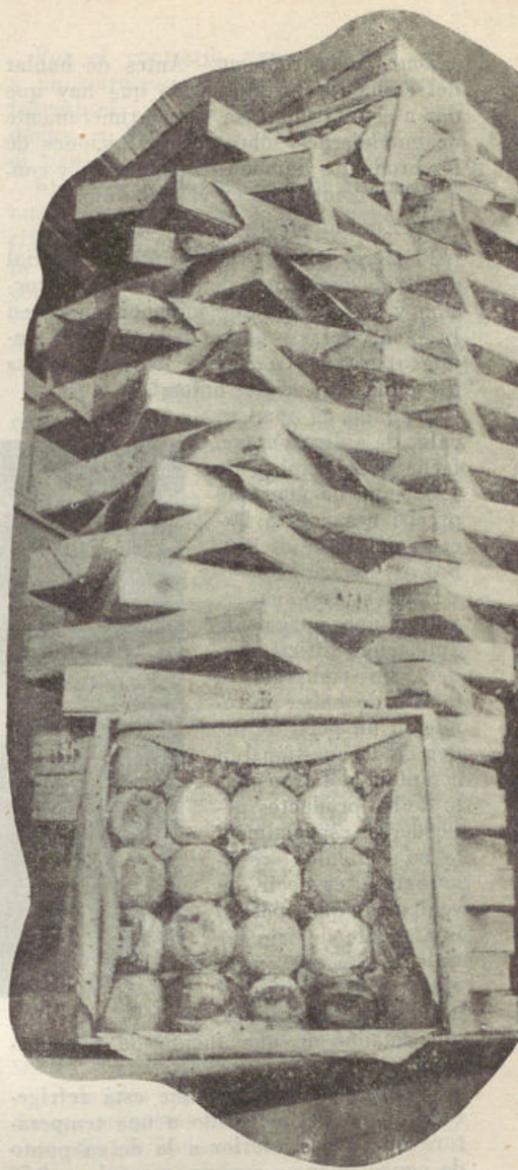


**V**AMOS a tratar de los problemas referentes al embalaje de los productos refrigerados y congelados.

Nos esforzaremos en evocar los aspectos de la cuestión que retiene nuestra atención, poniendo a la luz la importancia y lo complejo del problema. Este todavía se encuentra lejos de estar resuelto en nuestro país, pero en este campo realizaciones prácticas muy interesantes han visto ya el día en Francia. Estas están inspiradas, es necesario decirlo, en el ejemplo de países extranjeros tales como los Estados Unidos.

Estas realizaciones son el hecho de profesionales a la vanguardia del progreso. Debo agradecerles aquí la documentación precisa que me han proporcionado.

Las aplicaciones del frío son extremadamente diversas y extensas. El verdadero campo del frío sigue siendo, no obstante, el de las industrias de la alimentación, y por ello en esta conferencia trataremos solamente del embalaje únicamente de productos alimenticios y muy especialmente de los géneros perecibles, que requieren para su conservación precauciones particulares.



## EMBALAJE DE LOS PRODUCTOS REFRIGERADOS Y CONGELADOS, ESPECIALMENTE DE LAS FRUTAS

Por M. TEXTE

*Datos del problema.*—Antes de hablar del embalaje y del sentido que hay que dar a este término, se trata primeramente de entendernos sobre las definiciones de los productos llamados refrigerados y congelados, contenidos en el embalaje.

Esta definición la buscamos:

Primero, en el Decreto interministerial de 10 de diciembre de 1952; su instrucción y sus anexos que imponen ahora en Francia ciertas reglas a las que están sujetas para su transporte las mercancías perecibles de origen animal.

Segundo, en una Circular de aplicación con fecha 6 de octubre de 1953, que ha aportado precisiones a este Decreto del 10 de diciembre de 1952.

Estos documentos, que algunos juzgan de aplicación difícil, tienen, sin embargo, el mérito de haber introducido un poco de orden en la cuestión tan compleja del transporte de los productos perecederos, especialmente en vehículos «refrigerantes», es decir, en vehículos que poseen una fuente de frío estática; esto por oposición a los vehículos «frigoríficos», que están dotados de una fuente de frío mecánica.

Un producto se dice que está refrigerado cuando está llevado a una temperatura que no es inferior a la de su punto de congelación, o sea, en general,  $-0,5^{\circ}$  a  $+3^{\circ}$ . Se admite que la temperatura de transporte de estos productos refrigerados debe ser en general mantenida entre  $+4^{\circ}$  y  $+10^{\circ}$ , según la naturaleza de los productos.

Un producto se denomina congelado cuando éste ha sido refrigerado a concien-

cia a una temperatura inferior a su punto de congelación, o sea, en general,  $-10^{\circ}$  a  $-12^{\circ}$ , cuando existe congelación lenta del producto, y  $-20^{\circ}$  a  $-40^{\circ}$  cuando interviene la técnica de la congelación rápida.

Los productos tratados según esta técnica son denominados supercongelados; la temperatura a mantener en el curso del transporte, variable según los productos, debe mantenerse entre  $-5^{\circ}$  y  $-15^{\circ}$ , aproximadamente.

Por la refrigeración se conservan económicamente los productos alimenticios, pero la duración de conservación está relativamente limitada. Esta técnica facilita la distribución en el tiempo y en el espacio.

En el tiempo: el período de venta puede prolongarse más allá del período de recolección (manzanas, peras, huevos, etc.).

En el espacio: los productos pueden ser expedidos hacia mercados alejados de los centros de recolección; así ocurre que en los Estados Unidos las expediciones de productos muy frágiles, tales como los pescados, las fresas, se efectúan corrientemente en recorridos de más de 3.000 kilómetros.

La congelación es un tratamiento evidentemente más costoso que la refrigeración, pero esta técnica permite, por el contrario, conservar los productos durante períodos mucho más prolongados.

En nuestro país, donde los recursos agrícolas son muy diversos, donde las distancias son relativamente cortas, aun cuando se trate de transportes entre países europeos, la industria de la congelación se ha desarrollado menos en Francia que en ciertos países; los Estados



Unidos, en particular, donde en 1952 se han supercongelado dos millones de toneladas de productos alimenticios.

En 1952, el tonelaje de los productos congelados se ha elevado en Francia a 1.500 toneladas aproximadamente, de las que:

- 500/600 toneladas de pescado,
  - 550 toneladas de pulpas de frutas,
  - 100 toneladas de platos condimentados,
  - 225 toneladas de frutas y verduras;
- pero a estas cifras se añaden en 1954 100.000 toneladas aproximadamente de carnes congeladas exportadas de Francia con destino a países de Europa Oriental.

Frente a estas cifras que interesan a la industria de la congelación, el tonelaje de los productos refrigerados figura con una cifra mucho más elevada del orden de un millón de toneladas, en correlación con el gran esfuerzo de equipamiento frigorífico del territorio realizado después de la guerra en centros de refrigeración para las frutas, la leche, la mantequilla, etc., por iniciativa del Ministerio de Agricultura.

*Importancia del problema del embalaje.*—En resumen, existe en nuestro país un tonelaje considerable de productos tratados por el frío. Puede anticiparse con seguridad que este tonelaje se irá desarrollando rápidamente en el porvenir por razón:

a) De las necesidades de los consumidores, que se hacen cada vez más exigentes con respecto a la variedad y a la calidad de los productos que componen su alimentación.

El consumo de ciertos productos perecederos, ¿no ha alcanzado cada año en Francia nuevas cifras de plusmarca? Se trata de las siguientes:

	Por habitante 1953-54
Verduras frescas .....	100 Kg.
Frutas frescas .....	44 »
Carne .....	68 »
Mantequilla .....	55 »
Leche .....	87 »
Pescado .....	8 »

Por el contrario, cada año se asiste a un retroceso de las verduras secas o legumbres, de las patatas, de los productos a base de cereales (tales como el pan).

b) De la realización continua del nuevo programa de equipamiento frigorífico en los años próximos, y esto hasta la fase del consumo. Todavía no nos encontramos, como en los Estados Unidos, en la fase del armario frigorífico en todas las familias, pero tendemos a ello rápidamente.

c) De las disposiciones adoptadas durante la guerra y desde el fin de las hostilidades por los poderes públicos, disposiciones de las que hemos hablado al principio de esta conferencia que imponen el transporte bajo el régimen del frío de lo mayoría de los productos alimenticios animales. Medidas análogas entrarán en vigor próximamente en el plano internacional gracias a los trabajos de la Comisión Económica para Europa en Ginebra.

d) De la instalación en Francia de un nuevo sistema de distribución que implica, según el ejemplo de lo que existe en los Estados Unidos, el «pre-emblaje» del producto en «paquetes de consumo» con posibilidad de intervención de máquinas empaquetadoras de gran producción.

Queremos hablar:

- de los huevos frescos ofrecidos en cajas de tres a seis piezas;
- de la leche vendida en botellas;
- de los quesos suministrados en porciones individuales;
- de las mantequillas comercializadas en paquetes de media o una libra;
- de las frutas y verduras, pescados, carnes, etc., vendidos envueltos en celofán.

Los productos vendidos hasta el presente sin garantía de calidad ni origen se venden ahora bajo la garantía y con la marca del productor. Están normalizados, calibrados, seleccionados y acondicionados en unidades de venta que de-

ben ser integralmente comercializadas bajo el régimen del frío.

En todas partes se tiende hacia los productos «listos para ser consumidos».

#### *Las calidades requeridas del embalaje.*

Pero estos tonelajes crecientes de productos frescos lanzados al mercado exigen para su comercialización y su transporte precauciones muy especiales si se quiere que los productos producidos a centenares de kilómetros, incluso a miles de kilómetros de los lugares de consumo, lleguen con su calidad inicial a la mesa del consumidor.

Entre los medios para poner en práctica entre los eslabones de la «cadena del frío» las técnicas de embajale ocupan un lugar cuya importancia creciente se mide todos los días.

¿Cuáles son, por tanto, las calidades requeridas del embalaje? ¿A qué criterio debe responder el embalaje óptimo?

Para responder a esta cuestión y medir su complejidad hay que distinguir primeramente:

— por una parte, el embalaje montado;

— por otra parte, el material de embalaje.

A) Embalajes montados y materiales de embalaje.

Estos deben tener primeramente los unos como los otros, calidades comunes que constituyen los imperativos absolutos en la comercialización de los productos alimenticios.

Estos factores de cualidad son:

- la ausencia de olores;
- el estado de nuevo en la utilización, asegurando así el máximo de limpieza e higiene;
- la baratura.

B) Veamos ahora cuáles son las calidades más particularmente requeridas del embalaje montado.

El mismo debe responder:

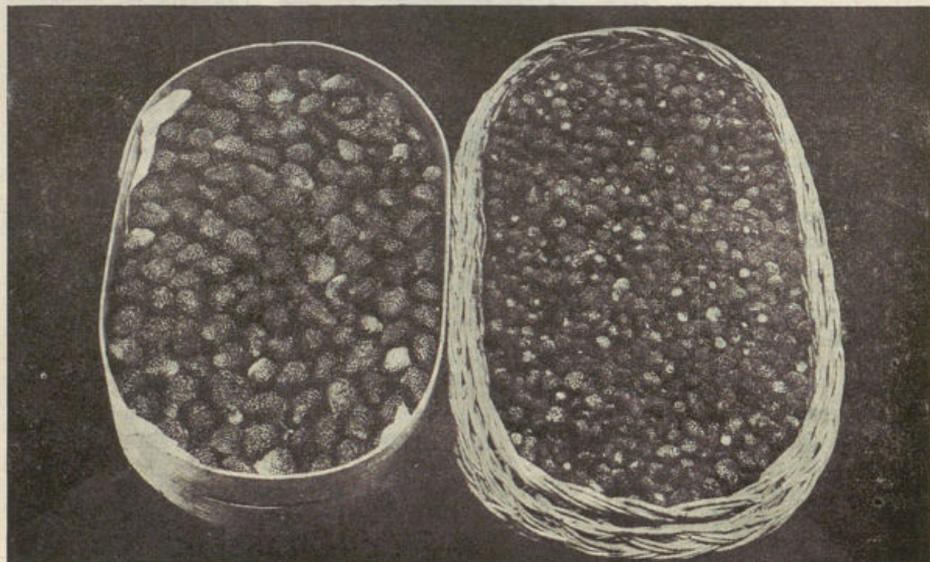
1.º A criterios constitutivos que aseguren:

a) Una buena resistencia mecánica:

A la presión (apilamiento).

A los choques (manipulaciones brutales).

Al amontonamiento (constitución de cargas estables).



b) Una aireación eventual suficiente de las mercancías embaladas (jaulas con visión clara, con listones);

c) Una protección eventual de las mercancías contra el calor para evitar el desperdicio del frío acumulado en los paquetes (cajones con paredes macizas);

d) Una buena manejabilidad (asideros y dispositivos que faciliten las manipulaciones mecánicas).

2.º A criterios dimensionales para la utilización óptima de las cámaras frías en los depósitos, de los vehículos de transporte de las máquinas de mantenimiento (paletas), de los mostradores de venta, etc.

C) Desde el punto de vista de los materiales de embalaje deben tomarse en consideración los factores siguientes:

a) En el plano técnico:

Inocuidad al contacto desde el punto de vista toxicológico; próximamente aparecerá un decreto prohibiendo el empleo del heno y de la paja para embalaje de alimentos:

— impermeabilidad para evitar toda introducción de insectos, polvos, bacterias, microbios y en general de elementos de contaminación, comprendidos aquí los resultantes del contacto de las manos de los manipuladores y de los compradores;

— impermeabilidad a los aceites, las grasas, a los olores;

— impermeabilidad (o, por el contrario, permeabilidad, según los casos), al aire y al vapor de agua (oxidación);

— resistencia a la humedad y, eventualmente, a las brumas salinas;

— buena o mala conductibilidad al calor, según los casos;

— aptitud al encolado o a la soldadura (para cierre estanco), etc.

b) En el plano comercial:

Posibilidades de recibir impresiones publicitarias o marcas comerciales:

— transparencia máxima, permitiendo la visibilidad de los productos sin alteración de las formas o de los colores;

— presentación seductora para atraer la clientela.

Puede observarse aquí que los factores que determinan la solución de los problemas de embalaje son muy numerosos, frecuentemente contradictorios; también el embalaje se ha convertido hoy en una verdadera técnica científica, que tiene sus oficinas de estudios, sus centros de investigación, sus laboratorios, y que se fomenta hoy por los transportadores ferroviarios responsables de las averías ocurridas en ruta por defecto de embalaje y por los Poderes públicos, que han constituido en 1954 la Comisión Central Consultiva de los Embalajes, con sede en el Ministerio de Comercio.

En Francia, la experiencia de los ferrocarriles franceses ha proseguido en un plano técnico, por una parte, comercial por otra.

A.—La acción técnica.

Cuando se habla de un buen embalaje, conviene definirle primeramente.

A la noción muy turbia opuesta hasta ahora a los transportadores «de embalajes que responden a los usos del comercio», convenía sustituirla en la medida de lo posible por una nueva noción más concreta de embalajes de tipo definido, es decir, respondiendo a criterios de calidad, desprendiéndose estos criterios de experiencias científicas de laboratorio.

Partiendo de esta primera idea, se creó en 1949 el primer Laboratorio General para Embalajes, instalado en París, en la calle Alfred Roll, número 2. Este establecimiento, aunque dotado de medios reducidos y trabajando en un plan de colaboración profesional restringido, ha resultado ser una institución fundamental, especialmente para la definición, la identificación y el control del embalaje de calidad.

La definición del embalaje de calidad se ha traducido, en el curso de los cuatro años transcurridos, por numerosos estudios, que han desembocado especialmente en la elaboración de diecinueve informes técnicos y cuarenta cuadernos de cargas,

precisando las condiciones a las que deben responder ciertas categorías de embalajes, así como las paletas, para que los industriales productores estén autorizados a estampar un sello de garantía sobre sus fabricaciones.

La identificación del embalaje de calidad, en efecto, sólo puede efectuarse por la aplicación de una marca atestiguando la conformidad del embalaje con los criterios del informe técnico correspondiente y asegurando su fácil reconocimiento por el personal de las estaciones, por una parte, y por los usuarios, por otra.

El número de fabricantes que se benefician de la autorización del estampillado es actualmente de 416.

El control de las fabricaciones que interesa a estos 416 establecimientos se efectúa, o bien en laboratorio, por recogida de muestras en fábrica, o bien en los mismos lugares de fabricación por intervención, en el mismo lugar, de los técnicos designados por el Centro Técnico de la Madera, actuando como consejeros y también como interventores.

B)—La acción comercial.

Para fomentar el empleo por la clientela de los embalajes de calidad así definidos e identificados, ha sido inaugurada una nueva política de tarifas, que tiende a consentir a las mercaderías que viajan en embalajes nuevos, portadores del sello de control, condiciones privilegiadas, de las que están excluidos los productos expedidos en embalajes ordinarios.

Estas ventajas son actualmente las siguientes, aplicándose unas a tal mercancía y las otras a tal otra:

1.º Renuncia de los ferrocarriles a aprovecharse de un defecto de calidad del embalaje para negar su responsabilidad en caso de averías ocurridas a envíos en el tráfico interior francés.

2.º Tasación sin pesada previa, a base de un peso bruto global de las cajas, determinado por simple lectura del índice que figura sobre las mismas cajas.

3.º Reducciones de tarifas que se aplican a los transportes de ciertas mercan-

cías, que son actualmente las siguientes: frutas y verduras, pescados de mar, huevos frescos en cáscara.

El tanto por ciento de la reducción concedida varía según la naturaleza del producto y la condición del tonelage; jamás es inferior al 5 por 100.

Para aportar la demostración de la multiplicidad de las soluciones susceptibles de intervenir, procederemos al examen de algunos casos típicos que interesan a los principales productos de consumo corriente, y trataremos seguidamente de separar de estas realizaciones enseñanzas y directrices de orden general.

*El embalaje de las frutas y verduras frescas.*—Las frutas y verduras frescas no figuran entre los géneros cuyo transporte es obligatorio bajo régimen de frío en aplicación de las disposiciones del decreto del 10 de diciembre de 1952.

Un tonelage rápidamente creciente de estos géneros se encuentra tratado actualmente por el frío, en depósitos frigoríficos a la salida o a la llegada, en vehículos refrigerantes, para el transporte, para la exportación principalmente.

Así se ha transportado por la S. T. E. F. (con exclusión de las patatas):

108 t. de frutas y verduras en 1950.

160 t. de frutas y verduras en 1954.

Se trata principalmente de frutas y verduras cuya temperatura de carga en vagones se llega a  $+10^{\circ}$   $+12^{\circ}$ . Los productos son apilados o dispuestos a granel en embalajes ligeros, cuyos tipos, después de ensayos de laboratorio y transportes experimentales, forman hoy el objeto de las normas Afnor en número de una veintena, que fijan sus dimensiones y los criterios constitutivos.

Se trata principalmente de embalajes de madera desarrollada con elementos unidos por grapas, utilizados sin tapa, y que comprenden:

— tarugos de ángulos que sobrepasan el borde superior del embalaje, de manera que se asegure una aireación de las cargas:

— dispositivos de anclaje, que evitan el deslizamiento de los embalajes unos sobre otros durante el transporte.

El 80 por 100 de las fabricaciones de embalajes ligeros para frutas y verduras es ahora del tipo normalizado, presentando este embalaje las mayores ventajas para el almacenamiento, agrupamiento y transporte.

Para fomentar el empleo de tales embalajes, la S. N. C. F. concede a las frutas y verduras que viajan en éstos, desde el momento que sean portadores del sello de control, condiciones privilegiadas, de las que están excluidos los productos que viajen en embalajes ordinarios.

Estas ventajas son actualmente las siguientes:

1.<sup>a</sup> Renuncia del ferrocarril a aprovecharse de un defecto de calidad del embalaje para poner en duda su responsabilidad en caso de averías sobrevenidas a envíos en tráfico interior francés.

2.<sup>a</sup> Reducción de tarifas del orden del 5 por 100.

Como para las carnes y los pescados, la distribución y los métodos de venta de las frutas y verduras son actualmente objeto de una evolución rápida.

Según el ejemplo de la técnica americana, se ofrece actualmente a las amas de casa un gran número de productos acondicionados en bolsitas plásticas transparentes de polietileno.

*Conclusiones.*—Los escasos ejemplos que hemos mencionado aquí dan una idea de la complejidad de los problemas y de la multiplicidad de las soluciones aportadas hasta ahora para resolver estos problemas por casos especiales.

¿Pueden desprenderse *a priori* de estos ejemplos directrices y tendencias? Es difícil, y posiblemente prematuro, responder a esta cuestión. Sin embargo, lo intentaremos:

1.<sup>o</sup> Tratándose de productos perecederos, el empleo de embalajes en estado nuevo del tipo perdido se impone cada vez más en todos los sectores de la alimentación.

2.<sup>o</sup> La forma paralelepípedica del embalaje es preferida a cualquier otra por motivos de estabilidad, ocupación de espacio (la capacidad de las cámaras frías debe ser utilizada al máximo).

3.<sup>o</sup> Si, cuando se trata de envíos importantes, el problema del embalaje se encuentra facilitado por la utilización obligatoria, para ciertos productos, de vehículos isoterms, refrigerantes o frigoríficos, parece que la cuestión está menos avanzada cuando se trata de efectuar envíos de un peso inferior a 500 kilos, para los cuales convendría, según parece, poner a punto embalajes refrigerantes o isoterms eficaces y económicos.

Esta posibilidad aparece a la lectura del Decreto del 16 de diciembre de 1952, que precisa que, para los envíos de menos de 500 kilos, puede hacerse uso para los transportes de la especie de vehículos de cualquier clase, a condición de que los envíos estén alojados en embalajes que realicen las condiciones de temperatura previstas en el decreto.

4.<sup>o</sup> Todos los materiales concurren a la composición de los embalajes para géneros perecederos:

El metal y el vidrio (para los líquidos).

La madera y el cartón (para los sólidos), etc.

Si para la madera la industria del embalaje ligero parece hoy día con suficiencia para suministrar a los usuarios los tipos que puedan adaptarse a todas las necesidades, no ocurre lo mismo, según parece, para las cajas de cartón. Deben emprenderse estudios con el fin de determinar los criterios constitutivos de cajas de cartón que tengan las cualidades requeridas:

— de resistencia a las operaciones de almacenaje de larga duración en atmósfera húmeda en las cámaras frías;

— de resistencia al agua;

— de valor isotérmico suficiente para impedir el recalentamiento de los géneros después de su salida de los depósitos.

La gama de las fabricaciones de la in-

industria del cartón es muy extensa: cartón compacto, cartón ondulado (doble o simple), con protección exterior en papel kraft, cartón impermeabilizado en la masa o en superficie, etc...

5.º Para los materiales «barrera» que entran en la composición de los embalajes «primarios», tales como saquitos, paquetes, etc., un lugar cada vez más importante se reserva a las películas y láminas transparentes, películas de origen celulósico (celofán y rodofán), películas de origen del caucho (pliofilm), películas de origen sintético (vynam, polietileno, saran, criovac).

Cada uno de estos materiales tiene cualidades propias, que el usuario debe conocer para efectuar una selección con pleno conocimiento de causa.

6.º Los criterios *a priori* del embalaje óptimo deben ser estudiados bajo todos sus aspectos y en todos los detalles por los transportadores, fabricantes, usuarios, etcétera, en un clima de colaboración estrecha, con el fin de desprender las soluciones que correspondan al conjunto de las necesidades.

7.º Una vez establecidos *a priori* estos criterios, partiendo de ensayos de laboratorio y de transportes experimentales, deben formar objeto de especificaciones y, eventualmente, de normas.

8.º Las dimensiones exteriores de los embalajes utilizados deben ser normalizadas en consideración de las dimensiones hoy normalizadas de los instrumentos modernos de manipulación (paletas de carga), cuyo empleo se ha revelado como de un interés mayor en vista del almacenaje en depósitos frigoríficos y para el transporte.

Para hacer cumplir este programa, nuestro país dispondrá mañana de un útil de trabajo de primer orden: el nuevo Laboratorio General para Embalajes, creado con el concurso de la Comisaría General de la Productividad, en el marco de un programa de conjunto tan felizmente establecido en el plano nacional gracias a la iniciativa de la Dirección

competente del Ministerio de Comercio. El objeto de esta Institución, regida bajo la forma de asociación interprofesional (Ley de 1901), ha sido definido así:

1.º Asegurar los controles de calidad de los embalajes de todas clases.

2.º Determinar su valor relativo en función de las protecciones mecánica, química o biológica, que puede exigir el transporte, el almacenaje o la prestación de los productos embalados.

3.º Preparar la codificación de las propuestas de especificaciones de los embalajes hechas por los diversos industriales interesados o los transportadores, y que tendrán que aprobarse por la Comisaría de Normalización.

A la gestión del nuevo Laboratorio, dotado de medios modernos extendidos, se encontrarán asociadas al lado de los ferrocarriles:

Las empresas de transporte marítimas, aéreas, por carretera, y sus actividades anejas (manutencción, seguros, embaladores, etc).

Los productores y transformadores de materiales de embalajes (madera, cartón, papel, tejidos, y etc.).

Los usuarios.

Si está permitido, como conclusión de este informe, formular dos deseos que interesan más particularmente a la industria frigorífica, estos deseos serán los siguientes:

Convendría, según nuestra opinión:

1.º Ver a la industria frigorífica asociada estrechamente con los trabajos y ensayos del Laboratorio General para Embalajes que se encontrará dotado, en particular, con un equipo muy completo:

Con cámaras climáticas que puedan realizar ambientes extremos: frío, calor, humedad, con lluvia artificial, bruma salina, etc.

Con máquinas apropiadas para ensayos físicos sobre materiales de embalajes y embalajes montados.

2.º Ver a todos los depósitos frigoríficos dotados de instalaciones para el

acondicionamiento adecuado de los géneros perecederos, con el fin de responder a las necesidades recientes de la distribución. Empresas que hay que felicitar se han lanzado ya por esta vía. Su ejemplo debería ser seguido, según parece. Esta actividad complementaria de los

depósitos frigoríficos nos parece ser de una naturaleza que permitiría incrementar la rentabilidad de estas empresas, contribuyendo al mismo tiempo grandemente a servir a los intereses de la agricultura.

(«Revue Générale du Froid.»)

**Vicente Sancho**

*Legumbres - Cereales - Piensos en general para ganadería y avicultura - Cámaras de desinsectación - Molturación Limpieza y Clasificación*

Paseo Dr. Esquerdo, 218 al 222 - Teléfs. 27 75 77 y 27 00 16 - MADRID

## **TEXTILES REUNIDAS ALGODONERAS, S. A.**

CONCESIONARIAS PRODUCCION ALGODONERA ZONA 1.<sup>a</sup>

Factorías desmotadoras en:

**Ecija, Las Cabezas de San Juan y Algeciras**

Fábrica de aceite y harina de semilla de algodón en Ecija

**Gravina, 23**

**SEVILLA**

# LA MARCA QUE PRODUCE ORO



## NITRATO DE CAL DE NORUEGA

NORSK HYDRO'S HANDELSSELSKAP A/S - Villanueva, 13 - MADRID

Representantes en provincias:

AVILA, SEGOVIA, SORIA, GUADALAJARA, VALLADOLID, BURGOS, PALENCIA y SANTANDER: D. Leopoldo Atroyo, Cervantes, 32-Segovia. ANDALUCIA, ALICANTE y MURCIA: D. Antonio Baquero, Angel Ganivet, 2-Granada. ARAGON, LOGROÑO, NAVARRA y VASCONGADAS: D. José Cabrejas, General Mola, 17-Zaragoza. CATALUÑA: D. Mariano de G. Casas Sala, Via Layetana, 151-Barcelona. EXTREMADURA, LEON, ZAMORA y SALAMANCA: D. José García Santalla, Dr. Piñuela, 2-Salamanca. CASTELLON, VALENCIA, ALBACETE y CUENCA: D. José Guinot Benet, Calvo Sotelo, 5-Valencia. ASTURIAS y GALICIA: D. Angel López Lois, General Mola, 60-Carballino (Orense). SANTA CRUZ DE TENERIFE: D. Ramón Castilla Castilla, Castillo, 49-Sa. Cruz de Tenerife. LAS PALMAS DE GRAN CANARIA: D. Saturnino Bravo de Laguna, Alonso, Herrería, 11-Las Palmas de Gran Canaria. BALEARES: D. Jaime Llobera Estrades, Costa y Llobera, 9 - Palma de Mallorca.

# EL MAIZ ENSILADO ES UN EXCELENTE FORRAJE



**E**S indudable que cuando se siembra maíz se tiene ya pensada su utilización, si ha de ser en grano, en forraje, para consumirlo en verde, o después de ensilado... Pero contra toda previsión puede haber forzosas modificaciones debidas a causas meteorológicas, que son, en definitiva, las que deciden. Puede ocurrir que un año, un cultivo hecho con vistas a la producción de grano, encuentre dificultades para madurar este grano, pero nada se ha perdido por esto, ya que, como corrientemente hacen los americanos, se siega este maíz, que será consumido por el ganado directamente o ensilado.

Para el consumo en verde, cuyos tonelajes obtenidos son tributarios del tiempo, es necesario preverlo con anticipación. Si el año ha sido excepcionalmente favorable, entonces será posible proceder al ensilado del excedente; es decir, que el maíz es una planta extremadamente flexible, cuyo destino puede variar en el curso de la estación, según los resultados obtenidos.

Dicho esto, examinaremos la producción de maíz forrajero.

## EL MAIZ ES UN EXCELENTE FORRAJE DE VERANO

Puede ser utilizado en el momento en que las reservas de materia verde sean deficitarias; por ejemplo, en el momento en que el rendimiento de las praderas disminuye como consecuencia de la sequía.

## ABANDONE EL ANTIGUO METODO

El utilizar como semillas granos de origen confuso, procedimiento disculpable en

otros tiempos, cuando no había producción sistemática de simientes forrajeras y que bastaban con que fuesen cumplidas estas dos condiciones para adaptarlo como simiente:

—Ser de color homogéneo.

—Tener una facultad germinativa no menor del 85 por 100.

No hay que decir que bajo un mismo color — maíz rojo, por ejemplo — pueden venderse variedades de calidad forrajera extremadamente diferentes. Esta misma observación podría hacerse en lo que respecta a los «blancos» y «dorados».

Y, aún peor, muchos agricultores escogen sus simientes del maíz de consumo de importación, del que corrientemente se desconoce el origen y cuya facultad germinativa es mediocre. Es sorprendente que se utilice aún este método.

Los semilleros se hacen a voleo, a alta densidad (150 a 300 kilos por hectárea) y escalonados a fin de asegurar una producción para varias semanas. El inconveniente es el empleo de una cantidad excesiva de simiente, la obligación para los semilleros tardíos de realizarlos en junio o julio, período durante el cual las tierras están secas y la germinación peligra de hacerse en malas condiciones.

## RECURRIR AL NUEVO METODO

En este caso el sembrado es efectuado de una sola vez, lo que permite aprovechar las circunstancias favorables y el escalonamiento es realizado para la utilización de variedades bien conocidas, de precocidad diferente.

## TECNICA DE ESTA PRODUCCION

### LOS SEMILLEROS

Los semilleros se hacen exclusivamente en líneas sobre un suelo bien oreado y bien estercolado, haciendo una plantación de alrededor de 20 plantas por metro cuadrado cuando el agua no falta; se puede reducir a 15 plantas si el clima es seco. Para 20 plantas por metro cuadrado corresponde una separación de líneas de 0,50 metros, con 10 cm. entre cada planta sobre la línea (no es aconsejable acercar más las plantas).

Esta separación corresponde, según el grosor de los granos, al empleo de 40 a 70 kilos de simiente por hectárea.

### LAS VARIETADES

Se puede elegir entre tres tipos de variedades:

Los híbridos dobles americanos tipo W. 240 a W. 464 A o U. 22 a U. 28, Iowa 4.417.

Los procedentes de híbridos doble americanos pertenecientes a las variedades anteriores, cuya simiente viene a costar de 55 a 60 francos el kilo. Asegurando las mismas ventajas que la categoría anterior.

Algunos maíces producidos en regiones francesas capaces de excelentes resultados, pero, sin embargo, con una tendencia más grande a secarse. Además la cantidad de simiente disponible es pequeña.

A título de ejemplo, he aquí, según el período de consumo, las variedades a utilizar teniendo en cuenta la fecha de la siembra:

## V A R I E T A D E S

FECHAS DE SEMILLEROS		Períodos de utilización
Mayo	Junio	
W. 225 a W. 416 U. 22 a U. 26		1. <sup>a</sup> quincena de agosto
W. 416 a Iowa 4.417 U. 26-U. 28-U. 3	W. 255 a W. 416 U. 22 a U. 26	2. <sup>a</sup> quincena de agosto
	W. 416 a W. 464 U. 26 a U. 28	Fines agosto primeros septiembre
	W. 464 - Iowa 4.417 U. 28-U. 3	Mediando septiembre

Bien entendido que para tener éxito sólo se deberán utilizar las simientes forrajeras que llevan la etiqueta de garantía C. O. C.; es decir, que hayan sido controladas en cuanto a la identidad de la variedad y aislamiento (para evitar toda intervención de polen extraño).

He aquí, por orden de precocidad de crecimiento, las variedades cuya semilla ha sido producida en Francia en 1954 (simientes de primera reproducción):

Variedades precoces: W. 255. U. 22.

Variedades semiprecoces: W. 355. Min-hybrid 706, U. 24.

Variedades semitardías: W. 416. U. 26.

Variedades tardías: W. 464. W. 464 A, Iowa 4.417. U. 28. U. 3.

Variedades llamadas del país (tardías):

### LA RECOLECCION

El comienzo de la recolección puede situarse alrededor de los finales de la floración; es en este momento cuando se ob-

tienen los más grandes rendimientos en valor nutritivo; esta recolección, en situación media, puede durar alrededor de tres semanas (hasta el momento en que empiezan a secarse las hojas de la base). Conviene señalar que el maíz es muy exigente en agua, la cual es el factor limitador que influye considerablemente sobre los rendimientos y sobre el período de utilización.

### CULTIVAR ESPECIALMENTE MAIZ PARA ENSILADO

Si el ganado no puede absorber la producción, se puede proceder a ensilar el excedente, como en los EE. UU., donde el ensilado de maíz está muy generalizado; siempre será mejor cultivar el maíz especialmente para ensilado, siguiendo las indicaciones que damos a continuación, pero citando de paso lo que hemos leído en un folleto americano:

—El que hace del maíz-grano y lo vende gana 1.

—El que hace del maíz-grano y lo transforma gana 1,5.

—El que hace del maíz una masa, lo ensila y lo transforma, gana 2.

### EL PRINCIPIO

El maíz sembrado claro se recolecta en el momento que alcanza su pleno desarrollo; es decir, cuando las espigas están bien formadas, cuando el grano se encuentra en estado pastoso o de la consistencia de la cera y comienza a formar el «diente» y las hojas están todavía verdes.

### EL CULTIVO

Se asemeja mucho al del maíz-grano.

### LA ESTERCOLADURA

Esta debe ser copiosa, debido a los tonelajes elevados que se pueden recolectar en el espacio de tres a cuatro meses.

A título de ejemplo se puede dar la fórmula siguiente:

	En kilos
Estiércol ... ..	30.000
Nitrato o amonitrato ... ..	300 a 400
Superfosfato o escorias ... ..	400 a 500
Cloruro de potasio ... ..	150 a 200

Los elementos deben ser de rápida asimilación para asegurar un crecimiento regular y rápido.

### LA SEMILLA

Se efectúa en mayo exclusivamente en líneas de 0,50 m. de separación, unas seis plantas por metro sobre la línea; para esto será suficiente de 35 a 40 kilos de semillas. Con esta separación las espigas pueden formarse, mientras que si están demasiado cerca las plantas producirán pocas espigas. Un semillero claro da además al maíz una mayor resistencia a la sequía.

### LAS VARIETADES

Todas las variedades utilizadas para el grano pueden servir para la producción de maíz para ensilado; así, por ejemplo, hemos visto en Bélgica hacer la propaganda en favor de la variedad Wisconsin 240, muy precoz, mientras que en Francia la variedad Iowa 4.417 (muy tardía) ha dado en los ensayos excelentes resultados.

Bien entendido, todo depende de la región y de la fecha del semillero; si éste no puede hacerse en los primeros días de mayo, se deberá elegir una especie más precoz.

### LA RECOLECCION

No presenta dificultades particulares; se puede utilizar, según los casos: la segadora atadora, o el material especializado para la recolección de los forrajes que cortan el maíz, el hacha, e irlo echando en un remolque. Cuando el remolque esté lleno se transporta a la granja y puesto inmediatamente en silo, sin conservar, tomando la precaución de amontonarlo bien.

