

# EL JACHO

BARCARROTA

FRANQUEO CONCERTADO  
Nº. 07/65

Número 98

REVISTA MENSUAL DE OPINIÓN, INFORMACIÓN Y ESTUDIO Año IX - Agosto 2006

Universidad Popular

Hilario Álvarez

## SUMARIO

- Editorial..... 1
- Barcarrota en un cuento de Camilo José Cela.
- Agenda..... 2
  
- Recetas del II Certámen Gastronómico del Cerdo Ibérico.....3-4
- El Baúl..... 5
  
- Asociaciones de Barcarrota. 1926 .....6
- Cantina escolar
- Invitación a la procesión de la Virgen.....7
  
- Se habló en el pleno hace 100 años.....8
- Ampliaciones al Movimiento Obrero en Barcarrota (y II).....9
- Ladrillos Puente.....10 - 11
- Reglamento para el colegio de San José.....12



### EDITORIAL

*Queremos aprovechar este Editorial para dar a conocer una carta enviada por el ciclista Alberto Contador que, aunque algo con retraso (llegó estando el número anterior ya en imprenta) no queremos dejar de mostrarles. Viene motivada, como sabrán, por la polémica de los dopajes en la que se vio envuelto.*

Queridos seguidores y queridos aficionados al ciclismo:

Hace dos años me apoyasteis en una experiencia durísima, cuando en la Vuelta a Asturias **peligraba mi vida personal y profesional**. Más recientemente, el pasado año, compartí con vosotros la realidad de mi recuperación y el disfrute de los triunfos conseguidos en 2005. Por todo ello y porque me animasteis con vuestros gritos o al ver mi nombre en la carretera, infundiéndome las fuerzas necesarias para subir ese último y durísimo puerto, me siento en la **obligación de compartir esto que me ha tocado vivir y deciros cómo me siento.**

:: 2 de julio de 2006 ::

Por casualidad del destino me aficioné a la práctica del ciclismo e hice mi elección: **sacrificio, esfuerzo, sufrimiento y renuncia a vivencias de mi juventud**, a cambio de hacer algo con lo que disfruto y me siento privilegiado y orgulloso: **LLEGAR A SER CICLISTA PROFESIONAL.**

Y porque es algo con lo que disfruto y porque he comprobado que no hay nada más satisfactorio que el fruto del esfuerzo y el trabajo, deseo deciros que en estos momentos **me siento triste, desilusionado, impotente** y no sé cuántos calificativos más, que por innumerables que fueran serían incapaces de haceros imaginar mi estado de ánimo.

Soy una persona que piensa, y la vida me lo ha demostrado, que las experiencias que a primera vista nos parecen dañinas y desagradables, siempre pueden aportarnos enseñanzas altamente positivas. Estoy convencido de que mi vida futura, profesional y personal, **esará marcada por lo sucedido estos días**, pero trataré de quedarme con lo bueno y seguiré trabajando y esforzándome, con más ahínco aún, si se puede, para haceros disfrutar de un deporte tan hermoso como el ciclismo y del que me atrevo a deciros que sigáis creyendo en él y en mí. A vosotros, jóvenes que os iniciáis en este deporte, os animo a compartir algo conmigo: **HACED DEL CICLISMO UN DEPORTE ADMIRADO POR TODOS.** Y porque creo **en un deporte limpio** y así lo HE PRACTICADO, pasados algunos años tendremos la compensación por lo sucedido.

Un abrazo. Alberto Contador

EDITA:  
UNIVERSIDAD POPULAR DE BARCARROTA  
Plaza del Altozano, 5  
06160 BARCARROTA (Badajoz)  
Teléfono 924 73 61 10  
Fax: 924 73 69 7  
E-mail: revistaeljacho@terra.es  
Deposito Legal BA - 443-97

IMPRESIÓN:  
Gráficas Sol  
Cl. Progreso, 28  
06160 BARCARROTA (Badajoz)

Director:  
Francisco Joaquín Pérez González  
EQUIPO CONSULTOR:  
Marina González Rubio  
Ángel Galván Macías  
Gema Pinilla Sayago  
Rosario Cumpido Laso  
José Ignacio Rodríguez Hermosell  
José Antonio Hernández Trejo  
Virginio Gutiérrez Larios

Por respeto a los suscriptores, los números sueltos de esta revista se venderán a UN EURO y podrán ser recogidos en la Casa de la Cultura o pedidos por medio de GIRO POSTAL.

No deje de mandarnos sus fotografías antiguas, colaboraciones o comentarios al correo:  
revistaeljacho@terra.es

## BARCARROTA EN UN CUENTO DE CAMILO JOSÉ CELA

Todos conocerán que Camilo José Cela estuvo en la década de los 50 en Barcarrota. Fruto de esa estancia surgió el conocido texto recogido en el libro PÁGINAS DE GEOGRAFÍA ERRABUNDA.

El nombre de nuestro pueblo fue utilizado por este genial autor en otras ocasiones, como por ejemplo en el cuento SANSÓN GARCÍA, FOTÓGRAFO AMBULANTE.

Adjuntamos el párrafo donde se hace la referida mención.

*¡En fin! La Genovevita Muñoz, ¡mas vale seguir con su historia!, empezó de criada de servir; siendo aún muy tierna, en casa de unos señores de Barcarrota, el pueblo que tiene la plaza de toros metida dentro del castillo como un pie en el calcetín. Como el sueldo era escaso, mucho el trabajo y demasiado 10 que su señorito entendía por «chica para todo,» la Genovevita levantó el vuelo, a la primera ocasión que se le presentó, y fué a caer en Valverde del Camino, en territorio de Huelva y a la sombra de las lomas de Segundaralejo, donde se enroló en las huestes llamadas «Oriflamas de Andalucía, espectáculos folklóricos,» que se ganaban la muerte a pulso sudando y ayumando de tablado en tablado por esos mundos de Dios.*

Si desean conocer el texto completo lo pueden leer en: [http://www.nblatino.ca/spanish/features/book\\_club/view.cfm?lectureID=76](http://www.nblatino.ca/spanish/features/book_club/view.cfm?lectureID=76)

## AGENDA AGOSTO

### Farmacias de Guardia

Días	1 2 3 4 5 6	Fr. Mala C. B.
	7 8 9 10 11 12 13	Fr. Reija C. B.
	14 15 16 17 18 19 20	Ldo. Contenido
	21 22 23 24 25 26 27	Fr. Mala C. B.
	28 29 30 31	Fr. Reija C. B.

