

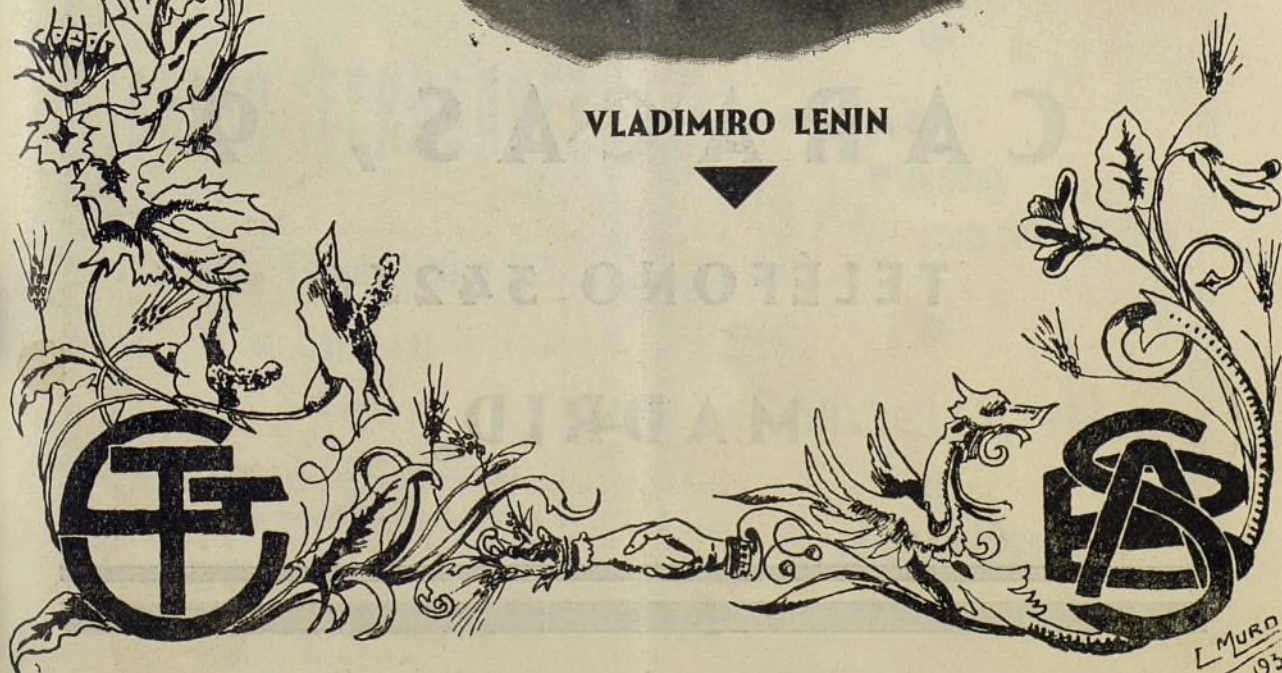
"EL RAMILLETE"

BOLETÍN DE CONFITERO

ORIENTADORES MARXISTAS



VLADIMIRO LENIN



L. MURD
1952

Ayuntamiento de Madrid

H A R I N A

« O C H O A »

H A R I N A D E G R A N F U E R Z A

U R D I R O Z H E R M A N O S

E S P E C I A L I D A D P A R A L E V A D U R A S Y P A S T E L E R Í A F I N A

C A R A C A S , 9

T E L É F O N O 3 4 2 3 6

M A D R I D

EUGENIO LUCA VILA

SANTA BRIGIDA, 8 Y 10
TELEFONO 13251

◆ **M A D R I D**

Harinas especiales para pan
de lujo, hojaldres y levaduras

Calidades sin rival en rendimiento y seguridad en el resultado
de la fabricación

===== Pida usted una demostración

Gran Pollería y Huevería

de

SABINO FERNANDEZ

Calle de Tetuán, 30 y 32

M A D R I D

Esta casa es la más importante y económica
por recibir los géneros directamente

José Blanco Fraile

●
FRUTAS

PARA

CONFITAR

●
ATOCHA, 43

Y

PLAZA DE LA CEBADA

LA BURGOSORIANA

ALMACEN DE HUEVOS DE VIVENCIO BARRIOS

ALMACEN Y OFICINAS: FE, 14. TELEFONO 74624

VENTA AL POR MAYOR Y MENOR. Se reciben frescos de los principales centros de producción

DESPACHOS: { Fe, 13
Miguel Servet, 2, y Embajadores, 44. } **MADRID**
Calatrava, 26. Teléfono 72837.

Dirección telegráfica: VIBARRIOS

SERVICIO ESPECIAL PARA OBRADORES

¡Pasteleros! ¡Cocineros!

Aprovechad las grandes rebajas que desde primero de año ha hecho en chaquetas y americanas blancas, gorros y pantalones para cocinero

LA GLORIA

Fuencarral, 45. - Teléfono 27723

Esta casa no tiene sucursales

IMPULSOR DE MASAS

Como el mejor impulsor que hay en España, está proclamado el **PIROL**, por estar bien comprobado que economiza huevo y aumenta la producción en un 20 por 100 en todo lo que ha de cocerse en cápsulas de papel o moldes de lata. El **PIROL** conserva tiernos y jugosos los bizcochos y pastas varios días.

A quien lo solicite se le enviarán muestras e instrucciones dirigiéndose a

PABLO PEGUERO

Fermín Galán, 6, LEGANÉS (Madrid)

La Suiza Española

Mayor, 14

Teléfono 15254

**INTERESA al gremio de CONFITERÍAS y PASTELERÍAS
conocer la incomparable calidad de mantecas centrífugas,
recibidas diariamente**

**ALMACEN DE JAMONES, MANTECAS, TOCINO Y EMBUTIDOS
POR MAYOR Y MENOR**

EMILIO PANIZO

MIGUEL SERVET, 7 - TELEFONO 74541 - MADRID

Casa especializada en manteca para pastelerías. :: :: Exportación a provincias



YUNQUE, HOY

Mientras subsista el régimen capitalista los trabajadores no podremos pasar de ser el yunque que soporta todos los golpes de la adversidad económico-burguesa.

Hoy, sin salirnos del pequeño círculo de nuestra profesión, vemos los rudos golpes que nuestra clase patronal—no tantos como fuera su deseo—sienta sobre los trabajadores privándoles del salario en estos meses de crisis periódica.

Es la lucha natural entablada entre la burguesía y el proletariado, donde se debate el ser o no ser del propio individuo.

Nosotros no podíamos ser una excepción en esta lucha de vida o muerte, que está tomando características cruentas.

La patronal busca por todos los medios la pugna entre los propios trabajadores, dando privilegios a unos que a otros les niega, creando un cuerpo de peonaje, así le podemos llamar, que lo suprime en el taller, en cuanto la demanda de producción así se lo permite.

Ante esta situación de violencia contra nuestros cuadros es necesario e imprescindible un estrecho contacto entre todos los afiliados. El salario del más modesto aprendiz es tan necesario, o más, en su hogar como el de aquel que por regentar el taller disfruta de un salario más elevado.

Todos hemos de tener en nuestros compañeros de trabajo el complemento de la economía de nuestros propios hogares; la falta de jornal de compañeros nuestros puede llegar a ser nuestra propia falta.

La organización es el único y más poderoso baluarte donde han de estrellarse los catastróficos planes de la clase patronal.

Yunque, hoy; martillo, mañana, dispuestos a recibir los golpes precisos para que el temple de nuestro acero no pueda falsear en ningún momento.

La lucha así lo requiere; hay que saldar las cuentas con el pasivo que cada uno tenga.

Y mientras el momento llega, compañerismo, ayuda mutua y disciplina.

Esto es lo que hará que sea de todo punto imposible el debilitamiento de nuestra organización, y, por el contrario, ésta adquirirá por momentos esa fuerza combativa que en ningún instante debe faltar en las filas de los trabajadores.

EL COMITE

CARTA ABIERTA

OBLIGADA REPLICA

A D. Benito Díaz de la Cebosa.

Muy señor mío: Su comunicado fecha 1 de julio me obliga a contestarle por la alusión que a mí directamente me hace en el mismo, pues que, de lo contrario, no me creería con autoridad ni facultades suficientes para una réplica a una personalidad que, como usted, tiene conocimientos sobrados, tanto en el campo social como en el jurídico; pero en el comunicado ya mencionado hace usted tales afirmaciones, que no puedo yo pensar que las mismas sean de criterio propio, sino más bien hijas de una representación que obliga a manifestarse fuera de toda ley, justicia y sentimientos humanos, por lo que en punos concretos y de una manera particularísima le mando mi contestación:

1.º La organización obrera no tiene compromiso directo con la organización patronal desde el 1 de agosto de 1931, en cuya fecha quedó cancelado todo compromiso directo entre ambas organizaciones. Lo que yo veo, por lo reiteradamente manifestado por esa patronal, es un deseo, del que hemos de congratularnos, de llegar lo antes posible a un pacto o contrato de trabajo entre ambas Sociedades, por el que se obliguen las partes contratantes al compromiso contraído. Puesto que lo que hoy existe, y lo sabe usted mejor que yo, D. Benito, son unas bases de trabajo de un organismo oficial que regulan las condiciones del mismo en Madrid y su provincia. Pero que dejan en libertad de que en su momento podamos contratar entre las dos organizaciones.

2.º En lo que respecta al incumplimiento de la base 17, le diré que la hemos cumplido en todas sus partes, con la demostración al canto. Dice la base: «No podrán trabajar dos domingos consecutivos, viniendo obligado el patrono a relevar al obrero u obreros que hayan descansado con otros de la misma categoría. No obstante, cada patrono podrá convenir con sus obreros que éstos trabajen dos domingos consecutivos en virtud de lo previsto en el artículo 46 de la ley; pero en tal caso los obreros tendrán derecho al descanso semanal retribuido y la labor del obrero u obreros que hubieren de descansar será realizada por los demás obreros del taller.» Esta última parte es a la que la clase patronal se ha acogido.

De lo que hemos de interpretar que la segunda parte tiene una relación natural con la primera; es decir, que si el descanso no fuera retribuido tendría que haberse sujetado a la ley, a más de la obligatoriedad de que los obreros que les correspondiera vacar habrían de ser reemplazados por otros de la misma categoría, párrafo que en parte mejora a la propia ley, lo cual es legal en todas bases o contratos de trabajo.

Por lo tanto, es una afirmación gratuita la que usted hace al querer interpretar que los obreros quedan por dichas bases obligados a rebasar la jornada de las ocho horas sin retribución alguna para,

de esta forma, compensar el trabajo de los compañeros que descansan.

En esto también sufre usted un grave error, pues que se opone la ley de 9 de septiembre de 1932, y unas bases pueden mejorar la misma en su parte dispositiva; pero nunca se puede, por efecto de las mismas, arrebatar aquello que a los trabajadores les pueda beneficiar por la propia legislación.

3.º En lo que respecta al incumplimiento de la base 5.ª, ésta nos dice: «Las horas extraordinarias sufrirán un recargo de un 25 por 100 las dos primeras y del 50 por 100 las restantes.» ¿De dónde saca esa representación que con motivo de esta base los obreros vienen obligados a trabajarlas cuando y como quiera la clase patronal? Cuando en la realidad no es más que una de tantas cosas que por la propia ley de Jurados mixtos se le faculta a dicho Tribunal a dar normas sobre dicho punto; pero nunca quitando las facultades que la ley otorga tanto a patronos como a obreros, y a lo que a este respecto dice el artículo 4.º: «Los organismos paritarios oficiales correspondientes podrán autorizar los pactos de los obreros de cada establecimiento con su patrono para trabajar en horas extraordinarias, hasta el máximo de cincuenta en un mes y ciento veinte en un año, a fin de atender a casos de urgente necesidad.

Art. 5.º La iniciativa del trabajo en horas extraordinarias corresponderá al patrono, y la libre aceptación o denegación, al obrero.»

Aceptando nosotros como bueno su razonamiento de entonces, en el que nos decía: «Porque no es tan excesivo el número de parados, puesto que, admitiendo lo que nos dice, no llega al 10 por 100, lo que, dadas las circunstancias por que atravesamos, no es para tomar medidas tan extraordinarias como para faltar a lo pactado», ¿qué más motivos quiere que tengamos esa clase patronal para limitar, y si quiere prohibir, el trabajo de horas extraordinarias, cuando en la época más fuerte del mismo nos encontramos con más de un 10 por 100 de parados?