Si el maíz es transportado con el tallo a la granja puede ser ensilado así, pero será mejor partirlo en pequeños trozos (de uno a dos centímetros).

El rendimiento puede variar de 50 a 80 toneladas de forraje verde.

### MAIZ Y LEGUMINOSAS

Se reprocha al maíz ser relativamente pobre en proteínas; por esto es aconsejable asociarlo a una leguminosa. Los ensayos de cultivos asociados no han dado los resulta-

dos que se esperaban, pues el equilibrio entre las dos plantas parece difícil mantenerse y una de ellas se desarrolla siempre en detrimento de la otra.

Pero esta asociación puede hacerse en el momento del ensilado, haciendo pasar a un mismo tiempo en la ensiladora alfalfa, por ejemplo, y maíz forrajero.

Los belgas, en un Tratado oficial sobre el maíz forrajero, dicen: «Prácticamente se puede afirmar que con una hectárea de maíz producido de esta manera y una hectárea de heno de alfalfa logrado, tanto por la cantidad como por la calidad, se alimentará, del 1.º de noviembre al 15 de abril, doce vacas lecheras, que pueden dar diariamente diez litros de leche cada una.

**EL MAÍZ FORRAJERO ES UN EXCELENTE ALIMENTO**

Se estima que un kilo de maíz forrajero aporta 0,12 a 0,15 unidades forrajeras y

que contiene, por unidad forrajera, de 90 a 100 gramos de materias nitrogenadas digestibles.

Es necesario, pues, alrededor de siete kilos de maíz forrajero para hacer una unidad forrajera (la unidad forrajera U. F. equivale a un kilo de cebada).

Por un rendimiento-hectárea de 50 toneladas, por ejemplo, lo que supone de 6.000 a 7.500 unidades forrajeras (o sea el equivalente de 60 a 75 quintales de cebada), aportan alrededor de 600 a 700 kilos de materias nitrogenadas.

Este forraje puede reemplazar a la remolacha forrajera y parcialmente reemplazar, con ventaja, los subproductos de la remolacha azucarera (pulpas y cuellos de las remolachas).

Se estima que una ración de 30 kilos de maíz ensilado equivale a la misma cantidad de pulpa y cuellos de remolachas azucareras más 3.500 kilos de cereales forrajeros. (De «Le Figaro Agricole»)

## ANGEL ALONSO CAVIEDES

HIJO SUCESOR DE CIRO HERRERO GARCIA

MADERAS Y CARPINTERIA

Especialidad en Pino Sorio, Avila e Insignis, etcétera  
Haya - Aliso - Castaño - Tableros Okumen

Distribuidor del tablero de fibras "TABLEX"

Oficinas: Teléfono 280 - Particular: Teléfono 191

**MEDINA DEL CAMPO**

**(Valladolid)**

RESTAURANTE ECONOMICO

**"EL CARMEN"**

Cerro Garabitas, 6 - Teléfono 27 47 65  
M A D R I D

Nueva administración - Habitaciones para estables

**LA RESIDENCIA DE "CUELLAR"**

PRIMERA CATEGORIA

ON PARLE FRANÇAIS

Cta. de Santo Domingo, 3, 2.º

Teléfono 31 92 01 - 02

(Metro Opera)

M A D R I D

EXPLOTACION AGRICOLA

**"LA FLAMENCA"**

Propiedad de la Excm. Sra. Duquesa  
de Fernán Núñez

**ARANJUEZ (Madrid)**

Construcciones metálicas - Calderería en general

**JUAN GALAN**

Soldadura autógena y eléctrica

LEONOR GONZALEZ, 35

TELEFONO 28 38 41

(Puente Vallecas)

M A D R I D

# Una página a perros.

«El día a perros», se dice despectivamente. «Una página a perros» nos ordenan a nosotros con alegría. Porque es grato pasar la vista ante estos animalitos, que, como ven uste-



debían aparecer aquí, pero acaso su mayor gloria reside en la comparación que establecerán nuestros lectores entre los tra-

jes, tienen los más diferentes aspectos, desde el digno acompañante de la señora elegante hasta el amigo del campesino y defensor del ganado. Estos eran los que con más títulos



bajadores perros del campo y los frívolos «chuchos» que saben de calles elegantes en elegantes ciudades.



## Pequeños aperos de labranza

### LAYAS

Las layas se utilizan para cavar, levantar y voltear la tierra en la preparación de terrenos labrantíos, practicar agujeros y abrir o limpiar canales y para otras labores de cava. Se manejan sirviéndose de las dos manos y de un pie, que ayuda a encajar la hoja en la tierra, o bien sólo con las manos, y en este último caso el peso del operario refuerza la presión ejercida con las manos. En el primer caso se usan layas de mango largo, y en el segundo, de mango corto. Las layas son comunes en Europa y también en la América del Norte, pero no en el Cercano ni en el Lejano Oriente, África o la América del Sur. Como regla general, no tienen mucha aceptación en aquellas regiones en que los labradores están acostumbrados a trabajar descalzos, o cuando las layas no tienen un apoyo para el pie que facilite las labores duras.

El trabajo con laya es en extremo fatigoso. La profundidad a que se cava con la laya de mango corto es por lo común de unos 20 cm. Si las layas son de mango largo y tienen un apoyo para el pie, la profundidad que se puede alcanzar varía entre 25 y 35 cm., excediendo ésta a veces la longitud de la hoja, ya que la laya puede clavarse en el suelo hasta que éste chocha con el apoyo para el pie. En labores de una profundidad normal, de unos 22 cm., un hombre puede trabajar unos 20 metros cuadrados de tierra labrantía semicompacta por hora, removiendo en consecuencia cerca de 4,4 metros cúbicos de tierra, equivalentes a unos 80 quintales por hora. Esto da una idea aproximada de la rudeza de la tarea a pico de laya.

Las partes esenciales de la laya son la hoja, el cubo y el mango, con la empuñadura.

La hoja es de acero y siempre tiene una forma ligeramente cóncava, para evi-

tar que se caiga la tierra. Si la hoja de acero está bien templada, puede soportar severas pruebas de resistencia. El mango se une a la hoja por medio del cubo de esta última.

Existen muchas formas distintas de hojas en las diversas partes del mundo, debiéndose en su mayoría las diferencias a la costumbre y a la tradición. Para adaptarse esta herramienta a toda la variedad de condiciones del suelo y de otra índole, dichos tipos de hojas probablemente podrían reducirse a lo sumo a una docena.

La longitud de la hoja desde el borde superior hasta la boca o punta varía entre 26 y 30 cm. para una profundidad útil de trabajo de unos 22 cm. La anchura de las hojas rectangulares es por término medio de 18 cm. Sin embargo, no todas las hojas son rectangulares, ya que algunas tienen mayor anchura en los hombros que en el filo y otras afectan forma de corazón, siendo también muy comunes las triangulares. Los filos curvados o ligeramente puntiagudos son preferibles a los rectos. De ordinario se utilizan las hojas rectangulares con boca un poco curvada en suelo de dureza mediana, las acorazadas con punta en terrenos duros, y las triangulares en suelos muy compactos o pedregosos. En este último caso las layas de cuatro dientes, llamadas por lo general horquillas, son mejores que las de hoja triangular, pues los dientes penetran en la tierra con más facilidad que cualquier tipo de hoja.

Los astiles de laya se hacen de madera resistente, y su longitud depende del método de trabajo. Los mangos largos se usan en general con hojas puntiagudas o provistas de apoyos para el pie cuando la profundidad de la labor ha de ser de 25 a 35 cm. en suelos duros. Si la hoja es rectangular y carece de apoyo especial para el pie, fuera de los rebordes con que a veces se refuerzan los hombros por am-

bas caras, de ordinario se emplea el mango corto. La longitud de un astil largo es de 1,30 a 1,50 m., lo que da a la laya una longitud total de 1,70 m., más o menos. Los mangos cortos varían de 0,70 a 0,90 m., resultando alrededor de 1.10 metros la longitud total de la laya.

Las layas de mango largo, usadas sobre todo en los países mediterráneos, casi siempre tienen un apoyo de hierro para el pie, dotado de un anillo o aro que puede correr por el mango hasta descansar sobre el cubo, siendo posible fijarlo en cualquier posición durante el trabajo. Si tales apoyos tuvieran la anchura suficiente, serviría también para labriegos que cavasen descalzos; a este fin, los cubos lisos deberían hacerse con alguna clase de refuerzo anular que impidiera a la anilla del apoyo para el pie correrse sobre el mango más abajo de una distancia de 10 cm., arriba del borde superior de la hoja. Recientemente se introdujo en la India una innovación de apoyo para el pie, el cual se suelda a los hombros de las hojas de laya u horquillas. Parece ser que el apoyo postizo de aro o anillo resulta preferible al apoyo soldado, pues facilita más la operación, sin limitar la profundidad de penetración de la herramienta hasta el borde superior de la hoja.

Las empuñaduras de los mangos se usan sólo en astiles cortos, y sirven para asir éstos más firmemente con la mano, que ejerce el mayor esfuerzo, ayudándole al operario a transmitir una parte de su propio peso a la hoja, a través del mango. Las empuñaduras en D con anillas de acero estampado y puño de 12 centímetros, de madera dura, dejando un espacio libre de unos 11 cm. para la mano, son las mejores para mangos cortos. Las empuñaduras en D labradas en la misma pieza con que se rompen. Las empuñaduras en T, llamadas de muleta, las más corrientes para layas en la Europa Central, se prestan para operaciones que requieren movimientos de torsión, pero adolecen del defecto de que los dedos tienen que separarse mucho, circuns-

tancia que se agrava si el diámetro de la empuñadura es superior a 3 cm., como se hace necesario para darle suficiente resistencia.

Cubos.—El órgano de unión común entre la hoja de la laya y el mango es un cubo forjado en una sola pieza con la hoja. Los cubos cónicos de acero, forjados enterizos y rematando en forma de lengüeta por su extremo libre, absorben el esfuerzo de flexión, que de otro modo tendría que soportar el mango. La punta de la lengüeta u oreja debe remacharse al mango de madera, como ya se indicó al tratar de los órganos de unión o enlace. Los cubos abiertos son menos satisfactorios y, sin embargo, este tipo es el más generalizado.

Layas con palanca para levantar la tierra.—El trabajo en sí de encajar la laya en el suelo no es pesado, pero resulta verdaderamente fatigoso tener que levantar el enorme peso de la tierra cavada. Con frecuencia se han hecho intentos de inventar dispositivos que mitiguen este esfuerzo del operario hasta donde sea posible. No obstante, en su mayoría estas invenciones son muy complicadas y no resuelven el problema.

La única solución encontrada hasta ahora para facilitar la elevación y volteo es la que ofrece una laya con palanca de resorte que automáticamente efectúa estas operaciones (fig. 1.<sup>a</sup>). Consiste en una hoja normal rectangular unida a un fuerte resorte de acero que encaja en un cubillo redondo, también de acero. El astil lleva en su extremo superior un anillar con dos manubrios. Un segundo par de muelles se fija a la unión entre el resorte principal y el cubillo de mango, mientras que los extremos libres descansan sobre el apoyo para el pie, situado detrás del mango y al mismo nivel que el borde superior de la hoja. La laya se introduce en el suelo con ambas manos, y si es necesario, también con la presión del pie; después, mediante un ligero empuje, seguido inmediatamente por un leve movimiento regresivo y descendente de los brazos, el suelo cortado se des-

prende, levanta y voltea con movimiento automático por la reacción elástica del resorte principal. La superficie que puede labrarse con esta herramienta, a una pro-

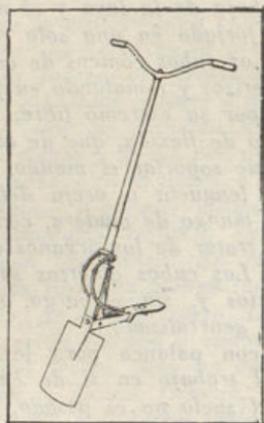


Fig. 1

jundidad de 22 cm. en terrenos semicom-  
pactos, es más o menos de 60 metros  
cuadrados por hora. Sin embargo, el uso  
de esta laya de palanca muelle se cir-  
cunscribe a operaciones de labranza. No  
conviene cavar hoyos o zanjas con esta  
herramienta patentada, trabajos que nor-  
malmente se hacen con una laya ordina-  
ria. El precio del instrumento es casi tres  
veces superior al de una laya de buena  
calidad.

Layas de horquilla.—La laya de hor-  
quilla se utiliza para casi las mismas  
operaciones que la de hoja, con la única  
diferencia de que se adapta sobremane-  
ra a las labores en suelos duros y pedreg-  
osos. Este útil no sirve para operaciones  
en suelos ligeros, arenosos o mixtos, con  
materias orgánicas sueltas. Se distingue  
de la laya ordinaria únicamente en que  
la pieza de trabajo consta por lo general  
de cuatro dientes fuertes.

## PALAS

El objeto principal de las palas es

transportar materiales a corta distancia  
o espaciar en el suelo tierra suelta u  
otros materiales de consistencia parecida.  
Las partes principales de una pala son  
la hoja, el cubo y el mango, con su em-  
puñadura.

Se puede hacer una distinción entre las  
palas de cabo largo y las de cuchara,  
que se manejan con ambas manos para  
el movimiento de materiales tirados en el  
suelo; las de mango corto, para el mismo  
fin, también accionadas con ambas ma-  
nos; y las de mango corto, manejadas  
con una sola mano, para transvasar ma-  
teriales situados a cierta altura de un  
recipiente a otro. En las palas de mango  
largo la hoja tiene nada más una incli-  
nación muy pequeña con respecto al cabo.  
En las de mango muy corto, la inclina-  
ción entre la hoja y el mango es a veces  
igual a la de las azadas. A decir verdad,  
este tipo de pala, que se usó mucho en  
diversas partes de Africa y del Lejano  
Oriente, se clasifican a veces entre las  
azadas. Los cucharones para una sola  
mano, si están bien proyectados, presen-  
tan el mango con angulosidad muy suave  
respecto a la cuchara.

La hoja de las palas de mango largo  
se fabrica de chapa de acero.

Se han elaborado diversos tipos de ho-  
jas para palas de mango largo, según  
las peculiaridades del trabajo, pero en  
este lugar sólo se mencionan las de uso  
múltiple. Una buena hoja para pala de  
uso múltiple es la forma cóncava y lige-  
ramente puntiaguda. Las palas con boca  
recta y hombros redondeados y levanta-  
dos tienen la ventaja de que se puede  
recoger cualquier material de un suelo  
parejo, mientras que la pala ligeramente  
puntiaguda es preferible para terrenos  
desiguales. El cabo y el órgano de unión  
entre éste y la hoja son muy parecidos a  
los utilizados para las layas. Como regla  
general, las palas de punta redonda con  
cubo, cuando son de buena calidad, so-  
portan las mismas pruebas rigurosas ya  
mencionadas a que se someten las layas.

## GRADAS

Gradas rígidas.—La operación de arar el suelo debe completarse con otras varias tales como las de desterronar, emparejar y apisonar la tierra. Cuando el suelo arado está en condiciones de labranza, estas labores pueden efectuarse con una grada. Si, por el contrario, el terreno es compacto y se ha secado antes de proceder a prepararlo con la grada, quizás la mejor herramienta de que pueda servirse el pequeño agricultor para romper los terrones duros y compactos sea el azadón pesado de descepar.

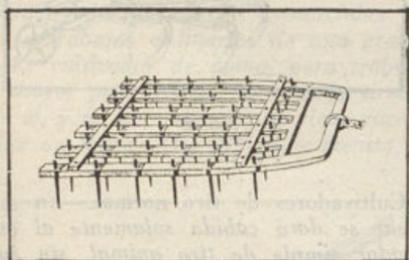


Fig. 2

La grada de tiro de sangre consiste en un armazón horizontal de madera o de hierro con traviesas, dotado con dientes de hierro rígidos, verticales o ligeramente inclinados, que en posición normal quedan debajo (fig. 2.<sup>a</sup>). Para el desterronado, la grada se hace pasar sobre la tierra con los dientes hacia abajo. Cuando sólo se trata de nivelar el terreno, puede utilizarse también la grada en posición invertida, dejando los dientes ociosos.

Si se construyen las gradas de tamaño especialmente pequeño y se usan sobre todo en suelos ligeros, pueden arrastrarse a mano.

Gradas de peine.—Este tipo de grada está muy difundido en algunos países del Lejano Oriente para operaciones de rastreado y nivelado, pero no se ven mucho en los campos de los países occidentales

(fig. 3.<sup>a</sup>). Están formadas por una armazón vertical de madera sobre un travesaño maestro inferior al que se fija en hilera

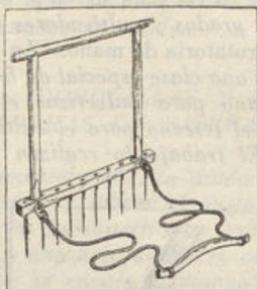


Fig. 3

una serie de púas largas y rectas de acero; una traviesa auxiliar superior sirve para asir la rastra. El travesaño maestro lleva por delante dos argollas enlazadas por una cadena floja, en cuyo centro se engancha otra cadena a guisa de lanza, unida al yugo de los animales de tiro. El artificio entero constituye una palanca en que la potencia se aplica al travesaño maestro; la traviesa superior, situada en el extremo del brazo más largo del apero, ofrece al operario una ventaja mecánica, pudiendo fácilmente cambiar al án-

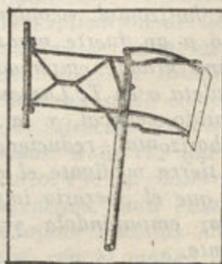


Fig. 4

gulo a que los dientes penetran en el suelo. De esta suerte regula la profundidad de trabajo y, por ende, la cantidad de tierra que sea necesario remover para la ni-

velación. La grada de peine es virtualmente un rastrillo con pieza viva de hierro para tiro animal.

Las gradas de paleta son originarias de la India y en ese país sirven el doble propósito de gradas y cultivadores (fig. 4.<sup>a</sup>).

Grada rotatoria de mano.—La grada rotatoria es una clase especial de herramienta de mano para pulverizar el suelo y preparar el terreno para el cultivo (figura 5.<sup>a</sup>). El trabajo lo realizan dos hile-

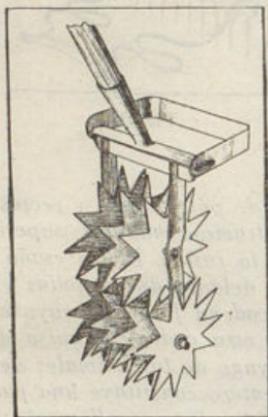


Fig. 5

ras de estrellas de acero, situadas una delante de la otra, en combinación con una paleta horizontal, acoplándose todo el conjunto a un fuerte mango que remata en una grande empuñadura reforzada de muleta o en T. Las estrellas cortan en sentido vertical, y la paleta, en dirección horizontal, reduciendo así los terrenos a tierra mediante el movimiento alternativo que el operario imprime a la herramienta, empujándola y halándola sucesivamente.

## CULTIVADORES

Los cultivadores son aperos para remover el suelo, intermedios entre el arado y la grada, en el sentido de que penetran a mayor profundidad que la gra-

da, pero, como regla general, no tanto como el arado. Puede decirse, poco más o menos, que el arado primitivo dió origen a esta herramienta, con la diferencia de que está provista de un gran número de puntas o dientes, de modo que se labra una faja de terreno mucho más ancha (figs. 6. y 7.<sup>a</sup>).

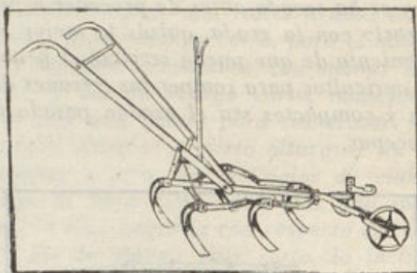


Fig. 6

Cultivadores de tiro normal.—En este lugar se dará cabida solamente al cultivador simple de tiro animal, sin ruedas de apoyo, que pesa unos 45 kilos. Este apero tiene cinco dientes de acero,

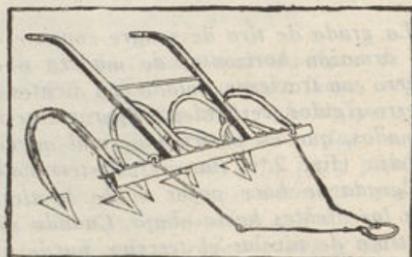


Fig. 7

fuerzas y curvados, con diminutas verdaderas renovables en la punta que afectan forma de lanza. Se fijan dos dientes cortos y tres largos en un travesaño común que lleva dos manceras y una cadena floja de tiro enganchada a ambos lados cerca de las extremidades. En con-

diciones especiales, como ocurre con frecuencia en granjas pequeñas, esta máquina puede hacer un trabajo combinado equivalente al del arado y la grada en una sola operación, con tal de que el suelo sea arjio y no haya necesidad de voltearlo ni labrarlo a gran profundidad.

Cultivadores a mano.—En muchas partes del mundo se usan cultivadores de mano con una o dos ruedas por delante y un armazón con varios dientes, hojas de azada, pequeñas rejas de arado, etcétera, según sea necesario. El operario empuja el apero por medio de dos manceras. Esta herramienta es más útil para cultivar las tierras ya sueltas y bien preparadas de los huertos comerciales que para trabajos ordinarios de una granja.

El cultivador de mano, para trabajar a mayor profundidad, se maneja tirando de él, y no por empuje; no tiene ruedas, sino un mango (fig. 8.<sup>a</sup>). Los dientes, en

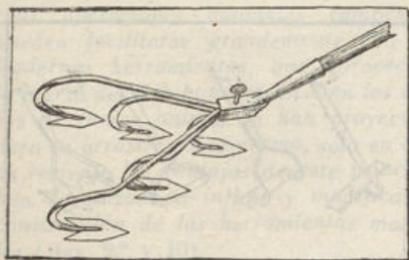


Fig. 8

número de tres o cinco, son más estrechos, con filo en el lado interno de la curvatura y, en general, están dotados de rejas en forma de pie de pato, permitiendo así un tiro más liviano cuando se profundiza algo la labor, como es su objeto. Para labrar suelos muy compactos, se usan dientes terminados en punta, sin ningún aditamento. Los dientes del cultivador pueden ir remachados al armazón o ser desmontables, cada uno o por pares, para avenir la herramienta al trabajo entre hileras plantadas o a ambos

lados de una sola línea. El apero es una innovación bastante reciente y ha resultado muy útil, sobre todo para aflojar la tierra. No tiene por objeto escardar, operación que se ejecuta mejor con tipos adecuados de azadas.

#### AZADAS, HORQUILLAS Y EX-TIRPADORAS DE HIERBAS

Fundamentalmente, la azada tiene por objeto cavar y labrar el suelo, aporcar, cultivar en la superficie y escardar. La constituye una hoja de hierro con un ojo, en el que se encaja el mango de madera a un ángulo entre 85 y 90°. Millares de azadas de este tipo básico se emplean aún en todo el mundo, aunque el trabajo que realizan es deficiente y los resultados no guardan proporción con el esfuerzo gastado. El uso tan difundido de las azadas se debe, probablemente, al hecho de que las operaciones de cultivo y escardado que se efectúan con esta herramienta tienen suma importancia para el buen desarrollo de las plantas de productos.

Las azadas se diferencian entre sí, ante todo, por el tamaño, forma y peso de las hojas, y, en segundo lugar, por los distintos dispositivos de enlace entre la hoja y el mango, así como por el ángulo que forman estos elementos. En cierto modo, la explicación de los diferentes tipos de azadas se halla en la diversidad de condiciones de trabajo. En efecto, para cavar un suelo compacto se necesitan hojas estrechas, relativamente largas y pesadas, a la vez que un mango grueso y corto. Por el contrario, para labrar suelos arijos, para escardar y cultivar, se adaptan más las hojas de mayor anchura, con el mango puesto a un ángulo algo pronunciado. La gran variedad de formas de las azadas se debe también a las preferencias locales, que tienen muy poco o nada que ver con las adaptaciones útiles a las condiciones peculiares de la localidad.

Las azadas pueden agruparse según el

trabajo a que están destinadas y su forma. A continuación se describirán brevemente las siguientes:

Azadas para cavar, azadillas.

Horquillas excavadoras.

Azadas de escarda, legones, raederas.

Escarillos descaujadores de remolacha.

Azadas para cavar y azadillas para roturar la tierra.—Todavía se utilizan estas herramientas para la preparación del suelo en ciertas condiciones especiales, y muy a menudo para desmenuzar terrones grandes. Varían considerablemente en el tamaño y forma de sus hojas, siendo unas del tipo rectangular; otras, relativamente pequeñas y gruesas, y, en fin, algunas, trapezoidales o acorazonadas.

Las hojas deben ser de acero, con el extremo de acción templado. Varían en el peso, desde 0,5 hasta 3 kilos; la anchura es de 5 a 30 cm., y la longitud, de 10 a 40 cm. El peso de las hojas en gramos por cada milímetro de boca determina su poder de penetración en el suelo. El espesor de las hojas debe estar en relación con la compacidad del suelo. La longitud de los mangos varía entre 50 a 130 cm., y a veces tienen forma ligeramente curvada.

Las hojas se unen a los mangos de diversas maneras; por medio de un ojo redondo, ovalado, rectangular, en forma de D u otra cualquiera, o mediante una espiga o cola de la hoja que se inserta en un agujero del mango. Los ojos de las hojas, redondos o ligeramente ovalados, son preferibles a los demás, puesto que los cabos redondos pueden conseguirse dondequiera. El inconveniente de muchos agujeros en forma de D es que las cuñas de madera necesarias para mantener sujeta la hoja al mango se aflojan a cada momento durante el trabajo. Las espigas debilitan los mangos en el punto preciso en que deben tener mayor resistencia.

La superficie labrada con una azada roturadora depende, naturalmente, de las condiciones del suelo y de la destreza

del operario, y varía entre 6 y 14 metros cuadrados por hora, si la profundidad es de unos 22 cm.

Uno de los principales inconvenientes de la azada para cavar, aparte de su bajo rendimiento, es que el agricultor tiene que andar sobre el suelo recién labrado, pisoteado, y destruyendo así parte de la labor ya hecha.

Horquillas excavadoras para abrir terrenos.—Esta herramienta presenta dos o más dientes fuertes en lugar de una hoja. Se utiliza principalmente en terrenos muy duros o pedregosos y a veces para recolectar tubérculos, tales como patatas. La parte metálica está formada por dos, tres o más dientes, cuya longitud, forma y grosor varían según la tradición local. La clase de trabajo que realizan es muy parecida a la de la azada para cavar, con la diferencia de que los dientes penetran en el suelo con mayor facilidad.

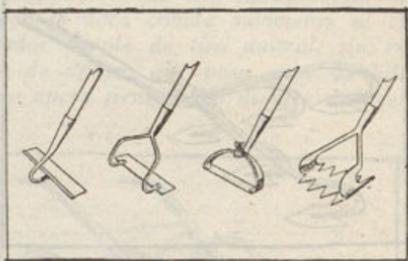


Fig. 9

Azadas de escarda para cultivar el suelo.—Estas herramientas tienen una hoja más corta, de mayor anchura y de menos peso que la azada para cavar, y dicha hoja se fija al mango, de ordinario más largo, a menos inclinación. La unión entre la hoja y el mango se consigue por medio de un ojo o de un cubo en el cuello de la hoja. Las azadas de escarda se utilizan principalmente para cultivar y desherbar. El labrador efectúa estas operaciones sin tener que levantar la herramienta a tanta altura como la azada para

cavar. Pueden cultivarse unos 80 metros cuadrados por hora, pero esto depende de la densidad de las malas hierbas, de las condiciones del suelo y de otros factores.



Fig. 10

Legones para binar y desherbar.—Muchas operaciones manuales campestres pueden facilitarse grandemente con las modernas herramientas, que aprovechan la fuerza del tiro humana. Si bien los aperos de fuerza animal se han proyectado para su arrastre como norma, sólo en época reciente las ventajas de este principio han comenzado a influir y modificar la construcción de las herramientas manuales (figs. 9.<sup>a</sup> y 10).

Raederas.—En multitud de aspectos son superiores las raederas o raspadores a las azadas de escarda para binar y escardar los sembrados en hileras. Las hojas son láminas cortantes delgadas, con anchura de corte del filo entre 10 y 30 cm.; en su mayor parte tienen cuello de cisne, que termina en un cubillo para unirse al mango. El ástil debe ser, por lo menos, de 1,50 metros de largo, para que, teniendo la herramienta en posición vertical, llegue a la altura de las sienas del operario, puesto en pie. El régimen de labranza con una raedera moderna varía de 200 a 300 metros cuadrados por hora. Si la herramienta está proyectada debidamente y dotada con mango de la longitud correcta,

el trabajo puede realizarse en posición erecta; se maneja sin levantarla, y arrastrándola sobre la capa superficial de tierra.

El método para trabajar con esta herramienta en Europa Central es diferente del que se observa en China. En Europa, el operario la hala caminando de espaldas, o la arrastra detrás de sí. En ambos casos trabaja en posición erguida. En el norte de China, el agricultor se para en un punto, y desde allí escarda tres o cinco hileras sucesivamente, halando la raedera hacia sí; después de terminada la operación, avanza unos pasos y la repite. El inconveniente del método chino es que el labrador pisa en la hilera central que acaba de labrar, anulando en parte su trabajo, cosa que no ocurre con el método europeo.

Las raederas de arrastre chinas se fabrican pesadas deliberadamente para que penetren en el suelo sin ejercer presión sobre el mango, al paso que en Europa las hojas son afiladas y delgadas, de modo que puedan hincarse con facilidad en terrenos compactos tan sólo oprimiendo ligeramente el mango. Si bien estas herramientas se han utilizado en Europa durante un período no mayor de treinta años, en algunas regiones del norte de China son muy antiguas.



Fig. 11

Raederas de empuje para cultivar y desherbar.—Son herramientas de mango largo con un cubo recto que termina en una hoja cortante (fig. 11). Por haberse utilizado en una época para cultivos intercalados de escarda, en algunas partes de los Países Bajos, este tipo se denomina a menudo azada holandesa. Las modernas raederas de arrastre, siendo menos fatigosas para el labrador, están ganando terreno gradualmente a la de empuje. Una ventaja de esta última es la posibilidad de desarraigar malas hierbas inmediatas a las plantas.

Raederas de tira y empuja.—Estas herramientas tienen la pieza viva oscilante, con una hoja horizontal de acero que automáticamente se coloca en posición conveniente para el cultivo superficial, conforme al movimiento del operario, ya sea de tiro o de empuje (fig. 12). No ofrecen, sin embargo, ninguna ventaja particular con respecto a la raedera de arrastre, y, en cambio, su construcción es más com-



Fig. 12

plicada. En consecuencia, se las utiliza menos hoy en día para binar y escardar. No obstante, la combinación de la hoja oscilante, con las estrellas de una grada rotatoria, ha demostrado ser en extremo

eficaz para la buena preparación de las sementeras.

Raederas de hojas intercambiables.—Desde hace tiempo se han usado raederas con hojas intercambiables en muchas partes de Europa y del Lejano Oriente, sobre todo en el Japón. Actualmente, habiéndose introducido medios rápidos de acoplamiento, han recobrado importancia, dada la preferencia que se ha estado concediendo al cultivo en hileras de distinta separación, que requiere el empleo de hojas de diferente tamaño para la escarda entre líneas (fig. 13).

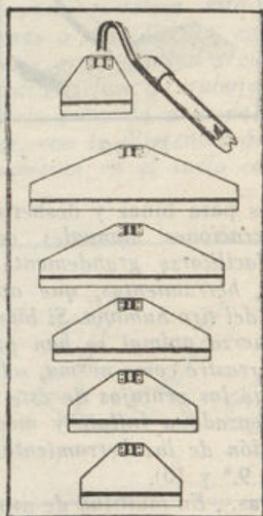


Fig. 13

Escardillos descuajadores de remolacha.—En Europa, el aclareo de los sembrados de remolacha azucarera se efectúa generalmente en dos operaciones: raleo de las hileras por medio de una azada liviana de escarda y descuaje con una cuchilla pequeña y curvada.

Frecuentemente, estas dos operaciones se hacen ahora al mismo tiempo sirviéndose del escardillo descuajador, provisto de una hoja afilada de acero colocada en dirección transversal al mango, cuya

longitud es corta o mediana (fig. 14). Con tres golpes de escardillo corta las plantas superfluas, haciéndolas caer en los

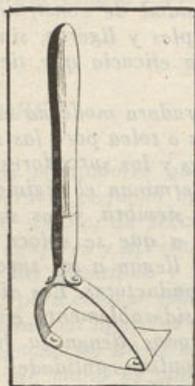


Fig. 14

espacios libres entre las hileras. Estos descuajadores permiten un ahorro de tiempo del veinte por ciento, en comparación con el método que se acaba de indicar, y, por consiguiente, están ganando estima en la Europa central y septentrional.

Azadas y desherbadoras de ruedas.— Generalmente, estas herramientas forman



Fig. 15

parte de los aperos de múltiples aplicaciones para el cultivo y la siembra. Son de funcionamiento rápido, pero su construcción es más complicada y costosa que la de las azadas de mano. No hay razón alguna para usar una rueda y dos manceras, si se considera que puede efectuarse mejor trabajo sin la rueda y con un solo mango, sin que, por otra parte, el operario se vea obligado a caminar sobre la tierra recién labrada. Dignos de mencionarse son los escardillos rotatorios de fresa (fig. 15), muy eficaces para la escarda de arrozales inundados con una capa de agua de tres a cinco centímetros de profundidad.

#### APEROS PARA SEMBRAR, PLANTAR Y ABONAR

Después de la preparación del suelo, la siembra es una de las operaciones agrícolas más importantes. Puede efectuarse al voleo, o depositando las semillas a chorro en líneas, con sembradoras de besana. El primer sistema da como resultado una desigual distribución a profundidades irregulares y ocasiona el despilfarrado de semillas, mientras que la siembra en hileras economiza de un veinte a un veinticinco por ciento de granos. La siembra al voleo se hace, en su mayor parte, a mano, y la besana, a máquina. Esta última ofrece las siguientes ventajas:

a) La germinación ocurre en condiciones más favorables, porque las semillas se depositan a profundidades uniformes y quedan cubiertas debidamente.

b) Las operaciones de cultivo y escarda entre las líneas pueden efectuarse con herramientas económicas modernas durante el crecimiento de las plantas.

c) La intercalación de cultivos es posible saltando cada una o más líneas; a veces así conviene hacerlo, no sólo en beneficio del cultivo intercalar o intermedio, o de los cultivos de cobertura, sino también de los cultivos mixtos, que se completan así en cuanto a sus necesidades de

elementos nutritivos del suelo. La intercalación de diferentes cultivos por líneas en el mismo campo sólo es posible sirviéndose de pequeñas herramientas, y tal práctica tiene un efecto muy parecido al de la rotación o alteración de cultivos, con la única diferencia de que, mediante el cultivo simultáneo o asociado de distintas especies que se benefician mutuamente, es más fácil contrarrestar el agotamiento de las plantas y el peligro de ataque de las enfermedades y plagas que cuando se las cultiva sucesivamente en rotación.

## SEMBRADORAS DE GRANOS

La finalidad de una sembradora es colocar las semillas a profundidades y distancias variables. Los países del Lejano Oriente, sobre todo China, están entre los primeros que comprendieron la importancia de sembrar en líneas y construyeron máquinas apropiadas a tal efecto (fig. 16).

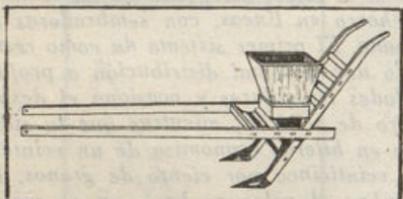


Fig. 16

Una sembradora eficaz debe poderse ajustar para:

- Semillas diferentes, esto es, granos de forma y tamaño diversos.
- Densidad determinada, o cantidad distribuida por unidad de superficie.
- Exacta profundidad de colocación de la semilla.
- Anchura variable entre líneas.

Para desempeñar a satisfacción estas funciones, las sembradoras modernas han llegado al punto de ser bastante complicadas, pesadas y caras, bien que estén he-

chas para tiro animal o para moverlas a mano. Esto dificulta su adquisición a los pequeños agricultores, a pesar de su importancia capital. Por consiguiente, hay mucha necesidad de construir sembradoras más simples y ligeras, sin desmerecimiento de la eficacia que tienen las actuales.

