

# LOS VESTIDOS

## Trajes, calzado y formas de vestir.-

Faremos - para nuestro pesar - de trajes típicos locales. Nuestro traje típico regional es el de Bastilla. Es de hacer resaltar el pañuelo que llevan las mujeres mayores a la cabeza al estilo de Santander. Se usó la capa española y el pantalón de "sellar". La gente de este pueblo ha vestido bien siempre. Después de sus trajes de faena, tanto agricultores como mineros, se cambian para salir a la calle. Las modas pronto han llegado a nosotros. Es de resaltar el buen gusto y el sentido práctico que han tenido - y tienen - a la hora de aceptar aquella ropa o calzado que va bien a nuestro clima.

De hoy, ya no hay que hablar. El gran medio de comunicación que es la T.V. hace que los chicos y chicas vean las mismas cosas! y casi al mismo tiempo! que en Madrid y Barcelona. Por boca de los propios comerciantes sabemos esto. Nos dicen: "Nos piden cosas que muchas veces no tenemos aún... y nos dan referencias de las mismas y no hay más remedio que pedirles urgentemente."

Hoy, además, nuestras mujeres se preocupan en comprar revistas de modas, figurines, etc. Esto lo demuestra que las mujeres mayores visten de forma tan actual como las jóvenes, con ausencia casi total del vestido negro, tan usado en otros pueblos de nuestra provincia, igual que ocurre con el peinado, todas tienen el pelo cortado y no el moño que acompañaba al vestido negro.





Nuestro traje típico es el de Palencia

Pero dentro de las formas actuales de vestir, por lo apuntado antes, hay algunas preferencias, ya sea por funcionalidad, por conveniencia o por imposición del clima. Por ejemplo, los pantalones - en las chicas - han sido bien acogidos, al igual que el traje de pantalón, y las botas altas.

Los vestidos y el calzado usado son diferentes según las estaciones, o actividades.

En invierno, las jóvenes llevan pantalón y jersey de lana gruesa y cuello alto y abrigo o gabardina, según la temperatura ambiente. Las señoras lo mismo pero ya la falda en vez del pantalón. En la cabeza visten gorros de piel o lana con la larga bufanda.

Los hombres traje o el pantalón y jersey con abrigo. Los más jóvenes, los días de trabajo, usan mucho el anorak, y, los días festivos, el abrigo o gabardina. La cabeza la abrigamos con gorros o verdugos de lana. En los pies, usamos botas o zapatos de piso grueso de crepe. Si se va a la nieve, se usa el traje de esquiar.

Tanto en esta estación como en la primavera, es típico el alcorco o albarca, usados con zapatillas, para salir a la calle. Es muy práctico por lo aislante que es del frío y de la humedad y por lo fácil de quitar y poner. Se dejan a la entrada de casa y así no manchamos de



barro.

En la Primavera, predominan los trajes en los hombres, los trajes de pantalón en las jóvenes, los trajes de chaqueta en las señoras. Para ello cuenta Barruelo con buenas modistas y sastres, que a pesar de las cosas que se venden hechas, trabajan mucho estos artesanos.

Y lo mismo podríamos decir para el Otoño, aunque algo más de sport, pues es nuestra estación ideal por sus temperaturas reinantes.

En verano, los vestidos son muy de sport porque se sale mucho al campo o de excursión a la montaña. Pantalones, batas, faldas, camisas de sport, mikis, mini-faldas, etc. Para los pies, zapatos con muchas aberturas, sandalias, playeros. Algunas tardes, las señoras, llevan abrigo de verano.

Bueno, vestimos a la moda y hay muchos chicos y chicas "in". Aunque hay quien no está de acuerdo. A pesar de todo, hay mini-faldas y maxi-faldas, pantalones de campana y maxi-abrigos. A pesar de todo, nuestra gente viste bien a la moda.

En verano para ir de paseo, se viste de Sport. Pantalones vaqueros y migues.



# tema 3

## La Fuente



Es uno de los fuertes de esta Villa. Aquí comemos bien por tener carnes, pescados, leche y hortalizas de primera calidad, buen vino y extraordinaria agua.

En cuanto a la carne podemos fijarnos en las gráficas de reses sacrificados en el Matadero Municipal. No se matan vacas ni ovejas, pero sí novillos, terneros, corderos, lechazos y cerdos. La leche, también es muy buena, pues las vacas pastan buena hierba. El pescado, viene de los puertos de nuestra provincia vecina, Santander, y llega aquí muy fresco. Las hortalizas y frutas vienen de las huertas de Herrera de Pisuega y de Alar del Piz y también son de muy buena calidad. Si añadimos que contamos con buen pan de trigo y vino que viene de La Puga, podemos decir que tenemos los alimentos principales para comer bien.