(Estos horarios pueden sufrir modificaciones debido a acuerdos entre farmaceuticos)

### Gasolinera

Diarios	De 7:30 a 21:30 H.
Sábados	De 7:30 a 14:30 H. De 17:30 a 21:30 H.
Domingos y Festivos	De 8:30 a 14:30 H. De 17:30 a 21:30 H.

### Misas

Todo el mes	20' 00 tarde (lunes a domingo)
Domingos y festivos	12' 00 me diodia 20' 00 tarde

### DAMA

Badajoz-Barcarrota	(lunes a vier-	nes)	6:45 - 7:35 - 9:00
- 11:00 - 13:00 - 13:30 - 15:30 - 17:30 - 20:00			
Badajoz-Barcarrota (sábados)			8:00 - 9:00 - 13:15 - 15:30 - 20:00
Badajoz-Barcarrota (domingos y festivos)			9:00 - 13:15 - 15:30 - 20:00
Barcarrota-Badajoz (lunes a viernes)			6:45 - 7:35 - 8:25 - 9:00 - 9:35 - 13:50 - 14:35 - 18:10 - 20:45 - 22:30
Barcarrota-Badajoz (sábados)			8:25 - 11:50 - 18:10 - 22:30
Barcarrota-Badajoz (domingos y festivos)			11:50 - 18:10 - 18:50 - 22:30

Menos los horarios señalados, el resto pueden sufrir breves variaciones, por ser autobuses de paso. Aconsejamos confirmar horarios, debido a posibles cambios de última hora. Información facilitada por la empresa.

Los textos, cabeceras y titulares concebidos por y en nombre de esta publicación están redactados en masculino genérico, para cumplir nuestro objetivo de priorizar un uso del lenguaje que armonice la sencillez expresiva con el rechazo del sexismo en la información.

Esta revista expresa sus propias opiniones únicamente en el EDITORIAL así como en cualquier artículo firmado como REDACCIÓN. Los colaboradores ejercitan su libertad de expresión. De modo que lo que exponen en nuestras páginas son sus ideas personales y son responsables de ellas. Por respeto a la pluralidad, EL JACHO se compromete a aceptar aquellas réplicas, matizaciones, sugerencias o quejas que procedan de los lectores y sean de interés general, siempre que se ajusten al respeto que merecen las personas e instituciones.

## TELÉFONOS DE INTERÉS

Ambulancia	924 73 6378
Asistente Social	924 73 68 24
Ayuntamiento	924 73 60 26
Butano La Española	924 73 60 08
Butano Sotegas	924 73 64 93
C.P. Hernando de Soto	924 02 57 22
Casa de la Cultura	924 73 61 10
Centro de Salud. Cita	924 73 63 77
Centro de Salud. Urgencias	924 73 63 78
Clu del Pensionista	924 02 57 26
Correos	924 73 63 50
Cruz Roja	924 73 65 53
Farmacia García Maroto	924 73 61 61
Farmacia Mata	924 73 63 58
Farmacia Reija	924 73 62 30
Fontanería José María	924 73 66 16
Fontanería Joaquín	924 73 70 24
Guardia Civil	924 73 60 33
Gasolinera	924 73 61 36
Hospital I. Cristina	924 21 81 07
I.E.S. Virgen del Soterraño	924 02 57 30
INEM	924 73 78 16
Información Toxicológica	91 562 04 20
Juzgado	924 73 60 57
Notaría	924 73 68 69
Oficina Comarcal Agraria	924 02 57 09
Parroquia Ntra. Sra. del Soterraño	924 73 61 07
Policia Local	659 92 12 10
RENFE	924 27 18 62
Servicio TV González	924 73 66 40
Sevillana Averías	924 25 62 62
SEXPE	924 02 57 94/95
Taller Hnos. Sosa	924 73 69 00
Taller Rafael	924 73 61 29
Taller Reales	924 73 61 85
Taller Venagua	924 73 65 54
Taxi Molina	924 73 64 27
Veterinarios	924 73 60 06

## RECETAS DEL CERTAMEN GASTRONÓMICO DEL CERDO IBÉRICO

Como anunciamos en números anteriores, en estas páginas encontrarán ustedes las recetas que los Hogares de Mayores presentaron al II Certamen Gastronómico del Cerdo Ibérico celebrado en nuestra localidad.

### LINGÜAS EN SALSA (1º PREMIO)

Hogar de Mayores de Zafrá

**INGREDIENTES:** Nueve lenguas, una cebolla grande, una cabeza de ajo, laurel, pimienta negra, pimienta roja y aceite de oliva

**ELABORACIÓN:** Se limpian las lenguas y se ponen a cocer con la cebolla, ajo, laurel, pimienta negra y aceite. Una vez cocidas se parten en rodajas.

En una sartén con aceite se doran unos ajos, una vez dorados se apartan del fuego y se le agrega pimienta roja.

Los ajos y todos los demás ingredientes se trituran, a esto se le añade vino blanco y esta mezcla junto con el aceite se le echa a las lenguas ya troceadas y se ponen un rato más en el fuego.

Tiempo de preparación: Aproximadamente 1 hora y media

### CARNE CON TOMATE (2º PREMIO)

Hogar de Mayores de Albuquerque

**INGREDIENTES:** 3 kg. de carne ibérica, aceite de oliva, cebolla, ajos, pimientos rojos, tomate, laurel y sal.

**ELABORACIÓN:** Se fríe la cebolla a fuego lento. Cuando la cebolla está bien rehogada se añade la carne.

Hecha la carne, se aparta y se realiza a continuación la tomatada hasta que quede en la pingüe el mismo. Se mezclan todos los ingredientes.

Se fríe el pimiento rojo para adornar el plato.

Este plato se puede servir en frío o caliente.

Tiempo de preparación: 2 horas aproximadamente.

### PELADILLA (3º PREMIO)

Hogar de Mayores de Los Santos de Maimona

**INGREDIENTES:** 2 Kg. de guarrito, 1 cebolla, 1 pimiento rojo, 1 tomate, 2 hojas de laurel, pimienta negra en grano, 1 vaso de los de agua de vino blanco, ½ vaso de aceite de oliva, 1 cucharadita de pimienta roja y sal.

