

Art. 48. En los presupuestos de gastos, la distribución de las dietas tendrá las siguientes limitaciones:

Vocales residentes en la localidad, 15 pesetas.

Vocales residentes fuera, 25 pesetas.

Sólo se devengarán dietas por las sesiones en que se resuelvan expedientes.

La remuneración a los Presidentes se fijará por las Juntas en cada presupuesto.

Los gastos para el personal de Secretaría no podrán exceder de 4.000 pesetas anuales, que se distribuirán así: dos terceras partes para el Secretario y una tercera parte para un Auxiliar mecanógrafo.

Si los trabajos de la Junta exigieran más de un Auxiliar, se remunerarán en una cantidad igual al primero, aumentando en proporción el presupuesto de gastos.

Si se liquidare un presupuesto con superávit, la Junta podrá acordar gratificaciones a su personal administrativo en proporción a sus respectivos haberes.

El resto se empleará en papel de pagos al Estado.

Art. 49. Actuará de Ordenador de pagos el Ingeniero Presidente de la Junta Vitivinícola.

Disposiciones adicionales.

1.ª Cuando en este Reglamento se hable de días se entenderá que se refiere a laborables.

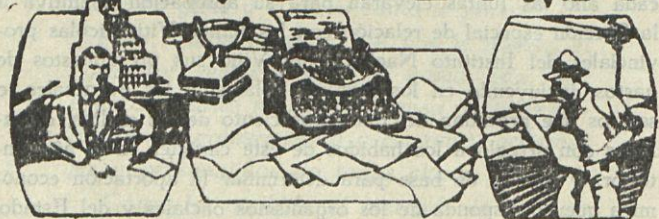
2.ª A los efectos del procedimiento trazado en este Reglamento, el domicilio legal para practicar las notificaciones, citaciones y demás diligencias a que dé lugar la tramitación de expedientes se hará en almacén, bodega o establecimiento donde se haya verificado la inspección que origine el procedimiento, a menos de que se trate de locales accesorios, en cuyo caso dichas diligencias se verificarán en el local principal.

3.ª Todo lo no previsto en el presente Reglamento se regirá por las leyes vigentes, y, a falta de éstas, por las normas que fije la Dirección general de Agricultura, a propuesta del Servicio Central de Represión de Fraudes, y por los acuerdos del Instituto Nacional del Vino.

4.ª Queda derogado el Reglamento de las Juntas Vitivinícolas provinciales aprobado por decreto de 28 de septiembre de 1933.

Madrid, 21 de enero de 1936.—Aprobado por S. E.—El ministro de Agricultura, Industria y Comercio, José María Alvarez Mendizábal.

CONSULTAS



D. Antonio Mur.—Albalate de Cinca (Huesca).

"Hemos hecho contratos para la próxima siembra de lino de bastante importancia. Desde mi infancia no recuerdo que se haya cultivado dicha planta, y ya tengo sesenta y cinco años. Entonces no se conocían los abonos químicos, y no sabemos a qué atenernos. Además deseáramos nos informaran de todo, tanto de su cultivo como siembra, abonos y producción."

El lino es una planta anual de tallo delgado, ramificado, de 50 centímetros a un metro de altura; hojas lineales, planas, enteras, alesnadas, las superiores más estrechas; flores blancas o azules, grandes, reunidas en cimas terminales. Su semilla, llamada linaza, es pequeña, brillante, aplastada, de color castaño, muy rica en aceite. El lino se cultiva para obtener la fibra textil que se extrae de sus tallos y aceite que se extrae de sus semillas.

Las variedades de lino pueden dividirse en dos grandes grupos: de invierno y de primavera. El lino de invierno tiene tallo más grueso, se ramifica en la base y proporciona una hilaza basta; en cambio, produce mayor cantidad de semilla y más rica en aceite. Se prefieren para los países menos fríos, donde es más propia la producción de semillas.

El lino de primavera comprende numerosas variedades que dan una hilaza muy fina. Las variedades principales son:

Lino de flores blancas.—Muy rústico y poco exigente por lo que se refiere al suelo. La fibra es de regular calidad. Degenera pronto.

Lino de grano amarillo.—Es originario de América; tiene flores blancas. Es tardío y productivo. Da un aceite más claro que el de las otras variedades.

Lino de Pskoff.—Variedad derivada de la anterior, más productiva y de fibra más fina.

