

RESUMEN

Importa el presupuesto	13.874'09
Importan las atenciones del actual ejercicio	9.511'75
Importan las atenciones de ejercicios anteriores	410'73
Importan las economías	3.951'61
Importan los excesos de gastos con relación al presupuesto	61'82

Benizalón 6 de Enero de 1928.

El Alcalde,	El Secretario,	El Depositario,
RAIMUNDO CID LOPEZ.	FRANCISCO ESTEBAN MORA.	MANUEL PÉREZ ANTOLÍN.

- A) Los plazos voluntarios y sin cobrar recargos de ninguna clase, librando por este trabajo, en vez de las 500 pesetas presupuestadas, 125 para gratificar un auxiliar de la cobranza.
- B) En esta cantidad pagada por atenciones del actual ejercicio, van incluidas 20 pesetas abonadas por derechos de reconocimiento de mozos de anterior reemplazo, efectuados en este Municipio y en los de Obejo y Espiel.
- C) Los premios se dieron particularmente por los señores Alcalde y Secretario.
- D) El detalle de estos gastos puede verse en las hojas trimestrales.
- E) Si alguna persona tiene interés o curiosidad por conocer las hojas de los balances trimestrales, y le faltara alguna, puede avisarlo a la Alcaldía o Secretaría, desde donde se le enviarán con sumo gusto.
- F) Los justificantes de esta cuenta estarán a disposición del vecindario.

Prácticas agrícolas.

Las aceitunas.

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

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 atrojes, 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 y rotas.

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

Parece natural que a las aceitunas se les prodigara por lo menos, el mismo cuidado que a otros frutos menos delicados y menos útiles y necesarios, pero lejos de eso, nuestros cosecheros continúan aferrados a esta práctica detestable con gran perjuicio de la cantidad y calidad del fruto, hasta el punto de que hay quien cree que, una fanega molida en estas condiciones, da más rendimiento que otra recién 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 recién 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 rasgo del actual Gobierno.
- Casos y cosas. (Humorístico).
- Del Ayuntamiento.
- Prácticas agrícolas.
- 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.