

# MERCURIO

REVISTA COMERCIAL IBERO-AMERICANA

FUNDADOR: DON JOSÉ PUIGDOLLERS MACIÀ

OFICINAS

BARCELONA: Rambla Flores, 1  
MADRID: Calle de Velázquez, 96

AÑO XXVII: NÚMERO 546 :: BARCELONA 21 DE JULIO DE 1927

SUSCRIPCIÓN

ESPAÑA . . . Un año. 40 ptas.  
EXTRANJERO. . . . . 50

SUMARIO: La crisis de Europa: Resurrección del Socialismo, por Baldomero Ar-  
gente. — Las industrias de la leche en España, por Manuel Escudé Bartolf. — Un jo-  
- ven escritor argentino: Julio V. González, por Adolfo Posada. — Actualidades -

## LA CRISIS DE EUROPA

# RESURRECCIÓN DEL SOCIALISMO



UBO no hace muchos siglos, en Europa, un tiempo en que prevaleció en el gobierno de los pueblos una orientación análoga a la actual: fué en el principio de la Edad Moderna, al constituirse las monarquías absolutas. Entonces la propensión absolutista, surgida de las entrañas de la constitución social, se hermanó con una fe en la omnipotencia del Poder público igual a la predominante ahora, fe comunicada a los espíritus bajo la inspiración socialista, o acaso proveniente de orígenes más hondos, de los que simultáneamente fluye esa corriente socialista que con aquella fe se empareja. El resultado final fué la postración y miseria de las naciones europeas, postración y miseria en pocos casos tan sorprendentes y sugeridores como en el de España, que cayó desde el ápice de la prosperidad (final del siglo xv) y del poder (siglo xvi) hasta el fondo de la ignorancia, la ruina y la debilidad con que finalizó el siglo xvii español.

El siglo xviii encarnó la reacción contra aquella tendencia socializante, cuyo conjunto lleva en la Historia de la Economía el nombre de «escuela mercantilista». Durante aquella centuria se prepara la revolución económica que ha de tener su floración plena en el siglo xix, y su expresión política en el hundimiento de los regímenes absolutos y en la instauración del sistema llamado por antonomasia constitucional. Así el liberalismo político del siglo xix es hijo de la revolución económica del siglo xviii, la cual, a su vez, significó una reacción contra la escuela mercantilista, y contra la intervención del Poder público en la vida económica y social; esta reacción fué, por su parte, originada o facilitada — no es momento de esclarecerlo — por los descubrimientos científicos que la precedieron, singularmente por el vapor y sus aplicaciones al maquinismo, y por el crecimiento de la población, unido a la general expropiación del campesino. La monarquía absoluta acaba cuando alborea el régimen capitalista de la producción moderna.

Con el liberalismo se enseñorean en los espíritus nobles ideas e ideales humanitarios. Sueñan aquellas generaciones

con redimir de su fatiga al hombre, con la federación de los Estados, con la paz perpetua, con la transformación de la humanidad en una gran familia. El liberalismo comunica a las almas nuevo fervor y savia nueva a los sentimientos cristianos por excelencia. Jamás ha reinado teóricamente entre los hombres el espíritu de Cristo con tanta pureza como en aquellos lustros del siglo xix en que los entendimientos y los corazones estaban sacudidos por la emoción liberal.

\*\*\*

El curso de los tiempos trajo a las nuevas generaciones una profunda decepción. Lejos de realizarse los primitivos sueños, el mundo se fué apartando de ellos cada vez más. La riqueza aumentó prodigiosamente; pero los hombres principalmente empleados en producirla, lejos de mejorar su condición, empeoraron en todos conceptos. Les fué cada vez más penoso adquirir la subsistencia; comienza la explotación de las mujeres y de los niños. La opresión capitalista franqueó todos los límites morales; la miseria y la degradación de la humanidad tuvo sus lúgubres reveladores en las cifras de la tuberculosis y el suicidio, del alcoholismo y la prostitución, de la locura y el crimen. Las masas, oprimidas inhumanamente, dieron muestras de su inquietud; surgieron las discordias sociales, substituyendo el frenesí de la lucha de clases a la bucólica visión antañera de la concordia social. La sed de riquezas que desmoralizaba a las clases altas lanzó a los pueblos en Asia y Africa a la obra infame llamada de colonización, en que so la máscara de civilización y cultura se inició la campaña, aun no terminada, de impúdico y cruelísimo bandillaje que deshonrará eternamente ese período de la Historia humana. El liberalismo, nacido juntamente con el capitalismo, acompañó a éste, si no esencialmente por lo menos con sus formas y apariencias, merced a las instituciones llamadas democráticas, durante todo el terrible e inmoral desenvolvimiento de aquél, hasta que el capital llegó a los des-

afueros contemporáneos que, desde hace años, presagiaban y justificaban la muerte de tan execrable sistema de producción.

La contemplación de los terribles males engendrados o des-envueltos precisamente durante el tiempo en que ha imperado en la civilización europea, aunque incompletamente, el liberalismo, ha apartado los espíritus de la fe en éste y en los principios que lo inspiran ; y, automáticamente, han resurgido las ideas que aquel ahuyentó al nacer. Además, las condiciones económicas, que dieron origen a la monarquía absoluta, originando el enfeudamiento de la riqueza, la jerarquización de las categorías económicas y el anquilosamiento de la estructura social, reaparecen, una vez detenida la vibración social de las revoluciones económica y política de los siglos XVIII y XIX y destruido por una evolución inversa el predominio social de la clase media, alcanzado, disfrutado y perdido por éste durante el curso de la última centuria. De este modo las sociedades han vuelto a las antiguas ideas, aunque encubiertas por disfraces de palabras.

Pero son las mismas de antaño. Lo que ahora llamamos Estado, en otro tiempo se encerraba en el vocablo « príncipe ». Lo que entonces se pedía al monarca—y buen testimonio nos dan en España los escritores de los reinados de Felipe III y Felipe IV— ahora se pide al Estado. Y las providencias de aquéllos y de éste, sobre todo en lo que al orden económico se refiere, son absolutamente idénticas en los razonamientos de que parten, en las normas que establecen, en las intromisiones que autorizan y en los fines a que aspiran.

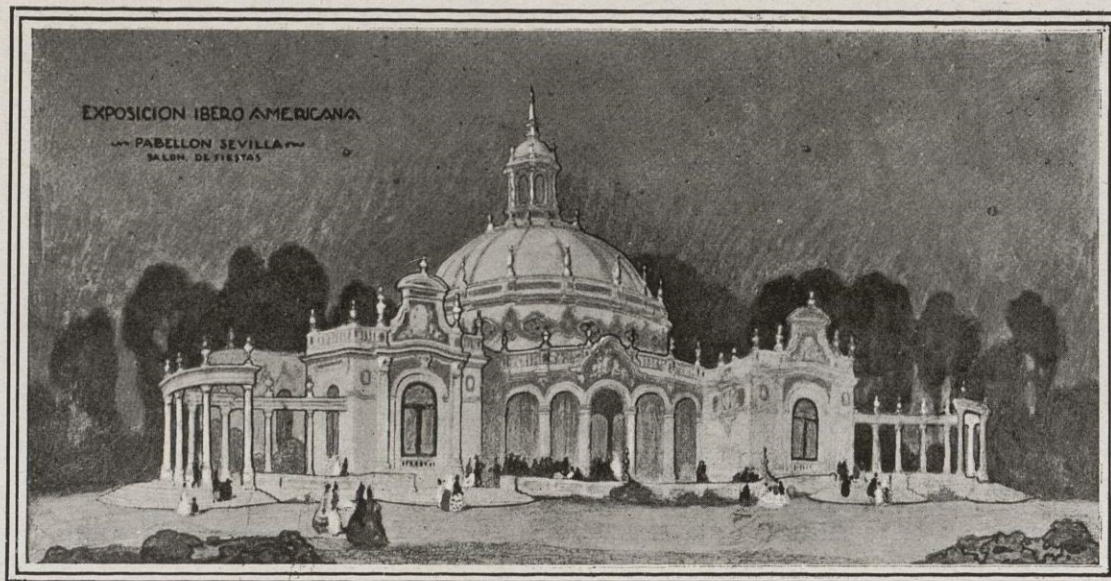
\*\*\*

Todas las civilizaciones que cayeron en poder de los errores socialistas perecieron. Su agonía fué más o menos corta, según la intensidad en que aquellos errores predominaron. La nuestra tampoco se salvará si un hada bienhechora no limpia la mente europea de los prejuicios socialistas que hoy la esclavizan. Su agonía será más larga y tormentosa, porque se trata de la civilización más alta, compleja y rica que el mundo ha contemplado. Pero no se librá de del influjo mortífero de esos viejos tópicos resurrecidos, sino volviendo a la Libertad. Pero no a la Libertad meramente política, las más veces simple nombre, artificio y mentira, sino a la libertad económica, condición indispensable para que el hombre sea y se sienta verdaderamente hombre y pueda realizar en la tierra su destino, que es llevar su propia vida a la plenitud, esto es : dar a sus potencias y actividades la máxima expansión.

La honda crisis que hoy aflige a Europa y preocupa al mundo se alza en el camino de la civilización como la Esfinge de la leyenda amenazando devorarla si no descifra su enigma. Y la palabra misteriosa que ilumina el secreto, es la palabra mágica que el espíritu humano pronuncia desde los balbuceos infantiles de nuestra especie, la palabra que enciende las luminarias de nuestra ilusión y descubre las fuentes de inmarcesible juventud ; la palabra por cuyo hechizo han muerto gozosos en todos los tiempos y en todos los pueblos, generaciones de hombres aureolados con el resplandor de los mártires : la palabra « Libertad ».

**Baldomero Argente**

SEVILLA : Exposición Ibero-Americana



Proyecto del Pabellón Sevilla (Salón de Fiestas), original de don Vicente Traver, que está en construcción

## LAS INDUSTRIAS DE

Las industrias de la leche en España, país esencialmente ganadero, constituyen uno de los principales ramos de la producción nacional, y atendido que el consumo de la leche y de los productos con ella elaborados aumenta en todo el mundo con gran intensidad y correlativamente los medios naturales de atender la demanda de esta clase de alimentos. Por tal causa, el ganado lechero adquiere de día en día mayor importancia en la explotación agropecuaria y ésta evoluciona más o menos intensamente en todos los países hacia la producción de la leche.

La transformación del pienso (alimento del ganado) en leche (alimento del hombre), no solamente es hoy más lucrativa que la transformación en carne, sino también mucho más conveniente desde el punto de vista bromatológico y social, porque permite obtener de la misma cantidad de productos vegetales consumidos por el ganado, mayor número de unidades nutritivas utilizables.

De esto se deriva un hecho económico, que es el que induce a la población a consumir cada vez más leche; ese hecho no es otro que el de resultar más barata la unidad nutritiva en este alimento que en cualquiera otra y principalmente que en la carne.

Desde fechas remotas se han hecho en España censos de la ganadería, pero sólo atendiendo al número de reses de cada clase, sin las clasificaciones necesarias para formar concepto de los valores reales de cada especie para poder apreciar en primer término su potencialidad actual y la capacidad de sus productos en relación con las necesidades nacionales. Sabíamos cuántas cabezas de ganado de cada especie existían, y por los registros de los Mataderos podíamos calcular el peso y valor de las reses sacrificadas para el aprovechamiento de sus carnes; pero ignorábamos otros valores más importantes, tales como los correspondientes a la producción de la leche.

Al expresado objeto la Asociación General de Ganaderos ha hecho lo que no se le había ocurrido al Estado, han inventariado, de las tres especies productoras de leche: vacas, ovejas y cabras, el número de reses que durante más o menos tiempo se someten al ordeño, y de este primer Censo resulta que existen en España 5.700,000 reses cuyo ordeño producen 1,081 millones de litros de leche que valen más de 552 millones de pesetas. Si es grande su importancia económica, la tiene mucho mayor el punto de vista social.

Gracias a la meritísima labor llevada a cabo por la Asociación General de Ganaderos, ahora conocemos el volumen total de la leche que se produce en España y, por lo tanto, el considerable valor que representa.

«El desarrollo que desde hace veinte años viene adquiriendo en nuestro país la producción de la leche, hacía presentir la existencia de una riqueza considerable, dice la Moción mencionada, pero nadie podía sospechar que ésta alcanzara un volumen tan grande» (1).

(1) Estadística de la producción de leche, manteca y queso, «Asociación General de Ganaderos».



## LA LECHE EN ESPAÑA

«Se eleva la producción de leche en España a la enorme cifra de 1,080.943,891 litros, que valen 552.271,694 pesetas, es decir, tanto como la cosecha de vino; doble que todo el carbón producido en España; casi tanto como el aceite; una cuarta parte más que toda la producción minera; mucho más que toda la fruta; un 25 por 100 más que el azúcar, y, en fin, tanto como la tercera parte de lo que vale el trigo.»

«Más de un habitante se sorprenderá al conocer estas cifras y se verá más sorprendido al saber que en un solo Ayuntamiento, el de Lluvia (Oviedo), se producen anualmente más de 17 millones de litros de leche; y en otro, La Penilla (Santander), se transforman diariamente más de 60,000 litros. Y es más de admirar la escasa atención que se prestó entre nosotros a la industria lechera, huérfana de aquel apoyo y necesaria defensa que conviniera al interés nacional.»

