



SINDICATO PROVINCIAL DE LA ALIMENTACION



HOJA DIVULGADORA

del

Gremio de Confitería y Pastelería de Lérida

A. 50

LO QUE HA DE SER UN ESCAPARATE

Observamos que continúa la costumbre establecida hace años de acumular los productos de nuestro ramo, sin que muchas veces sea posible el fijarse al primer golpe de vista en el artículo que por su buena presentación, originalidad o exquisitez, tiene forzosamente que llamar la atención de nuestro público.

Si bien es verdad, que el escaparate es el primer reclamo para incrementar las ventas, no lo es menos que si está abarrotado de géneros, el transeunte no tiene tiempo de fijarse en todos, y así el que nos interesa tenga mayor salida, al estar mezclado con los demás, no la tiene, y entonces viene aquello de que no hace falta fijarse en el detalle porque tampoco se vende.

El escaparate, es una de las piezas más valiosas del engranaje que mueve la industria. Por él se hacen públicas ciertas interioridades profesionales, que de otro modo no se conocerían. Vemos, por ejemplo, escaparates que siempre varían sus clases y aspectos; vemos otros que nunca cambian ni de clases ni de aspectos. Los unos, profesionalmente, siguen un ritmo de progreso; los otros siguen el estacionario, o más concretamente, «es igual, lo mismo da», y así siguen por el sendero comercial, quejándose de unos y de otros.

Nuestra profesión es un arte. Es una de las industrias que exigen para ser un buen profesional, una serie de conocimientos que si no se tienen, o no se aprenden, sólo existen medianías, más bién flojas que otra cosa.

De todos es sobradamente conocido que el estudio de nuestro ramo no se termina nunca, y así como un farmacéutico, por ejemplo, puede echar mano de infinidad de productos que le permiten hacer sus fórmulas, las nuestras, no pueden apartarse de las clásicas, que son el fundamento y base, para ir variando, si no se capacita uno para orientar sus elaboraciones, hacia un sentido más amplio y por esto más atrayente, llegamos a la conclusión, de que no pueden presentarse con un sello de originalidad y buen gusto los escaparates, porque hay que desengañarse que si nuestros artículos no varían, es porque el «ya está bien» equivalente a falta de entusiasmo y amor a la profesión, es el motivo por el cual se aplica a todos los actos que mueven nuestra industria.

Con sólo fijaros en los escaparates, ya conoceréis el interior del establecimiento y aún más como profesionales, calificaréis inmediatamente a la industria observada.

El escaparate, clarín que llama al cliente, tiene que ser presentado siempre con originalidad y buen gusto, con iluminación que aunque sea vulgar como la bombilla, por ejemplo, no deslumbré al futuro cliente, y si éste se detiene para ver los productos que su vista puede convertir en apetecible, que los vea igual como si tan sólo hubiese uno, que le permitan ver enseguida de entre todas las variedades exhibidas la que más pueda convenir a su paladar.

Lo que parece a veces más nimio y sin importancia, puede ser lo que hay que cuidar más.

Así pues, si queréis tener salida de un producto, no lo mezcléis, por así escribirlo, con otros que de por sí sólo ya tienen salida. Ponerlo en el escaparate sólo, o cuando menos, que de una forma o de otra se destaque, y veréis los resultados sorprendentes que se obtienen, desde luego, si va acompañado de lo que es primordial en nuestros artículos, la exquisitez y fino paladar.

R. C. V.

SECCION ECONOMICA

Obligaciones a cumplimentar durante el mes de septiembre

Montepíos Laborales. — Hasta el día 20 liquidar las cuotas del mes anterior.

Seguros Sociales obligatorios. Hasta el día 10, liquidación Subsidio Vejez, Subsidio Familiar y Cuota Sindical de Empresas obligadas a liquidar mensualmente y Seguro Enfermedad.

Contribución rústica y urbana. — El día 10 finaliza el plazo para el pago de la contribución rústica, urbana e industrial.

Calendario industrial

Las festividades más importantes en el próximo mes de septiembre, dentro del calendario de nuestra industria son:

DIA 8. — Natividad de Nuestra Señora.

DIA 12. — Dulce nombre de María.

