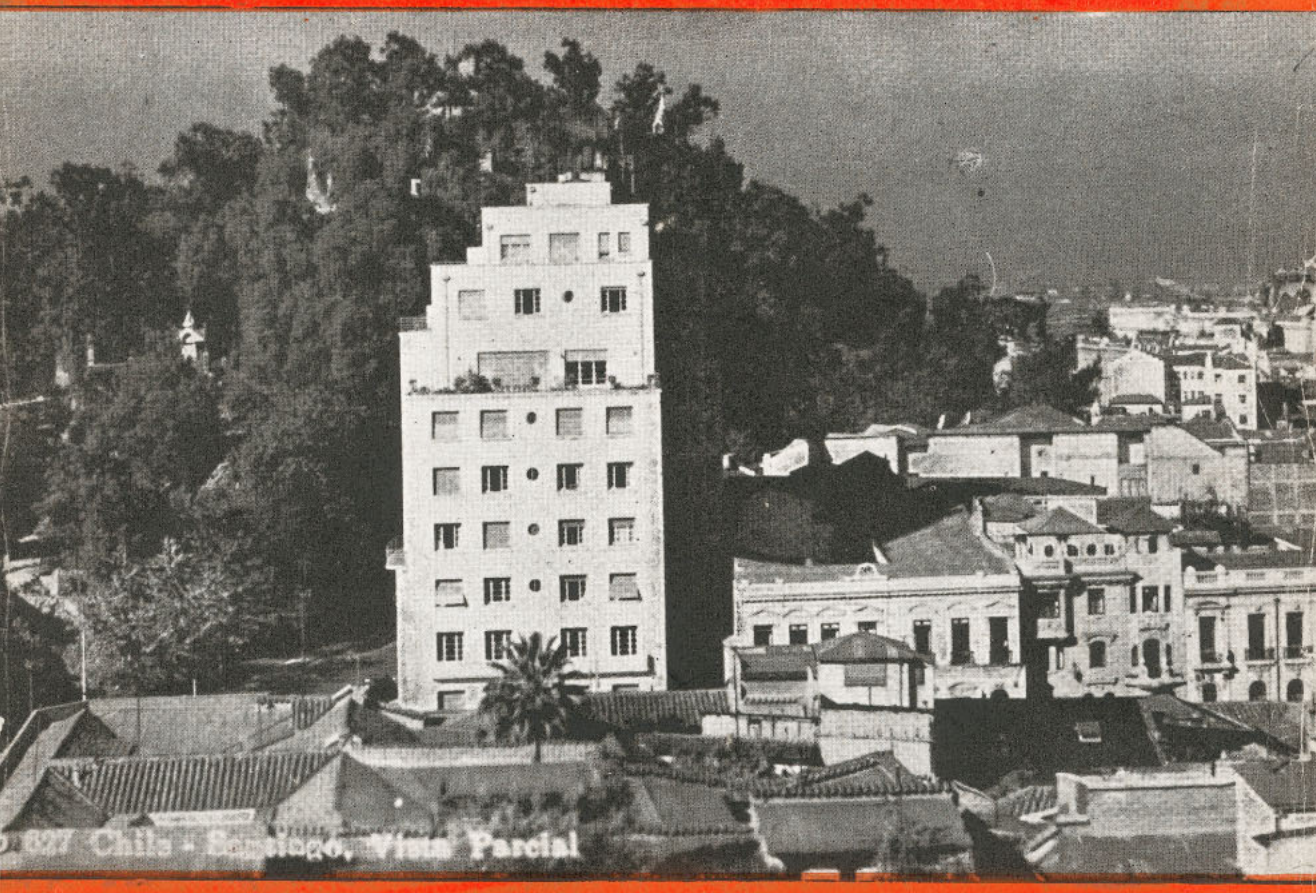
En viaje

REVISTA MENSUAL DE LOS FERROCARRILES DEL ESTADO - CHILE

Se inicia este mes la temporada de turismo de invierno. Ahora es Santiago el centro de atracción. Si el verano arrastra hacia el sur multitudes de turistas, el invierno atrae hacia la capital a gente de todas las regiones del país. Vienen a disfrutar de las satisfacciones que ofrece la gran metrópoli chilena, saturada de encantos y gratas distracciones.



