

# Cronaca di Roma

PER LA POLITICA IRRESPONSABILE DEL GOVERNO

## La "Tickers", chiude i battenti con tre anni di lavoro assicurato

Gli operai sono restati al loro posto di lavoro

Sempre più viva si sviluppa la lotta che i contadini dipendenti della "Tickers" hanno iniziato l'altro ieri per dimostrare che i loro stabilimenti chiudono i battenti.

Ieri mattina gli operai (alcuni dei quali sono dimessi) sono stati rifiutati di considerarsi licenziati ed hanno ripreso i discorsi intorno ai lavori.

Il sindacato dei metallurgici "Tickers" — da poco si aveva fatto affiggeare all'ingresso dei due stabilimenti torinese del giornale nel quale la nostra società ha in mano ordinazioni che saturano tutta la programmazione di lavoro p. 1948 e tutti i mezzi sono stati tratti in corso per l'assunzione di altre forniture per l'avvenire.

Il nostro stabilimento possiede le organizzazioni tecniche per seguire le forniture assunte come anche le attrezzature necessarie.

Tutte le nostre società sono destinate ad amministrare stati esterioresi a clienti di primo ordine e di assoluta sovvertibilità, per pagamenti in valuta pregiata, tanto necessaria all'Italia.

Per proseguire seriamente nei nostri lavori è necessario di assolvere al risarcimento dei danni, sia per assumere ancora unità di specializzati; b) acquisire con urgenza materie prime scelte, e pagare regolarmente i conti, sia per gli altri.

A causa delle restrizioni bancarie non è stata possibile per le società di assumere finanziamenti.

E' impossibile continuare il lavoro senza avere almeno le materie prime, senza assumere altri lavoratori, sia per gli altri.

Pertanto in attesa di nuove disposizioni viene sospeso da oggi in tutti i reparti dello stabilimento, nonché in tutti i reparti della nostra società, il nostro intento di avere i mezzi per corrispondere ai lavoratori le competenze indennizzate, sia soprattutto ai aggiornamenti, e di riconquistare la nostra autorità per attivare la nostra ripresa del lavoro e renderci la nostra responsabilità e quella dei lavori familiari.

Infatti a Commissione Interna dello stabilimento, il Sindacato dei

Il Gruppo Consiliare del Blocco del Popolo è convocato lunedì 21 alle ore 21 in via Gregoriana 54. Nella stessa sede alle ore 20 si riunirà il Comitato Tecnico Consiliare.

ORA CHE IL PREZZO E' DIMINUITO

## Vantaggi e inconvenienti della carne congelata

Le caratteristiche della carne congelata, il suo potere nutritivo ed i processi necessari sia per la conservazione, sia per la sua successiva utilizzazione, sono state potenziando norme, sono state oggetto di una interessante convegno per i più saggi — gli scienziati stampa tecniche tenutasi dal prof. Patrizi.

Nella sua relazione il prof. Patrizi si è detto convinto che si è fatto che a partire da condizioni razionali, qualità, stima di carni congelate, non sono tempi di congelamento per il convegno del 4 febbraio 1948 che pone limitazioni per l'usata dei giorni a quattro pagine.

Per questo avvenne che il processo di decomposizione si compia secondo determinati criteri.

Le congelazioni possono alternare che i vantaggi presentati dalla carne congelata recentemente innestati in distribuzione sono notevoli e vanno relativamente basso nei confronti di quella fresca.

E' necessario che la carne congelata sia in conservazione sia per la conservazione, sia per la congelazione.

Per questo avvenne che il processo di decomposizione si compia secondo determinati criteri.

Le congelazioni possono alternare che i vantaggi presentati dalla carne congelata recentemente innestati in distribuzione sono notevoli e vanno relativamente basso nei confronti di quella fresca.

E' necessario che la carne congelata sia in conservazione sia per la conservazione, sia per la congelazione.

Per questo avvenne che il processo di decomposizione si compia secondo determinati criteri.

Le congelazioni possono alternare che i vantaggi presentati dalla carne congelata recentemente innestati in distribuzione sono notevoli e vanno relativamente basso nei confronti di quella fresca.

E' necessario che la carne congelata sia in conservazione sia per la conservazione, sia per la congelazione.

Per questo avvenne che il processo di decomposizione si compia secondo determinati criteri.

Le congelazioni possono alternare che i vantaggi presentati dalla carne congelata recentemente innestati in distribuzione sono notevoli e vanno relativamente basso nei confronti di quella fresca.

E' necessario che la carne congelata sia in conservazione sia per la conservazione, sia per la congelazione.

Per questo avvenne che il processo di decomposizione si compia secondo determinati criteri.

Le congelazioni possono alternare che i vantaggi presentati dalla carne congelata recentemente innestati in distribuzione sono notevoli e vanno relativamente basso nei confronti di quella fresca.

E' necessario che la carne congelata sia in conservazione sia per la conservazione, sia per la congelazione.

Per questo avvenne che il processo di decomposizione si compia secondo determinati criteri.

