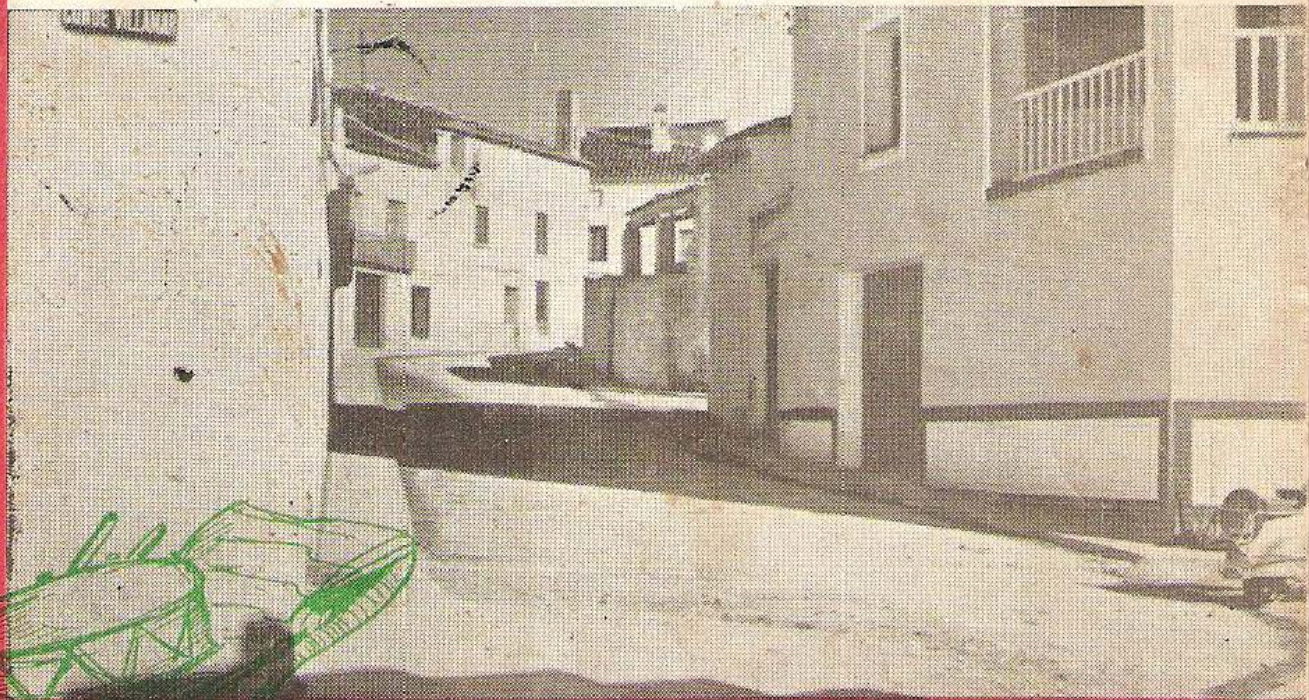


FIESTAS

EN

Fiesta del Moro

DEL 8 AL 13
DE DICIEMBRE
EN HONOR A LA SANTISIMA
VIRGEN DE LORETO



1967



Ntra. Sra. de Loreto
EXCELSA PATRONA DE VENTA DEL MORO

CAJA DE AHORROS Y MONTE DE Piedad DE VALENCIA

Fundada en 1.878

Para ofrecerle mejor servicio a Ud.
tiene establecidas las siguientes oficinas:

CENTRAL: Calle General Tovar, 3 (Glorieta) Valencia

24 Urbanas en Valencia

102 en la provincia de Valencia

7 en la provincia de Albacete

1 en la provincia de Castellón

1 Agencia en Madrid: Calle Alcalá, 27

OFICINA EN VENTA DEL MORO: Plaza José Antonio, 5

Entidad colaboradora del Banco de Crédito
Agrícola. Realiza intercambio de operaciones
con todas las Cajas de Ahorros de España,



AHORRA Y VIVIRAS MEJOR

José Pérez Cárcel

ALPARGATERIA

Representación Oficial PHILIPS
Corresponsalía del BANCO DE VALENCIA

PLAZA CALVO SOTELO, 2

ANTONIO NOHALES DEFEZ

GRANJA AVICOLA Y PORCINA
PARADA OFICIAL DE SEMENTAL PORCINO
LANDRACE
POLLERIA Y HUEVOS



Despacho: Cruces, 7

Biblioteca Pública Municipal



SERVICIO DIARIO DE LECTURA
LIBROS Y REVISTAS DIARIAS

ENCARGADA

Amparo López García

VENTO GALINDO, S. L.