JUNIO DE 1940

EDICION N.º 80

PRECIO: $ 1.00

EL VINO PONE UN POCO DE ILUSION EN EL CORAZON DEL HOMBRE

LOS resultados de la copiosa y bien documentada investigación científica sobre las propiedades fisiológicas del vino, confirman plenamente las sabias conclusiones acumuladas, la experiencia, en este caso milenaria, que consagra al vino como la bebida más sana y útil en todas las edades.

El vino es un producto natural, vivo, imposible de formar por síntesis artificial, tal es su actividad radioactiva y vitaminada y su compleja y sutil constitución.

No es posible, por lo tanto, sin exponerse a incurrir en deformaciones groseras, referirse a las cualidades higiénicas del vino por el comportamiento de sus elementos aislados y originales de otra fuente. Con todo, ninguno de sus principios es particularmente adverso a la salud, no siendo sobre dosis que estén muy en exceso de las necesarias para atender las exigencias de la alimentación racional.

Tantas otras evidentes pruebas que podríamos incluir, sobre la innocuidad del vino sano, bebido en cantidades moderadas, son la confirmación científica de los hechos comprobados al través de la historia de la civilización y sobre el vastísimo campo experimental: la humanidad.

Por encima de todo confirmamos que el alcoholismo es un vicio funesto para quien lo practica, para la sociedad que los cobija y para el porvenir de la nación. Pero creemos también que para combatir el alcoholismo debe educarse al pueblo desde la escuela y por todos los medios que permitan instruirlo, sobre los estragos del terrible flagelo, ayudando la prédica con una rígida selección de las bebidas alcohólicas de consumo lícito, y sobre todo, cuidando el prestigio del buen vino, que por paradojal que parezca, es el verdadero antídoto del alcoholismo, como muy bien lo sostiene el profesor doctor Georges Formaun, de la Facultad de Medicina de Burdeos, y como lo demuestran las estadísticas francesas respecto a la inexistencia de alcoholistas en los departamentos vitícolas de aquel país y al incremento alarmante que adquiere el vicio en los departamentos del norte, consumidores de alcoholes industriales y aguardientes.

Valor alimenticio del vino

La función higiénica, con la función cantidad y calidad, son factores esenciales para juzgar al vino desde el punto de vista alimenticio.

Ningún alimento es útil al hombre sino a condición de que sea sano y se le suministre en dosis discretas. La leche impura, el pan adulterado, la carne descompuesta, etc., son necesariamente tóxicos; el exceso resulta también dañino si sobrepasamos los límites impuestos por la tolerancia fisiológica del individuo.

El hombre se suministra sus alimentos asociados en diversos productos animales, vegetales y minerales, de los cuales el organismo toma las cantidades de proteína, grasas, hidratos de carbono y material mineral que necesita para su sostenimiento y crecimiento.

Con los alimentos se ingieren, además, lecitina y colesterina y otros principios en su mayor parte indeterminados, pero a su vez también indispensables.

El vino es un alimento de ahorro de innegable utilidad.

Alimentos de ahorro se consi-

dera a los que permiten una reserva; por lo tanto, puede comprenderse a aquéllos que economizan una ganancia reduciendo la desasimilación. En esas condiciones puede encontrarse el vino.

Albertoni y Rossi, después de haber establecido el balance alimenticio de seis paisanos que jamás habían bebido vino, adicionan a la ración cotidiana medio litro de vino durante 20 días, a cuyo término se realizó un nuevo balance, comprobando:

1.º El alcohol ingerido en forma de vino es casi totalmente quemado y sirve para mantener el calor del cuerpo y producir trabajo.

2.º Tomado en dosis moderadas, aumenta la secreción de los jugos digestivos y en especial del ácido clorhídrico.

3.º Que el vino era un alimento de ahorro para las grasas y albúminas.

4.º Que el alcohol se conduce como estimulante y tónico del sistema nervioso y aumenta la hemoglobina de la sangre.

El material mineral del vino es completo, puesto que en él están representados todos los elementos que intervienen en la formación del protoplasma celular.

Un litro de vino de 12,5 de alcohol equivale, en calorías, a:

LECHE . . .	lts.	1,322
PAN	grs.	0,357
CARNE . . .	,,	0,507
PAPAS . . .	,,	1,317