

916599

12A/6/51 / 2-

REVISTA DE LA ALIMENTACION POPULAR

M. R.

ORGANO DEL 1er. CONGRESO
DE ALIMENTACION POPULAR.

S U M A R I O

Nuestros propósitos. Editorial.— En provecho del pueblo, por DR. VICENTE DAGNINO.— Estudio de las vitaminas y su influencia en la alimentación, por DR. EDWYN P. REED.— Nuestra Revista.— La Alcaldía de Valparaíso.— Facilidades por los Ferrocarriles a los delegados al Congreso.— El expendio de los artículos alimenticios al público.— Sobre pasteurización de la leche, texto de la ley y comentario, por J. V.— Una encuesta sobre los problemas relacionados con el bienestar de la sociedad, circular a los profesores de Economía Política de las Universidades del país.— Pan, trigo y trabajo nocturno en las panaderías, por DR. G. VOGEL.— La alimentación moderna, por M. F. DE ROMENY.— Financiamiento del Congreso.— Actividades de la Comisión Organizadora.— Reglamento Interno del Congreso.

37450
B2
Año I - Valparaíso, Octubre de 1930 - N.º 1

— PRECIO: UN PESO —

Imprenta Roma, Valparaíso.

LABORATORIO "RAV"

— DE LA —

Compañía de Refinería de Azúcar de Viña del Mar

SECCION INDUSTRIAL

Jarabes Medicinales		Tinturas y Extractos
Fénico	Pectoral	Tintura de Benjuí
Tiocol	Cloral	„ Encina
Depurativo	Polibromurado	„ Sándalo Rojo
Hemoglobina	Codeína y Tolú	„ Cochinilla
Hemoglobina	Arsenical	„ Valeriana
Hipofosfito de Cal		„ Mirra
Hipofosfito de Cal	Compuesto	„ Nuez Vómica
Yodo Tánico		„ Quina
Yodo Tánico	Fosfatado	„ Jenciana
Lactofosfato de Calcio		„ Yodo Oficinal
Clorhidrofosfato de Calcio		„ Arnica
Clorhidrofosfato de Calcio	creosotado	Extracto Fluído de Boldo
Rábano Yodado		„ Hamamelis
Rábano Yodado	Fosfatado	„ Hidrastis Canadensis
Yoduro de Hierro		
Glicerofosfato de Calcio		
Sesquibromuro de Hierro		

VARIOS:

Alcohol absoluto de 100°
Especial para Laboratorios

Alcohol alcanforado al 10%
En botellas de 1 litro y a granel

Eter etílico (Sulfúrico) Puro
Densidad: $a+15^{\circ}=0720$

“ETERINA” el mejor tónico para los
automóviles

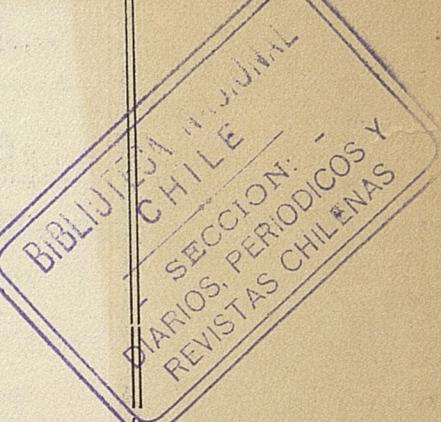
AÑO I.

VALPARAISO, (CHILE) OCTUBRE DE 1920.

N.º 1

REVISTA
DE LA
ALIMENTACION POPULAR
M. R.
PUBLICACION MENSUAL

Organo Oficial del Comité Ejecutivo del Primer Congreso
=: Nacional de Alimentación Popular en Chile :=



Delegados del Comité Ejecutivo

DOCTOR SEÑOR VICENTE DAGNINO, SEÑOR FRANCISCO ARAYA
BENNETT, SEÑOR E. EWERTZ.

Dirección y Administración

CALLE G. CRUZ 326. CAS. 1592.

DIRECTOR-GERENTE: DR. GERMÀN VOGEL.

SECRETARIO DE REDACCIÓN: DON LUIS CRUZAT ARRAU.

Colaboradores

DOCTOR VICENTE DAGNINO, DR. VÍCTOR GROSSI G., DR. HANS BETHZOLD, DR. GUSTAVO FRICKE, DR. A. VERA, SR. FRANCISCO ARAYA BENNETT, SR. EGIDIO POBLETE, DR. ENRIQUE VALENZUELA ROZAS, DR. EDWYN P. REED, SRA. DELIA DUCOING DE ARRATE, STA. EMMA ACUÑA, SR. ALFREDO BAÑADOS, DR. CÁRLOS SCHWARZENBERG, DR. JORGE FIGUEROA CASTRO, SR. JUAN BARDINA, SR. ALEJANDRO MEDINA, SR. ANÍBAL CRUZAT O., SR. IGNACIO HERREROS B., SR. JOAQUÍN CASAS CORDERO.

SUSCRIPCIONES Y AVISOS.

Por doce números..... \$ 10.00 — Número suelto..... \$ 1.00
Id. seis id. \$ 5.00 — Id. atrasado..... \$ 1.50

AVISOS: precios convencionales

Los mejores productos que no
deben faltar en ningun hogar:

EL DELICIOSO TÉ
RATANPURO

El exquisito Aceite puro de Olivas

MONTECARLO

LA MANTECA VEGETAL

“CRISCO”

Recomendada por eminentes Médicos del mundo.

La Calumet Baking Powder

Polvos absolutamente puros para hornear.

REVISTA DE LA ALIMENTACION POPULAR

M. R.

Organo Oficial del 1er. Congreso de Alimentación Popular en Chile

Dirección y Administración
General Cruz 326

Casilla 1592
VALPARAISO

Año 1

Valparaíso, (Chile) Octubre de 1930.

No. 1

NUESTROS PROPOSITOS

«El porvenir de la Nación depende del modo y forma de su alimentación.— BRILLAT SAVARIN». Aforismo N.º 3.

«Hay que considerar que Chile, con 4.500.000 habitantes, tiene un sólo menguado porcentaje de consumidores: una buena parte de nuestra población, no come carne, lo que impide el desarrollo de la ganadería; no se calza, lo que cierra los horizontes de la industria zapatera; se viste de harapos, lo que merma el mercado de las industrias textiles, apenas nacientes en el país. En resumen, un buen porcentaje de nuestros compatriotas, apenas se alimenta y es una cifra negativa para la economía nacional». (Palabras del señor Ministro de Fomento don Luis Matte Larraín, «Diario Ilustrado» de fecha 16 de Septiembre último).

Esta revista, que se inicia con este modesto número, tiene como principal objetivo, el servir de base de propaganda para el Primer Congreso Nacional de Alimentación Popular, que se verificará en Valparaíso, en los últimos días del mes de Enero de 1931.

El problema de la alimentación popular debió ser probablemente el primero que se presentó a la sociedad humana, desde su origen y constitución; pero apesar de su antigüedad, jamás ha perdido su importancia, porque nunca se ha resuelto en forma definitiva, y un olvido o un descuido de los gobernantes en atenderlo, ha sido siempre la causa inicial de los mayores movimientos sociales y políticos de la humanidad. ¿Cuál fué, por ejemplo, la causa principal de la caída del Imperio Romano, en la historia antigua? La invasión de los bárbaros: de aquellos pueblos europeos y asiáticos que se vieron obligados a emigrar de sus tierras por causa del problema de su alimentación.

Hoy día, el problema de la alimentación popular en el mundo está más que nunca de actualidad; por un lado, las investigaciones científicas nos han traído la novedad de un nuevo factor necesario en la alimentación, las Vitaminas; y por otro, nos presenta en este momento la paradojal situación de que, habiendo un exceso de producción, sin embargo, el pueblo en general padece de falta de alimentación, porque la desocupación forzada tiene sin trabajo y sin medios financieros como adquirir productos, a millones de desocupados.

En Chile, si estudiamos con un poco de cuidado nuestras estadísticas demográficas, llegaremos muy luego a la conclusión de que nuestra gran mortalidad, y principalmente nuestra mortalidad infantil, se deben en gran



parte a la falta de conocimiento de las madres, sobre la manera de alimentar a sus hijos y a la mala calidad de los alimentos principales, que en los meses calurosos y por los primitivos métodos de obtención de ellos, sufren alteraciones de importancia, (como pasa con el problema de la leche), alteraciones que los hacen nocivos para la salud de los niños. Por otra parte nuestra enorme morbilidad y mortalidad por tuberculosis y por bronco-neumonía, no son sino un problema mixto, cuyas dos principales causales son la alimentación insuficiente e inadecuada y las pésimas condiciones de la habitación popular.

Con especial agrado podemos dejar aquí constancia que nuestro actual Gobierno se ha preocupado y se preocupa de dar soluciones satisfactorias al problema de la alimentación popular en Chile y al de la habitación. Citemos por ejemplo la creación de la Cátedra de Alimentación en la Escuela Médica y en el Instituto de Educación Física; la ley que hace obligatorias la higienización, pasteurización y envase de la leche; las leyes sobre habitaciones baratas; las sobre cooperativas, etc. Las autorizadas y elocuentes palabras de nuestro actual Ministro de Fomento, don Luis Matte Larraín, que sirven de epígrafe a estas líneas, nos ahorran mayores comentarios; pero ellas nos demuestran también que el problema de la alimentación popular en Chile, no tiene sólo atingencia administrativa y médica: este problema necesita del concurso de todos los chilenos.

El Gobierno, el Congreso, las Municipalidades, el Médico, el Químico, el Higienista, el productor de la materia prima alimenticia (agricultor) y el industrial transformador de ella, el comerciante intermediario, y más que nadie, también el consumidor, representado principalmente por la dueña de casa, necesitan preocuparse de la alimentación y contribuir cada uno con los conocimientos y experiencia de su especialidad. No hay, en verdad, nadie que esté ajeno a esta necesidad, y en tal sentido pedimos también la colaboración decidida de todo el profesorado y de la prensa del país, para que unos enseñen cómo y de qué debemos alimentarnos, y para que los otros divulguen estas ideas y propicien acertadas campañas que formen la opinión consciente del país.

Así como el Congreso Nacional de Alimentación Popular, tendrá sus secciones: Médica, Bromatológica e Inspección Sanitaria, Sección de Producción, Abastecimiento y Comercio, Sección Legislativa y de Economía Social y Sección de Educación, nuestra Revista procurará traer siempre temas correspondientes a cada una de ellas.

Con esto quedan ofrecidas las páginas de esta Revista a todos los chilenos de buena voluntad y dados los fines que perseguimos, esperamos su eficaz ayuda y valiosa colaboración.

• Las inscripciones para el Congreso

Se ruega a los profesionales e industriales que deseen inscribirse como miembros del Congreso de Alimentación Popular, se sirvan hacerlo cuanto antes, pues la comisión organizadora desea, naturalmente, saber con la debida anticipación con los adherentes y fondos que ha de contar para la organización de los trabajos de este torneo científico.

Los interesados deben dirigirse al señor Tesorero del Congreso don Ernesto Ewertz, o al que suscribe, Calle General Cruz N.º 326, o Casilla 1592. —Valparaíso.—Los fondos de las cuotas pueden remitirse por letra, cheque o giro postal, a la orden de las personas indicadas.

Dr. GERMÁN VOGEL.
See. General.

Del Dr. V. Dagnino

EN PROVECHO DEL PUEBLO

(Significado, más social que médico, del Congreso de Alimentación)

Si el hombre puede prescindir de la casa y el abrigo, requisitos primordiales de la vida, no se conoce al que haya carecido del alimento sin perderla.

En efecto, para los gitanos que suelen recorrer nuestros campos sembrando recelos, lo mismo que para las tribus nómadas del Africa, la habitación es supérflua, sobrándoles desahogo en la carpa o el aduar.

Tampoco el traje resulta indispensable para razas tostadas por el sol o ateridas por el frío, al paso que la moda impuso hasta hace poco una reducción de los vestidos, reñida con la salud y con la acepción del diccionario.

Resalta, pues, la importancia suprema del alimento, necesario para el organismo, y, mucho más que esto, para la existencia y el porvenir de una nación. No olvidemos que perdió la guerra mundial el bando que no pudo abastecerse.