Teniendo en cuenta que por término medio una familia de Baruelo se gasta 5.039 pts mensuales sólo en comer, según se deduce de la encuesta que realizamos a cien casas de casa, cantidad más que suficiente, ya que la familia media también es de cinco. Esto demuestra que los buenos alimentos que poseemos no los tenemos de escaparate, los consumimos.

Se puede afirmar que se come aquí como en ningún pueblo de España.

El clima frío necesita una buena dieta y nuestros mineros también.

La Alimentación  
El Buen Comer



Así se explica que se gasten en alimentación el 69% de lo que ganan.

El plato que más se come casi a diario es el cocido. Es un plato típico de la cocina castellana, muy rico en alimentos energéticos y reparadores. Justamente lo que necesitamos. Siguen en importancia, los guisos a base de carne, los callos, el arroz, las sopas de ajo (que ya es algo típico), la ensaladilla, que se come mucho en verano, y los macarrones.

Pero los platos más preferidos para un día de fiesta son, la paella preferida por un 21% de nuestras amas de casa, la ensaladilla (el 18%), el pollo asado (un 14%) y el lechazo asado (el 10%).

Por último nuestros platos típicos, son otros: la morcilla, hecha por nuestras madres el día de la matanza y en otras ocasiones, pues morcillas las hacen muchas veces en el año, las sopas de ajo (primer plato de muchas cenas, el pastel de leche condensada (delicioso pastel y el rey de las calorías, el cocido de Barriuelo.

Y no seguimos porque se nos hace la boca agua. Ahora escribimos cinco recetas pertenecientes a estos cinco platos que hemos elegido para acom-

pañar a este trabajo: "La paella", por ser el plato preferido en días de fiesta.

"El potaje", por ser típico y el de más calóricos.

"Las sopas de ajo", "la morcilla" y "el pastel de leche", por ser los tres más típicos.

## Recetas

El cocido de Barriuelo. En una olla se echa carne de vaca o de morillo, de gallina o de pollo y de cerdo (tocino y huesos salados) juntamente con los garbanzos, que han sido puestos el día antes a remojo. Aparte se cuece la verdura (repollo, berza) con una cabeza entera de ajos, chorizo y una o dos morcillas. Cuando han cocido las cosas de las dos ollas, se las quita el caldo, se cuele, y con el, en otro puchero, se hace la sopa (fideos, papita, estrella, etc.). A esta sopa se le añaden, si se quiere, unos curruscos (picatostes) de pan frito, que se han de echar al tiempo de servirla.

Algunas veces aparte se prepara con miga de pan y huevo y si se quiere perejil, unos rellenos, se frien en la sartén y luego se añaden a la segunda olla a cocer unos instantes.

Para servir a la mesa, se hace de esta forma. Pri-





Asando dos corderos.  
¡Con música y todo!  
Estos menús son  
típicos en las  
excursiones



Ahora lo que asan son truchas.



Otra cosa típica. El torrezno al  
espeto. La grasa que van echan-  
do se recoge en el pan.



Buenos pinchos se preparan.



mero la sopa, después los garbanzos envueltos con las verduras y finalmente en una gran fuente la carne, previamente troceada, con el tocino, los chorizos, la morcilla y los rellenos. De esta fuente se sirven todos equitativamente. Después de este plato, que son tres, y vale por cuatro, no se siente ni pizca de frío.

La paella - En una sartén de aceite se echa el pollo, carne en trocitos, cuando todo esté dorado se añade cebolla, ajo picado y pimientos cortados. Cuando se haya refrito se añade tomate en trozos, jamón igualmente en trozos, judías verdes (si las hay) y guisantes, gambas, almejas y cangrejos. Después se le añade agua y se sazona con sal, pimienta, laurel, nuez moscada. Se le echa el arroz y se cuece lentamente para que se consuma el agua se le echan finalmente, alcachofas, huevos cocidos y partidos en tres trozos, aceitunas, y otras cosas que se tengan, para adornar y enriquecerla.

Cuando esté la paella, se sirve rápido, para partir que se pase de punto el arroz.

Las sopas de ajo. En una olla se pone agua, cuando hierva se pone el pan (el pan) y se tiene unos diez minutos. Se le echa un refrito de aceite,

mucho ajo y pimienta y se retira. En el momento de servirlos se revuelven en un par de huevos.

