

GRUPACIÓN

# forestal

BOLETÍN INFORMATIVO de la COMUNIDAD de ALBARRACIN

Año 1959

OCTUBRE

Número 22

DEPOSITO LEGAL  
TE - Núm. 69 - 1958

DIRECCION, REDACCION Y ADMINISTRACION: AMANTES, 26 - TERUEL



ALBARRACIN

DIBUJO DE CAÑAVATE



# Radio BLASCO

---

*Aparatos de Radio*

*Electricidad del Hogar*

*Máquinas de escribir «Hispano Olivetti»*

*Material eléctrico en general*

*Lavadoras*

**BUEN PRECIO Y MEJOR CALIDAD**

---

José Antonio, 20  
TERUEL

# S U M A R I O

- \* Agricultura y ganadería ... .. Pág. 3
- \* Tres mil años después ... .. Pág. 8
- \* Historias de Patatas ... .. Pág. 9
- \* La dudosa infalibilidad de los refranes... .. Pág. 11
- \* Amenidades ... .. Pág. 12
- \* Parece seguro que se construirá el gasoducto Sahara-Europa occidental a través de España ... Pág. 13
- \* Conozca a sus amigos ... .. Pág. 15
- \* Hora del médico. — Los matrimonios consanguíneos ... .. Pág. 17
- \* Cuidando a su can se cuida Vd. mismo ... .. Pág. 19
- \* Colombicultura deportiva.— El palomo deportivo, precisa de extremos cuidados y auténtica preparación, para dar el fruto deseado ... .. Pág. 21
- \* Sor María Luisa no puede llorar... .. Pág. 23
- \* Teoría del accidente laboral ... .. Pág. 24
- \* No atienda usted exclusivamente a las apariencias. Pág. 26
- \* Reflexiones en el Ferial ... .. Pág. 29
- \* Noventa mil operarios de toda España veranean este año en magníficas residencias por un precio mínimo (de 18 a 30 pesetas diarias)... .. Pág. 31

*Representación de Ayuntamientos  
Matriculación de vehículos - Trans-  
ferencias Altas, Bajas - Carnets de  
conductores y tramitación en general  
del ramo del automóvil - Certifi-  
cados Penales, últimas voluntades  
Pasaportes*

## COVADONGA

SEGUROS - AUTOMOVILES  
INDIVIDUALES - INCENDIOS  
COLECTIVO LEY Y VIDA

*Rafael Aguilar Josa*

*María del Milagro Lloret de Aguilar*

*Gestores Administrativos*

AMANTES, 31

TELEFONO 1377

TERUEL

*Corresponsales en todas las Capi-  
tales de España - Gestiones adminis-  
trativas en Ministerios y Centros  
Oficiales de Madrid - Tramitación  
general de toda clase de docu-  
mentos en esta Plaza - Habilitado  
del Magisterio*

# AGRICULTURA Y GANADERIA

Por ELISEO DE PABLO

Meteorológicamente se acentua el mal remate del verano.—Tormentas y lluvias de temporal siguen angustiando a la clase labradora que todavía tiene eras puestas.

Nuestra sorpresa ha sido grande al pasar, desde el extremo noroeste de España al corazón de las Castillas. Esperábamos, transcurrido casi un mes desde que pasamos; en sentido ascendente, por la misma ruta, que a nuestro regreso veríamos limpias las eras, y a lo sumo algunos almiarés en los ejidos. Era el fin de la semana anterior, y apenas habíamos penetrado en la fértil vega de Toro pudimos observar aquí y allá, casi las mismas gavillas de semanas antes en los rastros; algún trigo todavía en pie, y mucho movimiento en las eras. La estampa iba ampliándose a medida que avanzábamos por Castilla para encontrarnos en tierras de Valladolid una sensación de gran retraso, impresión que había de confirmarse en el campo abulense. Esta es la consecuencia del continuado desfile de tormentas que han inmovilizado el acarreo y la trilla.

Pero aquí, en nuestro lugar de trabajo de Madrid, nos esperaban los informes de nuestros servicios especiales que confirman cuanto se ha fijado con claros perfiles en nuestra retina. «Aunque con menor intensidad—nos dice el de Valladolid—los nublados siguen apareciendo de cuando en cuando, imponiendo un retraso en los trabajos de recolección que son especialmente por lo que se refiere a los labradores que no disponen de cosechadoras. No pueden ser todavía definitivas las impresiones sobre la cosecha, y resulta, precisamente por las condiciones climatológicas imperantes, muy aventurado establecerlas. Sin embargo parece que será mejor que la pasada, pero con agudas desigualdades. De esa mejoría no se excluye la Tierra de Campos».

«Trabajamos en unas malas condiciones—se nos comunica desde la provincia de Alava—porque las lluvias son frecuentes, y esto nos obliga a remover constantemente los haces».

Con fecha 5 de este mes, Alcázar de San Juan nos decía: «Llevamos una semana justa de precipitaciones—y con síntomas de que continuará lloviendo—, de manera que contrariamente a lo que se esperaba se ven todavía labradores modestos afanados en trillar sus mieses con intermitencias, si bien en los ejidos de

las haciendas mayores quedan solamente las verdaderas montañas de paja en espera de buscarlas acomodado.

En el declive del verano se acentua el mal remate de éste por lo que se refiere concretamente a la cerealicultura. Los agricultores más retrasados son los que van a sufrir más perjuicios. Fácil es deducirlo del aspecto que ofrecen las mieses que están aún en el campo, como esas que hemos visto por la campiña zamorana, ennegrecidas, como aplastadas en la tierra, y a veces casi flotando en el agua. Comprendemos el drama de esos hombres que chapotean en el barro tratando de ponerlas en seguridad. A veces, el mismo campo donde las gavillas permanecen se presenta con un exuberante verdor, prueba irrefutable de que las frecuentes lluvias han hecho germinar mucha semilla.

No podemos silenciar las impresiones que seguimos recibiendo de Extremadura, impresiones cada día más pesimistas, no solo por lo que se refiere al deficiente resultado de la cosecha, sino también por las dificultades con que tropiezan los cultivadores para conseguir los recursos necesarios por la fuerte contracción del crédito bancario que se ha producido, circunstancia que obliga a ceder ganado a bajo precio para poder hacer frente a las obligaciones contraídas. El buen recurso que la lana ha sido siempre en esta fase crítica agropecuaria, ha dejado de serlo en virtud de la total paralización del mercado.

Ahora hemos entrado, según parece, en una fase de temporal de agua, que va a agravar la situación en las zonas donde siguen trillando. Claro es que esto viene de maravilla para las cosechas de otoño, cuyas perspectivas de producción siguen ampliándose, pero ya también tenemos que anotar graves descalabros en una extensa zona levantina, descalabros que afectan a los agríos, al vino y al arroz de Alcira, Algemesí. Sueca, Cullera, Corbera, etc. También estos temporales son inapreciables para la preparación de la sementera, fase que se presenta de manera general en condiciones inmejorables.

### Mal momento ganadero en Extremadura.—En la montaña, notable reacción del mercado en vacas de producción, mientras decaen los terneros.—Perspectivas generales de buena otoñada

Son cada día más deprimentes las noticias que recibimos acerca del momento ganadero en Extremadura. Se confirma la impresión de que la montanera es mala o nula a causa de haberse helado la bellota a primeros de mayo. Aunque en el orden de disponibilidad de pastos, e incluso de perspectivas de otoñada en dicha región, la situación es relativamente halagüeña, la mala cosecha de piensos y el agobio económico por que pasan los criadores, quienes siguen sufriendo los efectos de la paralización aguda del mercado lanero, hace que aquellos ofrezcan tendencia a deshacerse de ganado para vida. Pero como quiera que la demanda en este caso se ha paralizado también, envían las reses a matadero, y ello trae como consecuencia una fuerte depreciación en relación con las cotizaciones que regían hace un año. La crisis es mayor aún en lo concerniente a la raza porcina, y en particular a los ejemplares de vida, de los que se procura deshacerse como

sea posible, no ya por el estado de la montanera, sino también por los altos precios de los piensos, de los que además se ofrecen muy pocos en venta. La cebada nos resulta prohibitiva—se afirma—, pues nos cuesta hoy a 4'50 pesetas el kilo.

El reverso de esa deprimente estampa lo encontramos en las ferias santanderinas, donde las vacas de producción han vuelto a tomar, en cuanto a cotizaciones, carrera alcista. Sarón ha sido, al respecto, una clara expresión de esa corriente, y Madrid ha ido allí, por medio de sus representantes, con grandes bríos. Por lo visto de unas 900 reses que se vendieron, cerca de doscientas fueron para la capital de España, y no hay que decir que fué la flor y nata de lo que fué presentado. Las hubo de más de 18.000 pesetas; de 15 000 a 18.000 y de 10.000 a 15.000. Por un ejemplar «soberano» se pagaron hasta 23.500; y hubo tres más que oscilaron entre 20.500 y 22.750. En cambio los terneros estuvieron de capa caída porque a la feria de referencia se llegó con tiempo seco y en trance de agostamiento los padros, pero otra vez vuelve a llover y es de esperar que este cambio revalorice la cría y la recria. Ya se anuncia que el campo empieza a mostrar un verde intenso. Se abre, pues, paso la otoñada, que se ofrece en casi todo el país con perspectivas muy lisonjeras. El que estas impresiones se consoliden tendrá suma transcendencia para el futuro inmediato de la cabaña, y en particular para el de las regiones donde se teme la aparición de un problema de escasez de piensos, acerca de lo cual ya hemos llamado la atención de los organismos competentes por si se estima necesario tener previstas serias contingencias para el sostenimiento de la cabaña.