Se explica así que el afán de los gobiernos y las aspiraciones de los pueblos se encaminen y converjan a asegurarse una alimentación propia, sana, suficiente y barata.

En este terreno nos aventajan otros países, favorecidos por la mayor cultura, que facilita la enseñanza, o por la paz interior y el orden, que permiten el planteamiento regular de los estudios técnicos y la experiencia.

Ello no quiere decir que Chile vaya muy atrás. Ya disuenan y hasta cargan esos pesimistas que vituperan de todo lo nuestro por ignorancia o por hábito. La historia les opone, en el ramo de las subsistencias, la constante labor de los gobiernos y los municipios, de las corporaciones científicas y las industriales, a proporción de los conocimientos y los recursos de cada

época, hasta culminar en este halagador impulso que crea cátedras de alimentación, riega el yermo, abre carreteras, organiza cooperativas agrícolas, difunde las frutas y propicia el primer Congreso de Alimentación Popular chileno.

Todavía, puede consolar a los escépticos la circunstancia de que el anhelo no satisfecho es universal. Así lo revelan las verdaderas bibliotecas que publican los diversos países, tendientes todas a corregir y mejorar la alimentación actual, en forma que, cambiando nombres geográficos y firmas, aquello no es ni más ni menos que lo que aquí se escribe y venimos exigiendo.

A mayor abundamiento, en la Asamblea plenaria de los delegados a la Oficina Sanitaria Panamericana, reunida a mediados de 1929 en Washington, se resolvió: 5.º «Que reconoce la importancia de la alimentación en la nutrición del organismo humano, y aboga en el sentido de que la Oficina Sanitaria Panamericana dé pasos a fin de interesar a los varios gobiernos en los hábitos dietéticos de sus respectivos pueblos, así como en el estudio de sus recursos alimenticios, para disseminar, en bien de todos los interesados los informes que se obtengan»

Tal es, precisamente, lo que persigue la Sociedad Médica de Valparaíso, entonando a este Congreso con su prestigio de institución veterana, así en las empresas de adelanto científico como en las de higiene pública y bienestar social, por árduas que parezcan.

La sola enunciación de la idea bastó para que la acogiera, y con el mejor éxito, la recomendase a los municipios el señor Ministro de lo Interior don David Hermosilla, que por suerte hoy, desde su puesto de

Intendente de la Provincia de Aconcagua, habrá de seguir prestándole su valioso apoyo, con aquel acierto que para nosotros los porteños es un credo.

Casi todos los municipios de la República, haciendo cabeza los laboriosos Alcaldes de Valparaíso y Viña del Mar, don Lautaro Rosas y don Manuel Ossa, nos han enviado su adhesión y su ayuda pecuniaria, manifestando prácticamente su interés por estudios y trabajos que fijarán normas de alimentación provechosas para la salud y el bolsillo del pueblo.

Correspondiendo a tan honroso estímulo, que refleja el general deseo de afrontar por fin el problema de la alimentación en Chile, y cifrando el éxito en los trabajos ya inscritos u ofrecidos de técnicos, Departamento de Sanidad del Ejército, industriales y maestros, la Comisión Organizadora allega, por su parte, lo mejor que tiene: su entusiasmo por la causa y su decidida intención de servir.

La materia abarca mucho y ofrece campo de estudio a toda persona útil, porque, bien visto, no hay actividad humana que no tienda al sustento. Se comprende, pues, que no pretendamos fijar temas, de lo que estamos muy ajenos, ya que su número, su amplitud y las divisiones de que son susceptibles, apenas dejan a los recomendados en nuestras circulares, el carácter de bosquejo.

Por lo demás, en la mente de todos están los principales, los urgentes, los que vocea el clamor público: la higienización de la leche, el abaratamiento de los víveres, el estudio técnico y el empleo preferente de los productos del país, las enfermedades por carencia,

exceso o defecto de la alimentación.

Dentro del criterio de justicia y honor al pasado, que debe prevalecer en las generaciones que se estiman, no hemos de callar la sostenida labor de nuestros higienistas, ni admitir que predicaron en desierto. Basta hojear las revistas, las actas de los Congresos científicos, la prensa diaria, para cerciorarse de que casi todo está dicho y algo está hecho, quedando sí mucho por recorrer, aquí y fuera de aquí, en la senda infinita del progreso.

El Primer Congreso de Alimentación Popular se propone, oyendo la opinión del técnico y el agricultor, del industrial y el comerciante, aprovechar de aquellas mejorías iniciativas, acoger las nuevas y concentrar esfuerzos disgregados, hasta fundar, por decirlo así, la doctrina de la alimentación, con párrafos de letra grande para los productos de nuestro suelo, como los porotos bayos, con su insuperado 23.5% de proteína, y de nuestros mares, como el cochayuyo, en el que la química alemana acaba de comprobar una apreciable cantidad de substancia grasa nutritiva.

A parte de los trabajos directamente relacionados con la calidad y mejora de las subsistencias, están anunciados otros colaterales de tanta trascendencia como el lujo excesivo, el abuso del crédito otorgado, la prisa por enriquecerse y el alcoholismo, juzgados como agentes de la miseria y del hambre.

Tal es el programa de este Congreso, mucho más social que médico, al que siguen adhiriendo voluntades patrióticas de todos los ramos, conscientes del bien público que realizan.

DOCTOR VICENTE DAGNINO.



Sección Médica

Del Dr. E. Reed

DIVULGACIONES CIENTÍFICAS

(Estudio de las vitaminas y su influencia en la alimentación)

CON una buena alimentación se puede mantener la salud en el peor de nuestros conventillos, pero si la alimentación es inadecuada a las necesidades del organismo, no es posible mantenerse sano, aunque se habite el palacio más lujoso. Se puede comer mucho, no sentir nunca hambre y estar, sin embargo, mal alimentado, si la dieta no contiene todas las substancias necesarias o éstas están mal proporcionadas. Los higienistas exigen, para mantener la salud, que la alimentación sea balanceada, es decir, que contenga un balance conveniente de todas las materias que son necesarias e indispensables. El balance es una necesidad absoluta en todas las edades de la vida.

Los alimentos completos deben ser:

Proteínas, llamadas también albúminas o substancias nitrogenadas.

Grasas, o carburos de hidrógeno.

Harinas o fécula, que son hidratos de carbono.

Substancias ásperas o celulosa, que no se absorben, pero sirven para movilizar el contenido intestinal, estimularlo a moverse por irritación mecánica, como vehículo.

Sales minerales diversas.

Agua, y

Vitaminas.

Además, substancias extractivas, que dan sabor y estimulan la secreción de los jugos digestivos aumentando el apetito.

No existe ningún alimento que por sí solo contenga todas estas substancias, sea completo o perfecto. El que más se acerca a la perfec-

ción, es la leche, si se considera solamente las necesidades de la primera infancia; pero no contiene fierro, ni substancias ásperas, y está, además, siempre infectada, aunque se pasteurice.....

El niño de pecho tiene desde su nacimiento un depósito de fierro en el hígado y por eso puede, mientras le dure el fierro, alimentarse sólo de leche. Los terneros comen pasto verde y ahí encuentran el fierro del clorófilo, para suplir la falta en la leche de las vacas. La leche es, además, indigesta para muchas personas, y, en ciertos estados y enfermedades, no sirve. La carne no contiene hidratos de carbono, ni cal, faltándole otras materias minerales y substancias ásperas.

Los vegetales carecen o contienen muy pocas proteínas y grasas. El pan integral contiene muy poco fierro, poca cal y muy pocas vitaminas A. y C. Estos ejemplos nos demuestran, pues, que la alimentación tiene que ser por fuerza mixta y no se puede mantener la salud comiendo siempre la misma cosa.

Mucho se habla de las calorías en la alimentación, y las personas mejor informadas desean saber, en calorías, la cantidad de alimento que deben consumir. En los restaurantes de Estados Unidos algunos menús llevan impreso al margen, además de sus precios, el valor de cada plato, medido en calorías. El sistema de estimar en calorías, era casi una exclusividad de las clínicas y laboratorios, antes de la gran guerra. Pero en aquellos días en que el hambre amenazaba a toda la Euro-

pa, fué preciso medir y economizar las materias alimenticias, y entonces se generalizó el cálculo en calorías, llegando a términos casi matemáticos. Sin embargo, como luego veremos, esta manera de medir sólo sirve para ciertos valores y por eso ya no tiene la importancia que antes se creía; puede decirse que no tiene gran utilidad práctica.

Una caloría es la cantidad de calor, que se necesita para elevar un litro de agua un grado centígrado. Se determina esta cantidad de calor mediante aparatos complicados, pero exactos de laboratorio, midiendo el calor que se produce cuando se quema una cantidad dada de alimentos. Es preciso recordar que el organismo humano trabaja como una máquina y sólo puede transformar en materiales de construcción o nutrición, los alimentos ingeridos, por medio de reacciones químicas, que son iguales a la combustión. Es decir, quemamos los alimentos y así son separados sus distintos componentes. Unos se aprovechan y otros se desperdician por inútiles, porque no nos sirven. Igual cosa sucede si se quema una substancia cualquiera: vemos luz, vapores, humo, y sentimos calor. Queda un resto de cenizas.

El grupo de alimentos que llamamos harinas o féculas y que son hidratos de carbono, produce cuatro calorías por cada gramo. Las grasas dan nueve y medio y las albúminas o proteínas dan sólo cinco y fracción. Todas éstas son cifras aproximadas, porque hay variaciones según la clase de los alimentos.

Todas las energías que el cuerpo es capaz de desarrollar, provienen de los alimentos ingeridos. Por eso es de la mayor importancia conocer su valor nutritivo, sin lo cual no podemos saber cuánto nos sirven. Sin embargo, por extraño que parezca, pocas veces hacemos averiguaciones, limitándonos a comer, guiados por el apetito o la inclinación de cada cual. Si se trata de medicamentos,

a nadie se le ocurre tomarlos sin una dosificación hecha por técnicos, mediante la balanza, a la medida exacta.

La caloría es, pues, la expresión del valor, en calor, de combustión. Como no todos los alimentos producen igual cantidad de calorías, se comprende que unos pueden ser reemplazados por otros, siempre que se conozcan sus respectivos valores. Pero no todos los alimentos son capaces de construir células o tejidos nuevos. Solamente las proteínas sirven para esto, junto con las sales y el agua.

Con grasa no se puede fabricar huesos, ni carne, ni pelos, ni uñas. Las grasas y los hidratos de carbono o féculas, sirven solamente para sacar de ellas calorías, todas las que se quieran; pero no pueden estas substancias mantener la vida, ni suministrar materiales de crecimiento; no son materiales de construcción. Para formar nuevos tejidos, para crecer, aumentar de tamaño, formar carne, piel, huesos, sangre, sesos, etc., es indispensable comer proteínas, sales y beber agua.

Por consiguiente las harinas, los azúcares, las grasas, nos sirven solamente para dar calor y energías, y su valor en este sentido se mide por calorías. Son compuestos de carbono, hidrógeno y oxígeno. Los materiales de construcción no se pueden medir en calorías. Con agua y sales no se obtiene calor, aunque son indispensables para formar tejidos y reparar la destrucción de éstos por el desgaste, el uso y abuso. Las proteínas o substancias nitrogenadas o albúminas, contienen también oxígeno, hidrógeno y carbono, pero, además, nitrógeno y sales minerales.

En su composición encuentra el organismo cuerpos agrupados ya y listos. Se pueden comparar, cuando ya está efectuada la digestión, a los ladrillos de un edificio, que se colocan unos sobre otros para formar las paredes. Así son los amino-ácidos y su valor constructivo es muy

grande. Las albúminas sirven muy poco para dar calorías—unas cinco por gramo—pero el organismo las aprovecha en formar tejidos y sólo el exceso es quemado y da calorías. Primero construye con ellas, y si sobran las quema, porque de otro modo no podría eliminar las materias nitrogenadas. Por eso mismo es que, si se comen en mucha cantidad, hay una producción de toxinas demasiado grande y los órganos nobles encargados de limpiar la máquina, sufren: se intoxican, se envenenan. Si no nos pueden librar de todos los desperdicios de la quemazón de albúmina, viene el desastre que lleva distintos nombres, según los órganos más afectados.