La morcilla - Se cuece el arroz y se mezcla con cebolla, que ha sido pasada un poco por la sartén, y miga de pan. Todo junto se remueve con la sangre de cerdo y manteca muy finamente troceada. Luego se meten en los intestinos gruesos del cerdo, previamente lavados y cortadas en trozos y se cosen. Finalmente se cuecen las morcillas en una caldera, si es posible, de cobre. Terminada la cocción se retiran y se cuelgan a secar en unos patos. Ya se pueden comer cortadas en rodajas y pasadas por la sartén.

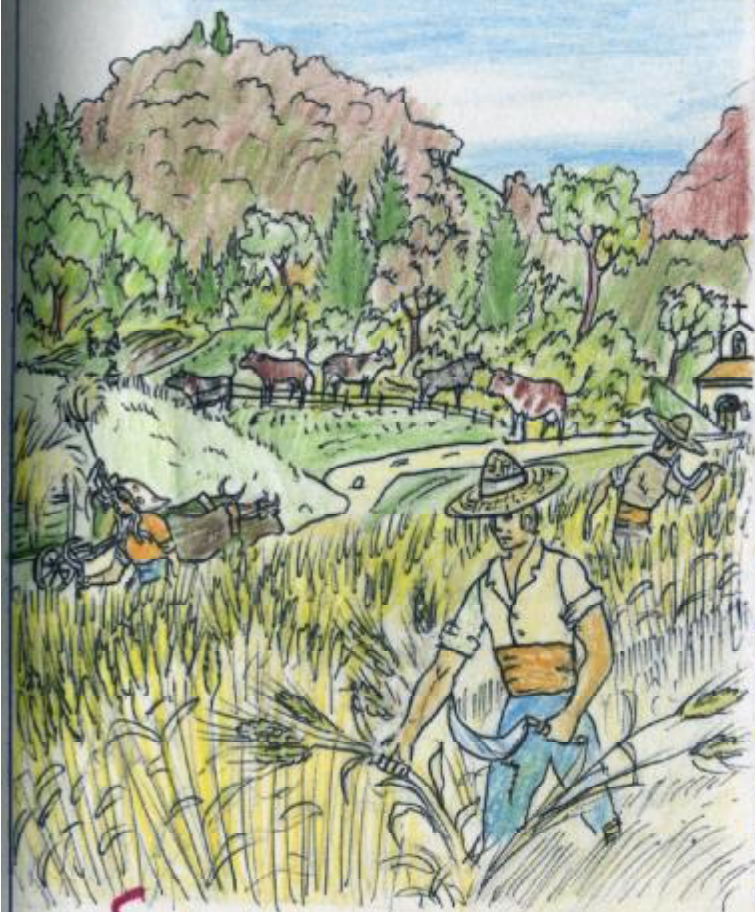
El pastel de leche condensada. Se echa en una fuente la leche condensada de un bote y tres yemas y se bate. Después se añade otro bote de leche fresca y ciento veinticinco gramos de coco. En recipiente aparte se batan las claras a punto de nieve. Se junta todo y se bate, vertiéndolo en un molde preparado con azúcar quemada y se pone un rato para que se dore. Se saca el pastel, se vierte en un plato y se adorna con almendras molidas y ¡ya está para comer!