Alava señala baja en los precios de la cría porcina—de 250-400 pesetas por unidad—, siendo el criote el que más se cotiza por haber demanda con destino a engorde. En alza se paga a 1.200-1.800 pesetas. También se paga en alza el gordo: de 26 a 28 pesetas el kilo en vivo.

Sostenimiento en el mercado lanar de Medina del Campo.

## CUEROS Y PIELES

Al comenzar la semana en curso los precios en los mercados nacionales de cueros y pieles giraban en torno a los que a continuación se indican:

Madrid.—Piel de lanar merinas, de 9 a 11 pesetas el kilo por kilo canal; entrefinas, de 9 a 10; bastas, de 9 a 10; chivos, de 6 a 6'50; cabra, a 5-6. Cueros de vacuno, hasta de 8 kilogramos, a 40-44 pesetas kilo (cuero sangre); de 8 a 18, a 25-29 pesetas; de 18 a 35, a 21-23 pesetas; de más de 35 kilos, a 18-20 pesetas.

Barcelona.—En lanar, segureños y entrefinos, a 9-10 pesetas el kilo; corderos de León, a 8-9 pesetas. Cueros de terneras del país, hasta de 12 kilogramos, a 38-39 pesetas el kilo; de 12 a 16 kilos, de 32 a 33; de 16 a 30, a 28-30 pesetas; terneras gallegas y otras, hasta de 12 kilogramos, a 29 pesetas; hasta de 16 kilos, a 23-25 pesetas; de 16 en adelante, a 21-23 pesetas; de bueyes y vacas, hasta de 35 kilos, a 20-22 pesetas.

Valencia.—Piel de merinas, de 9 a 12 pesetas kilo; andaluzas, a 8-10; cor-

deros entrefinos, a 8'50; de chivos, a 6 6'50; de ovejas, a 6'50-7, de cabras, a 4. Cueros de vacuno, hasta de 18'5 kilos de peso, a 29 pesetas el kilo; de 19 a 25 kilos, a 23 pesetas; de más de 25 kilos, a 19.

## VINO

Confirmamos hoy la impresión adelantada en nuestro último número acerca de la contención de la corriente alcista que venía produciéndose con inusitada y espectacular alegría en el mercado del vino. Según los últimos informes recibidos de Alcázar de San Juan, desde las 25'50 pesetas grado y hectólitro que llegó a pagarse, ha descendido a 23'75. A este precio han salido algunas partidas, pero rápidamente a vuelto a entonarse algo, y puede decirse que al comenzar la semana las cotizaciones giraban en torno a 24 pesetas. Hay quien sospecha que ese retroceso momentáneo obedece a manejos de la especulación, la cual no tiene inconveniente en «largar» unos cuantos foudres a precios más bajos que los que en realidad rigen para provocar una sensación de baja, aunque la jugada cueste unos miles de duros. El caso es que en esta ocasión la posesión no se ha impresionado y ha mantenido sus posiciones, por lo cual se halla el mercado en fase de recuperación después del breve colapso sufrido. Lo mismo que cuando en abril se trató de armar un caramillo a propósito de las supuestas y graves heladas—contra lo cual opusimos nuestras opiniones tranquilizadoras—, ahora ha fracasado la tentativa de derrumbar los precios. Las perspectivas de cosecha no han sufrido alteración fundamental y el volumen de producción quizá se mantenga en tono un poco mayor que el de la anterior, tono que puede aumentar si no se prodigan las lluvias, porque éstas pueden malograr bastante fruto, sobre todo del que descansa sobre la tierra. En cuanto al precio de la uva, la impresión de hoy es que el primer precio andará por 1'80 pesetas el kilo.

## LOS AGRIOS

Siguen activamente los preparativos de exportación y hemos de subrayar el interés que para esta campaña se ha puesto en cuestión tan fundamental como la del embalaje, sobre el que hemos discurrido con frecuencia teniendo en cuenta las observaciones que al respecto se hacían en los mercados consumidores del exterior, relacionando el embalaje español con el de los países competidores. Parece que en las zonas productoras aumenta el movimiento de presuntos compradores, manteniéndose estables los precios que vienen señalándose desde hace varias semanas. Interesa saber que en Italia se han cerrado algunos contratos para mandarinas de la nueva cosecha, a 40-50 liras el kilo; a 75-80 para variedad «Moro»; y a 50-55 para «Sanguina» y «Sanguinella».

Decíamos recientemente que nuestra impresión, por lo que se refiere a la competencia de los países mediterráneos, en particular de los de la parte sur, competencia que fué durísima en la campaña anterior, que difícilmente podría



mantenerse ahora en los mismos términos. Desde Tel-Aviv llega una impresión que confirma nuestro pronóstico. Al parecer el Tesoro israelí no puede acceder al que consiguieron para 1958 59, «pues hay que tener en cuenta—se dice de fuente autorizada en la capital de Israel—que España y Africa del Norte tendrán abundantes cosechas y se verán además favorecidos por la devaluación de sus respectivas monedas».

### LANA

Nada nuevo. Paralización... y depreciación. «A nadie conviene—se nos comunica desde la Mancha—los precios de 35 pesetas para la blanca y de 30 para la negra que son los que teóricamente rigen aquí».

En relación con el mercado exterior, la situación ha dado un cambio. En las subastas celebradas en Melbourne (Australia) las cotizaciones han bajado considerablemente en relación con los niveles anteriores.

### ACEITE

Sigue desarrollándose perfectamente la aceituna y acentuándose la impresión de cosecha extraordinaria. El mercado londinense centra su actividad en el artículo español, sobre todo desde que han sido suprimidos los controles de precios, lo que da lugar a una gran variedad de precios. Los aceites comestibles del 1 por 100 en bidones, giran en torno a 200 libras esterlinas por 1.000 kilogramos.



# Tres mil años después

POR ROMAN ESGOHOTADO

«Hace tres mil años que Grecia distribuyó por Europa una idea del hombre y de la razón, que sigue en pie. Hace dos mil años que Roma regaló a Europa un concepto del Estado, que también sigue en pie. Hubo luego un momento peligroso, pero el Cristianismo realizó una síntesis tan feliz, que de ella nació toda la vida política moderna. Europa —el único Continente que no ha tenido que ser «descubierto»— tiene al aire tanta concentración histórica, que los «adaptadores» no han podido imitar más que ciertas creaciones llamativas. ¿Qué culpa tiene Europa de que sus instituciones sean o dejen de ser una provocación intelectual cuando se las trasplanta con unas manos rudas?... ¡También es casualidad que el derecho, la religión, el poder político, el respeto individual, y tantas y tantas cosas atractivas de Europa, se les indigesten a unos importadores precipitados!...».

Acabo de leer lo que antecede en un gran periódico europeo y español, ABC de Madrid, y ello es parte de una excelente crónica que escribe, desde las viejas tierras borgoñonas que antaño fueron Flandes, Marco Polo, el cual, de regreso de Ginebra —donde no ocurrió nada que valiese un artículo—, recorre Europa, con cierto aire pensativo, estos días de agosto, vísperas de septiembre. Un septiembre que llevará a Kruschew a la dorada Norteamérica. Y que abrirá, en octubre, las puertas de acero de la Rusia roja al presidente yanqui.

En Moscú y en Wáshington —digan lo que digan los portavoces oficiales—, los dos prohombres políticos, representantes de las dos naciones más poderosas de la tierra —según también dicen—, van a tratar de Europa mano a mano. Creo que es la primera vez que ello acontece—que se trata de Europa sin que ella esté presente—, a lo largo de toda la historia del mundo. Y por eso en Europa, estos días de vísperas de otoño, vuelve a estar de moda el viejo tema de la «europeidad». Marco Polo, con mucha maestría, lo toma al vuelo, a su paso por Bruselas. Y a muchos hombres europeos que leemos su crónica se nos entristece un poco más el alma.

Tres mil años después, tras tantos capítulos postreros de injusticia y sangre, Europa se mira al espejo para, casi, no reconocerse. Cuatrocientos treinta y cinco millones de europeos hacen examen de conciencia. De las dos guerras últimas sólo nuestros nacionalismos tuvieron la culpa. Y fué de esas batallas de donde vino todo lo demás: la entrega de media Europa encadenada a Rusia, la pérdida de las colonias, las rebeliones de Asia y Africa, el crecimiento de otros «imperios», como China, India, Rusia, Norteamérica... Y, por fin, ahora, esas conversaciones sobre el futuro de la vieja Europa, madre del Occidente, entre Eisenhower y Kruschew.

«Rivales o aliados, amigos o enemigos, todos esos nuevos imperios—dice Marco Polo—adoptan un aire de «dómine» frente a la Europa de hoy. Nehru, Mao-Tse-Tung, Kruschew o Eisenhower nos dicen a todas horas lo que tenemos o no tenemos que hacer. Digan lo que digan, sin embargo, sólo una cosa nos importa: unir Europa...».

Es verdad. Pero, acaso no lo sepamos hacer nunca.