**ELABORACIÓN:** Se hace el adobo: se machacan los ajos, sal, pimienta negra, se añade el vino blanco y la cucharadita de pimienta roja. Se mezcla todo con el guarrito y se deja dos horas en el adobo.

Se pone en una cazuela el aceite de oliva, se echa la cebolla troceada, luego el pimiento, el tomate, las hojas de laurel tostado. Cuando está hecho el sofrito se agrega el guarrito con el adobo y se deja cocer, se va echando el agua que admite hasta que se ponga el guarrito tierno.

### SALCHICHAS DE CERDO IBÉRICO AL VINO CON MANZANA GOLDEN

Hogar de Mayores de San Vicente de Alcántara

**INGREDIENTES:** 1 Kg. salchichas de cerdo ibérico, 1 cebolla mediana, medio pimiento rojo, 5 dientes de ajo, 1 manzana Golden, vino blanco (dos copas de las de vino), pimentón dulce (una cucharada de las de café), perejil, 2 hojas de laurel, 3 cucharadas soperas aceite de oliva virgen.

**ELABORACIÓN:** En una cazuela echamos el aceite hasta que el fondo este impregnado, cortamos las salchichas en dos o tres trozos y las vamos incorporando en la cazuela el aceite, la ponemos a fuego lento removiendo de vez en cuando para que no se nos agarren con una cuchara de palo. Mientras picamos el pimiento, la cebolla y la vamos añadiendo a las salchichas, seguidamente, partimos la manzana a tacos medianos y sin piel, y la incorporamos al guiso sin dejar de remover para que se mezcle todo, machacamos los dientes de ajo y los echamos a las salchichas junto con el pimentón dulce y las hojas de laurel. Mezclamos todo muy bien y añadimos el vino blanco y dejamos que cueza a fuego mediano o lento durante 40 minutos aproximadamente. Si se nos merma la salsa no dudemos en añadir un poco de agua o vino blanco. Una vez pasado el tiempo las retiramos del fuego, y echamos toda la preparación en una fuente de barro ovalada y por encima le espolvoreamos con perejil finamente picado.

Tiempo de preparación: 60 minutos aproximadamente.

Este plato también podemos hacerlo con otro tipo de frutas, como pera, melón o melocotón en almíbar, añadiendo en este último a la salsa una copa una copa de las de vino del almíbar del melocotón.

### MANITAS DE CERDO IBÉRICO EN ESCABECHE

Asociación de Voluntarios de Mayores de Barcarrota.

**INGREDIENTES:** Mano de cerdo, cebolla, aceite de oliva, ajo, laurel, sal, nuez moscada, huevo y harina

**INGREDIENTES PARA EL ESCABECHE:** Cebolla, rebanadas de pan, pimienta negra, perejil, ajo, vinagre, aceite y sal

**ELABORACIÓN:** Se cuecen las manos con agua, sal, laurel, cebolla, ajos y nuez moscada, hasta que estén tiernas y ponen a escurrir. Se enharinan, se enhuevan y se fríen en el aceite de oliva. Para hacer el escabeche freímos las rebanadas de pan, el ajo y la cebolla y lo majamos en un mortero con pimienta negra, sal y perejil. Añadimos vinagre y un poco de aceite de freír las manos. En una cazuela colocamos las manos y echamos el majado al que se le ha añadido un poco de agua. Se deja reposar un día. Se sirve frío.

### CHULETAS DE CERDO CON ALMEJAS Y GAMBAS

Hogar de Mayores «Campomayor» de Badajoz

**INGREDIENTES:** 1 kg. chuletas de lomo de cerdo ibérico, ½ kg. de almejas, ½ kg. de gambas, 5 patatas en acordeón, 6 dientes de ajo, 1 cebolla mediana, 2 hojas de laurel, aceite, pan rallado, huevo para rebozar, una ramita de perejil, leche y cerveza

**ELABORACIÓN:** En un mortero se machacan 3 dientes de ajo y el perejil con una pizca de sal. Se untan las chuletas con este majado y se las cubren de leche. Se dejan macerar durante dos horas.

Pasado este tiempo, se pasan las chuletas por huevo batido y pan rallado y a continuación se fríen en una sartén con el aceite bien caliente. Una vez frita se colocan en una cazuela de barro.

Se asan 3 ajos, ½ cebolla y 2 hojas de laurel y se machacan en el mortero.

Con el aceite sobrante de las chuletas se rehogan las gambas y las almejas y se incorporan a la cazuela de barro en la que están las chuletas.

Se añade la cerveza y el jugo obtenido de la cocción de las cabezas de las gambas. Se cubre con un poco de agua si es necesario.

Después de hierve todo durante 5 minutos.

Se decora el plato colocando las patatas y las gambas encima de las chuletas.

### COSTILLAS DE CERDO IBÉRICO ALIÑADAS

Hogar de Mayores de Olivenza

**INGREDIENTES:** Costillas de cerdo ibérico, ajos, sal, condimento y vino blanco de la tierra

**ELABORACIÓN:** Se limpian las costillas de la grasa «sobrante» y se trocean. En el mortero se ponen los ajos, la sal y el condimento y se macha todo hasta conseguir una pasta homogénea, a esta pasta se le agregan dos vasitos de vino, y con ella se cubren las costillas y se dejan macerar durante tres horas. A continuación se hacen a la brasa y se sirven.

### MORROS DE CERDO IBÉRICO EN ADOBO

Hogar de Mayores de Barcarrota

**INGREDIENTES:** Morros de cerdo, pimentón agridulce, aceite de oliva, ajo y sal.

**ELABORACIÓN:** Hacer un majado con el ajo, el pimentón y la sal.

Adobar los morros con el majado y dejarlo un día en maceración.

Rehogarlos con aceite de oliva, añadir agua y dejar cocer a fuego lento hasta que se evapore el agua.

Servir caliente.

### COSTILLAS DE IBÉRICO EN SALSA

Hogar de Mayores de Burguillos del Cerro

**INGREDIENTES:** 2 Kg. de costillas de cerdo ibérico, 250 ml. de aceite de oliva, 2 cebollas medianas, 2 cabezas de ajo, 6 hojas de laurel, 8-10 granos de pimienta negra, 250 ml. vino blanco, Sal y 1 vaso de agua

**ELABORACIÓN:** Se pican las cebollas y los ajos y se rehogan en el aceite. Se añaden las costillas troceadas hasta que se doren. Una vez doradas incorporamos el vino, la pimienta y la sal. Cuando esté concentrada la salsa, echamos el agua y las dejamos cocer hasta que las costillas estén tiernas, aproximadamente 30 minutos.