La leche es uno de los alimentos más importantes en todo el mundo, no solamente por sus especiales condiciones, sino por el volumen que alcanza su producción: en Alemania se producen anualmente 190 millones de hectolitros, que valen 5,200 millones de pesetas; en Francia 119 millones de hectolitros, de valor 4,530 millones de francos; Dinamarca, 34 millones de hectolitros; Italia, 20; Suiza, 23; Holanda, 19; Suecia, 40; Checoslovaquia, 39; Inglaterra, 90, y en los Estados Unidos de América, la enorme cantidad de 465 millones de hectolitros.

No hay que decir cuán necesario es para los intereses nacionales estudiar todas las modalidades de esta importante producción e impulsar su fomento; por tal motivo merece plácemes la actividad e inteligencia con que contribuye a dicho objeto la Asociación de Ganaderos, que ha realizado el censo del ganado y ha divulgado sus resultados, de los cuales resulta que poseemos 715,117 vacas de ordeño, 3.381,415 ovejas y 1.609,885 cabras, cuya producción de leche y consumo directo es el siguiente:

	Litros producidos	Litros de consumo directo
De vacas.....	803.005,354	624.233,481
De ovejas.....	73.699,278	13.039,211
De cabras.....	204.241,264	165.471,039

La mayor parte de la leche se produce en el Norte y Oeste de la Península, como tenía que ser dada la correlación entre clima, suelo y ganado, los tres factores fundamentales de esta producción; donde llueve mucho, brota la hierba hasta en las peñas, y donde hay hierba hay leche. Por ello las provincias de Guipúzcoa, Vizcaya, Santander, Oviedo, León, Lugo, Orense, Coruña y Pontevedra, producen más de la mitad de toda la cantidad obtenida de este alimento; pero se destaca en forma extraordinaria Oviedo, con su magnífica producción de 174 millones de litros de leche; vienen luego Vizcaya, Santander y Guipúzcoa.

LITROS DE LECHE PRODUCIDOS EN UN AÑO

Regiones	Prov'nc'as	De vacas	De ovejas	De cabras
Central .....	Madrid .....	41.299,815	4.082,730	4.063,911
	Toledo .....	2.480,844	6.100,880	7.323,563
	Guadalajara ..	830,793	992,172	1.297,722
	Cuenca .....	260,703	2.085,063	883,057
Castilla la Vieja .	Valladol'd. ....	10.532,280	10.277,723	2.036,571
	Burgos .....	10.883,219	5.573,412	1.519,979
	Segovia .....	3.125,268	40,883	1.576,567
	Ávila .....	2.005,338	231,585	5.631,295
Mancha y Extre- madura .....	Palencia .....	2.762,947	3.771,522	455,982
	Ciudad Real ..	862,160	8.768,282	4.146,490
	Albacete .....	109,927	647,990	1.198,207
	Cáceres .....	935,981	1.398,230	8.528,988
Aragón .....	Badajoz .....	3.056,642	1.522,638	6.811,838
	Zaragoza .....	15.012,406	397,840	3.887,851
	Huesca .....	3.580,779	560,552	1.507,975
	Teruel .....	1.004,586	210,920	693,803
Navarra y R'oja .	Navarra .....	25.111,477	4.161,61	4.744,491
	Alava .....	2.435,830	442,685	820,315
	Logroño .....	4.790,270	144,060	2.057,280
Cantábr'ca .....	Santander .....	70.519,709	560,954	427,437
	Ov'edo .....	173.178,271	361,930	7.473,0
	Vizcaya .....	70.135,361	2.206,349	344,192
	Guipúzcoa .....	64.029,149	2.748,825	72,302
Galicia .....	Coruña .....	42.958,225	33,951	584,381
	Lugo .....	53.554,340	1.495,810	2.077,985
	Orense .....	23.047,132	486,475	1.065,589
	Pontevedra .....	20.690,139	49,056	1.384,908
Leonesa .....	Zamora .....	1.585,571	1.613,963	1.818,954
	León .....	16.017,861	713,995	1.671,752
	Salamanca .....	2.428,775	370,484	4.036,801
Levante .....	Alicante .....	109,927	647,990	1.198,207
	Valenc'ia .....	8.218,486	913,616	4.139,366
	Castellón .....	2.167,822	313,410	829,799
	Murcia .....	284,400	168,000	16.329,595
Andalucía .....	Cád'z .....	2.288,152	25,900	6.774,850
	Córdoba .....	2.300,265	1.038,295	9.613,375
	Granada .....	1.593,890	3.244,578	18.744,193
	Jaén .....	313,001	176,499	7.467,894
	Huelva .....	305,625	602,210	5.209,325
	Málaga .....	1.109,759	203,990	8.876,992
	Sevilla .....	5.026,501	143,215	12.085,513
Balears .....	Almería .....	39,400	454,755	3.460,650
	P. de Mallorca.	10.137,537	2.166,113	2.265,544
Islas Canarias ...	Canarias .....	16.523,499	1.455,770	11.481,653
Totales generales. ....		803.005,354	73.697,283	204.241,254

Si relacionamos la producción total de leche con la extensión del territorio, resulta que en cada hectárea se produce 21 litros, pero esta cifra se eleva en Guipúzcoa a 354; en Vizcaya a 336; en Oviedo a 166, y en Santander a 130; en tanto que la producción media de Alemania es para igual superficie de 276; en Francia 202; en Inglaterra 190; en Italia 68; en Noruega 9; en Suecia 88; en Checoslovaquia 286; en el Canadá 6; en los Estados Unidos 59, y en Argentina y Australia 4 solamente.

Con relación a la población, la producción media de España es de 50 litros por habitante; la de Italia 53, y la de Chile 40. En la mayor parte de Europa y América estas proporciones son mucho más elevadas y sólo comparables a las que alcanzan en las provincias del Norte de nuestro país; así, por ejemplo, en Francia se producen 269 litros por cada habitante, y en Guipúzcoa 258; en Alemania, 216, y en Santander, 218; en Holanda, 223, y en Oviedo, 234; en la Gran Bretaña, 139, y en Vizcaya, 177 litros.

Todas estas cifras no sólo reflejan el estado actual de esta industria en nuestro país, sino la posibilidad de desarrollarla vigorosamente. Si consideramos que aquellos 552 millones de pesetas que en conjunto vale la leche pueden triplicarse sin necesidad de aumentar el ganado, sino sólo especializar y mejorar el actual hasta que alcance, con carácter general, los rendimientos medios ya logrados en otros países, se compren-

derá la conveniencia de fomentar esta producción y la posibilidad de lograrlo mediante una actuación intensa y constante cerca de los elementos productores para que orienten en esta dirección la empresa ganadera.

La leche es el alimento que más atiende las necesidades del organismo humano, y el consumo de la misma está intrínsecamente relacionado con la salud de los habitantes porque tiene un elevado coeficiente digestivo. La leche es un alimento sano, nutritivo y barato. Un azumbre de leche proporciona a nuestro organismo tantos elementos nutritivos como un kilogramo de carne; esa leche vale en las grandes poblaciones 1'60 pesetas, y la carne 4'50.

La leche es un alimento universal que de día en día se consume en mayores proporciones, y así conviene no solamente



Raza granadina

por su valor energético, sino también por las vitaminas y otros elementos indispensables para la buena nutrición y para evitar muchas enfermedades del aparato digestivo.

Es de notar que hace veinte años no se consumía la leche en gran parte de España sino por prescripción facultativa, y hoy se emplean 800 millones de litros, sobre todo las mujeres y los niños. No son pocas las familias que consumen más leche que vino.

MANTECAS

La manteca es un cuerpo graso que en forma de glóbulos se encuentra en suspensión en la leche; a consecuencia de su pequeña densidad sube en seguida a la superficie de este líquido, arrastrando consigo una parte del suero y de la caseína con lo que forma crema o nata.

Actualmente destínanse a este objeto las siguientes cantidades de leche que producen:

Provincias	Litros de leche empleados	Kilogramos de manteca
Badajoz .....	2,000	70
Balears .....	296,000	13,094
Barcelona .....	181,250	7,648
Canarias .....	19,400	776
Córdoba .....	500	20
Coruña .....	2.115,203	84,079
Gerona .....	210,500	7,328
Granada .....	23,200	700
Guipúzcoa .....	1.122,890	49,189
Huesca .....	73,022	2,928
León .....	6.143,959	301,207
Lérida .....	919,739	34,161
Lugo .....	9.575,931	383,470
Madrid .....	2,350	120
Navarra .....	672,200	27,288
Orense .....	2.769,932	115,758
Oviedo .....	45.658,679	3.533,119
Palencia .....	60,000	2,400
Pontevedra .....	1.779,930	86,471
Santander .....	3.783,683	182,878
Soria .....	48,600	1,944
Vizcaya .....	708,200	28,100
Zaragoza .....	30,000	1,200
Totales .....	76.197,768	4.863,858

La provincia de Oviedo elabora el 72 por 100 de la producción total; Lugo y León, Santander y Orense, Coruña y Pontevedra, con Guipúzcoa, Lérida, Navarra y Vizcaya, son las que siguen en importancia.

Se denomina en nuestro país manteca dulce a la que no contiene sal, y salada a la que la contiene, preparándose clases especiales que reciben los nombres de las localidades donde se producen.

Las condiciones que deben buscarse en las mantecas para considerarlas buenas son el color amarillo anaranjado, dulces, agradables y ligeramente aromáticas, consistencia regular,



Raza murciana

pasta fina y que se corte con gran limpieza en rajadas delgadas. En Seo de Urgel y Valle de Arán se producen de excelente calidad.

La manteca dulce se ha obtenido siempre en España, aunque no en gran cantidad, pero de calidad excelente, a pesar de estar fabricada con procedimientos antiguos, distinguiéndose, entre otras, la de Asturias, la de los valles de Santander, la de Soria, la de Aragón, etc. Fabricanse también en Oviedo la mantequilla, que no es otra cosa que la pasta que resulta de la leche de vaca, batida y mezclada con azúcar.

En la mayor parte de las provincias existe materia prima excelente y de buenas condiciones para la fabricación de quesos y mantecas, pero no se explota la incalculable riqueza que atesora nuestro país por estos productos por falta de iniciativas y capitales. La calidad de esta grasa es en muchos sitios excelente; asturiana fué la manteca que obtuvo la más alta recompensa en la Exposición Internacional de Milán, y, en general, cuando se elabora con arreglo a la técnica moderna puede competir este producto con cualquiera otro de procedencia extranjera; pero ocurre por lo general que aun se elabora mucha manteca por procedimientos anticuados y rutinarios, porque la mayor parte es de producción casera, a la cual se dedican los propietarios ganaderos.

Los agentes de las fábricas principales acaparan la manteca, elaborada en las casas particulares, y después de lavarla, salarla y darle coloración, la envasan en barriles de 10, 20 y 30 kilogramos, para exportarla a América; en tales casos ni los rendimientos pueden ser elevados ni la calidad exquisita para competir con la producción similar extranjera.

No quiere decir esto que en España no exista esta industria en grande escala; existe en el Norte y Noroeste, en Asturias, Galicia, León y Santander; pero hasta en aquellas regiones y provincias dista mucho de tener la importancia que requiere la cantidad y calidad de leche de que disponen y pueden disponer.

Está más generalizada de lo que fuera conveniente la práctica de margarinar la manteca, especialmente donde más y

mejor manteca se obtiene, y claro es que ello resulta en perjuicio de la calidad del producto. Verdad es que existe la prohibición legal de este fraude, pero son precisas disposiciones más eficaces si se quiere evitar competencias desleales, especialmente ahora, que conviene la obtención de productos selectos para acreditar marcas españolas en el mercado exterior, y nada conseguiremos con manteca margarinada.

Experiencias realizadas en vacas lecheras de raza Jersey, por la Sociedad The American Jersey Club, indican hasta dónde puede llegar la aptitud productiva de un animal lechero bajo la acción de una alimentación escogida y abundante: rendimiento en leche, de 7,450 a 9,071 litros; materia grasa, de 445 a 517 kilogramos, o sea un porcentaje de 6'90 por 100.

Nuestras vacas de la Gran Canaria y las de la raza tudanca de Santander pasan en su rendimiento en materia grasa la proporción correspondiente a la americana, llegando hasta el 7 y el 8, y aun a veces al 9 por 100; esto demuestra que en España hay razas lecheras hermosísimas, que nada tienen que envidiar a las



Raza manchega

mejores del extranjero, y que están esperando la acción impulsora de un inmediato perfeccionamiento para conseguir un rendimiento lácteo considerable por su cantidad, porque la calidad mantequera supera a las más extraordinarias vacas lecheras de la isla de Jersey: 503 kilogramos de manteca anual es una producción enorme a la que no ha llegado ninguna vaca del mundo.