Una sembradora moderna está formada por una caja o tolva para las semillas, los distribuidores y los surcadores. Los distribuidores determinan el régimen y uniformidad de la siembra, y los surcadores la profundidad a que se coloca la semilla. Las semillas llegan a los surcos por medio de los conductores. Los distribuidores difieren considerablemente en su estructura, pero todos tienen la finalidad de regular y expulsar cantidades predeterminadas de semillas, y la mayor parte de ellos están accionados por medio de engranajes desde una de las ruedas de sostén de la máquina. Las cantidades de semilla sembrada se regulan variando la velocidad de rotación del dispositivo de expulsión o regulador; modificando el tamaño de un orificio o ventanilla de salida, mediante reductores; efectuando ambas operaciones a la vez, o, en fin, por cualquier otro método.

Una sembradora de seis líneas, con anchura de trabajo aproximada de un metro, es un tamaño útil y muy común para tiro animal. Las máquinas arrastradas a mano tienen hasta cuatro surcadores y pueden sembrar una faja de 0,60 metros de anchura. La sembradora manual consta de una doble caja de semillas, en forma de disco, con dos rodetes o casquetes superpuestos. Ambos poseen agujeros cuya abertura puede ajustarse a los distintos tamaños de las semillas, moviendo el casquete exterior en dirección opuesta al interior. El centro de la sembradora está libremente unido al cubo, de forma que puede girar, y el cubo está unido a un mango del que tira el operario. Al cubo va sujeto un surcador. Haciendo rodar la caja por el surco que va abriendo el pequeño surcador, la semilla cae directamente en el surco y queda enterrada. No

obstante, la caja de esta simple sembradora sólo tiene capacidad para una pequeña cantidad de semillas, y, por consiguiente, hay que estarla llenando con frecuencia.

## PLANTADORES

Los únicos plantadores que tienen importancia para el pequeño agricultor son los de mano simple, de sección redonda, para hacer agujeros y apretar el suelo alrededor de las plantitas, y los bastones sembradores para colocar semilla de grandes dimensiones en agujeros del suelo sin tener que agacharse. En el empleo de los plantadores de mano es muy importante que las raíces no se doblen o tuerzan hacia arriba al colocar las plantas en los hoyos o al rellenar éstos de tierra.

El plantador de tres líneas se utiliza para sembrar. El operario camina de espaldas, y, oprimiendo hacia abajo los manubrios a intervalos regulares, hace agujeros en el suelo, en los que al mismo tiempo deja caer unas cuantas semillas.

## APEROS PARA FERTILIZAR LA TIERRA

Para distribuir el estiércol en las pequeñas granjas se usan principalmente vehículos de acarreo y bioldos que, por servir también para otros muchos, se estudiarán más adelante bajo los encabezamientos respectivos.

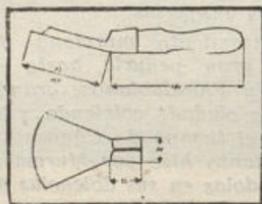


Fig. 17

En general, no se utiliza maquinaria especial en predios pequeños para esparcir abonos minerales, pues no son de uso común. En los casos en que se emplean, la distribución se hace en su mayor parte a mano, pero con este método no se consigue una aplicación uniforme, aparte de que muchos abonos contienen sustancias corrosivas que desuellan las manos.



Fig. 18

Para contrarrestar estos inconvenientes, se han hecho recientemente espátulas o cucharas simples de forma especial, con las que el operario toma el abono de un cesto colgado al cuello y lo lanza a los lados y adelante (figs. 17 y 18). Con la espátula se obtiene, además, mejor distribución que a mano. Consiste la herramienta, simplemente, en una hoja metálica de fondo plano con los hombros enroscados a modo de cubillo para encajar un mango corto de madera. Su tamaño varía según la cantidad de abono que haya de distribuirse.

(De una publicación de la F. A. O.)

# PASADO Y PRESENTE DE MURCIA

... Y el fiel Abu-Beker, sucesor de Mahoma en el pontificado de aquel viejo y remozado pueblo, arengó así en Medina a las tribus flacas, desarmadas y desnudas, pero inundadas de la más alta y pura fe islámica: "...allá en el Paraíso, disfrutaréis de las huries de Alá, entre arrayanes, azahares y jazmines..."

Al correr de los años, el viento de África derribó el trono secular de los godos, de aquella España decrepita, con dos Soles de lucha y ocho siglos de dominación.

... Y pusieron el pie en las tierras calientes de la «Costa Seca», junto a las recias aguas del Thader; y vieron los arrayanes, los jazmines y los azahares del Profeta.

Aquellos galanteadores de nuestro país



El actual alcalde de Murcia, don Angel Fernández Picón

y nuestras palmeras, se miraron en el Río y, avergonzado éste, nubló sus aguas, en afán de ocultar la gracia de sus truchas; entonces ellos, le llamaron Wad-al-Abyad (Río Blanco).

Abd-er-Rahman, le puso Thadmir, en nostalgia de palmerales de Siria, "pero las gentes del país prefirieron darle el nombre de Murcia, que era el sitio en que

fué trazada la nueva ciudad". Así dijo Yacub, el infatigable viajero musulmán de la trece centuria.

Y así nació la patria de los limones y las rosas; turquesa mahometana en robusto estuche de muros almenados, con la airosa y capitolina Torre del Caramajul, junto a la Mezquita donde el Rey Sabio dejó sus entrañas, en perpetua memoria de su cariño por "el primero lugar que Dios quiso que ganase a servicio dél e a onrra del rey don Hernando".

La ciudad, que Fernando e Isabel llamaron Muy Noble y Muy Leal, que el Obispo De Trejo consagró a la Pureza de María, que el eterno Belluga tanto amó y dejó por su heredera, que vió jugar por sus jardines a Floridablanca, que nombró por Generala de sus tropas a la Fuensántica, cuando el francés, y que Salcillo encerró, con la fragancia de su huerta verde y la pureza de su cielo azul, en la gracia de un mirar, que llamó Angel de la Creación.

Nuestros fundadores la rodearon de un ubérrimo vergel: la Huerta; que el Califa poeta Hixem piropeó de "mansión de delicias y grandezas" y que calmaron su sed, represando las aguas del río en una bella angostura, que dicen Contraparada, y salen, después, por Acequias Mayores, cual dos largas y plateadas trenzas, que después se sueltan como cabellera de sultana, y empapan la tierra agradecida, que ríe en burbujas de colores.

Y un Maese jurista del Rey A'jonso, el de las Partidas, llamado Jacobo el de las Leyes, fincó en Murcia y levantó una Torre, donde tocaba "la Campina de los Moros", que oía el rey de la Arrizaca, cuando allí se arrinconó huyendo de la calle de las Traperías.

El Ayuntamiento murciano pasó por época de gran penuria, hasta el Gran Cardenal y Floridablanco, grandes artífices de la ciudad; volviendo a languidecer hasta el tiempo de Cánovas del Castillo, que tanto hizo por Murcia y su vega, aliviándolas en sus dolencias de epidemias e inundaciones.

Padece otro triste compás hasta el ilus-

tre General y Marqués de Estella, con el gran Alcalde Martínez García, y, desde este edil modernizador, que tanto amó a su tierra, hasta nuestros días, sufrió la ciudad su "etapa en blanco"; cuando no por debilidad presupuestaria, por la indiferencia y pasividad de sus Concejos, más atentos a la poliquilla electoral que a su misión administrativa y creadora.

Un ejemplo elocuente. El poblado de Torreagüera—cinco mil almas venía sufriendo la falta de estación ferroviaria—línea que pasa junto a él—que diera salida a los frutos de su extensa huerta, con eterna súplica durante más de setenta años. Ni liberales, ni republicanos, ni cantonales, ni marxistas, cumplieron jamás lo que siempre prometían a la hora de los votos.

Y sólo al llegar al Ayuntamiento un joven y activo falangista, que ocupa el puesto sin votos y sin promesas, solo con su espíritu y su "modo de ser"—con la simple y acertada designación de un Ministro del Caudillo—obtuvo Torreagüera su estación el pasado año de 1954 y por decisión de nuestro actual Alcalde y excelente camarada, Angel Fernández Picón.

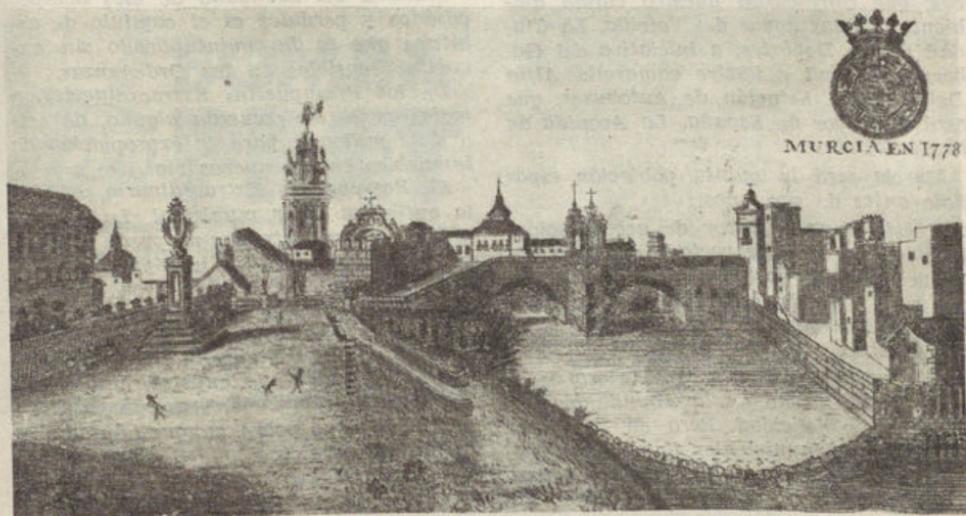
El acto inaugural fué la más grande

lección política de tres cuartos de siglo. Hubo lágrimas en rostros arrugados por el tiempo y desengaños, aquel atardecer también hubo inundación—como antaño—pero de vientos de alegría, que hicieron remozar a muchos viejos y creer a muchos jóvenes.

Tan pronto ocupó el sillón consistorial el camarada Fernández Picón, surge la acertada solución a un crónico problema con la fácil decisión de una juventud consciente y la sencillez de un acto de servicio. Rara es la ciudad que no tenga su "barrio chino"; el de Murcia se llamó "El Castillejo" y estaba integrado por los mezquinos restos de lo que fué la antigua judería: miasmas epidémicos, excelente tracoma, promiscuidad de sexos y guarida de maleantes; oscuros cuchitriles con piso chorreando agua, donde se amontonaban miserables criaturas, carnes de presidio y prostíbulo.

Sin alharcas, sin campañas de prensa, sin mítines ni "programas", la piqueta municipal lo derribó una mañana. Hoy es un bonito barrio de casas ultraeconómicas, entre fuentes y jardines. ¡Así terminaron los once siglos de Castillejo!

Murcia es la ciudad de peor régimen de



Murcia en el siglo XVIII

aguas potables, seguramente del mundo; no por falta de abundancia ni por organización, sino por la infima condición de potabilidad, alcanzando una "riqueza" salina de más de ochenta grados. Si partimos de los dieciséis que suelen tener las aguas normales, no extrañará que Murcia sea el país de los enfermos de estómago.

A los diecinueve años de su Liberación, tendrá Murcia dotación de agua potable, gracias a la gestión personalísima de nuestro actual Alcalde, con un presupuesto de más de quince millones y un fin de obras para octubre próximo.

Y así, podríamos citar, 1.082 casas baratas en el bello barrio de Vistabella. La gran Lonja más de treinta años decidiendo su construcción—, una de las mayores de España. El mercado de ganados. La Gran Vía José Antonio. El Gran Hotel municipal, próximo a subastarse sus obras y con el decidido apoyo del Ministerio de Información y Turismo. Las Rondas de circunvalación. El magno Monumento a la División Azul, en plena ejecución. El Monumento a la Inmaculada, inaugurado a raíz del Sínodo celebrado el día 19 de diciembre del pasado año, en petición del dogma de la Intercesión de la Virgen. La veintena de fuentes públicas, que refrescarán nuestro cálido ambiente con las aguas del Taivilla. La Ciudad de los Deportes, a iniciativa del Gobernador Civil e ilustre camarada Aljin Delgado. La Estación de Autobuses, que será la mayor de España. La Avenida de la Fama, etc.

Murcia será la quinta población española antes de dos años.

Y esta improba labor de urbanización, también ha sido proyectada hacia fuera, a las olvidadas poblaciones de la Huerta, por rara y hábil gestión de este Concejo, apoyado por nuestro Jefe Provincial del Movimiento.

La Huerta de Murcia es el tesoro de la ciudad, su Cuerno de la Abundancia, su despensa y felicidad. Pero en todos los presupuestos municipales que se han sucedido hasta la tarea de nuestro actual Concejo, sólo se consignaron CIEN MIL pesetas como máximo para atender a sus 150.000 habitantes y sus 35 pueblecitos o pedanías. Obvio es significar la or-

fundad a que han estado sometidos nuestros huertanos, hasta el mandato de Fernández Picón. Innumerables los puentes, los caminos vecinales y veredas, el asfaltado de plazas y calles hasta ahora fangosas, las Ermitas y Escuelas que han visto surgir, en menos de tres años, estos desheredados del municipio.

Y, para terminar, el concreto y elocuente realismo de los números. Bastará apreciar que el Presupuesto Ordinario municipal más alto en la historia de Murcia hasta la llegada del actual Alcalde—fué el de 1953, con una identidad en suma de 25.800.000 pesetas, habida cuenta que dicho ejercicio fué la cúspide de una "vertiginosa carrera" ascendente, desde la Liberación. De épocas anteriores a nuestro Movimiento, es preferible silenciarlo; todavía existen juncionarios que recuerdan los ominosos tiempos de los seis y más meses de atraso en el pago de sus sueldos, o cuando recibían "vales" para retirar de los comercios y por cuenta del Ayuntamiento lo más imprescindible para subsistir.

Al año de gestión de este Concejo se elevó el Presupuesto Ordinario a 36.800.000 pesetas y el del actual ejercicio a 40.500.000 pesetas.

Muestra del abandono de esos tiempos pasados y perdidos es el capítulo de arbitrios que se ha quintuplicado sin aumentos sensibles en las Ordenanzas.

De los Presupuestos Extraordinarios, a malas penas se recuerda alguno, de seis o siete millones, para la expropiación de inmuebles en las nuevas vías.

El Presupuesto Extraordinario, refleja la auténtica labor municipal. La gestión ordinaria administrativa no puede ser causa de pena ni gloria de un Ayuntamiento. A lo más, puede aspirar y en el mejor de los casos—a que se diga de su Alcalde que fué un hombre honrado que no es poco—pero no bastante. Las poblaciones aumentan, han de extenderse, han de rodar, han de renovarse; si no, languidecen o mueren. Muy pobre, aunque honrada, es la gestión municipal que se limite a vigilar los ingresos y gastos de un Presupuesto Ordinario, podríamos calificarla de "deencia gris".

El año 1954, que marca una nueva época en los fastos del Concejo murciano, se

aprueba el Primer Presupuesto Extraordinario de esta "Era Urbana" del Ayuntamiento de Murcia, con la cifra de 109 millones de pesetas y cuya amortización e intereses están totalmente garantizados como acostumbra el Banco de Crédito Local, tan admirado por nuestros hermanos de Hispanoamérica y que tanto han alabado en el último Congreso Iberoamericano de las Municipalidades.

Y en estudio, el Segundo Presupuesto Extraordinario, de ochenta millones, con

el que llegará Murcia a su máximo esplendor, tan lejana de aquella población de 1.700 vecinos que aclamaron a nuestros Reyes Católicos cuando la visitaron en vísperas de la patria Unidad de Santa Fe.

Y el moro labrador de hace mil años, hoy sonríe y bendice a Franco cuando ve volver a su hijo con el alma azul que rebosa de dicha y la oscura tez, que quemó el sol de su Campamento de Cadetes.

LA SOMBRA DE MONTEAGUDO



**BUEN SERVICIO**

Estoy satisfecho de la BOMBA PRAT, que me da agua abundante para mis regadíos... Pero, sobre todo, estoy tranquilo... porque el SERVICIO PRAT me atiende y garantiza su funcionamiento!

**BOMBA PRAT**

**Almacenistas, instaladores,...**

Diríjase a: BOMBA PRAT S. A.

BARCELONA	Ronda San Pedro, 21	T. 21.16.99
VALENCIA	Pérez Pujol, 8	T. 55.258
ZARAGOZA	General Franco, 26	T. 28.534
SEVILLA	Jesús del Gran Poder, 51	T. 28.956
MADRID	Carranzo, 25	T. 23.42.59



**MADRID**

Oficinas, Exposición y Repuestos:

Don Ramón de la Cruz, 104. Teléfs. 369688 y 268091

Almacén y Talleres:

López de Hoyos, 196 - Teléfono 33 14 58

- CLAA.S.—Cosechadoras de cereales de arrastre y automotrices.
- FENDT.—Tractores de ruedas Diesel de 12 y 40 HP.
- FAMO.—Tractores de cadenas Diesel de 52 HP.
- KLAUSING.—Aperos de labranza para tracción mecánica.
- FELLA.—Segadoras atadoras para tracción mecánica.
- WELGER.—Prensas empacadoras de forrajes, paja y heno.
- HARDER.—Rastrillos de triple aplicación.
- WILHELMA.—Instalaciones portátiles para el transporte neumático de granos.
- AMOS.—Desgranadoras de maíz.
- BUSATIS.—Piezas de recambio para maquinaria agrícola.
- MAQUINARIA para motocultivo y la mecanización agrícola.

**RESERVADO**

NUMERO 15.577

**RESTAURANTE La Carioca**

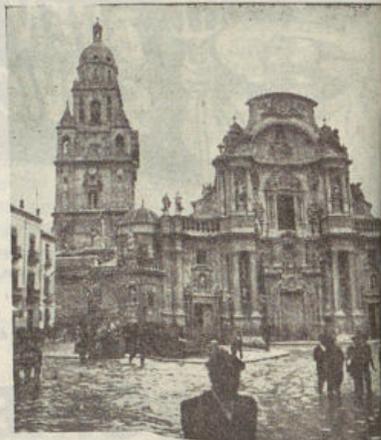
JULIO IZQUIERDO

ESPECIALIDAD EN ASADOS ♦ VENTURA DE LA VEGA, 12  
TELEFONO 22 76 93 MADRID



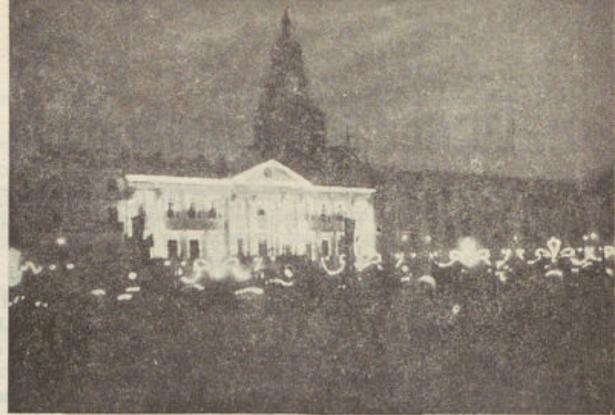
Murcia, vista desde el  
aire

La plaza de la catedral



# Murcia

Un bello detalle de la  
catedral de Murcia



Murcia en la noche. El  
Ayuntamiento. Al fondo,  
la torre de la catedral



El Segura a su paso por  
Murcia

Otro aspecto del Segura



# La riqueza agrícola de la provincia de Murcia

Por EMILIO ORDOÑEZ MARQUEZ

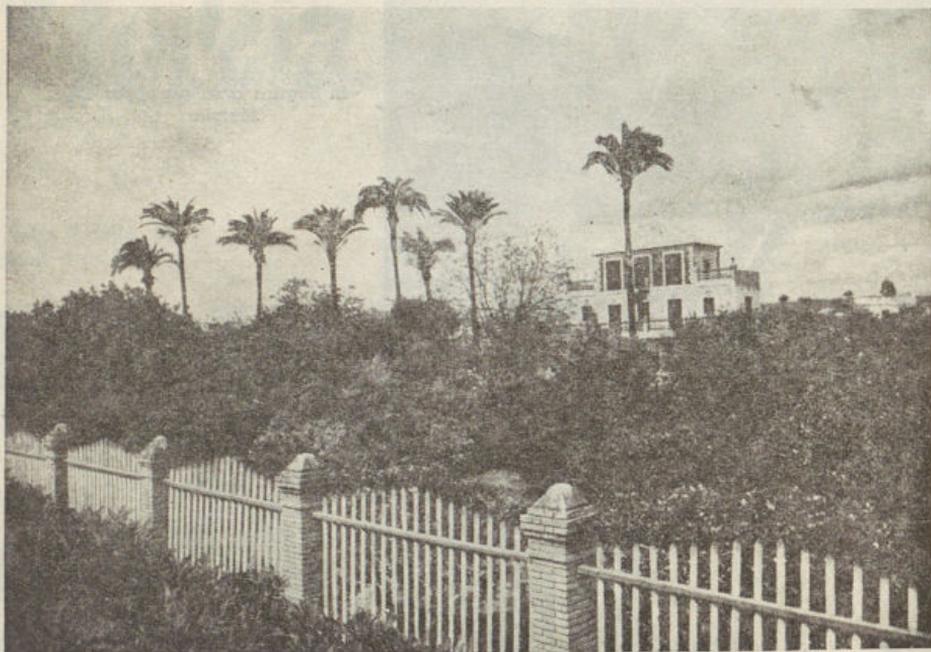
Ingeniero Agrónomo

El año agrícola que atravesamos es de honda crisis para la riqueza agrícola murciana.

La pérdida de la cosecha de cereales por la prolongada sequía que sufre esta provincia; la merma en la producción de almendra que reduce la cosecha al diez por ciento de la normal, por causa de las bajas temperaturas registradas en la provincia en la primera decena de marzo y que produjo además daños muy apreciables en las demás especies arbóreas: naranjos, limoneros, melocotoneros y albaricoqueros y en los cultivos hortícolas; la cosecha de uva y aceituna, que precisan

de urgente lluvia para que alcancen un treinta por ciento de una producción normal, son causa de que el agricultor, tanto de riego y, principalmente, de secano, atraviese por una difícil situación que en muchas ocasiones es angustiosa por tener que recorrer grandes distancias para proveerse incluso del agua necesaria para el consumo humano.

La riqueza agrícola murciana, muy irregular en cuanto se refiere a la producción de sus secanos, como consecuencia de su variable régimen de lluvias, de mínima precipitación anual (que no alcanza, frecuentemente, los 300 milímetros).



Un aspecto de la huerta murciana

tiene sólidas bases en sus zonas de riego. La estepa se convierte rápidamente en vergel, donde alumbra un pequeño manantial de riego. Sin embargo, no todo es vega del Segura, existiendo importantes zonas deficientemente dotadas de agua, que padecen, como las tierras de secano, los efectos de la sequía.

La provincia de Murcia, cuya extensión superficial es de 1.131.728 hectáreas, se distribuye por cultivos en la siguiente forma:

*Terrenos labrados*

<i>Secano</i>	<i>Hectáreas</i>	
Superficie destinada a:		
Cereales ... ..	389.433	
Viñedo... ..	47.343	
Olivar... ..	24.745	
Frutales ... ..	33.240	494.761

<i>Regadío</i>	<i>Hectáreas</i>	
Superficie destinada a:		
Cereales y hortalizas ... ..	45.636	
Viñedo... ..	2.594	
Olivar... ..	5.245	
Frutales ... ..	12.800	
Alfalfa ... ..	4.400	70.675
<i>Total superficie agrícola... ..</i>		565.436

*Terrenos que no se labran*

Pastos sin arbolado ... ..	270.347	
Pastos con arbolado ... ..	125.069	
Espartizal... ..	139.620	
Caminos, poblaciones, ríos, etc...	31.256	566.292
<i>Total provincia ... ..</i>		1.131.728

De un ligero examen de estas cifras se

deduce la desproporción existente entre la superficie no cultivada o forestal y la propiamente agrícola, y, dentro de ésta, la existente entre el secano y el regadío.

Con respecto a la superficie no cultivada o forestal, interesa hacer constar que en ella no existen tierras que por abandono de sus propietarios no hayan pasado al campo agrícola, si no que, por el contrario, es la zona agrícola la que ha roturado terrenos que en buena práctica no deben ser económicamente cultivados y menos de cereales. En esta gran superficie de zonas más o menos montuosa y formada en general por terrenos pobres y de escaso fondo, tiene todavía un amplio campo de realización la repoblación forestal (no obstante lo mucho efectuado), pues gran parte de dicha superficie se encuentra libre de toda masa arbórea o arbustiva y dedicada exclusivamente al pastoreo. Ello dulcificaría las condiciones pluviométricas de la provincia y evitaría las grandes erosiones que producen las torrenciales lluvias que con demasiada frecuencia tienen lugar en esta zona, no siendo raro que la lluvia caída al año se encuentre distribuida en un corto número de días e incluso de horas.

Ya en el campo agrícola la redención del secano, se encuentra en la transformación de la mayor extensión posible de su superficie en regadío, merced a un mayor aprovechamiento de las aguas existentes, evitando toda pérdida de las mismas en el mar. A ello tienden las obras realizadas y las en construcción y proyectado, como son las de revestimiento de acequias, nuevos pantanos, etc. Pero todo ello solamente constituirá una pequeña merma en la superficie de secano de la provincia y su equivalencia de aumento en el regadío, encontrándose la verdadera solución en los transvases de las aguas de otras cuencas que no tienen el aprovechamiento y rendimiento que tendrían en la zona murciana, por carecer de su clima y el factor hombre de las prácticas necesarias para sacar al agua la máxima utilidad, merced a su meticuloso aprovechamiento, pues no en balde se riegan hoy zonas en que el agua se paga a más de una peseta cincuenta céntimos el metro cúbico.

En las zonas de secano en que no es posible esta transformación, se hace pre-

ciso extender el cultivo del arbolado: el garrofero, en la zona litoral y el almendro en la mayor parte de la provincia, por existir variedades, como la «Marcona» y el «Desmayo», que se adaptan bien a las zonas no extremadamente frías de la provincia. La implantación de estos cultivos solos o asociados al cereal, con un marco de plantación amplio, así como la de la viña en las zonas marginales, mejorarian notablemente la economía del agricultor murciano, si no se asocian, como en el actual año, la sequía y las heladas, para sembrar la desolación y la ruina en esta región.

Sirviéndonos de los datos correspondientes al año agrícola 1954, la producción

del campo murciano se valora en las siguientes cifras:

	<i>Pesetas</i>
Cereales y leguminosas ...	484.021.000
Raíces, tubérculos y bulbos.	32.859.000
Patata ... ..	58.497.600
Plantas hortícolas ... ..	73.759.000
Arboles y arbustos frutales.	236.513.000
Agrios ... ..	289.275.000
Olivar ... ..	21.506.000
Viñedo ... ..	67.179.000
Plantas forrajeras ... ..	81.059.000
Plantas industriales... ..	193.814.000
<i>Total riqueza agrícola ...</i>	<i>1.538.482.000</i>

### CASA ARIAS

Especialidad en vinos de Valdepeñas y tapas  
Ava. Peña Prieta, 18 — Teléfono 27 16 85

MADRID

Cristal para alumbrado eléctrico, arañas de cristal  
fornitures de todas clases para fabricar arañas

### LUDORY

Reflectores "ITALUX", farolas de alumbrado, señales eléctricas  
EXPOSICIÓN PUEBLA, 1 — ALMACÉN: PUEBLA, 6  
TELÉFONO 22 03 83 - MADRID

# ALGODONERA DE LEVANTE, S. A.

( A L E S A )

CONCESIONARIA DE LA ZONA 7.<sup>a</sup>

OFICINAS CENTRALES: **MADRID**

Avenida de José Antonio, 66

Teléfono 22 39 70

DELEGACIONES:

**Murcia:** Obispo Frutos, n.º 1  
Teléfono 2484

**Valencia:** Herrán Cortés, 23  
Teléfono 18729

FACTORIAS:

**Núm. 1. San Antón.-** Cartagena  
Teléfono 1 de Los Barreros

**Núm. 2. Cullera.** — Valencia

FABRICA DE JABONES

Nou - Moles, número 26

**Valencia**

Dirección telegráfica: «**ALGOLEVA**»

# La Hermandad Sindical de Labradores y Ganaderos de Murcia

ESTA Entidad fué creada en el mes de marzo de 1950, y su mayor preocupación, al surgir a la vida sindical, fué el conseguir la agrupación de todos los labradores y ganaderos de este amplio término municipal, canalizando sus inquietudes y deseos y proporcionándoles la adecuada representación, a fin de no perder ni una sola iniciativa ni dejar de atender ninguna necesidad de la huerta murciana.

El mayor problema lo constituyó la organización de las cincuenta pedanías o núcleos de población, diseminados por toda la huerta y un sector más reducido de su zona de secano, y a este fin, de acuerdo con las incitativas de la superioridad, se crearon unas Delegaciones Rurales, a las que se incorporaron las representaciones de las diferentes actividades, como órganos delegados y asesores del Jefe de la Hermandad Comarcal y de las distintas Juntas de la Entidad.

Esta organización ha dado sus frutos y gracias a ella han podido cumplirse todos los servicios, y el agricultor ha encontrado las facilidades para poder contrarado en todo momento acogida a sus exponer sus inquietudes y relacionarse directamente con los Mandos y órganos de la Hermandad.

Esta primera organización no podía ser definitiva, ya que en el ánimo de todos estaba se trataba de una etapa experimental para, a medida que transcurriera el tiempo, lograr perfeccionamientos en el sistema de representación y montaje de los diferentes servicios, capaces de atender las necesidades de los agricultores.

En este propósito, en la Asamblea plenaria del mes de diciembre del pasado año, se ha aprobado la nueva Ordenanza de la Hermandad Comarcal, en la que se recogen las nuevas disposiciones y se estructuran de forma más eficaz las Delegaciones Rurales y los órganos de la Entidad.

La labor realizada desde que se creó la Hermandad, ha sido amplia y de posi-

vos resultados para la agricultura murciana. Desde el primer día, y dentro de las disponibilidades económicas, se adquirió una importante cantidad de aparatos para combatir las plagas del campo, que con carácter gratuito han venido prestando servicios al agricultor, y en el pasado año se logró ampliar esta función con maquinaria modernísima y ha sido suficiente para atender las demandas de los afiliados, disponiéndose en la actualidad de aparatos a motor para las fumigaciones de las plantaciones de arbolado. Además ha entrado en servicio un motocultor, de extraordinario rendimiento, en las labores agrícolas y que ha sido acogido con gran entusiasmo por nuestros labradores.

El Servicio de Policía Rural se implantó desde el primer momento, y de él se benefician las Delegaciones Rurales de Guadalupe, La Nora, Rincón de Beniscornia y Cabezo de Torres, con el beneplácito de los afiliados.

A los pocos meses de constituirse la Hermandad Comarcal se creó dentro de ella el Servicio Cooperativo y Caja Rural, que viene atendiendo las necesidades de sus afiliados, tanto en el suministro de materias necesarias para la agricultura, como en el de orientaciones prácticas y facilidades para la adquisición de semillas y útiles de trabajo.

En el orden espiritual, la Hermandad Comarcal resucitó la devoción a San Isidro Labrador, con la organización de actos litúrgicos, y posteriormente logró la aprobación del Reglamento de la Cofradía del Santo, por el Excmo. y Rvdo. señor Obispo de la diócesis, en el que se recogen las prácticas piadosas y todo el contenido tradicional de análoga Cofradía que existía en la huerta de Murcia en la gloriosa época gremial.

En el aspecto jurídico se dispone de una Asesoría con dos competentísimos Letrados, que atienden las consultas de los afiliados y les facilitan los asesoramientos que precisas, con carácter gratuito.

También se dispone de una Asesoría Técnica Agrícola, desempeñada por un facultativo, quien permanentemente asesora a los agricultores, no sólo en labor de consultorio, sino facilitando dictámenes sobre plagas y cultivos, análisis de tierras y otros extremos de su especialidad, y asimismo son frecuentes sus desplazamientos al medio rural para dictaminar, sobre el terreno, en cuestiones que le plantean los agricultores; todo ello, asimismo, con carácter gratuito.

El pasado año 1954 se creó la Sección de Crédito Agrícola, que cuenta con cerca

de cuatrocientos afiliados, y hace unos días le ha sido concedido un préstamo de dos millones de pesetas por el Servicio Nacional del Crédito Agrícola, para su distribución entre los socios a la misma.

Se han enumerado a grandes rasgos los servicios de que consta la Hermandad Comarcal de Murcia, pues de haber pretendido dar cuenta de la labor realizada hasta el momento hubiera sido preciso disponer de mayor espacio. Consideramos que con lo expuesto será suficiente para comprender la actividad y funciones que viene desarrollando esta Entidad.

---

Por haberlo recibido cuando se encontraba este número en máquina publicaremos en el próximo un interesante trabajo de don Carlos Iglesias Selgas, titulado «Los planes de trasvase y la ampliación de los riegos de Levante», que debía haber figurado en las presentes páginas dedicadas a Murcia.

---

**BOLLINDER-MUNKTELL**

**TRACTORES DIESEL**  
DE 35 H P (CON ELEVADOR HIDRAULICO)

REPRESENTANTE GENERAL PARA ESPAÑA  
**HANS T. MOLLER, S.A.**  
AVENIDA JOSÉ ANTONIO, 433  
BARCELONA

**Algodonera del Ebro, S. A.**

ZARAGOZA



Concesionaria de la 8.ª Zona Algodonera  
Zaragoza, Huesca, Teruel, Navarra y Logroño



Domicilio social:  
Marina Moreno, 10  
Teléfono 29345 (dos líneas)



Factoría desmotadora:  
Av. de San Juan de la Peña, 155-161  
Teléfono 30345



## MURCIA

### YECLA

Ciudad situada al Norte de la provincia. Partido judicial de 26.000 habitantes, con un término municipal de 68.628 hectáreas, repartidas: 23.000 Has. de cereales; 25.000 Has. de viñedos, y 5.500 Has. de olivos. El resto de montes.

No obstante la feracidad de sus tierras, por no tener agua para riego periódico, el 90 por 100 de su extensión es seco, y por disfrutar de un régimen de lluvias escasísimo, esta zona está sometida, muy a menudo, a acentuada sequía que hace aminorar la producción de las cosechas, sobre todo de cereales ya que casi continuamente no se recolecta siquiera para las necesidades de la explotación agrícola.

Debido a estas circunstancias climáticas y a que sus tierras son más aptas para la explotación de la vid que para el cultivo de cereales, nuestra zona, desde muy antiguo, se caracteriza por la producción de vinos de gran calidad y graduación. La producción normal es de unos 160.000 hectólitros, cifra que hay que rebajar actualmente por causa de la sequía y la filoxera.

Yecla, en su producción vinícola nunca ha creado problemas a la Administración estatal, porque dado la excelente calidad de sus vinos, de 16 a 18 grados, la producción era, y aún ahora lo es, absorbida totalmente por la demanda. Jamás es conocido que el término de la campaña quede bodega alguna con existencias, habiendo, además de las bodegas de grandes almacenistas, unas mil bodegas particulares, dato que por sí solo es suficiente para demostrar nuestra solera como región vinícola, frente a los que nos quieren catalogar como nuevos en el cultivo vinícola.

No obstante, y a pesar de la calidad de los vinos, el productor se ve trastornado por las alzas y bajas, que llegan a producir situaciones económicas graves, al desecharse el producto con mil excusas que hacen vivir días molestos durante la vendimia. Para evitar esto se estudiaron las ventajas que el sistema cooperativo podía proporcionar, y así casi por generación espontánea, surgió en la campaña 1953, en plena vendimia, esta Cooperativa que no teniendo locales alquiló cinco grandes bodegas, y llegando a elaborar cerca de millón y medio de kilos de uva. Ante el éxito económico para el productor y amparándonos en la ayuda y dirección estatal, se construyó una bodega que realizó su primera elaboración en la campaña de 1954, habiendo vinificado 3.800.000 kilos de uva, de los cuales se han obtenido 25.000 hectólitros de vino, en sus tipos tinto, clarete y rosado. Está integrada en la actualidad por 465 socios, cosecheros de uva. Habiendo sido el grupo inicial de 208 asociados, pone bien en claro la garantía del régimen cooperativo, y se nos ha obligado a realizar obras de ampliación para dar cabida hasta un total de 50.000 hectólitros.

Para la próxima campaña, Dios mediante, estará dispuesta una fábrica de flemos, para destilar los orujos de la uva, con una capacidad de un millón de kilos.

Se ha concedido, por la Unión Nacional de Cooperativas del Campo, tres tractores para labrar viñas, favoreciendo grandemente al agricultor, dada la escasez de animales de labranza, a causa del alto precio y, sobre todo por no recogerse el pienso suficiente por la sequía que azota nuestros campos con regularidad.

Para la próxima campaña estará creada la Sección de Caja Rural, que tantos beneficios reportará a todos los asociados.