**VARIANTES:** Si nos gusta el pimentón podemos añadirle una pizca, así como una guindilla si nos gusta el sabor picante.

### CALDILLO

Hogar de Mayores de Almendralejo

**INGREDIENTES:** 2 higaderas, ¼ kg. de ajos, 3 hojas de laurel, un trozo de cáscara de naranja, 20-30 gr. de sal gorda, 20 gr. de pimienta roja, 3 gr. de pimienta negra, 3 gr. de clavo, 3 gr. de canela, 1 kg. de manteca, 1 pimiento rojo, 2 gr. de comino.

**ELABORACIÓN:** Se pone el caldero en el fuego y se le incorpora la manteca, cuando esté caliente se agregan los ajos, pimiento y laurel. Una vez frito se incorporan los entresijos (las grasas del caldillo), el bofe y luego el hígado, sin dejar de remover e inmediatamente se echan todas las especies. En hora y media la elaboración de este plato ha

# EL BAÚL



1 5 1 1 0 0 1

Dos fotografías de escenas populares de nuestra localidad. Ambas cedidas por Antonio González y pertenecientes a familiares suyos.

## ASOCIACIONES DE BARCARROTA. 1923.

La Dirección General de Estadística de la provincia de Badajoz, en 1923, envió a los ayuntamientos una encuesta donde se le solicitaba los datos de las asociaciones que existían en la localidad en dicha fecha.

Transcribimos algunos documentos, en su orden de llegada y salida del Ayuntamiento de Barcarrota, donde se encuentran algunos datos interesantes sobre el movimiento asociativo de nuestra población en la época señalada.

### (Carta remitida al Ayuntamiento de Barcarrota desde la Dirección General de Estadística)

Para los fines determinados en mi circular inserta en el Boletín Oficial del día 15, y de acuerdo con su atento oficio del 18, tengo el gusto de remitirle 5 cuestionarios, con objeto de que los diligencie en forma, referidos al día 1º del venidero mes de julio y se sirva devolvérmelo antes del día 15 del citado mes de julio, a mas tardar. Dios guarde a V. muchos años.

### (Carta remitida al Ayuntamiento de Barcarrota desde la Dirección General de Estadística)

Con referencia a los cuestionarios del Censo de Asociaciones de ese Ayuntamiento, que me ha remitido, ruego a Vd. que, con la mayor diligencia posible, se sirva contestar a las preguntas que siguen:

#### LA BENÉFICA

Es preciso que indique claramente cómo se desenvuelve la Asociación, expresando con todo detalle cómo funciona. Si es agrícola, ¿cómo se indica en el cuestionario que forman parte de ella técnicos y empleados? Manifiéstese cual es la cantidad que por producto de las fincas de su propiedad obtuvo la Asociación durante el año anterior. (Se contesta al margen y a mano: 47.340 pesetas.)

#### CÍRCULO DE LA AMISTAD

¿Cuál es el número de la casa en que está instalada? (Se contesta al margen y escrito a mano: en el número 5 de la Plaza de la Constitución).

#### EL RENACIMIENTO

¿En qué piso se halla? (Se contesta al margen y escrito a mano: En los dos que componen la casa). ¿No es profesional?, es decir, ¿no esta integrada por obreros pertenecientes a un solo gremio? ¿En qué consiste el mejoramiento que se hace figurar como fin social?

¿No tiene establecido ningún servicio benéfico, como asistencia médica, socorro a los enfermos, enterramientos, etc.?

#### COMUNIDAD DE LABRADORES

¿Cuál es el número de la casa y piso en que esta establecida?

#### OTRAS ASOCIACIONES

Resulta extraño que en ese pueblo no se haya registrado ninguna Asociación con carácter religioso, como Roperero de Santa Rita, Conferencia de San Vicente de Paúl, Cofradías, Hermandades, etc., por lo que le ruego también que se sirva manifestarme si en ese ayuntamiento existen o no de las de la índole mencionada. Dios guarde a V. muchos años. Badajoz, 14 de julio de 1923.

### (Carta manuscrita remitida por el Ayuntamiento al Párroco de la localidad)

Don Ángel:

Haga V. el favor de decirme cual es el nombre de las Asociaciones Religiosas que existen en esta villa, incluyendo Roperero, Hermandades, etc. Anticipadas gracias. De su amigo. Mahugo

### (Carta manuscrita remitida por el Párroco al Alcalde)

Parroquia del Soterraño: Hermandad de la Vera Cruz, Archicofradía de Hijas de María, Asociación de San José, Stma. Virgen de los Dolores, Conferencia de Sras. de San Vicente de Paúl, Asociación de Señoritas del Roperero.

Parroquia de Santiago: Asociación del Sagrado Corazón de Jesús, Hermandad de los Jueves Eucarísticos, Hermandad de la Virgen del Carmen, Hermandad Pía Unión de San Antónimo, Hermandad de la Milagrosas, Asociación de Ntra. Sra. del Soterraño.

### (Carta remitida por la Dirección General de Estadística al Ayuntamiento)

Con referencia a los cuestionarios del Censo de Asociaciones de ese Ayuntamiento, que me ha remitido, ruego a V. que, con la mayor premura posible, se sirva contestar a las preguntas que siguen:

#### ASOCIACIÓN DE SEÑORITAS DEL ROPERERO

¿Cuál es el número de la casa en que está situada la Parroquia de la Plaza de la Virgen?

Se dice en el cuestionario que no ingresa cantidad alguna por cuotas de los asociados, lo que no es admisible, porque la Asociación recabará ingresos para cumplir su finalidad. Por tanto, indíquese cómo arbitra sus fondos y a cuánto ascendieron los ingresos durante el año anterior.

#### JUEVES EUCARÍSTICO

¿Cuál es el número de la casa en que está situada la Parroquia de Santiago? Respecto de los ingresos se reproduce lo consignado anteriormente.

#### VIRGEN MILAGROSA

¿Cuántos socios han sido altas y cuántos bajas desde su fundación?

Dígase también, como para las dos anteriores, cómo recauda sus ingresos y a cuánto han ascendido desde que se fundó.

#### CONFERENCIA DE SAN VICENTE DE PAUL

Contésteme igualmente cómo se prevé de fondos y a cuánto ascendió lo recaudado por: cuotas, limosnas, etc..., durante el año anterior. Dios guarde a V. muchos años. Badajoz, 24 de agosto de 1923.