ALCOHOLES - LICORES - JARABES - VINOS - MISTELAS - DILUYENTES

Guillem de Castro, 119

VALENCIA

FABRICAS DE ALCOHOL:

«La Primitiva» y «La Loretana»

VENTA DEL MORO

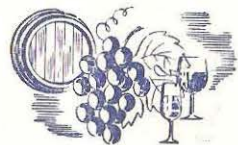
DESTILERIAS DE AGUARDIENTES Y LICORES

ALDAYA

Ventas al por mayor y menor

Grupo Sindical de Colonización

NUMERO 213



Bodegas de Elaboración de Vinos y Mistelas
de todas clases

CALICHES, 9

Cooperativa Agrícola "La Venturreña"
CAJA RURAL



Elaboración esmerada de vinos y mistelas

CARRETERA, 4

Horno y Panadería

Gervasio Pérez

Especialidad en
dulces para resopones

HORNO MODERNO

Bien, 4

Teodoro

Yeves Rodríguez

CONSTRUCTOR
DE OBRAS

P. Caudillo, 6

FARMACIA MUNICIPAL

JOSE

ARROYO GARCIA

Especialidad en los más
modernos antibióticos

Cruces, 12

SASTRERIA

LORETO BLASCO

Confección esmerada
Artículos del País y
extranjeros

Cruces, 17

Emilio

Moya Descalzo

Representación de
"APOCALIPSIS"
Funerarios Reunidos

Torre, 4

TALLER DE HERRERIA

Antonio Silvestre

Soldadura eléctrica
Remolques y aperos
Agrícolas

Fuente, 14

TALLER DE CARPINTERIA

**LEOPOLDO
CLEMENTE**

MAQUINARIA MODERNA

Caliches, 5

CINE
CAPITOL

Programas Selectos
Acondicionado
para todas las épocas
Sala montada a todo confort