El valor de los alimentos, en calorías, se ha calculado minuciosamente, reduciéndolos a pesos y centavos; pero es imposible hacer lo mismo con el valor constructivo que tienen.

El número de calorías que cada persona necesita, depende del peso individual y del trabajo que se ejecute. Con una vida reposada, un adulto de setenta kilos de peso, necesita dos mil calorías diarias. Si trabaja, necesita una tres mil.

Aplicando métodos de cálculo para las albúminas, se sabe que las necesidades son de ciento a ciento veinticinco gramos diarios. En otros términos, un trabajador necesita comer dos mil ochocientas calorías y cien gramos de proteína. Como se ve, esta cantidad es muy inferior a lo que estamos acostumbrados a comer, sobre todo si vamos a un banquete... y significa que comemos demasiado. Naturalmente, la cantidad necesaria varía, no sólo con la edad y el trabajo, sino también con el sexo, el clima, la estación del año, la salud, la hora, etc., etc.

VITAMINAS

Estas substancias son todavía de naturaleza desconocida, casi podría

decirse fantástica y misteriosa, su descubrimiento y estudio ha sido más novelesco y lleno de peripecias que la exploración de algunos continentes. Es difícil encontrar páginas más llenas de interés que las investigaciones para dar con ellas y los resultados obtenidos cuando se les pudo descubrir. No pertenecen a ninguna de las substancias o clases de alimentos que hemos mencionado. Algunas son destruidas fácilmente por el calor. Otras resisten altas temperaturas. Una es formada por la luz cuando los alimentos se exponen a los rayos solares. No se vino, no se pueden separar de los alimentos, pero se manifiestan a la manera bíblica: por sus obras y así las conoceremos. No son capaces de producir calorías, pues existen en cantidades tan pequeñas que son imponderables, pero tienen el poder maravilloso de evitar trastornos y enfermedades terribles e incurables sin vitaminas. Son indispensables para el crecimiento, la salud, la formación del esqueleto, el funcionamiento de los nervios, la reproducción. Se cree que una de ellas está ya aislada en forma de un cuerpo cristalino, pero se necesitan más de cien kilos de alimentos para obtener una pequeña cantidad. Si los alimentos no contienen vitaminas, aunque sea en los demás componentes completos, se producen enfermedades bien definidas. No es, pues, posible poner en duda su existencia, a pesar del misterio de su composición, que no es mayor que el de la electricidad. Podemos producirlas, medirlas, aprovecharlas, transformarlas, etc., pero no sabemos qué es, no vemos sino sus manifestaciones y efectos.

Cinco son las vitaminas conocidas hasta ahora y se denominan con letras. A, regula el crecimiento, los niños que no la reciben se desarrollan mal y se enferman. Se encuentra principalmente en las grasas animales y los vegetales verdes. El calor a ciento veinte grados centí-

grados la destruye. Como a esta temperatura no suben los líquidos en la cocina, los alimentos originales la contienen, aún después de la cocina.

La B se llama también antineurítica y su falta ha causado a la humanidad sufrimientos espantosos y gastos incalculables. El beri-beri, enfermedad que significa «tan mal que nada puede hacer» es causado por la falta de vitamina B. Si hay poca cantidad no producen trastornos digestivos diversos y muy comunes, que sanan inmediatamente de comer substancias que la contengan. Si los niños no reciben suficiente de esta vitamina, aunque coman los demás alimentos necesarios, pueden quedar toda la vida con diversos trastornos digestivos o de otro orden. Los animales que no reciben esta vitamina mueren aunque se les dé todos los demás alimentos. Se encuentra en la corteza del trigo, en los vegetales verdes, la leche, los huevos, hígado, riñón, páncreas, papas y carne. Resiste el calor de la cocción y sólo a ciento veinte grados centígrados puede destruirse, pero lentamente.

La C, previene el escorbuto y es destruida a los cincuenta grados centígrados. Por consiguiente, no resiste la cocción. Se encuentra en los vegetales verdes, los tomates, naranjas, limones, leche, etc., etc. Cuando falta en la alimentación se producen hemorragias de las encías o intestinos, se caen los dientes. Es la enfermedad que atacaba a los navegantes en la época de los veleros.

La D, se llama también anti-raquíta. Su efecto es regular al crecimiento y el depósito del cal y fósforo en los huesos. Cuando falta se presenta en los niños el raquitismo, tan común en todas partes. Se encuentra en la leche y en el aceite de hígado de bacalao, cuando estos animales han sido asoleados.

Los vegetales verdes sólo la contienen en ciertos meses del verano,

si crecieron al sol. Se forma en las grasas y aceites animales que han recibido la luz solar. Por eso, si a un niño raquíta no le da aceite de hígado de bacalao o se le expone al sol sin ropa el efecto es igual. En este caso la vitamina misteriosa se forma en su grasa por acción de la luz violeta. Pero la ropa absorbe los rayos, por esos hay que recibirlos sobre la piel desnuda.

Los bacalao tienen la costumbre de dormir sobre el mar al rayo del sol.

La E, se encuentra principalmente en el germen del trigo y otros granos. Ultimamente se dice que existen también en el cerebro, en tejidos animales, en el té, la alfalfa, lechugas y arvejas. Si falta en la alimentación se produce la esterilidad.

Vemos, pues, que importancia tan enorme tienen las vitaminas y cuando se habla de calorías y proteínas, sales y agua, no se ha dicho todo lo que necesitamos saber, pues las vitaminas son también indispensables.

Entre los opuestos inorgánicos, existen algunos que entran en cantidades sumamente pequeñas llamadas indicios, en la composición del cuerpo humano. Y sin embargo estos indicios son tan importantes también, que si faltan nos enfermamos gravemente. Las enfermedades producidas por esta falta se llaman de carencia o por déficit y son enteramente distintas de aquellas que se producen por falta de vitaminas. En este caso se encuentran el yodo, el flúor, el magnesio, para citar sólo unos ejemplos. Si el terreno no contiene yodo se produce la conocida enfermedad del coto.

En ciertas regiones de Nueva Zelanda las ovejas se enferman de anemia, se ponen cojas y enflaquecen, porque el suelo es de origen volcánico, con piedra pómex que no contiene fierro, de tal manera que el pasto tampoco lo contiene. En África se presentaron dos enferme-

dades misteriosas e inexplicables, al principio, en los animales vacunos. Estos seres tranquilos y apacibles, de repente se ponen a comer cadáveres y mueren víctimas de infecciones por los microbios cadavéricos. Estudiado el asunto resultó que el suelo no contiene fósforo y por esta causa les ataca un hambre de fósforo que procuran saciar comiendo huesos. Pero la carne putrefacta adherida a ellos, les producía ptomainas venenosas. Dándoles huesos molidos en afrecho sanan rápidamente. Este apetito desordenado y anormal se llama osteofagia.

Los niños raquílicos tienen hambre de calcio y fósforo, por falta de la vitamina D. que permite el aprovechamiento de estas substancias. Estos ejemplos demuestran la importancia de las sales minerales.

Desde el punto de vista práctico, es, pues, necesario que la alimentación sea variada, que contenga harinas, vegetales, frutas, leche, carne, huevos, grasas y que se coman vegetales crudos.

La cuestión de las horas en que es mejor alimentarse no se puede resolver teóricamente, porque depende de la costumbre en mucha parte, pero lo más racional sería comer en la mañana, temprano, la comida fuerte, repitiendo otra menor a medio día y en la noche.

Así lo hacen los pueblos anglosajones. Lo menos fisiológico es nuestra costumbre de tener un desayuno que poco vale y un almuerzo fuerte a medio día, después una gran comida antes de ir a dormir. Estos hábitos ya establecidos han tenido que modificar funciones fisiológicas. Es también cuestión de hábito si se come una vez al día o varias veces. La civilización ha cambiado por completo las costumbres primitivas y el problema no puede resolverse teóricamente ni de una manera general. No se pueden cambiar de hábitos arraigados que están acuero con la manera de vivir de

cada pueblo, con sus horas de trabajo y sus conveniencias de todo orden. Cuarenta años atrás en Valparaíso se almorzaba a las 10.30 u 11 de la mañana; se comía a las 5 P. M. Hoy se almuerza después de las 12 y se come alrededor de las 9 P. M. Estos cambios establecidos gradual e insensiblemente no han podido influir en la salud en ningún sentido.

El clima tiene gran importancia en la determinación del alimento de un pueblo. Los esquimales comen solamente carne: ballena, lobos de mar, pescado y los prefieren crudos y helados. Cuando hay escasez se comen la carne y los intestinos crudos de estos animales, aún el contenido intestinal. La grasa la guardan para hacer fuego y tener luz o derretir el hielo y obtener agua. Solos han aprendido que es mejor comer carne roja que contiene las vitaminas A, B, y D. Se comen enormes cantidades de carne, hasta siete kilos diarios. Son sanos, robustos y llevan una vida de extraordinaria actividad física, llena de privaciones y peligros. A pesar de su alimentación exclusiva de carne, no sufren de enfermedades renales ni vasculares. No conocen las apendicitis, ni el cáncer, ni las cirrosis hepáticas. Sus guaguas mamán hasta los cuatro años, más o menos y entonces ya con dientes y muelas principian a comer carne cruda como sus padres. Nunca reciben hidratos de carbono. En esta clase de alimentación, totalmente distinta de la del hombre civilizado, no hay tampoco enfermedades producidas por falta de vitaminas, porque las toman de las carnes crudas. Los animales las obtuvieron de su alimentación con plantas marinas y por acción de la luz solar.

Pero los misioneros civilizadores llegaron hasta aquellas apartadas regiones del Labrador y enseñaron a comer harinas, papas secas, conservas en tarros y carne cocida. Inmediatamente entre los pobres habi-

tantes apareció con violencia el escorbuto, la raquitis y enfermedades desconocidas antes allá. A los niños se les caían los dientes y se les torcían los huesos. He ahí, pues, los efectos de la mala alimentación.

Dice el doctor Dagnino que las conferencias no deben durar más que un cuarto de hora, porque entonces aparece el primer bostezo... Pido, pues, disculpas por haberme

pasado de la hora, dando así lugar a los bostezos temidos.

Cuando en Inglaterra se inició una campaña nacional intensiva para enseñar a comer al pueblo, se dijo primero que no era verdad lo que se enseñaba, después que no había nada de nuevo que aprender, y por fin que todo el mundo sabe estas cosas...

DR. EDWYN P. REED.

Nuestra Revista

Viene esta revista a llenar una necesidad del Congreso de Alimentación Popular, antes y después de su celebración. En el primer caso, para anotar las actividades preliminares y aportar su concurso a la elucidación de los interesantes problemas que el torneo está llamado a resolver; y en el segundo, para llevar a todos los extremos del país las enseñanzas que arroje el Congreso, como medio de alcanzar la vasta divulgación que ellas requie-

ren para el logro de sus finalidades.

Su existencia queda asegurada por el interés mismo que ha despertado el Congreso en el país, de un extremo a otro y por las voces de aliento que hemos ya recibido. Sólo resta, pues, esperar que satisfaga a los lectores, y que halle eficaz cooperación en todos los que se interesan por los problemas que abarcará el Congreso, a quienes, desde luego, quedan ofrecidas sus modestas columnas.

Facilidades ferrocarrileras a los Delegados al Congreso

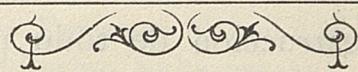
El Comité Organizador del Congreso de Alimentación Popular ha encaminado sus actividades a la obtención del mayor número de facilidades que pudieran otorgarse a los Delegados que vengan de provincias. Entre otras, trató de obtener franquicias de los Ferrocarriles, que significaran siquiera, una reducción en el valor de los pasajes de venida y regreso; pero la circunstancia de que las delegaciones serán reducidas, no ha permitido

llegar más allá de lo que los Reglamentos mismos podían ofrecer.

Nos permitimos, pues, recordarles que, unidos los Delegados de cada lugar, en grupos de tres o más, tienen derecho a una rebaja, por los Ferrocarriles del Estado, de un treinta por ciento sobre el valor de los respectivos pasajes. La duración de tales pasajes reducidos es de ciento cinco días.