4.º En lo que respecta a mi persona, le diré que más bien me satisface su comunicado que me contraría. En verdad, en nada se diferencia de otros muchos que con anterioridad ya remitió a otros Comités de esta organización. Sólo que en éste inicia usted un ataque personal a la representación de esta Asociación, que se sale de todos los cauces naturales que deben existir entre una organización patronal y otra obrera.

Me esgrime para ello palabras que yo vertí en un Pleno del Jurado mixto, dando a entender que dije que a la clase obrera no le tenía que importar la suerte de la industria, y, ¡es natural!, se discutía sobre bases de trabajo y ustedes argüían que económicamente era imposible otorgar mejora alguna porque la industria no lo permitía, y que ésta recibiría tal quebranto que difícilmente podría subsistir; a lo que contesté yo que industria que tiene que sostenerse a costa del hambre y el no descanso de los trabajadores no merecía la pena de que existiera, palabras que ratifico en todo momento. Pero usted sabe, D. Benito, que si se ha dignificado nuestra profesión esto se debe exclusivamente al esfuerzo de los trabajadores, y en nada al esfuerzo que haya podido realizar la clase patronal.

Y nada más. Para terminar, creo en usted un convencimiento absoluto en lo que yo aquí le manifiesto. Y que lo por usted manifestado no es hijo de sus indiscutibles conocimientos, tanto en el orden social como en el jurídico, sino más bien por la presión a que su cargo representativo le obliga a manifestarse, y que no creo que un hombre, que para mí en tan buen concepto le tengo, pueda anteponer lo uno a lo otro.

Sin más, dispense haberme visto obligado a controvertir sus interpretaciones, y quedo suyo afectísimo y seguro servidor,

Jesús MONTERO

Madrid, julio de 1934.

Además de profesionales queremos hombres luchadores

Estas son las palabras que, haciendo comentario de la actualidad, hace unos días tuvo a bien cruzar uno de nuestros camaradas, al que acababa de saludar momentos antes.

Después de despedirnos, y pasados no muchos minutos, vuelvo a oír las mismas palabras: «Sí; además de profesionales queremos hombres luchadores.»

Vuelvo rápidamente la cabeza, y ¡qué sorpresa la mía! No veo a nadie ni oigo por casualidad una sola pisada. ¡Ah!, esto viene con onda — dije yo entre mí —. Es algo que no puede ocultar aquel que siente el verdadero espíritu de lucha. Incansable, llama a todas las puertas, deseando encontrar en cada una de éstas un retrato auténtico de su espíritu, más aún cuando una de estas puertas corresponde a un nuevo camarada (se entiende mejor de la última hornada), que, teniendo en cuenta la disciplina de nuestra honrosa organización, no ha podido significar su color.

Yo no tengo por menos de hacer honor a estas palabras, considerando la necesidad del momento.

La lucha es oferta necesaria que se nos hace, a la que hemos de corroborar con cuanto somos y podamos. ¿Contra el fascismo? ¿Contra la guerra? ¿Contra el capitalismo? No creo sea necesario decir lo que todo ello representa. ¿Quién no conoce el mascarón del capitalismo, que utiliza de careta al fascismo para asustarnos y organizar la matanza?

El hecho lo confirman los rozamientos entre Japón y Rusia, que de hace un poco tiempo a esta parte menudean más de lo acostumbrado.

¿Darán lugar a la guerra mundial que el capitalismo viene preparando pacientemente desde el momento en que acabó la guerra europea?

Si no es así no será por falta de deseos. Todo está preparado para semejante suceso. Y si los que han de provocarlo estuviesen seguros de salir con bien de él, inmediatamente lo provocarían. Sólo el temor los detiene. Temor a que les salgan

mal las cuentas. Que de cualquier modo les han de salir mal me parece que no lo sospechan.

Supongamos que adquieren la seguridad de que los pueblos van a ir a matarse con la misma mansedumbre que hasta aquí; que, por lo tanto, los lanzan al conflicto y que al terminar éste se han quitado de en medio treinta millones de hombres; es decir, poco más o menos, los que no hay ya posibilidad de emplear en el régimen capitalista. ¿Se habría salvado por esto el capitalismo? Téngase en cuenta que la guerra que se prepara, de hacerse, no tiene otro objeto que salvar al capitalismo.

De ningún modo. En 1914 no llegaban a un millón los desocupados en toda Europa. Estalló la guerra, se mafaron diez millones de hombres, y a poco de cesar las hostilidades empezaron a quedarse sin trabajo por todas partes cada vez mayor número de hombres, hasta llegar a la elevada cifra actual.

Es indudable que este fenómeno volvería a repetirse. Muertos en los campos de batalla todos los hombres que ahora no tienen trabajo, y algunos millones más, a poco de cesar la matanza no serían treinta millones de hombres los desocupados, sino cincuenta o sesenta millones.

Los perfeccionamientos técnicos a que habrían dado lugar las necesidades de la guerra llevarían a ese resultado. Es exactamente lo acaecido con la guerra europea.

El capitalismo se encontraría, por consiguiente, a poco de cesar el conflicto, con el mismo problema, agravado, que ahora le pone en trance de muerte: sobra de productos por todas partes; limitación de la producción, en consecuencia, para que no sobren más, y, consiguientemente, desocupación total de multitudes que perecen por carencia de los productos que sobran.

Aunque haga, pues, la guerra, le saldrán mal las cuentas al capitalismo; no se salvará.

Pero hará la guerra en cuanto crea que puede hacerla; esto es, en cuanto le parezca que los pueblos no han de negarse a partir alegremente para la carnicería.

¿Que esto es monstruoso, sobre todo si se considera que, acabada la guerra, todo estará como ahora o peor, es decir, que nada se habrá resuelto?

Sí, en efecto, es monstruoso; pero el capitalismo no vacilará en hacerlo. Es su última carta y la jugará.

No ha de ganar jugándola, ello es evidente. Ya se ha visto por qué. Si ahora está en peligro su vida porque sobran, por su culpa, treinta millones de hombres, más en peligro estará después de hacer la guerra, cuando sobren cincuenta o sesenta millones.

No sé si alguno de sus servidores gobernantes ha previsto este resultado seguro de la guerra que se avecina si algo inesperado no lo evita. En todo caso, se obra como si no fuera tan evidente. Si se vacila en precipitar el conflicto no es mirando a ese futuro cierto, sino por temor a que los pueblos no obedezcan como hasta aquí, o a que, aun obedeciendo, hagan en todas partes, o en muchas al menos, al final, lo que hicieron los rusos en 1917: abandonar el frente y plantear batalla a los

enemigos interiores, o sea a los verdaderos enemigos, y acaso (de algo ha de servir la experiencia) para cosa mucho más decisiva que lo de Rusia. Sin este temor ya habría estallado la guerra. En cuanto este temor se amortigüe, por cualquier circunstancia estallará. No han de faltar motivos para ello. Al contrario, cada día habrá más.

Puede ser, pues, que no se aprovechen los actuales rozamientos entre Rusia y Japón. Acaso se espere a convertir el descontento de los pueblos en borrachera patriótica. Entonces, habiéndoles persuadido de que la culpa de su malestar la tie-

nen tales o cuales países, es decir, aquellos contra los que se trate de lanzarlos, será llegada la hora de armarlos y enviarlos a la muerte.

La jugada estará hecha. Todo el mundo tomará parte en la contienda. Ni el más pequeño ni el más apartado país podrá librarse de intervenir en el bárbaro acontecimiento.

Acabado éste, cuando apenas quede nada por destruir, unos días bastarán para que la industria, perfeccionada hasta lo increíble, lo llene todo de productos.

Empezarán a sobrar hombres de nuevo, por tanto, cada vez en mayor proporción, hasta doblar en breve plazo la cifra actual. El capitalismo se encontrará, pues, frente al mismo problema que tiene hoy ante sí.

La monstruosidad de la guerra hará que la europea se recuerde como un entretenimiento infantil. Tras tantas vidas sacrificadas, el capitalismo se verá en la misma situación en que está hoy: agotado, condenado a desaparecer.

¿No surgirá algo imprevisto que evite esa matanza sin precedentes que se prepara y que de llevarse a cabo no ha de aprovechar siquiera a los que la desencadenen, creyendo así salvar sus privilegios?

¡Camaradas, en pie! Sin esperar el momento favorable, hay que crearlo. Nuestra vida será la que nos hagamos por medio de nuestro esfuerzo constante.

Cruz PALOMO

**GRANDES
STOCKS DE HUEVOS
SE RECIBEN DIARIAMENTE**

CASTO M. BUTRAGUEÑO
Calle de Recoletos, 10 - Teléfono 54222

Grandes descuentos a hoteles,
pastelerías y cafés

ESCUELA PROFESIONAL

Todavía habrá mucho que hacer, mucho que escribir y mucho que hablar hasta que este tema de la escuela profesional pase al plano de las realidades.

Este noble propósito de la trase trabajadora de la profesión, de establecer una escuela para el perfeccionamiento de los profesionales en sus distintas categorías, no ha tenido, a mi juicio, un planteamiento acertado ante la clase patronal. ¿Causas? Quizá la falta de estudio de esta cuestión. Tal vez el desaliento por anticipado por la sospecha de la negativa de la patronal. Evidentemente también, la importancia de otras bases presentadas que lógicamente merecían todo el interés y toda la fuerza de los encargados de discutirlos. Ello es que, respecto a esta cuestión, la clase patronal no mostró ni el más leve deseo de acometer esta empresa, cuando se discutieron las actuales bases de trabajo.

Debemos creer, sin embargo, pues motivos hay para ello, que la clase patronal también nos acompaña en este deseo de mejorar la profesión y hacer que los profesionales, además de muy completos en sus conocimientos, sean perfectos en cuanto a la terminación de sus trabajos, encauzando las iniciativas y la inventiva del obrero en las diversas manifestaciones artísticas de la profesión; pero debemos creer también que lo que impide a la clase patronal acompañarnos a la realización de esta

MACHACANDO

obra es únicamente el miedo a tener que desembolsar algunas cantidades. Efectivamente, ha de costar dinero establecer y sostener una escuela de esta clase. ¿Mucho? ¿Poco? Según en las condiciones que se haga; menos tal vez de lo que creen los que se asustan.

De cualquier modo, no está justificada la negativa de la clase patronal, ya que de lo que se trata es de mejorar la profesión, y a esto no debe ni puede negarse, y cuyo procedimiento cree la clase obrera que es la Escuela profesional. ¿Quiere decirse que no hay más procedimiento que éste? No. Ese es uno; tal vez el definitivo; pero pueden señalarse otros que, más eficaces o más económicos, nos conduzcan al mismo fin.

Debemos persistir en nuestro deseo, limitándonos en este nuevo paso a conseguir el nombramiento de una Comisión patronal y obrera que estudie el procedimiento conveniente para conseguir el mejoramiento de la profesión en su aspecto técnico y artístico, cuyo estudio serviría de orientación a la hora de discutir la realización de esta obra. Entre tanto, por nuestra parte, también debemos ir plasmando en un proyecto nuestras iniciativas sobre esta cuestión, que ya que nosotros fuimos los iniciadores, a nosotros corresponde estar dispuestos los primeros.

V. ALONSO

CONTRATO DE TRABAJO

para los dependientes de confiterías de Madrid, aprobado por los Jurados mixtos de la industria (en ausencia de nuestros representantes en dicho organismo).

BASES

Artículo 1.º La jornada de trabajo en toda la industria será la máxima legal de ocho horas.

Art. 2.º Se establecen las horas extraordinarias como marca la ley.

Art. 3.º Queda suprimido el internado en la industria. Los actualmente internos al aprobarse estas bases pasarán a externos en el plazo máximo de un año.

Art. 4.º La dependencia queda clasificada en la siguiente forma: Dependiente, el que lleve siete años; ayudante, el que lleve más de cinco; aprendiz adelantado, el que lleve más de dos años, y aprendiz de nuevo ingreso.