Lupicinio Beltrán López

CRUCES, 33

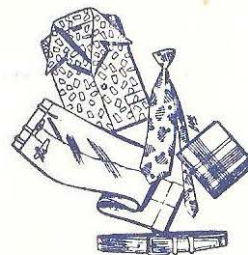
COOPERATIVA
AGRICOLA

Fabricación esmerada
de aceites puros de oliva

SINDICATO, 29

Antonio Robledo Haya

Tejidos del País y Extranjeros



Paquetería

Géneros de punto

Especialidad en el Anhorak de Alaska

Manzana, 12

Peluquería de señoras



Lolín Martínez

Peinados especiales

Tintes



García Berlanga, 19

Sala de Fiestas

PEDRON



Salas especiales para
bodas, banquetes y bautizos

Orquesta selecta



Fuente, 22

TAXI

**EUGENIO
López Martínez**

SERVICIO PUNTUAL

José Antonio, 14

TRANSPORTES

**Manuel
López González**

Sindicato, 14

Peluquería de Señoras

Enriqueta Pérez

Especialidad en
ondulaciones modernas

Montera. 6

Cecilio García Oniefa

Servicio de Taxi y
Transportes menores

Caliches, 9

PELUQUERIA

LUCIO ARENAS MURCIANO

Servicio esmerado

Fuente, 14

Julián Hernández

Fabricación de Teja
y Ladrillo

Ollerías, 2

ANDRES

Martínez Villena

Moderna fabricación de
teja y ladrillos



Aprovisionamiento
de obras



Huertos, 24

CARNICERIA

Pedro

López Parde

ESPECIALIDAD EN
EMBUTIDOS DEL PAIS
ESMERADO SERVICIO



P. Caudillo, 1

FRANCISCO

DEFEZ

TALLER DE CARPINTERIA
Y
APEROS AGRICOLAS



Fuente, 2

LORENZO

PEDRON GARCIA

AGRICULTOR

ESPECIALIDAD
EN LA ELABORACION
PROPIA DE VINOS



Calvo Sotelo, 6

CARNICERIA

**FRANCISCO
YEVES HABA**

ELABORACION ESMERADA
DE EMBUTIDOS
DEL PAIS

HUEVOS FRESCOS
AL DIA

Calvo Sotelo, 7

CALZADOS

*Ismael
Gómez Moya*

Pescados y mariscos
congelados

Avituallamiento diario

Cámaras frigoríficas



P. Calvo Sotelo, 1

Carnicería

Pablo Lavarías

CAMARA FRIGORIFICA

ELABORACION
DE
EMBUTIDOS



García Berlanga, 1

FABRICA DE GASEOSAS Y ESPUMOSOS DE TODAS CLASES

Daniel Navarro Latorre

Depositario de Cervezas El Turia

Zumos, Batidos y Bebidas refrescantes



OLLERIAS, 1

SUSPIROS Y PLEGARIAS

*Seguirá la alondra mañanera,
esparciendo sus trinos matutinos,
y los campos, de mi pueblo, seguirán
tapizados con las perlas del rocío.*

*Serán bellas las blancas azucenas,
lindos serán los morados lirios,
y el clavel perfumará tu linda cara,
con gozosos efluvios.*

*Seguirás tan hermosa como siempre,
yo te querré, como te he querido,
horizonte amado de mi alma,
y serás la guía de mi camino.*

*Pero, Virgencita mía,
ya no soy el mismo.
Aquel reír en mis cantares
que te prodigué con cariñoso mimo,
aquel apasionado sentir de mis sentires,
ya no están conmigo.*

*Están tristes las fuentes cantarinas
en mi mente de colores mortecinos,
me falta la caricia inigualable de mi madre
y el beso cariñoso de mi hijo.*

*Y te veo con los ojos Virgencita,
en tu Trono celestial de encaje fino;
yo te miro, tú me miras, nos miramos,
y lloramos los dos entristecidos.*

*El mismo ya no soy, mi Virgencita,
mi corazón está triste, sin sentido,
pero a Ti se encaminan, sin cesar,
mis plegarias, oraciones y suspiros.*

JOSE M.^a YEYES

AÑORANZAS

A todos aquellos que vivieron los lejanos AÑOS VEINTE y pueden contarlo.

Nada causa más emoción y melancolía a la vez, que vivir una época de transformación y evolución, como lo es la nuestra.

Ver como desaparecen las más típicas costumbres y reemplazadas por otras más modernas, que la gente joven acepta con alegría y regocijo, y a nosotros, los de aquellos Años XX, nos produce una añoranza de sabor agridulce, al comprobar nuestra impotencia para oponernos a su natural evolución, por que el ritmo de la vida lo exige, avanza, destruye y crea.

Ya no se oye aquel alegre despertar que proporcionaba en las grises mañanas de invierno, el rebuznar de los burros, cuando se hacía hora de echarles el pienso y que sus dueños poseídos de dulce pereza, arropados en sus camas hasta los ojos, dilataban el darles su ahuecada paja.

Ya no se ven aquellas catervas de burras, cargadas con cuatro cántaros, que circulaban indolentemente por las calles, mientras sus «dueñas» se paraban a comentar con cualquier vecina las incidencias del día anterior a su regreso de la única fuente y cuyos animales, con el propósito de esperarlas y no querer regresar solas a la casa, se entretenían mordisqueando en los escarciles que cualquiera agricultora exponía en su puerta.

Como ha desaparecido de los bailes aquel «corrido» tan bullidor que se hacía al final de cada sesión, en donde las mozas y los mozos agarrados holguosamente volteaban por todo el local.

Otras de las cosas que han sido desplazadas, desfiguradas u olvidadas es aquella tan íntima, tan familiar y tan acogedora como lo era la «cena de la matanza». Ya no existe aquel acto esperado todo un año, no con miras sibaritas o glotonas, no; era un día que anhelas anheloso, para limar alguna rencilla que habías tenido con algún familiar y no encontrabas momento oportuno para conciliarte; unas veces por considerarte ofendido, otras por que comprendías que habías cometido tú la falta con este familiar y tu amor propio u orgullo no te permitía pedir una disculpa y por todo ello, esperabas «eso», LA CENA DE LA

MATANZA.