DIA 24. — Nuestra Señora de la Merced.

DIA 29. — San Miguel Arcángel.

Mercado de primeras materias en esta provincia

DEL 15 DE JULIO AL 15 DE AGOSTO DE 1950

Aceite	9'675	pesetas	kg.
Azúcar (blanquilla)	6'60	»	»
Harina (1. ^a categoría)	6'70	»	»
Huevos (promedio al mes)	22'00	»	docena
Margarinas	21'00	»	kg.
Mantequilla (precio libre)	50'00	»	»
Mantequilla salada	39'90	»	»
Manteca fundida (en fábrica).	30'00	»	»
» » (al público).	35'30	»	»

Cotizaciones en el mercado interior de la almendra

CLASES	MINIMO	MAXIMO
	Ptas.	Ptas.
Común país	17'45	17'65
Común Aragón	17'35	17'50
Esperanza.	17'65	18'00
Largueta	18'25	18'75
Marcona	18'55	19'00

SECCION LEGISLATIVA

ORDEN DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA

de 29 de julio de 1950 (B. O. E. n.º 217 del 5 de agosto) por la que se define la harina del 84 % de rendimiento.

«Este Ministerio ha tenido a bien disponer que la definición
» legal de harina de trigo, correspondiente al grado de extracción
» preciso para obtener un rendimiento del 84 por 100, así como su
» composición analítica, se precisarán en los términos siguientes:

» DEFINICION. — Deberá entenderse por harina de
» trigo del 84 % de rendimiento el producto de la molturación de
» trigo (previa separación de impurezas en las operaciones de lim-
» pia y complementarias de las fábricas de harina) con el grado
» de extracción necesario para obtener expresado producido de
» 84 % sobre la base del trigo comercial.

» Resultará suave el tacto, con «cuerpo»; de tonalidad blanco-
» amarillenta o gris clara; de olor y sabor agradables, sin resabios
» de ranciez, moho, acidez, amargor, ni francamente dulce, y con
» mínima presencia de tegumentos de trigo, visibles tan sólo en
» forma de «puntitos» pardos denominados...

» Esta composición de la harina del 84 % de rendimiento se
» puede conseguir con los trigos comerciales cuyo contenido de
» impurezas no rebase el 5 % ...

» Dios guarde a V. I. muchos años.

» Madrid, 29 de julio de 1950.»

SECCION TECNICA

Características esenciales de los trigos españoles, según su procedencia

(Conclusión)

REINO DE LEON

Palencia. — Produce esta provincia sus renombrados empedrados (trigos blancos y rojopálidos mezclados) cuya calidad desmerece en las zonas al Norte de la provincia, en las que abundan trigos rojos, generalmente muy bastos.

Hay clases bien estimadas, hacia el Sur de la provincia y principalmente en las zonas de Palencia, Dueñas, Villada, Amusco y zona que atraviesa el ferrocarril de Palencia a Villalón.

Salamanca. — Candeales buenos los que afluyen a las estaciones de Pedroso, Carolina y Cantalapiedra, por proceder de la zona lindante con la provincia, generalmente envueltos con granos rojopálidos.

Producen los barbilla o trigo rojo y los rubiones, especie de trigo recio basto.

Valladolid. — Puede decirse que son candeales todos los de esta provincia y en general de muy buena calidad.

La zona de Rioseco produce trigos rojos o rojopálidos, muy estimados por su buen rendimiento.

Zamora. — Buenos candeales los que afluyen a la línea de Zamora a Medina y los lindantes con la provincia de Palencia, siendo más deficientes los cultivados en el Sur de la provincia.

Algo de rojopálidos y los empedrados.

REINO DE MURCIA

Albacete. — Trigos candeales de inmejorable calidad, como también los gejas.

Murcia. — En mayor cantidad el duro, siguiendo en proporción el candeal y gejas.

NAVARRA

Trigos rojos de gran rendimiento y muy estimados para elaborar las harinas denominadas de fuerza.

Los del monte, entre Tudela y Soria, son rojos fijos, pero algo más flojos que los de las Bardenas, que producen los de más fuerza.