Es una facilidad que debe aprovecharse.

FIDEOS "CAROZZI"



El alimento más sano y nutritivo

ELABORADOS CON PURA SEMOLA

DE TRIGO DURO SELECCIONADO

Consúmalos con la mayor confianza

EXIJA SIEMPRE LA MARCA

"CAROZZI"

En venta en los mejores Almacenes de todas las ciudades

Agricultores

Comerciantes

Para la destrucción de todo parásito, como ser **Gorgojos, Polillas, Gusanos, Bruccos** que afectan al Trigo, Cebada, Harina, Arroz, etc., etc., manden sus productos a la

Cámara Inmunizadora

que recién tenemos instalada: dicha Cámara funciona de acuerdo y con la autorización de la **Junta de Sanidad y de la Dirección de Obras de la Municipalidad de Valparaíso.**

Nuestro sistema de inmunización científica tiene la ventaja de **destruir asimismo las larvas**, de manera que la reproducción de los parásitos queda totalmente evitada por tiempo indeterminado: además no altera ni la clase ni el gusto de la mercadería.

¡Recuperaréis un valor que en muchos casos se debe considerar totalmente perdido!

GAMBARO & Cía.

VALPARAISO

Calle Yungay 2609, esquina Morris

Teléfono Auto. 2201

Sección Bromatológica

El expendio de artículos alimenticios al público

La prestigiosa Sociedad de Fomento Fabril, que preside el distinguido hombre público señor don Guillermo Subercaseaux, ha dirigido al Director General de Sanidad la siguiente nota de felicitación por su nombramiento, y al mismo tiempo le pide la dictación de una Ordenanza General para el expendio de los artículos alimenticios en todo el país, a fin de subsanar las dificultades que se presentan en la práctica, con motivo de las diferentes disposiciones que rigen la materia.

He aquí el texto de esa interesante nota:

Santiago, Julio de 1930.

Señor: En su última sesión, el Consejo Directivo de la Sociedad de Fomento Fabril dejó constancia del sumo agrado con que se ha visto el acierto del S. Gobierno al designar a Ud. para el alto cargo de Director General de Sanidad. En efecto, los vastos conocimientos que Ud. posee, así como su gran experiencia y sus señaladas aptitudes para organizador, permitirán, sin duda alguna, que la experta dirección de Ud. se refleje pronto en el mejoramiento de los diversos servicios a cargo de tan importante repartición pública. Por ello, este Consejo Directivo presenta a Ud. sus congratulaciones y en tal ocasión quiere ofrecer a Ud. su entusiasta cooperación.

Alentado con estas expectativas de progreso, nuestro Consejo Directivo ha acordado, desde luego, representar a Ud., como ya lo hizo a su antecesor, la urgencia que reviste la dictación de una Ordenanza General para la venta de artículos alimenticios en el país, pues hoy, a causa de las discrepancias que existen en las disposiciones contempladas en los reglamentos que tienen en vigencia las diversas Municipalidades de la República, no sólo se

ocasiona a los industriales injustas sanciones, sino que también impiden a éstos fabricar Productos Standards para su expendio en todos los mercados del país.

A fin de terminar con las anomalías que se observan con motivo de las ordenanzas municipales, dictadas con diferente criterio en cada territorio y haya uniformidad para la apreciación de los productos en cuanto a su calidad y componentes, este Consejo Directivo espera que Ud. ha de tener a bien disponer se elabore un proyecto de Ordenanza, y cuando esté redactado, se sirva participar con una copia a esta Sociedad, a fin de conocerlo y formular, oportunamente, las observaciones que le sugiera desde el punto de vista de los intereses industriales.

Saluda a Ud. con toda consideración.

GUILLERMO SUBERCASEAUX.
Presidente

LUIS MARTINEZ C.
Secretario

Al señor Dr. Rodolfo Kraus, Director General de Sanidad.—Santiago.

La nota-solicitud de la Sociedad de Fomento Fabril a la Dirección General de Sanidad viene, en un

momento muy oportuno, a llamar la atención sobre un punto importante del problema de la alimentación. Hay casos, por ejemplo, como la reglamentación de las condiciones mínimas, exigidas a las grasas de origen animal para usos alimenticios, que tienen gran disparidad entre los reglamentos de las diversas Municipalidades y en que es necesario llegar a un acuerdo general. Otro tanto podría decirse, por ejemplo, de las leches descremadas: hay comunas que prohíben terminantemente su venta, no obstante de ser un verdadero producto alimenticio, cuya venta no sólo debiera autorizarse, siempre que se venda a precio conveniente y con la declaración bien visible de que es leche descremada, y hasta debiera

fomentarse usándola, por ejemplo, como un coadyuvante de la alimentación que se da en el desayuno escolar en las Escuelas Públicas, puesto que, dado el bajo precio al cual debiera venderse, sería un factor económico de importancia en la administración de esos establecimientos, cuyos presupuestos son siempre tan escasos.

El personal técnico de la Inspección Municipal de Sanidad de Valparaíso, se propone presentar al próximo Congreso de la Alimentación Popular, un proyecto de Ordenanza General para el expendio de artículos alimenticios, que podría ser ampliamente discutido en esa docil Asamblea y servir de base para la dictación del definitivo.

Hotel “FLOR DE CUBA”

Chacabuco N.º 2687-2663 — Teléfono Auto N.º 4324

VALPARAISO

Tiene treinta espléndidas piezas para alojados.
Hay baños fríos y calientes.— Comida sana y abundante, nacional y extranjera.— Lunch frío a toda hora.— Precios económicos.— El hotel está abierto día y noche.

English spoken. On parle français. Man spricht deutsch. Si parla italiano

Situado a un paso de la Estación Barón

CHACABUCO esq. AVENIDA URUGUAY

Atendido por su propio dueño

Sección Producción, Abastecimiento y Comercio

Sobre pasteurización de la leche

Texto de la Ley N.º 4869, que trata de la implantación en el país de este procedimiento científico y de la higienización y envase.—Comentario sobre la aplicación de dicha Ley.

He aquí el texto de la Ley:

«LEY NÚMERO 4869. Por cuanto el Congreso Nacional ha prestado su aprobación al siguiente PROYECTO DE LEY:

ART. 1.º Autorízase al Presidente de la República para que, a contar del primero de Septiembre de 1931, declare obligatoria, en las ciudades que determine, la pasteurización de la leche destinada al expendio, y otros procedimientos que también la hagan inócuas.

Esta autorización se hará regir desde luego en aquellas poblaciones donde existan ya estas plantas de higienización y pasteurización de la leche, y sean capaces de dar a ellas la cantidad suficiente de leche de esa calidad.

La higienización, pasteurización y envase de la leche, podrá efectuarse por los productores o por intermediarios que se dediquen a su comercio.

ART. 2.º El Estado prestará a los productores de leche que se organicen en cooperativas, a un interés no mayor de un tres por ciento anual y dos por ciento de amortización, los fondos necesarios para la construcción e instalaciones de los establecimientos adecuados, en conformidad a las prescripciones del Reglamento que se dicte al efecto.

Los beneficios establecidos en el inciso anterior, se harán también extensivos a los productores de leche para los efectos de las instalaciones de refrigeración necesarias.

ART. 3.º Los fondos necesarios para el cumplimiento de lo establecido en el artículo anterior, se consultarán en el Presupuesto de Gastos Extraordinarios de cada año.

ART. 4.º Las infracciones a la presente Ley serán penadas con multa de cien a mil pesos, a beneficio fiscal.

El afectado que haya pagado previamente la multa, podrá reclamar ante la justicia ordinaria, que procederá en tales casos breve y sumariamente.

El infractor que no pagare la multa sufrirá, por vía de sustitución y apremio, la pena de prisión en cualquiera de sus grados, regulándose un día por cada peso, pero sin que ella pueda exceder de sesenta días.

El Reglamento determinará el procedimiento a que será sometida la aplicación de las penas que establece la presente Ley.

ART. 5.º La presente Ley regirá desde la fecha de su publicación en el «Diario Oficial».

ARTÍCULO TRANSITORIO. Los beneficios que acuerda esta Ley, podrán ser otorgados desde luego a las Cooperativas que sean organizadas antes del primero de Septiembre de 1931.

Y, por cuanto he tenido a bien aprobarlo y sancionarlo, por tanto promúlguese y llévese a efecto como Ley de la República.

Santiago, a 31 de Julio de 1930.

CARLOS IBÁÑEZ C.— *Edecio Torreblanca.*»

Comentario sobre esta Ley

Lo mejor suele ser el peor enemigo de lo bueno. El proyecto de ley enviado por el S. Gobierno al Congreso era claro, explícito y preciso. Establecía la higienización previa, la pasteurización en seguida y por fin el envase para la venta de la leche pasteurizada. El proyecto modificado y aprobado por el Congreso Nacional ha quedado tan confuso, que verdaderamente es difícil saber cuál ha sido el verdadero pensamiento del legislador.

En efecto, el artículo 1.^o, que es el único que trata directamente sobre la materia, habla, en el primer inciso, "de hacer obligatoria la pasteurización de la leche destinada al expendio y otros procedimientos que también la hagan inócuas".

El segundo inciso del artículo primero habla de "plantas de higienización (¿ !) y pasteurización de la leche, que sean capaces de dar a esas poblaciones la cantidad suficiente de leche de esa calidad".

Y el tercer inciso dice: "la higienización, pasteurización y envase de la leche, podrá efectuarse por los productores o por intermediarios que se dediquen a su comercio".

¿A qué obliga, por consiguiente, esta ley 4869?

¿A la pasteurización sola, sin previa higienización? Sería una lástima,

puesto que la leche pasteurizada sin previa higienización, sólo puede ser una garantía relativa de su inocuidad. ¿Obliga a la higienización y pasteurización sin envase reglamentario posterior? Quedaríamos en este caso sólo a medio camino del fin primordial que se perseguía por esta ley: proveer a las poblaciones indicadas con leche sana y pura, puesto que la forma rutinaria del actual expendio de leche al consumidor (el litriado ambulante) se presta tan fácilmente, por medio de toda clase de fraudes o descuidos, a alterar las buenas condiciones en que podría suministrarse esa leche higienizada y pasteurizada.

Nos permitimos hacer estos cortos comentarios sobre la Ley 4869, animados del propósito de contribuir de esa manera a una aplicación más provechosa de esta ley y con este objeto nos permitimos, respetuosamente, llamar la atención sobre los puntos citados a las personas que deberán formular el Reglamento respectivo de que habla el artículo 2.^o, Reglamento en el cual se podrían dejar claramente establecidos y solucionados los puntos a que nos hemos referido en este comentario.

La dirección de esta Revista aceptará gustosa toda colaboración o comentario que trate sobre esta misma materia.

J. V.



Sección Legislativa y de Economía Social

Una encuesta sobre los problemas relacionados con el bienestar de la sociedad

(Circular de una de las Comisiones del Congreso de Alimentación)

Nos es grato reproducir una interesante circular que el Presidente de la 4.^a sección de este Congreso, don Francisco Araya Bennett, ha dirigido a los profesores de Economía Política de las Universidades y Cursos de Leyes del país, interesándoles en el estudio de los delicados problemas que se plantearán en el torneo que se prepara e invitándolos a que respondan a un no menor importante cuestionario que agrega a la circular.

Dice así:

«Distinguido señor:—En el Congreso de Alimentación Popular que se celebrará en Valparaíso en el año 1931, han de estudiarse cuestiones que atañen directamente a la ciencia biológica, lo mismo que a la sociología, a la ciencia económica y a la legislación, de igual modo que a la realidad cruda de los negocios. Las mismas cuestiones, a menudo se presentan de un modo, analizadas desde una de esas disciplinas, y de otro, del todo diverso, contempladas desde otro punto de vista.

Por eso, al esbozar los temas de la 4.^a Sección, se encontrarán muchos que a prima facie parecen pertenecer fundamentalmente a otra y, en verdad, es acaso una consecuencia lógica de la posición que se adopta al estudiar las cuestiones que le están sometidas.

Desde luego, no podemos prescindir de la apreciación que nos merece el momento histórico que atra-

vesamos, génesis de los problemas que tratamos de resolver o, por lo menos, de plantear en términos de que sea posible hallarles una solución.