# HISTORIAS DE PATATAS

Por RAFAEL GARCIA SERRANO

Una patata es siempre importante. Una patata puede parecer nada; realmente tiene una fuerte valoración física, metafísica y económica. Se lucha por las patatas y ellas, con el garbanzo, dan la medida de una actitud humana. Patatas y garbanzos, en suculente escuadra, son la célula del cocido: «Te juego el cocido» o «No me juego el cocido», son dos frases que definen perfectamente a un hombre, porque la salsa de ese cocido se condimenta a base de una especia llamada honor.

Las patatas constituyen el escalón básico de un vasto plan alimenticio—y en esto no entra para nada el parecer médico— y al mismo tiempo son los paineles que señalan una alta cima en orden a la gastronomía, que es la transformación en arte de una simple, elemental y hasta grosera necesidad de los hombres. Las patatas en torno a un pollo llegan a la excelsitud e inutilidad de lo más refinadamente barroco. Esas mismas patatas, viudas, calientes y reconfortantes, o aliñadas con aceite, sal y vinagre, son, con frecuencia, el sólido cimiento que garantiza la esperanza, el trincherón donde uno se acomoda para «ir tirando», a la caza de mejores días.

Con las patatas, americanas, pasa lo mismo que con las Américas. Las patatas las descubren, las catan y las importan los Conquistadores de Perú y de Chile; cuando en España ya estamos casi hartos de «papas», las comienzan a saborear los europeos, y principalmente los franceses. De modo y manera que Parmentier es el que las universaliza, bautizando una crema inmortal que produjo angustia a un distinguido escritor, el cual habiendo solicitado «créma parmentiere», dijo al ver el puré de patatas que le servía el camarero: «Eh, oiga, que yo pedí otra cosa». Del mismo modo, América se llama así a causa del golfante avisgado que fué Vespucio, y no Isabela o Colombia o Hispaniola. Los tremendos sujetos inventores de la leyenda negra siempre nos están echando

en cara el que nuestros Conquistadores se trajesen el oro de América —¿y qué iban a hacer, dejarlo allí?—, pero en cambio no nos bendicen por lo de las patatas, ni siquiera teniendo en cuenta que el valor presente de una sólo cosecha mundial de patatas es superior al de todos los terosos de los Incas. Y esto va dicho de acuerdo con su valoración monetaria en divisa fuerte, nada de simbolismos ni garambainas.

Personalmente no me entusiasman demasiado las patatas, como no lleven bacalao, algún picadillo de carne o bien mucho pimiento, pero les estoy muy agradecido, ya que una vez gané unas pesetas con un artículo que se titulaba «Hay patatas como rosas», y eso nunca se olvida, sobre todo teniendo en cuenta que aquel premio lo cobré un verano, entre los veinte y los treinta años, la florida década, solterito y en Madrid. Aquello que exclama Falstaff: «¡Ojalá lluevan patatas del cielo!», me sucedió a mí, que me llovieron del cielo aquellas patatas, aquellas pesetas y aquel verano.

De manera que por motivos sentimentales uno siempre está dispuesto a supervalorar estos deliciosos tubérculos que merecieron aquel cumplido elogio de Parmentier: «El reino vegetal no nos ofrece alimento alguno más sano, más barato y más fácil de obtener que la patata», aunque esta supervaloración tenga sus naturales límites.

Claro es que el caso de las patatas fritas a la inglesa es otro. En una cafetería próxima al Pilar de Zaragoza, hace unos días ví entrar a tres turistas francesas gentil y bonitamente escalonadas entre los diecisiete y los veinte añitos. Fidieron una bolsa de patatas fritas a la inglesa, de un tamaño de algo más de un palmo. Fueron a catarlas, pero con cartesiana y burguesa prudencia, preguntaron: «¿Qué vale este paquete?» «Sesenta pesetas», fué la homicida respuesta.

¿Son de oro las patatas fritas a la inglesa? ¿Había resucitado mercantilmente Agustina de Aragón? ¿No están liquidadas las viejas rencillas? ¿Los antiguos rencores nacionalistas resurgían en un mundo que camina hacia los superestados? Me gustaría saberlo, porque en estos pequeños detalles—pequeños, así, a simple vista—radica el secreto de la vida.

# La dudosa infalibilidad de los refranes

Existe gente, mucha gente, demasiada gente, más de lo que convendría al bien común, que basa su vida, su felicidad, sus juicios sobre el prójimo y aún se aventuran a formular vaticinios de las situaciones, en la infalibilidad de los refranes. Creo, sinceramente, que esto constituye un error lamentable.

Hay algunos refranes, que bien pudiéramos llamar de menor cuantía, que no son más que frases y dichos populares, más o menos afortunados y gráficos, más o menos acertados o descalabrados, pero sin trascendencia de ninguna clase; mas existen en cambio, otros, los cuales tienen nada menos que la pretensión de poner el dedo en la llaga y que sumen a la gente sencilla, de buena fe, en un clima de incredulidad y escepticismo pernicioso a todas luces, por lo que tiene de nocivo para la felicidad humana, que es, en resumidas cuentas, lo que propone toda filosofía juzgando anticipadamente las situaciones y actos de la vida, evitando por los medios a su alcance que nos coja desprevenidos sus posibles reacciones.

Vamos, pues, a entresacar aquí tres de ellos, los más característicos de entre esta especie a la que nos estamos refiriendo.

## «PIENSA MAL Y ACERTARAS»

¿No les parece demasiado jactancioso tan categórico vaticinio? Muchas, innumerables veces, pensando bien se acierta plenamente. Luego ¿qué ha querido precisar el autor de la

referida frase? No hay duda que, como en alguno de nuestros modernos «slogans», tanto se ha querido constreñir la oración que el concepto ha quedado fuera de la síntesis. Aquilatando mucho el juicio, hilando con una delgadez extremada, parece que se entrevé la siguiente recomendación: «Amigo mío; cúrese en salud, poniéndose en el peor de los casos. De esta manera nada le vendrá cuesta arriba y acertará usted en cuanto a su felicidad se refiere».

Así que este refrán no nos sirve. Archivémoslo y vamos con el siguiente.

## «NO HAY BIEN NI MAL QUE CIEN AÑOS DURE»

Yo creo que sí. Que existen bastantes bienes y males tan antiguos como la misma humanidad. Recapacite el lector y a poco trabajo se encontrará con varios capaces de echar por tierra el vanidoso enunciado.

Los refranes suelen pasar de generación en generación a viva voz, sin que nadie se preocupe de la restauración de los estragos que el tiempo haya podido ocasionar en su estructura. El tiempo es tan vandálico que el más bello monumento arquitectónico lo deja reducido en un informe montón de pedruscos. ¿A qué extrañarnos de que al referido refrán se le haya caído algo que completara, sin lugar a discusión, su verdadero sentido? ¿No será el pronombre personal «Nos» el desprendido de su arquitectura? Probemos: «No hay bien ni mal que cien años «nos» dure». Ahora queda mejor; pero lo que

no dura cien años no es el bien ni el mal, sino nosotros.

Así que vamos con el tercero.

### «MAS VALE LO MALO CONOCIDO QUE LO BUENO POR CONOCER»

He aquí el tercer refrán tan impreciso, como los anteriores, pero más cínico que ellos. Si fuera eso cierto, ¡qué gran desaliento para la humanidad! Pero no. Lo bueno es siempre bueno, en presente, pretérito y futuro. Lo bueno es inmanente, inalterable. En el momento que sufra la más pequeña alteración dejará de ser bueno. Así, que lo bueno siempre vale más

que lo malo, como el café vale más que la malta. Podrá no convenirnos de la misma manera que muchas veces el médico nos recomienda malta y no café. Lo cual no quiere decir que éste sea, como infusión, peor que aquella, sino que a nuestro organismo no le conviene. De lo cual se deduce que el refrán debe ser de la siguiente manera: «Más «nos» vale, o nos conviene, lo malo conocido que lo bueno por conocer».

Muchos ejemplos podría poner para defender mis asertos, mas yo creo que los ejemplos, en ocasiones, deben ser personales e íntimos.

Por Juan Fernández Pedrosa



## -- AMENIDADES --

### NIÑA MODERNA EJEMPLAR

He aquí la oración de una niña moderna de pocos años. Cecil B. De Mille, el famoso realizador de films de Hollywood, según él mismo nos lo cuenta, sorprendió una noche a su hijita, de pocos años, rezando sus últimas oraciones al pie de la cama. Y una vez terminada su oración, vió con asombro que la pequeña decía en alta voz: «Padre Celestial. aquí Cecilia De Mille, que os habla desde Hollywood, y que os dá las buenas noches».

### LITERATURA DE EVASION

Sabido es que está de moda la literatura denominada «de evasión».

He aquí un párrafo de un libro reciente:

«Quisiera volar como un grano de polvo que se lleva el viento; quisiera ser como una gota de agua que se halla sobre la cresta de las olas del mar; quisiera filtrarme por las paredes como una sombra».

La fecha dice: Penal de Ocaña, julio 1958.

# Parece seguro que se construirá el gasoducto Sahara-Europa occidental a través de España

## La obra costará entre cuatrocientos cincuenta y quinientos millones de dólares

Se encuentra en España el famoso submarinista francés comandante Cousteau autor de aquella inolvidable película que se llamó «El mundo del Silencio».