## CEHEGIN

Cehegin, población de 17.000 habitantes, cuyo término municipal es de 29.000 hectáreas, tiene organizada su Hermandad de Labradores y Ganaderos, con 3.000 afiliados, y cuenta con los siguientes servicios:

**Policia Rural.** Sostiene un Cuerpo armado de 17 guardas rurales, debidamente uniformados, con un presupuesto de 232.000 pesetas.

Para el sostenimiento de la Hermandad tiene un presupuesto de 105.000 pesetas, con lo que se atiende todas las necesidades de esta entidad. Actualmente y con cargo a este presupuesto, se está gestionando la construcción, en colaboración con el Servicio Nacional del Trigo, de un almacén destinado a la recogida de cereales y distribución de abonos, entre los agricultores de esta Hermandad.

Uno de los problemas más urgentes a resolver es la construcción de varias fábricas de conservas, pues es tal la plantación de frutales que se están haciendo (principalmente albaricoqueros) que en un futuro próximo se recolectarán más de 30 millones de kilos de este producto, que debido a su buen mercado exterior, está produciendo muy buenas rentas a sus productores, así como es de mucha importancia la plantación de melocotoneros (para conserva al natural), estimándose su próxima producción superior al millón de kilos; es muy probable que casi la totalidad de las 2.700 hectáreas de tierra de riego que posee este término, sean plantadas de frutales, albaricoqueros, manzanos y melocotoneros, variedades que por su tierra y clima son apreciadísimas en todos los mercados.

Esta Hermandad no descuida este problema y trata de organizar a sus mismos afiliados al objeto de industrializar en régimen de cooperación sus productos frutales, pues son insuficientes para absorber su producción las tres fábricas que recientemente se han instalado. La industrialización de estos productos, así como el tomate, pimiento y otras frutas, proporciona grandes beneficios económicos, y es de esperar que próximamente se inicie la construcción de otra gran fábrica, todas las cuales solamente tendrán capacidad de absorción del 50 por 100 de la

producción total de frutas y hortalizas cosechadas en este término.

Es importante la producción de trigo, tubérculos, maíz, aceite, cáñamo.

Riegan su término los ríos Quipar y Argos, de los cuales recogen sus aguas las acequias de los 19 heredamientos de Riegos existentes, con los cuales esta Hermandad trata de constituir una Comunidad de Regantes al objeto de poder conseguir de los poderes públicos el revestimiento de sus cauces, cuyo presupuesto total pasará de los 4.000.000 de pesetas.

Su servicio de Previsión Social, a cuyo frente está el corresponsal de la O.S.P.S., camarada Mariano Fernández Sola, tiene inscritos en el Censo Laboral Agrícola a 1.150 productores, a 750 de ellos se les abona el subsidio familiar por un importe de 50.000 pesetas mensuales. También perciben el subsidio de Vejez más de 400 ancianos, la mayor parte productores agrícolas.

Los mandos de esta Entidad, cuyo Jefe y Secretario camarada Salvador Moya Durán y Diego de Gea Ruiz, despliegan con entusiasmo sus energías en dar realidad a todas las aspiraciones en mejorar el nivel medio del agricultor, en ello les secundan los componentes del Cabildo, camaradas Pedro Gamboa Teruel y Antonio Sánchez Cuello y Vocales de los cuatro grupos económicos constituidos dentro de esta Entidad.

## PLIEGO

Pueblecito murciano, con una superficie de 2.908 Has., de las cuales 600 Has. son de regadío.

La Hermandad Sindical de Labradores fue organizada en octubre de 1947, siendo desde entonces Jefe de la misma el camarada Pedro Fernández Martínez, y Secretario el camarada José Manuel Ortín.

El presupuesto anual asciende a 25.357.85 pesetas. Tiene servicio de Guardia Rural, que está atendido por cuatro guardas.

Tiene constituida la Junta de Sección Económica con nueve vocales, y la Junta de Sección Social, con tres.

## BLANCA

Magnífico pueblecito de 5.900 habitantes, a 35 kms. de la capital y a nueve de Cieza, cabeza de partido judicial. Tiene carreteras a Murcia, Cieza, Jumilla, Abarcin Ojos, Ricote, Archena, Mula y Lorquí, y a la estación de Blanca.

Produce aceites, cereales, esparto, naranjas, limones y frutas. Ganado lanar y cabrio.

Es Jefe de la Hermandad Sindical de Labradores y Ganaderos, el camarada José M.<sup>a</sup> Núñez Caballero y figura como Secretario de la misma Cesáreo Molina Caballero, uno de tantos luchadores en el Alto de los Leones en nuestra guerra de Liberación.

Debido al celo de estos camaradas se espera conseguir la elevación de las aguas del río Segura, que baña la ribera de la ciudad, para regar las tierras del campo, que de ellas carecen y dar una fertilidad a esta rica zona, que en este caso sería de las más ricas de la provincia.

Nuestros mejores votos por que obtengan este proyecto y sea una realidad.

## ABANILLA

Villa con 9.000 habitantes, corresponde al partido judicial de Cieza, a 27 kms. de la capital, y como estaciones de F. C. más próximas las de Orihuela a 16 kms. y Archena a 21, sus ferias son del 1 al 5 de mayo.

Es alcalde el camarada Pedro Rivera Gaona, y Secretario, Ramón Juan Yaglies.

Su principal riqueza es la fabricación de cachapos para prensas hidráulicas e hilaturas de espartos, llegando a exportar unas 200.000 toneladas.

Entre las obras que se realizan figuran las del Grupo escolar; creación de tres nuevas escuelas, dos en el casco urbano y otra en la aldea de Barinas, y la mejora urbana de diversas calles, estando en proyecto la construcción del edificio de Correos y Telecomunicación.

El camarada Rivera Gaona ha logrado los fondos necesarios para hacer frente a la deuda contraída por la Hermandad

Sindical de Labradores con los guardias rurales desde el año 1950.

## BULLAS

Se encuentra situado el pueblo de Bullas (Murcia), a unos 50 kms. de la capital, en la parte noroeste de la provincia y a una altura sobre el nivel del mar próxima a 700 metros.

Su censo de población es de 9.883 habitantes, incluida la Aldea de La Copa con sus 857. Su término municipal mide una extensión superficial de 8.914 Has., lo que representa una densidad de población de 118 habitantes por km.

Su orografía presenta estratificaciones de la Sierra de Pedro Ponce con alturas destacadas como Garcí-Sánchez con sus 1.028 ms., el Castellar, con 988 ms., Atalayas 795 y La Silla con 789 ms.

Atraviesa su término el río Mula, con escaso pero permanente caudal, y pequeños arroyos o ramblas.

Sus cultivos son variados, predominando la viña, almendros, albaricoqueros y cereales. El azafrán, que en otros tiempos ocupaba bastante extensión, en la actualidad casi carece de importancia, pues acaso no estén dedicadas más de 40 Has.

Por las especiales características de sus tierras, miserables y pobres en los secanos, el cultivo más arraigado desde hace muchísimos años es la vid; encontrándose dicho arbusto asociado al almendro, olivo y albaricoquero, árbol este último que se ha intensificado su plantación hasta lo posible, dado su arraigo y calidad.

Sus regadíos, diseminados por todo el término, son fuentes de poco caudal, que en años de escasas precipitaciones se agotan y secan. La principal, denominada "La Rafa", a cuyo amparo fué edificado el pueblo, hace posible el regadío de unas 540 Has. dedicadas a cereales en cultivo asociado con frutales y pequeñas parcelas para hortalizas, patatas y maíz, casi únicamente dedicadas a cubrir las atenciones de la familia del cultivador.

Por lo frío de su clima, no en balde se le denomina la Siberia murciana, los frutos de sus huertas se recolectan en julio, agosto y septiembre. Los rigores del in-

vierno raro es el año que no se dejan sentir en sus árboles y sembrados, con grandes perjuicios para la producción.

Actualmente el cultivo más saneado es el de la vid y albaricoqueros, los que representan la base para el sustento de su población, eminentemente agrícola. El cereal y el almendro le siguen en importancia, pero con rendimientos mucho más bajos.

Debido al aumento de población en contraste con la pobre fertilidad de su suelo, origina la emigración de sus moradores; contando con la ausencia constante de más de 600 braceros que han de buscarse su trabajo y sustento, ausentes de sus familias en otras provincias españolas, y siempre con la zozobra de quedar en paro.

Realizado un bosquejo del aspecto económico-social de este pueblo, sólo nos queda informar que carece de importancia su escasa actividad industrial y, como resumen unos datos de obágado cumplimiento a la estadística.

Superficie cultivada en secano ... ..	3.152-68-55 Has.
Monte bajo ... ..	2.110-91-00 »
Barbechos y pastos... ..	1.585-86-21 »
Montes maderables ... ..	563-10-95 »
Superficie cultivada en regadío ... ..	540-13-07 »
Edificado, caminos, etc.	261-30-12 »

Su producción media en Qm. queda reflejada como sigue:

Albaricoques ... ..	18.000
Uva ... ..	10.000
Cereales ... ..	5.500
Patatas (ambas cosechas) ... ..	5.000
Almendras... ..	4.000
Aceituna ... ..	600
Maíz... ..	400

Por último, es conveniente hacer constar que, debido a la laboriosidad y economía de los vecinos, Bullas ha extendido sus propiedades por los términos colindantes de Mula y Cehegín, pudiendo considerarse sin pecar de exagerados, que poseen tanta superficie fuera como en su término.

Con lo expuesto queda formada una visión de conjunto de este modesto y sen-

cillo pueblo de la alegre provincia murciana, del que es Alcalde y Jefe Local don Manuel López Carreño, y Secretario don Francisco Asensio González del Campo.

## COOPERATIVA AGRO-VINICOLA "NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO" DE BULLAS

Junta Rectora

Presidentes de Honor: Don Blas A. Marsilla Molina y don Francisco Fernández Sánchez.

Jefe de la Junta: Don Domingo García Béjar.

Secretario: Don Fernando Fernández Valera.

Tesorero: Don Bartolomé Sánchez Guillén.

Vocales: Don Aljonso Fernández Sánchez, don Lucas Egea Muñoz y don Antonio Gil Sánchez.

Consejo de Vigilancia

Don Francisco Fernández Puerta, don Lázaro Amor Sánchez y don Fernando Sánchez Fernandez.

Esta Cooperativa tiene encuadrados 322 asociados. Inscrita en el Ministerio de Trabajo con el número 5.032, en 28/3/50.

Su actividad principal actualmente es la elaboración de vinos, tintos y rosados, que se consumen en la región.

Hasta la campaña de 1953-54 se venía elaborando en idénticas condiciones que en épocas remotas. Los resultados no eran satisfactorios, lo cual dió lugar a un estudio de la cuestión y se tomó el acuerdo de construir una bodega cooperativa que reuniese todas las condiciones necesarias.

En el seno de la Hermandad de Labradores, los socios de la Cooperativa constituyeron el Grupo Sindical de Coonización número 359, para proyectar, financiar y ejecutar las obras de la referida bodega.

La primera fase de dicha bodega se halla totalmente terminada, con capacidad suficiente para elaborar 1.200.000 litros, la cual aumentará hasta 2.000.000 en su segunda fase. Se ha dotado de la

maquinaria más moderna que existe para esta clase de industrias y la buena disposición de todas las instalaciones, han dado por resultado en la presente campaña que se ha elaborado en la bodega en cuestión, unos caldos que están siendo solicitadísimo por el mercado regional, incluso alcanzando otros que nunca habían llegado hasta esta plaza en sus compras.

El rendimiento en líquido por 100 kilos de uva ha sido muy superior a lo que jamás se llegó a alcanzar, e igualmente la obtención del grado alcohólico de los vinos que, con las mismas uvas, se ha mejorado en más de un grado.

Esta transformación se debe al apoyo que nuestro Gobierno presta a la agricul-

tura por medio de sus Organismos. Sin el auxilio económico que del Instituto Nacional de Colonización se ha recibido, como asimismo del Servicio Nacional de Crédito Agrícola, no hubiese sido posible realizar esta mejora, la cual estimula a los productores todos de la localidad para unirse y realizar todas las importantes y necesarias a un pueblo netamente agricultor como es éste.

Ha habido dudas, temores y pesares durante el tiempo en que se realizaba dicha mejora, por los augurios fatales que deseaban quienes los pronosticaban, enemigos de la cooperación, pero la realidad, la justicia y la razón han vencido una vez más y ello hace posible el lema de "unos por otros y Dios por todos".

**¡AGUA!**

RESUELVA SU PROBLEMA CON UNA BOMBA...

**"PRAT"**

INSTALACIONES COMPLETAS GARANTIZADAS Facilidades de pago



PRECIOS ESPECIALES A HERMANIDADES AGRICOLAS Y CANADERAS

Tubería de todas clases, Mangueras, Bombas Eterna, trasiego vinos, Motores, Correas, Maquinaria y accesorios en general

MAXIMA  
MINIMO



CALIDAD  
COSTE

Batalla Brunete, 10. Tel. 394675 (Jto. Est. Htocha). Madrid

JABONES Y PERFUMERIA

ARTICULOS DE LIMPIEZA

**HILARIO VALLEJO**

AYALA, 28 - TELEFONO 36 27 90  
MADRID

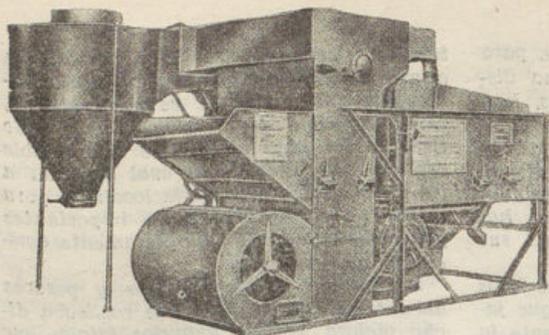
TRANSPORTES INTERNACIONALES

**GONDRANDFRERES - ATEGE**

Grupajes desde Alemania y Suiza  
a Irún y Port Bou

Antonio Acuña, 19 MADRID





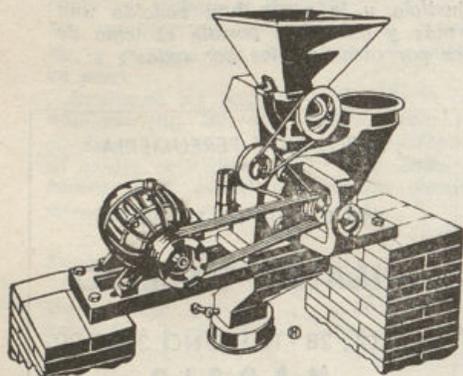
Construimos seleccionadoras desde  
200 kgs. hasta 10.000 kgs. una

Solicite catálogos y precios a

**I. M. A. DOMINGOMEZ**

Camino de Barcelona, 20  
**V A L E N C I A**

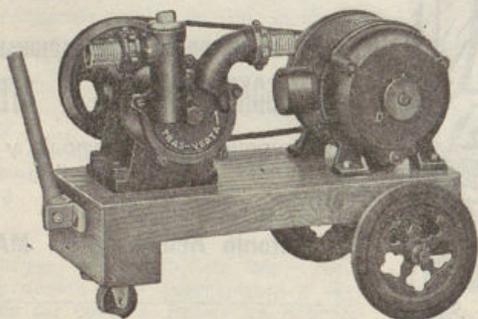
Seleccionadora de trigo 105-D2 para  
una producción de 1.000 kgs. hora



**¡ HERMANDADES !**

Cada Hermandad su molino colectivo de  
piensos. Amortización rapidísima. Construimos el tipo de molino adecuado para Hermandades grandes y pequeñas. Pidan catálogo a la fábrica de molinos

**Victor GRUBER** Y CIA  
LDA  
APARTADO 450 · BILBAO



TRASIEGUE:

**VINOS - ACEITES**

CON LA NUEVA  
BOMBA PATENTADA

**T R A S - V E R T A**

AUTO ASPIRANTE

Funciona a baja velocidad. No agita ni emulsiona el líquido.  
Aumenta y mejora el trabajo. Evita mano de obra. Ahorra dinero.  
De venta en los principales almacenes de maquinaria

**E. C. M. A. S. A. - BOMBAS VERTA - Apartado 920 - Barcelona**

# "Hay que evitar en los mercados la presencia de fruta que no debió haber sido exportada"

## Conclusión del discurso del camarada Pardo Canalis en la Conferencia Citrícola

*Damos a continuación el final del discurso, que iniciamos en nuestro anterior número, del camarada Pardo Canalis.*

### *Transformación y fase intermedia.*

Uno de los problemas que, en los últimos tiempos, nos ha preocupado a todos sobre manera ha sido el derivado de la prohibición del empleo de la thiourea, como desinfectante o preventivo para los frutos cítricos.

Justo es reconocer que con tal producto se había encontrado un procedimiento químico que nos daba una cierta garantía y nos permitía, en todo momento, aminorar las pérdidas producidas como consecuencia de deficientes entregas.

Lo acaecido con la thiourea es ya de ámbito general y, por tanto, no parece necesario insistir. Si quiero decirlo que al tener que prescindir de este tratamiento vuelve a resurgir el problema que teníamos planteado: el de garantizar las entregas de la fruta.

Si hemos de ser sinceros, y debemos serlo en todo momento, hay que reconocer que no tenemos definitivamente resuelto ahora sustitutivo alguno, y frente a lo que nuestros competidores utilizan, que son, en la mayor parte de los casos, por no decir siempre, procedimientos unificados, nosotros nos producimos, en este campo, con entera anarquía, utilizando un producto, otro, uno que mancha la piel, otro que se revela como inútil, etc., creando una desorientación entre los compradores como consecuencia de que no saben, en ningún caso, si la

naranja española puede o no recibirse en buenas condiciones.

Nuestra idea, al incluir el epígrafe del estudio de los medios preventivos, era, de una parte, el que con los medios económicos propios y los que la ayuda estatal pueda suministrarlos, fomentáramos el estudio y la investigación de nuevos productos que logren nuestro objetivo, y de otra, llegar, si posible fuera, a una unificación de los medios actuales, decidiéndonos por aquel de los conocidos que más garantías ofrezca. Y, en su vista, solicitar del Estado la importación de cuantos elementos de este tipo sean precisos para hacer viable y económica su utilización. Incluso si, por ejemplo, nos decidiéramos por utilizar un procedimiento que, como el Decco o el Flavour-seal—aunque éste no sea desinfectante—que no se adquieren libremente y exigen una instalación costosa, sino que es preciso abonar un canon de alquiler o *royalty*, sería interesante, y, evidentemente, en beneficio de todos, el que se pudiesen establecer estaciones de desinfección en las diferentes provincias para que pudieran ser utilizadas libremente por los comerciantes al precio líquido del importe de caja tratada.

En tal sentido, podríamos llegar a garantizar el empleo del producto y a favorecer su abono en divisas, procurando obtener que el pago fuera deducido del flete o del mínimo que el comercio debe percibir.

En todo caso, creo que la justificación del estudio de este punto es evidente.

Nos encontramos, a su vez, con el problema que se nos presenta, concretamente en naranja, y que, al mismo tiempo, el

Sindicato podría hacer extensivo a otras frutas y hortalizas, ante la acumulación de masas ingentes de mercancía que corren peligro, de no ser exportadas rápidamente, en un momento determinado, al perder valor económico; y, en este caso, si el exportador se decide por una comercialización urgente, es también a costa de sacrificar el precio, como consecuencia de hacer llegar a los mercados compradores cantidades superiores a las que normalmente pueden consumir.

De todos es sabido que cuando este último caso se produce, los receptores de frutas procuran no situar toda la cantidad recibida a la venta en el mercado; mas creo nadie olvidará que el efecto psicológico que produce la llegada de estos volúmenes masivos de fruta tiene sus consecuencias en lo económico, que es necesario consideremos y, si es posible, evitemos. De aquí que, como el problema no puede ser resuelto independientemente por cada cual, el Sindicato propone a vuestra consideración, si la idea os parece aceptable, el establecimiento de una cadena de almacenes frigoríficos en los centros productores de Levante, que nos permitiera, si el caso llegase, tener la seguridad de un depósito eficiente para poder luego enviar la fruta en la época más propicia para su comercialización, momento que, por lo que se refiere a los mercados exteriores, puede prolongarse bastante con este sistema, pero que, sobre todo para el mercado interior, podría producir óptimos resultados.

En manos este asunto de una economía particular, difícilmente podría ser logrado. El Sindicato, apoyado en escalones inferiores en Grupos y Cooperativas, con una ayuda estatal, que tal vez pudiera lograrse, podría desarrollar ampliamente esta ambiciosa tesis, importantísima para el futuro.

Si así se hiciera o, al menos, partiendo de esta base, el punto cuarto de este epígrafe y el quinto del siguiente quedarían muy ampliamente justificados, porque es indiscutible que el estableci-

miento de una red de frío llevaría necesariamente aparejado un sistema de transporte, tanto en vagones cuanto en barcos frigoríficos e isotermos, que permitirían que la fruta, conservada a una determinada temperatura, fuera mantenida en tales condiciones hasta el punto en que rinda viaje.

Al propio tiempo, y al hablar de este epígrafe no debemos olvidar el que nuestras campañas futuras nos han de exigir el cuidar con mimo el mercado interior, porque así como ahora el abastecimiento se efectúa de manera que pudiéramos calificar de anárquica e irregular, cuando nos sea preciso colocar en aquél un volumen muy superior a las doscientas cincuenta o, todo lo más, trescientas mil toneladas que hoy se sitúan, hemos de asegurarnos también de que una red de transporte interior eficiente —vía y carretera— nos proporcione los medios adecuados para hacer llegar nuestra naranja a todo el ámbito de la Península y poder obtener así por ella una remuneración más adecuada, evitando superabastecimientos en ciertos núcleos provinciales y dejando, sin embargo, a otros completamente desabastecidos. La naranja es el fruto español por excelencia. Pues bien, nuestro índice de consumo es verdaderamente ínfimo al lado de nuestros países compradores. Hay todavía muchos lugares de España en que la naranja no es manjar que pueda ser degustado, y otros tantos en que llega en condiciones que no provoca la vieja reacción de «desear comer otra» con que, tradicionalmente, se definía la sazón.

Finalmente, el estudio iniciado sobre nuestros embalajes, consideramos que debe, en todo momento, persistir. Nunca hemos pretendido anquilosarnos después de la conquista que supone la utilización obligatoria de la caja *standard*. Por tanto, creemos necesario el que, sin volver a la anarquía anterior en lo que a medios de embalaje se refiere, debemos estudiar sucinta y constantemente los nuevos métodos que la inventiva pueda hacer surgir o que se produzca en otras esfe-

ras y sean susceptibles de ser adoptados a nuestros fines.

El embalaje de cartón, la posibilidad de envíos en ciertas condiciones, sacos de malla, etc., me relevan de todo comentario y creo que el procurar seguir investigando en este aspecto nunca lo podremos considerar como tiempo perdido, sino, bien al contrario, como un exponente de nuestra preocupación constante de cada día exportar más y exportar mejor.

### *Comercio. Fase previa.*

Se hace preciso considerar con cuidadosa atención las normas establecidas para ingresar en el Registro Especial de Exportadores de Agridos y persistir en él.

Quiero aclararos que en modo alguno anida en nuestro pensamiento el establecer un coto cerrado, haciendo posible de esta manera que la actividad comercial sea menester exclusivo de algunos, aunque en esta indeterminación entren bastantes; pero de lo que estamos convencidos, y en lo que creo que la mayoría de vosotros estaréis de acuerdo, es de que es absolutamente necesario revisar las normas de ingreso en el mencionado Registro, evitando así el espectáculo penoso de avalanchas de gente indocumentada, sin garantía ni solvencia en ningún aspecto, sin conocimiento ni cariño de la naranja, que esporádicamente solicitan su alta en el Registro, bien sea para, a su socaire, poder hacer determinadas operaciones especiales, o, lo que es peor, para intentar burlar la ley en lo que a divisas se refiere, trastornando de manera absoluta el mercado, con notable y notorio perjuicio para los comerciantes habituales que, día a día, han hecho de esta actividad su normal medio de vivir y de ser.

Es preciso que evitemos enérgicamente que el comercio naranjero pueda derivar hacia una actividad en la que la naranja o los frutos cítricos sean lo secundario y lo principal producir unas divisas que luego se sustraen, se aplican

a importaciones más o menos clandestinas o a fines todavía más inconfesables.

De aquí que creamos que revisar las normas para moralizar y depurar este clima es absolutamente necesario, evitando que, en lo sucesivo, continúe abierta desmesuradamente esta puerta y que seres egoístas, sin raigambre ni cariño por la profesión, puedan producir perturbaciones en los mercados compradores por su falta de cuidado, de conocimiento y de conciencia comercial.

Al hablaros del segundo punto de este epígrafe quiero antes destacar que en modo alguno critico un sistema, y muchísimo menos todavía, a los encargados de desarrollarlo.

Creo necesario consignar que nuestra comprensión con los organismos inspectores, en lo fundamental, es completa. Lo cual no quiere decir, sin embargo, que en ocasiones podamos tener puntos de vista diferentes, en matices, que siempre procuramos armonizar en leales cambios de impresiones, donde cada parte defiende con alteza de miras su posición y donde únicamente triunfa el interés de la Patria, que es la suprema razón que a todos nos guía.

Pecaría ahora de parcial si no destacara el hecho, que conocéis todos tan bien como yo, de la presencia en los mercados compradores de masas de fruta que no debieran haber sido exportadas, y debido, de una parte, a la dificultad de contrastar técnicamente su falta de idoneidad, en el momento de la salida—por ejemplo, en el caso de las infecciones latentes derivadas de ataques de plagas—; de otra, en la penuria de medios con que los servicios cuentan; también en la escasez de personal, a que luego nos referiremos, y, finalmente, de la velocidad a que una campaña de volumen fuerte debe desarrollarse.

La masa de frutos comercializados en circunstancias excepcionales, que pusieron a dura prueba la agilidad, competencia y patriotismo de dignos funcionarios, servidores de su Patria, nos pone de manifiesto que, si bien en situaciones im-

previstas las razones de tipo superior privan o pueden privar sobre las demás, tampoco a su amparo, y a pesar de los esfuerzos innegables que se hicieron puede ni debe derivar en un medio confuso, dando lugar a que alguna gente, falta de sentido de responsabilidad, aprovechase, poniendo en peligro no sólo el crédito de nuestra fruta, sino, lo que es más inmediato, los precios.

En conexión perfecta con todo ello se encuentra el problema de la posibilidad de adopción de una marca nacional.

Por nuestra parte, no os oculto las dudas que nos embargan sobre el particular. Nuestra posición es bien diferente a la de otros países productores en que se ha tendido hacia una unificación rígida de las variedades, cuando nosotros, botánicamente hablando, contamos con casi una decena. Mas no debo silenciar el hecho de que los consejeros y agregados de Economía Exterior, en servicio de España allende las fronteras, aconsejan, una y otra vez, el establecimiento de una marca nacional de calidad, sobre la cual podría basarse nuestra propaganda y sobre la que descansaría, igualmente, nuestra responsabilidad y nuestra garantía.

Con una visión simplista, desde los marcos exterior y de la propaganda, la cosa no parece debiera ofrecer dudas; mas no hay que olvidar que no es fácil, primero, dada la diversidad de variedades, y dentro de éstas las diferencias geográficas de las zonas de producción, llegar a establecer una serie de condiciones *standard* que puedan ser cumplidas por la fruta; y segundo, que ello tendría una repercusión sobre el campo puramente agrícola, al producirse un demérito de la fruta que es considerada como digna de ostentar la marca de calidad.

Creo que estos dos aspectos son los que debemos ponderar cuidadosamente antes de adoptar decisión alguna sobre el particular.

## Comercio. Segunda fase.

Hemos considerado sucintamente más de la mitad del temario; mas el tiempo apremia, por la fatiga que pueda ocasionar a vuestra atención, y por ello procuraré ser más breve.

Los cuatro puntos que integran el epígrafe 4.º creo se justifican debidamente.

Nuestras Delegaciones deben ser más numerosas; es decir, lo que se ha venido modernamente en llamar el aparato exterior, tiene que estar dispuesto a ejercer una misión de capacidad y voluntad de nuestros delegados, de los que públicamente quiero hacer aquí una expresa mención de elogio, sino por dificultades que les impiden moverse con desahogo y acudir a todos los puntos en donde su presencia pudiera ser necesaria.

Los peritajes, las informaciones de los mercados, el estar constantemente sobre el terreno, el diálogo vivo y cordial con los compradores, el informe constante y rápido, la previsión de noticias o acontecimientos que puedan cambiar el curso de una campaña, la defensa de nuestros intereses bajo el pabellón protector de la representación diplomática de la Patria, etc., es la desiderata que debemos aspirar en nuestras Delegaciones. Si así se hiciera, algunos problemas de los que hemos tocado desaparecerían. Si por ejemplo, al día, pudiéramos exponer en los transparentes o tablillas de anuncios de nuestra red provincial las cotizaciones reales, transmitidas por teletipo o por cualquier otro medio ultrarrápido, que se obtienen en el exterior, y las llegadas de fruta, esto resolvería, como os digo, algunas de las cuestiones apuntadas.

La pretensión de nuestra Conferencia debe ser fijar un programa de actuación para el futuro, tener una meta e ir a ella a la velocidad que sea posible, y uno de los objetivos—entre tantos—debe ser, precisamente, este de nuestras representaciones en el exterior y su enlace constante con la Oficina Central, es decir, con los Servicios Centrales de este Sindicato Nacional y de éste con los Pro-

vinciales; por eso es necesario, imbuídos del espíritu de rapidez y eficacia a que antes me refería, que las resoluciones de los elementos rectores se adopten con rapidez y arbitremos un sistema, que está en marcha ya, para que las decisiones de una modificación de precios, una variación de circunstancias, una apertura de frontera, una situación de emergencia o cualquier otro tipo de medidas, puedan adoptarse inmediatamente.

En el comercio frutero, el obrar rápido, aunque en ocasiones no sea plenamente acertado, quizá sea mejor que operar con enorme retraso, aunque entonces fuera la medida aconsejable, porque si ésta fuese así, lo era cuando se pensó en tomarla, no, seguramente, después de haber transcurrido un sin fin de días, que hacen variar los efectos del problema.

En el comercio frutero, el obrar rápido, aunque en ocasiones no sea plenamente acertado, quizá sea mejor que operar con enorme retraso, aunque entonces fuera la medida aconsejable, porque si ésta fuese así, lo era cuando se pensó en tomarla, no, seguramente, después de haber transcurrido un sin fin de días, que hacen variar los efectos del problema. En cierta ocasión se dijo que, a veces, lo mejor es enemigo de lo bueno. Busquemos siempre lo bueno, aunque en ocasiones tengamos que prescindir de lo óptimo.

Todo ello, unido a la recopilación y publicación de las normas que rigen en la actualidad en el Sindicato, y que son, en su esfera privativa, a su vez, reflejo fiel de las que dicta el Ministerio de Comercio para la exportación de agríos, hace preciso, en nuestra política de clarificación, de ponerlas al alcance de cuantos están verdaderamente interesados, para que puedan contar en todo momento, en su ya, de por sí, cada vez más compleja misión, con las máximas facilidades que pueda brindárseles.

### *Ultima fase.*

Si queremos que nuestras Delegaciones cumplan totalmente su misión, como antes hemos indicado, ésta debe ser complementada con un estudio real de cada uno de los mercados compradores, y si éste no fuera suficiente, quizá conviniere, y habría de decidirse, el nombramiento de pequeñas comisiones o misiones reducidas que pudieran desplazarse, en momentos adecuados, al exterior e informaran con objetividad y con la capacidad que su nombramiento nos ha de proporcionar, y que nos haga conocer con firmeza cuál es la posición de nuestros clientes, en lo que a la fruta se refiere.

No podemos ni debemos descansar solamente en los conocimientos de años anteriores, en la sonrisa que intenta dar a entender que está en el secreto de muchas cosas, o en un blasonar de experiencia aplicando la de un caso particular a criterios de carácter general. El filósofo decía que es preciso aprender cada día algo, y el comentarista agrega que es necesario aprenderlo bien; pues, si esto es así, es necesario considerar que las condiciones varían cada año, que se impone el seguir cuidadosa y puntualmente, con responsabilidad de facultativo, el pulso del comercio y, sobre todo, el de la clientela, y esto sólo nos lo puede dar un estudio previo, concienzudo, hecho por persona verdaderamente entendida y con objetividad bastante para hacernoslo así conocer.

Ello, además, nos podría servir como base para poder realizar eficazmente una propaganda en el exterior.

Creemos que el enunciado de la propaganda nos releva de todo comentario. En tal sentido, como antes os expresaba, los resultados alcanzados por Norteáfrica y Palestina, principalmente, son considerables, a costa precisamente nuestra, porque oficialmente se mantuvo la tesis de que la propaganda no era necesaria y se enarboló como gallardete aquel viejo aforismo castellano de que el «buen paño en el arca se vende».

Como os indicaba antes, estamos en los balbuces de una propaganda que queremos sea verdaderamente eficiente, es decir, real y positiva. Es un punto de bastante trascendencia, y que pensando no sólo en la cosecha que se nos avecina en próximas campañas, sino en la lucha que habremos forzosamente de mantener en el futuro, cuantos esfuerzos se hagan en este terreno no serán nunca baldíos, y confío que esta reunión de personas de buena voluntad ha de brindarnos nuevos estímulos para desarrollar una tarea que no nos haga sentirnos avergonzados el día de mañana por haber escatimado medios y perder así una parte de nuestros posibles compradores.

En relación con los países competidores, debemos adaptar nuestras normas comerciales, y, estudiando con atención este problema, proponer al Ministerio unas conclusiones lógicas y razonables; porque tengo la seguridad de que si éstas, por dificultades ingentes, no pudieran ser aceptadas, nuestros naranjeros, dando una vez más muestras de su patriotismo, acatarán y comprenderán las razones que al Gobierno le impulsan para no poder satisfacer sus demandas, y se adaptarán a las medidas que se dispongan para encajar, dentro de ese marco, nuestra exportación.

Fijaos bien que no queremos decirnos ni por un momento que debe exigirse al Estado un sacrificio económico superior a sus fuerzas y que pudiera poner en riesgo su política económica, que ya ha empezado a consolidar cauces tras años de dificultades sin cuento, conllevando nuestra pobreza con dignidad e hidalgo y ante la incomprensión y maldad ajenas.

Creemos firmemente que el Levante productor de estas variedades de fruta ha dado, a lo largo de estos años, muestras de patriotismo y espíritu de sacrificio sin par, y tengo para mí que cuando ya vislumbramos un horizonte limpio, sin nubarrones que puedan enturbiar el ambiente, aquellos exponentes sanos y magníficos de vuestros corazones no pue-

den ni debe ser echados por la borda a última hora retrasando lograr la grandeza plena de la nación, a la que personifica el Estado.

En todo caso, podéis tener la seguridad de que, como hasta ahora, continuaremos luchando para que se acepte aquello que pueda ser justo y, sobre todo, tengo la plena seguridad de que los Poderes públicos no rechazarían, si se diese aquella emergencia, las propuestas sino después de un meditado estudio de las circunstancias todas concurrentes y ante la imposibilidad real, no caprichosa, de satisfacerlas.

Capítulo aparte merece la necesidad de que clarifiquemos las relaciones del cuerpo exportador con el Instituto de Moneda Extranjera.

Debemos a ultranza hacer que las normas que se dicten, y que son conocidas o deben ser conocidas al comienzo de cada campaña, se mantengan inexorablemente a todo lo largo de la misma, y se ejerciten, sin distinción alguna, entre todo el cuerpo exportador. Que hoy estudiemos el medio de hacerlas más o menos flexibles o de adaptarlas a un orden más práctico, es tarea que nos incumbe, pero sin olvidar el fin principal, que es el de hacer desaparecer, tremenda y fulminantemente, la casta de los desaprensivos, que son quienes introducen un factor desconocido en nuestro comercio y modifican sustancialmente las bases tradicionales del mismo.

Claridad y enérgico cumplimiento es lo que creo debemos aspirar.

Y, finalmente, durante la campaña que acaba de terminar, graves trastornos nos produjo el sistema de cuentas especiales, entre ellas las de compensación.

Podemos asegurarnos que es decisión firme, por haberla recibido así de labios autorizados, el acabar con tal sistema, por de pronto en los países donde nuestro *clearing* se puede nutrir y vivificar normalmente. Mas creo no debemos desechar el estudio de este punto y, por tanto, nos ha parecido conveniente incluirlo y llamar vuestra atención sobre

la necesidad de elaborar un plan con el cual, si las necesidades del Estado o las dificultades de relación económica pudieran exigir el establecimiento de cuentas especiales, se consulte a nuestro Sindicato, siempre y cuando la naranja o el resto de los frutos cítricos sea uno de los productos a intercambiar, no sólo para informar estas cuentas, sino incluso para ejecutarlas en lo que a exportación de frutas se refiere. Sobre esto debe versar nuestro trabajo: buscar un sistema que haga viable la idea y nos permita solicitar del Poder público el que, si por azares de la política económica fuese preciso recurrir al sistema, cuente con una organización que le brinda la posibilidad de efectuar las exportaciones de fruta sin menoscabo de los derechos de los exportadores que han concurrido o pueden concurrir a ese mercado y sin crear condiciones diferentes entre unos y otros.