La situación del mundo civilizado es muy diferente, antes y después del último conflicto mundial que ensangrentó a la Europa; pero cuyos efectos se palpan en todo el planeta. Preveían esa guerra los que notaban una superproducción dispuesta a abrirse mercados, hasta a costa de la violencia. Se tenía al mundo por pletórico de riquezas y se creía que sólo el egoísmo de una clase acaparadora, estorbaba el bienestar de la humanidad; y, por eso, en nombre de la justicia social, los más graves problemas de la vida contemporánea se consideraban vinculados a la distribución de las riquezas.

La post-guerra aboca nuevas cuestiones y plantea los mismos problemas, con muy diferente criterio, porque la situación general ha cambiado. Hecho el balance de la contienda, se nota que Europa derrochó sus reservas y mermó fundamentalmente sus elementos de trabajo, con una extraordinaria destrucción de riquezas y de hombres útiles y con las pesadas cargas de lisiados y de familias desvalidas, que hacen más pavoroso el espectro de las deudas insaciables contraídas en medio de los arrebatos de la pasión bélica. El máximo anhelo de los países europeos consiste hoy en rehacerse, en

reconquistar en algo su bienestar perdido, por medio de un creciente auge de su producción, tarea en la cual se prestan ayuda los adversarios que mutuamente se aniquilaban ayer, sin olvidar siempre, por cierto, que, finalmente, esa misma guerra dejará como vencedor al que primero restablezca su poderío económico, base de cualquier otro.

Esos acontecimientos europeos nos ofrecieron facilidades económicas que no supimos aprovechar, y nos impusieron deberes y sacrificios que cumplimos con exceso, antes y después de la guerra, en la que fuimos neutrales, y de la que, justamente por eso, sufrimos las consecuencias, como si hubiéramos sido combatientes y vencidos.

Las guerras actuales reunen a millares de individuos y los ponen frente a frente en miles de kilómetros, y disponen de medios de defensa y de ataque que antes nadie pudo imaginar. Un hombre, un grupo, un ejército, una nación entera, poco importan en el resultado final de estas enormes conflagraciones. En la lucha económica —que es consecuencia de esa otra guerra—ocurre otro tanto, y las pequeñas nacionalidades, neutrales o no, son meros factores dispersos, que la gran finanza mundial hace entrar en sus cálculos y con cuya impericia se cuenta muy a menudo y, particularmente, cuando no se las vé capaces de abordar por sí mismas sus problemas y pedir consejos a los mismos de quienes debieran defenderse.

En el juego natural de estos fenómenos, la alimentación popular es un síntoma, parte de otro más vasto: el costo de la vida de la nación en sus diversas etapas y capacidades de trabajo y de recursos. Sin ahondar los problemas fundamentales en que descansa la economía nacional, no puede resolverse y hacer desaparecer males que son subsidarios y consecuenciales de enferme-

dades más intensas y más dañinas para la organización social.

Creemos, por eso, que ningún cerebro superior del país, que ningún hombre de acción y de trabajo, de los que cooperan con su inteligencia y con su esfuerzo al progreso de la República, puede abstenerse y no concurrir con los datos que le ha proporcionado la experiencia y con las observaciones que le ha sugerido su práctica en los negocios, para ilustrar en este Congreso los aspectos que él domina en esta clase de cuestiones. Es preciso que sin prejuicios ni egoismos, todos contribuyan a dilucidar los problemas que consultan el bienestar de la sociedad y que este Congreso plantea, poniendo sobre el tapete de la discusión una de las más representativas y elocuentes de sus exteriorizaciones: «su influencia sobre la alimentación popular».

La Comisión que se ocupará en este Congreso de la Sección 4.^a, ha formulado un vasto programa de tema que recomienda a sus adherentes; pero estima que todos los suyos y acaso muchos de las demás secciones, se resumen en las siguientes cuestiones:

a) Cuáles són, a su juicio, los modos más prácticos mediante los cuales la legislación puede servir de estímulo a la producción y, principalmente, a la que sirve de alimentación popular?

b) ¿Qué modificaciones reclaman las leyes sociales, para que su aplicación sea más sencilla, armonice mejor todos los intereses justos y proporcionen ventajas efectivas dentro de nuestro modo de ser actual sin poner obstáculos a la producción y sin encarecer, por consiguiente, la vida de las mismas clases sociales a quienes procura favorecer?

c) ¿De qué maneras, prácticamente, puede mejorarse el actual suministro de materias alimenticias para nuestra población y qué participación corresponde en ésto a la ini-

ciativa particular, a la ley y a las autoridades?

Confiada esta Sección en su altruismo y en su amor por el bien público, le ruega quiera adherirse a sus trabajos e invitar a ser miembros del Congreso, asimismo, a aquellos amigos y entidades en quienes reconozca Ud. conocimientos e interés por abordar con acierto estas cuestiones, que tan de cerca contribuyen a la prosperidad nacional.

Saludan atentamente a Ud.

F. ARAYA BENNETT, Presidente.—

ALFREDÓ BAÑADOS, Secretario.

Temas propuestos para la Cuarta Sección del Congreso de Alimentación Popular.

I.— El fomento de la producción de las materias alimenticias, como base de la reducción del precio de éstas.

II.— ¿Cuáles son los principales capítulos de encarecimiento de su producción y cuáles los medios de reducirlos?

III.— ¿Cuáles son los medios más eficaces de fomentar la pesca, la caza, la avicultura, la horticultura, la fruticultura y en general todos los elementos adecuados para hacer los alimentos más abundante, sanos y baratos?

IV.— ¿Qué es lo que pueden hacer las leyes y las autoridades directamente sobre el precio de venta de las materias alimenticias? De qué manera influyen sobre esto el control oficial de las subsistencias, la fijación de los precios por las autoridades, disposiciones contra trusts y acaparamiento de estas materias, reglamentación del trabajo en determinadas faenas, etc?

V.— ¿En qué condiciones se presenta la obra de mano hoy, en la producción de los alimentos y cómo actúa ella en el precio de los artícu-

los alimenticios y, en general, de qué manera influyen hoy en el costo de la vida, el grado de actividad de los operarios, su habilidad técnica, su buena fe para los tratos y la actual remuneración de la obra de mano?

VI.— ¿Existen en el país capitales y habilidades administrativas en la industria privada, adecuados para reemplazar suficientemente la obra de mano con la máquina; para organizar racionalmente las tareas según los sistemas de Taylor, y para especular en grande, ante un mercado poco extenso y apartado de los grandes centros de consumo de materias alimenticias?

VII.— Pro y contra del impuesto al ganado argentino. ¿De qué modo nos beneficiaría y de qué manera nos perjudicaría la cordillera libre? ¿Cuáles son los medios más adecuados para abaratar la carne?

VIII.— Revisión de la legislación y de las tarifas aduaneras, para abrir más expedito camino a los artículos alimenticios imprescindibles, que el país no proporciona absolutamente o que no da en la cantidad necesaria.

IX.— Estudiar si las disposiciones vigentes sobre el trabajo nocturno de las panaderías debe mantenerse o si basta reglamentar o fiscalizar acertadamente este trabajo. Analizar lo que la experiencia ha enseñado sobre la materia.

X.— Estudio de la actual legislación sobre cooperativas de producción y de consumo, a fin de que sus resultados sean eficaces, consultando las condiciones de nuestro país.

XI.— Necesidad de arbitrar medidas encaminadas a aminorar el abandono de los niños por padres que no los asisten ni los reconocen, debido a que la actual ley sólo atiende al hijo legítimo que es, por lo general, entre nosotros, el de familias pudientes.

Dr. G. Vogel

Pan, trigo y trabajo nocturno en las panaderías

EL trigo y el pan son productos alimenticios que se consumen, neta y exclusivamente, por la civilización occidental del mundo. La civilización oriental, los habitantes del Asia que constituyen aproximadamente las tres quintas partes de los habitantes del mundo, no consumen trigo ni pan, en ellos estos elementos son substituidos por el arroz.

PRODUCTOS.	ITALIA.	FRANCIA.	ALEMANIA.	INGLATERRA.
Cereales.....	63,7	55,2	40,8	37,7
Papas.....	1,9	6,7	12, -	6,3
Azúcar.....	2,2	3,4	5,9	14,2
Carne.....	5, -	11,9	15,8	16, -
Leche.....	1,5	4,3	8,6	7,1

La gramínea de la América fué el maíz. Antes de su descubrimiento, invasión y colonización por la raza blanca, su único alimento de cereales era éste. Hoy día en Chile ya no tiene más uso en la alimentación humana que en los guisos criollos de ocasión, como el choclo y la humita, fuera de la pequeña cantidad de maicena que se usa en dulces y postres y para lo cual el maíz necesita ser llevado a Europa para molerlo y transformarlo en harina especial (maicena), porque en el país no se ha instalado aún esta industria, que podría ahorrarnos, en parte, la importación de quince millones de pesos en arroz, que hacemos todos los años. Hoy día la gran producción de maíz en América se dedica a la alimentación del ganado y de las aves de corral.

En América, principalmente Canadá, Estados Unidos y Argentina, se han hecho en poco más de cuatro siglos los mayores graneros de la

Aún en los países europeos el consumo de los cereales y sus derivados tienen un porcentaje muy variado en el consumo de los diversos pueblos. Así en la tabla que se acompaña se vé que en cada cien calorías de la alimentación diaria de un habitante, entran los cinco productos que se detallan con el siguiente porcentaje:

raza blanca. Chile mantiene una producción triguera, por el momento, más o menos equivalente a su consumo. Sin embargo, este año ha habido un excedente notable de producción, y uno de los problemas más importantes de la agricultura chilena ha sido justamente éste de resolver dónde colocar el exceso de su producción, coincidiendo, al mismo tiempo, un gran excedente mundial de trigo.

Por este motivo se nos presenta la pregunta: ¿Consumo el habitante de Chile la cantidad necesaria de harina? Comparado el consumo diario de harina por habitante en Chile, con el habitante de Alemania, por ejemplo, llegamos a la conclusión de que el consumo de harina en Chile representa sólo los dos tercios del consumo de un habitante de Alemania.

Dos datos tomados de origen completamente diferente llegan a este mismo resultado.

Según la Dirección General de Estadística, el consumo de harina en el primer semestre de este año ha sido de 266 gramos por día y por habitante. El infrascrito ha pedido hacer en la Inspección Municipal de Sanidad de Valparaíso un cálculo que llega casi exactamente al mismo resultado. En el semestre último, ha habido un consumo diario, por término medio, de novecientos quintales españoles de harina en las panaderías de Valparaíso. Calculando este consumo sobre 180,000 habitantes probables, da un promedio de 230 gramos de harina hecha pan,

de harina menos consumida, lo que da al año 4.253,043 quintales españoles de harina, por un valor calculado a \$ 24,00 qq., \$ 101.073,032 de consumo.

Si el chileno consumiera por día, en vez de sólo dos, tres panecillos de 125 gramos, el problema del trigo en Chile estaría resuelto. ¿Por qué no come el chileno 100 gramos más de pan al día? Un alimento, para que sea acogido y consumido por el pueblo, necesita tener cuatro condiciones indispensables: sano, agradable, eficiente y barato. El actual pan que se consume en Chile,

Fume
Piccardo
LA NUEVA GRAN MARCA
NACIONAL
PICCARDO & CIA S.A. FABRICANTES
OFICINA EDWARDS N° 336

por habitante, y agregando a esto el consumo diario de harina en pastas y condimentos para la comida, que en Alemania es de 46 gramos por habitante, tendríamos para Valparaíso 276 gramos de harina, por habitante y por día.

Mientras en Alemania se consumen 400 gramos de harina diariamente por habitante, en Chile sólo se consumen 266. Ahora bien, si el chileno comiera la misma cantidad diaria de harina que el alemán, tendríamos que la diferencia de 134 gramos diarios por habitante, representa 536.000 kilos diarios

que reúne estas condiciones? Nuestro pan, indudablemente, peca mucho hoy día, en cuanto a la primera y segunda condiciones, la tercera es satisfactoria, y en cuanto a la baratura, creo en conciencia que, normalizada la industria panadera, podría, con el precio actual de las harinas, bajarla en un diez por ciento, más o menos, el actual precio del pan, que es ahora de noventa centavos por kilo.