Cousteau viene a nuestro país para arreglar en centros oficiales todo lo concerniente a la construcción del gasoducto que desde el Sahara francés transportaría la fabulosa riqueza en gas allí descubierta a la Europea occidental, a través del Mediterráneo y de España. La realización de este proyecto su pondrá una revolución industrial en muchas naciones, puesto que se podrían cubrir muchos déficits en energía hoy existentes y a precios mucho más baratos. En España, por ejemplo, se podría vender el metro cúbico de gas a unos cuarenta céntimos, este es, la mitad aproximadamente de la tarifa actual.

Parece que Cousteau comenzará inmediatamente un crucero por los lugares a que afecta el plan, en el que es muy probable que le acompañe el ministro español de Obras Públicas, para estudiar la puesta en marcha del proyecto cuyo coste total se calcula entre los cuatrocientos cincuenta y los quinientos millones de dólares.

A pesar de tan elevado coste, el gasoducto parece la solución más económica. El transporte marítimo sería muy complejo y también costosísimo,

porque el gas natural no es prácticamente transportable en la forma en que se obtiene en los yacimientos. Habría que convertir el metano en líquido y embarcarlo, dentro de envases especiales y muy caros, en buques-tanques contruidos al efecto que reciben el nombre de «metaneros», para después convertirlo de nuevo en gas. Todo esto, aparte de ser más costoso, implicaría una serie de dificultades técnicas hoy casi insalvables.

Hay unanimidad en considerar como solución idónea la construcción de un gasoducto por donde el gas natural pueda ser transportado directamente a su punto de destino. En lo que no hay tanta unanimidad es en la ruta a seguir por el mismo.

Para el ingeniero francés señor Le-maire, la trayectoria idónea es una conducción africana hasta el Estrecho de Gibraltar, cruzar éste con un tendido submarino hasta Algeciras, desde donde el gasoducto atravesaría España prácticamente en línea recta a Barcelona y de aquí a la frontera. En este trayecto peninsular se construirían dos ramales a Madrid y Valencia, para asegurar el consumo en estos puntos.

El ingeniero español señor Candeira, jefe del Sindicato de Agua, Gas y Electricidad, propugna la solución Cartagena o sea trayectoria terrestre africana hasta Mostaganem, cerca de

Orán, construcción submarina de aquí a Cartagena y de este punto por tierra a Barcelona. Las ventajas que indica son no llevar el gasoducto a territorio marroquí, y en consecuencia no implicar en el proyecto a otro Estado soberano, y que el recorrido total se acorta notablemente, aunque el tramo submarino sea más largo. Una variante de esta solución es hacer el tramo submarino de Orán a Almería.

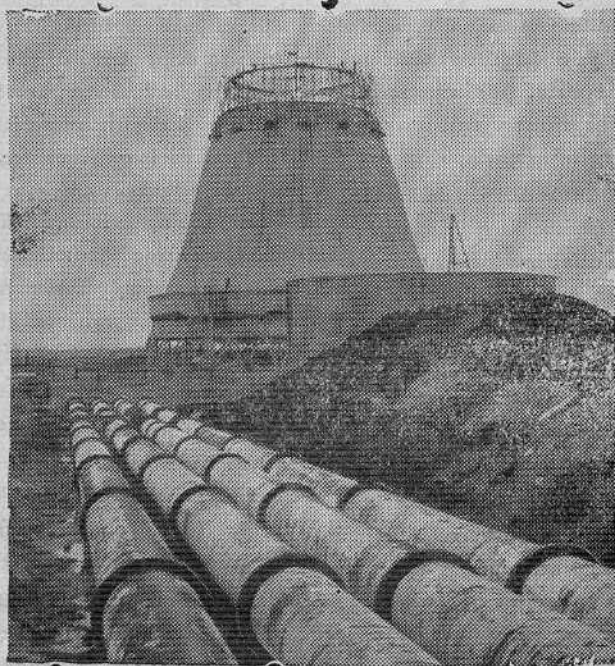
Una vez traspasada la frontera franco-española, el gas sería recogido en depósitos apropiados, naturales o artificiales, para distribuirlo no sólo en Francia, sino también en Alemania, Bélgica, Holanda, Luxemburgo, Inglaterra, Dinamarca, etc.

Como existe otro proyecto anterior a la construcción de un ferrocarril submarino en el Estrecho de Gibraltar, el señor Lemaire opina que se podría

aprovechar un túnel submarino que se practique para dicho ferrocarril para la conducción del gas. Si esta conducción fuera de gran diámetro, Europa podría recibir a través de ella veinte millones de metros cúbicos, de gas natural al día. Si tenemos en cuenta que el consumo anual de gas en España apenas rebasa los ciento cincuenta millones de metros cúbicos, en ocho días el gasoducto suministraría a nuestro país gas para un año. Esto dará idea de la envergadura del proyecto y trascendencia que puede tener la economía de toda la Europa occidental. La apertura del mencionado ferrocarril submarino podría a disposición de Europa otras muchas riquezas naturales de Africa todavía sin explotar.

Vicente PIERRO,

(Es una exclusiva Arpe.—Prohibida la reproducción.)





# CONOZCA A SUS AMIGOS

## La forma de las uñas revela el temperamento

¿Ha notado Vd. que las personas enfermas rara vez poseen bonitas uñas? En efecto, nuestras uñas revelan el estado de nuestro organismo. Una uña saludable es dura, lisa y brillante, de un color rosa claro. En las personas de edad, son más quebradizas, y a menudo aparecen rayadas por estrías longitudinales, que son signo de envejecimiento.

Cada uno de los aspectos de sus uñas tiene una significación precisa. El médico, al examinar la mano de un enfermo, saca frecuentemente de las uñas las indicaciones que confirman su diagnóstico.

La forma de las uñas puede incluso orientar sobre la salud física y psíquica de una persona.

Unas uñas estrechas indican una fuerza nerviosa superior a la potencia muscular, lo que a menudo se traduce en una susceptibilidad exagerada.

Las uñas cuadradas, por el contrario pertenecen a las personas de acción y equilibradas, robustas.

Una uña que por propia naturaleza tenga forma almendrada, indica a la vez la fragilidad pulmonar y la dulzura de carácter.

Las uñas triangulares revelan desequilibrio y, posiblemente, un carácter difícil.

Los individuos materialistas y vulgares tienen frecuentemente uñas muy cortas (no se trata aquí, naturalmente

de su tamaño, que puede ser modificado a voluntad, sino de su inserción sobre los dedos). Por el contrario, las personas de espíritu elevado tienen uñas largas, que ocupan más de la mitad de la última falange.

### LAS UÑAS DURAS SON SIGNO DE SALUD

Tan pronto como Vd. se enferma, sus uñas se reblandecen. Habrá podido observarlo Vd. mismo; después de una enfermedad, hasta de unas simple gripe, las uñas son blandas y quebradizas.

Las estrías a lo largo, que son normales en los ancianos no lo son en los jóvenes, ni tampoco en las personas de edad madura. Toda deformación de la uña que no sea debida a una herida o a un golpe es signo de perturbación orgánica; si ve Vd. que sus uñas se estropean sin razón evidente, será preciso que vigile su salud.

Con mucha frecuencia, la causa es de orden alimenticio; el régimen que Vd. sigue está mal adaptado a su temperamento. Pero puede tratarse también de un exceso de trabajo. Repose, duerma Vd. más y todo se arreglará.

La forma de sus uñas vuelve a ser normal tan pronto como la salud mejora. Una persona que ha estado enferma puede observar su convalecencia mirando la parte deformada de sus uñas, que avanza poco a poco hacia las puntas de las mismas.

## EL COLOR DE LAS UÑAS REVELA EL DE LA SANGRE

El color rosado de las uñas es debido a la transparencia de la queratina (la materia córnea que la forma), que deja ver la fina red sanguínea subyacente. Este color, pues, puede también dar indicaciones sobre el estado de su salud. Si tiene Vd. uñas pálidas es que está anémico. Tome fortificantes y una alimentación reconstituyente. Pasee con preferencia al aire libre. Si, por el contrario, sus uñas presentan un color muy subido, pueden ser síntoma de un hígado que funciona mal.

Cuando aparecen salpicadas de manchas blancas, es que está Vd. desmineralizado. Suprima entonces toda acidez: frutos ácidos, limones, naranjas, acedera, tomates, ruibarbo y, legumbres crudas: sobre todo zanahorias.

## LO QUE REVELA EL BLANCO DE LAS UÑAS

El blanco de las uñas, esto es, la

franja blanquecina en el nacimiento de las mismas, revelan una salud excelente cuando aparecen en los diez dedos: cuanto más grandes sean, mayor fuerza y vitalidad denotan. En cambio, la ausencia total de las mismas es señal de mala salud.

El blanco de las uñas está normalmente más desarrollado en la mano derecha que en la izquierda, es mayor también en el pulgar y en el índice por ser estos dos dedos los más hábiles y los más frecuentemente utilizados mientras que los otros actúan como simples auxiliares.

Si no tuviera Vd. el blanco de las uñas más que en esos dos dedos, no por eso significaría que está Vd. enfermo, pero sí que todo esfuerzo que superara su ritmo habitual será realizado en detrimento de su salud.

R. DUON

(Es un servicio ARPE, en exclusiva para nuestra revista).