Y como era de esperar, esto llegaba, y como la rencilla no tuvo justificación ni fondo, y por encima de todo, debía predominar el grado de afecto que corresponde a un familiar, te invitaba o le invitabas a la «matanza», se invitaba a los hijos, a los yernos, a las nueras, y como cosa obligada a los padres; y con tu presencia en la cena, perdonabas y te perdonaban al regocijo de la misma y al calor que proporcionaban los llameantes troncos en la lumbre y los cuatro tragos de rico tinto, se disipaban total y absolutamente los motivos que originaron este insignificante resquemor, que de no ser por la cena esperada podría haber sido eterno y renacía el cariño y afecto que se debían unos a otros; se hablaba de nuevos proyectos, se prestaban ideas, se concebían alegres y futuros planes, ¡en fin! subsistía la familiaridad.

Verdaderamente la cena de la noche de la «matanza», en su parte frugal, aún dentro de la mayor rusticidad, tenía «lo suyo»; ¡Se pasaba una gran noche! ¡Opípara! Comías excesivamente y la casa se llenaba de un jogorio enorme, por que allí, había gente joven, mediana y vieja, y entre toda esta amalgama, surgía la alegría, la bulla, y, ¡el amor de toda una familia!

Existían dos clases de familias: las pudientes y las más humildes, pero todos lo celebraban con el mismo esplendor y surgía el mismo fruto: La Conciliación y el Cariño.

La gente menuda que debía asistir a la cena, estaba deseando que llegase la noche; era una fiesta singular, se juntaban todos los muchachos, esperaban en la calle cerca de la puerta de la tía o de la abuela que los anfitriones diesen la voz de «fagina», y mientras llegaba esto se entretenían jugando al «pillar» o al «galope»; el caso era practicar un ejercicio que calentase su músculos, mientras llegaba el yantar, y entre juego y juego, impacientes, enviaban a la casa al más pequeño, para ver si tenían que acudir ya, y las mujeres, que estaban todavía terminando de «embutir» o limpiando cacharros, despedían al emisario con un «ya os avisaremos», y el pequeño tornaba al grupo, reanudando los juegos.

Al fin sonaba la esperada hora, acudían todos, ya estaban allí los padres y los abuelos, se iban acomodando. La mujer o dueña de la casa procuraba colocar a su padre en un rincón junto a la chimenea y después a su suegro. Estos que durante el año apenas si habían tenido contacto alguno, se miraban desde un rincón al otro, pensando que el del frente tenía mejor sitio, que para eso lo había colocado su hija. Los muchachos los ponían a un lado y los restantes en la mesa central. ¡Se daba comienzo al ágape!

Los pudientes servían una cena «distinguida», era «Olla»; cena de tres «aboques», con un enorme canjirón de arroz con el caldo, que nunca faltaba para nadie, ya que éste se hacía en un gran puchero de dos asas. Después venía el segundo «aboque», que era la «olla» seca, con un montón de col, escarciles u otras verduras, que parecía que había

descargado el camión de la fornilla, grasosa por sus ingredientes. ¡Quedabas hinchado! y como tercer plato, el «aboque» final, «la chicha». Este era formidable por que producía un enorme ruido al descargar el puchero en la cazuela, que solía ser de porcelana, eran los huesos de la cabeza del cerdo, del espinazo y de la paletilla; una morcilla para cada uno, tierna aún, ¡qué regocijo! Nadie sacaba nada de carne de tan voluminoso «aboque», porque la poca que tenían estos abarridos huesos al principio, se había desprendido de ellos y esparcida por entre la «olla». El puchero del vino iba dando la vuelta al corro sin cesar, todos bebían en el mismo tarro, apenas si existían vasos por aquellos años, y además por que al beber todos en el mismo puchero, demostraban que no le tenían «asco» a ningún familiar y la fraternidad imperaba. Y llegaba el postre, ¡éste sí que era magnífico!, una enorme ensalada de grumo, con aceite y vinagre, que producía después unos voluptuosos eruptos con un sabor a col que no te lo quitabas en dos días, y después la conversación, la crítica para los ajenos y proyectos para el futuro, hasta que la reunión, con los mejores augurios y con un «hasta el año que viene» se iba disolviendo poco a poco, a las tantas de la madrugada.