### (Carta manuscrita remitida por el Párroco, Ángel Pérez, al Ayuntamiento, informándole de lo anterior)

La Asociación de Srtas. del Roperero esta económicamente instituida en la Parroquia de la Virgen del Soterraño, situada en la plaza de la Virgen. Las cantidades invertidas en géneros para confeccionar las ropas son las colectas semanales de las socias, que son indeterminadas, por ser secretas, no puede precisarse. Los fondos ingresados en el año anterior fueron cuatrocientas veinte pesetas.

La Conferencia de Sras. de S. Vicente de Paúl se sostienen con las limosnas de las socias en coleta, secreta y donativos de Sras. caritativas; lo recaudado en el año anterior ascendió a mil ciento sesenta pesetas.

Parroquia de Santiago no tiene número.

Parroquia de la Virgen, iden.

## CANTINA ESCOLAR

Adjuntamos un interesante impreso donde se solicita ayuda económica al Ayuntamiento de Barcarrota

Escuelas Nacionales

Barcarrota

Octubre 1923

Sr. Alcalde Presidente del Ayuntamiento  
Constitucional de Barcarrota

Distinguido señor: Siendo una de las medidas que más contribuirán a regularizar la asistencia de los niños a las clases el establecimiento de una Cantina Escolar, institución que, por otra parte, contribuye grandemente a la pacificación social y concordia de clases, y estimando los Maestros nacionales abajo firmantes que sería grandemente beneficiosa su implantación en esta localidad, nos permitimos dirigirnos a usted, seguros de que no ha de negarnos su cooperación para obra tan altruista y contribuirá con su óbolo al sostenimiento de esta obra de caridad, como en ~~esta~~ <sup>esta entidad</sup> es proverbial hacer con esta clase de instituciones.

En su consecuencia, rogamos a usted rellene y firme el adjunto talón y lo envíe a cualquiera de las Escuelas Nacionales a las horas de clase.

Esperando no desairará esta petición que en favor de los niños desvalidos hacemos a su generoso corazón, quedan a sus órdenes sus ss. ss.

Magdalena Pérez. Avelina C. Pérez. Petra Pérez. Juana Alonso.

Victorio Enciso. Juan Francisco Durán. Horacio Andrino. Gabriel Orrego.

## INVITACIÓN A LA PROCESIÓN DE LA VIRGEN

El Párroco  
de Santa María de Soterraño  
de Barcarrota.

B. L. M.

Al Sr. Alcalde Presidente de esta villa y le suplica se digna asistir a la procesión y función religiosa que en honor de la Stma. Virgen de Soterraño, Patrona de esta población, tendrá lugar el día ocho del corriente mes a las nueve y diez y media de su mañana, respectivamente, sirviéndose prestar su valioso concurso para que en unión del mayor número posible de Concejales y dependientes contribuyan al esplendor y solemnidad de estos actos del culto.

Ángel Pérez Martínez

Aprovecha gustoso esta ocasión para ofrecerle el testimonio de su consideración más distinguida.

7 de Septiembre de 1923.

En esta página pueden ver una invitación enviada por el Párroco de la Iglesia del Soterraño al alcalde de Barcarrota en 1923, donde, como detalle, se puede comprobar el horario matinal de la tradicional Procesión. El texto completo es el siguiente:

El Párroco de Santa María de Soterraño de Barcarrota B. L. M. al Sr. Alcalde Presidente de ésta Villa y le suplica se digna asistir a la procesión y función religiosa que en honor de la Stma. Virgen de Soterraño, Patrona de la población, tendrá lugar el día ocho del corriente mes a las nueve y diez y media de su mañana, respectivamente, sirviéndose prestar su valioso concurso para que en unión del mayor número posible de Concejales y dependientes contribuyan al esplendor y solemnidad de estos actos del culto.

Ángel Pérez Martínez

Aprovecha gustoso esta ocasión para ofrecerle el testimonio de su consideración más distinguida.

7 de septiembre de 1923.

# SE HABLÓ EN EL PLENO HACE 100 AÑOS

**23-9-1906**

Seguidamente se dio cuenta de que con motivo de la petición que ha hecho a la Alcaldía Joaquín Gómez G. para habitar el edificio de San Antonio, destinado a refugio de los más desvalidos, se estaba en el caso de acordar lo que fuera pertinente para evitar abusos y después de un ligero debate se decidió por unanimidad denegar la pretensión de Gómez y encomendado a la Presidencia recomiende al Jefe de Policía a fin que en dicho edificio no tengan albergue más que los ancianos pobres de solemnidad y vecinos de esta villa.

**12-10-1906**

Acto seguido se manifestó a la Corporación que el objeto de la sesión, según se indica en la convocatoria, era llevar a cabo el contrato concertado con la representación de las Excmas. Casas de Alba y Tamales en Jerez de los Caballeros sobre redención de dos censos que poseen; uno impuesto sobre un local que fue carnicería, en la Plaza de la Constitución de esta villa y que hoy es local de escuela pública perteneciente a este Ayuntamiento con réditos de 22'75 pesetas; y otro sobre el antiguo castillo, denominado hoy torre del homenaje, que perteneciendo también a este municipio, sirve de local donde se ha instalado el reloj de esta villa, con réditos de 28'75 céntimos, que se pagan con regularidad perfecta a dichas Excmas. Casas, cuya redención fue propuesta y concertada por medio de acuerdo fecha catorce de junio último en que se reconocieron ciertos derechos a repetidas Excmas. Casas sobre la dehesa «El Ciruelo» en este término, capitalizando estos réditos al seis por ciento. Abierta discusión sobre el asunto se demostró la conveniencia para el municipio de realizar la redención de estas cargas, que si impone un sacrificio mayor del presente, extingue un gravamen a perpetuidad sobre los modestos recursos municipales, facilitando el desenvolvimiento de éstos con mayor normalidad por lo cual resulta el hecho de la redención como de indiscutible beneficio para el municipio a pesar de que el tipo de capitalización no ofrezca todas las ventajas que puedan esperarse de esta clase de operaciones.