España puede llegar a esas producciones lecheras y mantequeras si nos lo proponemos. En Canarias, en Santander y en Oviedo hemos visto vacas con un rendimiento de un 10 por 100 de materia grasa, porcentaje a que no llegan las vacas de Suiza y Dinamarca; pero alimentándolas con palos de chumberas y hojas de plátano, como se hace generalmente en Canarias, no es suficiente para facilitar al animal la riqueza nitrogenada o proteica que exige el funcionamiento superintensivo de las mamas. Para elaborar cantidad extraordinaria de leche y kilogramos de manteca que las vacas mencionadas han de producir, hay que alimentarlas mucho y bien. Por lo que se refiere a la producción de manteca, las principales casas de España que se dedican a esta fabricación son: La Mantequera de Amandi, de Villaviciosa de Asturias, produce anualmente 125,000 kilogramos de manteca salada y 2,580 de manteca fresca; la de don Angel Arias, de Oviedo, 86,400 de manteca fresca y 28,800 de salada; la de C. García, 56,000 de fresca y 2,000 de salada; la Cooperativa de Lacianega, de Villalbino (León), 54,750 de fresca; los Pirineos de Guernica, 36,500 de fresca; la Cooperativa de Seo de Urgel, 36,500; la de Ro-

dríguez Lorenzana, 60,000 de fresca y 30,000 de salada ; la de Gregorio Iriarte, de Pasajes, 28,500 ; la de Morán, de Villaviciosa, 21,000 ; la Cooperativa de Babiana, de León, 26,500 kilogramos de manteca fresca y 2,000 de salada.

En España se fabrican anualmente 4.863,858 kilogramos de manteca. En Soria se producen excelentes clases. Con la manteca desmenuzada convenientemente, batida a mano, y con el auxilio de una elevada temperatura, se fabrican después las afamadas mantequillas sorianas, adicionándolas la cantidad de agua azucarada, que se vierte en pequeñas cantidades.

Distaba mucho de tener la industria mantequera la importancia que debía tener en España, por falta de espíritu industrial, para desarrollar el negocio en grande escala. Fácilmente se comprende lo ventajoso que sería la asociación para estos fines, de propietarios ganaderos, que prestando

sivamente del caseo separado del suero para el consumo inmediato, como la mayor parte de los preparados por el mismo ganadero ; blandos salados, como los de Villalón, Burgos, Neufchatel y Brie, y quesos fermentados a los que se agregan substancias aromáticas, como sucede en el Manchego, del Roncal, Chester, Parma y de bola.

En España ha tomado bastante incremento la fabricación de quesos, alcanzando nombradía la fabricación del Manchego y el de Mahón, el de nata de Aller, Cabrales de Asturias, Reinoso y Santander, Valcarlos de Navarra y Envin de Lérida.

El queso es, indudablemente, la forma más antigua de conservar la leche destinada a la alimentación del hombre. Durante siglos ha constituido el alimento principal de muchos pueblos primitivos, y aun hoy, en España, en las provincias en que



Raza Lacha

Raza serrana



Raza churra

cada uno la cantidad de leche que a este objeto destinaran, y haciendo las operaciones en mancomún, permitiera la adquisición de maquinaria perfeccionada y la adopción de sistemas y procedimientos modernos, con lo que se conseguiría aumentar la cantidad y mejorar la calidad de los productos obtenidos, mayor seguridad y economía.

El consumo de manteca extranjera es muy considerable : la dulce procede principalmente de Milán y la salada de Dinamarca.

#### IMPORTACIÓN

Años	Pesetas
1920. ....	993,790
1922. ....	939,060
1923. ....	966,440
1924. ....	879,276
1925. ....	569,075

#### QUESOS

El queso es el producto que resulta de la coagulación de la leche ; sus cualidades varían con el sistema empleado de fabricación, por más que las operaciones fundamentales son la coagulación del caseo, división de la cuajada, presión de los quesos y salazón.

Comúnmente se clasifican, atendiendo a las substancias de la leche que entra en el queso en : desnatados, mantecosos y crasos, según se hayan preparado con leche desnatada, en estado natural o con esa misma leche adicionada de crema. También se clasifican en blandos sin sal, formados casi exclu-

abunda el ganado lechero, no son pocas las personas que en el queso hallan su mejor nutrición.

Escrupulosas investigaciones han probado plenamente su alto valor nutritivo, su fácil digestión y ningún peligro de trastornos fisiológicos, pudiendo ocupar un lugar principal en la alimentación del hombre, cuando el queso ha sido preparado convenientemente. Resulta de mucha importancia por la gran proporción de proteína que contiene, la cual es principal componente de los músculos por su fácil conservación, por las muchas y variadas formas de preparación a que se presta y por lo muy agradable que es, tanto por su gusto como por su aroma. Manjares intensamente nutritivos son confeccionados a base de queso.

El refinamiento llevado a la fabricación ha creado una gran variedad de tipos excesivamente estimulantes, de gusto y aroma exquisitos. Su empleo reviste dos formas distintas : los quesos especiales y extrafinos, que se consumen en pequeñas cantidades para postres de las comidas, de escaso valor alimenticio, más bien destinado al recreo del paladar, los cuales son de elevado precio, y los comunes, menos excitantes que los anteriores, de producción generalmente doméstica, los cuales se emplean principalmente por su valor nutritivo, formando parte importante de la ración.

El queso, comparado con un peso igual de carne de buey asada, tal como se presenta en la mesa, contiene más proteína, lo cual facilita la digestión, mientras que la grasa que acompaña a la carne la dificulta por su indigestibilidad. El queso es, pues, tan buen alimento como la carne, los huevos y el pescado, a los que con frecuencia puede substituir con ventaja.

La provincia de España en que se industrializa mayor cantidad de leche es Oviedo ; pero con relación a la cantidad producida figura en primer lugar la de Ciudad Real, y luego sigue Cuenca, y es porque en estas últimas se destina muy poca leche

al consumo directo y casi toda su producción se transforma en queso.

Véase la siguiente estadística formada por la Asociación General de Ganaderos del Reino.

LITROS DE LECHE DESTINADOS A LA FABRICACIÓN DE QUESOS  
141.711,155

QUESOS FABRICADOS

	K logramos		K logramos
Alava.....	113,298	Lérida.....	83,896
Albacete.....	172,208	Logroño.....	22,117
Alicante.....	61,174	Lugo.....	1.456,162
Almería.....	148,658	Madrid.....	325,676
Avila.....	164,427	Málaga.....	388,159
Badajoz.....	638,431	Murcia.....	98,663
Baleares.....	827,719	Navarra.....	730,333
Barcelona.....	101,760	Orense.....	65,942
Burgos.....	984,199	Oviedo.....	1.160,261
Cáceres.....	1.051,648	Palencia.....	814,199
Cádiz.....	261,297	Pontevedra.....	183,036
Canarias.....	1.760,954	Salamanca.....	138,561
Castellón.....	62,866	Santander.....	835,072
Ciudad Real.....	1.915,368	Segovia.....	8,800
Córdoba.....	493,084	Sevilla.....	355,461
Coruña.....	822,167	Soria.....	20,766
Cuenca.....	439,765	Tarragona.....	1,576
Gerona.....	25,692	Teruel.....	43,203
Granada.....	782,213	Toledo.....	1.122,448
Guadalajara.....	180,981	Valencia.....	205,045
Guzmán.....	486,488	Valladolid.....	2.367,739
Huelva.....	352,013	Vizcaya.....	331,910
Huesca.....	94,910	Zamora.....	357,414
Jaén.....	45,512	Zaragoza.....	65,648
León.....	330,264	Total.....	23.499,183

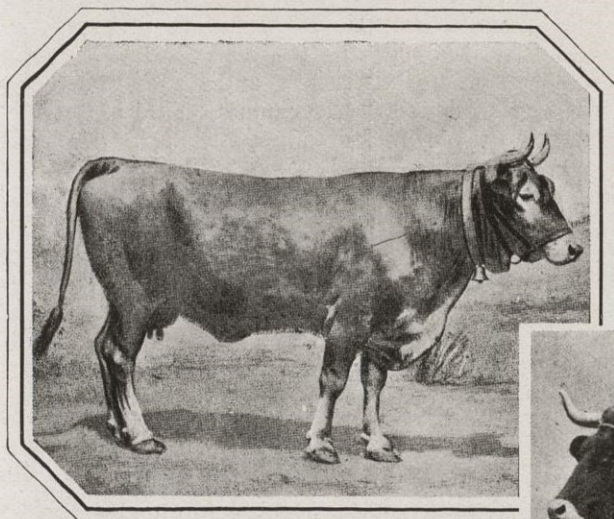
que desde un principio se han producido tipos característicos de los lugares en que se elaboran. Después tomó desarrollo esta industria, y no sólo se ha logrado fabricar clases tan selectas como las afamadas del extranjero, sino también se imitan los principales tipos y gustos, como los de Holanda, los Gruyères, Roquefort, Parma, Brie, etc.

En cuanto a la variedad de clases, ninguna otra nación nos aventaja, si bien constituyendo industrias locales, de limitado consumo. Las más se reducen a la comarca de su producción, mientras que en Bélgica, Dinamarca, Suiza, Francia e Italia se produce y se destina a la exportación. Aquí, salvo en algunos sitios, la elaboración es rudimentaria y de limitada conservación. No por esto dejamos de producir clases selectas, susceptibles de exportación, como los de Asturias, la Mancha y Santander.

Los principales tipos son el Villalón, que debe su nombre a la comarca en que se fabrica. Se hace de leche de ovejas y se conserva un año, y hasta dos cuando está bien hecho; se consume casi todo en ambas Castillas, en Galicia y en Asturias. Requiere de tres a tres y medio litros de leche por cada kilogramo de queso.

El excelente manchego precisa de cuatro a cinco litros de leche para formar un kilogramo de queso, es decir, un rendimiento del 20 al 25 por 100, el primero o recién hecho, y a dos meses de maduración el segundo. Entre las varias clases hay las de Ciudad Real, de tan excelentes condiciones que se vende a los mismos precios que el Gruyère extranjero.

Otro de nuestros quesos, el de Burgos, obtiene mucha fama;



Vaca gallega



Vaca pirenaica

Vaca leonesa



se elabora con leche de ovejas y se expide por todo el reino. La circunstancia de la localidad y la clase de pastos influyen poderosamente en la calidad. Los de nata son de un sabor delicioso. El fresco requiere un azumbre de leche para elaborar un kilogramo de cuajada, y el curado, de cuatro a cinco litros de leche, según su grado de maduración.

Resulta de la misma que la provincia en la que se elabora mayor cantidad de queso es Valladolid, donde se produce el conocido tipo de Villalón y el cincho; sigue luego Ciudad Real, con su celebrado queso manchego, y ocupa Lugo el tercer puesto, y después Oviedo, Toledo, Cáceres, Burgos, etc., etc., resultando que en todas las provincias se elabora más o menos queso, siendo esta transformación de la leche la más generalizada en nuestro país.

La fabricación de queso en España es muy antigua, tanto como en los demás países en que la ganadería es uno de los principales factores de su riqueza. Sabido es que en nuestro suelo, desde remota fecha, ha existido mucho ganado de leche, mayor a veces que en nuestros días. Lo que ha sucedido es que ni ahora ni nunca se han industrializado los productos derivados de la ganadería en el grado que es y ha sido susceptible; pero la verdad es que siempre se han fabricado quesos con procedimientos sencillos, aunque también es verdad

Siendo tan numerosas las reses lanaras en la provincia de Cáceres, se podrían obtener grandes cantidades de estos productos lácteos; pero por la circunstancia de ser muchas las reses trashumantes que viajan de las tierras bajas a las altas serranías, no se aprovecha gran parte de la leche obtenida. Con todo, en las cercanías de la capital la elaboración de quesos alcanza proporciones considerables.

El queso del Roncal (Navarra), fabricado también con leche de ovejas churras, precisa cinco litros de leche para un kilogramo de queso. Una especialidad se fabrica allí, como en Vizcaya, de sabor riquísimo, desconocido casi fuera de aquella

comarca. El tipo elaborado en Guipúzcoa con los nombres de Aralar, Ideazabal y el Gorbea rinden un 20 por 100.

Siendo numerosos los rebaños de ganado cabrío que pastan en algunas comarcas montañosas de la Península, no es extraño que desde tiempo inmemorial se fabriquen quesos con leche caprina. Algunos son de calidad excelente, siendo dignos de mención el de Valdemoro (Ciudad Real), Aznalcollar (Sevilla) y los de Puerto Real (Cádiz).

Se inicia en alguna región donde se elabora el queso con leche de vaca, la práctica del desnate parcial de la leche. La Asociación de Ganaderos dice que no hay motivos de orden técnico que aconsejen combatir esa práctica, desde el momento que en otros países se fabrican buenos quesos con leche parcialmente desnatada, venciendo en la lucha comercial a los nuestros; pero sí conviene perfeccionar cada vez más los procedimientos de fabricación, a fin de obtener productos selectos.

El queso de Mahón es de los pocos que se fabrican en grande escala y se envían a todas partes de la Península. El famoso queso de Cebreiros (Lugo) es de sabor excelente, comparable a la manteca y sumamente agradable; y lo mismo puede decirse del queso de Cabrales de Asturias, muy parecido al Roquefort; despiden un olor muy marcado; en cambio su sabor es exquisito, algo picante; pero muy suave y mantecoso.