Art. 5.º Los sueldos que regirán en la industria serán los siguientes:

	Pesetas.
Dependientes	280,50
Dependientes	198
Ayudantes	231
Ayudantes	154
Cajeros	214,50
Cajeras	154
Aprendices adelantados.....	132
Aprendices de entrada.....	66
Mozos	165

Art. 6.º El pago de estos sueldos se efectuará dentro de los dos primeros días de cada mes.

Art. 7.º El descanso será semanal. El patrono fijará el día que haya de librar cada dependiente, si bien este día podrá ser alterado si en él caen festividades señaladas en la industria, o si se presentara alguna circunstancia que hiciera necesaria la asistencia del dependiente.

Art. 8.º La organización del trabajo en los establecimientos que no necesiten más que dos personas en el mostrador la hará libremente el patrono. La de aquellos que necesiten tres, uno será dependiente y los otros dos de libre elección; entendiéndose que se excluyen los aprendices, los cajeros, cajeras y mozos. Donde se necesiten cuatro, dos dependientes y dos de libre elección, con la limitación impuesta en la base anterior. Donde se necesiten cinco, dos dependientes y tres de libre elección, con las mismas limitaciones expresadas anteriormente. Donde se necesiten seis, dos dependientes, dos ayudantes, un aprendiz adelantado y un aprendiz de nuevo ingreso. En los demás casos se seguirá el mismo orden aquí establecido.

Art. 9.º El dependiente que lleve lo menos un año al servicio del patrono disfrutará de quince días de vacaciones en la temporada de verano. Es facultad del patrono fijar estos días.

Art. 10. Los primeros quince días de ingreso del obrero quedan en libertad patrono y obrero para

dar por finiquito el contrato cada día, sin más obligación que, al término del mismo, la parte que no quiera continuar se lo comunique a la otra. Pasado este plazo el contrato de trabajo para el personal de plantilla no podrá ser menor de un mes, que por tácita reconducción se irá prorrogando por igual plazo, a no ser que cualquiera de las partes avise a la otra a fin del mes correspondiente con uno de anticipación. El patrono puede prescindir de este aviso abonando al dependiente el importe de un mes.

Art. 11. En caso de accidente de trabajo el dependiente percibirá el sueldo íntegro y los gastos que ocasione su curación.

Art. 12. Igualmente el dependiente que lleve un año hasta la fecha de este contrato al servicio del patrono, en caso de enfermedad tendrá derecho a percibir como máximo treinta días de jornal al año. Quedan exentos de este beneficio los que padezcan enfermedades crónicas, las producidas por embriaguez o pendencia. Este beneficio empezará a regir después de los seis días en que haya caído enfermo, abonándosele el sueldo en este caso desde el primer día. El patrono puede comprobar por medio de su facultativo si padece alguna de las enfermedades excluidas. Si no fuese cierto, se considerará como caso de falta de confianza.

Art. 13. Todo el personal desempeñará las obligaciones que en la actualidad tenga, y además vendrá obligado a ayudar, cualquiera que sea su categoría, a las funciones mecánicas del aprendiz, menos a limpiar el suelo.

Art. 14. El contrato de suplencia será por el tiempo que dure la ausencia de aquel a quien supla, sin derecho a indemnización alguna por el despido; pero sí con el derecho a que se le pague por los días que haya durado la suplencia, en la misma cuantía al sueldo que gane el suplido.

Art. 15. Los despidos dentro de una misma categoría se harán por los últimamente ingresados en la casa.

Art. 16. El personal que entre antes de las ocho de la mañana tendrá derecho a que el patrono le dé el desayuno.

Art. 17. Los sueldos que al aprobarse este contrato fuesen superiores a los aquí asignados, los patronos se comprometen a respetarlos, y los dependientes que disfruten de un sueldo superior, las horas extraordinarias les serán abonadas con arreglo al mismo.

Art. 18. El día Primero de Mayo cerrarán y no se trabajará en ningún despacho de la industria, cobrando el jornal íntegro.

ADICIONAL

Los contratos individuales que existan a la implantación de este contrato, si alguna de las partes está disconforme, se considerarán nulos.

RETROSPECTIVA

Es evidente que la vida de toda organización obrera, que nació con el propósito de propagar y defender las ideas socialistas, luchando por agrupar a los trabajadores para mejorar sus condiciones morales y materiales de trabajo, tiene que contar entre sus recuerdos con vicisitudes, sacrificios y peligros sufridos al enfrentarse con la clase patronal, realizados éstos por compañeros, hoy ya de muchos desconocidos y de otros olvidados, que merecen, por lo menos, el homenaje de recordarles y el reconocimiento de su labor por los que actualmente nos cobijamos bajo la bandera de lucha que ellos por entonces, hace muchos años, enarbolaron por primera vez con la fe puesta en el ideal y la voluntad decidida de luchar constantemente hasta vencer y llegar a la meta señalada.

Esos episodios de la lucha, muy viejos algunos, más recientes otros, sólo viven en la memoria de los compañeros de aquellas épocas, que desgraciadamente son pocos, sin que consten escritos (al menos yo lo ignoro) en alguna parte, que por ellos pueda saberse de la vida de nuestra organización desde sus comienzos hasta el presente. Es por esto

mi deseo de que pensáramos en la conveniencia de recopilar datos, hilvanar recuerdos y llegar, si ello es posible, a hacer una breve historia de nuestra organización que sea homenaje a los que todavía quedan entre nosotros, de aquellos que con sus actividades comenzaron a escribir en el tiempo esa historia; que sea un a modo de espejo retrospectivo que a nosotros nos sirva para apreciar sus sacrificios, sus aciertos o sus errores y sacar, ¿por qué no?, enseñanzas de todo ello.

Sería, como es lógico, el comienzo de toda una historia que, llegando por ahora hasta el mismo momento en que nosotros, o, por mejor decir, los que hayan de escribirla y hacer su crítica, comenzaron a tener participación directa y responsable en la organización, pueda después ser continuada por otros compañeros que, con la misma independencia, puedan enjuiciar nuestra labor actual.

Debemos realizar esta obra, que tendrá la virtud de ser la recompensa moral para todo el que, antes y después, contribuyó de alguna manera notable a levantar nuestra organización actual, recompensa moral que, en verdad, es la única que llega al corazón.

J. DEL VALLE



La vanguardia del proletariado, futuro ejército rojo, en uno de sus desfiles. ¡Bien por los jóvenes socialistas! Los trabajadores tienen puesta su esperanza en vosotros.

La sociedad capitalista, hacia el caos

Los términos no hacen variar las causas; por lo tanto, lo mismo cabe decir que la sociedad capitalista se derrumba, como que el Estado o forma políticoeconómica se dirige hacia el caos. Parece como si la Humanidad, y con ella el género humano, hubieran llegado al final de su existencia; como si al hombre le hubiera desaparecido esa ley de convivencia social que existe entre ambos, y que es tan inseparable como la ley económica que regula la vida de los pueblos. Pues ni una ni otra han desaparecido; simplemente se encuentran en un grado de transformación; la primera es origen de la segunda.

Los pueblos más civilizados se encuentran sumidos en la más profunda barbarie. Alemania, país por excelencia culto, que supo dar a las ciencias y a las artes vida, hoy es protagonista de las bárbaras crueldades de Hitler, su dictador brutal; sus salvajes asesinatos le preparan un gran escenario lleno de inevitables represalias. Por otra parte, sus capitanes de industria y su economía dirigida no encuentran soluciones a la crisis profunda que la evolución precipitada de su régimen no podía engendrar.

La Italia fascista, con sus saludos y sus actitudes teatrales, irresponsable de sus propios actos; el paro obrero, carcoma que le ha de corroer sus propias entrañas, sigue aumentando en proporciones gigantescas. Francia, por predilección conservadora en sus sistemas, se encuentra en el más completo atolladero; sus políticos burgueses y sus Gobiernos son cómplices de los mayores desfalcos y negocios inmorales. ¿Para qué seguir enumerando? Europa se encuentra en el caos.

¿Y América? Para todos los políticos y economistas era este continente la incógnita, y vinculaban en ella el fracaso de las teorías marxistas. Se decía que el capital era el mayor y el más fructífero; que el obrero vivía una vida ejemplar; que la lucha de clases no existía; vano prurito deshecho por los recientes sucesos ocurridos en San Francisco, una de las zonas más prósperas de los Estados Unidos. Según las noticias publicadas por la prensa, el reciente movimiento huelguístico ha sido objeto, por parte del Gobierno, de las más brutales represiones; se han emplazado en contra de los trabajadores los elementos bélicos más perfectos. Estos hechos dan un singular relieve a nuestras teorías y prueban una vez más el fracaso del sistema capitalista.

Y en tanto, el mundo del trabajo se levanta, erigido de una fuerza moral y material que nadie se la podrá discutir. Es el programa marxista el único que hoy día puede solucionar los problemas que a la Humanidad le afectan. Esto lo conciben los propios teóricos burgueses; pero es natural que lo repudien, porque en él descansa la desaparición de sus privilegios. La situación de la economía capitalista es desesperante, y es natural que ensaye fórmulas — no le importan los sacrificios que pueden llevar consigo éstas —, tal como el fascismo en

Europa, o el plan Roosevelt en los Estados Unidos, y que no producen más efectos que el levantamiento unánime de la clase trabajadora, porque no quiere ser juguete de quien no sabe hacer nada.

Teniendo la clase trabajadora soluciones que se caracterizan en éxitos, como prueba el pueblo ruso, no hay más claridad que el marxismo. Unámonos todos los trabajadores para imponerlo; pero no en una unión de forma platónica, que sea primeramente propalada a los cuatro vientos y luego, en las reuniones de los propios trabajadores, quieran desunir. Hay que hacerla para el exterior y para el interior; es decir, para vencer.

J. BARCO

El Socialismo y sus hombres

Es el Socialismo, por su origen, la antorcha que ha servido en todas las épocas de guía a los hombres que la Historia elevó a la cúspide de los grandes economistas, por ser la esencia viva de la Naturaleza y por estar construido con el pensamiento puesto en un ideal: el de redimir de la esclavitud a la clase proletaria, explotada de siempre por la clase capitalista, que sólo puede existir nutriéndose de carne de esclavos. Es, además, el Socialismo la religión de los hombres de más mentalidad y de corazón más noble que la Humanidad creó.

Carlos Marx, en su *Manifiesto comunista*, primero, señala teóricamente una forma clara y terminante para llegar a la emancipación del proletariado mundial; y posteriormente, en su gran obra *El capital*, le da forma no sólo teórica, sino científica, en todas sus fases, las que sirven de norma para la confección de los estatutos de las dos grandes Internacionales.

Pues bien; aun existiendo solamente un camino para conducirnos al fin tan deseado de todos los trabajadores, que es implantar la dictadura socialista, son tan diferentes las formas para llevarnos a tan deseado fin, que los hombres que luchan por el Socialismo se pueden seleccionar, para nuestra más fácil comprensión, en diferentes grupos, por sus formas espirituales y sus métodos de acción. A uno podemos llamarle el grupo A, que se compone de la alta intelectualidad, o sea de los hombres de cultura superior que en todas las épocas se les llamó maestros del Socialismo, y que según nos demuestra la historia de la revolución rusa siguen siendo solamente maestros dentro de la dictadura socialista. Le sigue el grupo B, que sin pertenecer a la alta esfera cultural, su labor resulta bastante fructífera, pues todas sus actividades consisten en crear grandes Sindicatos y perfeccionar las organizaciones, estar siempre entregados a la lucha diaria de las masas trabajadoras; en fin, entregarse en cuerpo y alma, como vulgarmente se dice, a la causa proletaria. El tercer grupo, C, lo componen los hom-

bres llamados sanos, hombres muy buenos, que se les puede dar muy bien el título de socialistas de círculo, cuya labor consiste en organizar actos culturales, abrir suscripciones para los compañeros caídos; en fin, una labor que aunque modesta resulta ser de las más necesarias. Y por último existe el grupo llamémosle de acción, con menos elevación en su cultura, en la mayoría de los casos, pero que son compañeros compenetrados de tal manera con el ideal, que se entregan a él de corazón y con todas sus consecuencias. Estos compañeros, teóricamente, no será de gran provecho su labor; pero, prácticamente, representan uno de los más grandes valores para llegar al fin que nos proponemos. Y una vez hecha esta clasificación, sólo me resta deciros que, como queda demostrado, tenemos nuestro campo de acción donde poder desarrollar nuestras facultades. Nuestro esfuerzo lo reclama la causa en todo momento, y en los tiempos que corremos, sumamente difíciles para los trabajadores, todos y sin disculpa de ninguna clase tenemos el deber de aportar el máximo de esfuerzo que cada uno pueda realizar con el pensamiento siempre puesto en el ideal redentor de los sin pan.