Los otros, los menos pudientes, eran más demócratas y desprendidos. Hacían un arroz con costilletas en la sartén, pero una sartén de «matanza», enorme, de un rabo fuerte y larguísimo; un arroz lleno de huesecillos que las mondongueras los habían dejado por imposible al repelarlos, y eran cortados en trozos que echaban al arroz. Te pasabas la cena chupando huesos, grasosos y exentos de carne, y después ¡eso sí!, un segundo plato que consistía en una fritura de trocitos blancos de tocino fresco, que nadaban en la sartén de tanta grasa. Al comerlos te caían por las comisuras de los labios torrentes de grasa; ya no bastaba el pañuelo para limpiarte -aún no se habían inventado las servilletas-, te pasabas la mano por la barbilla y listo, te «amorrabas al puchero» y trago y tocino adentro, quedabas «nuevo».

Luego llegaba el desengrase, el detergente de entonces para el estómago, el postre: la típica ensalada de grumo, y entre trago y erupto, terminaba la cena, igual que la de los pudientes.

¡Qué noche aquélla! ¡La noche de la Matanza! ¡Inolvidable! Imposible de describir en cuanto a su importancia y tradición.

Es una lástima que todo esto se haya desvanecido, por que las rencillas tardan mucho en borrarse. No hay motivo para conciliarte, ya que hoy, cuando te enteras que tu hermano o cuñado va a ir de «matanza», ya han hecho «la friid».

VENTA DEL MORO, Diciembre 1967.

L. Robledo

Reina de las Fiestas

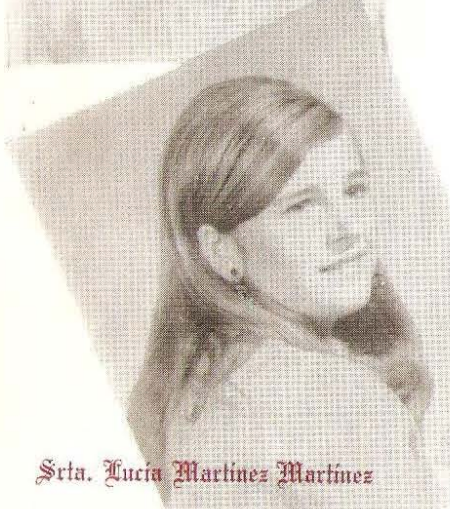


Sra. Remedios González Ochando





Srta. Maribel Martínez Javier



Srta. Lucía Martínez Martínez



Srta. Lola Martínez Pérez

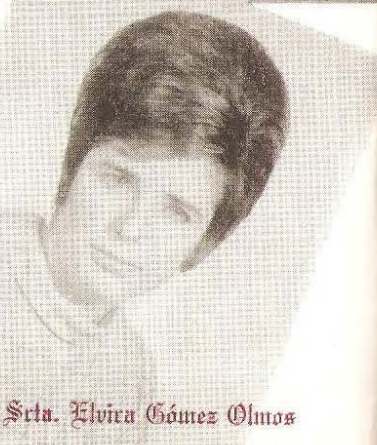
C
O
R
T
E

D
E

H
O
N
O
R



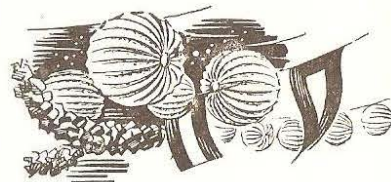
Srta. Mary Reme Gil Gadea



Srta. Ulvira Gómez Olmos



Srta. Soledad López Pardo



Programa Oficial de Festejos

a celebrar durante los días:
del 8 al 13
de Diciembre de 1967
con motivo de las
tradicionales Fiestas
en honor de Ntra. Excelsa
Patrona la Santísima
Virgen de Loreto
patrocinadas por el
M. J. Ayuntamiento



DIA 8

A las 9.-Pasacalle por la Banda de Música, recogiendo, en unión de Autoridades y Comisión, a la Reina de las Fiestas para dirigirse al Templo Parroquial.

A las 10'30.-Solemne Misa en honor de la Inmaculada Concepción y ofrenda, durante la misma, de Flores y Frutos a nuestra Patrona, por la Reina y Corte de Honor.