Solamente la deficiencia de nuestra técnica nos hace tributarios del extranjero, en este ramo, por unos doce millones de pesetas cada año.

#### IMPORTACIÓN POR PAÍSES DE PROCEDENCIA

	Kilogramos	Pesetas
Holanda .....	1.938,250	7.268,437
Suiza .....	288,309	1.081,159
Francia .....	109,381	410,179
Italia .....	47,658	178,717
Estados Unidos de América .....	9,989	37,459
Gran Bretaña .....	6,686	25,072
Argentina .....	3,246	12,173
Dinamarca .....	2,359	8,846
Alemania .....	668	2,580
Suecia .....	650	2,437

Y menores cantidades Bélgica, Checoslovaquia y Portugal.

#### OTROS PRODUCTOS LÁCTEOS

La leche es uno de los productos susceptible de las más variadas transformaciones, además de las fabricaciones de mantecas y quesos, de los cuales hemos tratado, hay la de otros productos que pueden ser clasificados en dos grupos: el primero comprende la leche concentrada e industrias similares, y el segundo la de los fermentos de la leche, que tienen aplicación no sólo como alimentos, sí que también de efectos médicos.

A la fabricación de otros productos lácteos se destinan en nuestro país, actualmente, 16.861,713 litros de leche, o sea el 45 por 100 de la producción total lechera; son unas industrias relativamente nuevas, susceptibles de gran desarrollo y de gran valor relativo que las demás industrias de las mismas clases.

Sin contar la leche destinada a la fabricación de quesos, requesones, mantecas y mantequillas, se aplican, hoy día en España, a las demás industrias lácteas las siguientes cantidades:

	Litros		Litros
Santander .....	12.509,241	Valencia .....	40,150
Guipúzcoa .....	1.633,700	Gerona .....	33,685
Oviedo .....	750,000	Cádiz .....	12,000
Vizcaya .....	710,500	Zamora .....	10,000
Avila .....	435,000	Salamanca .....	7,000
Barcelona .....	308,800	Cuenca .....	5,000
Córdoba .....	150,000	León .....	19,000
Coruña .....	115,000	Pontevedra .....	1,100
Logroño .....	110,000	Lérida .....	400
Baleares .....	108,487	Tarragona .....	200
Lugo .....	69,300	Palencia .....	70

#### LECHE CONDENSADA

Para dar a la leche mayor durabilidad y hacerla más fácilmente transportable, se la concentra al vapor (con o sin adición de azúcar) en el vacío, entre 45 y 55 grados, hasta que obtiene la consistencia de la miel. Así queda reducida a una tercera parte o a una quinta de su primitivo volumen. Con la leche condensada se llenan botes de lata que se calientan en baño de agua a 100 grados; luego se sueldan herméticamente, y después se esterilizan otra vez por el calor.

Desde mucho tiempo, hasta hace pocos años, toda la leche condensada que se consumía en nuestro país era de procedencia extranjera, y como quiera que el consumo de este producto fué en prodigioso aumento en todos los países, empezó

el nuestro a nacionalizarlo. En el pintoresco valle de Cayón, en el centro de la región llamada Montaña, de la provincia de Santander, La Penilla, Sociedad Nestlé, A. Z. Prd., montó la famosa casa Nestlé, de Suiza, la grandiosa fábrica, dotándola de los elementos más perfeccionados para abastecer el mercado español de harina lacteada y de leche condensada.

De cómo ha progresado la región en cuyo centro se levantó esta fábrica puede el lector formar idea con sólo saber que el campesino de estos valles encuentra en la fábrica de Nestlé español un mercado, pues en ella deja cotidianamente, y a buen precio, toda la leche que le dan sus ganados. Por esta razón la comarca, pobre en producción por sus arcaicos procedimientos de cultivo, se ha convertido en una comarca próspera, en la que hallan estimación los bienes naturales de que está dotada.

Esta grandiosa fábrica suizo-española fué la primera que restó la importación de estos productos, cada vez más generalizados, siguiendo después el establecimiento de otras fábricas en otras regiones que nos han emancipado de la concurrencia extranjera. Entre otras importantes fábricas de esta clase merece especial mención la de la Sociedad Industria Lechera de Cataluña, marca *El Pagés*, situada en San Celoni, en la montaña del Montseny. La leche que utiliza es de inmejorables calidades, producida por el ganado de las casas de campo, de donde es recogida diariamente por camiones automóviles y transportada rápidamente a la fábrica, donde es sometida al examen de sus cualidades y a los análisis de acidez. Después se la somete al paso de turbinas y de filtros, que mediante la fuerza centrífuga se le quitan todas las impurezas. Una limpieza extremada hay en toda la fábrica, habiéndose suprimido el paso de la leche por el aire libre, y para evitar toda contaminación, las conducciones son cubiertas y desmontables, ajustándose todo el utillaje a los modelos más perfeccionados.

Además, que sepamos, la Sociedad Los Pirineos, de Guernica, fabrica 900,000 botes de leche condensada; Gómez Amado, de Córdoba, 200,000, y la Sociedad Productos Lácteos, de Manlleu (Barcelona), 182,000 kilogramos, habiéndose constituido últimamente la Sociedad Montañesa, que explota la marca *El Niño*, cuya fábrica está instalada en Torrelavega, provincia de Santander.



Vacas de raza holandesa, nacidas en España



La importación de leche condensada, cuyo valor antes de la guerra pasó de seis millones de pesetas, bajó a poco más de un millón inmediatamente después de la guerra; bajó después desapareciendo casi esta importación, que ya en 1925 no llega a 30,000 pesetas.

#### LECHE EN POLVO

Se transforma la leche en polvo con un 5 por 100 de agua, concentrándola por evaporación en aparatos al vacío entre 40 y 45 grados, o mejor por el procedimiento de Just Hatmacar, procedimiento patentado y difundido en América, Francia y Alemania.

Por éste, después de neutralizar casi completamente el ácido contenido en la leche, añadiendo un poco de bicarbonato sódico, se hace fluir aquélla sobre dos cilindros calentados a tres atmósferas, y que giran. La leche se seca rápidamente entre los cilindros en su rotación lenta, formando una masa papirácea que se suelta mediante una raspada. Esta masa se transforma luego por trituración en polvo, o por compresión en pastillas o tabletas.

No sabemos si se fabrican en España, y su importación fué:

Años	Kilogramos	Pesetas
1922. ....	47,363	142,089
1923. ....	108,753	326,259
1924. ....	117,713	353,139
1925. ....	—	—

#### BACTERIOTERAPIA LÁCTICA

La leche cuajada ordinaria ha sido empleada en todos tiempos como más digestiva que la leche no fermentada. Sólo se diferencia por una menor proporción de lactosa y por la presencia de 6 gramos en cada 1,000, aproximadamente, de ácido láctico.

El suero que deja la fabricación de la manteca contiene casi todas las materias albuminosas de la leche fresca, de la lactosa (10 a 20 gramos de sales y una cantidad variable, pero siempre pequeña de ácido láctico). Sirve para preparar papillas, que temporalmente reemplazan la leche, para los niños de pecho.

El Koumys. La leche de yegua, fermentada, es un líquido azucarado, de color blanco azulado, que por la fermentación alcohólica y láctica adquiere un sabor picante agradable al paladar, que nada tiene de común con la leche, fuera de su origen. Se compone: albumina, 2'2; grasa, 2'1; lactosa, 1'5; ácido láctico, 0'9; alcohol, 1'7 por 100 partes.

La caseína está finísimamente dividida, y por lo mismo es fácil su asimilación; los microorganismos encargados de su transformación son hasta ahora desconocidos.

El Kefir. Es una leche fermentada, de uso más extendido; procede de la leche de vaca, habiendo sufrido, como la precedente, la doble fermentación alcohólica y láctica. Su fermento es una semilla constituida por la mezcla de un bacilo (*Bacillus caucásius*) que pertenece al género leptotrix y una levadura (*Saccharomyces kefir*). La composición de esta leche,

según Max Rumbert, es: aluminosa, 3'1; grasa, 2; lactosa, 1'6; ácido láctico, 0'8, y alcohol, 2'1. Constituye el alimento principal de muchos mahometanos. Barcelona es la primera ciudad de España en que se ha fabricado este precioso alimento. Don R. Colomer obtuvo permiso para explotarlo, según la fórmula del ingeniero químico Wurhaft.

Los microbios lácticos desempeñan un papel impidiendo en las putrefacciones intestinales; por este motivo se emplean como antagonistas de estas putrefacciones. Estos microbios existen en el kefir, pero se encuentran en el estado de cultivos impuros asociados a otros microbios que producen al mismo tiempo la fermentación alcohólica y láctica.

El kefir es refrescante debido a la presencia del ácido carbónico, y por efecto del ácido láctico es de un gusto agrio especial, el cual resulta agradable, después de algunas tomas, sucediendo lo propio que con la cerveza: repugna algo al principio, pero luego se saborea.

Como el kefir necesita de dos a tres días de fermentación y sólo puede conservarse inalterable durante veinticuatro horas, precisa encargarse con anticipación las botellas que convengan diariamente, para ser elaborado sobre pedido y en botellas de 500 gramos. Se elabora con leche de vacas, que el señor Colomer tiene en el Manso Sagarra, de Torrellas, provincia de Barcelona.

El Yoghour. Leche cuajada especial que se encuentra en Bulgaria y que se consume en gran cantidad en todo el imperio otomano, donde los habitantes alcanzan mayor longevidad; este saludable producto es muy usado en todas las naciones, y algunos lo toman diariamente, ya solo, ya con un poco de sal o de azúcar y con toda clase de alimentos. Es un alimento muy nutritivo, superior a la leche natural, muy propio para las personas sometidas al régimen láctico. La poca cantidad de ácido láctico que contiene explica que se puedan tomar dos y tres litros diarios de esta maravillosa leche, de gusto agradable y mucho más activo que la leche ordinaria y que las demás leches fermentadas.

El Yoghour. Leche cuajada especial que se encuentra en Bulgaria y que se consume en gran cantidad en todo el imperio otomano, donde los habitantes alcanzan mayor longevidad; este saludable producto es muy usado en todas las naciones, y algunos lo toman diariamente, ya solo, ya con un poco de sal o de azúcar y con toda clase de alimentos. Es un alimento muy nutritivo, superior a la leche natural, muy propio para las personas sometidas al régimen láctico. La poca cantidad de ácido láctico que contiene explica que se puedan tomar dos y tres litros diarios de esta maravillosa leche, de gusto agradable y mucho más activo que la leche ordinaria y que las demás leches fermentadas.

#### HARINA LACTEADA

A la primera alimentación puramente láctea del niño, sea de pecho o artificial, de los 6 a los 8 meses, es conveniente preparar el estómago del infante al régimen más substancioso, asociándose al alimento lácteo papillas harinosas como la Harina Lactea de Nestlé, la cual se obtiene por la combinación de un bizcocho de trigo candeal reducido a polvo, de malta fresca y de leche condensada.

La harina de primera calidad es transformada en pasta sometida a la acción de malta preparada y transformada en bizcocho a una temperatura determinada. Se añade a este bizcocho azúcar y leche fresca pasteurizada y condensada a baja temperatura. Colocada en botes de lata cerrados herméticamente la harina lacteada es totalmente inalterable en mucho tiempo.

La harina lacteada presta grandes servicios al adulto, convaleciente, o al anciano, cuya lentitud en las funciones digestivas requiere un alimento muy rico y fácilmente asimilable. Ha sido utilizada, con excelentes resultados, en la diética de las gastritis, dispepsias amiláceas, úlceras gástricas,



Fábrica propiedad de la S. A. Industria Lechera

gripes que se presentan bajo forma intestinal, enteritis, nefritis crónicas.

En España, desde hace algunos años, fabrica la harina lacteada la Sociedad Nestlé con leches naturales.

#### HARINA MILO

Cuya fabricación ha sido empezada hace pocos años por la Sociedad mencionada. Es un alimento dietético para niños y adultos que padecen de trastornos gastrointestinales. Debe ser propuesta solamente por prescripción facultativa. Repre-

senta el prototipo del régimen de hidratos de carbono puros, cuando la leche no puede soportarse o cuando está contraindicada totalmente.

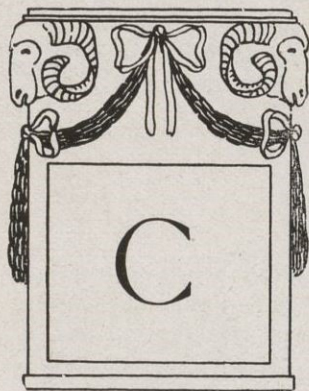
Los hidratos de carbono obran de una manera notable sobre las putrefacciones azoadas del intestino, facilitan la asimilación de las albúminas y constituyen un régimen de ahorro; cualquiera que sea el grado de intolerancia sirve de base a una alimentación transitoria. Es el resultado de la pulverización de un bizcocho de trigo candeal malteado, que repetimos su uso debe ser propuesto por el médico que indica en cada caso las proporciones y el tiempo de emplear dicho producto.