No habiendo quien hiciera uso de la palabra en contra se acordó por unanimidad declarar aceptado el contrato de redención que se propuso a las Excmas. Casas cedentes por acuerdo del catorce de junio ya citado y que las mismas han aprobado, facultado este Ayuntamiento por su parte al Regidor Sindico D. Elías Jiménez Cordón para que personándose en Jerez de los Caballeros entregue al Sr. don Tomás Hernández Blanco, administrador y representante legal de las Excmas. Casas las 858'33 pesetas, importe de la redención de los dos capitales de curso ya citados, acepte la escritura que debe otorgarse ante Notario público de esta redención y presentado la copia en el Registro de la propiedad de este partido pida la liquidación del impuesto de derechos reales y la correspondiente inscripción para tal acto en mencionado registro, abonando los derechos y honorarios que se devenguen pues para todo lo que sea necesario para este servicio se le otorga el poder más amplio que en derecho corresponde, hasta que pueda presentar ultimado el título referido para su ingreso en el archivo municipal de esta villa en el que deberá obrar sus efectos y que se le provea de la correspondiente certificación de este acuerdo para que acredite su legítima representación y demás efectos pertinentes.

**23-12-1906**

Sin perder tiempo, el Concejal Sr. Pérez Pina manifestó que ha observado el estado ruinoso en que se encuentra la columna que sostiene la cruz de mármol que está erigida sobre el pedestal fundado en el centro del cementerio de San Juan y antes de que se destruya la cruz, que es de mérito artístico y con valor reconocido por la naturaleza de la materia de que esta formada, pide que se reforme o destruya la columna, fijando la cruz sobre el pedestal y la Corporación acordó que se haga la reparación propuesta con cargo al cap, 6º, art. 10 del presupuesto vigente.

## AMPLIACIONES AL MOVIMIENTO OBRERO EN BARCARROTA. La organización de la Sociedad Obrera «El Renacimiento» al comienzo de la Dictadura de Primo de Rivera (1923-1924) (y II)

Por otro lado, el texto de la sociedad obrera quiere dejar bien claro que en cuanto estructura sindical «no tiene color político determinado», definiéndose meridianamente como una *Sociedad de resistencia y Agrupación gremial*, la cual no debe confundirse con la naciente Agrupación Socialista, pues admite en su seno a todos los obreros «de cualquier idea política y religiosa».

La problemática de la sociedad obrera local se concreta en los párrafos finales, pues se hace un llamamiento a los socios de «El Renacimiento» que han dejado de pagar sus cuotas de afiliados para que retornen a la organización, aplicándose una *amnistía* consistente en resolver las deudas con «el pago de la cuota extraordinaria de una peseta y la mensualidad corriente», lo que se prolongará hasta el 31 de julio de ese año y por espacio de tres meses. O sea, que el propósito fundamental se resume en la consigna final: «Compañeros: Reingresar en la Casa del Pueblo; sólo mediante unión y constancia puede lograrse el triunfo».

Dicho lo cual, se produce el golpe de Estado de Miguel Primo de Rivera desde la Capitanía General de Cataluña el 13 de septiembre de 1923, con la anuencia del resto del ejército y del propio rey Alfonso XIII. Según el especialista Manuel Redero San Román —«La expansión del sindicalismo socialista de negociación: De la Dictadura de Primo de Rivera a la Segunda República», incluida en «Sindicalismo y movimientos sociales (siglos XIX-XX)», Madrid, 1994—, «Primo de Rivera en septiembre de 1923 rompía la dinámica de desarrollo de las organizaciones obreras, pero permitía a los socialistas un relativo juego dentro del propio sistema, lo que sería aprovechado por ellos aunque con una minoritaria oposición interna representada por Indalecio Prieto y Fernando de los Ríos». Esto quiere decir que las fuerzas obreristas agrupadas en torno al PSOE (encabezadas por su líder histórico, Francisco Largo Caballero) practicaron una calculada neutralidad con respecto al régimen autoritario de Primo de Rivera, al que acabaron combatiendo abiertamente al final de su mandato, en agosto de 1930, al unirse a otras fuerzas opositoras en el Pacto de San Sebastián.

Conforme a esto, sabemos que «El Renacimiento» continuó actuando al menos en los primeros años de la Dictadura de Primo de Rivera. El 26 de febrero de 1924 un nuevo documento es entregado al alcalde barcarroteño. Se trata de la notificación que envía Joaquín Díaz Lanchazo, nuevo secretario de la organización, por la que conocemos la configuración de la Junta Directiva elegida el 23 del corriente. La componen: Manuel de la Rosa Rodríguez, como presidente; José Sosa Hormigo, vicepresidente; el citado Díaz Lanchazo como secretario tesorero; Argimiro Ramos Rivero, vicesecretario tesorero; Antonio Alor Fresno, contador; Manuel Sanz Franco, vicecontador; y los vocales Andrés Amado Sosa, Emilio Megías Jiménez, Salvador Díaz Palo, Antonio González Moreno, Félix Mato Rodríguez y Bruno Morales Rodríguez.

Algunos de estos nombres aparecen en diferentes ocasiones en el «Movimiento obrero en Barcarrota» (Argimiro Ramos, Félix Mato, Joaquín Díaz). Aquí comprobamos que en los años veinte ya tenían responsabilidades sindicales en la Casa del Pueblo. Constatamos también que José Sosa ya estaba presente en esta organización y dirigía los destinos de la clase obrera local. Y damos cuenta, de nuevo, del despliegue proselitista que estas organizaciones llevaron a cabo para intentar alcanzar sus objetivos de modificar las condiciones sociales y laborales de los campesinos sin tierra y, en general, de las capas más bajas de la sociedad barcarroteña, procurando el bienestar material a esa gran parte de la población que se veía privada del mismo.