Francisco MORALES

Rasguños

El ex obrero y hoy propietario León Laiglesia es uno de los patronos que más prisas se dieron para suspender personal en la actual temporada.

Se conoce que estos jornales le hacían falta para la gasolina del automóvil.

Nosotros le deseáramos que corriera tanto, que tuviera que vender el coche para comprar la esencia.

¡Siempre hemos oído decir que no hay peor cuña que la de la misma madera!

Pero esto no quita para que nosotros, por el gran afecto que le tenemos, viéramos con gran satisfacción su irremisible reingreso en nuestras filas.

Le trataríamos como los hermanos deben tratarse; como... Caín y Abel.

En cierto establecimiento de gran crédito gastronómico se reunieron, para celebrar el haber llegado a una inteligencia, los patronos del *vinagre*.

Nosotros reconocemos que para ellos no es el mejor sitio para... comer; pero pasados los primeros momentos del azoramiento, lo hicieron bien. ¡Como hay Dios!

Los cocineros, como los camareros, tuvieron un momento de gran confusión. Los primeros, pensando si el *menú* que ellos condimentaron era el más conveniente para tales comensales; los segundos creían en su cambio de profesión.

Por la estima que tenemos al patrono de dicho establecimiento nos atreveríamos a aconsejarle que para otra vez, en el Puente de los Franceses, pusiera un letrero de: «Completo por unos días!», porque dejan un tufillo... que molesta y desacre-

da. Amigos, bueno; pero que no perjudiquen el buen crédito de la casa.

Don Benito dudaba que fuera aquél parte de su rebaño. Tenemos la seguridad de que, de haberlo sospechado, hubiera improvisado un viaje lo más largo posible.

¡Qué le vamos a hacer, D. Benito! Hay que sacrificarse. Los cargos representativos obligan a tantas cosas...

Y volvamos sobre despidos. ¡Buena cosecha hemos tenido este año! En la próxima temporada ya pueden venirnos algunos patronos con la armonía y demás zarandajas en beneficio de la industria. Nuestro archivo sobre despidos tiene datos elocuentes, que pondremos a disposición de nuestros representantes y de quien los solicite.

Por cierto que hubo patrono que no veía la situación grave por el despido de obreros, puesto que la organización obrera les aseguraba un subsidio bastante decentito. ¡Se necesita cinismo! Ni que ellos contribuyeran a nuestra Caja de Paro. Pero, en fin, tomaremos nota para que así lo hagan en el futuro.

Como, según parece, esto les sirve para resarcirse de cuantiosísimos daños causados en época de trabajo por nuestra organización, yo me ofrezco para aplicarles toda la cantidad de árnica que necesiten gratuitamente, para curarles de esas heridas tan profundas que se les hacen. ¡Pobrecitos! Me dan tanta pena, que por mi parte pronto les quitaría todo sufrimiento.

INTRANSIGENTE

Omisiones

En el número anterior, por omisión, en la receta del «plum-pudding» se dice: «Píquense 500 gramos de riñonada de buey»; debiendo decir: «sebo de riñonada de buey».

También hacemos constar que la fórmula de la cerveza debe decir: «Cerveza casera.» Y afirmamos que sustituyendo la levadura prensada por la de cerveza los efectos son mejores.

Compañeros:

Suscribíos a la revista profesional mensual

LA CONFITERIA ESPAÑOLA

Con ello estaréis en contacto con la confitería internacional y al corriente de todas las novedades de nuestro oficio, y siendo suscriptores podréis colaborar con vuestros propios trabajos.

Dirección: Provenza, 354, BARCELONA

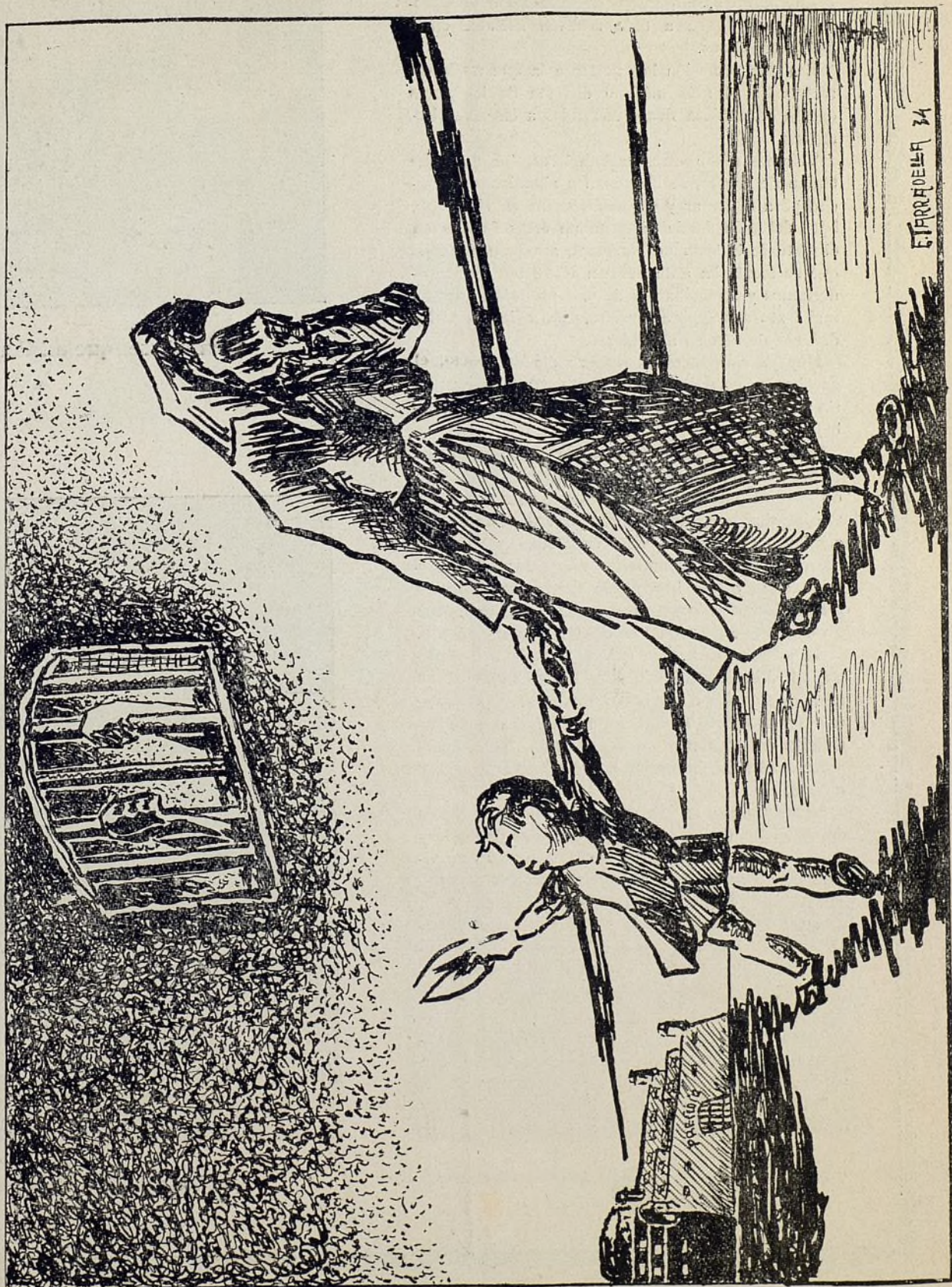
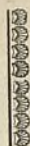
En Madrid, dirigirse a **Serafín Sánchez, Hermosilla, 90, 2.º** También podéis dejar nota de vuestra alta en Secretaría (indicando nombre y dirección) al compañero Antonio Negrodo.

Suscripción anual: OCHO pesetas



HUMANIDAD

Ante la re-
presión, los
trabajadores
tienen dos
ineludibles
deberes que
cumplir:
atender a sus
presos y dis-
ponerse a ha-
cer la revolu-
ción.



ESTROPEADA 34

Excursionismo

Los obreros confiteros pertenecíamos a una profesión postergada a toda relación sociable entre los trabajadores.

Era una profesión la nuestra a la que no le correspondía el más mínimo disfrute de los goces que la Naturaleza tiene reservados a los seres humanos.

Veíamos cómo otros trabajadores, los días que tenían de asueto, se disponían a abandonar la ciudad para disfrutar y reponer fuerzas en el campo, lejos del sitio donde desgastaban estas fuerzas en el resto de la semana. Nosotros, ante esta realidad que se mostraba ante nuestra vista, nos empequeñecíamos y renegábamos de una profesión que tan mal trato nos deparaba en relación a la libertad y disfrute de otros trabajadores.

Hoy ya conquistamos nuestro día de asueto, el que hemos de defender hasta perecer si es necesario ante una patronal egoísta que tratase de arrebatárnoslo.

Con este motivo, unos cuantos compañeros, deseosos de estrechar los lazos de compañerismo, dando ese ambiente de familiaridad que en nuestros actos imprimimos, han organizado una serie de excursiones que se han visto coronadas por el más completo éxito. Excursiones y organización, desarticulada, y que hoy puede servir para que un grupo de compañeros, recogiendo la idea, lleguen a realizar una gran obra de cultura y esparcimiento.

La primera excursión fué organizada a Cercedilla, al sitio denominado Las Dehesas, donde en número superior a sesenta compañeros y compañeras, en completa camaradería, disfrutaron de las delicias del campo y de la montaña, haciendo el regreso cerrada la noche llenos de satisfacción y alegría.

La segunda se ha realizado a los llamados Saltos del Alberche, donde además de disfrutar de las hermosas vistas panorámicas, tuvimos ocasión de visitar esta gran obra de ingeniería, con sus grandiosas turbinas, hoy con un limitadísimo rendimiento, a causa de no tener donde emplear esta gran fuerza motriz, en tanto otras obras como la electrificación de ferrocarriles no lleguen a realizarse. Hermosa obra de interés nacional, postergada a los egoísmos capitalistas.

Como éstas, muchas más excursiones podrán realizarse, si hay compañeros que recogiendo la idea se disponen a darle forma.

Animo y manos a la obra; los compañeros y sus familiares os lo agradecerán, camaradas.



Compañeros que asistieron a la jira de Las Dehesas (Cercedilla).



Niños de nuestros compañeros, que también fueron de jira.

Iniciativa feliz

Buena acogida han tenido por todos los compañeros las excursiones organizadas y llevadas a efecto por el Comité de nuestra Sociedad recientemente. Idea que había logrado ambiente ha tiempo y que no se llevó a la práctica por Comités anteriores, sin duda por falta material de tiempo.

También a nosotros ha llegado ese deseo, con más justificación que en otras profesiones, de lanzarnos al campo a buscar solaz y oxígeno para el cuerpo y el espíritu.

Sus resultados son siempre beneficiosos, con más si en estas excursiones participan las respectivas compañeras y los hijos, pues indudablemente se hacen más fuertes los lazos de compañerismo y solidaridad.

Pocas han sido las excursiones efectuadas; bastantes, sin embargo, para apreciar el entusiasmo con que han sido recibidas.

Nuestra felicitación al Comité por este motivo, y digamos a la vez, ya que la pluma está en la mano, que este camino, iniciado con fortuna, no sólo debe ser continuado, sino que debe ampliarse, buscar nuevos motivos para agruparnos en los días de asueto y procurarnos el recreo que el espíritu necesita. En todo tiempo, lo mismo en invierno que en verano, hay motivos sobrados y sitios adecuados donde efectuar esas excursiones y visitas, pues sabido es que junto al esparcimiento corporal puede ir unido un motivo instructivo.