Miguel Ángel Nieto

Escritor del equipo C



# Temas 4 EL TRABAJO



AGRICULTURA,  
GANADERIA  
Y MINERIA

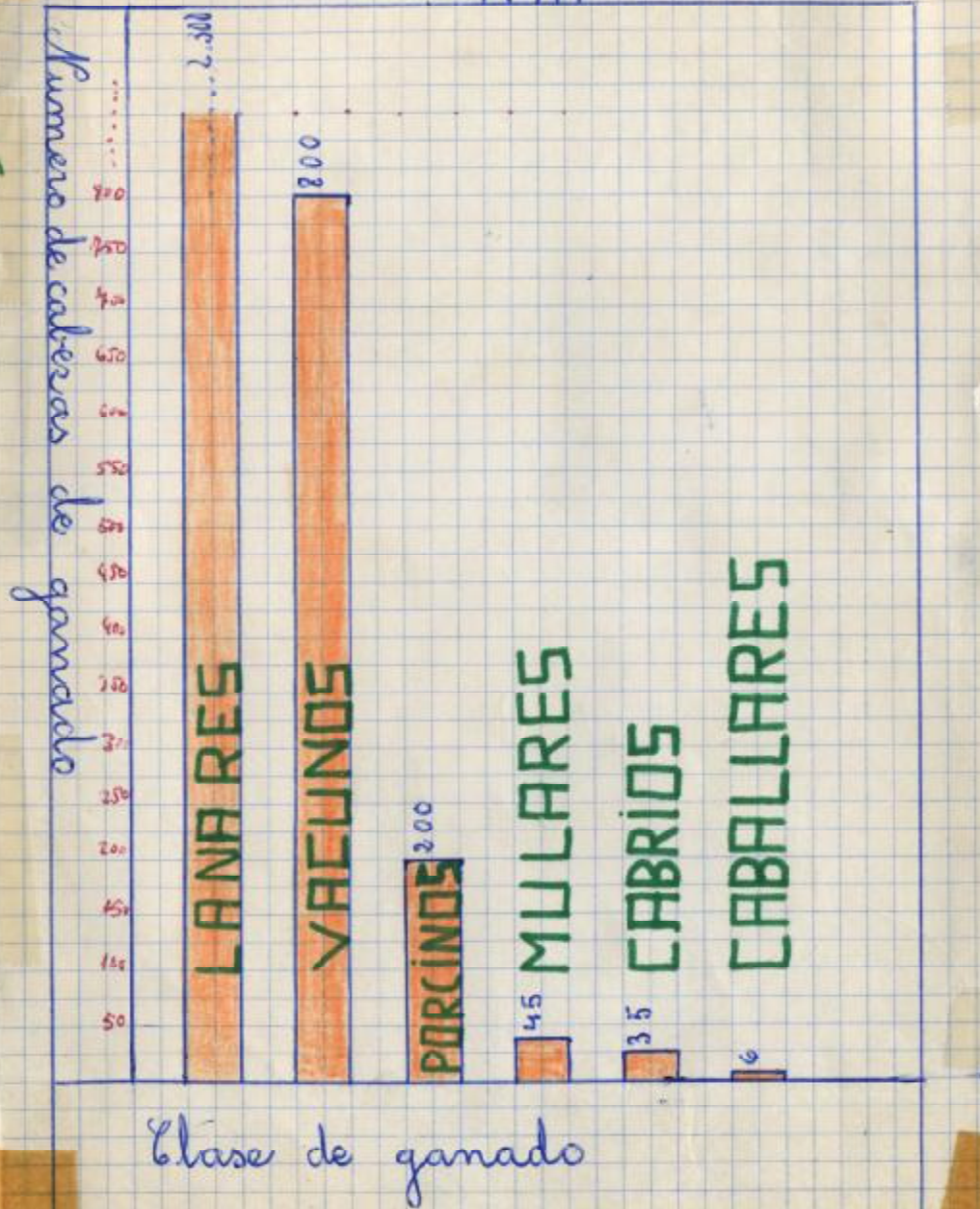
La agricultura. Es muy escasa, sólo unas pequeñas fincas, en lo más llano, se cultivan de patatas algo de trigo (que no vale nada más que para pienso) y forrajes para el ganado vacuno y lanar principalmente. Unos cuantos huertos, donde se cultivan toda la variedad de productos de huerta, menos tomates y pimientos que maduran muy mal, y a su alrededor cuentan con algún árbol frutal, perales manzanos y sobre todo ciruelos. Frutales que los años que se salvan de las heladas dan mucha fruta, aunque tampoco llegue a madurar bien del todo.

La ganadería. Esta en vías de desarrollo y quizá sea una solución para nuestro pueblo. Se está mejorando la raza del ganado vacuno cruzándola con la parda alpina, orientando a los ganaderos a formar Cooperativas para esta explotación. Recientemente se han dado unos cursillos de orientación ganadera realizados por el Delegado Comarcal agrícola y ganadera dependiente del Ministerio de agricultura.

Enemos buenos pastos en nuestros montes, y que mejorarán con el podado y limpieza de los mismos. Además hay prados naturales con buena



# GRAFICA DE NUESTRA GANADERIA



La feria. Ganaderos con sus vacas y sus terneros y novillos a vender



hierba.

Nuestra cabaña ganadera actual, queda reflejada en la gráfica que adjuntamos: 2.300 ovejas, de raza poco selecta y con gran porcentaje de ovejas negras en el rebaño; 800 vacas de raza Eudanca y cruzadas con la Payda alpina, adaptadas a nuestras montañas y que dan buena leche y mejores terneros; 200 porcinos, que sirven para la matanza familiar o para vender en las Ferias de esta Villa, o de la de Aguilar de Campoo, o para surtir nuestro matadero municipal; 35 cabríos; 6 caballares y las mulas que arrastran la hulla de las minas unos 456.