*Jóse Ignacio Rodríguez Hermosell*

## Ladrillos Puente, más de 30 años elaborando ladrillos de forma artesanal

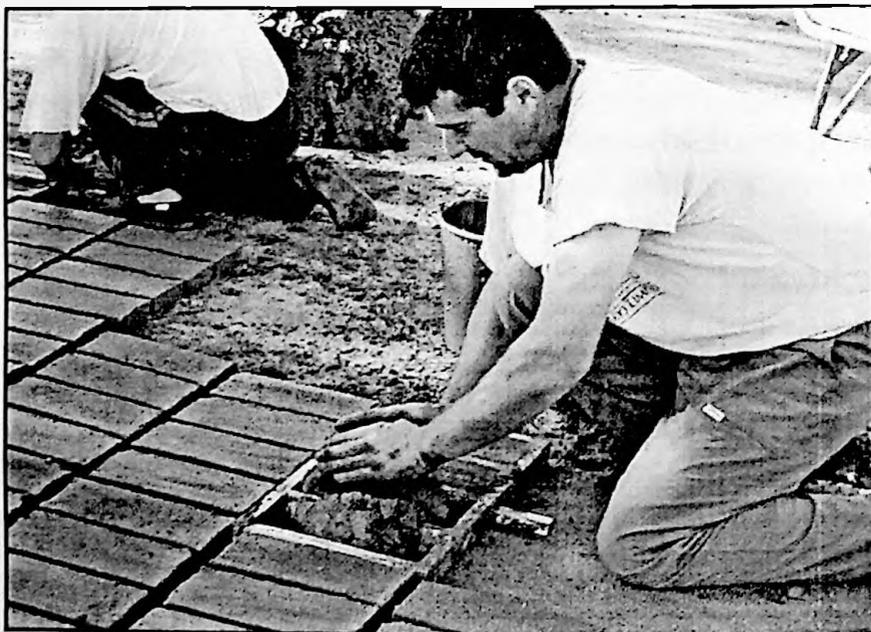
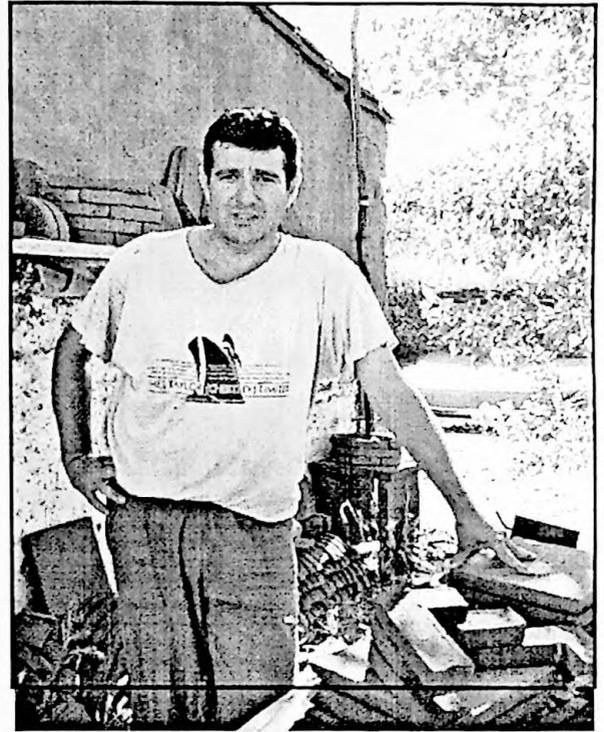
En 1972, Antonio Puente Palo, compraba el horno de ladrillos (situado en el Km. 0,600 de la carretera a Higuera de Vargas) en el que había trabajado durante años a jornal, creando así una empresa familiar que hoy día sigue funcionando, gracias a la labor de dos de sus hijos.

Puente Palo estuvo fabricando ladrillos desde bien pequeño, formándose en esta profesión en las diferentes fábricas que por entonces había en la localidad. «Por los años 50, en Barcarrota había 14 hornos, y cuando yo compré este en el año 72, quedaban tres, el del Parralo y el de Triguero», comenta. Fue él el que enseñó este trabajo a sus hijos.

De forma artesanal, los hermanos Puente elaboran cada día miles de baldosas y ladrillos, de diversos tamaños, según los pedidos, para cubrir los encargos que durante el año van llegando a la empresa. Este oficio requiere mucha dedicación y que el tiempo sea bueno y soleado, por lo que la fabricación de estos materiales se hace principalmente en la época estival, y «según como venga el año, podemos empezar en abril y terminar en septiembre u octubre; si hay tormentas o el tiempo está malo, no podemos trabajar», explica Antonio Puente Rodríguez.

El resto del año, anotan los pedidos que van llegando, preparan la leña que van a utilizar en la próxima temporada y arreglan el horno. «Este año vamos a construir un horno nuevo», especifica.

La jornada laboral de estos artesanos comienza cada día, trabajando incluso sábados y domingos, ya que deben aprovechar el buen tiempo al máximo, sobre las 6.30 de la mañana, cuando empiezan a preparar el material y a fabricar los ladrillos y baldosas. Su labor termina cuando oscurece. Sin duda, es un trabajo de sol a sol.



### Paso a paso

«Lo que primero hacemos es preparar la tierra», cuenta Puente Rodríguez, «que la remojamos muy bien, la amasamos y pateamos, para poder trabajar con ella». Seguidamente, en la era preparada y limpia, transportado el barro con un tractor, comienzan a elaborarse las piezas manual y artesanalmente. Los moldes que utilizan se llaman gaveras, los hay de diferentes tamaños, simples –para hacer dos piezas a la vez- y dobles –para hacer cuatro-. Sobre las mismas, con las manos, echan el barro, y la rellenan, retirando el barro sobrante. Para elaborar las baldosas, se ayudan, a la hora de eliminar el barro que sobra, de un rasero. Esta última pieza es más costosa de fabricar. Hay que cuidar que el barro compacte bien, tapanlas y evitar que les dé

el aire, porque enseguida se rajan. «Este trabajo requiere que no le dé mucho aire al barro, no es bueno, así, que incluso, cuando preparamos el barro, de un día para otro, lo dejamos tapado», explica éste artesano.

«A estas piezas, cuando están algo secas en unas 3 o 4 horas, se le raspan los lados, para evitar que sean cortantes después de su cocción». Los ladrillos se encastillan, es decir, se colocan formando torres, apilándose unos sobre otros, de dos en dos, hasta 10 cada una. Así, «se dejan unos 3 días para que se sequen totalmente, y no tengan humedad por dentro, porque luego, al cocerse en el horno, pueden romperse».

30 horas, a unos 900º C o 1000º C, tardan en cocerse este material. «El fuego sube cuando ya ha salido todo el hollín del humo, eso lo vamos controlando nosotros, para conseguir que el fuego vaya por todos los huecos del horno».

El horno, hecho con arcos redondos de ladrillos de barro, que esta familia utiliza hoy día, y que ellos mismos construyeron hace unos 8 años ya que a los anteriores les entraba el aire y fallaban, tiene una capacidad de 18.000 piezas. Para llenarlo, se sitúan dentro del mismo y, una a una, van colocando cada pieza. El material, para hacer más ligero este trabajo, lo colocan en palés y los acercan al horno en tractor.