**Manuel Escudé Bartoli**



#### UN JOVEN ESCRITOR ARGENTINO

## JULIO V. GONZÁLEZ



ON no gran intervalo llegan a mis manos dos interesantes obras de este joven escritor de la más joven Argentina, escritor de raza quizá por misteriosa ley de herencia, de esa misma herencia de que tan socorrido uso suelen hacer los entusiastas de los influjos de la tradición, como un Pablo Bourget por ejemplo. Julio V. González, que así se llama el joven escritor a quien me refiero, y a quien conocí de niño en la casa paterna, es hijo de uno de los más cultos y nobles pensadores de la República Ar-

gentina, pensador con alma de poeta: Joaquín V. González, el Ministro de Roca y de Quintana, el fundador de la Universidad Nacional de la Plata, filósofo a sus horas y místico en los días últimos de su trabajada y fecunda vida, días tristes y serenos a la vez, de ocaso espléndido entre luz y sombra.

Julio V. González sigue la hermosa senda paterna y trabaja, librando ya batallas apasionadas por la verdad: siente hondo y de original manera — como su padre — la naturaleza argentina, pero no la que percibe el turista del Plata o de la llanura pampeana que está a la vista, sino la de tierras adentro, «lejos de las rutas de la civilización, donde la Rioja vive, dice Julio V. González, entregada al amor bárbaro de la montaña». La Rioja, «hija melancólica del Ande», del Ande y del desierto, que cantaba González padre, el predilecto de

la montaña riojana, a la que acariciaba en aquellos hermosos versos de su «Vidalita»:

*Como reina viuda  
Lloras tu amor muerto.  
Y a tu voz responde  
La voz del desierto.  
Flor de los cardones  
Blanca como el lirio,  
En lecho de espinas  
Sufres tu martirio...*

.....  
*Solitaria y pobre  
Reina dolorida,  
¡Oh, Rioja del alma,  
Amor de mi vida!*

\*\*\*

Son de muy diversa índole las dos obras de Julio V. González que motivan estas líneas; tienen de común con la huella del sano y elevador influjo hereditario, el espíritu juvenil y sincero que las anima, la pasión ardorosa con que lo razonado o expresado se siente, la emoción con que en la una se afrontan ciertos problemas vivos que conmueven el alma de la juventud argentina de ahora, de la postguerra, y con que en la otra se goza, canta y describe la naturaleza de la tierra riojana, cuna paterna, la *Tierra fragosa* (que así se titula esta última obra).

Julio V. González es un típico representante de la juventud argentina de la «nueva generación», de la generación que en 1918 provocaba, sosteniéndola luego con continuado esfuerzo, a menudo con violencia, la «reforma universitaria». Iniciado el movimiento con carácter «revolucionario», en Córdoba, según González mismo ha referido en un interesante libro anterior titulado *La Revolución Universitaria* (1922), se entendió éste como una sugestión de ambiente, como un despertar con fiebre, fiebre de crecimiento, o como una necesidad de los tiempos que se dicen «nuevos» por toda la República, conmoviendo en sus cimientos las Universidades menos vetustas y más abiertas, de Buenos Aires y de La Plata. «En 1918, escribe Julio V. González, la juventud entró en las aulas con una franca actitud de protesta y rebeldía. Los pocos catedráticos que perduraban de la brillante *élite* contemplaron atónitos aquel cambio imprevisto en el modo de su juvenil auditorio de todos los años. Percibieron, desconcertados, el gesto de indiferencia en unos, de incredulidad en otros, de burla en los más allá...»

Desencauzada la Universidad argentina por obra de la irrupción violenta de la «nueva generación», tarda y tardará en encontrar lecho adecuado que recoja sus aguas. Quizá porque allí, como en todas partes la reforma universitaria, como toda reforma y transformación educacional, más que obra de recomposición y de ordenanzas, de planes, de cambios de estructuras o de autoridades, de intervenciones y de ruidos y comicios, es o debe ser labor lenta y honda, de *selección* de hombres, o sea de *formación de maestros*, labor *interna*, de interna reconstitución del personal docente. Que la enseñanza, merced a una alta *valoración* social, llame a su sacerdocio, a una verdadera *élite* de especializados en la función de educar y en el saber positivo de la disciplina de su *vocación*, que los «especializados», el profesorado universitario aquí encuentre en la realización intensa de su vocación el decoroso modo, socialmente hablando, de vivir y de legitimar su esfuerzo continuado; que la Universidad, animada de un espíritu común, con alma, de cívico ejemplo de austeridad, de devoción a su obra, de amor heroico a la verdad y a la ciencia, sin exclusivismos pedantescos, sin prejuicios de sectarismo, en diáfana atmósfera de serena libertad; y que el joven estudiante, bullicioso sin frivolidad, reciba lo que anhela: luz en el aula, en el laboratorio, en el salón de estudio, en la biblioteca, en el «hogar» que la Universidad debe ser, y sobre todo en el trato íntimo, amable y respetuoso del maestro, hombre superior. He ahí — no hay otros caminos — cómo pueden las Universidades fortalecerse e incorporarse para vivir la vida *suya* de autonomía y de libertad, en atmósfera oxigenada cristalina, pura como su ideal: la verdad.

\* \* \*

La obra que Julio V. González dedica a estos problemas vivos del alma argentina de las nuevas generaciones titúlase *La Reforma Universitaria* (1927), y consta de dos volúmenes que contienen animada historia de ciertas manifestaciones y momentos del novísimo movimiento universitario argentino, continuando así la labor de su anterior libro, ya citado, sobre *La Revolución Universitaria*. Julio V. González recoge en estos dos volúmenes de ahora, sobre todo, y esto da más valor a la obra, intervenciones personales suyas, en acontecimientos académicos, en manifestaciones de la vida estudiantil y de la Universidad misma, especialmente las interesantes discusiones sobre la Reforma Universitaria en la Facultad de Derecho de Buenos Aires, que se comprenden en el volumen.

Julio V. González tiene amplio concepto de la significación y alcance lejano de la Reforma Universitaria argentina, la que sería equivocado considerar como expresión de mera caprichosa revuelta o como simple expediente burocrático. Según el joven escritor nos dice en el sugestivo prefacio de este interesante libro, «la Reforma Universitaria comenzó por ser una revuelta de estudiantes, sirvió luego para la definición

ideológica de una nueva generación en América Latina, y ha terminado en el mito de los hombres jóvenes del Continente Sur. En 1918, añade, un reformista era el estudiante universitario sublevado contra sus maestros; en 1921 el americano de la Nueva Generación que declaraba su divorcio con el pasado y su no conformidad con el estado de cosas y sistema de ideas por que se regía la comunidad americana, y en 1925 un hombre entregado a un ideal reconstructivo tocado de un fuerte sentido socialista». «Así como, escribe a continuación González, el liberalismo fué el mito de los pueblos occidentales durante el siglo pasado y hasta la guerra europea, reduciendo proporciones al escenario donde actúan las generaciones intelectuales de Latino-América, la Reforma Universitaria es el mito que condensa la aspiración a un nuevo tipo de cultura, a una transformación de la conciencia social, y a un modo nuevo en la masa y en la *élite*».

\* \* \*

El mayor interés de este libro no estriba, sin embargo, en lo que nos cuenta de la «reforma universitaria» argentina, considerada, digámoslo así, estrictamente, académicamente: con ser grande el valor «informativo» de los dos volúmenes, apéndices inclusive, es, en efecto, mayor el que la obra entera tiene como «documento» revelador y demostrativo, todo en alto grado, del espíritu, anhelos y significación de lo que llaman la «Nueva Generación» argentina, y acaso hispanoamericana, mas principalmente argentina por hondas razones.

A mi juicio, y no estoy solo en esta preocupación, el de la «Nueva Generación» argentina y de las que vienen es un problema de especialísima contextura. No hay quizá otro más atractivo, ni más real, ni más digno de la consideración del filósofo, del pedagogo y del hombre de Estado de aquellas tierras. Trátase de una generación como tantas de la post-guerra, y de *antes*, ardorosa e inquieta, no más que las grandes generaciones románticas; pero, y he aquí lo grave, de formación *allí*, por ley de historia y de herencia, muy compleja, y en la que acaso se condensan ya en mezclas raras, constituyendo nueva síntesis, impulsiva, dinámica, los varios y dispares aportes étnicos de inmigraciones tan diversas: españolas, italianas y rusas y turcas... como las recibidas por el suelo argentino, hospitalario, y arraigadas y más o menos fundidas en los amplios campos y pueblos de la más grande de las Repúblicas hispanoamericanas, entre los ríos inmensos, con el Océano y la cordillera andina, que «la naturaleza, escribe Julio V. González, al principio de su *Tierra fragosa*, ha hecho gracia de todos sus dones a la tierra argentina. Situada en el anguloso remate del continente americano, aprovecha la proximidad de los trópicos para cubrirse con las frondas lujuriosas de los bosques chaqueños, en tanto que el vértice de su límite austral yace bajo los hielos polares. De poniente a naciente desciende desde el gigantesco Aconcagua, que en la altura máxima de la Cordillera andina divisa el Mar Pacifico hasta el nivel mínimo de las playas del Atlántico.»

Medio admirable, lote excelente, amplísimo dilatado escenario para la civilización y la cultura de un gran pueblo de exploradores, de conquistadores de tierras, lanzadores de productos y de ideas; de un pueblo ya en proceso de evolución transformadora y lleno de problemas vivos, entre los cuales se destaca con singular relieve y agresividad, según antes indicaba, el misterioso o penumbroso de la fermentación de estas nuevas generaciones capaces de suscitar inquietudes como las que se resumen en la *Reforma Universitaria*. No olvidemos que, según Julio V. González, «sobre tantos otros valores, la Reforma Universitaria acredita haber servido, dentro y fuera de la Universidad, para gimnasio o entrenamiento revolucionario de la Nueva Generación.»

Y con esto espero que no se reputará exagerado mi juicio al ponderar la complejidad del problema de la Nueva Generación argentina, y al estimar su estudio digno de atenta consideración por parte del filósofo, del educador y del hombre de Estado de aquellas y de todas las tierras.

**Adolfo Posada**

SEVILLA : Exposición Ibero-Americana



Detalle de las obras de la fachada posterior del edificio central de la Plaza de España