Sin embargo, esta misión, por la atención constante que merece, quizá no pueda ser encomendada al Comité por los muchos asuntos que tiene que atender; tal vez fuera mejor que una Comisión de compañeros, con voluntad y alguna competencia en estas cosas, se encargara de ello de una manera permanente, cuyos resultados serían igualmente acompañados del éxito.

La sugerencia ahí queda, por si el Comité o los compañeros creen que debe recogerse y realizarse.

UNO



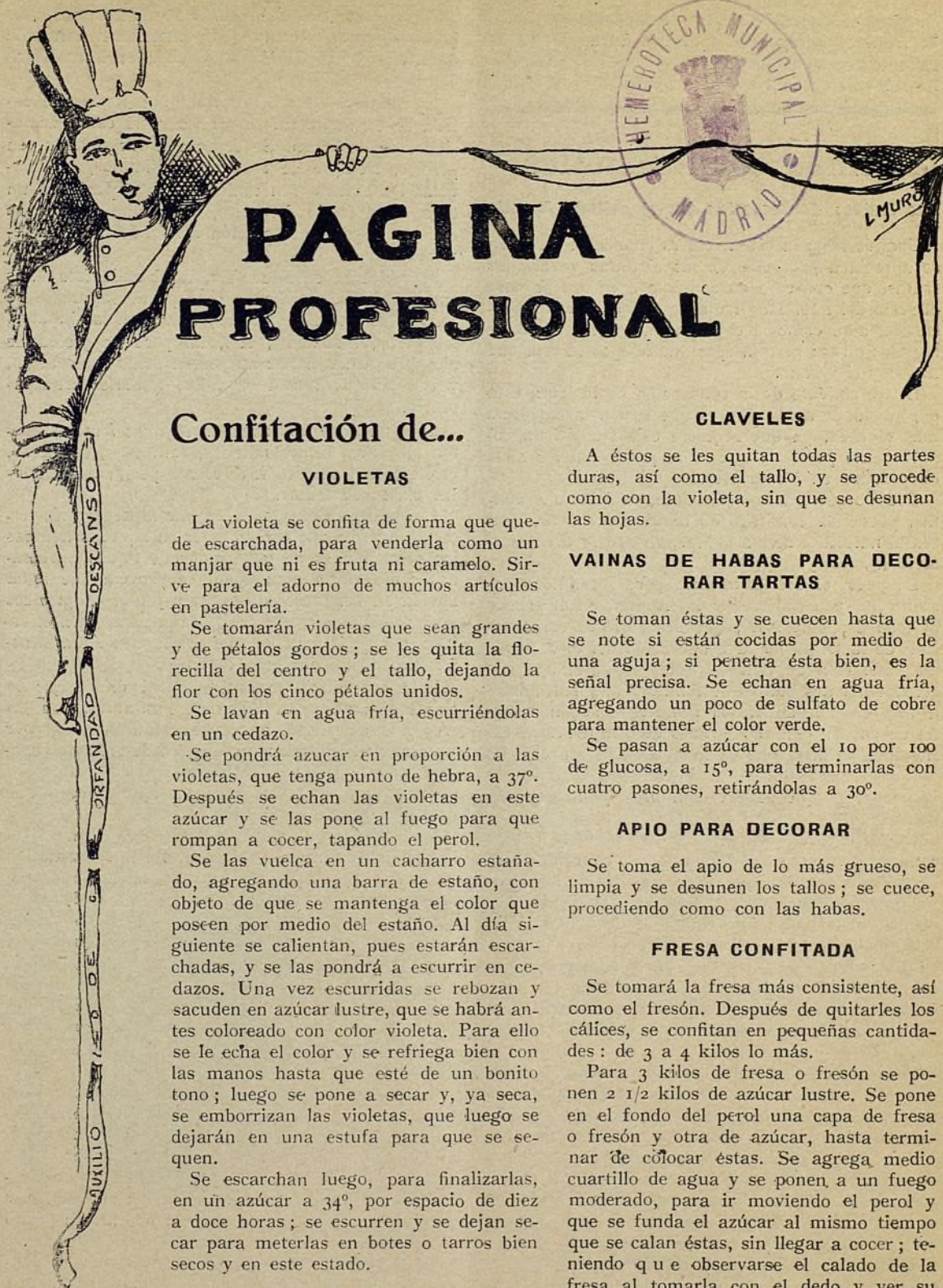
Compañeras que dieron la nota simpática de la excursión.



Pastas para el té, elaboradas por el compañero Serafín Sánchez.

Número 1. Parisién. — 2. Linz. — 3. Bizcocho de anís. — 4. Lagos. — 5. Nidos. — 6. Anamites. — 7. Espejos. —
8. Lenguas pegadas de chocolate. — 9. Castañas. — 10. Bizcocho de Reims. — 11. Pasta de nuez. —
12. Rollitos de praline.

En el próximo número se detallarán
las fórmulas, que algunas han sido
ya publicadas en números anteriores



PAGINA PROFESIONAL

Confitación de...

VIOLETAS

La violeta se confita de forma que quede escarchada, para venderla como un manjar que ni es fruta ni caramelo. Sirve para el adorno de muchos artículos en pastelería.

Se tomarán violetas que sean grandes y de pétalos gordos; se les quita la florcilla del centro y el tallo, dejando la flor con los cinco pétalos unidos.

Se lavan en agua fría, escurriéndolas en un cedazo.

Se pondrá azúcar en proporción a las violetas, que tenga punto de hebra, a 37°. Después se echan las violetas en este azúcar y se las pone al fuego para que rompan a cocer, tapando el perol.

Se las vuelca en un cacharro estañado, agregando una barra de estaño, con objeto de que se mantenga el color que poseen por medio del estaño. Al día siguiente se calientan, pues estarán escarchadas, y se las pondrá a escurrir en cedazos. Una vez escurridas se rebozan y sacuden en azúcar lustre, que se habrá antes coloreado con color violeta. Para ello se le echa el color y se refriega bien con las manos hasta que esté de un bonito tono; luego se pone a secar y, ya seca, se emborrian las violetas, que luego se dejarán en una estufa para que se sequen.

Se escarchan luego, para finalizarlas, en un azúcar a 34°, por espacio de diez a doce horas; se escurren y se dejan secar para meterlas en botes o tarros bien secos y en este estado.

PETALOS DE ROSAS

Después de deshojar las rosas, procurando que sean de pétalos gordos, se procede igual que con las violetas, suprimiendo el estaño.

CLAVELES

A éstos se les quitan todas las partes duras, así como el tallo, y se procede como con la violeta, sin que se desunen las hojas.

VAINAS DE HABAS PARA DECORAR TARTAS

Se toman éstas y se cuecen hasta que se note si están cocidas por medio de una aguja; si penetra ésta bien, es la señal precisa. Se echan en agua fría, agregando un poco de sulfato de cobre para mantener el color verde.

Se pasan a azúcar con el 10 por 100 de glucosa, a 15°, para terminarlas con cuatro pasones, retirándolas a 30°.

APIO PARA DECORAR

Se toma el apio de lo más grueso, se limpia y se desunen los tallos; se cuece, procediendo como con las habas.

FRESA CONFITADA

Se tomará la fresa más consistente, así como el fresón. Después de quitarles los cálices, se confitan en pequeñas cantidades: de 3 a 4 kilos lo más.

Para 3 kilos de fresa o fresón se ponen 2 1/2 kilos de azúcar lustre. Se pone en el fondo del perol una capa de fresa o fresón y otra de azúcar, hasta terminar de colocar éstas. Se agrega medio cuartillo de agua y se ponen a un fuego moderado, para ir moviendo el perol y que se funda el azúcar al mismo tiempo que se calan éstas, sin llegar a cocer; teniendo que observarse el calado de la fresa al tomarla con el dedo y ver su blandura. El azúcar pesará, al graduador, 20°. Al día siguiente se escurren y se cuece el azúcar lo suficiente, agregando para obtener 23°. Se le reposa dos días y se ponen a 28°; dos días después, a 31°, y luego, a 33°, cociendo éstas. Se

envasan en tarros de cristal, llenándolos muy bien de fresas y agregando el azúcar filtrado, éste en caliente; se tapan los tarros y se cuecen, poniéndolos, al salir en caliente, boca abajo.

Temas profesionales

Las frutas: Conservación por el método Appert.

Cuando llega la primavera es cuando el confitero se apresta a proveerse de las distintas y variadas frutas, que conserva en compota o en azúcar para el resto del año. Hay frutas que son de otras épocas del año, como la calabaza, naranja, castaña y algunas otras; pero la época de apogeo es esta que indico y el verano.

El tratamiento de la confitación de la fruta está encomendado a los obreros que tienen la categoría más elevada, ya que requiere este trabajo un conocimiento perfecto, que se adquiere con los años de práctica en los talleres.

Todo lo que cría la Naturaleza, en árboles o plantas, puede ser confitado en almíbar o azúcar, bien sea al natural o media azúcar, en azúcar o en mermeladas.

Después, el descubrimiento por el confitero parisino llamado Carlos Nicolas Appert, en el primer período del siglo XIX, que descubrió la conservación de la fruta por la evaporación del aire, introduciendo ésta en potes o botes tapados, con sus correspondientes puntos de confitación, y pasándolos a una cocción de varios minutos — según tamaño de envase — a 100° grados de temperatura, extrayendo el aire, que es lo que en la mayoría de los casos imposibilita la buena presencia de la conserva, porque se presenta muy pronto la fermentación.

El éxito para que la fruta esté perfecta o bien confitada en todas las preparaciones conocidas está en muchos detalles, que en la mayoría de los casos no damos importancia, y que son las condiciones en que se trabaja: falta material de tiempo, sitio conveniente en los talleres con relación a temperatura, sitios secos, envasado apropiado, y en algunos casos desconocimiento y buenos géneros para la conservación, como son frutas de clase, azúcares, bien blancos y clarificados, y buenos colores para ciertas clases.

Para que la fruta esté clara y transparente después de confitada será menester azufrarla, en relación a su clase, de cuatro a catorce horas. El azufrado le da transparencia y consistencia. Muchos prácticos son opuestos al azufrado, porque con ello la fruta pierde una parte de su natural sabor.

La fruta debe ser bien escogida en su madurez o dureza. Ya sabemos que ésta tiene que estar más bien antes de que llegue a su grado de madurez; mas no con exceso dura. Es preferible escoger la fruta y la que esté madura retirarla para mermelada, pues se corre el riesgo de que después de confitada haya que hacerlo, y perder tiempo y material, así como con la dura en exceso se expone a que se arrugue de no estar bien calada, y esto es difícil.

Lo mejor será hacer bien el escogido y calarlas

por separado; las más duras se dejarán los días precisos, en sitio ventilado y extendidas, para que maduren, y las demás atendiendo al tratamiento expuesto.

El calado es punto esencial; una fruta mal calada se torna negra, se arruga o, si están demasiado, se deshacen. Se coloran a fuego lento, en peroles, siempre de cobre, bien limpios, moviéndolas lentamente con una espátula o poniendo un tope en el fondo del perol, como una tapa, para que los golpes de la cocción del fondo no las deterioren.

Se recibirán en agua fría, cambiando ésta unas cuantas veces, agregando a la primer agua, sobre todo a las frutas feculentas, como son las batatas, las peras, manzanas, etc., un poco de piedra de alumbre; estas frutas no poseen ácido como otras, y con esto se forma su color, tomando transparencia.

El agua tiene influencia en algunas frutas. Existen alcalinas, bicarbonatadas, salitrosas, de hierro, etcétera, que pueden favorecer o perjudicar a ciertas clases de frutas.

Los antiguos confiteros, en este aspecto, y mayormente creo yo que por no tener en aquellos tiempos las comodidades de las traídas de aguas purificadas como en la actualidad, se proveían de agua llovida en los meses de mayo y junio, en grandes artesas o toneles, que luego empleaban para el calado, por decir aquéllos que poseía este agua inmejorables cualidades para este uso.

Este procedimiento antiguo será difícil que lo empleemos nosotros. Sólo nos limitamos, con las tres clases de agua que posee Madrid, a agregar para calar el albaricoque un poco de cal viva, apagada antes con agua, para poner el agua alcalina, por necesitar el albaricoque un agua áspera que no perjudique su débil piel.