#### El día a día

Todo este trabajo lo tienen distribuido de la siguiente manera: cuando llegan por las mañanas, una vez preparada la tierra, comienzan a elaborar las piezas. Sobre las 11 del medio día, cuando las manos ya están cansadas y comienzan a doler los riñones y las muñecas, se dedican a amontonar y encastillar el material que ya está seco.

Sobre las 13:00 horas sueltan, y a las 5 de la tarde ya están de nuevo en la fábrica. Entonces llenan o vacían el horno, según el caso, y si el sol es radiante una vez que terminan esta labor, aprovechan para elaborar más ladrillos antes de que anochezca y se vayan hasta el día siguiente.

La fábrica 'Ladrillos Puente' trabaja a nivel nacional e internacional, ya que son muchos los vecinos portugueses que encargan sus piezas a estos artesanos. Se trata de la única que existe en la zona, y que, además, ofrece un material totalmente rústico, ideal para casas rurales y cortijos, muy de moda hoy día. Asimismo, sus piezas revisten lugares como el Castillo de Salvatierra de los Barros o el Convento de Rocamador, joyas de siglos pasados, que han sido restauradas gracias a la labor de los hermanos Puente Rodríguez, capaces de fabricar ladrillos similares a los del siglo XV y XVI.

Para conocer más el trabajo que se desarrolla en este horno de ladrillos, se puede consultar [www.ladrillospuente.com](http://www.ladrillospuente.com).



## REGLAMENTO PARA EL COLEGIO DE SAN JOSÉ

III

Historia Natural, Fisiología é Higiene ————— de una hora.

Agricultura ..... de una hora.

### Idem privativa del Colegio.

Repaso de todas las asignaturas del grado ..... Una clase ½ hora por cada

asignatura en los dos últimos meses. Art. 10.º Las asignaturas de la enseñanza privativa del Colegio que para los cuatro primeros años se señalan en el cuadro anterior, no devengarán honorarios por su enseñanza; pero serán obligatorias para todos los alumnos comprendidos en cada grupo. No así el paso de todas las asignaturas, durante los dos últimos meses del quinto año, que aunque no se hace obligatorio, devengarán honorarios, respecto de los alumnos que lo soliciten.

Art. 11.º En casos especiales y previo consentimiento del Director, podrá matricularse un alumno en asignaturas que correspondan á dos ó más grupos, siempre que no haya incompatibilidad.

Art. 12.º La matrícula queda abierta del 1.º al 30 de Septiembre; y del 1.º al 30 de Octubre; debiendo advertir, que los que no lo verifiquen en esta segunda época, según previenen los reglamentos vigentes, abonarán derechos dobles y no podrán examinarse hasta los extraordinarios de Septiembre.

Art. 13.º Los que hayan de examinarse de ingreso lo solicitarán del Director del Colegio, del 1.º al 28 de Septiembre, para que estos exámenes puedan tener lugar el 29 y 30 del mismo.

Art. 14.º Las clases de primera enseñanza estarán abiertas los doce meses del año.

Art. 15.º Los socios del Colegio, los padres y encargados de los alumnos podrán asistir á las clases para enterarse por sí mismos de los métodos de enseñanza y de la aplicación y aprovechamiento de los alumnos.

### Composición del personal y cargos del mismo.

Art. 16.º Por ahora, y sin perjuicio del aumento, si las necesidades así lo indican, el personal se compondrá de:

*Un Director; un Subdirector; cinco profesores, entre ellos el Director y Subdirector; un Sacerdote, Director espiritual, un Maestro superior ó elemental, un Portero, un Cocinero, y un Camarero.*

Art. 17.º El director podrá vivir, ó nó, á voluntad, dentro del Colegio, y consagrará atención preferente al progreso de la institución: tendrá á su cargo la dirección de los estudios y el régimen del establecimiento; asistirá con frecuencia á las clases y ejercicios prácticos, corrigiendo las faltas que notase, y presidirá las juntas y reuniones de los profesores.

Vigilará además todos los actos, que se practiquen en el establecimiento, exigiendo de todo el personal el exacto cumplimiento de sus obligaciones.

Art. 18.º El Subdirector vivirá en el establecimiento, y será de su cargo:

1.º Llevar los registros de premios y censuras y todos los documentos relativos al historial académico, disciplinario y económico de cada alumno.

2.º Dar conocimiento al Director de cuanto sea digno de mención y superior providencia.

3.º Procurar la conservación del orden, de la policía y de la disciplina en el establecimiento; corrigiendo las faltas que notare fuera de las clases, dando al efecto las órdenes, que tenga por conveniente y haciendo cumplir las del Director.

4.º Precediendo delegación del Director, hará las veces del mismo, cuando éste, por enfermedad ú otro motivo, no pueda ejercitar alguna de sus atribuciones.

5.º Atender á la asistencia de los alumnos internos medio-pensionistas y permanentes.

Art. 19.º El Director espiritual vivirá en el Colegio, y será de su cargo:

1.º La instrucción religiosa y moral de los alumnos.

2.º Presidir la sala de estudios comedor y dormitorio.

3.º Acompañar á los alumnos no externos en todos los actos fuera de las horas de clase.

Art. 20.º Para proporcionar algún descanso al Director espiritual, alternará con él el Subdirector en el cumplimiento del último de los cargos del artículo anterior.

Art. 21.º Los profesores tienen á su cargo la enseñanza teórica y práctica en sus clases respectivas, debiendo acomodar sus explicaciones á los programas y textos señalados por el Instituto provincial. Ejercerán en sus clases toda la autoridad, que les confiere tan importante cargo, dictando las providencias, que crean convenientes dentro de sus facultades, poniéndolo cuando esto ocurra, en conociendo del Director.

Observarán una conducta morigerada y guardarán siempre una actitud digna y serúa, al mismo tiempo que benévola para los alumnos, teniendo siempre presente lo delicado de su situación y la necesidad, en que se encuentran de servirse del buen ejemplo, como primero y más principal medio de educación.

Art. 22.º El portero impedirá que salga del Colegio ningún alumno, ni entre alguna persona no autorizada. Impedirá, igualmente que saquen objetos pertenecientes al Colegio, ó a los alumnos sin permiso del superior, que en aquel instante se halle en el establecimiento, ni se entre nada que esté prohibido.

### De los alumnos.

Art. 23.º Para ingresar en el Colegio, se requiere:

1.º Ser ciudadano español.