Hay que destacar la importancia de la cría de conejos y de gallinas, si bien no basta para el consumo del pueblo.

Aunque el menor número, el ganado vacuno es el de más importancia. En las Ferias se venden los novillos, los terneros y también las vacas que proporcionan buenas ganancias a nuestros escasos ganaderos.

La minería. Nuestra gran riqueza. La que causó la explosión demográfica de nuestro pueblo, a principios de nuestro siglo, y que hoy parece ser que la electricidad y la energía atómica le han dado el golpe de gracia.

Nuestro subsuelo tiene ricas vetas de carbón de hulla, que se pueden cifrar hoy en unos 60 millones de Tm. orientados de Oriente a Poniente y que van de unas montañas a otras cruzando nuestro Valle por debajo del río, en unos ochos Km. de longitud en dos grupos de capas.

Hasta hace poco se explotaban cuatro pozos por la Empresa actual, "Minas Barroto S. A.": San Rafael, Peracido, Peñacor y El Calero. Con la aprobación del expediente de crisis, por no ser rentable, ya se han cerrado los tres primeros, quedando tan sólo el último, El Calero, con una plantilla de 420 mineros, que sacan a la luz todos los días. Tm de hulla. Pero también este pozo tiene la fecha de cierre de no lograr las gestiones de nuestras autoridades provinciales, otra cosa, para





*Mineros en la galería.*



*Mineros que se disponen  
a entrar a su trabajo.*





Mineros que surgen al sol, como dice  
el Himno de Palencia.

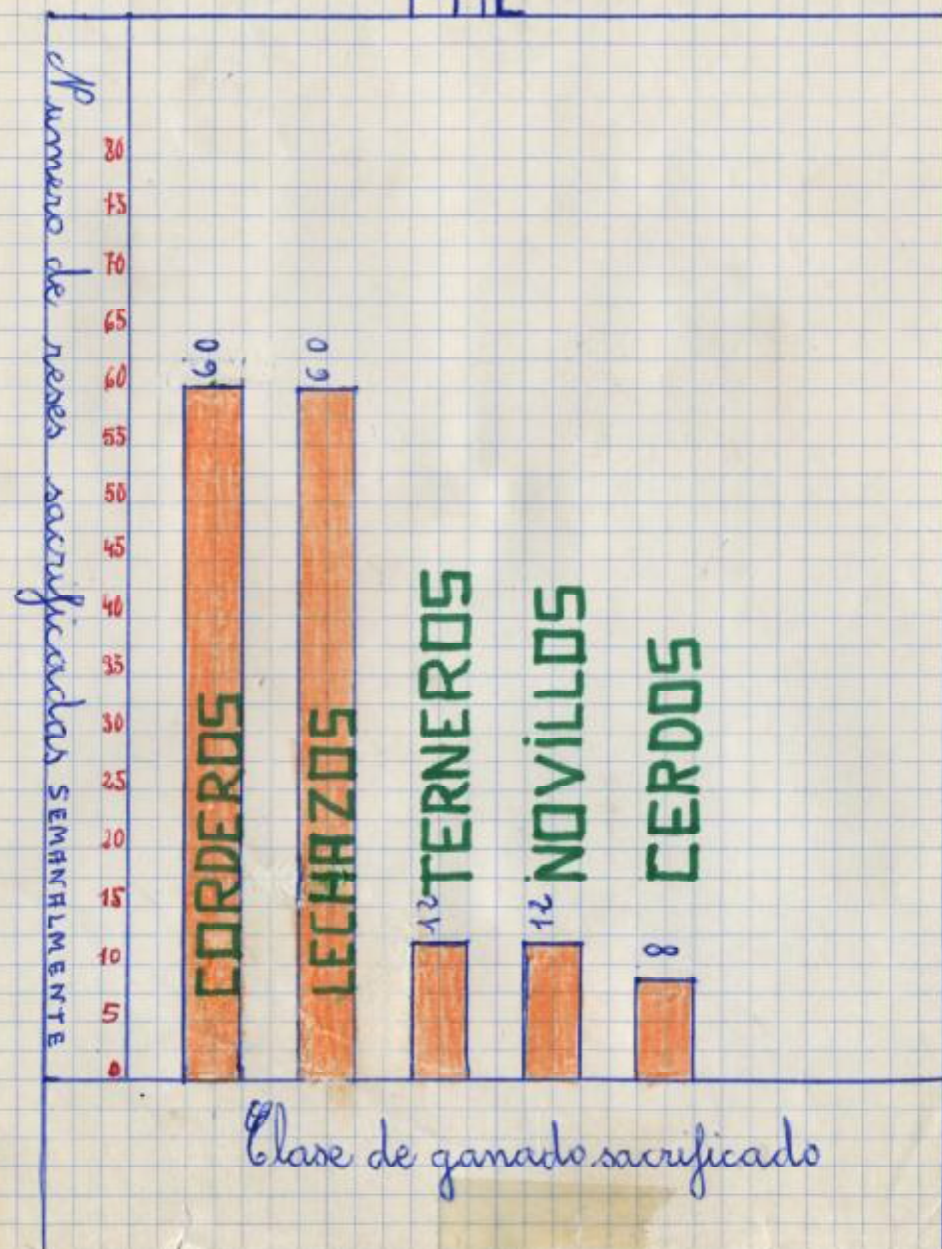
el 31 de diciembre de este año.