A las 12.-Homenaje a la familia más necesitada de esta localidad, con entrega emotiva de valiosos obsequios, presidida por la Reina de las Fiestas, Corte de Honor y Autoridades.

A las 17.-Fiesta Española.

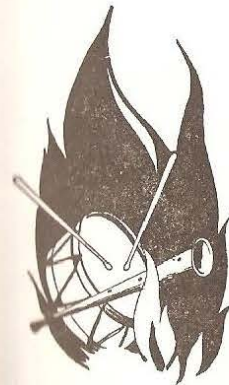


DIA 9

A las 17.-Confeción de la tradicional hoguera en la Plaza de la Iglesia.

A las 18.-“Cremá“ de la hoguera, con alegres pasacalles por la Banda de Música, volteo de Campanas y disparo de cohetes y morteretes.

A las 22.-Solemne Salve Regina, en honor de nuestra Patrona, en el Templo Parroquial, con asistencia de Autoridades y Mayordomía de honor de la Virgen.



A las 23.-Disparo de un monumental castillo de fuegos artificiales, en la Plaza del Caudillo, a cargo del pirotécnico Sr. Ausina, de Alcácer.



DIA 10

FESTIVIDAD DE NTRA. SRA. DE LORETO

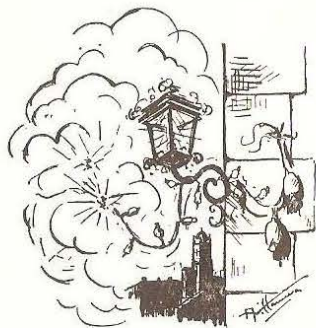
A las 7'30.-Diana floreada a cargo de la Agrupación musical de esta Villa, con disparo de tracas y morteretes, recorriendo las principales calles de la población.

A las 11.-Procesión en honor de Nuestra Señora de Loreto, en su recorrido tradicional.

A continuación Misa Solemne y Sermón a cargo de un elocuente orador sagrado.

A la salida de Misa, disparo de una estruendosa "mascletá" en la Plaza de la Iglesia y pasacalles por la Agrupación Musical.

A las 17.-Gran fiesta española.



DIA 11

A las 11.-Misa solemne en el Templo Parroquial.

A las 12.-Concierto en la Avenida de la Luz a cargo de la Agrupación Musical.

A las 17.-Gran Fiesta Española.



DIA 12

A las 9.-Misa de réquiem por el alma de todos los difuntos de esta Parroquia.

A las 12.-GRAN CONCURSO DE TIRO DE PICHON A BRAZO, de ámbito comarcal, en el sitio de costumbre, entregándose al final valiosos premios a los tres primeros clasificados, siendo el Primer Premio TROFEO CAJA DE AHORROS Y MONTE DE PIEDAD. Segundo TROFEO PIENSOS INPIC. S. A.

A las 17.-Gran Fiesta Española.

DIA 13

A las 11.-Gran Concurso de corte de leña en el Campo de Deportes.

A las 12.-Numerosísimas cucañas en el mismo Campo otorgándose valiosos premios a los concursantes.

A las 15'30.-En el Campo de recreo del Grupo Escolar, variados juegos y concursos infantiles, para todos los niños de las Escuelas, patrocinado por la CAJA DE AHORROS Y MONTE DE PIEDAD.



A las 23.-Disparo de una gran traca en colores, como final de Fiestas.

VENTA DEL MORO, Diciembre de 1967.

El Alcalde,
V. Valero

El Presidente de la Comisión,
L. Salinas

El Cura Párroco,
A. Valiente

NOTA.-Durante los días de Fiesta, se celebrarán en todas las Salas de la localidad famosísimos espectáculos.

La mejor de las madres

¿Cuántas veces, con parecidas líneas, hemos evocado nuestra Fiesta Mayor? Pero siempre, en la enorme dimensión espiritual de nuestros horizontes, cabe una glosa más; el tema es inagotable, como una fuente de permanencias vivas en la que cada gota entonara distinta melodía dentro de la gama celestial.

Otro año más, y otra Fiesta más. Pero notamos que nuestro acento se va dejando impresionar por la añoranza, la nostalgia y el recuerdo... ¡Mala señal para los que ya vamos peinando canas...! Pero, ¿por qué esta cordial languidez y esta melancólica divagación? ¿Es que nos creíamos insustituibles? ¿Es que era fácil acaparar en nuestros corazones todo el amor que ayer, ahora y siempre, brotó, brota y brotará de la virginal figura de Loreto?