Señores y amigos, aunque parezca paradójico después de la extensión que, contando con vuestra benevolencia, he dado a mis palabras, aquí queda resumiendo el temario. Sólo me resta añadir que, contando con agricultores, industriales y comerciantes unidos, con su alteza de miras, su impulso y corazón, su decisión y entereza, su lealtad y patriotismo, esperamos que esta Conferencia Nacional Citrícola pueda marcar un jalón en la historia naranjera de nuestro país, del que como hito inicial arranquen soluciones que podamos, a la culminación de nuestras tareas, elevar a los Poderes públicos, por el cauce sindical que España, con unas vísperas de sangre y fuego, libérrimamente se dió, y con la seguridad plena de que a ello sólo nos ha inspirado el deseo que hoy está en nuestras mentes y en nuestros corazones: servir apasionadamente a la Patria y a nuestro Caudillo.

**ESTIERCOL SIN GANADO**

lo obtendrá, tratando con «**BIOHUMUS**» las pajas y demás residuos vegetales, en la misma finca

Solicite información al Distribuidor más próximo o escriba hoy mismo a:

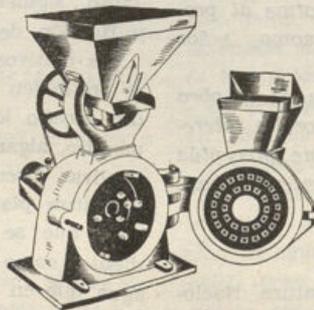
**BASIPA, S. A.**

**Caspe, 26**

**BARCELONA**

El molino triturador  
«**Royal Triumph**»

Transformará sus productos en dinero, reduciéndolos en una sola pasada al grado de finura deseado.



Más de 5.000 referenciantes certifican su bondad, entre los que se cuentan: molineros, ganaderos, granjas avícolas, hermandades de labradores, etc.

Sin compromiso soliciten informes a  
**MAURICIO HENING**  
Calle Flores, 5 - Tel. 211392  
**BARCELONA**

# Información de la Obra Sindical de Colonización

## NUEVOS GRUPOS SINDICALES DE COLONIZACION

### ALCAZAR DE SAN JUAN (Ciudad Real).

En el domicilio social de la Hermandad Sindical de Labradores y Ganaderos de esta localidad, presidida por su Jefe, se ha celebrado una reunión que tenía por objeto la constitución del Grupo Sindical de Colonización para la construcción de una bodega, siendo la extensión superficial de 1.000 metros cuadrados. El número de beneficiarios asciende a 27, y el presupuesto se eleva a la cantidad de 1.722.029,80 pesetas.

Las obras serán financiadas por el I. N. C. y los beneficiarios, de acuerdo con la legislación vigente.

### ALPARTIR (Zaragoza).

*En esta localidad se ha constituido un Grupo Sindical que ha de realizar obras para construcción de una almazara para 350.000 Hl. de aceituna, por un presupuesto de 903.295 pesetas, conforme al proyecto del Ingeniero Agrónomo, señor Arrue.*

*El número de beneficiarios de la obra es de 51 y será financiada por los interesados y el I. N. C., conforme preceptúa la Ley de Colonización de Interés Local.*

### NOVELDA (Alicante).

Se ha remitido a la Jefatura Nacional de Colonización la documentación

para la constitución de un Grupo Sindical que tiene por objeto una importante obra de regadío que afecta a una extensión superior a 2.770 Ha. La mejora pretendida comprende los términos municipales de La Romana, Aspe y Hondón de las Nieves, todos éstos enclavados en el partido judicial de Novelda.

La mejora que se pretende realizar consiste en la construcción de un canal de riego de capacidad para 750 litros segundo máximo, para conducir aguas subterráneas, captadas y elevadas al Norte de esta provincia, hasta las tierras que se pretende transformar en regadío, con una longitud aproximada de 32 a 35 kilómetros.

El recorrido se iniciará en los pozos de Cambronerías, término municipal de Villena, hasta el paraje Madara, en el término municipal de Monova, atravesando Inoso, siguiendo desde aquí hacia Aspe y Hondón de las Nieves en dos canales.

Los cultivos actuales de las tierras que se pretenden regar son los característicos del secano local, es decir, arbolado, almendro, algarrobo, viñedo de mesa y vino y olivar diseminado por los términos sin constituir plantaciones regulares. Los cultivos que se pretenden instalar, dependientes como es lógico de la dotación de agua que en su día se persiga, son principalmente el tomate en invierno y uva

de mesa, productos ambos que adquieren altos precios en la exportación. El canal tendrá una extensión de 35 Km. de recorrido.

El presupuesto aproximado de ejecución de las obras se estima en unos 17.000.000 de pesetas, la parte abonada por este Grupo Sindical, ya que otra parte es común entre este Grupo y el de Novelda.

La financiación de la obra se realizará mediante la aportación por el I. N. C. de un auxilio económico como anticipo reintegrable del 60 por 100, sin interés, más otro 30 por 100 con interés; el 10 por 100 restante será aportado por los beneficiarios.

Según cálculos realizados por los técnicos he aquí el beneficio de esta obra:

Valor en venta por una Ha. secano ... ..	27 000 Ptas.
Valor en venta por una Ha. regadío ... ..	54 000 »
Diferencia ... ..	27.000 Ptas.

Plus valía: 2.770 Ha.  $\times$  27.000 Ptas. =  
= 74.790.000 Ptas.

Beneficio neto por Ha.:

Regadío ... ..	11 700 Ptas.
Secano ... ..	5.850 »
Diferencia ... ..	5.850 Ptas.
2 770 Ha. $\times$ 5.850 Ptas. =	16.204.500 Ptas.

El número de beneficiarios se eleva a la cifra de 652.

#### CHESTE (Valencia).

En la partida de «La Garrama» de este término, 45 agricultores, propietarios de 14 hec-

táreas de terreno cultivadas actualmente de cereales, hortalizas, etc., dotadas de riego precario, con agua procedente de algunos manantiales, a la vista de las actuales circunstancias de intensa sequía y disminución de los caudales disponibles, han decidido mejorar el riego de sus tierras, mediante captación de aguas subterráneas y constitución de un Grupo Sindical para la realización de las obras siguientes:

Excavación de un pozo circular de dos metros y 36 metros de profundidad, adquisición e instalación de una estación transformadora y grupo elevador.

Construcción de una balsa reguladora de 300 metros cúbicos de capacidad.

A fin de enlazar las nuevas aguas captadas con la red actual de riegos se construirá una canalización de 300 m. de longitud.

El presupuesto aproximado de estas obras es de unas 500.000 pesetas. El 90 por 100 será anticipado por el I. N. C. El resto por los beneficiarios.

#### JUMILLA (Murcia).

Se ha constituido un Grupo Sindical de Colonización que ha de realizar las obras de captación y canalización de agua y transformación de secano en regadío en los lugares conocidos con el nombre de «Norica y Prado Ipinosa» y «Cañada del Judío», sito en este término municipal, para beneficiar las fincas que por extensión de 1.000 Ha. pertenecen a los 64 beneficiarios que integran el Grupo.

El presupuesto de la obra se calcula en 2.500.000 pesetas.

No obstante la dificultad de realización de estas obras, ya que la zona regable dista de las instalaciones de captación de agua 5 y 7 Km. respectivamente, existe gran entusiasmo entre los beneficiarios para poner en explotación sus ri-

cas tierras, hoy casi improductivas y dedicadas a la vid y cereales, debido al régimen pluviométrico de esta comarca, caracterizado por su deficiencia e irregularidad.

Las obras serán subvencionadas por el Instituto Nacional de Colonización con los auxilios preceptuados en la Legislación vigente.

#### BICORU (Valencia).

En el local de Hermandades de esta localidad, y con la asistencia de Autoridades y Jerarquías, se ha constituido un Grupo Sindical de Colonización que tiene por objeto la incrementación de regadío, hoy disminuido por filtraciones y pérdida de agua, ya que la procedente de la fuente del Ronco, que se halla situada a 2 Km. de la zona de riego, sufría filtraciones que reducían su caudal de 100 litros por m. a un 50 por 100. Unidos estos caudales con la almacenada en la

llamada Bolsa Seca, disfrutarán del agua suficiente para asegurar el regadío de 80 hanegadas propiedad de 48 agricultores.

El presupuesto de la obra se eleva a 120.000 pesetas. Serán financiadas por el I. N. C. y los beneficiarios, de acuerdo con la Legislación vigente.

#### LUJAR (Granada).

El Jefe de la Hermandad Sindical de Labradores y Ganaderos de esta localidad ha remitido a la Jefatura de la Obra S. Colonización la documentación para la constitución de un Grupo que tiene por objeto repoblar 98 Ha. de algarrobo, higueras, olivos y almendros, pertenecientes a 61 agricultores.

El presupuesto de la obra se calcula en 2.500.000 pesetas, y conforme a los preceptos del Decreto-Ley de 29 de febrero de 1952. será financiado por el Instituto Nacional de Colonización, Comisión Provincial de Repoblación y beneficiarios.



### AZUCARERA DE ADRA, S. A.

Fábrica en ADRA (Almería)

Victoria, 2 • MADRID

EXPORTADOR DE ALMENDRAS DE LA ZONA DE ANDALUCIA

**Antonio Peregrín**

Conde de Ofalia, 36. ALMERIA

## UN ASTURIANO DE TESON, DON FRAN- CISCO DE LA VEGA, Y SU CREACION: EL «BARFLOR»

¿QUIEN no conoce en Madrid el "Barflor"? Usted puede estar en un luminoso pueblo andaluz; en la industriosa y populosa Barcelona; en el feroz Levante; en Vasconia; en Galicia, o en el último burgo castellano y basta que diga: "Nos veremos en Madrid, tal día, en el "Barflor", para que su citado amigo o conocido sepa bastante. Pocos establecimientos tienen tanta popularidad en España entera.

Cla-o está que pocos lugares están situados en el centro del corazón de la nación como el concidísimo "Barflor" madrileño. En plena Puerta del Sol, allí donde comienza la calle más famosa de todas las españolas: la de Alcalá. ¿Qué español no ha estado alguna vez en su vida en el archiconocidísimo "Barflor"? Tomando un café en invierno, una horchata en verano, la dorada cerveza en todo tiempo, nuestros compatriotas han visto desde la barra del "Barflor" cómo se hacía la Historia de España. ¡Qué gran sitio para descansar del diario cjetreo y gozar Madrid!

Un gran amor por Madrid, no hay duda, impulsó a su dueño, don Francisco de la Vega, a adquirir este bar. Tener un bar en la Puerta del Sol madrileña tenía que ser, para este asturiano de La Bobellada de Onís, algo



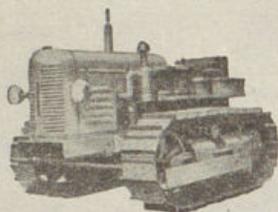
*La Puerta del Sol, tal como se divisa desde el "Barflor"*

así como el doctorado de una vida de esfuerzos y sacrificios. Porque, desde la taberna en la calle de Amor de Dios, en la que entró de chico en 1907, hasta este local, en lo mejor de Madrid y de lo mejor de Madrid, es mucho el camino recorrido, impulsado siempre por el amor al trabajo y por el deseo de servir a su país.

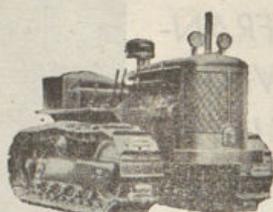
Aun siendo gran amante de Madrid, cuántas veces, contemplando el bulir de la céntrica plaza madrileña, no añorará don Francisco de la Vega las bellas montañas asturianas con el afán de "oír en la campestre placidez, el toque de oración del sacristán", como cantó en uno de sus versos, pues don Francisco de la Vega no sólo es un capitán de industria de primera fila, sino un bucólico poeta que lleva siempre dentro del corazón y a punto de pluma, sus dos amores: Asturias y Madrid. Por lo que uno de sus biógrafos ha podido calificarlo, refiriéndose a sus orígenes, como «pastor y tejero» y designando su presente: «dueño del «Barflor» y poeta».

Pues felicitemos al hombre del presente, sin olvidar al del pasado, por su aportación y su esfuerzo.

# T R A C T O R E S



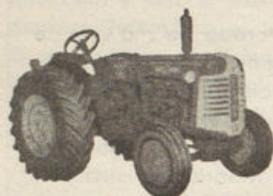
David Brown



Continental



Vierzon



Oliver

ARADOS Y MAQUINARIA  
AGRICOLA BAYERISCHE  
C. PUZENAT - BAJAC  
RETHELOISE  
BOMBAS VIGATA PARA  
FILTRAR GAS-OIL



Allgaier

REMOLQUES DE 1 a 14 TONELADAS

Velázquez, 42 **Finanzauto, S. A.** Atocha, 62

Madrid

BARCELONA SEVILLA VALENCIA PAMPLONA LA CORUÑA  
Balmes, 212 Cta. del Rosario, 38 Av. José Antonio, 27 P. Gral. Mola, 1 Juan Flórez, 65

VALLADOLID ZARAGOZA CIUDAD REAL LERIDA CORDOBA  
Calvo Sotelo, 4 P. del Pilar, 18 Avda. de los Mártires, 7 Balmes, 24 Fernando de Córdoba, 8

JAEN BURGOS PALENCIA LUGO SAN SEBASTIAN  
Navas de Tolosa, 3 Concepción, 14 Mayor Principal, 15 Ronda de Castilla, 18 Tomás Gros, 5

HUESCA LOGROÑO ALICANTE GRANOLLERS ALMANSA TUDELA  
Zaragoza, 13 Gta. Dr. Zubia, 5 Dr. Gadea, 13 Alfonso IV, 7 Calvo Sotelo, 140 C. de la Estación, 2

Concesionarios con servicio y piezas de recambio en las restantes provincias

**C**ONGELADA agua de mar hecha dulzura, manjar de todos, culmina en la mesa del señor y enaltece la del menestral. La uva y sus racimos tienen una mágica belleza, que nos invita a exaltaciones líricas. El fruto de la vid es una baya más o menos redonda y jugosa, la cual nace apiñada con otras, adheridas todas a un vástago común por un pezón, y formando racimos.

Es el momento de la vendimia, donde el viñador aprecia la madurez de las uvas, a la que seguirá la danza del mosto sobre las pecosas «marbeilles» pulverizadas de rojo; de «largas» parecida al hueso de los dátiles; de «mollares» sabrosas; de «doradillas» como oro viejo; de «lairenes» ubérrimas y duras; de «negras» que puras azulean. Las «del rey», «moscateles», «de Africa», etc.

Las cepas tintas y blancas tienen una proporción de pulpa ligeramente superior. Las primeras, pues presentan del 85 al 90 por 100 del peso total del grano.

La composición del mosto, que es un líquido meloso más denso que el agua, en proporción de 1.060 a 1.120, depende, sobre todo, de la riqueza en azúcar. La proporción de agua contenida en el mosto es considerable y representa el 75 a 80 por 100 de su peso.

Los diversos elementos disueltos en agua son, para La Gamay con densidad de 1.087, los siguientes: agua, 75.98; azúcar fermentable, 18.25; bitartrato potásico, 0.66; ácido tartárico libre, malico, etcétera, 0.46; materias nitrogenadas, 0.34; no dosificadas 3.79; materias minerales, 0.07; leño insoluble, 0.45 por cien.

El azúcar de uva está formado por glucosa ( $C^6H^{12}O_6$ ) o azúcares reductores, llamados así porque reducen el licor cupropotásico de Fehling.

Esta glucosa está compuesta por dos azúcares de la misma fórmula química, la dextrosa y la levulosa, que se diferencian en que la dextrosa desvía a la derecha la luz polarizada, y a la izquierda la desvía la levulosa.

La uva es un alimento como de su propia composición se deduce; es también un medicamento de evidente actualidad, pues de antiguo es conocida la cura de uva que se empleaba en el tratamiento de los gotosos, etc., y consistía en la ingestión de un kilo, o más, en cada co-

# El médico y ayuda



## EL FRUTO DE LA VID: LA UVA

mida; las cantidades indispensables para la dieta están determinadas por la edad, peso, talla y, naturalmente, condiciones previas, estado del aparato digestivo, enfermedades que no lo aconsejen.

La belleza del racimo dorado, de púrpura bañado de color azulado-violeta—las intensamente negras..., las verdes como ojos de tigres, tras esa envoltura maravillosa, se encuentra un alimento sano, que puede ser y es medicamento útilísimo en las dietas, protección hepática (para proteger y fortalecer el hígado).

No obstante el 75 y 80 por 100 de agua que por cien gramos de uvas entran a formar parte de su composición, es este fruto de un gran poder nutritivo y estimulante pues se trata de un agua metabólica, de virtudes infinitamente superiores a las más renombradas aguas minero medicinales.

El sabor dulce de las uvas no llega nunca a empalagar es decir, a desagradar, pues los ácidos orgánicos que posee lo disminuyen. La dulzura de este fruto se debe principalmente a los azúcares que forman casi un 20 por 100 de su composición, y, fundamentalmente, a la glucosa.

El poder energético de los Hidratos de Carbono, es decir de los diversos alimentos de composición predominante en azúcares. El azúcar propiamente dicho, de caña o de remolacha, la harina de trigo de arroz, de maíz predominan los citados hidratos. Montañeros, esquiadores, ciclistas, futbolistas, etc., suelen ingerir gran cantidad de zumos de frutas o de miel, que reponen los hidratos de carbono gas-

tados en el ejercicio muscular violento que exige la práctica de sus respectivos deportes.

El hombre es un animal de sangre caliente y homeotermo, es decir, que necesita conservar su temperatura entre 35,5 a 37° o más, para conservar en perfectas condiciones sus funciones orgánicas; y, asimismo, reponer el gasto de energía de sus músculos en funcionamiento durante la marcha.

Un kilogramo de uva, por tener aproximadamente unos doscientos gramos de azúcares o hidratos de carbono, cada gramo de azúcar equivale a cuatro calorías, así es que cuatro por doscientos engendran ochocientas calorías, lo bastante para elevar a cuatro metros de altura veinte quintales o recorrer unos diez kilómetros a la marcha ordinaria.

Otros muchos azúcares, tales como fosfatos potásicos y manganeso y calcio, hierro, fósforo, lecitinas, núcleo proteidos, etcétera, posee fermentos la piel que favorecen la digestión de los glicidos, excitan la función del páncreas (órgano el más importante en la digestión de los azúcares, situado detrás del estómago, desemboca en el duodeno y directamen-

te vierte sus secreciones en la sangre, posee Vitamina C y algunas del grupo B y A).

Transcribo un párrafo del Profesor Aragona, Catedrático de la Universidad de Mesina, que a su vez figura en el trabajo «La Uva», del doctor Castello Roca, y dice así: «La ciencia médica tiende a crear plasmas artificiales y soluciones nutritivas que proporcionan rápidamente al organismo las sustancias que le son más necesarias. Pero en el jugo de la uva se encuentran ya los mejores elementos para alcanzar este fin. La solución nutritiva no ha sido preparada por ningún laboratorio químico, sino por la misma naturaleza, que la dotó de todos los componentes orgánicos e inorgánicos necesarios».

La vendimia ha comenzado, es la uva que mañana será vino, «sale para todos», es régimen alimenticio para los enfermos del aparato digestivo, del hígado, etc., reponen las energías de los deportistas y de cuantos se encuentran cansados. Es alimento y medicamento, es obra de Dios que a todos llega.

DR. RODRIGUEZ PINERO

## Premios de trabajos sobre temas agrícolas

### Los convoca el Instituto de Estudios Agro-Sociales

El Ministerio de Agricultura, según Orden de 25 de junio (B. O. del Estado de 13 de julio), ha convocado los premios "Instituto de Estudios Agro-Sociales" y "Revista de Estudios Agro-Sociales". El primero, consistirá en 25 000 pesetas en metálico y 50 ejemplares impresos del trabajo premiado, versará sobre el tema "El trabajo en la Agricultura española: sus condiciones; medidas para asegurar la continuidad del trabajo; influencia de la mecanización; límites de la colocación de la mano de obra en el campo y procedimiento para transformar profesionalmente y dar empleo a la población excedente".

Los premios "Revista de Estudios Agro-Sociales", son tres de 7.000 pesetas cada uno y 100 ejemplares de la separata del número de la Revista en que se inserte. Los temas para estos premios son los siguientes: "Los contratos agrarios en la realidad actual de España"; "Sistemas de ordenación de la producción agrícola y su posible aplicación en España" y "La colonización en tierra de secano y de nuevo regadío; consecuencias de una y otra, y orden de preferencia en el plan nacional de inversiones".

Podrán presentar trabajos todos los españoles, cerrándose el plazo de admisión de los mismos el día 31 de marzo de 1956.

Las condiciones de extensión, forma de presentación, etc., pueden consultarse en el Instituto de Estudios Agro-Sociales, calle de Los Madrazo, 11.

## Sindicato de Cereales

### Normas de recepción, compras y ventas de trigos y otros productos

#### Circular 328 del Servicio Nacional del Trigo

##### 1. RECEPCION Y CLASIFICACION DE TRIGOS

De acuerdo con el Decreto del Ministerio de Agricultura, de 3 de junio de 1955, que regula la campaña de cereales y leguminosas 55-56, así como con la Circular 5-55 de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, se fijan a continuación los tipos de compra que han de regir en la presente campaña para las distintas variedades

Una vez recibidos en los Almacenes del S. N. T., y siempre que sean trigos destinados al abastecimiento, se hará un solo montón con todas las variedades comprendidas dentro de cada clase comercial, pero nunca deberán mezclarse variedades de trigo pertenecientes a tipos comerciales distintos, aunque sean de la misma clase. Tampoco se mezclarán con las existencias de la campaña anterior.

También se conservarán a estos efectos, separados o en montones distintos, los trigos depreciados, dentro del mismo grado de depreciación, o sea que dentro del mismo tipo de trigo habrá tantas separaciones como grados de depreciación se hagan. Cuando estas operaciones den lugar a complicaciones de almacenamiento que dificulten su normal desenvolvimiento se dará cuenta urgente a la Jefatura Provincial que, por medio de la Ins-

# INFORMACION

# SINDICATOS AGRICOLAS NACIONALES

comerciales de trigo, según los tipos de clasificación comercial, así como las bonificaciones y depreciaciones correspondientes.

Como en años anteriores continuará funcionando, en cada provincia, bajo la alta dirección de los Gobernadores Civiles, la «Junta de Recogida de Cosechas», constituida por circulares de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, para campañas precedentes. Estará integrada por el Ingeniero Jefe de la Jefatura Agronómica, como Presidente; y como vocales, por el Jefe Provincial del Servicio Nacional del Trigo, el Presidente de la Cámara Oficial Sindical Agraria y el Sub-delegado o Secretario Provincial de Abastecimientos y Transportes.

Dentro de cada uno de los cinco tipos comerciales de trigo definidos en el Decreto, se han agrupado las variedades de cultivo más corriente en cada región, teniendo en cuenta, no sólo la manera de comportarse en la molinera, sino también la cantidad y calidad de las harinas producidas.

pección comarcal, resolverá lo más conveniente.

Por tanto, la primera operación que debe efectuar un Jefe de Almacén, al recibir una partida de trigo, consistirá en examinarla detenidamente, para clasificarla en el tipo y clase comercial a que corresponda; a continuación ordenará el pesaje y estibado en el montón de dicha clase comercial. Esta clasificación comprende la tipificación y encasillado comercial del trigo recibido, así como también la comprobación de su estado de humedad, impurezas (en calidad y cantidad) las que servirán para fijar el precio y, en su caso, determinar la bonificación o depreciación establecidas en los cuadros que van a continuación.

Caso de no estar conforme el agricultor con la clasificación que de su trigo establezcan los Jefes de Silo, Centro o Almacén, podrá recabar el auxilio y asesoramiento en la calificación de sus trigos de una representación de la Hermandad Sindical Local, en cuyo caso,

el Jefe de Almacén recabará también el asesoramiento del fabricante de harinas más próximo. Si en esta reunión no se llega a un acuerdo en la clasificación, se tomarán muestras oficiales por triplicado de 250 gramos cada una, debidamente numeradas, selladas y fechadas, firmadas por el Jefe de Almacén y el labrador. Una de dichas muestras será entregada al agricultor, y las otras dos se enviarán a la Jefatura Provincial del S. N. T. Esta, urgentemente, remitirá una de ellas a la Jefatura Agronómica de la Provincia. Las determinaciones analíticas sobre la muestra recibida, servirán a la Jefatura Agronómica para dictar la clasificación de la partida. Contra la resolución de las Provincias, se podrá recurrir en alzada, dentro del plazo de diez días hábiles, ante la Delegación Nacional del S. N. T., cuyos fallos serán inapelables. En este caso la Jefatura Provincial remitirá a la Delegación Nacional la tercera muestra que obra en poder de la Jefatura Provincial. Mientras dura la tramitación de estos casos de discordancia y, hasta tanto que se dicte fallo definitivo, se considerarán las partidas de trigo que dieron lugar a este procedimiento como en depósito en el Almacén del S. N. T. extendiendo a efecto un vale provisional (y nunca un negociable A4-AC-1).

El S. N. T. utilizará al máximo los silos y almacenes de que dispone y los Jefes Provinciales propondrán, anticipadamente, las ampliaciones convenientes.

En lugar preferente podrán aceptarse los almacenes que siendo independientes de las harineras y entregando la llave ofrezcan los fabricantes, quienes podrán proceder a la adquisición de los trigos allí almacenados con preferencia en el momento de la venta o a su propia solicitud, con traslado de la mercancía vendida a su fábrica, todo ello de acuerdo con las normas que durante la campaña dicte la Delegación.

Cuando los graneros o almacenes a cargo de un Jefe de Almacén se hallen ocupados con trigo al 75 por 100 de su capacidad útil, se dará cuenta urgente al Jefe Provincial, para que adopte las medidas de regulación de las compras y de las salidas co-

respondientes. En caso de que la Jefatura no halle solución normal (hallándose todos los almacenes de la provincia en estas condiciones), dará cuenta a la Delegación Nacional proponiendo las soluciones que considere más adecuadas.

En todo momento el Jefe de Almacén velará por el buen estado de conservación de los locales a él confiados, así como de los trigos contenidos en los mismos, comunicando urgentemente cualquier alteración o previsión de avería, dando inmediata salida, dentro de las órdenes de adjudicación que reciba, a aquellas partidas que no ofrezcan garantía suficiente de buena conservación.

## 2. PRECIO DE COMPRA

Una vez clasificadas las partidas, el Jefe de Almacén procederá a realizar las operaciones administrativas correspondientes. Con objeto de facilitar su trabajo sin disminución de la eficacia y para abreviar las entradas físicas del trigo en los almacenes, con la finalidad de que el agricultor esté en éstos el menor tiempo posible, evitando estacionamientos de vehículos a la puerta de los almacenes, una vez clasificadas las partidas y fijado su precio, los Jefes de Almacén procederán únicamente a rellenar y expedir el contrato negociable A4-AC-1, sin realizar anotaciones en el dorso del C-1 original del agricultor (Tabla 8.ª). No obstante, para llevar el indispensable control estadístico de la recogida de cosecha, al llegar los partes A-1 a las Jefaturas Provinciales, éstas pasarán a los duplicados del C-1 de los agricultores, que obran en la misma, la correspondiente reseña de las entregas que hayan efectuado, cuyos negociables irán reseñados en los partes A-1 recibidos de las Jefaturas de Almacén.

De acuerdo con el artículo 10 del Decreto, los precios que para el trigo y centeno aparecen en el anejo número 1, son los correspondientes a los meses de junio a octubre de 1955, ambos inclusive; en los meses sucesivos estos precios serán incrementados, en concepto de depósito y conservación de mercancía, por el agricultor, según la escala de incremento establecida a continuación:

		TRIGO		CENTENO	
Noviembre	= Precio inicial, más	2	ptas./Qm.	Más 2	ptas./Qm.
Diciembre	= " " " "	4	"	" 3	"
Enero	= " " " "	6	"	" 4	"
Febrero	= " " " "	8	"	" 5	"
Marzo	= " " " "	10	"	" 6	"
Abril	= " " " "	12	"	" 7	"

### 3. COMPRA Y RECEPCION EN HARINERA

Cuando la retirada de trigos procedentes de la cosecha anterior que forman la reserva nacional lo aconseje, la Delegación Nacional autorizará esta modalidad de compra con preferencia a los fabricantes que hayan colaborado normalmente con este S. N. T. en la adquisición de trigos por el sistema de aval, regulada por el oficio circular número 318/32317, de 30 de abril de 1955.

Los fabricantes que así lo deseen podrán proponer la recepción directa en sus fábricas, del trigo procedente de agricultores que estén conformes con esta forma de entrega. Previo examen de la propuesta y aprobación por la Jefatura Provincial, se trasladará el Jefe de Almacén a las fábricas en los días señalados en el calendario de recogida, realizará la recepción del trigo del agricultor formalizando el correspondiente negociable A4-AC-1, y simultáneamente su entrega al fabricante.

Este método es el único utilizable para recepción en fábrica, siendo ilegal todo depósito en fábrica sin pago previo.

Para efectuar esta recepción en fábrica, siempre por el Jefe de Almacén y en el día señalado en el calendario de recogida, es requisito indispensable, que el harinero haya efectuado el ingreso previo, presentando el B-1 en la Jefatura Provincial y por ésta se hayan extendido el C-8 y C-6 correspondientes, cuyos documentos, respectivamente, van dirigidos al Jefe de Almacén y al Harinero.

Si el harinero, desea seguir recibiendo en estas condiciones, es absolutamente necesario que efectúe otros ingresos con la anticipación suficiente para que, a su tiempo, estén en poder del Jefe de Almacén las órdenes de entrega C-8.

Igual trámite de ingreso previo y presencia de Jefe de Almacén se seguirá en las retiradas por los fabricantes, sin pasar por almacén del S. N. T., de las partidas que se les adjudique procedentes de compras en depósito, en granero de los agricultores.

Si alguna partida de las recibidas en fábrica fuese apta para simiente, el Jefe de Almacén, previo pago al agricultor, extendiendo el A-4-ACJ1, la dejará depositada e inmovilizada en fábrica. Inmediatamente dará cuenta a la Jefatura Provincial enviando muestra, quien decidirá su utilización como simiente o venta al fabricante para molturación.

### 4. COMPRAS EN DEPOSITO

En las partidas de alguna importancia, consideradas como tales todas las superficies superiores a 5.000 kg., y siempre que los graneros o paneras de los productores ofrezcan garantías para la buena conservación de las partidas que ofrezcan en venta, las Jefaturas Provinciales podrán autorizar a los Jefes de Almacén a efectuar compras en depósito a solicitud de los labradores, quedando el grano almacenado en los graneros o paneras del agricultor depositario. A este efecto, los Jefes de Almacén propondrán a la Jefatura Provincial las compras de trigo que les sean ofrecidas en estas condiciones por los labradores, y cuando se juzgue necesarias, informando a la Jefatura Provincial de la solvencia del peticionario y fiadores que ofrezca, en caso de optar por la auto-aseguración. Los Jefes de Almacén no procederán a extender contrato alguno de compras en depósito sin la previa conformidad de la Jefatura Provincial. Estas compras en depósito habrán de fomentarse donde y cuando las necesidades lo aconsejen.

En el momento de efectuarse el Contrato de depósito, según el modelo en vigor que se acompaña, el Jefe de Almacén extenderá el contrato negociable A4-AC-1, por la cantidad depositada y al precio correspondiente al tipo comercial en que figure la variedad comprada, con la bonificación o depreciación que corresponda, y de acuerdo con el suplemento de prima fijada para el mes en que se formaliza la operación, en concepto de depósito y conservación. Cuando se ordene la retirada de la cantidad depositada, se extenderá el contrato A4-AC-1 correspondiente al suplemento de las primas por depósito y conservación, cuya cuantía aplicable será la diferencia entre los suplementos de prima del mes en que se retira el trigo depositado y la que correspondió al mes en que se instituyó el depósito, limitándose los efectos de los contratos que se otorguen a la campaña en curso.

Cuando se realice el depósito con pesada exacta en el granero del trigo sano y seco, y en él sólo se halle la partida objeto del depósito en perfecto estado, figurará en el contrato la cantidad total de trigo pesada, siendo responsable el depositario de la conservación en calidad y cantidad de la partida contratada y cobrada, de la cual responde plenamente.

Si no se pesa el trigo, habrá de procederse a realizar un aforo con las mayores garantías posibles, pasando a contratar la

partida siempre por defecto, y figurando en el contrato el 90 por 100 como máximo de la cantidad aforada. Al retirar el trigo se harán dos contratos negociables A-4-AC-1 complementarios, uno correspondiente a las diferencias de suplementos de prima por conservación y depósito de la cantidad contratada, y el segundo por la diferencia entre la cantidad retirada y la contratada; en este segundo contrato figurará en el precio el suplemento de prima correspondiente al mes de retirada.

Al figurar en los contratos las cláusulas alternativas 5.<sup>a</sup> y 5.<sup>a</sup> bis; y 8.<sup>a</sup> y 8.<sup>a</sup> bis, se tendrá muy en cuenta que sólo será de aplicación una de las de cada número, debiendo escribir el Jefe de Almacén sobre la no usada y en diagonal la palabra «anulada».

Para disminuir las dificultades iniciales de almacenamiento, se fomentará este sistema de compra en cuanto sea posible. Si para lograr este objetivo fuera conveniente rebajar la cuantía de 5.000 kg. de trigo por cada contrato, las Jefaturas propondrán a esta Delegación las cifras límite que consideran adecuadas a las características de cada provincia, justificándolo debidamente.

## 5. CALENDARIO DE RECOGIDA Y HORARIO DE RECEPCIÓN

En los días 20 al 24 de cada mes, los Jefes Provinciales del S. N. T. confeccionarán el calendario de recogida para el mes siguiente, al que darán la máxima publicidad, publicándolo en el «B. O. de la Provincia» del día 25 (o inmediato) de cada mes, y por cuantos otros medios juzguen necesario.

Al fijar este calendario de recogida, tendrán en cuenta los silos, almacenes y sub-almacenes dependientes de cada Jefatura de silo o de almacén, así como la recepción que hayan aprobado en harineras. En cada caso deberán tomar en consideración las compras y adjudicaciones previstas, a cuyo efecto los Jefes Provinciales, los Inspectores Comarcales y los Jefes de Almacén, estarán en relación constante con agricultores y fabricantes para prever con la conveniente anticipación las operaciones que puedan realizarse, y para tomar las medidas convenientes para su mejor y más normal ejecución.

Este calendario de recogida habrá de ser conocido, tanto por los fabricantes como por los labradores, para que no efectúen transportes inútiles, a los almacenes del S. N. T.,

en días en que éstos estén cerrados por recibirse en harineras o en otros locales.

Para hacer este estudio tendrá en cuenta cada Jefatura, como bases fundamentales, las siguientes:

- a) Dar las máximas facilidades a los agricultores para la entrega de trigo.
- b) Fomentar su entrega, en cuanto sea posible, evitando toda desviación y uso indebido.

Teniendo en cuenta que, en esta primera época, habrá muchos labradores que quieran entregar sus productos y formalizar sus cartillas de canje de trigo, en cada semana, deben abrirse por lo menos una vez todos los silos, almacenes y sub-almacenes, sin perjuicio de que, cuando las entregas estén ya terminando y no haya peligro de desviaciones al mercado clandestino, los días de recepción, en algunos de ellos, se espacien por períodos superiores a la semana, teniendo en cuenta la compra probable en cada localidad y las paneras de que se disponga.

Para facilitar la recogida deben adscribirse a cada silo, almacén o sub-almacén los pueblos que en él deban entregar sus productos preferentemente, sin perjuicio de que, si algún agricultor desea entregar en otro almacén distinto, lo solicite de la respectiva Jefatura Provincial, que lo podrá autorizar con las garantías oportunas.

El horario de apertura de los silos y almacenes se establecerá procurando dar la mayor facilidad y eficacia de la recepción, empezando a recibir a las ocho de la mañana y continuando la recepción hasta que se despachen todos los que esperan turno y hayan llegado antes de las doce horas, no cerrando antes de las trece horas. Por la tarde se abrirán los locales donde corresponda recibir a las dieciséis horas y continuará la recepción hasta despachar el último vehículo, permaneciendo abierto el silo o almacén, aun en el caso de que no haya ningún agricultor esperando turno, hasta que por falta de luz natural se haga difícil la buena recepción.

