## RESUMEN

<u>~</u>	9.511'75) 410'73\13.874'09\13.935'91		~
13.874'09)	13 874,00		61,82
			esupuesto
Importa el presupuesto	Importan las atenciones del actual ejercicio	Importan las economías.	Importan los excesos de gastos con relación al presupuesto

de 1928 6 de Enero Benizalón

RAIMUNDO CID LOPEZ

PRANCISCO ESTEBAN MORA

Manuel Pérez Antolin

librando por este trabajo, este Municipio

## Prácticas agrícolas.

## Las aceitunas.

Estando en la época de recolección del aceite nos vamos lioy a ocupar del almacenamiento de las aceitunas, señalando los defectos, a juicio nuestro, de las prácticas

La aceituna se traslada generalmente desde el campo al molino, en serones o costales, sin tomar precaución alguna para evitar su aplastamiento, y ya vayan húmedas o embarradas se las echa en los atroges, tarea sobre tarea hasta verlos colmados y allí esperan un turno veinte, treinta o cuarenta días.

Con este absurdo procedimiento, que algunos cosecheros creen beneficioso, y hasta aseguran que mejora la calidad del aceite, es la causa de que a los doce o quince días de estar amontonada la aceituna, despida un líquido negruzco y nauseabundo que es el alpechin que se destila de las exprimidas v rotas.

Si pasado un mes, observamos el montón, notaremos que su volumen ha dismiruído en un veintícinco por ciento, y que su temperatura interior és elevada, acusando una fermentación irracional que altera los aceites.

Parece natural que a las accitunas se les prodigara por lo menos, el mismo cuidado que a otros frutos menos delicados v menos útiles y necesarios, pero lejos de eso, nuestros cosecheros continúan aferrados a esta práctica detestable con gran perjuicio de la cantidad y cali lad del fruto, hasta el punto de que hay quien crée que, una fanega molidá en estas condiciones, da mas rendimiento que otra recien recolectada, y esto que en la práctica es una verdad comprobable, es en realidad un absurdo, puesto que hay que tener en cuenta que una fanega de aceituna almacenada representa diez y seis o diez y siete celemines de la que se muele recien recogida.

Nosotros, en nuestra pequeña práctica, nos permitimos recomendar como lo más conveniente, moler diariamente la aceituna recolectada, y de no ser esto factible por la escasez de molinos y almazaras, que los trojes o atrojes se construyan siempre bajo techado; que sean de poca altura; que su pavimento sea inclinado para que puedan verter el alpechin que tanto perjudica el sabor del aceite, y cuidar de mover de vez en cuando la aceituna para interrumpir la fermentación.

Con la observancia de estos pequeños detalles se mejoraría considerablemente la calidad y color de nuestros aceites.

> Rogamos a nuestros lectores perdonen que en este número sea tan reducido nuestro texto, debido a la inserción de las cuentas municipales.

## "La Campana del Valle"

En lo sucesivo esta pequeña publicación constará de las siguientes secciones:

Fondo.

Hojas sueltas.

Violetas de la tierra.

Un raszo del actual Gobierno. Casos y cosas. (Humorístico).

Del Avuntamiento.

Prácticas agricolas,

Un cuento.

Coplas populares.

Noticias.

Correspondencia.

Todo en buen papel a fin de que tenga algún mérito y por el reducido precio que se indica en la cabeza.