La pesca. Por no tener mar, no hay esta  
fuente de riqueza entre nosotros. Se  
pescan las truchas, los barbos, los cachos y las bogas de nues-  
tros ríos así como el sabroso cangrejo. Pero se  
trata de una pesca meramente deportiva.

Instalaciones del pozo "El Calero," el único  
que sigue en explotación y cuyo cierre  
está decretado para el 31-XII-70.



# GRAFICA-DE-RESES-SACRIFICADAS EN-NUESTRO-MATADERO-MUNICIPAL





# ENTREVISTA

al Veterinario titular del pueblo, D. Santiago

Abordamos al Sr. Veterinario cuando salía de su casa, un chalet en el pueblecito de Porquera a un Kilómetro del nuestro, iba a coger su Seat 600. Le saludamos, nos presentamos y le hicimos estas preguntas que muy amable nos contestó.

¿Cuántos años lleva usted de Veterinario?

— Veinticinco años.

¿Qué animal es el más explotado en esta localidad de los domésticos?

— La vaca.

¿Que problemas tiene la ganadería?

— El minifundio.

¿Qué raza de ganado vacuno es la que más abunda?

— La tudanca.

¿Qué raza sería la más conveniente?

— La parda alpina.

¿Influye el clima en la ganadería de aquí?

— Si, negativamente.

¿Que enfermedad es la más peligrosa para los animales domésticos?

— La brucelosis por su contagio a la especie humana dando lugar a las fiebres de malta y la rabia.

¿Qué animal es el que puede tener más enfermedades?

— Los más explotados por ser los que tienen menos defensas.

¿Puede ser para Barruelo la solución de la explotación de la riqueza ganadera?

— Si, la única.

¿Cuál es el animal que más cuidados necesita?

— Todos de recién nacidos.

¿Qué se está haciendo para mejorar la cabanza ganadera?

— Se está utilizando los sementales de raza parda alpina.

Tenemos matadero municipal. ¿Son buenas sus instalaciones?

— Regulares.

De las cabezas de ganado que se sacrifican



a la semana en el matadero. ¿Cuántas son de vacunos?

— Veinticuatro: 12 novillos y 12 terneros

¿Y cerdos?

— Seis.

¿Lanares?

— Cientos e veinte: 60 corderos y 60 lechazos.

¿Cuántos animales de cada clase hay en esta localidad?

— Vacunos, 800, lanar, 2,300, porcino, 200, cabrio, 35, caballar, 6, y mular 45.

Muchas gracias D. Santiago.

Entrevistaron: Santamaría y García  
del equipo D





TEMA

IV

EL TRABAJO



LAIN DUS TRPA

Poca industria tenemos. Nuestro pueblo es esencialmente minero. La industria sería un gran apoyo para que no sigamos por el camino del descenso de población. Para lograr este puntal se ha creado un municipio de desarrollo, al declarar a esta localidad zona de preferencia industrial acogida a los beneficios de las Zonas Industriales. Esperamos que alguna fábrica o industria nos elija.

Lo esperamos por que tenemos obreros que saben trabajar; estamos bien comunicados por ferrocarril (Línea de Santander y de La Bolla) y por carretera (Carretera comarcal a Aguilar de Campoo, Carretera directa a Reinosa y carretera a Salinas de Bisnaga). Tenemos materias primas como puede ser la madera o la ganadería. Tenemos terrenos y casas río y montaña. Y tenemos - también es importante - ganas de continuar en nuestro pueblo.