Nuestro pan actual no es sano ni agradable, porque su forma de elaboración lo hace tener un exceso de acidez, y su hora de salida, ha-

ce que la mayoría de los chilenos tengan que tomar su desayuno con un pan que tiene más de veinte horas de salida del horno, lo que dado el formato de producción corriente lo deja seco, añejo y desagradable al paladar.

Estos inconvenientes pueden sólo subsanarse en dos formas: o bien, cambiando el actual horario de producción y la actual forma de presentación del pan, en el sentido de hacer el pan de un tamaño mínimo de un kilo o más, para que pueda conservarse fresco durante más tiempo, y elaborando ese pan para que salga a las 16 o 17 horas; ó bien, suspendiendo completamente la prohibición del trabajo nocturno de las panaderías, para que podamos a las seis de la mañana, tener un pan fresco, sano y agradable.

¿Será fácil acostumbrar a nuestro pueblo a usar el pan de forma grande, de uno o más kilos de peso, que reparta, por rebanadas, la dueña de casa, en el hogar? Lo creo un tanto difícil. El uso de esta forma de pan, exige condiciones de hábitos económicos y de orden en el hogar, que, desgraciadamente, nuestro pueblo sólo posee escasamente, y que sólo con un trabajo tesonero y de una generación, puede inculcarlo la escuela pública.

Por otra parte, ¿es verdaderamente nocivo a la salud el trabajo nocturno en las panaderías? A mi ju-

cio, y conociendo personalmente este trabajo, debo declarar en conciencia que no lo creo más perjudicial que otro; trabajos nocturnos indispensables y necesarios. Son las estadísticas de los servicios hospitalarios y las del Seguro Obligatorio (Ley 4054) las que, comprobando la morbilidad y la mortalidad de las distintas profesiones que hacen trabajo nocturno, deben decírnos si con la supresión del trabajo nocturno de las panaderías, ha disminuido la morbilidad y la mortalidad de los panificadores.

En todo caso, la actual ley es ilógica en este punto, al establecer las 4 horas, para el comienzo del trabajo en las panaderías. Un trabajador que debe entrar a trabajar a las 4 de la mañana, debe levantarse aproximadamente, una hora antes y debe tener normalmente, ocho horas seguidas de sueño. Para eso, o duerme desde las 19 hasta las 3 h., o duerme desde las 12 hasta las 20 horas, lo que, en ambos casos, constituye una vida completamente anormal.

He querido aportar estos datos, porque, a mi juicio, el problema del excedente del trigo, es un problema de mayor consumo de pan. Si al habitante de Chile se le presenta para su desayuno un pan fresco y agradable, comería sin duda más pan.

Dr. J. VOGEL K.

Sección Educación y Propaganda

La Alimentación Moderna

(Extracto de una conferencia dictada por la Sra. M. F. de Romeny en la Cía. de Gas de Valparaíso).

Los estudios de la alimentación racional, han sido especialmente cultivados en Europa durante los últimos diez años. Durante éstos, las experiencias de eminentes médicos y profesores han demostrado la vital importancia de la alimentación, no sólo con respecto a mantener la salud de las personas sanas sino también para prevenir enfermedades o curarlas, mediante las dietas correspondientes.

Por ejemplo, las enfermedades indicadas a continuación, pueden ser sanadas mediante el empleo de dietas apropiadas, o por lo menos pueden ser mejoradas en gran parte. La jaqueca, el reumatismo, la gota, la diabetis, el raquitismo entre los niños y muchas otras, son debidas a una alimentación deficiente. Bien conocida es la enfermedad llamada escorbuto, que viene a causa de falta de cierta clase de vitaminas.

En Alemania salen a trabajar diariamente alrededor de $11\frac{1}{2}$ millones de mujeres, obligadas por la difícil situación, que actualmente atraviesa su patria. Muchas de ellas son madres, son dueñas de casa. A la mayoría de entre ellas les falta el tiempo necesario para dedicarse a los quehaceres del hogar, pero como la felicidad de toda una familia, lo mismo que su salud, dependen, en primer lugar, de la alimentación, se encargaron las Asociaciones Femeninas de exigir a los fabricantes de artefactos domésticos, la construcción de útiles sencillos en

su manejo y de acción rápida, para facilitarle a la mujer moderna sus labores domésticas.

La nutrición moderna tiene el propósito de conservar a los alimentos todos sus valores nutritivos. Ellos son el combustible indispensable para nuestro organismo, al cual podemos comparar con un motor. Para su funcionamiento correcto necesita un combustible puro, de primera calidad. Esto lo conseguimos preparando los alimentos de modo que conserven sus sales nutritivas.

Nuestro siglo, que puede con razón llamarse el siglo de la técnica, requiere más que nunca de la fuerza física e intelectual del hombre. Junto con el deporte y los baños de sol, la alimentación nos debe dar la fuerza para conservar las energías o para recuperar las que el organismo gasta en la lucha por la vida.

Las madres y las dueñas de casa en general, son las llamadas a cooperar en esta tarea. Deben elegir los «Menús» de modo que contengan todas las substancias necesarias para mantener la salud, es decir, de todo un poco. Un sabio alemán dice en una de sus obras: «Cuántas personas ignoran que su malestar no es nada más que el resultado de una alimentación deficiente».

Hasta hace poco tiempo, se les daba demasiado importancia a los huevos y a la carne, en la nutrición general. Si bien es cierto que estas substancias contienen albúmina de primer orden, debe considerarse que

el organismo humano no necesita más que de 70 a 80 gramos de albúmina diariamente. El exceso de albúminas que ingiere el individuo, es un exceso de trabajo que debe soportar su organismo. Es, pues, más conveniente comer más frutas, verduras y papas, aprovechando sus sales nutritivas y vitaminas, todas ellas indispensables para el desarrollo y la conservación de un organismo sano. Como se trata de un asunto de vital importancia, es absolutamente indispensable que cada madre tenga conocimientos al respecto.

En Chile tenemos una gran cantidad de verduras y frutas a nuestro alcance. En ellas encontramos la mejor posibilidad de poder alimentarnos racionalmente. Pero, para ello debemos conocer la preparación racional de ellas. No es la cantidad, sino la calidad de los guisos la que nos da salud y bienestar.

Por ejemplo, a los niños hay que darles fuera de la leche cocida, jugos crudos de frutas y de verduras, preparándolos un momento antes de servirlos. Al cocer las verduras con agua, agregar ésta a las sopas o salsas, para aprovechar las sales nutritivas que quedan en ella. Mejor aún es cocer las verduras al vapor, o guisarlas en mantequilla o aceite, en su propio jugo. También las papas deben cocerse siempre con la cáscara. Es muy importante que la papa sea la base fundamental en la alimentación del pueblo, como también el pan candeal. Este último es muy bueno para la dentadura y además contiene todo el valor nutritivo del trigo. Desgraciadamente, hoy se prefiere un pan blanco, muy apetitoso, por supuesto, pero en lo que se refiere a su valor nutritivo, debe reconocerse como de menor valor.

ACEITE PARETO

EL MAS FINO Y
PURO DE OLIVA



DOR FIN
ENCONTRÉ EL MEJOR!



Sección Oficial del Congreso

Financiamiento del Congreso

A un paso de la celebración del Congreso Nacional de Alimentación Popular, ella se presenta todavía, desgraciadamente—y no obstante la alta trascendencia que él está llamado a tener en la resolución de uno de los problemas más importantes de la vida nacional—como otro problema que sus organizadores procuran resolver y que afrontan entusiastamente, convencidos, como están, de la magnitud de la obra, cuyo significado no es otro que el de allegar todo el concurso que la ciencia pone a su alcance, a la defensa de la conservación y mejoramiento de la raza.

Se contó desde el primer momento con el generoso concurso del Gobierno, que aprecia debidamente el significado de este torneo a que concurrirán todos los elementos más preparados del país y del cual deberán salir conclusiones que abran la ruta segura que habrá de seguirse para el logro de los nobles fines que se persiguen. Hubo el ofrecimiento de una cuota modesta, pero que habría sido de valiosa ayuda. Desgraciadamente, en los momentos en que se requería ya el auxilio de esa cuota, las necesidades de la Administración, emanadas de la previsora economía que se hace indispensable en estos momentos, ha colocado al Gobierno en la dura condición de sustraerse, por ahora de este concurso ofrecido para la organización del Congreso, cuyo difícil financiamiento ha quedado así entregado absolutamente al esfuerzo noble y generoso de los sostenedores de la idea.

No dudamos todavía de que la importancia del Congreso, dentro de sus finalidades, pesarán en el

ánimo del Gobierno, para procurar esa ayuda, aun cuando para ello hayan de vencerse muchos de los obstáculos que hoy se presentan.

El cambio de las notas que insertamos a continuación, explica con más claridad, por qué una obra de esta naturaleza, se ve privada hasta este instante de la ayuda pecuniaria oficial.

Valparaíso 5 de Mayo de 1930.—Señor Ministro del Interior.—Monda.—Santiago.

Sr. Ministro: El descontento por la carestía de los víveres asume carácter de clamor nacional.

De un extremo de la República al otro, la prensa viene reflejando esta exigencia, sin lograr más que alguna ventaja efímera o de reducido efecto local.

A su vez, los estudios científicos y la diaria observación manifiestan que la calidad y la proporción de los alimentos adolecen de graves defectos mantenidos por la rutina, con innegable desmedro del presupuesto familiar y de la robustez de nuestra raza.

Pudo así comprobarlo V. S. en Valparaíso, donde la renta limitada del numeroso gremio de empleados y el siempre escaso jornal de 20.000 obreros, tienen que soportar la imposición irritante de la plaza más cara de Chile.

Así también, desde el alto cargo de Ministro del Interior, con aplauso general, ha planteado V. S. acertadas medidas que tienden al abaratamiento del pan, la primera de las subsistencias.

Hoy por hoy, Sr. Ministro, la necesidad de alimentar mejor al pueblo, sobre la cual tanto se ha dis-

currido, resalta sin duda como el problema de solución más urgente desde los puntos de vista de la salud pública y del bienestar social.

Iniciativas dispersas y buenas intenciones no han conseguido establecer una alimentación popular sana, abundante y barata, con aprovechamiento máximo de los productos de nuestro suelo, ni hay reglas que fijen y divulguen lo que, por razones de edad, de trabajo, de residencia o de recursos, a cada cual conviene comer.

La Sociedad Médica de Valparaíso, convencida de que realiza labor útil y patriótica, ha resuelto llenar este peligroso vacío, dando cohesión a lo que se ha hecho, y estimulando a los hombres de ciencia, a los industriales, a los comerciantes, a los agricultores para que consideren las múltiples faces del problema y lo traten todo en un Congreso amplio, cuyas conclusiones serían la última palabra en cuestiones tan discutidas y vitales como el suministro de la leche, la represión del alcoholismo, la inspección de los alimentos y otros.

Si no es posible desconocer que estas asambleas, tarde o temprano, perfeccionan el ramo especial del saber o del bienestar a que se dedican, con muchísimo mayor razón se atribuirá la debida importancia a la que enseñará a nuestros compatriotas cómo han de alimentarse, contemplando su salud, sus haberes y los intereses de la Nación.

Fuera de las conclusiones, ya bastante positivas de este Congreso, deseamos también darle otra inmediata, para lo cual hemos pensado efectuar al mismo, tiempo una gran Exposición Industrial de los productos alimenticios nacionales y de los que aún son importados del extranjero. Por otra parte, anexo a esa Exposición Industrial, deseamos formar un museo o Exposición Instructiva práctica, con los gráficos y cuadros murales, figuras de yeso, minuturas impresas para las familias obreras, en

que está calculado el costo y el valor exacto en calorías de los principales platos o guisos que deben formar su alimentación diaria, en la misma forma en que se usa corrientemente en algunas naciones europeas.