Le congelazioni possono alternare che i vantaggi presentati dalla carne congelata recentemente innestati in distribuzione sono notevoli e vanno relativamente basso nei confronti di quella fresca.

E' necessario che la carne congelata sia in conservazione sia per la conservazione, sia per la congelazione.

Per questo avvenne che il processo di decomposizione si compia secondo determinati criteri.

Le congelazioni possono alternare che i vantaggi presentati dalla carne congelata recentemente innestati in distribuzione sono notevoli e vanno relativamente basso nei confronti di quella fresca.

E' necessario che la carne congelata sia in conservazione sia per la conservazione, sia per la congelazione.

Per questo avvenne che il processo di decomposizione si compia secondo determinati criteri.

Le congelazioni possono alternare che i vantaggi presentati dalla carne congelata recentemente innestati in distribuzione sono notevoli e vanno relativamente basso nei confronti di quella fresca.

E' necessario che la carne congelata sia in conservazione sia per la conservazione, sia per la congelazione.

Per questo avvenne che il processo di decomposizione si compia secondo determinati criteri.

Le congelazioni possono alternare che i vantaggi presentati dalla carne congelata recentemente innestati in distribuzione sono notevoli e vanno relativamente basso nei confronti di quella fresca.

E' necessario che la carne congelata sia in conservazione sia per la conservazione, sia per la congelazione.

Per questo avvenne che il processo di decomposizione si compia secondo determinati criteri.

Le congelazioni possono alternare che i vantaggi presentati dalla carne congelata recentemente innestati in distribuzione sono notevoli e vanno relativamente basso nei confronti di quella fresca.

E' necessario che la carne congelata sia in conservazione sia per la conservazione, sia per la congelazione.

Per questo avvenne che il processo di decomposizione si compia secondo determinati criteri.

Le congelazioni possono alternare che i vantaggi presentati dalla carne congelata recentemente innestati in distribuzione sono notevoli e vanno relativamente basso nei confronti di quella fresca.

E' necessario che la carne congelata sia in conservazione sia per la conservazione, sia per la congelazione.

Per questo avvenne che il processo di decomposizione si compia secondo determinati criteri.

Le congelazioni possono alternare che i vantaggi presentati dalla carne congelata recentemente innestati in distribuzione sono notevoli e vanno relativamente basso nei confronti di quella fresca.

E' necessario che la carne congelata sia in conservazione sia per la conservazione, sia per la congelazione.

Per questo avvenne che il processo di decomposizione si compia secondo determinati criteri.

Le congelazioni possono alternare che i vantaggi presentati dalla carne congelata recentemente innestati in distribuzione sono notevoli e vanno relativamente basso nei confronti di quella fresca.

E' necessario che la carne congelata sia in conservazione sia per la conservazione, sia per la congelazione.

Per questo avvenne che il processo di decomposizione si compia secondo determinati criteri.

Le congelazioni possono alternare che i vantaggi presentati dalla carne congelata recentemente innestati in distribuzione sono notevoli e vanno relativamente basso nei confronti di quella fresca.

E' necessario che la carne congelata sia in conservazione sia per la conservazione, sia per la congelazione.

Per questo avvenne che il processo di decomposizione si compia secondo determinati criteri.

Le congelazioni possono alternare che i vantaggi presentati dalla carne congelata recentemente innestati in distribuzione sono notevoli e vanno relativamente basso nei confronti di quella fresca.

E' necessario che la carne congelata sia in conservazione sia per la conservazione, sia per la congelazione.

Per questo avvenne che il processo di decomposizione si compia secondo determinati criteri.

Le congelazioni possono alternare che i vantaggi presentati dalla carne congelata recentemente innestati in distribuzione sono notevoli e vanno relativamente basso nei confronti di quella fresca.

E' necessario che la carne congelata sia in conservazione sia per la conservazione, sia per la congelazione.

Per questo avvenne che il processo di decomposizione si compia secondo determinati criteri.

Le congelazioni possono alternare che i vantaggi presentati dalla carne congelata recentemente innestati in distribuzione sono notevoli e vanno relativamente basso nei confronti di quella fresca.

E' necessario che la carne congelata sia in conservazione sia per la conservazione, sia per la congelazione.

Per questo avvenne che il processo di decomposizione si compia secondo determinati criteri.

Le congelazioni possono alternare che i vantaggi presentati dalla carne congelata recentemente innestati in distribuzione sono notevoli e vanno relativamente basso nei confronti di quella fresca.

E' necessario che la carne congelata sia in conservazione sia per la conservazione, sia per la congelazione.

Per questo avvenne che il processo di decomposizione si compia secondo determinati criteri.

Le congelazioni possono alternare che i vantaggi presentati dalla carne congelata recentemente innestati in distribuzione sono notevoli e vanno relativamente basso nei confronti di quella fresca.

E' necessario che la carne congelata sia in conservazione sia per la conservazione, sia per la congelazione.

Per questo avvenne che il processo di decomposizione si compia secondo determinati criteri.