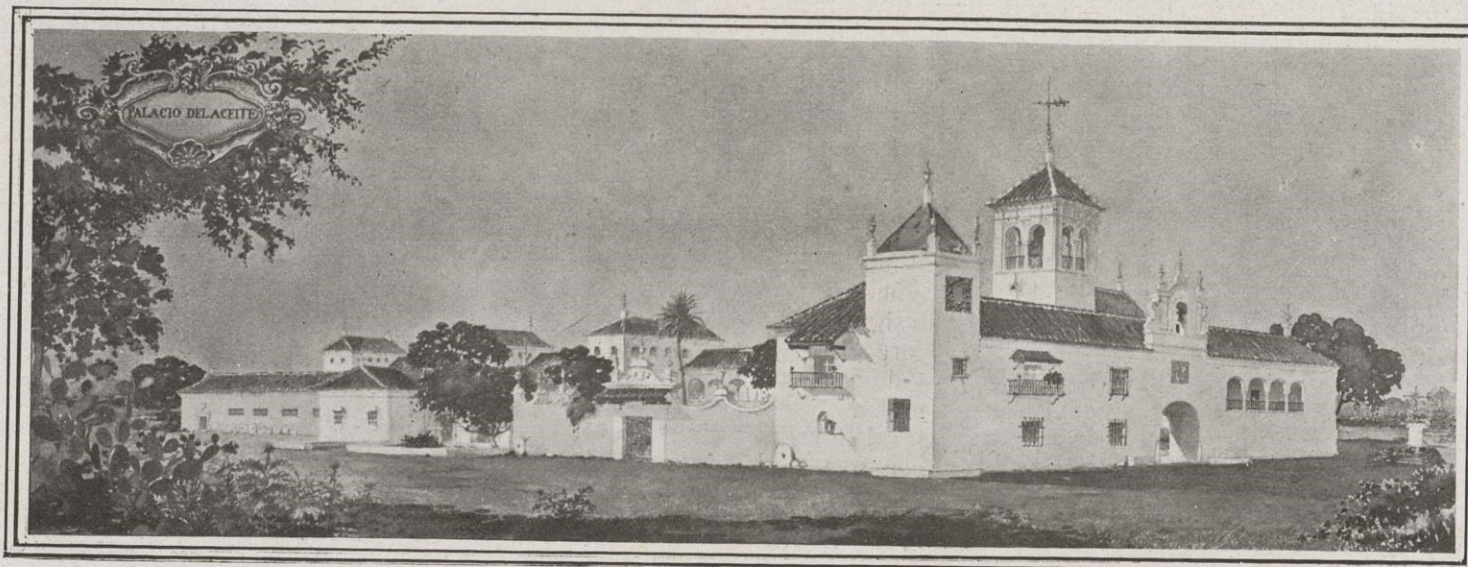


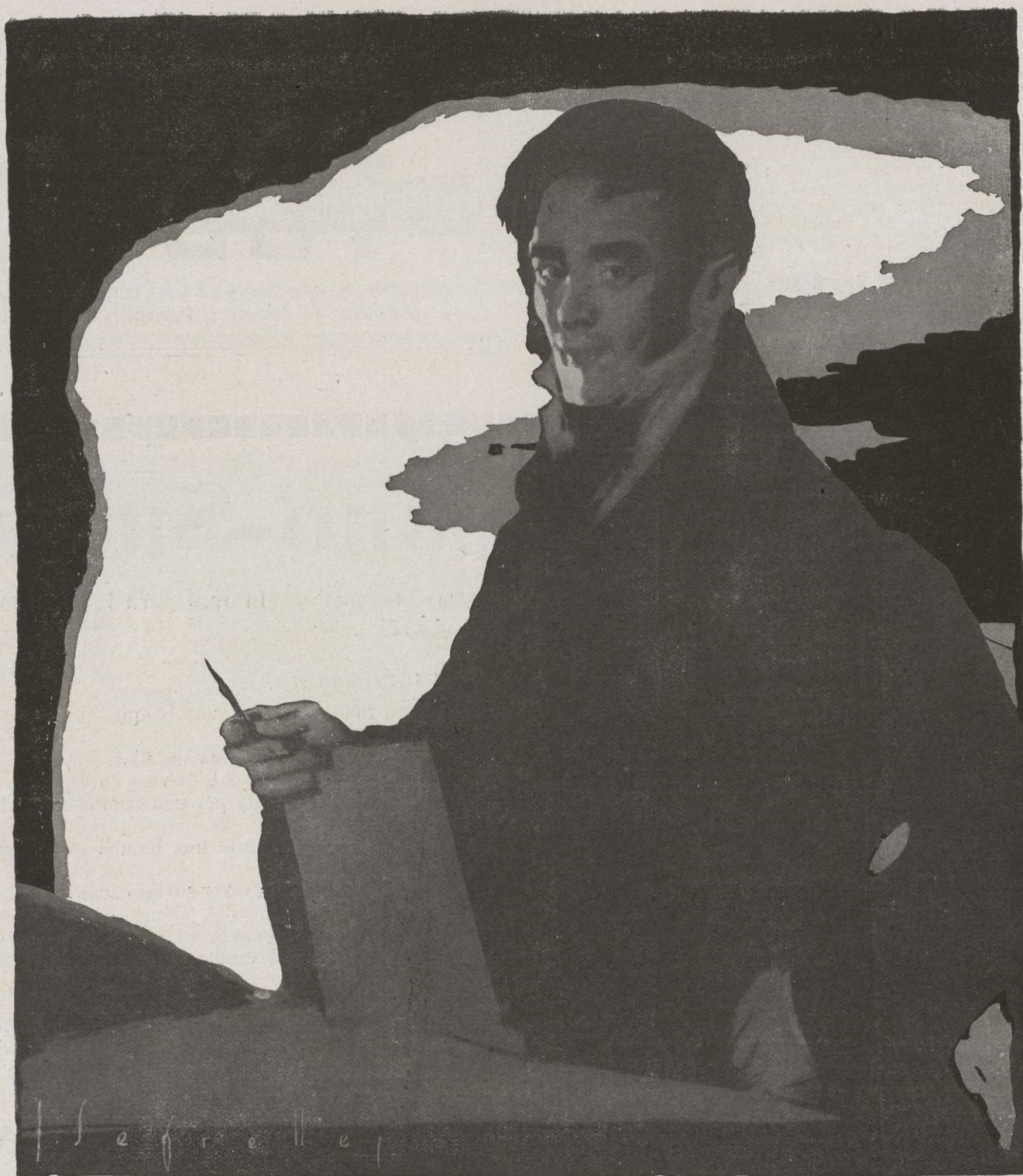
Detalle arquitectónico de uno de los miradores del Gran Hotel Alfonso XIII, obra del arquitecto D. José Espiau



Una de las torres de la Plaza de España, obra del notable arquitecto sevillano don Aníbal González, vista desde una de las galerías del edificio central

Proyecto del Pabellón de Agricultura, original de don Juan Talavera, cuyas obras han empezado ya





**N. COLL SALIATI**

**FOTOGRAFADO**

**TRICOLOR**

**ARCHS, 7.**

**BARCELONA**

## Sociedad General de Electro-Metalurgia, S. A.

:- PRIMERA FÁBRICA ESPAÑOLA DE :-  
**FLEJES LAMINADOS EN FRIO**

Con patente de Introducción número 98173

Flejes de hierro y acero de todas clases, desde 2 hasta 0,15 mm. de espesor y en todos los anchos : Calidades extrablanda hasta extra dura : Recocidos blanco, negro y azulado : Material dulce para embutir : Flejes pulidos para niquelar, etc. Especialidad en flejes para embalaje (para clavar o estirar)  
:- PRECIOS Y CALIDADES SIN COMPETENCIA :-

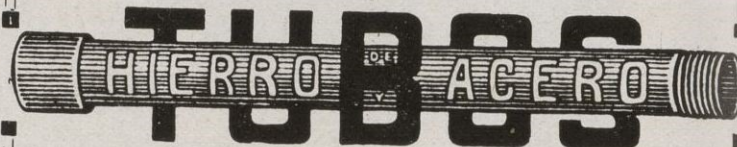
Fábrica en SAN ADRIÁN DEL BESÓS (Prov. de Barcelona)  
Despacho : P. Cataluña, 17 : Teléf. 4497-A : BARCELONA

## Marcelino Ibáñez de Betolaza : Bilbao

Telegramas, telefonemas  
Radiatub - Bilbao

FÁBRICA  
DE

Dirección postal  
Apartado 251



Accesorios de todas clases para los mismos : Herramienta y rubiteria en general : Radiadores para calefacción

Fábrica de  
Automóviles

# La Hispano-Suiza

Coches de turismo : Omnibus : Camiones : Motores marinos : Motores para la Aviación

### CARACTERÍSTICAS DEL INSUPERABLE NUEVO 6 CILINDROS 20 HP.

MOTOR de seis cilindros de 85 mm. de diámetro por 110 de carrera, fundidos en un solo bloque. CIGUEÑAL, perfectamente equilibrado sobre siete cojinetes.

VALVULAS al fondo de las culatas y accionadas por el árbol de levas, colocado encima de ellas.

ÁRBOL DE LEVAS accionado por un eje vertical y dos pares de piñones cónicos con dientes en espiral.

ENGRASE a presión de los cojinetes del cigüeñal, bielas y árbol de levas, asegurado por una bomba colocada en el cárter.

ÉMBOLOS de aluminio y enfriamiento del cilindro por circulación de agua, mediante una bomba centrífuga y ventilador.

ENCENDIDO por doble dispositivo especial «Delco» y dos bujías por cilindro alineadas en las caras laterales del bloque.

EMBRAGUE de platillo único, prensado entre dos discos de «Raybestos» y funcionando en seco.

CAJA DE VELOCIDADES fija al cárter del motor : lleva tres velocidades y una marcha atrás por doble tren desplazable.

PUENTE POSTERIOR de palastro embutido y el par cónico es de dientes en espiral Gleason.

FRENOS. En las cuatro ruedas. El pedal obra sobre los cuatro mediante un servofreno, y la palanca de mano solamente sobre los frenos de las ruedas traseras. Un diferencial sirve para equilibrar el esfuerzo de frenado en las ruedas.

Carretera de Ribas, número 270 (La Sagrera) - BARCELONA

## Sociedad Anónima SABADELL Y HENRY

Refinería de Materias Lubrificantes

Suministradores de la Compañía Trasatlántica, Los Ferrocarriles del Norte, M. Z. A., Andaluces, de M. C. P., de Orense a Vigo, y de otras importantes empresas navieras, ferroviarias, mineras e industriales

Refinería en Hospitalet de Llobregat : Delegación en Madrid  
Depósitos en todos los centros industriales de España

Casa Central en Barcelona

Oficinas : Paseo de Gracia, 32 : Teléfono A-3149

Apartado de correos 288 : Barcelona

Dirección telegráfica : } Sabadenry : Barcelona  
Dirección telefónica : }

Cuenta corriente con el Banco de España

## COMPañÍA ANÓNIMA DE PRODUCTOS QUÍMICOS

Moncada, 23 : BARCELONA



Sulfato de hierro en clases especiales para la agricultura : Ácidos sulfúrico, muriático y nítrico : Alumbres : Sulfato de alúmina  
Minio de plomo : Litargirio : Sulfuro ferroso : Bisulfato sódico cristalizado, etc.

**Fábrica de Boinas LA CASUALIDAD  
TOLOSA**

**NIETOS DE ANTONIO ELOSEGUI**

Telegramas y telefonemas : ELOSEGUI-TOLOSA : Clave 5.ª edición mejorada



Fábrica  
de Pistolas  
Automáticas

== **Marca STAR** ==

CALIBRES :  
6'35, 7'65, (380) - 9 mm. - 45



**Bonifacio Echeverría**

¡IMPORTANTE! Pídase la marca STAR legítima de esta pistola

DE VENTA EN TODAS LAS ARMERIAS  
EIBAR (Guipúzcoa) : ESPAÑA

**PLUS ULTRA**  
Compañía Anónima  
de Seguros Generales

antes  
Centro Catalán de Aseguradores  
Fundado en 1887

Capital social : 4.000,000 de Ptas.  
Desembolsado : 1.150,000 »

SEGUROS

Marítimos y Terrestres : Vida  
Incendios : Accidentes  
Maquinaria : Robo

Domicilio social en BARCELONA  
Cortes, 633, Pral.  
Sucursal en MADRID  
Plaza de las Cortes, núm. 6

■ **VIDRIERIA ESPAÑOLA** ■

Despacho : Paseo de la Aduana, número 5, 1.º - BARCELONA

**COSTA, FLORIT Y C<sup>A</sup>, S. EN C.**

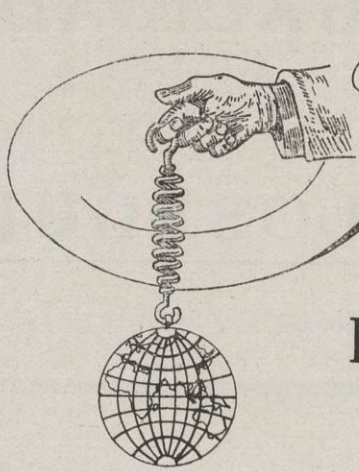
Fábrica de botellas para vinos, licores, cervezas y gasosas  
Bombonas y Garraones ::::: Baldosas y Baldosillas

Exportación de Pimentón  
**ANTONIO PARDO**  
MURCIA - ESPAÑA

**Sucesor de Ruiz y C.<sup>a</sup>**

Informes comerciales y cobro de créditos litigiosos : Referencias de primer orden a disposición

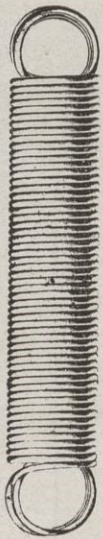
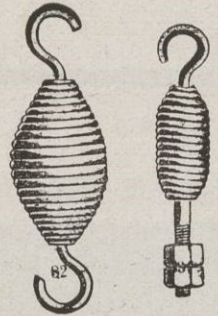
Dirección : Calle Fontanella, 18, entr.º : BARCELONA



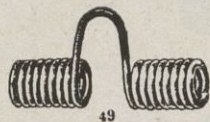
# Hijos de José Valenciaga

## FÁBRICA DE RESORTES

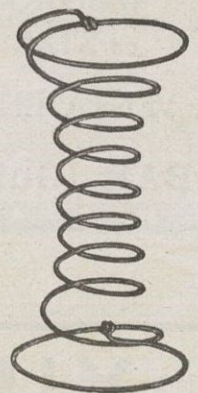
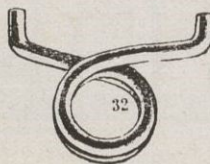
EIBAR : (España)



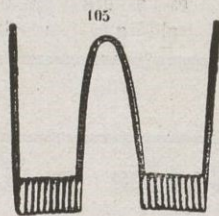
Muelles de acero cobreado de todos los tipos y tamaños para muebles, asientos y respaldos de automóviles, etc. Muelles para somniers, sillas mecedoras, etc. Espirales cilíndricas de tensión y compresión, desde alambre de 0,20 milímetros hasta varilla de 15 milímetros, en todos los diámetros y larguras. Especialidad en muelles espirales para toda clase de maquinaria industrial y agrícola, automóviles, camiones, tranvías, ferrocarriles, etc. : Resortes de cualquier tipo