Pero el Primer Congreso de la Alimentación Popular, cuya esfera de labor comprende tantos propósitos de práctica utilidad y de real beneficio a la economía nacional, exige gastos crecidos que ella, por equidad y compensación, está llamada a cubrir siquiera en parte y que nosotros solos no podemos efectuar,

Por eso nos permitimos, señor Ministro, solicitar la suma de treinta mil pesos, como cuota pecuniaria del Estado, el que muy pronto aprovechará de aquella fructífera labor, en forma de normas de consumo adecuadas, de un pueblo mejor nutrido y de mayor estimación de nuestros productos.

Sería de justicia, Excmo. señor.
Dr. VICENTE DAGNINO, Presidente.
—Dr Germán Vogel, Sec. General.

El acuerdo que existió para conceder estos fondos, consta del siguiente oficio, en que el señor Ministro del Interior,—entonces—el señor don David Hermosilla—pedía a su colega de Bienestar Social, que pusiera a disposición del Comité Organizador del Congreso, los 30.000 pesos que se habían ofrecido.

«Ministerio del Interior. — N.º 1312.— Santiago, 5 de Junio de 1930.—Adjunto tengo el agrado de remitir a V. S., para su consideración, los antecedentes enviados a este Ministerio por el Intendente de Aconcagua, relativos a la celebración del Primer Congreso Nacional de Alimentación Popular, antecedentes que, por su naturaleza misma, ha estimado el infrascrito, son del conocimiento exclusivo del Ministerio del digno cargo de V. S. Al mismo tiempo debo manifestar a V. S. que S. E. el Presidente de

la República, ha resuelto ayudar a la celebración de este Congreso, y está de acuerdo en contribuir con la suma solicitada de \$ 30.000. En consecuencia, agradeceré a V. S. se sirva, si lo tiene a bien, disponer lo conveniente, a fin de que se ponga a disposición del Comité Organizador del Congreso dicha suma. —Dios guarde a V. S.—(Fdo.) DAVID HERMOSILLA G.»

—
El oficio del señor Ministro de Bienestar Social, a que se refiere la nota del señor Ministro del Interior, dice como sigue:

«Sección primera.—N.º 1163.— Santiago, 16 de Julio de 1930. | Acuso recibo del oficio N.º 1312 de ese Ministerio, relacionado con la solicitud presentada por el Presidente del Comité Organizador del Primer Congreso de Alimentación Popular, a fin de obtener del Estado que contribuya a sufragar los gastos que demande la celebración del referido Congreso.

«En repuesta, debo manifestar a VS. que, por no disponer de fondos para este objeto, el Ministerio no podrá acceder a lo solicitado, a pesar de reconocer la importancia que puede tener esta iniciativa para el mejoramiento de la alimentación del pueblo.—Dios guarde a VS. (Fdo.) LUIS CARVAJAL.—Al señor Ministro del Interior.—Presente.»

He aquí el texto de la comunicación oficial, por la cual se comunica que el Gobierno no podrá contribuir con recursos para los gastos de celebración de este Congreso:

«Valparaíso 5 de Agosto de 1930.— El señor Ministro del Interior, por oficio N.º 1838 de fecha 24 del mes próximo pasado, me dice lo siguiente:

«Por oficio de Junio próximo pasado, US. envió a este Ministerio los antecedentes relativos a la celebración del Primer Congreso Nacional de Alimentación. Oportunamente el suscrito obtuvo de S. E. el Presidente de la República su apoyo para esta iniciativa, quedando acordado dar la suma de \$ 30.000 para contribuir en parte a los gastos que demandará la realización de tal Congreso. Desgraciadamente, las fuertes economías que posteriormente ha sido necesario introducir en el Presupuesto de la Nación, impiden mantener y hacer efectiva la promesa de esa suma. Adjunto remito a US. el oficio del Ministerio de Bienestar Social, quien debía proporcionar los fondos, en que da cuenta de que no podrá acceder a lo solicitado. Sírvase US. poner lo anterior en conocimiento del Comité Organizador y expresarle, al mismo tiempo, que el suscrito lamenta no haber podido acceder por ahora a sus deseos.—Dios guarde a US.— (Fdo.) DAVID HERMOSILLA.»

Lo que transcribo a Ud. para su conocimiento, adjuntando copia del oficio N.º 1163 del Ministro de Bienestar Social, dirigido al señor Ministro del Interior, sobre esta materia.

Saluda a Ud., por el Intendente.— RODOLFO FICK T.—Secretario-abogado.—Al señor Presidente del Congreso de Alimentación Popular, Dr. Don Vicente Dagnino.—Presente.»

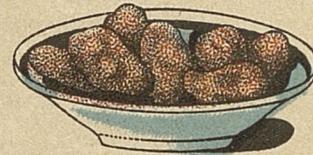
Actividades de la Comisión Organizadora

A iniciativa de uno de los miembros de la Sociedad Médica de Valparaíso, esta corporación estudió

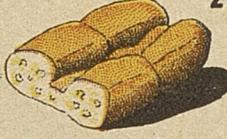
durante varias sesiones el proyecto presentado por el doctor don Germán Vogel, y apoyado por vario



500 Grs. de
CERVEZA
EQUIVALEN A:



284 Grs. Patatas



105 Grs. Pan



125 Grs. Carne



470 Grs. Manzanas



32 Grs. Mantequilla

385 Grs. Leche

La cantidad de cada una de las diferentes substancias enumeradas equivale a 250 calorías, según lo afirman los profesores alemanes Carl. von Noorden y Hugo Salomon, en sus obras sobre alimentación.

(Diatética General, Tomo I)

Los productos que expende la

COMPAÑIA CERVECERIAS UNIDAS

corresponden por su delicada elaboración a las cualidades que señalan los profesores citados.

CAFE DE MALTA

(CEBADA MALTEADA)

SISTEMA KNEIPP

Preparado y empaquetado especialmente por la

Cía. CERVECERIAS UNIDAS

colegas que lo conocían, sobre organización de un Congreso Nacional de Alimentación Popular, que sería el primero en Chile y en la América Latina, y destinado a tratar todos aquellos tópicos relacionados con la alimentación del pueblo y la parte científica de los alimentos más usados en los hogares.

Después de detenidas deliberaciones sobre la conveniencia de patrocinar ese torneo, se acordó, por unanimidad, no solamente apoyarlo sino hacerlo suyo, pues consideraron sus miembros que este asunto merecía todo el apoyo de la corporación y de los profesionales, por tratarse de un tema de interés nacional, ya que iba directamente al estudio científico de los alimentos indispensables para el mantenimiento de la salud y de la vida de toda la población.

Se acordó que la primera reunión pública se efectuara en el Instituto Comercial, la que se llevó a cabo con una gran concurrencia, presidida por el Presidente de la Sociedad Médica y del Comité Organizador Dr. don Ernesto Iturrieta, el día 9 de Octubre del año pasado, actuando de secretarios los Dres. señores Gustavo Fricke y Germán Vogel.

El doctor señor Iturrieta, en un conceptuoso discurso, declaró abierto el acto de constitución de las comisiones de las diferentes Secciones en que debía dividirse el Congreso, para su mejor organización.

En seguida expresó que la Sociedad Médica había tenido la idea de patrocinar un Congreso de Alimentación Popular, a insinuación de su colega Dr. don Germán Vogel, en vista de la importancia capital que tiene la alimentación en la salud general.

Agregó que, como no bastaban los conocimientos médicos para resolver este problema, sino que hay que considerar también el lado social de la cuestión, en sus múltiples aspectos, había creído indispensable

solicitar la ayuda de las personas más capacitadas para una acertada solución, y era por eso que invitaba a colaborar con ellos en ese estudio, que esperaba habría de ser de gran utilidad para nuestro pueblo y para la conservación de la vitalidad de la raza.

—Sabemos, por la estadística —dijo— que nuestro pueblo se consume, no por la descomposición social, como en otros países, sino, en gran parte, por el deplorable régimen de alimentación, sobre todo de la primera infancia.

Después de otras consideraciones sobre el particular, ofreció la palabra a los presentes, para que expliquaran sus ideas sobre los fines que debía perseguir el Congreso,

El doctor señor Fricke manifestó la conveniencia de propiciar la formación de un Museo de Alimentación, en el cual se exhibirían al público y especialmente a los niños de las escuelas, los productos de alimentación nacional más usuales en los hogares y se les daría a conocer prácticamente los valores nutritivos de cada uno de ellos, a fin de vulgarizar su consumo.

El señor Carlos López, secretario de la Unión de Remolcadores y Donkeros, expresó que en este Congreso podrían incluirse algunas ideas relacionadas con la extiparición de algunos vicios sociales que afectan directamente a la alimentación y cuidado de los niños, que suelen ser víctimas de las malas costumbres de sus padres. Citó el caso especial del alcoholismo en las clases trabajadoras y de la concurrencia de los obreros y sus mujeres a los hipódromos, en los días de carreras, a donde acuden con el dinero ganado en la semana.

Por último, el doctor señor Reed pronunció un interesante discurso de clausura, que fué muy aplaudido.

Antes de retirarse la distinguida concurrencia, el Dr. señor Iturrieta agradeció a los presentes su valio-

sa cooperación al Congreso en proyecto.

Constitución de las comisiones

A fines de Noviembre del año pasado, se constituyeron las siguientes comisiones organizadoras de los trabajos de cada sección:

Primera sección: Médica.— Presidente, señor Dr. Carlos Schwarzenberg; Secretario, Dr. Jorge Figueroa Castro.

Segunda sección: Bromatología e Inspección Sanitaria.— Presidente, Dr. Enrique Valenzuela Rozas; Secretario, Dr. Enrique Wiechmann.

Tercera sección: Producción, Abastecimiento y Comercio.— Presidente, Don Alfredo Hucke; Secretario, Don Egidio Poblete.

Cuarta sección: Legislativa y de Economía Social.— Presidente don Francisco Araya Bennett; Secretario, don Alfredo Bañados.

Quinta sección: Educación y Propaganda.— Presidenta, señora Delia Ducoing de Arrate; Secretario, Dr. Humberto Vera.

Estas comisiones han funcionado regularmente, desde su constitución hasta la fecha, y continúan desarrollando su programa de trabajo.

El personal de algunas de estas comisiones ha sufrido la ausencia de importantes elementos que coadyuvaban a la acción de los demás miembros. Nos referimos a la Presidenta de la Quinta Sección, señora Delia D. de Arrate, quien, por asuntos particulares, se ha dirigido al extranjero por algún tiempo. Queda el recuerdo de su entusiasta cooperación para la propaganda de los fines que persigue el Congreso.

Don Alfredo Bañados, que desempeñaba la secretaría de la Cuarta Sección, también ha tenido que ausentarse de este puerto, con motivo de haber sido honrado por el Gobierno con otro cargo de importancia en el Ministerio de Bienestar Social, con residencia en Santiago.

Antes de su partida, los miem-

bros de la mesa directiva manifestaron al señor Bañados los sentimientos con que se le veía abandonar este puerto, pero al mismo tiempo se le felicitaba por su merecido ascenso.

El señor Bañados agradeció las manifestaciones de simpatía de que era objeto de parte de los representantes del Congreso de Alimentación, y expresó que desde su nueva residencia continuaría prestando su decidida ayuda a los trabajos del Congreso.

Circulares a los miembros del Congreso Nacional.— Por la Secretaría General se enviaron circulares con esquemas de algunos de los temas que se tratarán en las sesiones del Congreso de Alimentación, y otros documentos, para que lleguen a conocimiento de los representantes del pueblo, los fines que se persiguen.

Circulares y otros documentos.— Por la Secretaría se han despachado hasta la fecha más de siete mil circulares con hojas en blanco para las adhesiones de los profesionales e instituciones de toda la República.

Diariamente se están recibiendo contestaciones favorables a dichas circulares.

Comités Provinciales

Se han enviado circulares a todos los señores Intendentes y Gobernadores, pidiéndoles la constitución de Comités Provinciales y Departamentales formados por los funcionarios y miembros más caracterizados de cada localidad, para la mejor propaganda de las finalidades del Congreso en el país.

Varios de los representantes del Gobierno han contestado favorablemente dicha petición y han pedido mayores antecedentes y material de propaganda, para distribuirlo en la forma solicitada.

Trabajos para el Congreso

Se han recibido en la Secretaría numerosos é interesantes trabajos que

serán presentados por algunas instituciones científicas, industriales e intelectuales y también de numerosos profesionales, que anuncian que participaran en el torneo.