Al variar la duración del día se modificará la hora de apertura y cierre de la tarde, de acuerdo con la duración de la luz, pero nunca se abrirá después de las quince horas. Por la mañana, podrá igualmente irse retrasando la hora de apertura hasta las nueve horas.

Las operaciones de canje con trigos de la nueva cosecha podrán autorizarse tan pronto lo soliciten los agricultores, previa formalización de la «Tabla 7» del C-1, por el Jefe de Almacén, utilizándose trigos de la cosecha

anterior para entregar a los fabricantes, en tanto haya existencias en almacenes de normal abastecimiento.

## 6. VENTAS Y PRECIOS

### a) Regulación de las ventas.

El trigo de la nueva cosecha que se vaya adquiriendo no será objeto de venta hasta dar la salida normal a los trigos que forman la reserva constituida en la campaña anterior.

En cada una de las inspecciones de Zona, realizará un estudio urgente, teniendo en cuenta las propias disponibilidades y ventas de las provincias de su zona, comunicando a esta Delegación la fecha en que desde este punto de vista aparece conveniente autorizar la mouturación de trigo nuevo en cada provincia.

La Delegación Nacional, determinará las fechas en que resulte posible autorizar la venta y mouturación de trigos nuevos en cada provincia.

### b) Ventas para abastecimiento nacional.

Los precios de venta por el S. N. T. de trigo y centeno serán los de compra por el mismo, en el mes de marzo, de cada tipo comercial aumentados en 8 pesetas por quintal métrico para gastos comerciales del S. N. T., más 4 pesetas por quintal métrico para compensar al S. N. T. de las pérdidas y gastos producidos por indemnizaciones a trigos limpios, mermas por diversas causas en la campaña y almacenamiento de sobrantes o stocks para campañas siguientes.

De acuerdo con los párrafos cuarto y quinto del artículo once del vigente Decreto de 3 de Junio de 1955, en los trigos que se encuentren en silo o graneros mecanizados se incrementará el anterior precio de venta en 1.50 pesetas por quintal métrico y cuando además se hallen provistos de vía apartadero utilizable, este aumento será de 3.00 pesetas.

### c) Ventas para Intendencia de los Ejércitos, Marruecos y Colonias Canarias:

Se darán en cada caso de acuerdo con Ordenes aprobadas por la Superioridad.

### d) Ventas de trigos finos especiales.

De acuerdo con el último párrafo del artículo 11 del Decreto regulador de la campaña, las Jefaturas Provinciales que reciban los trigos especiales definidos como «Ambar Durum»

en la hoja 8.<sup>a</sup> de anejo número 1 de esta Circular, lo retendrán sin vender a disposición de la Delegación.

Igualmente, y para facilitar la mezcla con otros trigos de peor calidad, las ventas a fabricantes de trigos de las variedades Impeto y Florencia Aurora, Ariana y otros finos equivalentes, excesivamente solicitados, se realizarán en forma limitada. Para ello cada adjudicación de estos trigos llevará implícita la adjudicación de otra cantidad que se estipule de otros trigos que sean menos solicitados, por calidad o situación, en la provincia, procurando también descongestionar almacenes donde se produzca peligro de paralización de compras, siempre respetando el derecho de elección del fabricante entre los diversos almacenes en igualdad de condiciones que se le indiquen.

### e) Pesada y situación de la mercancía.

En todas las ventas el S. N. T. entregará la mercancía envasada y pesada a pie de báscula, siendo de cuenta del adjudicatario suministrar el envase, así como los gastos que origine la retirada de la mercancía desde pie de báscula a su destino, no admitiéndose reclamación alguna a partir de este momento. Si, por cualquier circunstancia, no se encontrase conforme el adjudicatario con la calidad, o clasificación de la partida concedida, se seguirá la misma tramitación ya indicada al hablar de la recepción de los trigos, lo que sin paralización de la operación de retirada, servirá para aplicar, en su día, la modificación de precios correspondiente, caso de que el análisis oficial no coincidiese con la clasificación dada por el Jefe de Almacén.

## 7. CENSO PROVINCIAL DE HARINEROS

Según establece la Circular 5/55 de C. A. T., vigente para la actual campaña cerealista, todos los fabricantes de harinas, por el hecho de serlo, están autorizados para realizar compras de trigo en la cantidad y calidad que desee en cualquier provincia y almacén del S. N. T.; sin más limitaciones que las que pueda establecer la propia C. A. T. cuando se considere conveniente.

De acuerdo con lo anterior, en cada Jefatura Provincial del S. N. T. se abrirá un registro especial de fabricantes de harinas, cuyas harineras estén enclavadas dentro de la pro-

vincia. En dicho registro figurará el nombre de la fábrica, término municipal, nombre del harinero, capacidad molidora, cantidades de trigo compradas y fecha de su compra, así como tipo y precio del trigo comprado.

Asimismo, por la Jefatura Provincial del S. N. T. se extenderán credenciales de compra, que se remitirán separadamente a cada Jefatura a favor de los fabricantes de su provincia, cuyas credenciales servirán para acreditar su condición de fabricantes de harinas, ante otras Jefaturas Provinciales distintas de aquella en que esté enclavada su industria, y poder realizar compras mediante su presentación.

Toda compra que realice un fabricante en provincia distinta de la suya, deberá ser inmediatamente comunicada por el Jefe Provincial del S. N. T. de la provincia vendedora a la que extendió la credencial, a efectos de que por esta última se realice el oportuno asiento de compra efectuada, en el censo-registro provincial correspondiente.

Las credenciales de compra que extiendan las Jefaturas Provinciales del S. N. T. a cada fabricante de su provincia, constarán de los mismos datos que figuran en el censo provincial antes descrito, y cada vez que realice una compra de trigo, la Jefatura Provincial vendedora hará constar en diligencia breve la operación realizada, en la misma credencial.

Las peticiones de trigo que formulen los fabricantes de harinas serán cumplimentadas por riguroso orden de financiación de las partidas, no admitiéndose reservas o condiciones de ninguna clase.

## 8. POSIBLES ASIGNACIONES FORZOSAS DE TRIGO POR CAUSAS ESPECIALES

Si a pesar de las medidas adoptadas por esta Delegación se presentaran casos de almacenes en que por su situación, dificultad de medios de transporte y vías de comunicación u otras causas no fuera posible dar salida a los trigos almacenados, y ello diera lugar a congestión permanente que impidiera continuar recibiendo en ellos, esto es, ante la posible paralización de compras en zonas, las Jefaturas Provinciales del S. N. T. deberán adoptar las medidas que consideren más convenientes, para facilitar la más rápida posible salida del trigo de dichos almacenes, y, en todo caso, si no pudiera lograr dicho fin, comunicará con informe detallado en que se especifique los almacenes que se encuentren en estas condiciones y las cantidades, tipos

y precio de los trigos que estima necesario sean adjudicadas con carácter forzoso, a fin de resolver el problema de su salida y de asegurar la continuidad de la recepción. En cumplimiento de lo establecido en el artículo 11 del Decreto regulador de la campaña, esta Delegación elevará a la Superioridad las propuestas reglamentarias de adjudicación forzosa.

Las adjudicaciones forzosas que se autoricen deberán ser ejecutadas en los plazos fijados, dando cuenta inmediata a esta Delegación Nacional en caso contrario, a efectos de proponer a la C. A. T. la imposición de la sanción correspondiente, procediendo además a incoar el oportuno expediente de acuerdo con la Circular 701.

Los trigos de importación, caso de que no fueran voluntariamente adquiridos por los fabricantes con la necesaria rapidez, serán objeto asimismo de adjudicación forzosa, en las mismas condiciones apuntadas en el párrafo anterior.

## S. CANONES DE MOLTURACION Y MAQUILA

Durante la actual campaña 1955-56, el canon de molidura para las reservas del agricultor (canje) será el acordado por la Orden del Ministerio de Agricultura de 21 de julio de 1954 («B. O. del E.» del 26-7-54), que fué fijado en un valor constante y máximo de 31 pesetas por quintal métrico de grano.

Y para que el canon de maquila a cobrar por los molineros maquileros está determinado por la Orden del Ministerio de Agricultura de 1 de julio de 1954 («B. O. del E.» de 2-7-54).

Sobre estos cánones no podrán cargar los fabricantes cantidad alguna, ya que no quedan grabados por el canon de regulación que fija la circular 5/55 de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes.

## 10. INFORMACIONES SOBRE HARINAS

Como en la campaña pasada, en esta de 1955-56 siguen suprimidas las propuestas de precios de harinas.

Únicamente a efectos estadísticos, las Jefaturas Provinciales remitirán quincenalmente a esa Delegación Nacional, partes en las que se consigne las cantidades de harinas panificables vendidas por los harineros de las res-

pectivas provincias y sus precios de venta, de acuerdo con el modelo establecido.

A efectos estadísticos, las Jefaturas Provinciales remitirán quincenalmente, junto con el P-4 (resumen de H-1 provinciales) en el que figuran los precios mínimo, máximo y más frecuente, de las harinas vendidas durante la quincena en esa provincia, una nota informativa sobre la marcha del mercado de harinas.

## 11. CIRCULACION DE MERCANCIAS

De acuerdo con el artículo 18 del Decreto, el trigo con sus harinas y las harinas panificables de centeno no podrán circular sin ir acompañados de la guía de circulación correspondiente, que será extendida para el trigo por el Jefe Provincial del S. N. T., quien actuará con dificultades delegadas de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, y para las harinas por esta última Entidad.

Se exceptúa, sin embargo, el trigo y el centeno, que se traslada desde las fincas o pañeras de agricultores a los Almacenes del S. N. T. o a los molinos maquileros para su molturación; o de una finca a otra de un mismo propietario, dentro de la misma provincia; en cuyo caso bastará que vayan acompañados del C-1 o documento que oportunamente establezca el S. N. T.

Si el traslado se verifica entre fincas de un mismo propietario, pero en distinta provincia, se necesitará permiso especial del Delegado Nacional del S. N. T. o del Jefe Provincial por el autorizado.

Asimismo, el Delegado Nacional fijará aquellas zonas de provincias limítrofes en las que podrá autorizarse el régimen de transporte de trigo producido en una de ellas a los almacenes o molinos de la otra. A este efecto, las Jefaturas Provinciales deberán elevar a esta Delegación Nacional las propuestas correspondientes.

## 12. OTROS PRODUCTOS DISTINTOS DEL TRIGO Y DEL CENTENO

De acuerdo con el artículo 10 del Decreto regulador de la campaña, los precios de compra por el S. N. T. de las distintas variedades comerciales de los cereales y leguminosas que voluntariamente quieran entregar los agricultores en los almacenes del S. N. T.

serán los que se especifican en el anejo número 3.

Se considerarán como tipos normales, únicos que podrán ser adquiridos por el S. N. T. los siguientes:

Para las leguminosas de consumo humano, los que contengan hasta un 2 por 100 entre impurezas y granos partidos.

Para los piensos, hasta el 2 por 100 de impurezas con las siguientes especificaciones:

Maíz: peso específico mínimo de 70 kg. por hectolitro y humedad no superior al 14 por 100.

Cebada: peso específico mínimo de 58 kg. por hectolitro y humedad no superior al 12 por 100.

Avena: peso específico mínimo de 48 kg. por hectolitro y humedad no superior al 12 por 100.

Todos los productos serán entregados en los almacenes del S. N. T. sanos, secos y en condiciones de normal conservación.

La posibilidad de aceptar en todos los almacenes del S. N. T. estos productos, queda subordinada a la existencia de capacidad de almacenamiento en exceso sobre la necesaria para seguir realizando compras normales de trigo. En todo caso, cada Jefatura Provincial comunicará a esta Delegación con carácter de urgencia, los almacenes situados en estación de ferrocarril que han de estar en condiciones de recibir a todo lo largo de la campaña estos productos, lo que una vez comprobado, será debidamente puesto en conocimiento de los agricultores de la provincia.

Cuando las Jefaturas vean estos almacenes próximos al agotamiento de su capacidad de almacenamiento, lo comunicarán a esta Delegación, que autorizará su traslado indicando el destino oportuno.

No son de aplicación a estos productos, hasta nueva orden, los contratos de compraventa en depósito, pero ha de darse al agricultor la seguridad de que dentro de la campaña en curso, el S. N. T. adquirirá todas las partidas que le hayan sido ofrecidas, siempre que sean de las condiciones comerciales normales definidas en estas normas.

Los precios de venta de estos productos en almacén de recepción serán los de compra correspondientes, que no sufrirán alteración a lo largo de toda la campaña, incrementados en 8 pesetas por quintal métrico para sufragar los gastos comerciales, almacenamiento y financiación del S. N. T.

### 13. PRECIOS DE COMPRAVENTA EN EL MERCADO LIBRE

Los Inspectores Comarcales y los Jefes de Almacén, informarán a su Jefatura Provincial de las operaciones conocidas de los productos distintos del trigo y centeno y de los precios a que se han realizado, procurando hallarse eficazmente informados de la marcha de estos mercados. Asimismo denunciarán a la Jefatura Provincial, con carácter de urgencia, toda operación clandestina de trigo y centeno que puedan conocer o sospechar, vigilando y denunciando igualmente el canje ilegal entre agricultores y fábricas y molinos.

La Jefatura Provincial reunirá estas informaciones y remitirá a la Delegación Nacional el correspondiente informe quincenal, en el que figurarán las operaciones y precios producidos más característicos y que terminará con un resumen en que haga constar su apreciación personal sobre la tendencia del mercado, y actuará con toda rapidez y energía en los casos que le sean denunciados según el párrafo anterior, independientemente de las demás gestiones normales de la Inspección del Servicio.

Queda anulada la Circular número 315, que regulaba la campaña anterior.

Dios guarde a V. S. muchos años.

Madrid, 30 de junio de 1955.—El Delegado Nacional, M. Cavero.



## Sindicato de Frutos

### SE MANTIENEN LAS NORMAS DE LA CAMPAÑA PIMENTONERA PARA 1955-56

#### Una orden conjunta de los Ministerios de Agricultura y de Comercio

El B. O. del 19 de agosto inserta una Orden conjunta de los Ministerios de Agricultura y Comercio de fecha 17, cuyo texto dice así:

«Persistiendo en la actualidad las circunstancias que motivaron la publicación de la Orden conjunta de estos Ministerios, de fecha 19 de agosto de 1954 (*Boletín Oficial del Estado* núm. 241, de 29 de agosto del mismo), por la que se regulaba la campaña pimentonera 1954/55.

Estos Ministerios de Agricultura y de Comercio disponen:

Se mantienen en vigor durante la campaña pimentonera 1955/56, las normas aprobadas para la campaña anterior por Orden conjunta de estos Ministerios de 19 de agosto de 1954.»

### SE MANTIENE LA LIBERTAD DE COMERCIO DE LA ALMENDRA Y LA AVELLANA

Regulación de la exportación de ambos frutos durante la campaña 1955-56

Orden conjunta de los Ministerios de Agricultura y Comercio

El B. O. del 9 de agosto ha publicado una Orden conjunta de los Ministerios de Agricultura y Comercio de fecha 21 de julio, cuyo texto damos a continuación.

«El resultado de las últimas campañas de almendra y avellana se entiende plenamente beneficioso para los intereses del Estado y para los ciclos productor, almacenista y exportador de los referidos frutos.

Es, en consecuencia, lógico que se mantengan para la próxima campaña los mismos principios que rigieron en la que ahora termina, aumentándose, en lo posible, el beneficio concedido en precio a los agricultores, de acuerdo con las posibilidades de comercialización que se prevén para los frutos.

En razón de lo expuesto,

Estos Ministerios tienen a bien disponer lo siguiente:

1.º Se mantiene la libertad de comercio, circulación y precio de la almendra y la avellana en todo el territorio nacional con destino al consumo en el mismo.

2.º Será asimismo libre la circulación en el interior de los frutos para la exportación, quedando, no obstante, regulado su comercio por las normas generales del Ministerio del Ramo, por la presente Orden y por las disposiciones complementarias que dicte la Comisión para el Comercio de la Almendra y la Avellana.

3.º Los almacenistas adquirirán, con destino a la exportación, toda la almendra y la avellana que por los agriculto-

res se les entregue, la que, a su vez, comprarán los exportadores a través de las Juntas de Compras.

4.º El fruto que el almacenista reciba con destino a la exportación será abonado por éste, por kilogramo de fruto sano, seco, limpio y sin enranciar, a pie del almacén de almacenista, en plaza exportadora, a los precios siguientes:

Pesetas

*Almendra en grano o pepita*

Valencianas, esperanzas, comunas, romeras, ardalas, corcheras, planetas y similares.	19.00
Marconas ... ..	20,25
Jordanas, larguetas, pestafietas y similares ... ..	19,50
Mallorca-propietario (con trozos) y similares ... ..	18.40
Amargas ... ..	17.50

*Almendra en cáscara*

Mollar de la Península ... ..	6.40
Mollar de Ibiza ... ..	5.90
Fitas ... ..	5.60

*Avellana*

En grano ... ..	19.25
-----------------	-------

Para la almendra en cáscara dura y para la avellana en cáscara, el precio será el proporcional a su rendimiento en grano o pepita, cuyo rendimiento podrá ser fijado por la Comisión en aquellas zonas en que el Organismo lo estime necesario.

Cuando el agricultor entregue en almacén de almacenista no situado en plaza exportadora, sufrirán los anteriores precios la reducción correspondiente a los gastos de transporte y arbitrios desde el almacén de entrega hasta la plaza exportadora más próxima. Si el fruto no es sano, seco, limpio y sin enranciar, o se trata de destrios, el precio sufrirá la reducción proporcional a su desmérito.

Los almacenistas al entregar el fruto a los exportadores cargarán sobre los precios fijados anteriormente el margen que, por almacenamiento, entrega y beneficio señalen los Vocales ejecutivos de la Comisión.

5.º Cuando el fruto con destino a la exportación sea entregado por los agricul-

tores a los almacenistas antes del 31 de diciembre de 1955, los anteriores precios tendrán un aumento de 0,50 pesetas por kilogramo de mercancía en pepita o grano, o su equivalencia en cáscara.

6.º Para que la comisión tenga conocimiento en todo momento de las existencias de almendra y avellana en poder de almacenistas, descascaradores y exportadores con destino a la exportación, estos comerciantes están obligados a remitir a la Comisión una relación del movimiento de existencias, con la periodicidad que ésta señale.

7.º Los almacenistas, descascaradores y exportadores llevarán obligatoriamente al día cuenta de entradas y salidas de almendra y avellana, abriendo, por separado, los libros correspondientes, que tendrán en todo momento a disposición de las inspecciones que se ordenen por los Vocales ejecutivos de la Comisión o por los Organismos competentes.

8.º Para satisfacer los gastos que se originen en el funcionamiento de la Comisión para el Comercio de la Almendra y Avellana, mediante el presupuesto aprobado al Organismo, como autónomo, de la Administración del Estado, subsistirá, exclusivamente para el fruto que se exporte, el canon de 0,15 pesetas por kilogramo en grano o pepita, o su equivalencia en cáscara, establecido en la Orden conjunta de estos Ministerios, comunicada en 30 de marzo de 1949.

9.º Para el mejor desarrollo de los planes de exportación, cuya iniciativa y ejecución son misiones fundamentales de la Comisión, será preciso el informe previo de la misma en todas las solicitudes de exportación que se eleven a la resolución de la Dirección General de Comercio y Política Arancelaria.

10. Queda prohibido el almacenamiento de almendra y avellana con fines especulativos y facultados los Vocales ejecutivos de la Comisión para estimar, en cada caso, la cantidad que entienden suponen almacenamiento ilícito, atendiendo a las circunstancias que concurren. Queda, además, facultada la Comisión para adoptar cuantas medidas estime convenientes, a fin de prevenir y reprimir cualquier infracción que crea puede constituir menoscabo de los intereses generales del Estado en la exportación de la almendra

y avellana pudiendo llegar incluso a la inmovilización de las partidas de almendra y avellana que juzgase sospechosas, cuyo destino para el mercado interior o exportación determinará la propia Comisión. La referida facultad de inmovilización puede practicarla la Comisión en cualquier punto de los ciclos productor o comercial en que se encuentre la mercancía.

11. Las Regulaciones de la presente Orden y aquellas que, en cumplimiento de la misma, dicte la Comisión deberán ser vigiladas en su ejecución por la propia Comisión y por todas las Autoridades competentes, y sus contraventores serán sancionados con arreglo a lo establecido en las disposiciones vigentes.»



## Sindicato del Olivo

### NORMAS PARA LA CAMPAÑA DE ACEITUNA DE VERDEO 1955-56

Determinación de las provincias en que podrá realizarse

Una orden que publica el «Boletín Oficial del Estado» dando normas para la campaña de aceituna de verdeo 1955-56 dispone que el aderezo de la aceituna en verdeo al estilo sevillano podrá realizarse únicamente en las siguientes provincias, y para las variedades que se indican, con frutos que reúnan características adecuadas para recibir dicho aderezo, procedentes de olivares típicos de verdeo:

En la provincia de Sevilla las variedades denominadas manzanilla fina, manzanilla serrana, gordal, rapasalla y morón; en la de Huelva, manzanilla fina y manzanilla serrana; en la de Badajoz, la variedad carrasqueña y manzanilla serrana; en la de Córdoba, la manzanilla cordobesa o cordobí y la gordal; en la de Cádiz, la variedad morón.

El aderezo de aceituna en negro o en cualquier otra forma que no sea la de verdeo sevillano, será libre en todo el territorio nacional, no pudiendo ser sometidas para su aderezo al proceso de fermentación láctica en salmuera las aceitunas endulzadas previamente con sosa.

La recogida de aceituna para aderezo podrá realizarse cuando su estado de maduración así lo aconseje y estime conveniente el agricultor, debiendo terminarse cuando menos ocho días antes de ser iniciada o autorizada la recogida de aceituna para almazara, salvo la de aderezo en verde estilo sevillano, cuya recogida terminará el 30 de octubre.

Queda en libertad de comercio, circulación y precios las aceitunas destinadas a aderezo, con excepción la de verdeo a estilo sevillano, que deberán hacerlo provistas de la documentación que la Junta de Aceituna de Verdeo acuerde para el mejor control.

Para poder aderezar aceituna en verde al estilo sevillano será necesario estar inscrito en el Registro de Aderezadores de la Junta de Aceituna de Verdeo y contar con la especial autorización de la misma. Las aceitunas aderezadas en verde al estilo sevillano en almacenes que no estén inscritos en el Registro de la Junta, así como las que no sean de variedad autorizada, serán consideradas clandestinas y se sancionará la infracción por la Secretaría General Técnica del Ministerio de Agricultura, a propuesta de la Junta de Verdeo.

También dispone la orden que los industriales aderezadores abonarán un canon de una peseta por cada 50 kilogramos de aceituna.

### NORMAS POR LAS QUE SE REGULAN LOS ACEITES DE OLIVO, GRASAS INDUSTRIALES Y JABONES

Circular 6/55 de la Comisaría de Abastecimientos por las que se regula la campaña 1955-56

Dispuesto por la superioridad continúa vigente para la próxima campaña oleícola de grasas industriales y jabones 1955-56 la Orden de la Presidencia de 24 de noviembre de 1954 («Boletín Oficial del Estado» del 26) que reguló la de 1954-55, a tenor de lo que dispone el artículo 25 de dicha disposición, que la declara prorrogada en tanto no sufra anulación o modificación al final de alguna campaña, debidamente autorizado por los señores Ministros de Industria, de Agricultura y de Comercio, he tenido a bien dictar para

la regulación de la indicada campaña las siguientes normas:

## I.—ALCANCE DE LA INTERVENCION

Artículo 1.º Quedan intervenidos por esta Comisaría durante la campaña oleícola 1955-56 los siguientes productos:

a) La totalidad de la aceituna de almazara y los aceites de oliva que de ella se obtengan.

b) Los aceites comestibles importados del extranjero.

c) Todos los frutos y semillas oleaginosos que se importen y se determine por esta Comisaría General sean destinados a la obtención de aceites comestibles.

d) Dentro de un régimen de libertad de precios y contratación, y con las modalidades que para cada uno de ellos se detallan: los crujos grasos, los aceites de orujo y grasas industriales, aceites de semilla de producción nacional, los jabones y los productos derivados.

Los aceites de linaza y ricino serán intervenidos por la Secretaría General Técnica del Ministerio de Industria o Secretaría General Técnica del Ministerio de Agricultura, según las respectivas competencias de las mismas.

## II.—ACEITUNA

Art. 2.º Las Comisarías de Zona con sus medios y los de las Delegaciones provinciales de Abastecimientos establecerán por información directa los cálculos de las cosechas probables en sus respectivas zonas.

Art. 3.º Todas las Almazaras que no se hallen afectadas por sanción o por cierre decretado por la Secretaría General Técnica del Ministerio de Agricultura en virtud de lo establecido en el artículo 5.º de la Orden de la Presidencia de 24 de noviembre de 1954 («Boletín Oficial del Estado» número 330) y deseen trabajar durante la campaña, lo comunicarán a la Delegación Provincial respectiva en modelo impreso anexo número 7.

Cuantas incidencias o dificultades se presenten para el cumplimiento del régimen de trabajo señalado por cada almazara deberán ser comunicadas por el procedimiento más rápido, y a través de la Alcaldía correspondiente, a la Delegación Provincial, a la par que se anote en el «Libro de Almazaras».

Las Hermandades Locales confeccionarán y enviarán al Sindicato Provincial del Olivo relación de almazaras de sus respectivos términos municipales, cuyos propietarios o titulares no desean hacerlas funcionar durante la campaña. En dicha relación se harán constar los datos relativos a cada una de las industrias, así como informe sobre las posibilidades de funcionamiento de las mismas.

Los Sindicatos Provinciales del Olivo, reunidos los datos correspondientes a la provincia, los elevarán a la Junta Sindical del Mercado de Aceites y Grasas (Españoleto, 19, Madrid), con su informe sobre si se considera o no necesario el funcionamiento de las almazaras.

A la vista de los datos facilitados por las Hermandades Locales y Sindicatos Provinciales del Olivo, la Junta Reguladora del Mercado de Aceites y Grasas estudiará la conveniencia del funcionamiento de aquellas almazaras que los titulares no deseen en principio hacer funcionar directamente, así como el régimen de tal funcionamiento, estableciendo con los titulares de las fábricas los acuerdos que en cada caso proceda.

En los casos que no pueda obtenerse arreglo de ninguna clase y que el funcionamiento de alguna almazara resulte imprescindible, a juicio de la Junta, solicitará la misma de esta Comisaría la utilización forzosa de los servicios de la almazara en cuestión, de acuerdo con el régimen que para estos casos será establecido por la Secretaría General Técnica del Ministerio de Agricultura, de acuerdo con esta Comisaría.

Sobre la base de las solicitudes y de los acuerdos o disposiciones forzosas de trabajo, las Delegaciones Provinciales de Abastecimientos dispondrán la publicación en el «Boletín Oficial» de cada provincia de la relación de las almazaras que trabajen y los Ayuntamientos las fijarán en el tablón de anuncios.

Art. 4.º Los productores quedan obligados a efectuar la recogida de aceituna y la entrega en almazara de la totalidad de su cosecha.

Los Ayuntamientos proveerán a todos los explotadores directos de olivar (propietarios, arrendatarios o aparceros) de documento (modelo anexo núm. 1) acreditativo de su condición de tales, al solo efecto de que pueda servir para justificar que el traslado de fruto de olivar a las fábricas, del propio o de otros términos, es legal.

Las Delegaciones Provinciales de Abastecimientos adoptarán las medidas para conocer las anomalías que puedan surgir en la entrega y recepción de la aceituna de almazara.

Los fabricantes estarán obligados a anotar en el «Libro de Almazara» (modelo anexo núm. 12) las cantidades de aceituna entregadas por cada olivero en forma correlativa y a medida que las entregas tengan lugar.

El «Libro de Almazara» deberá permanecer siempre dentro del recinto de la almazara.

Queda autorizada la entrega del fruto a maquila, a forfait y cualquier otro acuerdo que entre productor y fabricante pueda establecerse.

### III.—ACEITES DE OLIVA

Art. 5.º Los fabricantes podrán entregar a los productores oliveros para consumo o para almacenamiento y venta por éstos, si estuvieran autorizados para ello por la Delegación Provincial de Abastecimientos, las cantidades de aceite que deseen.

La solicitud de autorización para almacenar aceites se ajustará al modelo anexo número 2.

Art. 6.º Para garantizar al agricultor un precio mínimo a su producción se establece un servicio de regulación, que bajo la dirección y vigilancia de esta Comisaría General funcionará en el Sindicato Vertical del Olivo mediante una Junta de regulación del Mercado de Aceites y Grasas, que estará constituida en la siguiente forma:

a) El Jefe del Sindicato Vertical del Olivo, que actuará como Presidente.

b) El Secretario del Sindicato Vertical del Olivo, que actuará como Vicepresidente.

c) Ocho representantes de los productores.

d) Ocho representantes de los productores.

e) Ocho representantes de los almacenistas.

f) Dos representantes de los fabricantes.

g) El Gerente del Servicio Sindical de Almacenes Reguladores.

h) Un representante del Ministerio de Agricultura.

i) Una representación de esta Comisaría.

El Sindicato Vertical del Olivo propondrá a esta Comisaría General los nombres de los representantes correspondientes a los apartados c), d) y e).

La Junta Reguladora del Mercado de Aceites y Grasas podrá disponer, a efectos de regulación, de los almacenes y medios del Servicio Sindical de Almacenes Reguladores, así como de aquellos pertenecientes a los fabricantes y almacenistas que se adscriban al sistema.

La adscripción de los almacenistas al sistema de regulación podrán realizarse en un doble sentido:

a) Comprometiéndose los almacenistas a formar parte del sistema de regulación en igual forma que el Servicio Sindical de Almacenes Reguladores. En este caso se reconocerá a los mismos, sobre las cantidades almacenadas, al margen de 50 pesetas por 100 kilogramos, y se efectuará la financiación de los importes de los aceites a razón del 90 por 100 del precio de compras en regulación.

b) Reservándose los almacenistas el derecho a liberar para venta en el mercado los aceites almacenados en regulación, previa autorización de esta Comisaría. En este caso se reconocerá el margen de 55 pesetas por 100 kilogramos, y la financiación se hará al 75 por 100 del precio de compras en regulación.

La Junta podrá proponer a esta Comisaría el alquiler o, en su caso, la incautación de aquellas fábricas, almacenes o medios de almacenamiento que considere necesarios cuando se advierta retracción de los habituales fabricantes o comerciantes en sus respectivas actividades.

La Junta Reguladora del Mercado de Aceites y Grasas adquirirá en las condiciones de precio que más adelante se indican, todos los aceites de oliva que se ofrezcan por los productores y fabricantes y los que esta Comisaría General pueda ordenar comprar en cualquier momento, siempre que unos y otros sean de acidez igual o inferior a tres grados lampantes y su humedad e impurezas no alcancen el 1 por 100.

Los aceites adquiridos en regulación no podrán quedar, salvo autorización expresa, en contrario, en las almazaras, sino que habrán de depositarse en almacenes del Servicio de Regulación.

La financiación de los aceites que se adquieran en regulación se efectuará por la Junta Reguladora del Mercado de Aceites y Grasas mediante los créditos que a tal efecto conceda la Banca Oficial y Privada y en la cuantía anteriormente indicada.

La salida al mercado de los aceites ad-

quiridos en regulación se efectuará por el procedimiento de adjudicación o sistema que se ordene por esta Comisaría de Abastecimientos y Transportes y cuando ésta lo disponga porque las circunstancias así lo aconsejen.

La Junta Reguladora del Mercado de Aceites y Grasas elevará a esta Comisaría de Abastecimientos y Transportes propuesta sobre su organización y funcionamiento en todos los aspectos.

Art. 7.º Los aceites de oliva que no se adquieran por el Servicio de Regulación, así como los regulados, cuando salgan al mercado, serán objeto de libre comercio con arreglo a las normas de esta Circular.

Art. 8.º Se considerarán aptos para el consumo, en tanto no se disponga lo contrario, los aceites de oliva con acidez no superior a tres grados lampantes y cuyo conjunto de humedad e impurezas no exceda del 1 por 100.

Los aceites de acidez superior a tres grados serán objeto de refinación, excepto en aquellos casos en que se autorice su consumo en el lugar o provincia de su producción. Los aceites refinados de oliva se destinarán al consumo, salvo orden en contrario.

Podrán igualmente venderse aceites envasados en latas o botellas de vidrio al amparo de marcas registradas, en las siguientes preparaciones y formatos:

En envases de hojalata: formatos de medio, uno, dos y medio, cinco, diez y veinticinco litros.

En envases de cristal: formatos de medio, tres cuartos y un litro, y de capacidad superior previa autorización de esta Comisaría.

Podrán envasar y ofrecer en el mercado aceites envasados todos aquellos industriales o comerciantes que posean marcas registradas o las inscriban en lo sucesivo. Dichos aceites podrán adquirirse de los marquisas, envasadores o sus representantes, por los almacenistas, colectividades y detallistas que reúnan las condiciones legales.

Art. 9.º Tendrán la consideración de almacenistas de aceite:

a) El Servicio Sindical de Almacenes Reguladores del Sindicato Vertical del Olivo, en los cometidos que tiene asignados o se le asignen por esta Comisaría General.

b) Los actualmente clasificados.

c) Las Cooperativas de cosecheros y los fabricantes que exploten almazaras de su propiedad respecto de los aceites que en sus respectivas fábricas se produzcan.

d) Los cosecheros que retiren aceites de las fábricas para venta posterior de los mismos.

e) Los que puedan ser clasificados en el futuro.

Art. 10. Todos los almacenistas podrán adquirir de cualquier fabricante o almacenista las cantidades de aceite que precisen, sin limitación, con arreglo a los requisitos de esta Circular.

Los almacenistas podrán ejercer el comercio de aceites dentro del ámbito nacional sin más limitaciones que las que nacen de la presente Circular y de las que impongan en otros aspectos los organismos competentes.

Art. 11. Los Ejércitos, Colectividades y otros organismos podrán abastecerse, sin necesidad de tarjeta de compra, de los detallistas de la propia localidad o de los almacenistas de su provincia o limitrofes. En el caso de que prefieran abastecerse directamente de la zona productora habrán de hacerlo, mediante tarjeta expedida por esta Comisaría General, según instrucciones que dictará al efecto. Este último procedimiento se seguirá igualmente para el abastecimiento de Marruecos, colonias e industrias.

El público podrá elegir para efectuar sus compras el establecimiento detallista que tenga por conveniente, autorizándose igualmente las ventas a domicilio.

Art. 12. Cuando las existencias de aceite en poder de los almacenistas de una provincia sean tales que puedan poner en peligro el normal abastecimiento de la misma, se establecerán por el Servicio Sindical de Regulación los almacenes precisos para abastecer a los detallistas.

De igual manera, cuando los detallistas de una localidad pongan en peligro el abastecimiento por calidad o cantidad del aceite que posean en existencias, el Servicio Sindical de Regulación montará los despachos que esta Comisaría General estime necesarios para normalizar el mercado local con aceites de regulación.

Sin perjuicio de tales medidas, esta Comisaría podrá en caso de considerarlo necesario, llevar a cabo adjudicaciones forzosas de aceite en las condiciones que regían en la campaña 1952-53, reconociéndose en cada escalón comercial la mitad del margen que para el mismo existía en la expresada campaña.

Art. 13. Los exportadores debidamente autorizados podrán exportar sin limitación las

cantidades de aceite de oliva que el Ministerio de Comercio les autorice.

El Sindicato Vertical del Olivo remitirá a esta Comisaría relación de exportaciones realizadas durante el mes anterior, con arreglo al anexo número 33.

Art. 14. Las existencias de aceite de oliva sobrantes de la pasada campaña en almazaras y almacenes en 31 de diciembre próximo, que habrán sufrido un recargo mensual progresivo, pasarán a formar parte a todos los efectos de la masa de aceite que se produzca en la campaña 1955-56, abonándose por esta Comisaría General la cantidad que corresponda por kilogramo de aceite de dicha procedencia.

#### IV.—GRASAS INDUSTRIALES Y DERIVADOS

##### A) Orujos grasos

Art. 15. Los fabricantes de aceite podrán vender dentro del territorio nacional los orujos grasos producidos en sus almazaras, si bien quedan obligados a destinar la total producción a las fábricas de aceite de orujo, a aquellas otras industrias previamente autorizadas por esta Comisaría para la compra y empleo de dicha materia y para la alimentación del ganado de los productores olivaderos en las cantidades que éstos necesiten para dicho fin.

Los almazareros quedan obligados a efectuar la venta de los orujos grasos declarados en el plazo de dos meses, contados a partir de la fecha de la declaración. Caso de no hacerlo dentro del mismo, no justificando debidamente qué a ello se oponen causas ajenas a su voluntad, quedarán incurso en sanción.