Lino de Riga.—Variedad de buen desarrollo y de fibra excelente. Degenera pronto. Tiene flores azules.

El lino se da en toda la zona templada; pero en el sur de ésta se cultiva más para semilla, porque se obtiene mayor cantidad y es más rica en aceite. En el norte, en cambio, se cultiva más para la producción de fibra, que es más abundante y más fina.

Requiere terrenos sueltos, frescos y fértiles.

En general, se cultiva en alternativas largas, de manera que tarda, por lo menos, seis o siete años en volver a sembrarse en el mismo terreno. Normalmente sigue a un cereal en el segundo o tercer año de la alternativa; pero suele también comenzar la rotación cuando se trata de una roturación.

Requiere una buena preparación del suelo, que debe quedar bien suelto y libre de las malas hierbas. La preparación depende del cultivo precedente.

El lino es una planta muy exigente y de período vegetativo corto; ello obliga a proporcionarle abonos de rápida asimilación. Es mejor, de todas maneras, que encuentre en el suelo un resto de fertilidad dejado por el cultivo anterior. Antes de sembrarlo, debe incorporarse al suelo 800 a 1.000 kilogramos por hectárea de la mezcla siguiente, que se enterrará a 15 centímetros de profundidad:

Superfosfato de cal 18/20.....	35 kilos.
Sulfato amónico	45 —
Cloruro potásico	20 —
<i>Total</i>	100 kilos.

El lino de primavera se siembra después de transcurrido el período de las heladas; el de invierno, en otoño. En uno y otro caso conviene adelantar la siembra todo lo posible, porque al alargar el período vegetativo se obtiene mayor rendimiento. La siembra se efectúa a voleo, cubriendo la semilla con dos gradeos. Para el lino de hilaza se emplean de 200 a 300 litros, y aun más, de semilla por hectárea; para el de semilla, de 100 a 150. La semilla para la siembra debe ser de primera calidad; la de dos años es mejor que la de uno, y debe pesar de 65 a 70 kilogramos por hectolitro. Los cuidados sucesivos se reducen a dos o tres escardas, que comienzan cuando las plantas tienen 10 a 15 centímetros.

Si el lino se cultiva para la obtención de fibra, la recolección se efectúa cuando las hojas inferiores y el tallo comienzan a amarillear; si se trata de producir se-

milla, la cosecha se realiza cuando ésta está completamente madura, es decir, cuando las cápsulas han adquirido un color oscuro. La recolección se lleva a cabo arrancando las plantas a manojos. Se extienden en el suelo, y al cabo de algunas horas se forman pequeñas gavillas que se reúnen de tres en tres, apoyándolas por su extremo superior. Una vez secas, se entran. La separación de la semilla se efectúa, en general, en la primavera siguiente; para ello se pasan los manojos por un peine de hierro fijado sobre un bastidor, al objeto de arrancar las cápsulas; después se trillan. El rendimiento varía de 3.000 a 4.000, y aun más, kilogramos de tallos secos por hectárea y de 400 a 500 kilogramos de semilla.

Se practica luego con el lino la operación llamada enriado, que tiene por objeto separar la fibra, destruyendo la materia gomosa que la rodea. El lino se introduce en el agua (en cajones hechos de listones, si el agua es corriente, y en gavillas si es estancada); entran entonces en acción distintos fermentos que disuelven la materia gomosa. La operación dura de diez a veinte días. Cuando frotando varios tallos entre los dedos la fibra se separa fácilmente, el enriado ha terminado. Se retiran las gavillas, se desatan, se dejan secar, y, una vez secas, se rehacen y se guardan en sitio fresco. Después se procede al agramado, que tiene por objeto triturar los tallos, rompiendo la parte leñosa; se efectúa golpeándolos con un mazo de madera acanalado o con máquinas especiales. Se pasa luego al espadado, con el cual se separan de las fibras las partes del tallo que han quedado adheridas. Esta operación se practica con la espadilla, cuchillo grande de madera dura articulado sobre una tabla horizontal. El manojo de fibras se golpea con la espadilla sobre la tabla.

La fibra se emplea como materia textil. La semilla contiene del 30 al 35 por 100 de aceite secante, empleado en la fabricación de barnices, tintas de imprenta, linóleo, etc.