Para la ciruela agregamos un poco de sal; necesita la ciruela un agua salitrosa, por la construcción de su carne y su piel. Son las dos únicas frutas en que aplicamos este método; mas, indudablemente, en regiones donde posean el agua en las condiciones expuestas no será preciso este tratamiento.

El albaricoque debe ser picado para que penetre el azúcar con facilidad; mas en la ciruela es cosa que estará demás, por la estructura de su piel, pues una vez que nota el agua caliente se abre y por su carne porosa, como una esponja, penetra perfectamente.

La puesta en azúcar, así como el proceso de confitación, tiene una importancia grande. Las frutas blandas o de hueso, según dureza así se procederá, procurando que los grados sean de 20 a 22, y los demás casos de frutas duras, de 15° a 17°, procurando siempre que sea bien escurrida el agua, e ir aumentando en días sucesivos el azúcar, en grano o fundida de cinco en cinco grados, hasta llegar a 33° ó 35° para la confitación, procurando no cuezan nunca, sobre todo en los últimos pasones.

En algunos casos, como son los higos, calabaza, guinda, batata, se pueden cocer unos cuatro o cinco minutos en el primer pasón. La fresa en el último. El mejor procedimiento es poseer baños de barro vidriado, anchos y bajos, con un orificio de salida para el jarabe, y con el primer pasón en los peroles

se pasa la fruta a éstos y se va dando pasón al azúcar, sin cocerla, aumentando el punto en los días del proceso de confitación; procurando al cuarto día calentar las frutas con el azúcar, echar éstas en los barreños y filtrar el jarabe, aumentando grados. La fruta indica en todos los casos, por la absorción de azúcar o no, lo que le hace falta en grados.

Los peroles serán siempre de cobre, bien limpios; el estaño o cinc ataca a éstos, o éstos, mejor dicho, atacan a aquéllas, tomando en su mayoría un color turbulento que producen los ácidos que poseen, como son el cítrico, tártrico, etc., etc. El mejor procedimiento es el expuesto con los baños vidriados. A media confitación se procederá a glucosar las frutas en un 10 por 100 de glucosa, ácido tártrico o cítrico; en aquellas frutas feculosas que no posean ácido habremos visto que cuando han poseído los 35° ó 36°, final de confitación, éstas se han engranado. En cambio, a las que poseen ácido no les habrá ocurrido esto.

Para que la fruta no fermente ni ennegrezca, después de una buena confitación será preciso envasarla en latas de cinco kilos lo más, con 33° a 35°; los botes, soldados y cocidos por espacio de quince a veinte minutos, bien al baño maría o en agua que les cubra. Luego se mantendrán en sitio seco, repasándolos antes; si alguno tuviese aire, sacarlo, estañar la pitera y cocerlo otra vez.

La puesta al natural es de 12°, con un pasón, procurando envasar en cristal y poner azúcar bien clarificada, dejando la otra para otros usos.

La fruta a la americana es la primera a 12°,

dando cuatro pasones, subiendo los grados hasta 26 y envasando.

Los antifementos están prohibidos; antes se usaba el ácido salicílico al 1 por 1.000 en un kilo de azúcar; un gramo de ésta fundido en un poco de azúcar fría y echado al cerrar el bote en la parte superior. No obstante decir la química que no es nocivo, está prohibido.

Lo mejor será atenerse a las reglas expuestas, conocidas ya por muchos; mas también sabemos que éstas, en la mayoría de los casos, no se pueden observar por falta de los requisitos expuestos al principio.

Mi deseo sería ser en esto más extenso; mas para ello no sería suficiente este artículo. Sería preciso, para describir las varias clases de frutas, con sus carnes y ácidos, etc., en sección aparte, en un método del ramo de nuestra industria.

En la página profesional «Recetas» expongo unas cuantas, las más raras, ya que, como digo, todo tiene aplicación en confitería respecto a frutas.

No tengo más que hacer constar mi admiración por el célebre francés Appert, que con su descubrimiento se ha extendido tanto la industria conservera que no hay comestible, por muy rudimentario que sea — tratándose de cocina o confitería en el aspecto conserva —, que no sea envasado con su procedimiento. Vemos, hace ya tiempo, como comentario a este trabajo, que un fabricante de conservas asturiano exporta a todo el mundo la célebre fabada en latas de varios tamaños, dispuesta para ser degustada con sólo calentarla.

Serafín SANCHEZ

LEVADURA EN POLVO "ROYAL"



ESPECIAL PARA PASTELEROS

Entre sus muchas ventajas, son de destacar las siguientes:

- 1.^a Acción retardativa de la levadura durante la preparación del amasijo; pero uniforme y regular una vez entrado en el horno.
- 2.^a Conserva totalmente el sabor de los bizcochos y pasteles.
- 3.^a No altera el color dorado de las yemas en los bizcochos.
- 4.^a Consistencia, volumen y migajón superiores.
- 5.^a Económica en su uso.

Para muestras y recetarios, a los agentes exclusivos:

TASADA Y BELTRÁN,

apartado número 133, SAN SEBASTIAN,

quienes los facilitarán gratuitamente

Depósito en Madrid: RAFAEL CABRERA.-Moratín, 12

Recurso del contrato de trabajo de los dependientes de confiterías presentado con fecha 25 de junio al ministerio de Trabajo y Previsión

Excelentísimo señor ministro de Trabajo y Previsión:

Los que suscriben, presidente y secretario de la Sociedad de Dependientes y Auxiliares de Confiterías El Nuevo Día, en nombre y representación de la misma, a V. E. atentamente exponen:

Que en el *Boletín Oficial* de esta provincia, correspondiente al día 15 del corriente junio, se inserta un anuncio por el Jurado mixto de Industrias de la Alimentación de Madrid, por el que se hace saber que, a los efectos de lo determinado en el artículo 29 de la ley de Jurados mixtos, están de manifiesto en el domicilio social, Fernando VI, número 2, de las quince a las veinte horas, las bases de trabajo adoptadas por el Pleno de la Sección de Confiterías y Pastelerías, y dentro de lo que, para ello preceptúa el citado artículo 29, y usando del derecho que el mismo otorga, interponemos, en nombre y representación de la expresada Sociedad, recurso contra las expresadas bases de trabajo, fundándolo en los motivos que pasamos a exponer.

Artículo 1.º Se refiere al Censo profesional, el cual es suprimido por mayoría. Nos oponemos a esta supresión, toda vez que una de las misiones que, según el artículo 19 de la ley de 27 de noviembre de 1931, relativa a los Jurados mixtos de Trabajo, compete a estos organismos es formar los Censos y mantener las relaciones precisas con el servicio de Oficinas de colocación, y en la ley de igual fecha relativa a la colocación obrera, en su artículo 2.º, apartados a), b), c) y ch), se establece que es misión del ministerio de Trabajo y Previsión organizar la colocación obrera con el carácter de nacional, pública y gratuita.

La conveniencia y aun la necesidad de la creación del Censo profesional es evidente, y de ello está convencido el propio Jurado mixto de la industria de la Alimentación, cuyo Pleno suprime ahora la formación de ese Censo profesional, como lo comprueba el que por ese organismo paritario se imprimieron y repartieron hojas que denominan boletín individual de inscripción para el Censo profesional obrero. Creemos inútil exponer la necesidad y ventajas que reporta la formación del tan repetido Censo, que incluso evitaría la perpetración de abusos, como, por ejemplo, el emplear con la categoría de dependientes a aprendices adelantados. En las vigentes bases de trabajo se hace la debida clasificación de personal, que ahora se suprime en las que impugnamos; es decir, que se retrocede en este aspecto de la legislación social u obrera.

Art. 6.º Se refiere a la fijación de los sueldos, e implica, en realidad, una rebaja disimulada de los mismos. En efecto: el Jurado mixto de Confitería, Pastelería y Repostería de Madrid confeccionó en marzo de 1932 un contrato de trabajo en el que se establecía una jornada conforme a la ley de jornada mercantil de diez horas, considerando-

se las dos últimas como extraordinarias, con un aumento de un 25 por 100 sobre el jornal que correspondía a la hora ordinaria. Como en el contrato de trabajo que impugnamos se establece, en su artículo 2.º, que la jornada de trabajo en toda la industria será la máxima legal de ocho horas, estableciéndose las horas extraordinarias como marca la ley, resulta de hecho que en este nuevo contrato de trabajo se rebajan los sueldos, y así, por vía de ejemplo, podemos decir que un dependiente que con arreglo a las actuales bases de trabajo gana, en virtud de esa jornada de diez horas, 334 pesetas, con arreglo al contrato de trabajo recurrido percibirá 280 pesetas con 50 céntimos.

En su consecuencia, solicitamos que el aumento del 10 por 100 sobre el sueldo sea tomado como base el de 334 pesetas, que es el que con arreglo a las vigentes bases de trabajo percibe real y efectivamente toda la dependencia de confiterías de Madrid; o, más exactamente, que en las bases de trabajo que han de empezar a regir se fije como sueldo el resultante de aumentar el 10 por 100 sobre el que real y efectivamente percibe la dependencia en la actualidad, o sea computando el sueldo del importe de las dos horas extraordinarias con su recargo legal. De no ser así, de prosperar el criterio establecido en las nuevas bases de trabajo, lo que se establece de hecho es una rebaja de sueldos con relación a las vigentes, lo cual es contrario al espíritu que informa la legislación social, en la que siempre se respetan y consolidan las mejoras que se obtienen; y ello está de acuerdo con lo establecido en el artículo 46 de la Constitución de la República, según el cual, «el trabajo, en sus diversas formas, es una obligación social y gozará de la protección de las leyes. La República asegurará a todo trabajador las condiciones necesarias de una existencia digna... y el salario mínimo y familiar...» Amparándonos, pues, en este artículo solicitamos la fijación de los expresados sueldos, que, aunque insuficientes para poder vivir dignamente, los consideramos por ahora bastantes, teniendo en cuenta las circunstancias del momento, dando así pruebas de consideración al elemento patronal, toda vez que, como podemos demostrar si es necesario, aun pagando los sueldos que solicitamos, la industria de confitería y pastelería rinde al patrono un 30 por 100 libre de todo gasto.

Art. 9.º Se refiere a las plantillas. Esta base, tal como se ha redactado, establece condiciones inferiores a la que ofrecieron los patronos durante la discusión de la misma. Pedía la representación obrera que esta base se redactara de una manera clara y terminante, para evitar las falsas interpretaciones que a la misma se venían dando por parte de los patronos, pues en las vigentes bases de trabajo se decía en la tercera, referente a la organización del trabajo en los establecimientos, que el patrono podrá designar algunos de ellos de libre elección, frase ésta que aprovechaban los patronos

para interpretarla en el sentido de que podían cubrir plaza con los obreros que quisieran, sin sujetarse a la debida categoría; resultando que en donde debía haber un dependiente colocaban un aprendiz adelantado, con lo cual el patrono obtenía una economía ilegal y causaba un perjuicio al elemento obrero.

Solicitamos, pues, que esta base 9.^a se redacte con la debida claridad y en forma que la frase «libre elección» no se preste a tergiversaciones; quedando bien sentado que el patrono deberá elegir dentro de la categoría que corresponda a aquella clase, pues para la buena administración de todo negocio es necesario que cada plaza la ocupe un hombre competente y responsable, suficientemente capacitado, y esto no se logra ocupando las plazas con obreros de categoría inferior a la que corresponde a la plaza que desempeña.

Art. 10. Se refiere a las vacaciones anuales. Solicitamos que no exista la condición de que las vacaciones hayan de disfrutarse en el verano. Creemos que es justo que la vacación se otorgue al cumplir el año de servicios, sea cualquiera la temporada en que el año se cumpla, evitándose así que se dé frecuentemente el caso de que un dependiente que ha empezado a prestar sus servicios a fines de septiembre o primeros de octubre tenga que esperar para disfrutar esa vacación a que lleve cerca de dos años al servicio del patrono, porque como el año lo cumple pasado el verano, hay que esperar al verano del año siguiente para tener derecho a la vacación.