##### B) Orujos extraídos y herraj

Art. 16. Tanto los orujos extraídos como el herraj gozarán de libertad de comercio, precio y circulación.

##### C) Aceites de orujo

Art. 17. Los aceites de orujo que se produzcan en las fábricas extractoras se clasificarán:

- a) De acidez no superior a diez grados; y
- b) De acidez superior a diez grados.

La tolerancia máxima de humedad e impurezas para los aceites de orujo será de un 2 por 100, y la de ácidos grasos oxida-

dos determinados al éter de petróleo, de un 3 por 100.

Art. 18. Los aceites de orujo de acidez no superior a diez grados podrán ser adquiridos por las refinerías legalmente autorizadas y por las industrias consumidoras siguientes: Renfe, Campsa, industrias militares, industrias encuadradas en los Sindicatos Textiles, de Transportes, Azúcar, Olivo, Industrias Químicas, Papel y Artes Gráficas, Metal y por aquellas otras a las que esta Comisaría General pueda autorizar para adquirirlos.

Con independencia de ello, una vez refinados podrán ser destinados a uso de boca, mezclados o sin mezclar con aceite de oliva, siempre que se especifique claramente la clase de aceite de que se trate, rigiendo para ello los mismos requisitos establecidos para los de oliva con igual destino.

Art. 18. Todos los aceites de orujo de acidez superior a diez grados serán destinados obligatoriamente a desdoblamiento para beneficiar su glicerina.

Podrán adquirir estos aceites las industrias desdobladoras y los fabricantes de jabón, debiendo éstos elegir la planta desdobladora que deseen.

Los ácidos grasos resultantes serán destinados precisamente a la fabricación de jabón.

El movimiento de esta clase de aceites sólo será autorizado de fábrica extractora a desdobladora.

##### D) Aceites obtenidos de frutos y semillas oleaginosos de producción nacional

Art. 20. Las fábricas autorizadas por el Ministerio de Industria o Agricultura, según los casos, podrán obtener aceites de frutos y semillas oleaginosas de producción nacional.

Los aceites de almendra, avellana, cacahuete, algodón, soja y girasol, podrán ser destinados a usos industriales y a consumo de boca, siempre que cumplan las condiciones para ello exigidas, en tanto que los demás que se produzcan de otras semillas o frutos sólo podrán destinarse a usos industriales.

Cuando tengan este destino industrial, habrán de sufrir previamente el desdoblamiento, conforme a lo que se indica en el artículo 23.

**E) Aceites obtenidos de frutos y semillas procedentes de Marruecos, Colonias españolas o del exterior y aceites de la misma procedencia**

Art. 21. Quedarán sujetos a los siguientes requisitos:

a) Siempre que los aceites hayan de ser destinados a usos comestibles, quedarán intervenidos a disposición de esta Comisaría General, tanto los aceites importados directamente como los productos y semillas que lo hubieran sido para la obtención de aquéllas.

b) Cuando se trate de frutos o semillas para producir aceites destinados a usos industriales, o de aceites de esta clase, los importadores, tan pronto obtengan la licencia de importación correspondiente, lo comunicarán a esta Comisaría General, acompañando fotocopia de la misma, fecha aproximada de llegada y avance aproximado de costo sobre vagón o muelle de descarga, todos los gastos incluidos, así como destino que a la mercancía se piensa dar.

Por esta Comisaría General se participará en el plazo más breve posible a la firma importadora si la mercancía ha de ser objeto de distribución o si la misma queda a disposición del importador. En el primer caso, se señalará precio a que habrá de vender la misma y condiciones de la venta.

El importador, en todo caso, al llegar la mercancía, dará cuenta a la Delegación Provincial de Abastecimientos del puerto de llegada (si la mercancía llegara en aceite) o a la Delegación en cuya provincia haya de moulurarse la semilla, si llegara como tal de la recepción de la mercancía.

**F) Sebos, aceites y grasas animales, turbios y borras de oliva y orujo y pasta de refinación**

Art. 22. Todos los aceites y grasas de esta clase, de procedencia nacional, serán objeto de libre comercio y podrán ser adquiridos por las industrias que los consuman, con arreglo a los requisitos establecidos en la presente circular:

Los procedentes de importación se regirán por lo dispuesto en el artículo anterior.

**G) Desdoblamiento**

Art. 23. Sufrirán obligatoriamente el desdoblamiento para beneficiar la glicerina, además de los aceites de orujo de acidez

superior a diez grados, todos los aceites y grasas nacionales, de Marruecos, colonias españolas y de importación que se destinen a la fabricación de jabones o a industrias.

Se exceptúan del desdoblamiento obligatorio las siguientes clases de aceites y grasas:

a) Las procedentes de animales marinos de producción nacional o de importación.

b) Los turbios y borras de aceite de oliva y de orujo.

c) Las pastas de refinación de cualquier clase de aceite.

d) Las grasas procedentes de huesos de animales.

La Secretaría General Técnica del Ministerio de Industria podrá autorizar además el no desdoblamiento de aquellas grasas que considere oportuno, en atención a las circunstancias de rendimiento y utilización mediante la correspondiente compensación de glicerina.

Los ácidos grasos procedentes del desdoblamiento de toda clase de grasas se destinarán obligatoriamente a la fabricación de jabones en régimen de libre contratación.

Art. 24. Las plantas desdobladoras que, transcurrido un mes después de haberseles dado orden de entrega de una partida de glicerina, correspondiente a la parte que, de acuerdo con el artículo 14 de la Orden de la Presidencia de 24 de noviembre pasado («Boletín Oficial del Estado» núm. 330), queda intervenida por la Secretaría General Técnica del Ministerio de Industria, no la tengan preparada en las condiciones exigidas por ella, serán sancionadas con el cierre de la planta por período de seis meses, quedando las existencias de grasas a disposición de esta Comisaría, para su destino a desdoblamiento.

**H) Tortas oleaginosas**

Art. 25. Quedan en régimen de libre contratación, precio y circulación las tortas oleaginosas de cualquier clase y procedencia.

**I) Fabricación de jabones**

Art. 26. Los fabricantes autorizados por los organismos competentes podrán elaborar jabones comunes, jabones y productos de tocador, del título graso, composición y formato que deseen, sin más limitación que la de llevar estampado en troquel o en envoltura los datos referentes al fabricante;

especialidad de que se trate y peso de la pastilla o paquete a la salida de troquel.

Los jabones y productos deterstivos podrán fabricarse tan sólo con ácidos grasos o con aceites para los que se haya concedido exención en cuanto al desdoblamiento.

Los industriales jaboneros no podrán utilizar aceites de orujo de acidez inferior a diez grados, salvo en aquellos casos en que justifiquen hallarse expresamente autorizados para fabricar jabones de tipo industrial.

## J) Otros productos

Art. 27. Los industriales autorizados para la fabricación de salsas mahonesas, margarinas, grasas comestibles, grasas industriales, hidrogenación y sulfonación de grasas y en general de artículos en los que entren grasas como materia prima, podrán elaborar y vender libremente los artículos para que hayan sido autorizadas sus instalaciones, previo cumplimiento de las normas que se señalan en la presente Circular.

Podrán utilizar en sus elaboraciones solamente las siguientes grasas:

a) Aceites de orujo de acidez igual o inferior a diez grados.

b) Aceites de pescado de producción nacional.

c) Aceites procedentes de importación que, a tenor de lo indicado en los artículos 21 y 22, se hayan dejado a disposición de los importadores para su empleo o su comercio, y aceites de producción nacional a que se refiere el artículo 20 de la presente Circular. Para este empleo de aceites directamente necesitarán autorización expresa de la Secretaría General Técnica, exceptuando el desdoblamiento.

d) Aceites de oliva y otros comestibles cuando se autorice expresamente por esta Comisaría General.

## K) Sosa cáustica y colofonia

Art. 28. El aprovisionamiento de sosa cáustica y colofonia por las industrias que necesitan de estos productos se realizará en régimen de libre comercio.

## V.—DISPOSICIONES COMUNES

### A) Precios

Art. 29. Los precios que regirán para los distintos productos serán los siguientes:

1.º **Aceituna.**—Los precios que hayan de corresponder a la aceituna, según rendimientos, serán señalados por las Juntas locales de contratación de fruto, constituidas de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 6.º de la Orden de la Presidencia de 24 de noviembre de 1954 («Boletín Oficial del Estado» núm. 330).

Dichas Juntas tomarán como base, a efectos de determinación de dichos precios, los de 12,10 pesetas, 11,30 y 10,80 para aceites de un grado, dos grados y tres grados, respectivamente.

Los precios fijados por las Juntas locales de precios de la aceituna tendrán la consideración de mínimos y sobre ellos podrán abonar los fabricantes a los productores bonificaciones en relación con la mejor calidad, sanidad y rendimiento del fruto.

2.º **Aceites de oliva.**—a) Precio de compra en regulación.—Los precios a que el Servicio de Regulación abonará los aceites de oliva que adquiriera serán los señalados para fijación de precios para la aceituna.

Los aceites de acidez igual o inferior a un grado habrán de ser de buen olor, color y sabor, y todos serán lampantes y con humedad e impurezas inferiores al 1 por 100; entendiéndose los indicados precios para mercancía puesta en almacén regulador o sobre vagón de ferrocarril.

b) En los distintos escalones y al público.—Los precios de venta de los aceites a granel en fábrica y en los distintos escalones comerciales serán libres y únicamente para venta al público regirán los toques máximos que figuran en el anexo A.

Los aceites envasados serán libres de precio en los escalones comerciales y al público, si bien deberá figurar el precio máximo de la venta en el envase correspondiente.

3.º **Aceites de frutos y semillas oleaginosas de producción nacional.**—Gozarán de libertad de precio en todas sus contrataciones, así como en sus ventas a industrias y al público.

4.º **Aceites de Marruecos, colonias y de importación, o procedencia de frutos o semillas de dicha procedencia.**—Cuando se destinen a usos comestibles, o siendo para usos industriales se distribuyan por este organismo, esta Comisaría General señalará el sistema de precio que haya de regir para los mismos.

Cuando se dejen de venta libre por parte del importador gozarán de libertad de precio.

5.º **Orujos grasos.**—Gozarán de libertad de precio en sus contrataciones, y los que esta Comisaría General pueda adquirir, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 7.º de la Orden de la Presidencia de 24 de noviembre de 1954 («Boletín Oficial del Estado» núm. 330), lo serán al precio de 3.500 pesetas el vagón de 10.000 kilogramos de orujo graso tipo 9 por 100 de riqueza grasa y 25 por 100 de humedad, con aumento o disminución de 388,88 pesetas por cada unidad de tanto por ciento de riqueza grasa de contenido en más o en menos sobre el orujo graso tipo.

6.º **Orujo extractado, herraj, aceites y grasas industriales nacionales, jabones y productos derivados, sosa cáustica, colofonia, tortas oleaginosas.**—Gozarán de libertad de precio en todas sus contrataciones.

### B) Canon

Art. 30. Todos los aceites de oliva, así como los de orujo de uno a diez grados inclusive, que se produzcan en la campaña 1955-56, quedarán grabados con un «canon» de 0,50 pesetas por kilogramo.

Por esta Comisaría se reintegrarán, previa justificación de su destino, los importes ingresados por «canon» correspondiente a los aceites de orujo de uno a diez grados inclusive que se destinen a industrias.

El «canon» se abonará según instrucciones que se dictarán oportunamente.

### C) Refinaciones

Art. 31. Los refinadores debidamente autorizados podrán refinar los aceites de oliva y de orujo que deseen sin limitaciones de cantidad en cuanto a los rendimientos a obtener en aceite refinado y en pastas de refinera.

Cuando se refinen aceites de semillas de producción nacional y deseen destinar los refinados resultantes a consumo de boca, habrá de pedirse autorización a esta Comisaría General, con envío de muestras por duplicado, y enviarse posteriormente a la Delegación Provincial en que la refinera se halla enclavada, detalle de las cantidades vendidas de tales aceites, con expresión de los compradores.

Quedan prohibidas para todos los aceites que se destinen a usos comestibles las refinaciones incompletas que no comprendan las tres fases de neutralización, decoloración y desodorización.

Las pastas que se obtengan en la refinación de cualquier clase de aceite, se destinarán a la fabricación de jabones en régimen de libre contratación.

### D) Régimen de transportes y envases

Art. 32. El transporte de los aceites en todas las movilizaciones autorizadas podrá realizarse por carretera, vía férrea, marítima o formas mixtas.

Los suministradores y receptores de partidas de aceite de oliva establecerán de mutuo acuerdo los convenios que estimen más convenientes sobre el régimen de envases.

### E) Utilización de aceites comestibles por industrias

Art. 33. Queda terminantemente prohibido, salvo disposición en contrario de esta Comisaría General, el empleo de aceite de oliva y de aquellos otros que este organismo declare tan solo aptos para usos comestibles en la fabricación de toda clase de jabones, productos detergentes, grasa hidrogenada, grasas comestibles y demás productos grasos o asociados con grasas.

Las industrias que infrinjan esta prohibición serán clausuradas por periodo de un año, y caso de ser reincidentes por primera vez, la clausura será por dos años, y si la reincidencia fuera por segunda vez, serán clausurados de manera definitiva.

### F) Mezclas de aceites

Art. 34. En los locales en que se lleve a cabo la obtención de aceite de oliva o de orujo, y en tanto se produzcan o haya existencia de ellos, queda prohibida la obtención de aceites y grasas de cualquier otra procedencia, tanto animal como vegetal.

Salvo autorización expresa de esta Comisaría General, queda prohibida la venta de mezclas de aceite de oliva y de orujo de aceituna, con los de otros frutos y semillas.

### G) Tarjetas de compra

Art. 35. Se establece con carácter general, para que los comerciantes o industriales puedan acreditar su derecho a la adquisición de aceites y grasas, la Tarjeta de autorización de compra, conforme al modelo anexo número 32.

Las Tarjetas para la adquisición de aceites y grasas serán facilitadas por las correspondientes Delegaciones Provinciales cuando los interesados reúnan los requisitos legales establecidos en la presente Circular.

Las Tarjetas para que los Ejércitos, Maruecos, colectividades o industrias autorizadas puedan adquirir aceites de oliva en zonas productoras, serán expedidas por esta Comisaría General.

## H) Circulación

Art. 36. La circulación de los distintos productos a que se refiere la presente Circular, quedará sujeta a las siguientes normas:

a) **Aceituna de almazara.**—La circulación de la aceituna de almazara será libre dentro de la provincia en que se produzca y entre provincias limítrofes, tratándose de términos municipales colindantes.

En los demás casos será precisa la guía única de circulación, expedida por la Delegación Provincial de Abastecimientos y Transportes de origen, previa autorización de la Comisaría de Zona de Abastecimientos correspondiente, cuando el fruto circule dentro de su demarcación, o de este organismo central, cuando el transporte tenga lugar entre zonas distintas sin tratarse de términos municipales colindantes, pues en este último caso rige el primer párrafo de este apartado.

La autorización en ambos casos deberá ser solicitada a través de la Delegación Provincial de Abastecimientos y Transportes respectiva.

b) **Aceites de oliva.**—Circularán siempre con la guía única de circulación, aun tratándose de los aceites destinados al abastecimiento local, excepto los de reserva de productor que circulen dentro de la provincia por carretera.

Los aceites de reserva de productor que circulen desde almazara, dentro de la provincia, por carretera, irán acompañados de la Tarjeta de productor olivarero (anexo número 1), en cuyo dorso se irán anotando por el fabricante las diferentes partidas extraídas a cuenta de la reserva.

Las guías necesarias al transporte de aceites de oliva serán expedidas por el fabricante o almacenista suministrador al dar salida a la mercancía.

Las Delegaciones Provinciales de Abastecimientos y Transportes facilitarán a los fabricantes y almacenistas de aceite los talonarios de terceros y cuartos cuerpos, así co-

mo los ejemplares de primeros y segundos cuerpos correspondientes que se precisen para el desarrollo del servicio.

Las guías de circulación no tendrán validez si no van acompañadas de la nota de pesos de la expedición, detallada por unidad de envases, y éstos irán forzosamente numerados y reseñados.

Las cantidades de aceite que deberán consignarse en las guías de circulación serán las que se deduzcan de las notas de pesos de las facturas que se produzcan por cada expedición.

Las falsedades respecto a lo consignado en las guías, con una tolerancia del 1 por 100, en más o menos, que pueda ser atribuida a diferencia de peso en las básculas, serán sancionadas con arreglo a las disposiciones en vigor.

c) **Orujo graso.**—Su circulación será libre en todos los casos.

d) **Aceites y grasas de cualquier clase.**—Circularán en todos los casos con la guía expedida por el fabricante o almacenista suministrador, bien entendido que, siempre que exista obligación de previo desdoblamiento, tan sólo podrán expedirse las guías desde fábrica productora de las grasas, o lugar de importación de las mismas, a fábrica desdobladora.

Por la Dirección General de Servicios se dictarán las instrucciones complementarias que estime precisas para el buen funcionamiento del servicio de guías.

## I) Declaraciones

Art. 37. Deberán presentar declaraciones:

a) Los fabricantes de aceite de oliva en los respectivos Municipios, por cuadruplicado, quedando un ejemplar en poder del interesado y otro en el Ayuntamiento, y siendo enviados los otros, por el Secretario del Ayuntamiento, a la Jefatura Agronómica y a la Delegación Provincial de Abastecimientos.

b) Los almacenistas.

c) Los refinadores, extractores, desdobladores, molturadores, hidrogenadores de grasas, fundidores de sebo e industrias productoras de aceites y grasas.

En los casos b) y c) la declaración se presentará, por duplicado, en la Delegación Provincial de Abastecimientos correspondiente, que devolverá un ejemplar sellado.

Los desdobladores enviarán, además, una declaración al Sindicato Vertical del Olivo.

Las declaraciones se referirán al último día del mes y deberán ser presentadas dentro de los cinco primeros días del siguiente.

Las Delegaciones Provinciales de Abastecimientos, revisarán y comprobarán tales declaraciones; abrirán las oportunas fichas, en que irán anotándose todas las incidencias; resumirán las declaraciones presentadas en los impresos utilizados, enviando los correspondientes al movimiento habido durante el mes anterior, antes del 10 del siguiente, a la Comisaría de Zona de que dependen las provincias, y a esta Comisaría General el modelo número 34.

En las declaraciones de aceite de oliva no se admitirán descuentos por mermas, pérdidas, derrames, turbios y borras, etc., en cantidad superior al 1 por 100 de las cantidades totales movilizadas durante la campaña.

Cuando se trate de justificar faltas superiores habrá de solicitarse la oportuna comprobación de la inspección de la Delegación Provincial de Abastecimientos correspondiente.

Los márgenes de error o tolerancias que se admitirán en las inspecciones, en relación con las cantidades que deban constar en declaraciones o libros de fábricas o almacenes, serán los siguientes:

a) En almaharas, el 3 por 100, en más o en menos, durante los treinta días siguientes al de la anotación del aceite, como producido; en el libro oficial, y de un 1 por 100, también en más o en menos, a partir de dicha fecha.

b) En almacenes, refinerías, extractoras y demás industrias, el 1 por 100.

#### J) Libros de fabricación

Art. 38. Con independencia de las declaraciones a presentar, las industrias productoras y transformadoras de grasas y artículos grasos, así como los almacenistas de aceites y productos grasos, quedan obligados a llevar al día «Libros de fabricación», de acuerdo con los modelos que se facilitarán.

Los almacenistas de aceites y grasas e industrias de los mismos productos podrán sustituir dichos modelos por otros que cumplan la misma finalidad, previa autorización de la Delegación Provincial de Abastecimientos correspondiente.

Los almazareros se atendrán al modelo de libro de almazara, anexo número 12.

#### K) Nuevas industrias

Art. 39. De acuerdo con lo dispuesto en la Orden del Ministerio de Industria y Comercio de 12 de septiembre de 1939 y disposiciones concordantes, será preceptivo el informe de esta Comisaría General en los expedientes de apertura, mejora, ampliación, etc., de toda clase de industrias productoras, transformadoras o que utilicen aceites y grasas.

Los trasposos o traslados de industrias deberán ser comunicados a esta Comisaría por los industriales, acompañando documentación acreditativa en cada caso.

#### L) Sanciones

Art. 40. Con independencia de las sanciones a que se refiere el artículo 33 de la presente Circular, todo incumplimiento de lo que en la misma se previene, será sancionado por esta Comisaría General de acuerdo con lo establecido en las circulares números 467 y 701, sin perjuicio de las actuaciones que pudieran seguirse por la Fiscalía de Tasas.

#### LL) Disposiciones anuladas

Art. 41. Quedan anuladas las siguientes disposiciones:

Circular 9-54, de fecha 27 de noviembre de 1954.

Oficio-circular sin número, «Instrucciones complementarias» a la circular 9-54, de 1 de diciembre de 1954.

Oficios-circulares 1-55, de 3 de enero de 1955, anulado por el 43-55.

15-55, de 24 de febrero de 1955.

Oficio-circular 43-55, de 28 de mayo de 1955.

Oficio reservado de 28 de mayo de 1955 sobre almacenamiento obligatorio de aceite.

#### M) Entrada en vigor

La presente circular regirá desde el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», salvo en lo referente a los precios topes para la venta de los aceites comestibles al público que figuran en el anexo A, los cuales regirán a partir de 1 de enero próximo. Tendrán vigencia en tanto no sufra anulación o modificación al final de alguna de las campañas.

Madrid, 18 de agosto de 1955.

RELACION DE PRECIOS MAXIMOS INICIALES QUE REGIRAN EN LAS DISTINTAS PROVINCIAS PARA LA VENTA AL PUBLICO DE LOS ACEITES DE OLIVA

ZONA	PROVINCIA	Precio inicial para aceites de acidez igual o inferior a 1.º	Precio inicial para aceites desde 1.º hasta 3.º inclusive
1.ª	Badajoz .....	13,10 ptas. L.	12,25
	Córdoba .....		
	Sevilla .....		
	Granada .....		
	Jaén .....		
2.ª	Ciudad Real .....	13,30 ptas. L.	12,45
	Toledo .....		
	Málaga .....		
	Cáceres .....		
	Huelva .....		
3.ª	Almería .....	13,45 ptas. L.	12,60
	Cádiz .....		
	Albacete .....		
	Murcia .....		
	Cuenca .....		
	Guadalajara .....		
	Madrid .....		
	Ávila .....		
Salamanca .....			
	Las Palmas .....		
	Santa Cruz de Tenerife .....		
4.ª	Alicante .....	13,65 ptas. L.	12,80
	Valencia .....		
	Castellón .....		
	Lérida .....		
	Tarragona .....		
	Huesca .....		
	Zaragoza .....		
	Teruel .....		
	Navarra .....		
	Logroño .....		
	Soria .....		
	Burgos .....		
	Segovia .....		
	Palencia .....		
Valladolid .....			
León .....			
Zamora .....			
	Alava .....		
	Oviedo .....		
	Santander .....		
	Vizcaya .....		
	Guipúzcoa .....		

ZONA	PROVINCIA	Precio inicial para aceites de acidez igual o inferior a 1.º	Precio inicial para aceites desde 1.º hasta 3.º inclusive
5.ª	Gerona ... ..	13,85 ptas. L.	13,00
	Barcelona ... ..		
	Coruña (La) ... ..		
	Lugo ... ..		
	Orense ... ..		
	Pontevedra ... ..		
	Baleares ... ..		

## NOTAS:

I.—Los precios señalados como iniciales regirán para las ventas hasta 1 de marzo próximo, a partir de cuyo mes dicho precio experimentará un incremento mensual de cinco céntimos por litro en concepto de precio progresivo.

II.—A los precios máximos provinciales señalados se podrán aumentar, a efectos de determinación del precio máximo local los arbitrios de cada Ayuntamiento, así como los gastos de transporte desde el almacén más próximo a la localidad de consumo, cuando en ésta no exista establecimiento mayorista, previa aprobación de tales precios locales por la Delegación Provincial correspondiente.

III.—Los precios de la primera columna serán de aplicación para aceites de acidez igual o inferior a un grado, de buen olor, color y sabor, con porcentaje de humedad e impurezas inferior al 1 por 100, y los de la segunda columna, a los aceites de acidez superior a un grado hasta tres inclusive, lampantes y con el mismo porcentaje de humedad e impurezas.

IV.—Los anexos que se citan en la Circular serán facilitados a través de las Delegaciones Provinciales de Abastecimientos y Transportes.



## LUCHA CONTRA LAS PLAGAS

Bajo la dirección del Ingeniero Agrónomo don Enrique del Campo, Jefe del Servicio Sindical de Plagas, dieron comienzo el día 26 de junio próximo pasado en la provincia de Tarragona los trabajos para combatir en las zonas endémicas allí existentes la plaga de «mosca», empleando los métodos vigentes-Berlesse, mosqueros, mixto y, sobre todo, un nuevo producto, el **Malathión**, de sorprendente resultado en la fitoterapéutica oleícola.

Una vez confirmados los resultados de este ensayo existe el proyecto de ampliar a otras provincias, donde esta plaga amenaza producir verdaderos estragos, el nuevo sistema.

Por lo que respecta a otro azote del olivar, «la cochinilla», se está combatiendo en aquellas zonas donde ha hecho presencia con los métodos más indicados: pulverizaciones con aceite mineral al 2 por 100.

También se combate «el repilo» con caldo bordelés en aquellas zonas donde el olivar aparece afectado por esta plaga.

## Sindicato de la Vid

### NOTA DE LA COMISION DE COMPRA DE EXCEDENTES DE VINO

La Comisión de Compra de Excedentes de Vino ha dado para su publicación la siguiente nota:

«Conoce esta Comisión de Compra determinadas informaciones y comentarios, incluso difundidos a través de boletines u otros medios de orientación, que suponen una interpretación errónea o tendenciosa sobre la realidad de su actuación en la próxima campaña vínicoolcoholera de 1955-56.

Por ello, juzga debe hacer públicas las siguientes aclaraciones para conocimiento de cuantos estén interesados en esta rama de la economía nacional:

1) Es absolutamente incierto que esta Comisión de Compra vende el alcohol vínico de su propiedad al precio de 15 pesetas litro. La cotización actual para estas ventas sigue siendo de 18 a 18,60 pesetas litro, según clases, cantidades compradas y demás circunstancias de la operación, con impuestos y gravámenes incluidos, sobre depósitos de la Comisión y con pago previo, bien en metálico o por pagaré, hasta noventa días fecha, debidamente avalado.

2) Con esto confirma su actuación en las dos pasadas campañas en que dentro de

los topes máximos establecidos por la Superioridad ha ofrecido siempre su alcohol en el mercado a precios ligeramente superiores a los de la producción normal, para no perjudicar ésta y lograr al propio tiempo la revalorización debida en uva, vino y alcoholes, fin para que la Comisión fué creada.

3) En la vendimia de 1955 actuará esta Comisión de Compra en idéntica forma a como lo realizó en la anterior, para establecer, cuando y donde sea necesario, la previa protección a los viticultores.

A tal efecto procederá a:

a) Conceder anticipos en metálico a las cooperativas legalmente establecidas que así lo soliciten.

b) Establecer donde sea necesario bodegas para la admisión de uva a elaborar por el sistema de maquila, con previo anticipo en metálico a los propietarios de la uva; y

c) Compra de uva en los sitios en que se crea necesario.

4) Durante la campaña 1955-56, y si así se juzgare preciso, la Comisión de Compra adquirirá, a los respectivos precios de regulación establecidos por la Superioridad, el vino potable o de quema que le fuere ofrecido por sus propietarios.

Lo que hace público para general conocimiento.

Madrid, 30 de agosto de 1955.—El Presidente, **Emilio Jiménez Arribas.**»



## NOGAT

POLVO ♦ PASTA ♦ GRANO

Producto de Laboratorios Sókatarg, S. A.

Calle del Ter, 16. - BARCELONA

NOTA —Envíe el presente anuncio con su dirección a nuestros Laboratorios y recibirá un interesante folleto «Sobre la vida y costumbres de las ratas y ratones».



# Consultorio

## LOS BROTES DE LAS ALCACHOFAS

Cámara Arrocerá. Amposta (Tarragona), 22, dice:

«La presente no tiene otro objeto más que rogarle nos aclare los extremos siguientes y medios de remediarlos.

Ha sido plantado un campo de alcachofas por medio de hijuelos, y habiendo sido este año el primero en dar fruto, se ha notado que a muchas plantas les sale el brote nuevo silvestre, o sea, que tienen la mitad buena o clase y mitad «borde», y ello no nos lo explicamos, vista la pureza de la clase, ya que si el primer año de cultivo se ven bastantes plantas «mixtas», en los sucesivos será mucho mayor la cantidad que habrá.»

Los brotes utilizados para la plantación se deben elegir de los pies más vigorosos y productivos, debiendo tener las raíces semileñosas y de tres a cinco hojas bien desarrolladas.

Puede ser que los hijuelos procedan de plantas cuyas semillas han degenerado, ya que no se conserva fielmente los caracteres de la variedad cultivada.

No es aconsejable tener este cultivo en un mismo sitio más de tres años, dejando pasar otros tantos antes de repetirlo en el mismo lugar, pues pasado el tiempo indicado disminuye la producción y empeora la calidad de las alcachofas, por lo cual es aconsejable levantar el cultivo.

Con objeto de informarles ampliamente sobre el particular, les indicamos los Centros oficiales especializados en estas cuestiones:

Estación de Horticultura y Fruticultura, C. Alberca, 33. Murcia.

Estación de Horticultura, Plaza de la Almoina, núm. 3. Valencia.

Estación de Horticultura y Jardinería, Casa Caballeros. Aranjuez (Madrid).

Las consultas son gratuitas, y pueden dirigirse ustedes al señor Ingeniero Director solicitando les sea resuelta esta consulta para más garantía.—N. de la R.

## FORMULAS DE ABONOS COMPUESTOS

Hermandad Sindical de El Torno (Cáceres).

«Por ser de vital interés para los labradores inscritos en esta Hermandad Sindical Mixta, espero merecer de su atención se sirva evacuar las siguientes consultas:

1.º Los kilos de Sulfato Amónico, de Cloruro de Potasa y de Euperfostato de Cal de que está compuesta la fórmula de abono compuesto siguiente:

4 por 100 Nitrógeno amoniacal.  
10 por 100 Potasa anhidra.  
10,20 por 100 Acido fosfórico.

2.º La fórmula de abono compuesto que nos resultará con los siguientes fertilizantes:

20 kilos de sulfato amónico.  
10 kilos de amonitro.  
8 kilos de Nitrato de Chile.  
15 kilos de cloruro de potasa.  
47 kilos de superfosfato de Cal.»

Correspondiendo a los deseos de esa Hermandad Sindical de Labradores, seguidamente procedemos a dar contestación, ajustada y escueta, a las consultas formuladas.

Primera:

19,23 kilos de Sulfato amónico del 20,80 %  
20,00 kilos de Cloruro potásico del 50 %  
63,75 kilos de superfosfato de cal del 16 %

102,98 kilos en total.

Segunda:

4,16 por 100 de nitrógeno amoniacal.  
2,05 por 100 de nitrógeno amoniacal y nítrico en partes iguales.

1,26 por 100 de nitrógeno nítrico.  
7,50 por 100 de potasa anhidra.  
7,52 por 100 de ácido fosfórico.

Por tanto, la fórmula que nos indican queda de la siguiente forma:

Nitrógeno total ... .. 7,47 %  
Potasa anhidra ... .. 7,50 %  
Acido fosfórico ... .. 7,52 %

Juan Rapallo Abad, Perito Agrícola.

# EL BANCO ESPAÑOL DE CREDITO, EM PRESA EJEMPLAR



*Domicilio social del Banco Español de Crédito, en Madrid.*

EL Banco Español de Crédito, una de las primeras y más prestigiosas entidades de la Banca española, ha sido distinguido recientemente—en ocasión de la fecha gloriosa del 18 de Julio—con la muy honrosa denominación de «empresa ejemplar». Con este título, como todos sabemos, premia nuestro Gobierno a las Sociedades españolas que más entusiasta y esforzadamente realizan sus consignas de mejorar por todos los medios la vida de sus productores. Y estos esfuerzos por un mejoramiento social que, como se verá por las líneas que siguen, tiene plurales y nobles acentos, los lleva a cabo el Banco Español de Crédito (a la cabeza de cuyo Consejo figura el excelentísimo señor don Pablo de Garnica), con la más decidida eficacia y perseverancia.

He aquí las líneas a que más arriba

nos referimos, resumen de una tarea social de la máxima ejemplaridad:

\* \* \*

Desde la fundación del Banco Español de Crédito—hace cincuenta y tres años—, un sentido cristianamente humano ha presidido las relaciones entre empresas y empleados. En la actualidad los derechos del productor, como sus aspiraciones y necesidades, son encauzadas a través del Jurado de Empresa, que desde su creación encuentra las máximas facilidades para trasladar al Consejo de Administración, o a la Dirección, el ruego o la petición de uno cualquiera de sus 11.795 empleados.

Además, el Banesto siempre ha mostrado preocupación por elevar las condiciones de vida de su personal, no habiendo reparado nunca en gastos para mejorar los locales de trabajo.

Respecto al agobiante problema de la vivienda, que por lo generalizado también afecta a su personal, lo ha acometido enérgica y eficazmente. Ha construido un Bloque de 126 magníficas viviendas en la glorieta Ruiz de Alda, que han sido adjudicadas entre sus empleados sin distinción de categorías, con rentas proporcionales a los sueldos. En el «Hogar del Empleado» ha reservado 182 viviendas, que en su día pasarán a ser propiedad de los productores, invirtiendo más de tres millones de pesetas en obligaciones de la constructora. Sin embargo, como ello no era suficiente, tiene cursadas órdenes a todas las sucursales que concedan crédito, sin interés alguno ni limitación, a todos aquellos empleados que necesiten adquirir un piso en propiedad, o precisen alguna cantidad como fianza, en contratos de arrendamiento. Con lo expuesto y la proyectada «Ciudad Banesto», puede decirse que virtualmente ha re-

suelto el problema de la vivienda para sus productores.

En el aspecto sanitario, es igualmente admirable lo realizado. Para atención de los enfermos del aparato respiratorio, sostiene con carácter permanente 45 camas en el Sanatorio S. E. A. R., corriendo a su cargo la manutención, médicos, farmacia en general, intervenciones, etc. Además, abona a estos enfermos el plus familiar y la diferencia de sueldo, después del tercer año, en que por el carácter de «larga enfermedad» dejarían percibirlo por pasar a depender de la Mutualidad.

Los demás servicios de asistencia médico farmacéutica están a cargo de un seleccionado cuadro de médicos especialistas y de medicina general, contando con tres sanatorios de primera categoría para intervenciones quirúrgicas y pago, por cuenta del Banco, del 50 por 100 de la medicación. Como complemento, hay en el edificio social un modernísimo Gabinete Médico con Rayos X y aparatos de tomografía y electrocardiograma.

Otra de las preocupaciones del Banesto, en su constante búsqueda del bienestar de sus productores, ha sido la de su capacitación para facultarles a obtener cargos superiores. Para esto tiene montada una Academia propia y contribuye al sostenimiento del Instituto Bancario. Sufraga la matrícula en el Centro de Estudios Mercantiles para cuantos lo deseen, y actualmente se proyecta la concesión de becas para empleados e hijos que quieran cursar estudios superiores. Independientemente se han concedido becas para ampliación de estudios en el extranjero. Se completa la función cultural con una biblioteca dotada de 5.000 volúmenes.

A la actividad deportiva presta mucha atención. En la finca «Pinar del Rey», adquirida para emplazar dependencias y servicios, se están construyendo numerosas instalaciones deportivas: piscina, campos de fútbol y baloncesto, holería, pistas de atletismo, etc., y próximamente sus productores y familias podrán disfrutar



*Grupo de viviendas construidas por el Banco, en Madrid, para sus empleados, sin distinción de categorías.*

de un albergue en Navacerrada capaz para 250 camas. En régimen de colonias infantiles, cada año salen cerca de 400 niños y niñas, que, completamente equipados, pasan un mes en playa o montaña, según prescripción facultativa. Terminaremos refiriéndonos a las excursiones de domingos y festivos, y en cuya jornada se desplazan a la sierra o lugares turísticos numerosos empleados en hermosos «autopullmans».

Completa esta gran obra en pro de sus productores el anual reparto de juguetes en la festividad de Reyes y los donativos de Pascua para aquellos empleados más necesitados. La cantidad mínima a percibir por este concepto es de 2.000 pesetas.