## HORA DEL MEDICO

## LOS MATRIMONIOS CONSANGUINEOS

Por el Doctor FERNAN PEREZ

Hace tiempo se admitía que los matrimonios consanguíneos daban lugar en los descendientes a un cierto número de daños, tales como el labio leporino, sordomudez, deficiencias mentales, etc., pero hoy se sabe perfectamente que los matrimonios consanguíneos se limitan a sumar las cualidades o defectos de los progenitores. No siendo por tanto, un peligro para la descendencia sino cuando los contribuyentes tienen taras análogas, y si los dos son débiles, nerviosos o, por el contrario, padeciendo los dos una cualquiera de las formas de artrismo, tales como obesidad, reumatismo, gota, asma, etc., o alguna enfermedad del corazón; pero, suponiendo que la madre que ha tenido la atención de consultarnos sobre el caso de una hija cuya enamorada de un primo hermano, se quedará muy satisfecha con esta síntesis, voy a serle algo más explícito para su satisfacción y efectos consiguientes.

Sin tratar de ofender a nadie, podemos echar una mirada a la zoología y todos sabemos que los ganaderos, especialmente los criadores de caballos de carreras, favorecen la unión entre animales próximos parientes para conseguir, como lo logran, ejemplares selectos, y estos ganaderos no persisti-

rían en sus técnicas si comprobaran que eran peligrosas o perjudiciales; pero refiriéndonos a la raza humana podemos decir que si aceptásemos el criterio zootécnico, los matrimonios consanguíneos deberían ser no sólo autorizados, sino fomentados, para perfeccionar la descendencia. Recordemos que incluso entre los Faraones, según afirma el doctor Apert, se casaban voluntariamente no sólo, los primos hermanos, sino incluso los hermanos entre sí. Pero estas viejas costumbres no podemos ni debemos aceptarlas, ni en parte ni en su totalidad. Recordemos que en la especie humana los matrimonios consanguíneos no se conciertan con el decidido propósito de perfeccionar la descendencia, sino que, en ocasiones, aparte aquellos casos en que juega papel importante un gran amor, verdadero, son otros intereses, los materiales o económicos, los que orienten estas decisiones.

Sabemos que la consanguinidad es susceptible de conservar las buenas cualidades de la familia; pero también transmitirán las taras latentes, a veces heredadas de lejanos antepasados y que lo ignoraban por completo, ya que según las leyes de Mendel, una tara puede saltar hasta la segunda o tercera generación sin manifestarse en las

intermedias. Hay enfermedades familiares, como la hemofilia, que se transmiten casi indefectiblemente de padres a hijos o a nietos o biznietos, de igual manera que hay familias de sordomudos que siempre sentirán la amenaza de sus hijos nacidos con el mismo defecto. Los médicos de Finisterre hablan de dos islas, en una de las cuales los habitantes son fuertes y sanos, y los de la otra son alcohólicos o débiles. Los matrimonios consanguíneos, entre los habitantes de la primera, no tienen descendencia tarada, sino sana, mientras que en la otra todos tienen hijos defectuosos.

Podemos resumir el problema diciendo que los matrimonios consanguíneos transmiten, acrecentadas, a sus descendientes las buenas cualidades físicas de los padres, pero también pueden transmitir los defectos. Pero cuando los novios parientes, incluso primos hermanos, gozan de buena salud, no hay que temer, y no tenemos el derecho a impedir su matrimonio. Y lo mismo puede decirse entre los matrimonios entre tío y sobrina o entre tía y sobrino. Indiquemos que los hijos padecerán una tendencia mayor a heredar defectos de sus padres cuan-

do la diferencia de edad entre ellos sea muy considerable.

En todo caso, sería interesante recomendar el exámen prenupcial de los dos parientes. El médico, en este caso, conoedor de la familia de los dos, es el único realmente autorizado para permitir o prohibir un matrimonio consanguíneo, especialmente en el ambiente rural. Pero sobre todos los consejos facultativos triunfarán el amor verdadero y hasta a veces los intereses materiales que pueden beneficiarse o perjudicarse.

Hay otros intereses más altos, que son los de orden moral, y en este aspecto tenemos a la vista el discurso pronunciado por Su Santidad el Papa Pío XII el día 7 de septiembre de 1953 a los miembros del I Symposium Internacional de Genética Médica, celebrado en el Instituto Mendel, bajo la presidencia del profesor Luigi Gedda, y en él, con su alta sabiduría, Su Santidad Pío XII termina diciendo: «Puede vuestra ciencia encontrar en la moralidad pública y en el orden social un apoyo firme cuando se trata de la vida matrimonial del hombre sano y normal para poder desarrollarse libremente según las leyes que el Creador quiso escribir sobre el corazón humano».

# CUIDANDO A SU CAN SE CUIDA VD. MISMO

## EL ESTIO, TEMPORADA DE PULGAS PARA EL HERMANO PERRO

Todos los perros y gatos están expuestos a tener parásitos, que lo pasan engrande al abrigo de sus pelambreras.

Estos parásitos externos pueden ser pulgas, garrapatas, piojos y otras maravillas de la naturaleza. Atraídos por el olor, el calor y las diversas secreciones de la piel canina o felina, se encuentran entre sus pelos más a gusto que ingleses en la Costa Brava y pican a los animales.

Los perros y los gatos, irritados por las picaduras, tratan de librarse de sus huéspedes, rescándose o frotándose contra los muebles, las paredes o los objetos que encuentran a su alcance.

## GUERRA A LOS PARASITOS

Con frecuencia se oye de-

cir que es natural que los animales tengan pulgas. Esto no es cierto y el animal sufre siempre por ello. Un perro o un gato cubiertos de parásitos no tienen nunca una salud perfecta. Su palaje deslucido, frecuentemente tiene lesiones cutáneas producidas por las picaduras o por rasarse.

Los parásitos representan otro peligro; pueden provocar enfermedades internas, a veces muy graves: la ictericia, la piroplasmosis (infección del hígado) son frecuentemente provocadas por picaduras. En estos casos, los parásitos externos desempeñan el papel de agentes intermediarios portadores de gérmenes. Y estos gérmenes pueden afectar por contagio tanto al hombre como al animal.

Es, pues, indispensable combatir los parásitos. Hasta un perro que no entre nunca

en la casa—el perro de caza, el perro de guarda—deben ser desembarazados de sus pulgas, garrapatas, etc.

#### NADA DE CEPILLOS DE NYLON..

Un animal cuidado con limpieza no atrapa parásitos. Si los tiene, he aquí como debe procederse para librarse de ellos.

Sobre todo no emplee Vd. nunca un material irritante, capaz de producir raspaduras como, por ejemplo, cepillos o peines de nylon. Tampoco bañe Vd. al animal con soluciones más o menos cáusticas, podría dar lugar a la formación de llagas y los perros y gatos correrían el peligro de intoxicarse al lamer los líquidos antiparasitarios, peligrosos para la mucosa intestinal.

En tales casos, aconseja-

mos sencillamente lociones suaves por todo el cuerpo, con agua tibia ligeramente jabonosa o una solución también tibia de sulfurina, al 2 por 100; después de las lociones debe secarse la superficie de la piel, sin frotar con toallas calientes.

Cuando un animal ha sido infectado por los parásitos, hay que estar dispuestos a aplicarle un tratamiento regular durante algunos días. Algunas veces, conviene también practicar un esquila general de todo el cuerpo del animal afectado.

La desinfección completa de la cama o del almohadón en que acostumbre a reposar el animal es indispensable, así como el aislamiento momentáneo de otros perros y gatos.

*I. P. L.*

(Es un servicio ARPE en exclusiva para nuestra revista).



## COLOMBICULTURA DEPORTIVA

# El palomo deportivo, precisa de extremos cuidados y auténtica preparación, para dar el fruto deseado

POR ALBERTO AMOROS

La Colombicultura deportiva tiene también, como todo deporte su aprendizaje, su enseñanza y su experiencia. No basta con tener el palomo solo, sin hembra en su departamento de la garita, y soltarle cuando haya «suelta» y listo, ¡a encerrar la misma y cosechar triunfos! Esto en sí, es un espejismo, de fatales consecuencias, para el colombicultor deportivo. Hemos presenciado concursos deportivos de envergadura, y en ellos, tal o cual colombicultor, sintió deseos de adquirir un determinado palomo de relevantes aptitudes y bien clasificado en dicho concurso. Efectuada la compra, el palomo ingresa en su nuevo palomar, pasa a su departamento y previa enseñanza al mismo, a la suelta se ha dicho, y ese animal, en otras manos distintas, empieza haciendo honor a su clase y categoría y termina por ser un vulgar ejemplar; ¿a qué se debe esto? Entra la desesperación en su propietario, que se gastó dos mil o tres mil pesetas en él y nada halagüeño consigue.

Debe tenerse en cuenta, que cada palomo, tiene su forma de ser y sentir. Al encerrarse una suelta en su propio departamento de la garita ad-hoc, unos precisan de tenerla unos minutos dentro, rozarla, acariciarla con sus arrullos; otros por el contrario con unos instantes basta y aquí es donde entra la agudeza y el estudio de

la psicología del animal, por parte de su propietario, y por tanto una de las causas de que el palomo, al ser soltado al día siguiente (otro error), quede re-querido en su palomar, no salte del mismo con alegría, y sí en cambio, se dedique a buscar por dentro y fuera de su departamento la «suelta» que el día anterior encerró. Es siempre aconsejable que el palomo que cierra una suelta, no debe volverse a soltar al día siguiente en busca de otra, sino hacerlo a la caída de la tarde y cuando vuelen el menor número de palomos posibles; en una palabra, darle unos ligeros vuelos, para que el animal pierda el «sentido» de la «suelta» que el día anterior encerró y más aún, si es un palomo de mucho conocimiento.