PAISES VASCOS

Alava. — Clases de trigo de mediana calidad y granación defectuosa, sus mejores clases se recolectan al Sur de la provincia hacia la zona de Miranda (Burgos).

Las calidades de trigo que principalmente se cosechan en esta provincia son el llamado VALENCIANO y el RIETTI, variedad esta última introducida hace algunos años por la Granja Modelo.

El primero se cultiva desde tiempo inmemorial, siendo el preferido por la fabricación de harinas, pues dá clases blancas aunque algo flojas en gluten; y el Rietti, del que los labradores aseguran les dá mayor rendimiento, pero son menos solicitados porque las harinas dejan bastante que desear.

Guipuzcoa. — El poco trigo que se produce en esta provincia es rojo, de una sola clase, semilla del país, algo basto en los valles y más finos en el monte, de calidad aceptable y buena panificación. En general se presenta limpio al mercado, y aunque en consecuencia su peso específico sea bastante elevado, hasta 79 y 80 kilos el hectólitro, el rendimiento en molturación es escaso y el grano un tanto húmedo.

Vizcaya. — El cultivo de los cereales en Vizcaya es casi nulo, salvo en sus zonas limítrofes con la labradora Alava, su hermana, recolectándose el rojo mocho tamaño grande y generalmente bien granado.

VALENCIA

Valencia, Alicante, Castellón. — Estas tres provincias destinan al cultivo del trigo una exigua parte de su territorio.

Sus clases, poco estimadas por ser, en general, bastas, hallan bastante salida para la fabricación del almidón.

SECCION SOCIAL

COMERCIO

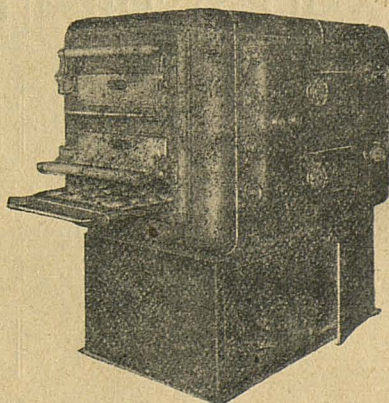
A partir del día 3 de agosto, ha quedado establecido para todo el personal comprendido en la Reglamentación del Trabajo en el Comercio, un plus de carestía de vida del 25 por 100 del sueldo base. Este plus incrementará el sueldo real de que disfruta el personal y no podrá ser compensado ni absorbido, total o parcialmente, por otros aumentos superiores que hubiese podido conceder la Empresa. El plus no se computa para liquidaciones de Seguros Sociales ni Montepío.

«El consumidor es el hombre a quien interesa el producto en sí. El consumidor es el hombre para quien se ha fabricado la mercancía. Así, pues, al educar a los dependientes, enséñales los detalles que han de llamar la atención del consumidor y la manera de exponerlos con inteligencia».

I. R. ALLEN.

HORNOS ELECTRICOS **“LLOPIS”**

Ideales para la Pastelería



Representante:
RAMON PLANA

CALLE MAYOR, 63, 4.º :: LERIDA

≡ NOTICIARIO ≡

BAUTIZO.

El próximo pasado día 17 de agosto, tuvo lugar en la Parroquial Iglesia de San Juan Bautista de esta ciudad, la imposición de las aguas bautismales a la recién nacida, hija de nuestro Presidente.

A la nueva cristiana le fueron impuestos los nombres de María del Monte Carmelo, Mercedes; siendo apadrinada por D. José Costa Rojas, estimado colega nuestro, por una parte, y de la otra la distinguida Sra. D.^a Dolores Alvarez de Vela, madre política.

A las numerosas felicitaciones y enhorabuenas que tan apreciada familia recibe, unimos la nuestra muy cordial y sincera.

LA REDACCION.

ADAPTACION PERFECTA DE UTENSILIOS DE
PANADERIAS y PASTELERIAS, sólo la hallará en

CASA LLORET



Dedicada exclusivamente a la construcción de palas, mangos, cajas para la fermentación del pan y toda clase de
— accesorios en las industrias del ramo de la harina. —



Comercio, n.º 24 LÉRIDA Teléfono 2232

IMPRESA SOL, BLONDEL, 42 — TELÉFONO 2173 — LÉRIDA