Rotundamente reconocemos que no. ¿Por qué no pensar, confiar y rendir nuestras armas en las nuevas generaciones?

La Virgen de Loreto fue Madre de aquellos esforzados paladines que se alzaron con las primicias de la independencia

y el honor venturreños; la Virgen de Loreto siguió siendo Madre de todos estos buenos vecinos que mi vida conoció y conoce; la Virgen de Loreto seguirá siendo Madre amantísima de los que nazcan, vivan o piensen en nuestro áspero pero acogedor solar, donde se conjugan lo divino y lo humano con verbos de fraternidad.

¡Arriba los corazones! Pues aunque haya hogares que se desmembran; aunque llegue el momento en que un venturreño crea sentirse forastero en el lugar donde nació y vivió tantos años, siempre quedará como un hálito de dulzura y de paz, algo que no muere, algo que nace del amor de nuestra Virgen y de la bondad de los venturreños, y que nos llena de fe y de esperanza...!

Pero también se pueden explayar los sentimientos; ¡Ay, si no fuera por la Virgen de Loreto...!

A veces, es lo único que nos ata y nos une, pues las mudanzas son propias de hombres; ¡que jamás cambió ni disminuyó el amor de la Madre que nunca muere...! ¡La mejor de las Madres!

Y ahora, a disfrutar de estas Fiestas en paz y en gracia de Dios. ¡Que jamás cunda el desánimo en nuestras filas! ¡Adelante venturreño! ¡Todo por la Virgen de Loreto!

F. A. Yeves

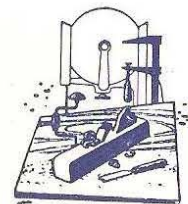
Gregorio Gabaldón Lozano

Serrería Mecánica

Fabricación de envases

para frutas

Transporte Propio



CARRETERA, 4

RUIZ E HIJOS

Taller moderno de herrería
Especialidad en Remolques
y carros agrícolas

Huertos, 6

Emilio Díaz Guindo

MEDICO

Proyecto, 2

EUGENIO

Martínez López

*Electrodomésticos y
aparatos para el hogar*



Depositario del
GAS BUTANO



Fuente, 12

AUTOBUSES CERVERA



*Líneas regulares de viajeros
entre Venta del Moro
Utiel y Requena*

Servicio diario

MANZANA, 12

FABRICAS DE ACEITE LATORRIE

ELABORACION DEL PURO ACEITE DE OLIVA
MAQUINARIA MODERNA



HUERTOS, 17

FABRICA DE HARINAS

LA IDEAL

(SISTEMA DAVERIO)

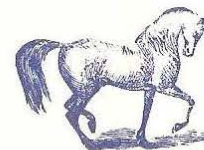
Elaboración selecta de harinas panificables

JULIO PEREZ GARCIA

AV. CONDE DE VILLAMAR, 3

Luis Pollán Alonso

VETERINARIO TITULAR



HUERTOS, 3

LICORES, VINOS, MISTELAS
GREGORIO YEVES BELTRAN

*Sucursal de la
Casa Vento Galindo, S. L.*

Manzana, 3

**Adelo
Medina Peralta**

TRANSPORTES

Victorio Montes, 24

PAQUETERIA

CHAMA



*Artículos del País
Extenso surtido*

Fuente, 9

Antonio Murcia

*Pescados frescos
importación diaria*

Aire, 1

**CONFECCION DE PRENDAS
DE PUNTO**

Maruja López Martínez

José Antonio, 14

Horno y Panadería

REMEDIOS OCHANDO

*ESPECIALIDAD
EN DULCES CASEROS*

Pl. del Caudillo, 9

Manuel de Mercado

MEDICO

RAYOS X

Cruces, 12

**ESTABLECIMIENTOS
IRANZO**



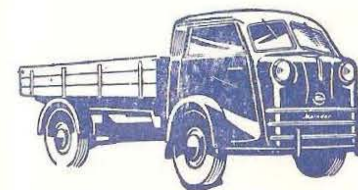
**Paquetería - Géneros de punto
Ferretería - Electricidad
DROGUERIA**