Por último, aludiremos a los años del 1946 al 1952, en que realizó suministros

extraordinarios de víveres a precios ventajosísimos, efectuándolos gratuitamente en los años 1948, 1950 y 1951. El total pagado por la entidad en esta campaña de suministros rebasó los 15 millones de pesetas. También mencionaremos la paga extraordinaria de las «Bodas de Oro», consistente en una mensualidad por cada diez años de servicio. Importó al Banco 19.525.000 pesetas.

Con este resumen, que sólo refleja, en parte, la gran obra realizada por el Banco Español de Crédito, creemos tendrá el lector elementos de juicio suficientes para reconocer lo justo y merecido del honroso título de empresa ejemplar con el que el Estado ha distinguido a una de nuestras más brillantes instituciones bancarias, de la que nos podemos mostrar orgullosos los españoles.

## COMPAÑIA ESPAÑOLA PRODUCTORA DE ALGODON NACIONAL, S. A.

CONCESIONARIA DE LAS ZONAS 3.<sup>a</sup> Y 4.<sup>a</sup>

DIRECCION:

Avenida de José Antonio, 24

Teléfono 31 58 76

M A D R I D

Factorías de la Zona 3.<sup>a</sup>  
Miraflores y Montilla (Córdoba)

Factoría de la Zona 4.<sup>a</sup>  
Navalmoral de la Mata



## RESEÑA DE PUBLICACIONES

POR la Dirección General de Agricultura del Ministerio del ramo se ha publicado el volumen III, número 4, de los «Anales del Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas». Son cerca de seiscientas páginas enteramente ocupadas por el admirable y concienzudo trabajo «Estudios genéticos sobre la combustibilidad del tabaco», cuyos autores son los Ingenieros Agrónomos don Enrique Alcaraz Mira y don José María Caridad Igelmo. Ilustran el excelente trabajo profusión de cuadros y fotografías.

El Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas ha editado, en un folleto de excelente presentación, el magnífico trabajo «Las variedades de olivo cultivadas en España», del que es autor don J. Miguel Ortega Nieto, Ingeniero Agrónomo y Director de la Estación de Olivicultura de Jaén.

Hemos recibido los números 3 y 4 del tomo XIV de los «Anales de Edafología y Fisiología Vegetal», que edita el Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

Comprende el primero de dichos números los trabajos siguientes: «Superficie total y externa en montmorillonitas originales y activadas mediante tratamiento ácido», por J. Cano Ruiz y Juan de D. López González; «Influencia de la densidad de siembra y de la fertilización sobre la producción y el contenido en proteína del grano de maíz» (que corresponde a las «Experiencias con fertilizantes en suelos gallegos»), por Benito Sánchez, Ramón Dios y María Amelheiras, y «Estudio experimental del uso de fertilizantes en la supresión del barbecho», por Valentín Hernando, Luis Jimeno y Angel Guerra.

Y el segundo número incluye: «Estudio químico-edáfico del «braunlehm» de la Guínea continental española», por José María Albareda, V. Aleixandre y María del Car-

men Sánchez-Calvo; «Sobre el análisis espectroquímico de la determinación simultánea de los cationes de cambio en suelos (II)», por F. Burriel Martín, S. Jiménez Gómez y C. Alvarez Herrero, y «Las investigaciones sobre la descomposición química de los silicatos», por María del Carmen Sánchez-Calvo.

Ambos números incluyen, además, las acostumbradas notas informativas y bibliográficas.

La Dirección General de Agricultura ha publicado el número 32 del «Boletín del Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas», con el interesante sumario que a continuación se detalla: «Las Bandas extensométricas: su teoría y técnica», por Francisco Carreras Jiménez; «Índices de erosión en suelos españoles», por C. Tamés y M. T. Peral; «La calidad panadera de algunos trigos americanos cultivados en Toledo», por Vicente Martín Vargas; «La calidad harino-panadera y la condición comercial del trigo importado durante el año 1954», por Tomás de la Vega y Fernando Silvela; «Notas sobre el «mal del pie» en los cereales aragoneses», por Agustín Alfaro; «Estudio analítico del insaponificable de los aceites de algodón y de soja y su aplicación a la investigación de los mismos, solos y en sus mezclas», por Fernando Cruz Auñón; «Investigaciones de física teórica con aplicaciones agronómicas», por Darío Maravall Casesnoves.

En un folleto de indudable interés, el abogado don Francisco Muña López, comenta en forma competente y útil la Ley de 15 de julio de 1954 y Disposiciones complementarias sobre Arrendamientos Rústicos Protegidos. Este folleto lo ha editado el Instituto Editorial Reus.

*Ciro Herrero García*

RESINAS

MADERAS

CARPINTERIA



Teléfonos 15 y 34



**OLMEDO**

**(Valladolid)**

ESTABLECIMIENTO DE  
Arboricultura, Floricultura y Horticultura  
DE

**Hijos de Victoriano Puerta**  
CONSTRUCCION DE PARQUES Y JARDINES



Oficinas:  
INFANTAS, 8

Jardín:  
VALERA, 6 - TELEF. 286



**ARANJUEZ**

**HIJO DE JORGE MARTIN**

FABRICA DE MAQUINARIA AGRICOLA  
FUNDICION DE HIERRO Y METALES  
Casa fundada en 1857

Norias para riego - Bombas centrifugas  
Arados de todas clases - Trilladoras  
Molinos - Prensas para uvas - Gradas  
Trituradoras



Empacadoras de paja - Desgranadoras  
Amasadoras - Aventadoras - Sembradoras  
Bujes para carros - Calzos de arado  
Piezas de repuesto



REMOLQUES Y ARADOS PARA TRACTOR

TELEFONO NUMERO 4

**ALAEJOS**

**(VALLADOLID)**

FABRICA DE HARINAS

**LABLANCA**

ESCALONA DE ALBERCHE

**TOLEDO**

## ADOPTA IMPORTANTES ACUERDOS LA CAMARA SINDICAL AGRARIA, EN JEREZ DE LA FRONTERA

La Cámara Oficial Sindical Agraria de Cádiz se ha reunido en Jerez, en sesión plenaria, que presidió el jefe provincial del Movimiento y gobernador civil, juntamente con otras autoridades y jerarquías. Se abordaron diferentes asuntos para la economía agrícola de toda la provincia, y se conoció, con satisfacción, que la Diputación Provincial había consignado 500.000 pesetas en el presupuesto de este año para atenciones generales de la agricultura y de la ganadería. Se acordó la inmediata puesta en marcha de un equipo volante de enseñanza y divulgación, con su cuadro de profesores técnicos, y dedicar la aportación necesaria para la concurrencia de la provincia a la próxima Feria Internacional del Campo, que se celebrará en Madrid en la primavera próxima. Asimismo, fué estudiada la necesidad de ampliación del presupuesto de la Cámara para atender los servicios de nueva creación, entre ellos los de divulgación y asesoramiento. Por último, se dió a conocer un avance de la coordinación cooperativa algodonera, que permitirá notables ventajas a todos los cultivadores del algodón para la venta del producto.

### LA UVA BLANCA PRESENTA BUENA GRADUACION

A 18,50 pesetas hectogrado se han pagado las últimas partidas de vino en la Solana (Ciudad Real), del que quedan contadas existencias. Aunque la próxima cosecha no pase de regular, la uva blanca presenta buena graduación, y se confía en que los vinos resulten con estimable riqueza alcohólica.

### LA COSECHA DE NARANJA PREOCUPA EN BLANCA (MURCIA)

Los efectos de la sequía continúan aumentando. La cosecha de naranja, muy buena en la comarca, está viéndose dominada por el «moho» o tizne, que crece y au-



menta a medida que el fruto no se limpia por efecto de la lluvia.

En cuanto a la mosca mediterránea se la está combatiendo por diversos medios, incluso la colocación de botellas con agua acidulada con vinagre u otros compuestos para hacerla caer en la trampa.

### CALIDAD DE LOS FRUTOS DE LANZAROTE

Los frutos de Lanzarote, especialmente la uva moscatel, melocotón, higo, sandías y melones, tienen fama en todo el archipiélago por su excelente calidad. Muchos habitantes de Lanzarote utilizan esta fruta para regalar a sus amistades de otras islas. Ahora, después del establecimiento del servicio aéreo diario, su transporte viene efectuándose, en pequeñas cantidades, en avión, con las consiguientes ventajas. Ultimamente, y utilizando esta vía, se ha enviado a Las Palmas un grupo seleccionado de sandías, la mayor de las cuales pesó 20 kilogramos, y la menor, 14.

### CONCESION DE CREDITOS AGRICOLAS

En la última sesión del Crédito Agrícola, dependiente de la Dirección General de Coordinación, Crédito y Capacitación Agraria del Ministerio de Agricultura, se acordaron la concesión de los siguientes créditos:

Llosa de Ranes (Valencia). 1.200.000 pesetas; Chella (Valencia). 950.000; Olocáu (Valencia), 1.250.000; Secuita (Tarragona), pesetas 600.000; Vilanova de Escornalbó (Tarra-

gona, 395.000; Mayas (Lérida), 2.000.000; Borjas Blancas (Lérida), 3.000.000; Sanchidrián (Ávila), 200.000; Cobeña (Madrid), pesetas 35.000; Villa de Olalla (Cuenca), pesetas 200.000; Ciruelos (Toledo), 500.000; Retuerta del Bullaque (Ciudad Real), 1.000.000; Aldeaquemada (Jaén), 300.000; Benizalón (Almería), 125.000; Campo-Lugar (Cáceres), 360.000; Cabolafuente (Zaragoza), 155.000; a las Cooperativas de Benimarfull (Alicante), 180.000; Novelda (Alicante), 2.000.000; Torrente (Valencia), 2.000.000; Prats del Rey (Barcelona), 300.000; Vilarredonda (Tarragona), 500.000; Granadella (Lérida), 2.000.000; Maida (Lérida), 300.000; Puente Arca (Santander), 150.000; Losar de la Vera (Cáceres), 500.000, y Cerco-Corstanco (La Coruña), pesetas 150.000.

#### HA SIDO INAUGURADO UN SILO EN OSUNA

En un lugar estratégico de la carretera general de Sevilla a Málaga y Granada, en las proximidades de Osuna (Sevilla), ha sido inaugurado el nuevo silo instalado por el Ministerio de Agricultura. En él pueden almacenarse más de 300 vagones. Cuenta también con sótanos para leguminosas y casa habitación para el personal encargado.

#### FUNCIONA CON GRAN ÉXITO UNA EMPRESA PILOTO AGRÍCOLA

En el pueblo de Matapozuelos, de Valladolid, funciona con extraordinario éxito la primera Empresa Piloto Agrícola creada en España. Fué fundada por el fallecido patriarca de los agricultores castellanos don Valentín Arévalo Ayllón, bajo el lema: «La empresa para todos y todos para la empresa». Al fallecimiento de don Valentín Arévalo, el año pasado, se hizo cargo de la dirección su hijo, el virtuoso sacerdote don José María Arévalo, quien antes de tomar tal determinación consultó el propósito con el señor obispo de Málaga, el cual le alentó para que tomara el mando, pues como sacerdote podía realizar una gran labor en el campo social cristiano. La institución explota 500 hectáreas de secano, 22 de regadío, 100 de viñedo y 100 de forestal en pinares y ri-

bera. Trabajan en la empresa actualmente 22 obreros, que cuentan con tres tractores, una trilladora grande, dos atadoras, una gavilladora y dos sembradoras. Estos obreros perciben el sueldo base reglamentario, pero por consecuencia de la organización perciben primas a la producción, reparto de beneficios líquidos al final de cada ejercicio económico. De tal manera, los obreros son copartícipes del capital. Considerando que el jornal de un obrero de los llamados braceros es el de 18 pesetas diarias, a él se suma el 60 por 100 de esta cantidad y una gratificación extraordinaria trimestral de 500 pesetas por consecuencia de los beneficios. Tienen, además, una bonificación del 20 por 100 de descuento sobre el precio nominal en todos los artículos de producción que precisen para el consumo familiar. Entre otras ventajas, gozan de un fondo común para premiar la producción. De cada fanega de trigo que se recolecta—la producción en kilos es de 150.000, aproximadamente—se destinan al fondo común tres pesetas, y así ocurre con otras variedades. Por la tonelada de remolacha se destinan 25 pesetas, e igual cantidad por la de patata. También se destinan dos pesetas por cada cántara de vino que entra en sus bodegas. Está en proyecto la construcción del Hogar Obrero, en el que disfrutará de cantina, radio, biblioteca y otros esparcimientos. Se enseñará a leer y escribir al que no sepa, y a los hijos de los obreros que tengan suficiente disposición para el estudio, la empresa les sufragará la carrera que deseen estudiar.

La empresa es idea de don Angel Herrera Oria, obispo de Málaga, y en la confección del programa ha intervenido directamente el Instituto Social León XIII, a través de la Academia Pío XII para agricultores.

#### BUENA COSECHA, PESE AL MAL TIEMPO, POR EL AUMENTO DE REGADIOS

Se calcula que la cosecha de trigo de este año en la provincia de Zaragoza ha sido de 15.000 a 16.000 vagones, y se considera mala, a causa de que, por las condiciones meteorológicas, en la mayoría de las tierras de secano, el trigo no ha nacido. No obstante este resultado, comparado con el de los diez años últimos, resulta que sólo fué superior a la actual cosecha la del año

pasado, en que se llegó a los 28.000 vagones, e igual a la de 1951, con 16.000 vagones. El balance actual se ha debido, a pesar de las malas condiciones meteorológicas, al mayor aumento del regadío en esta provincia, a la selección de las simientes empleadas y al conveniente empleo de abonos.

## CONSERVACION DE FRUTOS CITRICOS

Un farmacéutico de Johannesburgo, el doctor Jay, ha anunciado haber encontrado un procedimiento para la conservación de los frutos cítricos sin necesidad de refrigeración, de cuatro a seis meses. El procedimiento, en cuestión, no supondrá más que un gasto de tres peniques por caja de frutos.

El doctor Jay se ha especializado en conservación de frutos, y desde hace siete años venía estudiando la conservación de cítricos. Señaló que en el invierno, mediante su procedimiento, se podrán conservar los frutos con menos costo que el citado.

## CONSTITUCION DE UN GRUPO SINDICAL DE COLONIZACION EN SERRADILLA DEL ARROYO PARA CONSTRUIR UN PANTANO

El gobernador civil de Salamanca ha visitado Serradilla del Arroyo, de 1.100 habitantes, pueblo de la comarca de Ciudad Rodrigo, donde, en unión del delegado provincial de Sindicatos, presidió la constitución de un Grupo Sindical de Colonización, habiéndose manifestado con este motivo el entusiasmo del vecindario y autoridades locales. Las casas fueron adornadas con colgaduras y se levantaron varios arcos triunfales. Las muchachas del pueblo vistieron el traje típico, que es de mucha vistosidad.

El delegado provincial de Sindicatos expuso en el salón de actos del Ayuntamiento, y ante el Pleno de la Hermandad Sindical, la finalidad del nuevo Grupo Sindical de Colonización, y el gobernador civil y jefe provincial del Movimiento entregó 100.000 pesetas como primera aportación para que sean iniciadas las obras necesarias.

El expresado Grupo de Colonización tiene a la construcción de un pantano para riego, ya que la zona regable, no superior en extensión a 20 hectáreas, es susceptible de ampliación hasta 465 hectáreas. Ubicado el posible embalse, arroja una capacidad de 1.137.521 metros cúbicos, para una altura máxima de presa que resultará de 16 metros, con ancho en la base de 12,50 y de 0,50 en la coronación, siendo la fábrica de mampostería de piedra berroqueña. Regará 400 hectáreas de terreno, y el presupuesto total de la obra se aproximará a los cuatro millones de pesetas.

La extensión de la zona afluente al embalse es de unas 875 hectáreas, y la longitud del canal a trazar desde la presa al comienzo de la zona regable es de unos 1.700 metros, contruyéndose, además, una red de distribución de acequias que irrigará convenientemente la zona. Existe gran entusiasmo entre los 200 propietarios de terrenos cultivables por los grandes beneficios que a la producción agrícola ha de reportar el plan expresado.

## GRUPOS SINDICALES PARA NUEVOS REGADIOS EN LA PROVINCIA DE JAEN

Se ha constituido en Huelma un Grupo Sindical para la puesta en regadío en el paraje conocido por «Lavaderos», a fin de establecer cultivos de remolacha, maíz, trigo y patata. Para ello se consideran necesarias obras de construcción de un pozo, con su consiguiente instalación de bombes; una alberca para 460 metros cúbicos y unos 700 metros de acequia revestida, además de otras realizaciones, calculándose el importe de las obras en unas 100.000 pesetas.

En Lopera se ha constituido también un Grupo Sindical con objeto de convertir en regadío los parajes de secano denominados «Vega Baja» y «Vega de Carretero», con extensión de unas 300 hectáreas, y siendo el presupuesto aproximado de cuatro millones de pesetas, según proyecto del ingeniero de la Obra Sindical de Colonización, señor Luen-go. Aspira este Grupo Sindical a poner en riego las dos vegas citadas con agua elevada del río Guadalquivir, mediante su captación, elevándola a 22 metros y verificando su transporte en virtud de una acequia de 7,5 kilómetros aproximadamente.

## LOS INTERESES OLIVAREROS DE LA PROVINCIA DE BADAJOZ

La Cámara Oficial Sindical Agraria continúa prestando gran atención al problema de la aceituna de verdeo, que afecta singularmente a los pueblos de Llerena, Monesterio, Reina, Berlanga, Almendralejo, Fuente del Arco, Malcocinado y otros, habiéndose conocido el feliz resultado de las gestiones realizadas en relación con la próxima ordenación de la campaña, y en virtud del cual se considerará la aceituna fina de Almendralejo y La Serrana con iguales derechos que la de Sevilla y Huelva.

## CONGRESO INTERNACIONAL DE INGENIEROS AGRONOMOS

El 30 de septiembre comenzarán en París las reuniones de la Confederación Internacional de Ingenieros y Técnicos de la Agricultura. Entre los representantes de otros países figuran los españoles Eladio Morales Fraile, Eladio Aranda Heredia y Antonio Bartual.

He aquí algunos de los temas que serán tratados en este Congreso:

«Objetivos, métodos y resultados de la investigación económica».

«Objetivo, métodos y resultados del maquinismo agrícola».

«Objetivos, métodos y resultados de las técnicas forestales».

«El puesto de la técnica agrícola en la vida moderna».

«Las técnicas de la racionalización agrícola».

«La técnica agrícola y su necesidad». (Es-

te tema será tratado por el ingeniero español señor Morales Fraile.)

«Las perspectivas de la agronomía moderna».

«Las técnicas nuevas de la agronomía»; y muchos otros.

## EXTENSA CAMPAÑA DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA PARA LA EXTINCION DE LA «MOSCA DE LOS FRUTOS» EN ELCHE

Una extensa campaña para la extinción de la plaga denominada «mosca de los frutos», lleva a cabo el Ministerio de Agricultura, a través de la Cámara Oficial Sindical Agraria de esta provincia, la que ha señalado las zonas y especies frutales que deben ser objeto de tratamiento obligatorio.

Todo el término municipal ilicitano figura entre dichas zonas, por lo que han de ser objeto de tratamiento las siguientes especies frutales: naranjo, mandarino, pomelo, melocotonero, manzano, peral, albaricoquero, ciruelo, viñas de uva de mesa, paraguay, higuera, níspero y kaki.

## REPOBLACION TRUCHERA EN EL RIO EBRO

Se tienen noticias de haberse solicitado la concesión de un coto de pesca sobre el río Ebro, en el que la Organización Sindical piensa efectuar una repoblación con alevines de trucha, a fin de establecer con carácter de permanencia en la Residencia «Luis Fernández Orión» un Hogar de pescadores de fin de semana. La iniciativa ha producido gran entusiasmo.

### FERNANDO DE JUANAS

TABERNA AMERICANA - VINOS Y LICORES  
ESPECIALIDAD EN TAPAS DE COCINA

Palma, 2

MADRID

### SASTRERIA CAMILO

NOVEDADES

Luchana, 40 - Teléf. 37 11 13 - MADRID



# MERCADOS

## LO QUE SE DICE DE LOS CAMPOS

Movido ha sido, legislativamente, el verano. Se ha regulado la campaña oleícola, por una circular de la Comisaría de Abastecimientos; ha sido creada la Comisión Reguladora del mercado del arroz, dándose la disposición correspondiente sobre la campaña arrocería, cuya producción, por cierto, como ya viene siendo corriente estos años, ha superado las necesidades de consumo. De aquí, los viajes al Japón que emprendieron diversos representantes de firmas comerciales, del Ministerio de Comercio y de la Comisaría de Abastecimientos y Transportes, viaje realizado en mayo y que ha producido fruto ahora, al comprarnos el país del sol naciente una importante cantidad de nuestra cosecha.

Pero sigamos con lo legislativo, una Orden sobre beneficios a la producción agrícola en terrenos desecados; otra sobre facultades a la Administración forestal, en relación con la Ley de Defensa Contra la Erosión, y, por último, una circular del Servicio Nacional del Trigo sobre liquidación de avalués.

Como ven ustedes, el verano no ha sido estéril, y aunque Madrid, la ciudad legisladora, parecía vacía y en descanso, el «Boletín Oficial» presentaba la misma abundancia de posiciones que en cualquier tiempo.

Mientras tanto, ha comenzado ya la vendimia, presumiéndose una cosecha inferior a la del pasado año, sobre todo en la Mancha, Cataluña y Levante.

Comó el verano en el Cantábrico ha dado

gusto a bañistas y turistas, ha disgustado, en cambio, a los ganaderos que se lamentan de escasez de pastos. Y es que cambiando el refrán: «Nunca no llueve a gusto de todos».

## IMPRESIONES GENERALES DE LOS MERCADOS

Ya que hemos empezado hablando de vinos, vamos a dar algunas cotizaciones vinícolas: Blancos pálidos, manchegos, de 13 a 14 grados, a 17,25. Claretes, también manchegos, de 14 grados, a 17. Claretes allicantinos, de 16 grados, a 18. Tintos aragoneses, de 17 grados, a 15,50.

Cerdos blancos andaluces y extremeños, a 22 kilo canal. Ahora el ganado: Terneras finas, a 34 kilo canal. Corderos, a 24,50. Lechazos, 22.

Alubias, a 6 y 7 pesetas. Lentejas, a 7 y 8. Garbanzos castellanos, finos, a 8. Almortas, a 3,15, en Toledo, y a 3,40 y 3,35, en Palencia. Yeros, a 3,50, en Castilla la Vieja, y 3,15 y 3,25, en la Mancha. Habas, a 3,20 y 3,70. Algarrobas castellanas, a 3,65. Panizo, en Daimiel, a 4,25. Altramuses, a 3. Alpiste, a 10,75. Veza, ensacada, a 2,80. Paja de legumbres, en sacas del comprador, a 0,80 kilo. Algarrobas, pacas de 19 y 20 kilos, a 16,50; las de 22 a 23 kilos, a 18,50. Alfalfa, a 1,15 y 1,20 kilo, empacado. Pulpa de remolacha, nuevas, a 1,750 y 1,850; las viejas, a 1,850 y 1,925 tonelada.

# S. E. M. E. S. A.

MADRID

## Almacenes Ortega, S. A.

Muelle de Uribitarte, 5 Teléfono 32437

BILBAO

Peñuelas, 20 MADRID Teléf. 283042

Sucursales en:

Gijón, Oviedo, Santander,  
Pasajes, Barcelona, Vigo  
y El Ferrol

Importación y exportación de pa-  
tatas de siembra y consumo

Seleccionadas nacionales de las  
mejores variedades para SIEMBRA  
y CONSUMO

**SANCHEZ-PIZJUAN y BONSON SL.**

HARINA DE PESCADO  
HARINA de HUESOS-CARNE-OSTRAS  
ACEITES VITAMINICOS de PESCADO  
ACEITES INDUSTRIALES de PESCADO  
TURBA PARA LECHO DE AVES y GANADO  
PIENSOS COMPUESTOS PARA EL GANADO

PUERTO Nº 10  
HUELVA



ALMOHAZA DE GOMA

NECESARIO E  
INSUSTITUIBLE  
PARA LA  
LIMPIEZA  
DEL GANADO



NO ARAÑA LA PIEL  
NI ARRANCA EL PELO  
A LOS ANIMALES  
SINO QUE  
LA ACARICIA  
Y ABRILLANTA

## AGAPITO IRIARTE



Alonso Cano, 97  
Teléfono 33 95 60  
MADRID



## SEBASTIAN LOPEZ ARROYO

DELINEANTE  
EN GENERAL

TECNICO EN  
CONSTRUCCION

Contratas de  
ALBAÑILERIA  
EN GENERAL

## LA VALLECANA

FABRICA DE YESOS PUROS

Carretera de Valencia, kilómetro 14  
Hectómetro 1, izquierda

MADRID

Gta. Atocha, 9, 3.º izqda.  
Teléfono 27 45 53

VALLECAS

Real de Aranda núm. 12  
Teléfono 35

# INDICE LEGISLATIVO

**NORMAS PARA LA CAMPAÑA DE ACEITUNA DE VERDEO DE 1955-56.** («Boletín Oficial del Estado» de 6 de agosto.)

Orden conjunta de los Ministerios de Agricultura y de Comercio, de 23 de julio de 1955, por la que se dictan normas para la campaña de aceituna de verdeo de 1955-56.

**SE REGULA LA EXPORTACION DE LA ALMENDRA Y LA AVELLANA.** («Boletín Oficial del Estado» de 9 de agosto.)

Orden conjunta de los Ministerios de Agricultura y de Comercio, de 21 de julio de 1955, por la que se mantiene la libertad de comercio de la almendra y la avellana en el interior y se regula la exportación de ambos frutos durante la campaña 1955-56.

**SE FIJAN LAS PRIMAS DE LAS SEMILLAS DE TRIGO «ORIGINALES» Y «CERTIFICADAS».** («Boletín Oficial del Estado» de 10 de agosto.)

Decreto del Ministerio de Agricultura, de 21 de julio de 1955, por el que se modifican las primas establecidas en el Decreto de 9 de noviembre de 1951, que serán, para la campaña 1955-56, de 160 y 120 pesetas por quintal métrico para las semillas de trigo «originales» y «certificadas», respectivamente.

**CAMPAÑA VINICO-ALCOHOLERA 1955-56.** («Boletín Oficial del Estado» de 17 de agosto.)

Orden de la Presidencia del Gobierno, de 16 de agosto de 1955, por la que se regula la campaña vinico-alcoholera 1955-56.

**CAMPAÑA ARROCERA 1955-56.** («Boletín Oficial del Estado» de 19 de agosto.)

Orden del Ministerio de Agricultura, de 9 de agosto de 1955, por la que se regula la campaña arrocerera 1955-56.

**CAMPAÑA PIMENTONERA 1955-56.** («Boletín Oficial del Estado» de 19 de agosto.)

Orden conjunta de los Ministerios de Agricultura y de Comercio, de 17 de agosto de 1955, por la que se mantienen en vigor durante la campaña pimentonera 1955-56 las normas aprobadas para la campaña anterior.

**REGULACION DE LOS ACEITES DE OLIVA, GRASAS INDUSTRIALES Y JABONES DURANTE LA CAMPAÑA OLEICOLA 1955-56.** («Boletín Oficial del Estado» de 26 de agosto.)

Circular número 6/55 (que anula a la número 9/54) por la que se transcriben normas para la regulación de los aceites de oliva, grasas industriales y jabones durante la campaña oleícola 1955-56.

**BENEFICIOS A LA PRODUCCION AGRICOLA DE TERRENOS PROCEDENTES DE LA DESECACION Y SANEAMIENTO DE LAGUNAS Y TIERRAS PANTANOSAS.** («Boletín Oficial del Estado» de 29 de agosto.)

Orden del Ministerio de Agricultura, de 22 de julio de 1955, por la que se hacen extensivos a la producción agrícola de terrenos procedentes de la desecación y saneamiento de lagunas y tierras pantanosas, los beneficios que la Orden de 19 de enero de 1955 atribuye a la obtenida en saladares y marismas.

**DEFINICION DE LAS HARINAS DEL 77 POR 100 DE EXTRACCION.** («Boletín Oficial del Estado» de 3 de septiembre.)

Orden del Ministerio de Agricultura, de 20 de julio de 1955, por la que se definen las harinas del 77 por 100 de extracción.

# AGRICOLA INDUSTRIAL

La Sección **GUIA AGRICOLA INDUSTRIAL** constituye un eficaz directorio de cuantas actividades integran o se relacionan con la vida industrial y comercial del Sector Campesino. En ella encontrarán nuestros lectores las direcciones de las firmas más acreditadas y prestigiosas del Ciclo Agrícola Nacional.

## ALMACENISTAS DE ACEITES DE OLIVA

**CARBONELL Y CIA., DE CORDOBA, S. A.**—Angel de Saavedra, 13. Teléfonos 1156 y 1930. Apartado 17. CORDOBA.

## ALMACENISTAS DE LEGUMBRES

**VIUDA DE RICARDO BORREGON.**—San Clemente, 2. Teléfonos 324 y 654.—SEGOVIA.

## ASENTADOR DE FRUTOS

**EUSEBIO TUBAU TOVAR.**—Asentador de frutas, hortalizas, patatas, ajos y cebollas. Tomates de Canarias.—Mercado Central del Borne, 1. Teléfono 226954. Telegramas: «Sebitubau». BARCELONA (3).

## CAFES Y VINOS

**CAFETERIA PAGODA.**—Hermanos Miralles, 27.—MADRID.

**GREGORIO BARRIO.**—La Talaverana.—Vinos y comidas.—Especialidad en callos.—Muñoz Grandes, 31. Teléfono 28-81-17.—(Carabanchel Bajo). MADRID.

**CASA JAIME.**—Especialidad en café expres. Vinos y cervezas.—Martínez de la Riva, núm. 87. Teléf. 39 02 31. Madrid.

**BODEGAS MORENO.**—Especialidad en vinos y licores de las mejores marcas.—Servicio a domicilio.—Teléfono 27-15-36.—MADRID.

## CARNES

**JUAN DIAZ BLASCO.**—Barco, 7.—VILLAVERDE (Madrid).

## CARPINTERIA Y EBANISTERIA

**PAULINO MOCLAN.**—Peñuelas, 51.—MADRID.

## COOPERATIVA DE ACEITES

**NUESTRA SEÑORA DE LA CONSOLACION.** Fabricantes y almacenistas. Diploma de Honor en la Feria Exposición Internacional del Campo año 1953.—TORREDONJIMENO (Jaén).

## COOPERATIVAS DEL CAMPO

**NUESTRA SEÑORA DE LA FUENSANTA.**—Segales. Teléfono 113.—ALCAUDETE (Jaén).

## EXPORTADORES DE ACEITE

**HIJOS DE FRANCISCO GAVILAN MUÑOZ.** Cruz Conde, 1. Teléfono 1137.—CORDOBA.

**ESTABLECIMIENTOS FELIX GASULL.**—Layetana, 120. Teléfono 221734.—BARCELONA.

## EXPORTADOR

**HIJOS DE DIEGO BETANCOR, S. A.**—Motatín, 11. Teléfono 13261.—VALENCIA.

## EXPORTACION E IMPORTACION

**J. SERRA MORA, S. L.**—Junqueras, 16, 9.—Teléfono 212994.—BARCELONA.

## FABRICAS DE ACEITES DE OLIVA

«APA», Agrupación de Almacenistas de Aceites de Oliva.—Gondomar, 19. Teléfono 2545. Apartado 123.—CORDOBA.

**CARBONELL Y CIA., DE CORDOBA, S. A.** Angel de Saavedra, 13. Teléfonos 1156 y 1930. Apartado 17.—CORDOBA.

## FABRICA DE HARINAS Y ACEITES

**HIJOS DE SANCHE CONEJO.**—Teléfono 7. Extramuros. PUEBLA DE LA CALZADA (Badajoz).

## FABRICAS DE HARINAS

**CARBONELL Y CIA., DE CORDOBA, S. A.** Angel de Saavedra, 13. Teléfonos 1156 y 1930. Apartado 17.—CORDOBA.

**HIJOS DE FRANCISCO GAVILAN MUÑOZ.** Cruz Conde, 7. Teléfono 1137.—CORDOBA.

## FABRICA DE JABONES

**CARBONELL Y CIA., DE CORDOBA, S. A.** Angel de Saavedra, 13. Teléfonos 1156 y 1930. Apartado 17.—CORDOBA.

## FABRICA DE JABONES DE PERFUMERIA, INDUSTRIALES Y COMUNES

**JUAN BARANGE.**—Sagrera, 154. Teléfono 251044.—BARCELONA.

## MAQUINARIA AGRICOLA

**MARTINEZ USON, S. L.**—Accesorio y piezas de recambio.—Isaac Peral, 3. Teléfono 27900. Apartado 485.—ZARAGOZA.

## MAQUINAS DE ESCRIBIR, DE COSER Y REGISTRADORAS

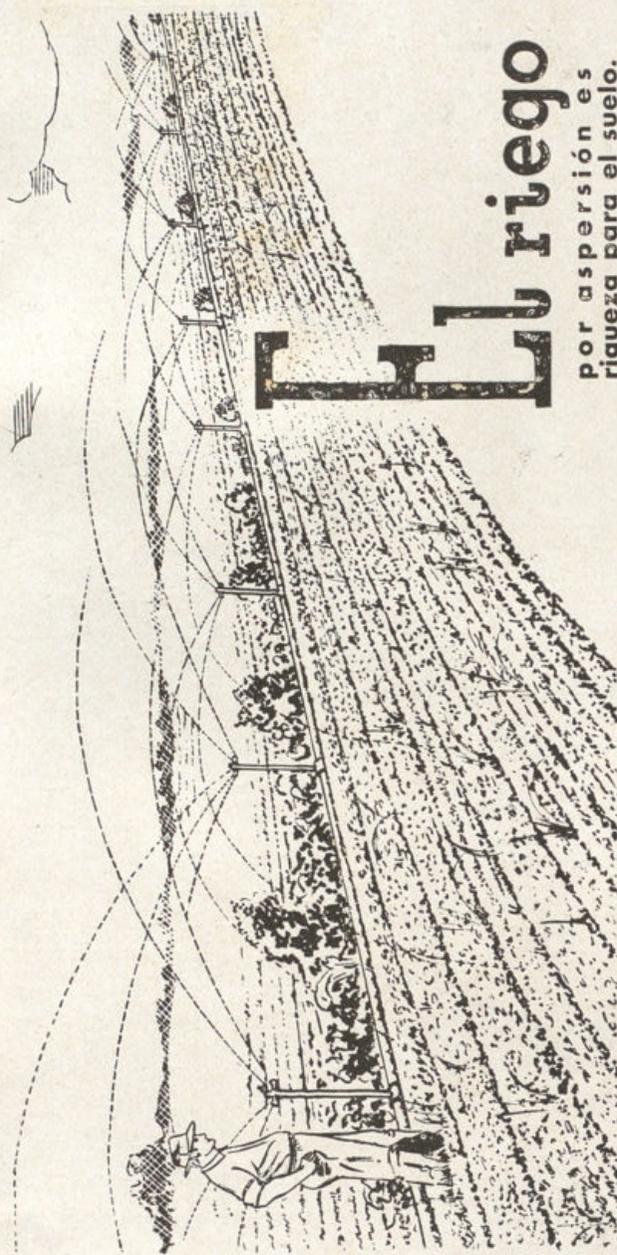
**TALLERES D. A. M. Y CARMELO MILLA.**—Compra venta de máquinas de escribir, sumar y calcular nacionales y extranjeras. Reparaciones y reconstrucciones.—Plaza Coca de la Piñera, 3 (frente a la estación de Autobuses). Teléfono 2615.—JAEN.

## REFINERIAS DE ACEITE

**CARBONELL Y CIA., DE CORDOBA, S. A.** Angel de Saavedra, 13. Teléfonos 1156 y 1930. Apartado 17.—CORDOBA.

## SINDICATOS

**SINDICATO PROVINCIAL DE TRANSPORTES.**—Avenida Oeste, 32.—VALENCIA.



# El riego

por aspersión es  
riqueza para el suelo.

Si emplea Vd. nuestra  
bomba vertical de pozo  
profundo, sus cosechas  
serán más sanas y abun-  
dantes.

**WORTHINGTON**



SÍMBOLO DE CALIDAD EN TODO EL MUNDO

BARCELONA: Av. José Antonio, 533

VALENCIA: Jorge Juan, 8

Fábrica y Oficinas Técnicas: MADRID, Embajadores, 173 (Legazpi)

# NITROSULFATO AMONICO

RUHR-STICKSTOFFAG  
Bochum

**NITROSULFATO  
AMONICO**  
alemán  
26% N total

Use no henka  
No usar garfios

Con 26 % de nitrógeno  
en proporción ideal:  
1/4 nítrico de efecto rápido  
3/4 amoniacal, duradero

IMPORTADOR  
**UNICOLOR S.A.**  
BARCELONA · MADRID