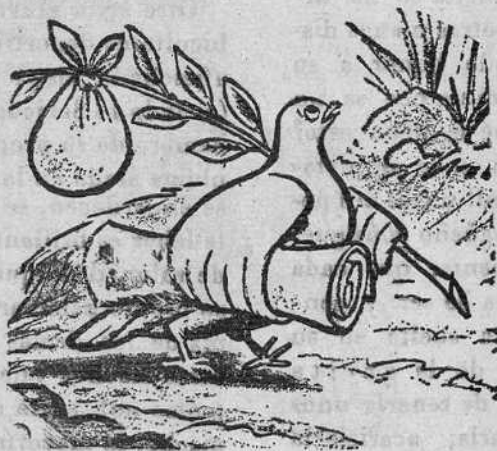
Otro error grave en muchos colombicultores deportivos, es cuando otro aficionado visita su palomar, soltar (cuando la Sociedad lo permita), una hembra de su propio palomar, con la pluma atada en la cola. Los palomos, se enardecen, se récalientan y en sí la labor es brillante pero falsa, carece de valer, dado que esa «suelta» va a su propio palomar, revoltosa por encima de los demás departamentos, de otros machos encerrados y al final, ¡cómo no!, entra en el de tal o cual macho, la mayoría de las veces, elegido, por la afinidad de pluma. Esto es herir la preparación de un palomo deportivo.

Otro error es el soltar con pluma en la cola atada, a hembra de color blanco, gavinias o similares. Esto es un gravísimo error, para el colombicultor, que a veces, falto de «sueitas», piensa, que por una vez, quién lo va a saber..., pero el palomo sí se entera, ¡y mucho!

La alimentación, la clase de comida que le dé, las horas de las mismas, todo son factores influyentes en el rendimiento del animal, cuyo único instinto al actuar, es el celo por la falta de hembra. Que el se la tiene que apropiarse y buscar.

Otro error es el soltar palomos a la «pica» (pelea), con otros, cuando está en la muda y sobre todo cuando está pendiente de mudar la última pluma del vuelo (ala) conocida en el argot colombófilo, con el nombre de «cavèra». Esta nueva pluma naciente y fruto del fenómeno de la muda, está tierna y el animal, al pegar con el vuelo a la suelta y tratar con él de defenderla

del ataque de los demás palomos, está en peligro de reventarseles, sangrar y así se estropea un palomo, por culpa de las manos de su propio dueño, ya que en sí, la muda, es una de las cuestiones más delicadas de un palomo deportivo e incluso mensajero, y en ello tiene que tener su atención el colombicultor, al igual que, como antes indico, el color de la pluma de la «suelta», qué clase de «suelta» vuela, evitar soltar los machos con palomas que estén enseñadas, con exceso de celo en éstas y así seguiría enumerando muchos más casos, que llevan a convertir en vulgar, un palomo, que en otras manos, era admiración y llegado ese caso podemos pensar: ¿Le damos nosotros el mismo cuidado, trato y preparación que su anterior propietario? Y la respuesta a nuestro pensamiento, nos dá la solución del porqué del escaso rendimiento.





# SOR MARIA LUISA NO PUEDE LLORAR

POR JAVIER M.<sup>a</sup> ECHENIQUE

Empiezo por pedir perdón a Sor María Luisa. Sin pedirle permiso alguno le he cambiado el nombre. No se llama así; pero yo sé que si hubiera escrito en esta cuartilla para la publicidad el hermoso nombre que escogió cuando se consagró al Señor ella se hubiera ruborizado superlativamente. Por eso quedamos en que Sor María Luisa no es Sor María Luisa.

La buena religiosa ahora no puede vivir con su Comunidad. Un día llegó la enfermedad, de puntillas, hasta la celda de Sor María Luisa. Primero fue una fiebre cilla sin importancia; después se sentía floja y débil al hacer los oficios; más tarde, no podía dormir, ni comer, ni casi sonreír en la recreación. Hasta que, por último, el médico dispuso que Sor María Luisa había de salir del convento para buscar la salud o siquiera mantener la esperanza en la cama de un sanatorio.

Pero Dios es muy bueno. Y Sor María Luisa que, arropada en una manta, temblorosa y febril, se despidió, con los ojos llorosos, de la celda, de la mesa del refectorio, del patio de recreo y del asiento del coro, no se encontró tan sola como esperaba en el sanatorio. Había allí otra monjita enferma. Las pusieron juntas y las dos religiosas han constituido una comunidad de bolsillo, extraña, original y, desde luego, totalmente desconocida por los canonistas. Comunidad de dos, sin superiora, sin súbditos, con dos reglas diferentes..., pero, en última instancia, con eso que es lo más importante para que haya una comunidad: con un solo corazón. La otra religiosa ya era enferma misionera, y cuando llegó Sor María Luisa aprendió de labios de su compañera un hermoso camino para seguir sirviendo a Nuestro Señor. Ahora, las dos, juntas en la enfermedad, en el dolor, en los días largos e interminables, en las noches inacabables, viven felices en medio de tanta pena.

Sor María Luisa ha aprendido una hermosa lección en el sanatorio: ha aprendido a no llorar. Antes por cualquier cosa—un dolor, una reprensión, una pena—Sor María Luisa se echaba a llorar. Ahora en cambio, no puede hacerlo. Se guarda las lágrimas con gran esfuerzo en el fondo mismo de su propio corazón. Ella misma nos lo escribe, aludiendo a la hermosa lección que le ha enseñado su compañera: «Lo pasamos muy bien las dos. Nos queremos como hermanas; rezamos, reímos, cantamos, pero mi compañera no me deja llorar, porque dice que los enfermos misioneros no lloran...».

Los enfermos misioneros no lloran. Se guardan las lágrimas, las penas, las quejas en el propio corazón. Y así, en la noche, cuando la enfermedad da una tregua al sueño, vienen los ángeles de las Misiones y van recogiendo las perlas de las lágrimas contenidas. Después levantan el vuelo silenciosamente, y, a la madrugada, cuando ya se han quedado pálidas las estrellas las lágrimas de los enfermos misioneros son perlas de bendición, de gracia y de conversión en las frentes de los misioneros, de las misioneras y de los pobres infieles.

# TEORIA DEL ACCIDENTE LABORAL

Por FELIPE MELLIZO

Tres aspectos consideran los técnicos en el estudio de los accidentes de trabajo: el *riesgo*, la *gravedad* y la *propensión*. El primero analiza las condiciones intrínsecas del trabajo, que le hacen más o menos peligroso; el segundo, los resultados del accidente, calibrados no desde el punto de vista médico, sino desde el industrial, esto es, midiendo la relación existente entre el tiempo perdido por el trabajador accidentado y el tiempo total de trabajo del taller; el tercer aspecto, la *propensión*, estudia el lado psicológico, o mejor dicho, psicomotor del problema, en cada caso particular. Al parecer, puede anunciarse como postulado evidéntísimo, el axioma de que «un obrero es tanto más propenso a sufrir un accidente, cuantos más accidentes ha sufrido antes». Es una cosa curiosa, pero cierta.

El accidente de trabajo es la consecuencia de un viejo conflicto: el existente entre el hombre y la técnica. Es esta—como decía Ortega en una bella «meditación»—instrumento creado por el hombre para realizar su proyecto vital, acoplamiento—digo yo—del ser humano a la naturaleza, que no reacción frente a lo natural, aunque así lo parezca a simple vista.

Pero ocurre que, en ocasiones, la técnica se convierte en instrumento excesivo, en frío «mecano» incansable. El hombre sigue sometido a la acción de las fuerzas vitales, al influjo de la pasión, del miedo, y—también la máquina, pero de otra forma—del frío, el calor e incluso el hambre. Ocurre entonces que la creación del hombre, el medio técnico, con ser menos perfecto que la criatura humana, se alza con momentánea ventaja sobre ésta, y el hombre se derrumba, prendido en un resorte que no hay quien detenga. El descuido, la imprevisión, la falta de atención o de habilidad, son, en el fondo, virtudes humanas que el «robot» desconoce, y de las que el «robot» se aprovecha, porque no sueña ni espera.

Un técnico en cuestiones laborales, el doctor Ritzmann, clasificó los accidentes de trabajo en dos grupos «madre», según los motivos les ocasionaban. Eran estos, primero las imperfecciones técnicas y materiales del trabajo—iluminación escasa, falta de dispositivos protectores, distribución defectuosa de las pausas, insuficiencia de las he-

ramientas, etc.—y, segundo, las imperfecciones del personal, muchísimo más importantes y difíciles de corregir, ya que el corazón humano no se cambia así como así, añadiéndole un par de tuercas.