Nuestra industria actual es insignificante, sólo unas pequeñas fábricas de transformación, como son:

a) Una fábrica de coides, que transforman el carbón "islan" (cisco) en coides que arden muy bien y no se mancha tanto la casa al usar este combustible. Se hacen los coides con el carbón antes dicho y hea emplea esta pequeña fábrica a 5 obreros.

b) Dos fábricas de caceras u sifones son de tipo familiar.



emplean las extraordinarias aguas de nuestros manantiales para elaborarlas. Son las marcas "La Bitusa" y la "girafa".

c) Una fábrica de legía, "El Pilar". Es también familiar. Compite con los mejores productos de esta clase que hay en los mercados.

d) Comercios y pequeños talleres. Aquí tenemos otro minifuncio. Son muchos los establecimientos dedicados al ramo de la alimentación; a la de bares y cafeterías a la del vestido, a los electrodomésticos, al transporte etc. Son de tipo familiar y es raro el establecimiento que emplea obreros. Vamos a citar a algunos por grupos:

1º.- Rama de la alimentación. Hay bastantes tiendas de comestibles y bien surtidas, carnicerías (con excelente carne de novillo, ternera, cordero y de cerdo), pescaderías (que venden los pescados mar apertitosos, sabrosos y frescos del Cantábrico), lecherías, panaderías ("El Guito" y Vicente Alberdi), una pastelería y una fonda ("Karamusel").

2º.- Ramo del vestido. También tenemos

unas cuantas tiendas de tejidos y confecciones ("Saneris", "Onque", etc.), sastrerías (Jópez Seivane, sucesor de Anirino y Villegas), encargados de que vayamos a la moda en el vestir y zapaterías (Rojo Rubio y Mata).

3º.- Electrodomésticos y muebles. Hay comercios que tienen las dos cosas (Casa Bagigal, García y Morena) y otros solos dedicados a electrodomésticos (Establecimientos Maestro, Ángel Rodrigo, etc.). Estos comercios nos surten de modernos muebles y de toda clase de cocinas, televisores, calentadores de agua, tocadiscos, radios, transistores, secadores, planchas etc. etc.)

4º.- Bares y cafeterías. Tenemos muchos pero poco modernizados. Entre ellos podemos citar; el de Ademar, con local amplio y mesas para sentarse los mineros a jugar la partida, Karamuel, Maxi, Chiqui, etc.

Cafeterías, casi podemos decir que no hay. Son mas bien bares, que despachan café y toda clase de bebidas, y, el mejor surtido de banderillas y pinchos.

5º.- Otros establecimientos. No podían faltar ferreterías (El Salto, Buertas), droguerías,



librerías (Martín), ni una farmacia (Lda. María del Carmen Noriega). También hay actividades dedicadas al transporte de viajeros (taxistas) y de mercancías.

6°.- Pequeños talleres. Disponemos de talleres de carpintería, que construyen toda clase de muebles que les son encargados. De talleres mecánicos y de soldadura, que reparan y hacen cosas de metal, principalmente de hierro.

*Luis José Sordina*

jefe de redacción y escritor del equipo B

## Entrevista

Visitamos el comercio de Tejidos y Confecciones "SAN-CRIS", uno de los más modernos de esta Villa.

Nos recibe la dueña del mismo D<sup>ña</sup> Hermelina.

Como era cerca de la hora de cerrar y no tenía clientes que despachar, le lanzamos nuestras preguntas, que contesta muy simpática y amable.

1<sup>ª</sup> Prefiere la gente los trajes modernos o los de hace 2 ó 3 años?

- Prefieren ya los modernos porque los de hace 2 ó 3 años ya no gustan y están pasados de moda.

2<sup>ª</sup> Compran ya vestidos maxifaldas?

- La mayoría sí, pero solo las jóvenes.

3<sup>ª</sup> Viste ya la gente a la moda?

- Sí, se viste a la moda y sobre todo la juventud pero hay personas, aunque ~~no~~ pocas, que ~~no~~ les disgusta.

4<sup>ª</sup> Cree usted que se gasta mucho dinero en vestir?

- Sí se gasta mucho dinero. Para ir a la moda, hay que gastar y mucho.

5<sup>ª</sup> Prefieren la calidad o lo barato?

- La calidad, lo barato es mal género.





Fachada del comercio de Tejidos y Confecciones SANCRI. Uno de los más modernos de esta Villa

6º ¿De donde se surten ustedes de telas y vestidos?