Extenso surtido en insecticidas agrícolas - Granja avícola

José Antonio, 4

**TRANSPORTES
González**

*Servicio a toda
España*



Extenso surtido de camiones de todos tonelajes

Carretera, 12

Salvador Moya Ochando

Comestibles finos - Géneros del País
y de Ultramar - Conservas de todas clases
Servicio de Taxi



Plaza del Caudillo, 1

TRANSPORTES

ANDRES
López González



Servicio de Camión
a toda España



Plaza Castillo, 9

JULIAN
OLMO CARCEL

Reparación de calzados

San Blas, 4

PELUQUERIA DE
CABALLEROS

Los Mudos

Esmerado servicio

Plaza Castillo, 5

Bar Cervera



Especialidad en tapas de todas clases

Aperitivos

Servicio esmerado



Colón, 2

HORNO Y PANADERIA

ANTONIO PARDO MOYA

Especialidad en
dulces caseros

Plaza Castillo, 15

TALLER DE CARROS

Fidel Cárcel Moya

Reparaciones de
Aperos Agrícolas

García Berlanga, 24

Posada de Sales

Comidas y habitaciones
Especialidad en la
"Paella Valenciana"

Plaza Castillo, 9

Eloína y Lucía Martínez

Taller de confección de
géneros de punto
Máquinas modernas

Colón, 32

BODEGAS
LA IDEAL

Hijos de Victoriano Latorre

Vinos y Vermohuls

Elaboración propia



Caliches, 15

TALLER DE GUARNICIONERO - TAPICERIA

—
ABUNDIO MONTEAGUDO

Especialidad en atalajes
de todas clases

Plaza Caudillo. 3

FINISTERRE, S. A.

FUNERARIA



Victorio Montes, 20

Feliciano Vera

Taller de Fontanería

Soldadura autógena

Montaje de todos los

servicios de fontanería



Aire, 5

Banco Popular Español

Barcas, 3 - Valencia

Corresponsal en Venta del Moro:

EUGENIO LOPEZ PARDO

José Antonio, 14

ULTRAMARINOS

Victoria
Franzo García

Especialidad en
conservas de todas
clases



San Blas, 3

ULTRAMARINOS

LUCIO
Cano Martínez

Embutidos y Conservas
Servicio esmerado



Calvo Sotelo, 5

Enrique Olmo Castillo

Gran taller electromecánico

Soldadura eléctrica



ESPECIALIDAD
en Remolques Agrícolas para Tractores

✻
**CONSTRUCCION DE
CARRUAJES MODERNOS**

✻
Reparación y construcción de toda la
Maquinaria Agrícola

✻
Caliches, 14

Industrial Piensos Compuestos, S. L.

I. N. P. I. C.

FABRICA:

Avda. General Varela, 8 - Teléfono 33
ALCANTARA DEL JUCAR (Valencia)

PARA INFORMES Y ASISTENCIA A
NUESTRO DELEGADO
DE VENTAS

Manuel Martínez Valero

García Berlanga, 17
VENTA DEL MORO

DISTRIBUIDOR:

Eugenio Martínez López

Avda. de la Luz, 3
VENTA DEL MORO

COOPERATIVAS CONSUMIDORAS

*Cooperativa «La Venturreña»
Cooperativa «San Isidro», de Los Marcos
Cooperativa de Casas de Pradas
Cooperativa de Talayuelas (Cuenca)
Cooperativa de Campalbo
Cooperativa de Camporrobles
Cooperativa de Fuenterrobles
Grupo Sindical 213, de Venta del Moro
Grupo Sindical 456, de Jaraguas
Grupo Sindical de Ganaderos, de Utiel
Grupo Sindical de Ganaderos de Minglanilla*

AJURIA, S. A.

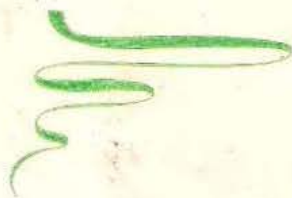
VITORIA

La más perfecta y moderna

MAQUINARIA AGRICOLA

Sucursal de Valencia

Cirilo Amorós, 52 - Teléfono 215115



Agente Oficial de Zona

Leopoldo Clemente López

Caliches, 5

VENTA DEL MORO