Art. 11. Es suprimido en las bases de trabajo que impugnamos. El elemento obrero solicitaba que fueran compensados con otro día de descanso los días que el comercio en general cierra por ser declarados festivos por el Estado o por el Municipio, pues si nos acogiéramos al Código de comercio, el elemento patronal no tendría más remedio que cerrar sus establecimientos en tales días festivos; pero como la clase obrera reconoce que, por la naturaleza especial de esta industria, causaría graves perjuicios al patrono el cierre de su establecimiento en tales fechas, acepta de buen grado trabajar esos días; mas cree que deben ser compensados con otro descanso dentro de la misma semana. Esta compensación del descanso la tiene reconocida la dependencia de toda clase de comercio, y, por consiguiente, éste es una excepción única, resultando inexplicable que se suprima esa base.

Art. 12. Se refiere a las condiciones para efectuar los despidos. Parécenos, altamente injusta como está redactada, pues no es equitativo que se reconozcan iguales derechos al que lleve un año de servicio que al que lleve muchos más, pues lo lógico es que a mayor número de años de servicio, mayor indemnización en caso de despido injusto. Así se establece en la mayoría de las bases de trabajo de otros oficios y profesiones; debiendo, pues, tenerse en cuenta no sólo el tiempo de permanencia al servicio del patrono, sino también las circunstancias personales del obrero despedido, esto es, su edad, estado, número de hijos si es casado, personas que tiene a su cargo, etc.; en suma: procurar mitigar el perjuicio que supone el despido para un hombre, muchas veces padre

de familia, que no cuenta con más medios de subsistencia que los que obtiene con su trabajo.

Art. 13. Se refiere a la suspensión por tiempo ilimitado, y muy especialmente al cierre durante el verano. Este artículo se ha suprimido, haciendo caso omiso de nuestra solicitud de que la suspensión por tiempo ilimitado sea considerada como despido, y caso de no ser así, que el patrono abone al dependiente un socorro de 7 pesetas diarias durante el tiempo de la suspensión, 5,50 al ayudante, 3,50 al aprendiz adelantado, 2 pesetas al aprendiz de nuevo ingreso, 5 pesetas a los cajeros y 5,25 a los mozos.

Ello nos parece de la más elemental justicia, pues es intolerable lo que muchas casas hacen, que es cerrar durante los meses de verano, dejando al personal en la calle, sin subsidio alguno, y en una época en que es punto menos que imposible hallar colocación.

Por lo expuesto suplicamos a V. E. se sirva tener por interpuesto dentro de término y en forma legal recurso contra las bases de trabajo aprobadas por el Pleno de la Sección de Confeitería y Pastelería del Jurado mixto de las industrias de la Alimentación de Madrid; estimarlo y, en su consecuencia, modificar las bases de trabajo que son objeto de este recurso en la forma que lo solicitamos, pues ello procede en justicia que esperamos nos otorgue V. E.

Madrid, a 25 de junio de 1934.

Oposición o incomprensión

Las últimas asambleas celebradas por nuestra organización han puesto de manifiesto la incomprensión que de los problemas que a la misma se le presentan tiene el *quinteto* del llamado Grupo de Oposición. Incomprensión, porque no quisiera calificarlo de mala fe, para con los intereses colectivos.

Es hora ya de que en nuestra organización se vaya creando la responsabilidad de todos los actos que los compañeros ejecutamos, tanto en nuestras asambleas como fuera de ellas. Nosotros tenemos el derecho de pedir a nuestros representantes estrechas cuentas de sus actos realizados, aunque éstos muchas veces rocen la llamada vida privada del individuo; pero también tenemos un deber para con ellos: darles la autoridad necesaria para que en todo momento puedan representarnos con la moral que en todos nuestros actos hemos de imprimir.

No podemos, *la masa o base*, como ellos dicen, de la organización, consentir que este *quinteto*, con una irresponsabilidad que pasma, haga una labor destructiva a la propia obra de los trabajadores. Hay que ser constructivos dentro de las filas de la organización; la oposición sistemática entre los trabajadores no acredita a los ideales que estos compañeros dicen sustentar; por el contrario, los desacredita, a la vez que se inutilizan para

merecer la confianza de los cargos representativos, y ésta cosecha daños irreparables, que es lo que la masa de nuestras filas hemos de disponernos por todos los medios a evitarlo.

La democracia en nuestras filas es la base de nuestra propia existencia; pero aquella no se puede esgrimir para calumniar o denunciar hechos delictivos en nuestros representantes, que después, cuando éstos se disponen para hacerse buenos, con decir que retiran tales acusaciones se quedan tan frescos y la organización ha sufrido un quebranto.

Los problemas de la organización hay que llevarlos estudiados para discutirlos; de lo contrario, seréis un *quinteto* (de gaita) que inflaréis el globo con vuestros largos discursos demagógicos; pero después, al primer pinchazo, se os marcha el aire y no podréis tocar ni pito.

Se puede estar frente a la orientación y solución de los asuntos a tratar; pero respondiendo con inmediatas soluciones que superen a las presentadas; mas ¡nunca! desarrollar una obstrucción dentro de las filas proletarias, porque por ese camino tendréis que marchar con la música a otra parte, pues por el camino emprendido llegaréis a confundir la inconsciencia con la mala fe.

ARISTIDES

Escucha, camarada

La labor que es preciso realizar

Una preocupación constante nuestra ha de ser ir pensando en las relaciones que en los momentos actuales nos conviene sostener con la clase patronal de nuestra industria. Tenemos los obreros la desgracia de padecer una patronal tan cerril e inculta, que, exceptuando raras individualidades, puede decirse, sin miedo a error, que es difícil que puedan encontrarse patronos tan egoístas y ruines como los nuestros.

Se ha procurado siempre, por nuestra parte, resolver las cuestiones surgidas entre el capital y el trabajo de una manera amistosa, llevando la persuasión a la gente de la conveniencia de esta táctica. Yo no he de desentrañar aquí si hemos estado acertados o no. Lo que sí quiero es dejar sentado de una manera intangible que si esto ha podido hacerse hasta ahora, preciso será ir pensando si de aquí en adelante es conveniente hacer una revisión de esta táctica y examinar si es ella la que corresponde a organizaciones revolucionarias y que tienen por objetivo llegar a su total emancipación. Es tarea ésta tan dura, que no se puede emprender si no es con un corazón de acero y con un aprendizaje duro y doloroso. Que cada uno esté dispuesto a hacerlo es lo esencial.

Hoy han llegado las cosas a un punto en que los obreros tenemos que elegir entre ser todo o nada. Y para serlo todo es necesario renunciar a todo previamente. Todo lazo sentimental, toda transigencia, toda concesión deben ser rotas y enterradas:

Sólo así podremos volver a disfrutar lo que ahora abandonamos. Si nos debilitamos, el enemigo, que no tiene piedad, nos cortará esos lazos que nos hicieron vacilantes, y nos los cortará hundiéndonos en la abyección y en la miseria.

Dire por qué. El fracaso del régimen capitalista es un hecho tan cierto, que no hay lugar a dudas. Del fracaso de este régimen económico se resienten todas las industrias; la nuestra es, sin duda, de las que menos. Pero lo cierto es que también sufre las consecuencias del fracaso del capitalismo. De ahí que nuestros patronos, avaros hasta más no poder, al ver disminuidas en algo sus ganancias, no ven otra manera de hacer frente a la situación que restringiendo de una manera escandalosa a los obreros con el pretexto de falta de trabajo. ¿Puede ser para alguien un secreto que la industria del dulce no vive de un trabajo cotidiano y uniforme, sino del esfuerzo agotador que se exige a los obreros en determinados períodos del año? Ni patronos ni obreros ignoramos esto. Mas si es así, ¿podemos seguir prestándonos a tener acumulados infinitos brazos en reserva para esos «períodos» que la industria precisa hacer uso de ellos, y después proporcionárselos por el mismo jornal que si estuvieran trabajando durante todo el año? No. Esto no puede, no debe seguir subsistiendo.

Esto trae como corolario que tengamos compañeros de veintiséis años ¡cobrando! 4,50, y que haya en Secretaría compañeros meses y meses parados. ¿Y es posible, por medio del diálogo amistoso con la clase patronal, poner freno a todas estas vejaciones de que se nos hace objeto? En modo alguno. Son intereses antagónicos los que representamos ambas partes; y si estas relaciones sirvieron algún día para limar asperezas, hoy se han hecho inservibles porque la lucha es decisiva para nosotros: es conquistar la condición de libres o resignarnos a seguir siendo esclavos.

P. ALVARO

De interés profesional

En el BOLETIN de febrero pasado, en «Temas profesionales», aparece un artículo del compañero Serafín Sánchez, en el que recomienda a todos los profesionales utilizar la levadura en polvo (polvos para hornear) para cierta clase de trabajos del ramo.

Por mi parte, debo decir a todos los compañeros, sin excepción, que siempre deben introducir en el oficio aquellos adelantos que al correr de los tiempos lo exigen, pues mientras que en la mayoría de los países se afanan por mejorar sus productos, en el nuestro parece mirarse todo con la mayor indiferencia, acaso por ser así nuestro carácter, o por el orgullo de suponer que sabemos lo suficiente y no nos hace falta aprender nada más de nadie.

Como esta manera de pensar no nos beneficia nada, todos los compañeros de profesión estamos obligados a tomar nota de todo aquello que nos pueda ser útil, y, como dice el compañero Sánchez, no tenemos que mirar si se gana mucho o

poco, o nos miran bien o mal; por el momento lo que tenemos que ver es de hacernos buenos operarios, no ser indolentes y llevar siempre en el pensamiento el afán de aprender, que una vez conseguido esto el bienestar moral y material viene por sí solo.

La levadura en polvo (o polvos para hornear) existe desde hace muchos años en varios países, y en algunos de ellos han sacado gran provecho de este producto, mientras que en el nuestro solamente se empezó a utilizar en las cocinas domésticas. Esto que digo lo afirmo por conocerlo prácticamente; he trabajado bastantes años con ella fuera de España; ahora, que las levaduras en polvo no son iguales ni dan el mismo rendimiento, y yo recomiendo a los compañeros utilizar la que va anunciada en el BOLETIN, con las recetas que publico aparte de este artículo.

Si algún compañero me dijera que les invito a utilizar una determinada marca, y que habrá intereses creados, anticipándome a esta suposición reblico que no me mueve otro interés que introducir en el oficio una cosa que es útil y que los compañeros se convencerán de ello cuando efectúen sus trabajos.

Dice muy bien el compañero Sánchez que la levadura en polvo no sustituye a la prensada; pero que la prensada tampoco puede sustituir a la levadura en polvo, por ser otro el cometido de ésta.

La levadura en polvo es aplicable a toda clase de bizcochos, a todas las pastas que lleven mucha manteca, como plum-cake, mantecadas, tartas, etc., etc., pues con menos cantidad de pasta sale más esponjada, más perfecto el trabajo, sin perder su color y mejorado el sabor por su esponjosidad.

Félix GAVILAN

EL NUEVO DIA

Estado de ingresos y gastos habidos durante el primer semestre de 1934

Pesetas.

INGRESOS

Capital en Caja el día 31 de diciembre de 1933.....	15.547,75
Cobrado en cupones para socorro.....	9.260,50
Por la cuota sindical.....	1.661,25
Por 4 cuotas de entrada.....	40
Por 1.358 cuotas para el boletín.....	135,80
Por 349 multas por faltas de asistencia a junta	349
Cobrado de la Caja nacional.....	1.890,70
Idem del Ayuntamiento de Madrid, por subvención	3.869,60
Por intereses del capital en la Cooperativa Socialista	228
Por cupones atrasados del compañero Antonio Vico	26
Por ídem íd. del compañero Eduardo García	40

Pesetas.