Atacan al lino el hongo *Asterocystis radicis*, que causa la desecación de las hojas; la *Melampsora lini*, que vive en la cara inferior de las hojas, produciendo unas pustulas de las cuales sale un polvo anaranjado; la *orbanque* y la *cuscuta*. Entre los insectos deben recordarse la *Melolontha vulgaris* (abejorro) y el *alacrán cebollero*.

Y nada más; como no sea decir a usted la satisfacción que me produce la noticia que usted da—y que ya por otros conductos sabía—de que en esa provincia se va a cultivar el lino en grandes extensiones para abastecer a la industria catalana de hilados, que empieza a proveerse de materia prima en el país.

D. DE A.

Don E. A.—Navarra.

"Hace ya unos cuantos años que, debido a una disposición ministerial, desaparecieron todos los *alambiques de destilación* de este pueblo. Por lo tanto, todos los *orujo de la vinificación y madres o heces de los vinos* van a parar al estiércol, representando todo ello una pérdida considerable. Yo quisiera hacer aprovechamiento de esos residuos y deseo me aconsejen ustedes, aportándome todos los datos necesarios. ¿Es posible obtener la autorización para montar un *alambique* para la destilación? Caso afirmativo, ¿qué requisitos me son necesarios y

cómo y a quién me debo dirigir para conseguir tal autorización? ¿Y qué carga contributiva anual (poco más o menos) tendría por el citado *alambique*?

Caso negativo, ¿qué otro procedimiento me sería más útil y práctico para el aprovechamiento de tales residuos?"

Con arreglo a las disposiciones vigentes, los particulares cosecheros no pueden fabricar alcoholes ni aguardientes, pues para ello o tienen que darse de alta en Hacienda como *fabricante de alcoholes*, pagando los impuestos a que luego nos referiremos, o constituir una cooperativa o sindicato entre los cosecheros, para entre todos destilar los residuos con bastante ventaja en dichos impuestos, que son los siguientes, según el decreto de 4 de junio de 1935:

"A) El impuesto de fabricación de los alcoholes se percibirá con sujeción a las siguientes tarifas:

Primero. Aguardientes—llamados *holandas*—destilados de vinos puros y sanos hasta 65 grados centesimales por hectolitro de volumen real, 54 pesetas.

Segundo. Aguardientes y alcoholes neutros destilados o rectificadas de vino, por igual cantidad, 90 pesetas.

Tercero. Alcoholes y aguardientes procedentes de residuos de la vinificación, por igual unidad, 90 pesetas.

Cuarto. Los demás alcoholes y aguardientes, por igual cantidad, 215 pesetas.

Quinto. Alcohol desnaturalizado procedente del vino y de los residuos de la vinificación, por hectolitro, 10 pesetas.

Sexto. Alcohol desnaturalizado procedente de melazas, por igual unidad, 15 pesetas.

Séptimo. Los demás alcoholes desnaturalizados, por igual unidad, 20 pesetas.

Estas cuotas se aplicarán a cuantos alcoholes se destilen o rectifiquen a partir del día siguiente a la publicación de esta ley en la *Gaceta*.

Los alcoholes neutros procedentes del vino y de los residuos de la vinificación obtenidos en destilerías cooperativas acogidas a la ley de Sindicatos agrícolas de 28 de enero de 1906 gozarán una reducción en el impuesto de 18 pesetas por hectolitro.

Dichas entidades continuarán disfrutando las exenciones de que gozan actualmente.

A los efectos de esta tributación se asimila el alcohol de vino al aguardiente preparado por destilación directa de las mieles y melazas de la caña de azúcar cuya graduación no exceda de 71 grados centesimales y sea obtenido en fábricas especiales habilitadas.

Las devoluciones a que tienen derecho los exportadores de productos alcohólicos a partir de 1.º de julio próximo se satisfarán en cuantía de 160 pesetas por hectolitro de alcohol de 96 grados centesimales en la forma y con los requisitos determinados actualmente por el Ministerio de Hacienda."

MAURICIO GARCIA ISIDRO.
Abogado.

D. J. B.—Córdoba.

El artículo 368 del Estatuto permite a los Ayuntamientos la imposición de una *tasa por prestación de los servicios de almotacenia y repeso*. Su importe no podrá exceder en ningún caso del coste aproximado de los servicios, y si durante dos años consecutivos se recaudase por derechos o tasas de un servicio suma mayor que la de los