CONSULTEN PRECIOS ENVIANDO MUESTRAS O CROQUIS



Si interesaran a usted nuestros artículos, sírvase solicitar catálogo ilustrado





**A. R. VALDESPINO**

VINOS Y COÑACS

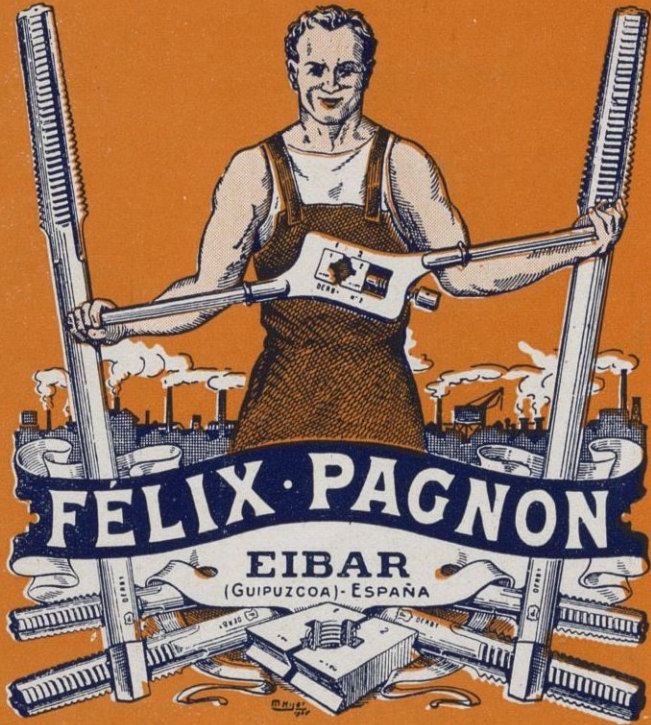
JEREZ



**MANUFACTURA MECANICA**

DE  
**P** **MACHOS Y TERRAJAS** **P**

**"DERBY"**



**LA  
AURORA**

**Manuel Vancells, S. en C.**

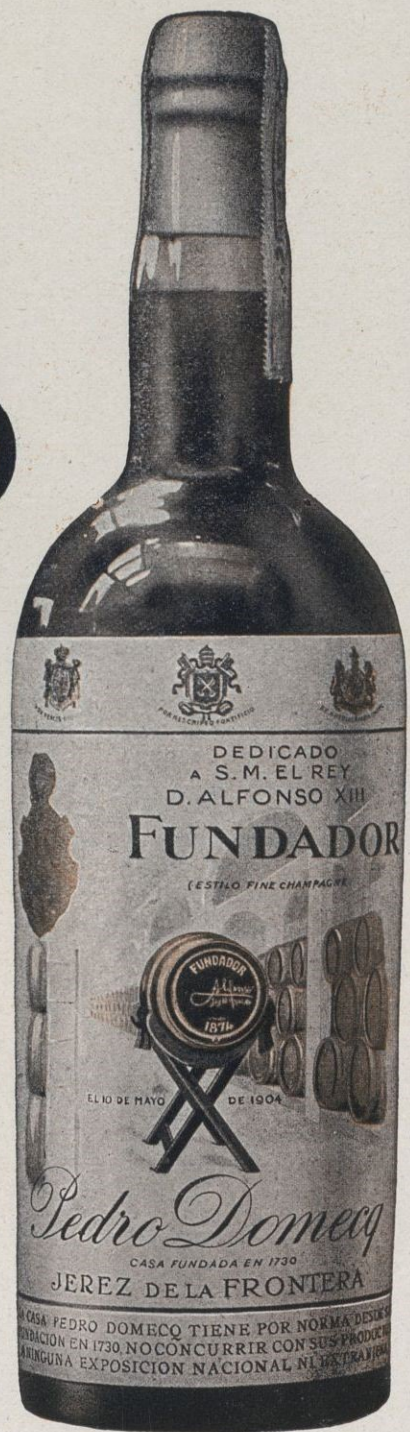
**FABRICA DE PAPEL**

**Producción diaria:  
5,000 kilogramos**

**GERONA**

# PEDRO DOMEQO, Y C.<sup>A</sup>

VINOS Y CONAC  
JEREZ DE LA FRONTERA  
(ESPAÑA)





Sobrinos de R. ABAD SANTONJA : ALCOY

Especialidad : Papel en bobinas para fábricas de cigarrillos - El papel marca Bambú es el mejor, más fino y más aromático



## ACEITES DE OLIVA AL POR MAYOR

CASA FUNDADA EN 1825  
ELABORACIÓN PROPIA  
PUREZA GARANTIDA

# DURAN y C.<sup>a</sup> - Barcelona

MARCAS REGISTRADAS  
::: DURAN especial selecto :::  
FONTANILLA extra fino virgen

## Galimberti y C.<sup>a</sup>

Casa fundada en 1894

Importadores de Productos españoles

Dirección telegráfica: Potlibert

Calle Paraguay, núm 1327

MONTEVIDEO (Uruguay)

Comanditarios de la firma

PÉREZ, GARCÍA Y COMPAÑÍA

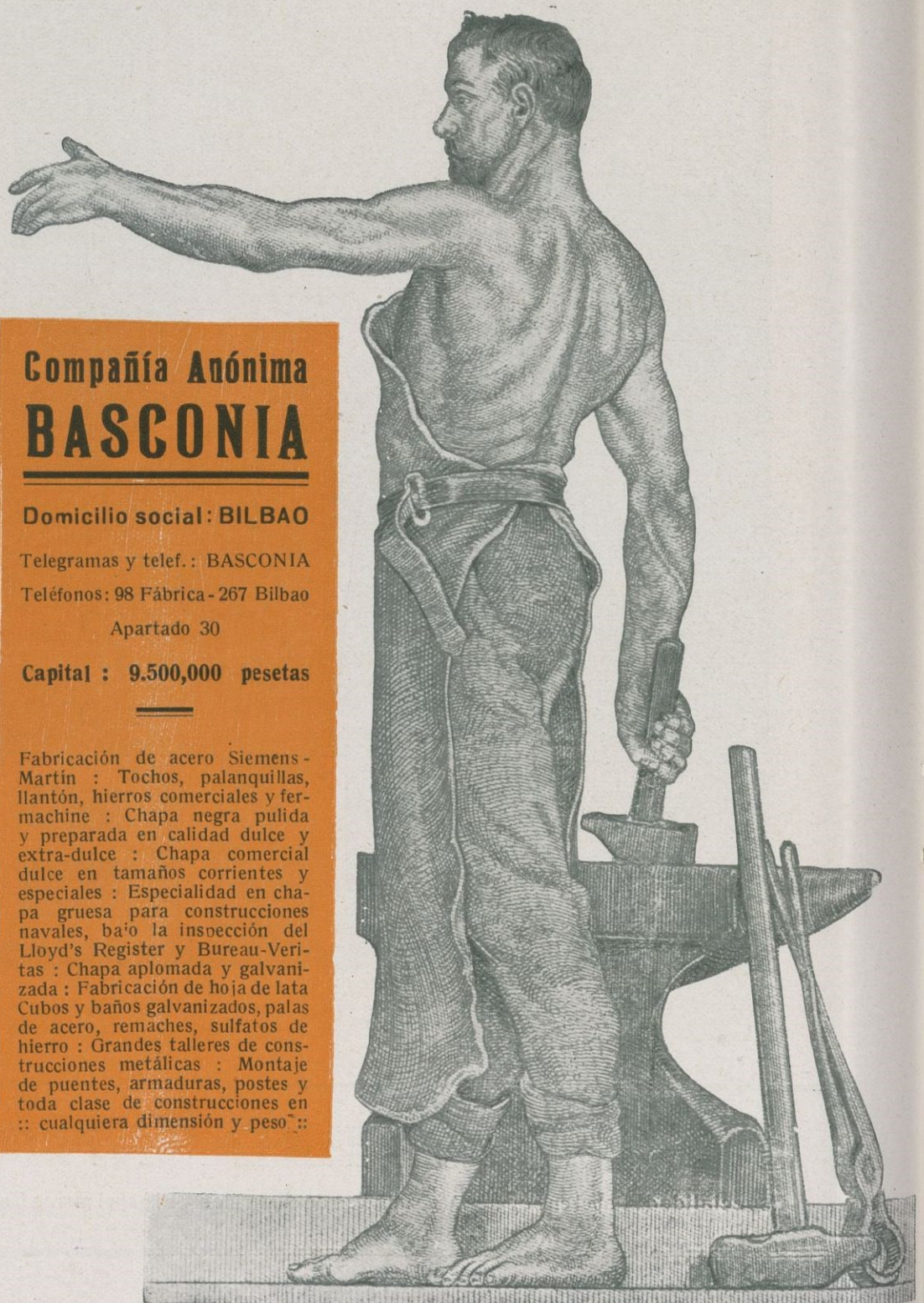
Importadores de Productos españoles

Dirección telegráfica: Potlibert

Belgrano, 1688

BUENOS AIRES

(República Argentina)



## Compañía Anónima BASCONIA

Domicilio social: BILBAO

Telegramas y telef.: BASCONIA

Teléfonos: 98 Fábrica - 267 Bilbao

Apartado 30

Capital: 9.500,000 pesetas

Fabricación de acero Siemens-Martin: Tochos, palanquillas, llantón, hierros comerciales y fermachine: Chapa negra pulida y preparada en calidad dulce y extra-dulce: Chapa comercial dulce en tamaños corrientes y especiales: Especialidad en chapa gruesa para construcciones navales, bajo la inspección del Lloyd's Register y Bureau-Veritas: Chapa aplomada y galvanizada: Fabricación de hoja de lata Cubos y baños galvanizados, palas de acero, remaches, sulfatos de hierro: Grandes talleres de construcciones metálicas: Montaje de puentes, armaduras, postes y toda clase de construcciones en :: cualquiera dimensión y peso ::

## SELLOS PARA COLECCIONES



Especialidad en España  
Colonias y ex-Colonias

SERIES JUBILARES	PESETAS	
	Nuevas	Usadas
D. Quijote	70	70
Exposición Madrid	1'50	1'75
Cervantes	3	14
Congreso Postal	70	70
Cruz Roja	22'50	25
(Cada Colonia)	22'50	25
Raids Manila y B. Aires	9	10
Coronación	175	225

Revista PHILATELIA: 3 Ptas. al año

Número de muestra: 0'25 Ptas.

Casa FRANCISCO DEL TARRÉ  
Fontanella, 7 ::: BARCELONA

Yo los bebo... Yo..... soy seco

**VINOS**  
**COÑACS**  
**CHAMPAGNE**

**GUTIÉRREZ HERMANOS JERÉZ**

**Mostacera Automática** -  
(3 patentes al·manas y 24 extranjeras)

Ahorra  
**DINERO, TIEMPO Y MOLESTIAS**  
y es un  
utensilio higiénico de perfección ideal

**E. F. MUELLER**  
Hamburg, 30 - - - ALEMANIA

SE DESEAN AGENTES EN TODOS LOS PAÍSES

**Productos VICTORIA**  
España - FIGUERAS - Gerona

PRIMERA Y ÚNICA FABRICA ESPAÑOLA DE CINTAS MECANOGRÁFICAS :: Capacidad de producción 300 docenas diarias

Marcas: NACIONAL, VICTORIA, POPULAR  
Cedería representación exclusiva para cada una de las Repúblicas  
::: Americanas a compradores por cuenta propia :::

PRODUCTOS SELECTOS DEL CERDO S. A. SAZOR

**LA PIARA**  
MANLLEU (VICH) ESPAÑA

FABRICA DE EMBUTIDOS Y CONSERVAS

La casa que reúne mejores condiciones de fabricación por sus modernas instalaciones frigoríficas, máquinas, grandes secadores, matadero sistema americano, etc. Elaboración de Salchichón de Vich de superior calidad, Chorizos estilos Riojano y Pamplona, Jamón picado, Foie Gras, Jamones andorranos, etc. y demás artículos de tocinería