Por reintegro de 20 días de socorro del compañero Andrés Luis.....	115
Por reintegro del compañero Manuel Madruga	4
Por 210 cuotas de defunción del compañero Francisco Matute.....	420
Total.....	33.587,60

GASTOS

Pagado por paro forzoso.....	5.863,65
Por convocatorias y material de Secretaría	292,65
A la Casa del Pueblo, por alquiler de salones	90
Al auxiliar de Secretaría, por diferencia de jornales	521
A varios compañeros, por el mismo concepto	1.248,55
A la Caja nacional, por el 5 por 100.....	196,65
Donativo a los metalúrgicos.....	1.761
Idem a la Federación Gráfica.....	100
Préstamo a la misma.....	100
Por un tablero para fichero.....	35
Donativo a dos compañeros soldados....	50
Idem a los hijos del camarada Canales.	25
Idem pro víctimas sociales y del fascismo	3.000
Idem a la Casa del Pueblo de Villacarrillo	5
Idem a la Juventud Socialista.....	50
Por gastos de sellos, pólizas, Comisiones y gestiones.....	44,20
Socorro de defunción a las viudas de los compañeros Francisco Matute y Anselmo Andrés	940
Total.....	14.422,70

RESUMEN GENERAL

Importan los ingresos.....	33.587,60
Idem los gastos.....	14.422,70
Saldo que pasa a julio de 1934.	19.164,90

Madrid, 30 de junio de 1934. — El contador, *Alejandro Grego*. — El tesorero, *Ricardo Pajares*. — V.º B.º: El presidente, *Felipe Arche*.

DICTAMEN

Los que suscriben, Comisión revisora de cuentas, certifican haber examinado las correspondientes al primer semestre del año 1934, y hallándolas conformes con sus comprobantes, firman el presente en Madrid, a 30 de junio de 1934. — *Enrique Gracia*, *Mariano Fuente* y *Juan García*.

Gráfica Socialista, San Bernardo, 82.

Plácido Santos

Negociante en huevos de Castilla

SE SIRVE A DOMICILIO

Plaza de la Constitución, 4.-FUENCARRAL
(MADRID)

Teléfono núm. 12

ALMACEN DE HUEVOS

DE

Francisco García Abril

◆ ◆ ◆

ESPECIALIDAD EN HUEVOS
FRESCOS DE GALICIA
PARA PASTERERIAS

◆ ◆ ◆

CALLE DEL LEON, 29 Y 31
MADRID

TELEFONO 72948

ROALU

FABRICA DE CALDERERIA

ESPECIALIDAD PARA
EL MONTAJE DE PAS-
TERERIAS Y CONFITE-
RIAS, CON TODO SU
HERRAMENTAL

FABRICA:
LERIDA, 41

Teléfono 44760

DESPACHO:
San Vicente Alta, 12
(MODERNO)

Teléfono 21535

MADRID

DELLA

FABRICA DE ACEITES PUROS DE OLIVA

ESPECIALIDAD DE LA MISMA:

ACEITE MANTECOSO

Elaboración patentada, especial para la pastelería y cocinas por su gran rendimiento. No produce humo ni comunica sabor alguno a los productos que con él se elaboran.

CHAMARTIN DE LA ROSA (Madrid)

Teléfono núm. 33695

DEMETRIO DE GRADO

EXPENDEDOR DE HUEVOS FRESCOS
DEL PAIS Y EXTRANJERO

Corredera Baja, 5

TELEFONO 11855

SUCURSAL:

Plaza de Lavapiés, 8

TELEFONO 74020

A. GARCIA PEINADOR E HIJO

AGENTE COMERCIAL

◆ ◆ ◆

ARTICULOS PARA LOS OBRADORES
- Y TIENDAS DE CONFITERIA -

◆ ◆ ◆

Velázquez, 57 -:- Teléfono 58989

- MADRID -

F. GARCIA ORTEGA

ECHEGARAY, 5 DUPLICADO

Venta de mantecas puras de vacas
al por mayor.

Servicio especial para pastelerías

Precios excepcionales para este gremio

Almacenes de Tejidos y Camisería

FRANCISCO ALONSO

Sucesor de Ruiz de la Arena

Especialidad en chaquetillas y americanas
para cocineros y pasteleros

HORTALEZA, 70 Y 72

NOTA.— Con objeto de hacer un beneficio a esta organización, hacemos un descuento del 10 por 100 a sus asociados presentando el carnet.

CASA CARINA

PRIMERA CASA EN CARNES, MANTEGAS
Y TOCINO. DE **Severino Suárez**

ESPECIALIDAD EN EMBUTIDOS DE LA CASA

PLAZA DE SAN ANTÓN, 26, 27 Y 43

TELÉFONO 10938 **MADRID**

Almacén de Jamones

de

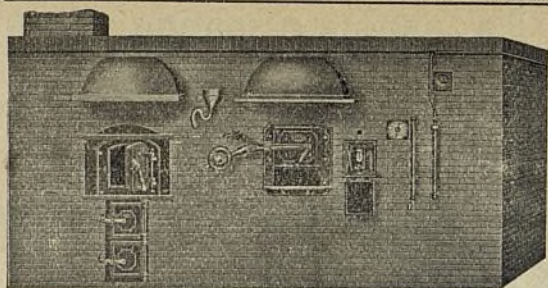
Luis Riesgo y Gallo

Carnes, embutidos, mantecas y tocino
por mayor y menor.

Conde de Romanones. 3 y 5.-Teléfono 15834

MADRID





**HORNO MODERNO PARA CALENTAR POR LA
HORNILLA O EN LA PLACA DEL HORNO CON**

**LEÑA EN RAMA
LEÑA GRUESA
CARBÓN :: ORUJO
ACEITES PESADOS, ETC.**

Le dará referencias de instalaciones en plaza y provincia, con nuestros herrajes y maquinaria, nuestro representante en Madrid y su provincia

D. PEDRO H. CAYUELA

GARCIA DE PAREDES, 90
(JUNTO AL PASEO DE LA CASTELLANA)

Teléfono 35463

MADRID

JUAN FERRÉ MATHEU, S.A.

ALMACENES, TALLERES

Y DESPACHO: TAMARIT, 146

Teléfono 33018

BARCELONA

La casa más antigua y única especializada en España en la fabricación de herrajes y materiales para

**HORNOS DE
PANADERIA Y
PASTELERIA**

Nuestro último modelo de máquina para amasar es una garantía por su

SOLIDEZ Y RENDIMIENTO

un descanso para quien ha de cuidarla, y reúne perfecciones que no iguala ninguna otra amasadora.

COOPERATIVA SOCIALISTA MADRILEÑA

DESPACHO CENTRAL:

LIBERTAD, 26 :: Teléfono 14033

OTROS DESPACHOS:

Valencia, 5.—Teléfono 72654 :: Giner de los Ríos, 1.—Teléfono 33735

Pilar de Zaragoza, 41.—Teléfono 54826 : Arganzuela, 1.—Teléfono 72930

SECCION DE ZAPATERIA: **GRAVINA, 16**

La COOPERATIVA SOCIALISTA MADRILEÑA ha hecho abaratar los géneros en Madrid

Por instinto de conservación debéis ayudarla, porque os ayudáis a vosotros mismos

Conservando las facturas y los «tickets» de esta Cooperativa se hace una bonificación del 1 por 100

**tarde de
primavera**

**llega la primavera... hay que
ir a cuerpo... nada que po-
nerse... estar elegante y gas-
tar poco dinero... los tiempos
son malos...**



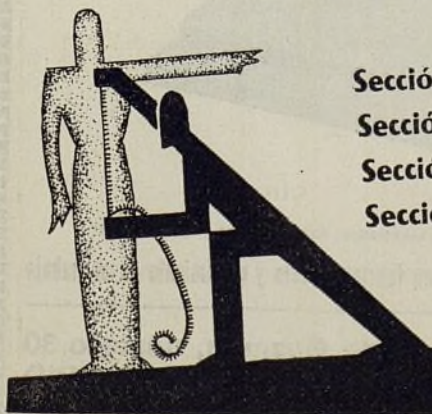
CASA BENITEZ

PUBLICIDAD
ANTONIO
CABRERA

GRANDES MANUFACTURAS DE SASTRERIA

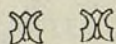
**Sección Medida
Sección Confección
Sección Señoras
Sección Niños**

ROSALIA DE CASTRO, 42
(antes, Infantas). Teléfono 17149
MADRID



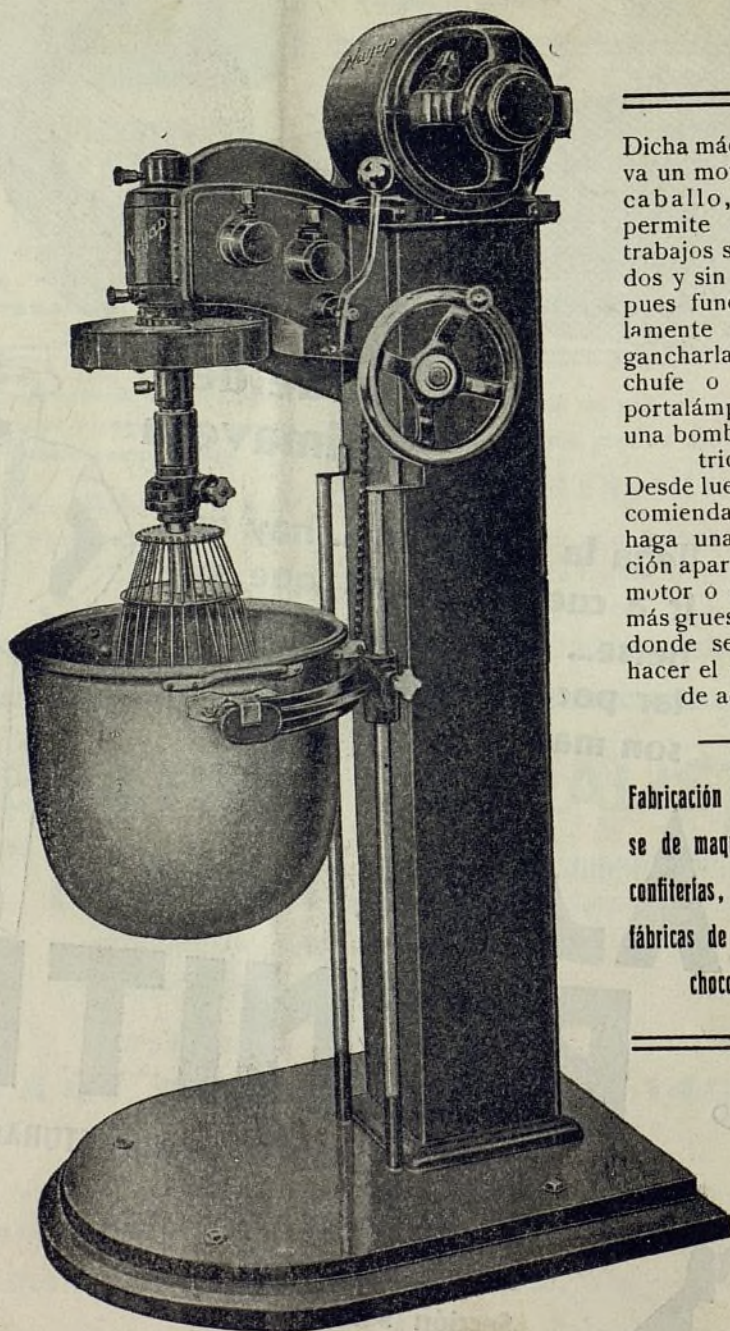
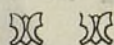
Maquinaria L. P. A.

La más perfecta de las batidoras eléctricas



La **Batidora L. P. A.** es diferente a las ya conocidas, por llevar el motor acoplado en la parte superior de la máquina y al mismo tiempo un regulador de velocidades y un cambio para poder obtener las marchas necesarias para los distintos trabajos que requiere la confitería.

Esta máquina está construida con acero de las mejores calidades y va montada sobre juegos de bolas y rozamientos de bronce.



Dicha máquina lleva un motor de un caballo, el cual permite que sus trabajos sean rápidos y sin esfuerzo, pues funciona solamente con engancharla a un enchufe o bien al portalámparas de una bombilla eléctrica.

Desde luego, se recomienda que se haga una instalación aparte para el motor o se ponga más grueso el cable donde se haya de hacer el enganche de aquél.

Fabricación de toda clase de maquinaria para confiterías, pastelerías, fábricas de caramelos y chocolates.

Esta batidora se suministra con un perol de 30 litros y otro de 18 litros, un mezclador, dos batidores y un amasador

La **Batidora L. P. A.** es insuperable por su poco coste, su buen funcionamiento y rendimiento en el trabajo

LUIS PAYAN

María de Guzmán, número 30
Teléfono 40342 -:- MADRID

Gráfica Socialista, San Bernardo, 82.