Según Ritzmann, el 70 por 100 de los accidentes se deben a este segundo tipo de motivos. Dos psicólogos famosos, Farmer y Chambers, inventaron aquello de la «coordinación estetokinética», definida por la reacción ante las pruebas sesomotoras, y llegaron a dar una explicación de los accidentes puramente psicofisiológicas, soslayando el aspecto técnico. Esto aclara el dramático espectáculo de muchas fábricas en las que podían verse numerosos obreros mutilados por repetidos accidentes, en ocasiones por *el mismo accidente*, como si entre los hombres y la mala suerte se hubiese firmado un amargo pacto. El anteriormente citado Ritzmann descubrió una empresa en la que una cuarta parte de los obreros, era víctima SIEMPRE de las tres cuartas partes de los accidentes ocurridos.

Existe un equilibrio hombre-máquina, que se consigue por la formación profesional y cultural del trabajador, y la planificación correcta de la técnica. El accidente surge, cuando, de una manera u otra, este equilibrio se rompe. Desnivelando la relación y situando al hombre en condiciones de inferioridad.

Creo yo que para evitar en lo posible estos baches psicológicos interesa aumentar el bagaje cultural del hombre hasta conseguir que su superioridad sobre la máquina se manifieste siempre con seguridad y aplomo. Esta es una condición «humanista» del trabajo, convertido, sino, en descarnado tejemaneje positivista, falto siempre de aliento espiritual.



# No atienda usted exclusivamente a las apariencias

La presentación no debe perjudicar la calidad de los alimentos. - Es imposible pretender que la duración de los productos alimenticios sea eterna. - Prohibición de aditamentos nocivos. En Alemania se dictan leyes para regularizar el uso de determinadas sustancias y para la prohibición de otras

La adición de productos químicos o sustancias alimenticias ha adquirido hoy en día un extraordinario volumen. Sin embargo, métodos científicos de investigación han permitido conocer que muchas mezclas de sustancias químicas, que se consideran inocuas, pueden producir con un uso reiterado, aún también en pequeñas cantidades, evidentes daños.

Es evidente que no debe cometerse la exageración de unirse al coro de aquellos que atribuyen una decadencia de la Humanidad como consecuencia del general empleo de procedimientos químicos de conservación o colorantes en los productos alimenticios, pero, sin embargo, es conveniente realizar una selección entre las citadas sustancias aditivas al objeto de evitar, en lo posible, que pueda ponerse en peligro la salud de la población.

Precisamente todos los países están realizando estudios e investigaciones sobre los peligros que puede suponer una extremada «modernización» de los alimentos y a este respecto es interesante señalar que desde hace unos meses en la República Federal Alemana ha entrado en vigor una nueva ley relativa a productos alimenticios que es el resultado de largos años de investigación. Médicos, químicos especializados en alimentación tuvieron que hacer frente, para vencer la resistencia de la lucha llevada a cabo por la industria de productos alimenticios, si bien una parte de la industria también se mostró favorable. Gran parte de las leyes promulgadas mostrarán su eficacia si las previstas leyes orgánicas ejecutorias se ponen en vigor, según resulta de las consideraciones hechas por el doctor E. Mergenthaler del Instituto Alemán de Investigaciones para los Productos Químicos Alimenticios, de Munich, quien también ha afirmado que será preciso eliminar grandes dificultades para la aplicación de la citada ley.

En principio, de acuerdo con la citada ley, no deben añadirse a los alimentos ninguna sustancia extraña a no ser que esté expresamente permitida, teniéndose que hacer público el contenido o porcentaje de las sustancias extrañas cuyo uso está permitido.

Básicamente los alimentos no deben sufrir variaciones por el aditamento de otras sustancias cuyo uso solo debe autorizarse donde verdaderamente sea necesario.

¿En qué productos se emplean principalmente los aditamentos? En primer lugar en los medios de conservación. En los modernos alimentos existe una importante parte de mercancías que deben ser, durante largo tiempo, conservadas, desde los embutidos hasta las conservas. Los alimentos se echan a perder principalmente debido a la destrucción de bacterias, con lo cual no solamente son inutilizables e incomedibles, sino que a menudo, especialmente los productos cárnicos, dan origen a productos venenosos. El aditamento de medios de conservación, cuyo objetivo es el entorpecimiento y retraso de la actividad de las bacterias, o sea, la destrucción de gérmenes, ha adquirido hoy una gran difusión.

En segundo lugar aparecen las materias colorantes que son añadidas con fines comerciales para dar a la mercancía una hermosa apariencia. También deben considerarse los antioxidantes que impiden la oxidación de los alimentos por el aire. También hay que mencionar a los emulsionantes que permiten una mezcla más armónica de las distintas sustancias y los productos aromáticos.

Por último, existen sustancias que se utilizan de un modo pasajero en los alimentos pero que dejan atrás, en éstos, restos que también deben ser tenidos en consideración y por lo tanto regulado su uso.

La ley alemana se ha basado en los estudios realizados por numerosos especialistas y técnicos de organizaciones internacionales, como la Organización Agrícola y la Organización para la Salud Mundial que habían realizado amplias investigaciones en estos últimos años.

En los procedimientos de conservación está de acuerdo el conjunto de investigaciones realizadas, que debe tolerarse una cierta libertad, pero que, sin embargo, deben buscarse medios adecuados que establezcan límites cuantitativos así como las necesidades técnicas o económicas de los aditamentos para circunscribirlos de un modo lógico. Sin embargo es más factible decirlo que hacerlo ya que los resultados obtenidos no pueden permitir hacer un dictamen definitivo.

Por otra parte existe ya una dificultad en determinar cual es en realidad la necesaria medida de inalterabilidad. La industria, naturalmente, quiere asegurar lo más posible y mediante sustancias químicas la conservación de los alimentos, pero el Estado señala que no puede permitirse el que se piense, por ejemplo, en la eternidad de los embutidos.

Como puede verse los problemas son muy variados. La ley alemana ha hecho pública una lista de materias para conservación que pueden ser autorizadas y que son las siguientes: ácido benzoico, ácido oxibenzoico, propylester, ácido fórmico, ácido sulforoso, ácido sorbínico así como otras salsas derivadas de estos ácidos.

El ácido benzoico ha sido objeto de investigaciones para determinar su facilidad para ser digerido, siendo favorables los resultados. Solamente aparece una pequeña toxicidad en muy grandes cantidades. Una persona debería tomar un cuarto de kilo de este ácido para poner en peligro su vida. Como las cantidades adicionadas solamente lo son en proporciones análogas a una pequeña fracción de gramo, no existe el menor peligro. De todos modos hay que considerar la toxicidad por el uso continuado, para lo cual se han hecho las investigaciones pertinentes, sacándose la consecuencia de que el uso continuado podría producir daño.

También se han podido comprobar daños causados en el intestino y en el estómago de distintas personas, a pesar de que la concentración era escasa.

Con relación al peligro de cáncer por tomar este ácido todavía no se han hecho las suficientes comprobaciones. El doctor Mergenthaler ha puesto de relieve que el ácido benzoico en este aspecto es inocuo, o sea, que no puede producir daño alguno en las cantidades normales con que viene unido a determinados productos. Se han realizado, incluso, pruebas con medios radioactivos y se ha visto que no quedaban residuos en el cuerpo humano.

También en los experimentos realizados se ha comprobado, en algunas ocasiones, que los aditamentos empleados destruían determinadas vitaminas, por lo cual es preciso también llevar a cabo determinadas limitaciones en su uso.

Ha sido prohibido el uso de otros ácidos, cuyo empleo era antiguamente muy corriente. Entre éstos se encuentran los ácidos salícicos muy empleados comúnmente por las amas de casa para la preparación de conservas de mermelada. El ácido salícico es un excelente medicamento para el reuma pero no debe usarse como producto alimenticio.

Para la conservación de frutos cítricos se utilizaba el thioharn que ha sido desechado por considerarse que puede dar lugar a peligro de enfermedades cancerosas.

Como colorantes han sido autorizados dos verdes, dos azules, tres color naranja, seis amarillos y nueve rojos, además de uno negro; parte de ellos sustancias naturales y productos químicos.

Con respecto a los antioxidantes, emulsionantes y productos aromáticos, se están realizando numerosas investigaciones.

Entre los productos antioxidantes que no tienen en modo alguno caracteres nocivos, se cuentan la vitamina C, vitamina E, así como la lectina y poctina, en lo que respecta a emulsionantes. Y por último, como es lógico, entre los productos aromáticos inocuos figura la vainilla.

Las investigaciones sobre la toxicidad han durado mucho tiempo y las pruebas realizadas, en determinados aspectos, han exigido desde 3 meses hasta un año.

Por otra parte existen sustancias que pueden ser soportadas en altas dosis, pero que, sin embargo, su uso persistente puede llegar a causar efectos mortales. En las investigaciones han intervenido toxicólogos, farmacólogos y especialistas en alimentación así como bioquímicos y aunque se han realizado investigaciones sobre distintos animales los resultados no pueden servir de comparación para seres humanos ya que para éstos puede ser nocivo lo que no lo es para aquellos. —(Deuko-Arco)

WALTER THEIMER

# REFLEXIONES EN EL FERIAL

Por RAFAEL GARCIA SERRANO

Nos hemos detenido en el pueblo nada más que atraídos por el ferial de ganado, cubierto de un polvo de oro que asfixia y sobre el que emergen como las torres en la niebla, los tricornios de una pareja de civiles a caballo. Grisean las blusas negras de los tratantes y huele a gitano folklórico e inevitable, a cuero de montura, a lustrosa piel equina y a la boñiga dorada de los jacos. Los potrillos son tan tiernos como si los hubiera dibujado Walt Disney.