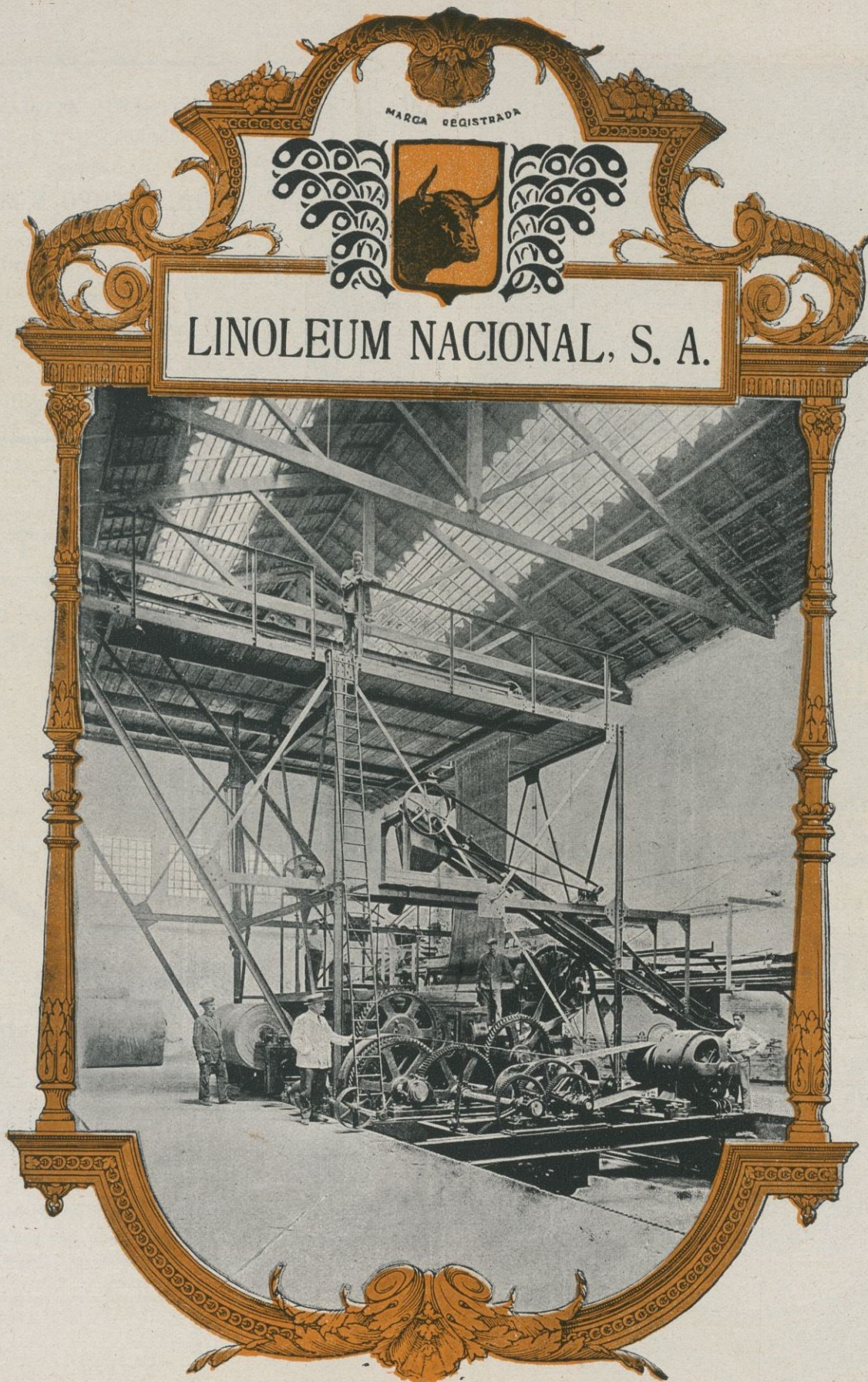
**CAFE PUERTO CABELLO**

No se deje usted sugestionar por ofertas tentadoras de café a precios bajos y de buena apariencia pero que resultan flojos y de gusto dudoso

**La calidad buena siempre vale**  
Prefiera usted dar satisfacción completa a sus clientes sirviéndoles el legítimo café de Puerto Cabello

**KOLSTER V**  
de aroma exquisito y de mucha fuerza, el mejor de su procedencia

Agente en Barcelona: VDA. de ARTURO PÉREZ  
Paseo de San Juan, 24  
Teléfono 1005 - S. P.



Una de las grandes máquinas de esta fábrica

El problema de la pavimentación resuelto : Pavimento  
ideal, sólido, ligero, higiénico y económico,  
con ventaja indiscutible sobre todos  
los sistemas conocidos



FÁBRICA Y OFICINAS

Paseo del Molino - Apartado 979 A - Teléfono 35-81 M - MADRID (España)

**Fábrica de Géneros de Punto**

**Especialidad en Artículos de Marca**

**Hilo especial recomendado para Deportes**

Seda pura

Hilo clásico

CALCETINES

**Molfort's**

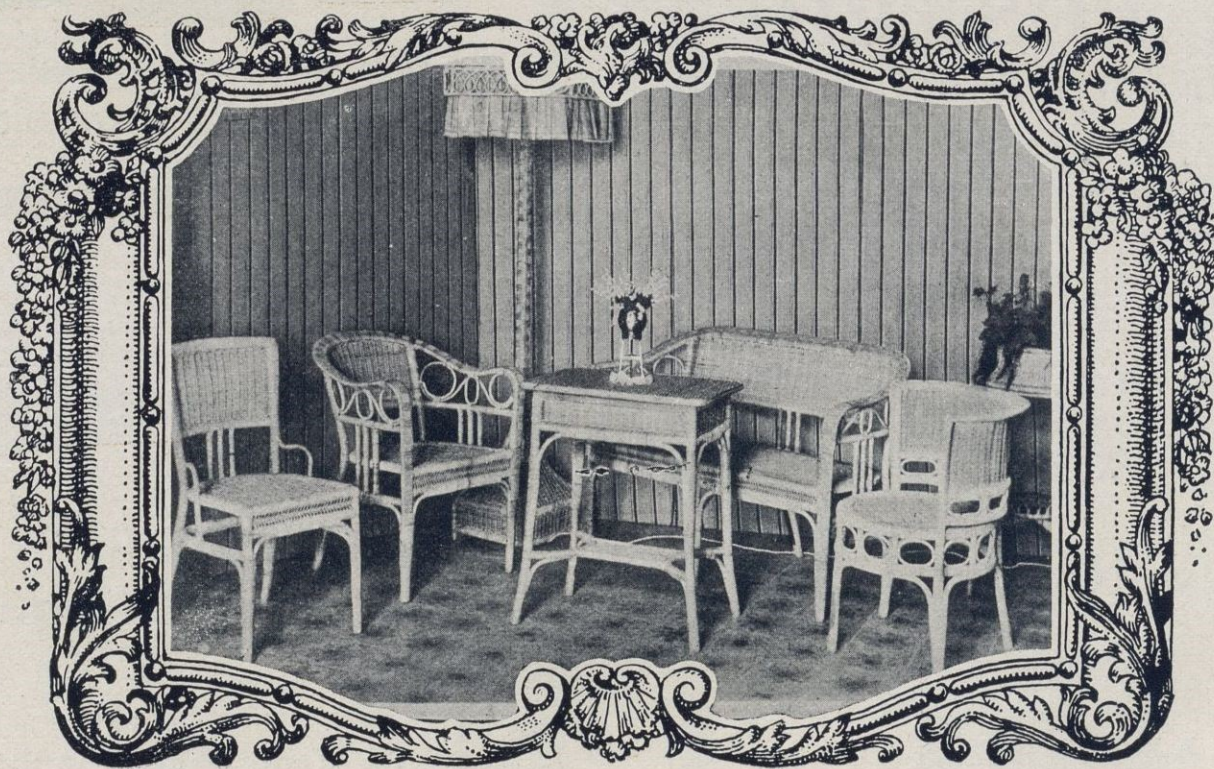
IRROMPIBLES



EXPORTACIÓN A TODOS LOS MERCADOS

**J. RECTORET : Mataró - Barcelona - España**

K. CERNY.



**ZUMACOLA**

GRAN FABRICA DE OBJETOS DE MIMBRE, JUNCO Y MEDULA  
ESPECIALIDAD EN MUEBLES DE MEDULA Y JUNCO ESMALTADO

TELEGRAMAS: MENDICIA  
TELÉFONO NÚMERO 1-82

**ESTEBAN ULACIA**

**MOTRICO**  
(GUIPUZCOA)



**PERFUMERÍA**  
**LA ROSARIO**  
SOCIEDAD ANÓNIMA  
(Casa fundada en 1864)

■ ■ ■

**AROMAS DE LA TIERRUCA**  
JABON, POLVOS DE ARROZ,  
LOCION, COLONIAS,  
EXTRACTO

**SANTANDER**



**J. Ruiz y C.<sup>a</sup>**

---

**JEREZ**

Gran Aperitivo

Gran Vino

Selecto Licor







Jerez Quina Supremo - Ponche Español - Champan  
Coñac "TRES CORONAS"

Conductores  
Eléctricos Roqué  
Sociedad Anónima

◆ ◆ ◆

Teléfono 258 : Manlleu







LARIOS Y CROOKE

SOL DE ANDALUCIA

TELEGRAMAS: LARIOKE

MÁLAGA (ESPAÑA)



MARCA REGISTRADA

ACEITES FINOS Y REFINADOS PUROS DE OLIVA CLASE SELECTA

Elaborados por procedimientos modernos y con frutos escogidos





**G I J Ó N** **Asturias**

**Sociedad Anónima Industrial Asturiana**

**Fábricas de Moreda y Gijón**

Lingotes de fundición y fino : Acero Siemens básico de tochos de todos tamaños : Aceros al crisol para herramientas, limas, barrenas de minas : Hierros y aceros laminados en palanquilla para machinas, llantones para la fabricación de hoja de lata, formas comerciales usuales, carriles, chapas, machinas de hierro y acero : Alambres brillantes, recocidos, galvanizados, cobrizados : Espino artificial : Puntas de París : Hoja de lata

Para la correspondencia y pedidos dirigirse al Director de las **FÁBRICAS DE MOREDA Y GIJÓN**  
 Correo : APARTADO, 2    Telegramas : MOREDA Y GIJÓN

# JABONES BARROS SALES



# LA TOJA

PONTEVEDRA (ESPAÑA)

# *Eureka! S.A.*

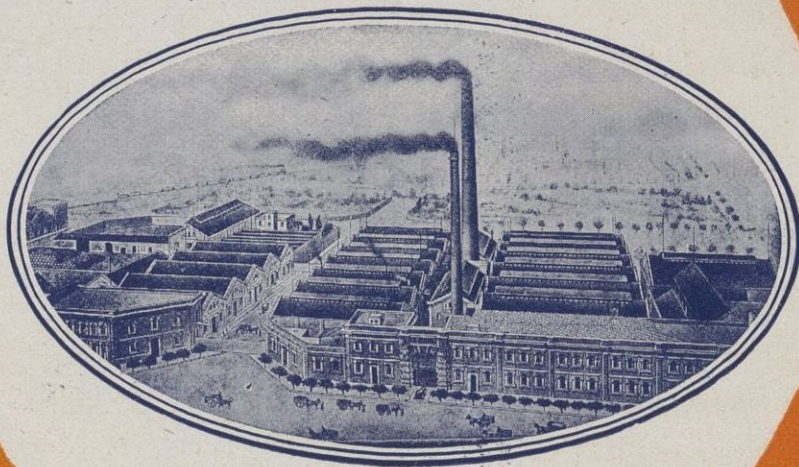
**CHOCOLATES - GALLETAS  
Y DERIVADOS DE ÉSTOS  
Y DEL AZÚCAR**



## **FÁBRICA CADIZ**

Bombones "EUREKA" los mejores hasta el día  
extenso surtido en rellenos de Licores, vinos y cognac P. DOMECCO

**Rocamora y C.<sup>a</sup>**



**BARCELONA**

FÁBRICA DE BUJÍAS Y CIRIOS  
ESTEÁRICOS : JABONES : ESTEARINA  
OLEÍNA : GLICERINA : ACEITES  
DE SEMILLAS Y SUS TORTAS

Despacho : Duque Medinaceli, núm. 5 : Teléfono A-22

Fábrica : Avenida de Icaria : Teléfono núm. 108-S. M.



# RONCERO Y COMP.<sup>A</sup>

S. en C.

Fabricantes de envases metálicos, Bidones de acero, negros y galvanizados : Construcciones metálicas en general, Soldadura - - eléctrica y autógena, Galvanizado - -

Fábrica y Oficinas:

**DOS CAMINOS (Vizcaya)**

Telegramas : RONCERO - Dos CAMINOS (Vizcaya)

OBSERVACIONES IMPORTANTES :

Construimos también bidones especiales sobre características que nos sometan los interesados y según los usos a que hayan de ser destinados, por lo que agradeceremos cuantas consultas se nos hagan sobre este particular :: Siendo tantas y tan variadas las aplicaciones y casos especiales en los que se requieren bidones metálicos, agradeceremos mucho cuantas consultas se nos hagan sobre este artículo de nuestra especialidad por toda persona interesada en la adquisición de un buen envase para sus productos



ROZALMA

MARCA REGISTRADA

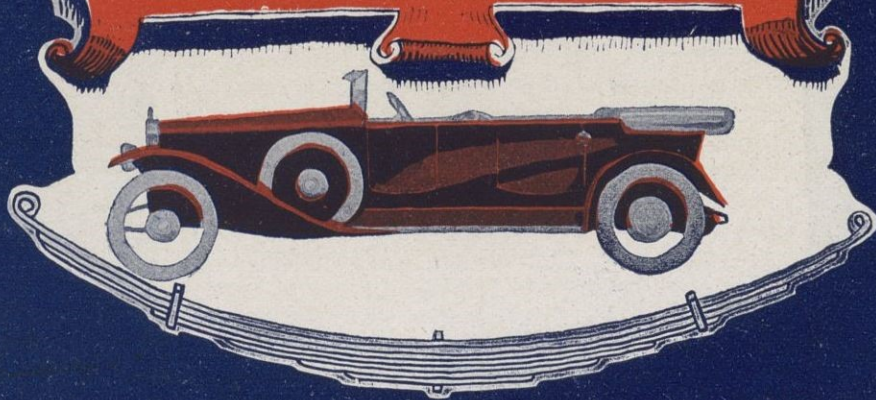


Fábrica de Muelles para Automóviles  
Camiones y Carruajes de todas clases

Resortes espirales para maquinaria  
y muelles para máquinas agrícolas

**Rojo, Zaldúa y Compañía**

Teléfono 274 ZUMÁRRAGA (Guipúzcoa)



# PEDRO DOMEQO, Y C.<sup>A</sup>

VINOS y CONAC  
JEREZ DE LA FRONTERA  
(ESPAÑA)