Le congelazioni possono alternare che i vantaggi presentati dalla carne congelata recentemente innestati in distribuzione sono notevoli e vanno relativamente basso nei confronti di quella fresca.

E' necessario che la carne congelata sia in conservazione sia per la conservazione, sia per la congelazione.

Per questo avvenne che il processo di decomposizione si compia secondo determinati criteri.

Le congelazioni possono alternare che i vantaggi presentati dalla carne congelata recentemente innestati in distribuzione sono notevoli e vanno relativamente basso nei confronti di quella fresca.

E' necessario che la carne congelata sia in conservazione sia per la conservazione, sia per la congelazione.

Per questo avvenne che il processo di decomposizione si compia secondo determinati criteri.

Le congelazioni possono alternare che i vantaggi presentati dalla carne congelata recentemente innestati in distribuzione sono notevoli e vanno relativamente basso nei confronti di quella fresca.

E' necessario che la carne congelata sia in conservazione sia per la conservazione, sia per la congelazione.

Per questo avvenne che il processo di decomposizione si compia secondo determinati criteri.

Le congelazioni possono alternare che i vantaggi presentati dalla carne congelata recentemente innestati in distribuzione sono notevoli e vanno relativamente basso nei confronti di quella fresca.

E' necessario che la carne congelata sia in conservazione sia per la conservazione, sia per la congelazione.

Per questo avvenne che il processo di decomposizione si compia secondo determinati criteri.

Le congelazioni possono alternare che i vantaggi presentati dalla carne congelata recentemente innestati in distribuzione sono notevoli e vanno relativamente basso nei confronti di quella fresca.

E' necessario che la carne congelata sia in conservazione sia per la conservazione, sia per la congelazione.

Per questo avvenne che il processo di decomposizione si compia secondo determinati criteri.

Le congelazioni possono alternare che i vantaggi presentati dalla carne congelata recentemente innestati in distribuzione sono notevoli e vanno relativamente basso nei confronti di quella fresca.

E' necessario che la carne congelata sia in conservazione sia per la conservazione, sia per la congelazione.

Per questo avvenne che il processo di decomposizione si compia secondo determinati criteri.

Le congelazioni possono alternare che i vantaggi presentati dalla carne congelata recentemente innestati in distribuzione sono notevoli e vanno relativamente basso nei confronti di quella fresca.

E' necessario che la carne congelata sia in conservazione sia per la conservazione, sia per la congelazione.

Per questo avvenne che il processo di decomposizione si compia secondo determinati criteri.

Le congelazioni possono alternare che i vantaggi presentati dalla carne congelata recentemente innestati in distribuzione sono notevoli e vanno relativamente basso nei confronti di quella fresca.

E' necessario che la carne congelata sia in conservazione sia per la conservazione, sia per la congelazione.

Per questo avvenne che il processo di decomposizione si compia secondo determinati criteri.

Le congelazioni possono alternare che i vantaggi presentati dalla carne congelata recentemente innestati in distribuzione sono notevoli e vanno relativamente basso nei confronti di quella fresca.

E' necessario che la carne congelata sia in conservazione sia per la conservazione, sia per la congelazione.

Per questo avvenne che il processo di decomposizione si compia secondo determinati criteri.

Le congelazioni possono alternare che i vantaggi presentati dalla carne congelata recentemente innestati in distribuzione sono notevoli e vanno relativamente basso nei confronti di quella fresca.

E' necessario che la carne congelata sia in conservazione sia per la conservazione, sia per la congelazione.

Per questo avvenne che il processo di decomposizione si compia secondo determinati criteri.

Le congelazioni possono alternare che i vantaggi presentati dalla carne congelata recentemente innestati in distribuzione sono notevoli e vanno relativamente basso nei confronti di quella fresca.

E' necessario che la carne congelata sia in conservazione sia per la conservazione, sia per la congelazione.

Per questo avvenne che il processo di decomposizione si compia secondo determinati criteri.

Le congelazioni possono alternare che i vantaggi presentati dalla carne congelata recentemente innestati in distribuzione sono notevoli e vanno relativamente basso nei confronti di quella fresca.

E' necessario che la carne congelata sia in conservazione sia per la conservazione, sia per la congelazione.

Per questo avvenne che il processo di decomposizione si compia secondo determinati criteri.

Le congelazioni possono alternare che i vantaggi presentati dalla carne congelata recentemente innestati in distribuzione sono notevoli e vanno relativamente basso nei confronti di quella fresca.

E' necessario che la carne congelata sia in conservazione sia per la conservazione, sia per la congelazione.

Per questo avvenne che il processo di decomposizione si compia secondo determinati criteri.

Le congelazioni possono alternare che i vantaggi presentati dalla carne congelata recentemente innestati in distribuzione sono notevoli e vanno relativamente basso nei confronti di quella fresca.

E' necessario che la carne congelata sia in conservazione sia per la conservazione, sia per la congelazione.

Per questo avvenne che il processo di decomposizione si compia secondo determinati criteri.

</