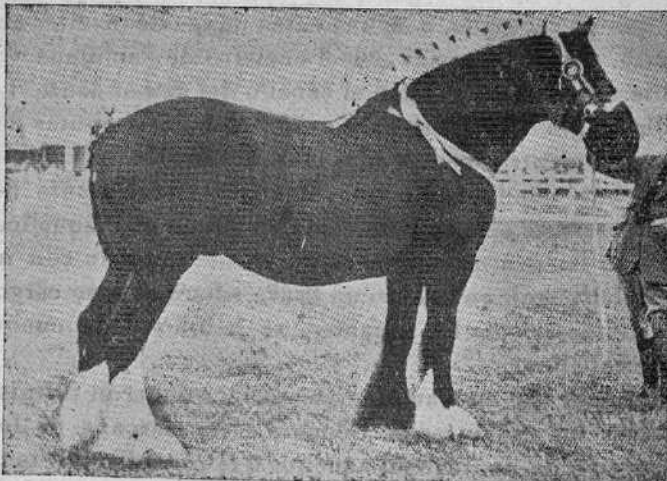
Con gustarme mucho, la verdad es que no he tenido demasiadas ocasiones de hacer amistad con los caballos. Recuerdo a «Huracán», aquel mustango cuya aventura narró Zane Grey, la jaca de Dick Turpin, —«Bees» de nombre—, y la cita de Babieca que nos hacían en el colegio sin la menor emoción, y un tal «Noble» que, según dicen, montaba mi padre para llegar a tiempo de examinarse en Zaragoza. Más cercana y militar, la jaca de Manolo Mora, aquella del Primer Tercio de Cádiz, muerta de un tiro en una loma. Recuerdo los galopes del Far West, las cargas históricas, la gracia repajolera de los caballos contrabandistas, las jaquitas de Burguete, el solemne paso de la Guardia Civil a caballo en las procesiones—cantando en mi tierra con aquella copleja: «Detrás vá Cirilico—con su traje de dril—recogiendo las... eso de la Guardia Civil»—, y apenas algo así. Contactos directos, que yo recuerde, dos: una carga de los de Asalto entre Sevilla y Cibeles—por cierto, menos divertida que el encierro de Pamplona—y una vez que me aventuré en la milicia a montar en el caballo del comandante. Lo malo es que el penco entendía de grados y no se conformó con las seis puntas de mi estrella, castigándome urgentemente a ver algunas más. Porque lo que no quiero contar es el mal rato que pasé conduciendo unos caballos en el frente de Somosierra; estuve a punto de pasarme al otro lado, convencido de que aquellos caballos estaban empeñados en liarse a mordiscos conmigo. Me miraban con malos ojos los pobres; pero se dulcificaron en cuanto un bravo ribero se hizo cargo de ellos. En fin, calculo que ustedes, como los feriantes, se habrán dado cuenta de que no entiendo nada de caballos.

Sugestiones literarias, en cambio, me proporcionaron infinitas: los aéreos caballos de Venecia, los andaluces de Góngora, los «tarpan» de los cosacos que se sacaba Espronceda de la manga; aquellos que redoblan el tambor del llano en un romance de Lorca, los caballos de la Conquista, los caballos verdes del

surrealismo y los caballos blancos de las revistas picantes, los tremendos caballos de Mala parte, los jacos de Dalí y los de Chirico, y no digamos nada de los culones caballitos de Goya—rasgados a navajazos chulapos por su tripa francesa—ni de los caballos venatorios de Velázquez, ni los que posaron innumerablemente como «víctimas de la Fiesta» desde Zuluaga a Picasso, ni tampoco de los caballos arengatorios y decimonónicos; ni de los caballos del tío vivo, que son los que de verdad he dominado, ni del señorío fabuloso de los caballos toreros que montaban Cañero, Domecq y el Algabeño.

La historia del caballo va ligada a la del hombre y la del hombre puede medirse por su relación con el caballo. Por ejemplo: los fenicios y los judíos no gustaron jamás de tan nobles animales, y si hemos de hacer caso a la fama de judíos y fenicios, se podrá comenzar a sospechar que para ser buen caballero hace falta, sino lucirse con buen estilo de monta, al menos demostrar una módica afición por el tema, siquiera sea literariamente hablando. El buen estilo americano, de norte a sur, se asienta sobre una silla vaquera. Sabido es que España llevó a América, en un orden material de cosas, estas tres fundamentales: el caballo, el trigo y la guitarra. América sin caballos sería hoy inexplicable, y esto a nuestra gente se debe. Ni el gaucho podría cantar la letrilla que escuché en Buenos Aires: «Mi mujer y mi caballo—se me fueron para Salta;—con que vuelva mi caballo—mi mujer no me hace falta»; ni el coronel Cuddy, Buffelo Bill por otro nombre, podría campear por tantas imaginaciones infantiles. Sin lo cual, una melodía que suena espléndidamente en el corazón de los hombres de hoy, tan alejados del caballo por eso que se llama el progreso, dejaría de dar belleza a este mundo: los romances del Oeste. Porque en el mundo de la caballería, mucho más que en las conferencias internacionales, está el equipaje de virtudes que podría ennoblecer al siglo siniestro de Lenín y Nuremberg.

Todo era mejor cuando los soldados montaban a caballo y mucho mejor cuando entraban a caballo en los Parlamentos.





Noventa mil operarios de toda España veranean este año en magnificas residencias por un precio mínimo (de 18 a 30 pesetas diarias)

También se hacen intercambios con obreros de Portugal, Francia, Alemania y los Países Escandinavos

Las vacaciones en la costa, en la montaña, o en cualquier otro lugar idóneo para el veraneo, antes privativas exclusivamente de los fuertes en el plano económico, están hoy al alcance de todos, incluso de los más débiles, gracias a las magnificas residencias construidas para ello, en el curso de los últimos veinte años, y dispersas por toda la geografía española, por la Obra Sindical Educación y Descanso.

Estas residencias han alcanzado en 1959 la cifra total de cuarenta y ocho: 25 son familiares, 11 femeninas, 6 masculinas, 4 de grupos de empresa y las 2 extraordinarias ciudades residenciales de Tarragona y Perlorá.

En ellas, los beneficiarios disfrutan de todas las comodidades del confort moderno y excelente comida, al precio increíble de dieciocho pesetas diarias. Sólo Perlorá y Tarragona rebasan esta cuota, con veinticinco y treinta pesetas diarias respectivamente, y para los niños tales precios se reducen aún más.

La ciudad residencial de Tarragona es sin duda la obra más importante entre todas. Consta de doscientos chalets de distintas capacidades, destinado cada uno de ellos a albergar a una familia. Ofrece, por su situación, las ventajas del mar y del campo, siendo el paisaje de una belleza impresionante, a todo lo cual se unen una serie de instalaciones deportivas en la misma ciudad, tales como piscina, bolera, pista de tenis, etc...

Este año se batirán todos los récords de asistentes a estas residencias, y aún así muchísimos más no han podido ser complacidos, puesto que fueron recibidas cerca de cuatrocientas mil solicitudes. Entre todos los turnos ya cubiertos, los que actualmen-

te están en ellas y los que faltan de asistir hasta el final de la temporada, la cifra total rondará las noventa mil personas.

De éstas, siete u ocho mil son campesinos, para quienes se reservan los meses de octubre y noviembre, cuando ya han finalizado las veraniegas faenas de la recolección y ellos pueden disfrutar también de las merecidas vacaciones.

Otro aspecto muy interesante de esta cuestión es lo que respecta a intercambios con obreros de otros países, que vienen a las residencias españolas mientras otro número igual de obreros españoles va a las residencias o colonias de veraneo que ellos tienen en sus respectivas naciones.

Este intercambio se efectúa actualmente con la F. N. A. T. portuguesa (Fundación Nacional de la Alegría por el Trabajo), con Francia y con Alemania y se están haciendo gestiones para establecer el mismo con los Países Escandinavos. Posteriormente es tratará de ampliar este intercambio con el mayor número posible de naciones. Con ello, los obreros españoles, para quienes tan difícil sería por sus propios medios salir de la patria en viaje de placer, podrán hacerlo con todas las comodidades y ventajas que este sistema implica, conociendo otros países y distintos sistemas de vida que redundarán en una mejor formación y en una más adecuada comprensión de los problemas de los pueblos, ya que ningún vehículo mejor que el de la convivencia para el mutuo conocimiento.

*Vicente PIERRO.*

(Es una exclusiva Arpe, para nuestra revista).





GRAN CONFORT

SEGUNDA CATEGORIA

70 MAGNIFICAS HABITACIONES

Con teléfono en todas ellas

*H*otel *Turia*

RESTAURANTE

MAGNIFICA SALA DE FIESTAS  
PARA BODAS Y BANQUETES, ETC.

DIRECCION:

Vda. de Francisco Marqués

PASEO DEL GENERALISIMO, 1

TELEFONO 1140

TERUEL



## NOTA:

Todos los trabajos técnicos de esta publicación proceden de Centros Oficiales del Estado y están debidamente garantizadas su suficiencia y su autenticidad.