- De las fábricas y boutiques.

7º ¿Qué opina de la mini falda?

- Que está bien para chicas de 15 a 20 años

8º ¿Contribuyen más ustedes que la televisión en que los jóvenes vayan muy a la "in"?

- Contribuye más la televisión porque se ve más moda. De todas formas, nosotros también contribuimos y nos esforzamos por poner a disposición de nuestros clientes los géneros más bonitos, de mejor calidad y más modernos y más ajustados de precio. Todo con el fin de que Barruelo vaya a la moda igual que la gente de cualquier ciudad.

9º Sería tan amable, de darnos una foto de la fachada de su Comercio para poner en este trabajo?

- No la tengo ahora, ya os mandaré una.

Muchas gracias D<sup>ña</sup> Hermelina.

Fueron los entrevistadores Díez Merino y Vázquez.



# TEMA 4

## EL TRABAJO

### LOS SERVICIOS



Tiene el Ayuntamiento cuatro obreros encargados de los servicios de Agua, y Alcantarillado y Recogida de Basuras. Pero nos ocupamos aquí sólo de lo que respecta al servicio del agua a domicilio.

El agua de consumo de nuestra localidad es muy buena y fresca. No necesita de estación depuradora. El primer manantial que abasteció al lugar antes de que éste creciera hasta lo que es hoy, fue uno que procede de Perilla de Santullán. Es esta agua de buena casi medicinal. Más tarde, hubo que añadir nuevos manantiales, procedentes del Ayuntamiento de Brañosera. Son los de las fuentes de San Pa.

Hoy el agua es suficiente y hay muy pocas casas que no tengan el agua en casa. Según la encuesta que hicimos, sólo el 4% carecen de este importante servicio. Pero además, hay fuentes públicas, colocadas en sitios estratégicos para todos los Barrios. Excepto en el verano, hay agua hasta para regar los jardines que un 17% de las casas tienen. Por eso los obreros encargados de este servicio, cortan por las noches, el agua para que se llenen los depósitos y no falte por el día.

Comunicaciones. Pocas personas ocupan estos servicios que vamos a explicar por separado:

1º Comunicaciones por Ferrocarril. Se ocupan 18 empleados,



que son los encargados de hacer viajar ocho veces-cuatro de ida y cuatro de vuelta a nuestro tren de enlace con la línea de Santander y con el Secundario Bilbao-La Piedad. Este tren que circula por el ramal Barruelo-Zuñtán y viceversa, es llamado por los vecinos de la localidad "El Chispas". Hace cuatro salidas hacia Zuñtán, en el día a las 6 horas, a las once, a las dieciséis y a las veintidos veinte. Los regresos respectivos son a las ocho, a las trece, a las dieciocho horas treinta minutos y a las veintitres horas.

2º.- Comunicaciones por carretera. Salen de nuestro pueblo carreteras hacia Cervera, Peñosa, Brañosera y Aguilar de Campoo. Sólo con esta última Villa tenemos servicio de Autobuses. Son de la Empresa aguilarenses "Donato García" dos coches que hacen tres viajes al día para llevar a nuestras "galleteras", casi 200 obreras que trabajan en las Fábricas de galletas existentes allí, principalmente en la de Galletas Fontaneda, pero que realizan también el servicio de Correos con la Estación de ferrocarril y llevan y traen, igualmente, viajeros. Completan este

Servicio de comunicaciones por carretera los 9 taxistas que tenemos y un mini-bús que suele realizar unos cuatro viajes por semana a la capital de Palencia.

3º Comunicaciones postales. Hay un jefe de Correos y tres carteros y empleados. Se dispone de 6 buzones distribuidos por distintos lugares del pueblo. La hora de llegada del correo es a las ocho de la mañana y se recoge únicamente a las seis y media de la tarde y hora y media más tarde sale el correo de Barruelo. El movimiento postal que tiene al mes es el que sigue.

	Salen	Entran
Cartas . . . . .	10.000	13.000
Cartas certificadas . . . . .	1.450	4.265
Paquetes postales . . . . .	900	1.300
Giros postales por importe de . . . . .	600.000 pts.	900.000 pts.

Hay diez apartados de correos, pero llegó a tener más.

4º.- Comunicaciones telefónicas. Hay una central telefónica en la que trabajan tres empleados atienden los 300 teléfonos urbanos, más las conferencias con el resto de España.





Vista parcial de nuestra feria. En las ferias venden los ganaderos vacas, terneros, novillos y cerdos.