Semana del Trabajo

El Comité Organizador está representado en la Semana del Trabajo, por el Presidente y el Secretario General, doctores señores Vicente Dagnino y Germán Vogel, respectivamente.

Temporada Porteña Viñamarina

De acuerdo con las disposiciones tomadas por el señor Intendente

de la Provincia, la Semana Porteña y Viñamarina se ha transformado en la Temporada Porteña, que se celebrará a fines del presente año y principios del entrante, con un nutrido programa de fiestas y reuniones de carácter científico y social.

Dentro de este programa se incluyó la celebración del Congreso de Alimentación, por lo que hubo de ser posergado el torneo hasta la segunda quincena de Enero próximo, en vez de haber sido celebrado en Septiembre, como estaba anunciado.

El Comité Ejecutivo del Primer Congreso de Alimentación Popular

La mesa directiva del Congreso de Alimentación Popular está compuesta de las siguientes personas:

Dr. Jean H. Thierry, Presidente Honorario (Presidente de la Sociedad Médica de Valparaíso) Dr. Vicente Dagnino, Presidente; Dr. Gustavo Fricke y Dr. Germán Vogel, Secretarios Generales; Dr. Víctor Grossi, Dr. Hans Bethzold, Dr. Carlos Schwarzenberg, Dr. Enrique Valenzuela Rozas, Egidio Poblete,

Alfredo Hucke, Francisco Araya Bennett, Dr. Edwin Reed, Ernesto Ewertz (Tesorero), Dr. Jorge Figueiroa Castro, Dr. Enrique Wiechmann, Dr. Humberto Vera.

Nota: Las adhesiones y comunicaciones relativas al Congreso, deben ser dirigidas al doctor don Germán Vogel, Secretaría General, calle General Cruz N.º 326, Valparaíso.

Adhesiones generales

DAMOS a continuación una nómina de las instituciones científicas e industriales y los profesionales que han adherido al Congreso de Alimentación Popular, hasta Septiembre último, y enviado sus cuotas respectivas:

Sociedad Médica, Asociación Farmacéutica de Chile, Malvina Soto Muñoz, René Poudensan, Dr. Jean H. Thierry, Dr. Ernesto Iturrieta, Sara Serendero, Zenobia Gatica, Etelvina Poblete, Instituto Sanitas, Alejandro Manhood, Conrado Behn, Dr. Julio A. Zelada, Dr. Juan de

Dios Moraga, Dr. Germán Vogel, Sociedad Odontológica de Santiago, Dr. Abel Fuentealba Lagos, Dr. Oscar Kuhlman, Dr. Ramón Vengas Ojeda, Sociedad Marítima Haarbeck y Compañía, Cruz Roja Chilena, Dra. Clara Oettinger, Dr. Víctor Korner, Liga Nacional contra el Alcoholismo, Dr. Artemio Aguirre Perry, Luis E. Cuadra, Dr. Alfredo Wiederhold, Ernesto Ewertz, Ernesto Sepúlveda, Dr. Luis Veas Courbis, Obispado de Valparaíso, Guillermo Subercaseaux, Compañía de Electricidad de Valpa-

Frigidaire es Silencioso se mantendrá Silencioso

Frigidaire

Se vende con una garantía
respaldada por General Motors.
Y aún más importante es para
Ud. como comprador es el he-
cho de que Frigidaire sigue fun-
cionando satisfactoriamente año
tras año, mucho después de ha-
ber terminado el plazo de garan-
tía. Si se necesitara servicio, se
atiende inmediatamente sin ne-
cesidad de sacar el mecanismo
de su casa.

Su funcionamiento silencioso se
ha obtenido sin sacrificar la
fuerza abundante, esencial para
la rápida congelación de hielo
y para suministrar refrigeración
adecuada en los días más
calurosos.

por esto es que hay

3 veces

mas Frigidaires en
uso que de cualquier
otra marca de refrige-
rador eléctrico.

VALPARAISO.
PRAAT 295.
CASILLA 827

SANTIAGO
AGUSTINAS 1041
CASILLA 2769.

CARR. HAYNES & Cia. LTDA.

raiso, Gilles J. Biham, Escuela de Servicio Social de Santiago, Arturo Quintero Manso, Dr. Pedro Valenzuela, Asociación Industrial de Panaderías de Chile, Juan C. Fischer, Dr. Vicente Dagnino, M. O. Coghlan, Dr. Armando Manterola, Dr. Rafael Daudet, Carlos R. Sear-

le, Thierry y Pérondard, María S. de Thierry, Asociación de Productores de Yodo, Asociación de Comerciantes e Industriales de Traiguén, Sociedad de Fomento Fabril, Departamento de Sanidad del Ministerio de Guerra, Unión de Fabricantes de Pan de Santiago.

Municipalidades que han adherido al Congreso

AMOS a continuación una nómina de las Municipalidades del país que hasta ahora han adherido al Congreso de Alimentación y han enviado sus respectivas cuotas:

Valparaíso, Santiago, Viña del Mar, Cartagena, Constitución, Colina, Limache, Cunco, Curanilahue, Valdivia de Lontué, Victoria, Puerto Montt, San José de Maipo, Magallanes, Quilleco, Illapel, Nacimiento, Maullín, Gorbea, Lonquimay, Vilcún, Quillón, Galvarino, Santa Bár-

bara, Romeral, Chépica, Contulmo, Mostazal, Rosario, Traiguén, Victoria, Lota, Fresia, Graneros, Villarrica, Nueva Imperial, Loncoche, Carahue, Curacautín, Lumaco, Llay-Llay, Taltal, Talcahuano, Río Claro, Cañete, San Fabián, Pinto, Puerto Saavedra, Mulchén, Lautaro, Calle Larga, Santa Fé, Freirina, Linares, San Clemente, Pemuco, Portezuelo, Coihueco y Quintero.

El resto de las Municipalidades aún no ha contestado la circular N.º

FÁBRICA HUCKE

Valparaíso — Casilla N.º 523

LAS

GALLETAS

CHOCOLATES

BOMBONES

CONFITES Y

COCOAS

de esta Fábrica son de calidad insuperable.— Solicítelas en los negocios del ramo de toda la República y en las Secciones de Propaganda de la casa;

VALPARAISO, Condell N.º 1263 — SANTIAGO, Ahumada N.º 381

DRYCO

Irradiado por los Rayos ultra-violeta

La leche segura para la alimentación infantil



PORQUE: 1.—Exenta de todo microbio patogénico, no puede causar ninguna de las enfermedades infecciosas ni trastornos digestivos.

2.—Es altamente adaptable para la digestión y asimilación intestinal.

3.—Es un reconstituyente excelente de los tejidos.

4.—Es higiénicamente preparada y envasada.

5.—Es un régimen adecuado y nutritivo de pequeño volumen y es tolerado por la mayoría de los niños.

6.—Es el único alimento irradiado que se ofrece en el mercado siendo el mejor remedio conocido para combatir el raquitismo.

Enviamos muestras y folletos gratis a los señores Médicos que nos lo soliciten.

Pídala en las buenas boticas

Distribuidores: MORRISON & Co.

VALPARAISO

—

SANTIAGO

86 del ex-Ministro del Interior, señor Hermosilla, en la cual pedía a dichas corporaciones que ayudaran con sus cuotas, a la medida de sus recursos, para los gastos de organización del Congreso de Alimenta-

ción Popular, por estimar que era una obra de interés nacional.

Algunas Municipalidades han contestado adhiriéndose al Congreso y prometiendo enviar fondos, y otras se han excusado por no tener dinero para pagar sus cuotas.

Las Municipalidades ante el Congreso de Alimentación

DAMOS a continuación la circular enviada por el ex-Ministro de lo Interior, y actual Intendente de la Provincia de Aconcagua, señor don David Hermosilla, en la cual pidió a las Municipalidades del país la ayuda pecuniaria para la celebración del Congreso de Alimentación Popular, por considerarlo de interés nacional, dados los altos propósitos que él persigue, en beneficio de las clases trabajadoras del país, en una materia de vital importancia para la conservación de la salud pública.

He aquí el texto de ese interesante documento, que fué enviado a todos los Intendentes de provincias, para que llegara a conocimiento oficial de los Alcaldes de la República:

«El señor Ministro de lo Interior, con fecha 28 de Mayo, ha dictado la siguiente:

Circular N.º 86.—La Sociedad Médica de Valparaíso ha tenido la feliz iniciativa de convocar a un Congreso

Nacional de Alimentación Popular, para el mes de Septiembre próximo, en dicha ciudad, con el objeto de tratar en forma amplia las múltiples fases del problema de la alimentación sana y barata, que es uno de los más interesantes en la hora presente. La importancia de esta reunión, en la que tomarán parte hombres de ciencia, industriales, comerciantes y agricultores, y la relación que tienen estos estudios con las funciones propias de las Municipalidades, inducen al Gobierno a pedir a US. quiera recabar de todas las Municipalidades de su jurisdicción, que estén en situación de hacerlo, una ayuda pecuniaria para la celebración de este Congreso. Ya numerosas Municipalidades han adoptado acuerdos en este sentido, a fin de asegurar el mejor resultado de la reunión que se verificará en Septiembre en Valparaíso.—Dios guarde a US.—(Firmado).—DAVID HERMOSILLA».

La Alcaldía de Valparaíso

DESPUÉS de dos años de activa y progresista labor, ha renunciado a su cargo el Alcalde de la Municipalidad de Valparaíso, don Lautaro Rosas, dejando las finanzas municipales en un floreciente pie económico, y la ciudad en una envidiable era de progreso, que no se detendrá tan fácilmente.

El señor Rosas, durante el tiempo que desempeñó la Alcaldía, supo conquistarse el aprecio de toda la población y la más absoluta confianza del Gobierno que vió en él

al funcionario celoso y entusiasta por toda obra de bien público y de engrandecimiento local.

El Supremo Gobierno, penetrado de la importancia del cargo que quedaba vacante quiso que fuera ocupado por otro ciudadano meritorio, y ha designado al señor Luis Guevara, suficientemente conocido por sus relevantes prendas personales y su versación como hombre de espíritu emprendedor y de vasta ilustración. El nuevo Alcalde sabrá seguramente conquistarse, como

su antecesor, la confianza y la adhesión entusiasta de todos los habitantes de la ciudad, que confía en que la era de progreso iniciada

por el señor Rosas, no se detendrá allí, dan derecho a suponerlo la reconocida laboriosidad y preparación del señor Guevara.

Reglamento Interno del Congreso

ESTIMAMOS de interés para los lectores de esta Revista insertar el texto del Reglamento a que se sujetará el Congreso Nacional de Alimentación Popular, que se celebrará, como se sabe ya, en los últimos días del mes de Enero venidero.

Los damos a continuación:

Art. 1.º—El Primer Congreso Nacional de Alimentación Popular se celebrará en la ciudad de Valparaíso en la segunda quincena de Enero próximo, juntamente con las reuniones de la semana Porteña y Viñamarina.

Art. 2.º—El objeto de este Congreso es el estudio científico y práctico del conjunto de los esfuerzos que, para contribuir de alguna manera a resolver el problema de la alimentación popular, han hecho el Gobierno, los legisladores, los médicos, los químicos y farmacéuticos, los representantes de la agricultura, la industria y el comercio, los directores de la educación pública, de la asistencia social y particular, de la prensa nacional, las sociedades obreras y, en fin, las personas o instituciones que se han ocupado en la materia.

Art. 3.º—Podrán formar parte del Congreso los que por su actividad particular o su profesión tengan interés científico directo o un interés personal, como los productores, industriales y comerciantes. Igualmente podrán hacerse representar por delegados las Municipalidades de la República, las Sociedades Científicas, las Sociedades Industriales, las Sociedades Obreras, etc.

Art. 4.º—Los socios de este Congreso se clasificarán en Honorarios, Protectores, Activos y Adherentes.

Socios honorarios serán las autoridades oficiales y los presidentes y jefes de instituciones relacionadas con los propósitos del Congreso que sean designados por la Comisión Organizadora.

Socios protectores serán aquellas personas o instituciones que contribuyan con una suma o donación de ciento o más pesos, pudiendo hacerse representar por delegados.

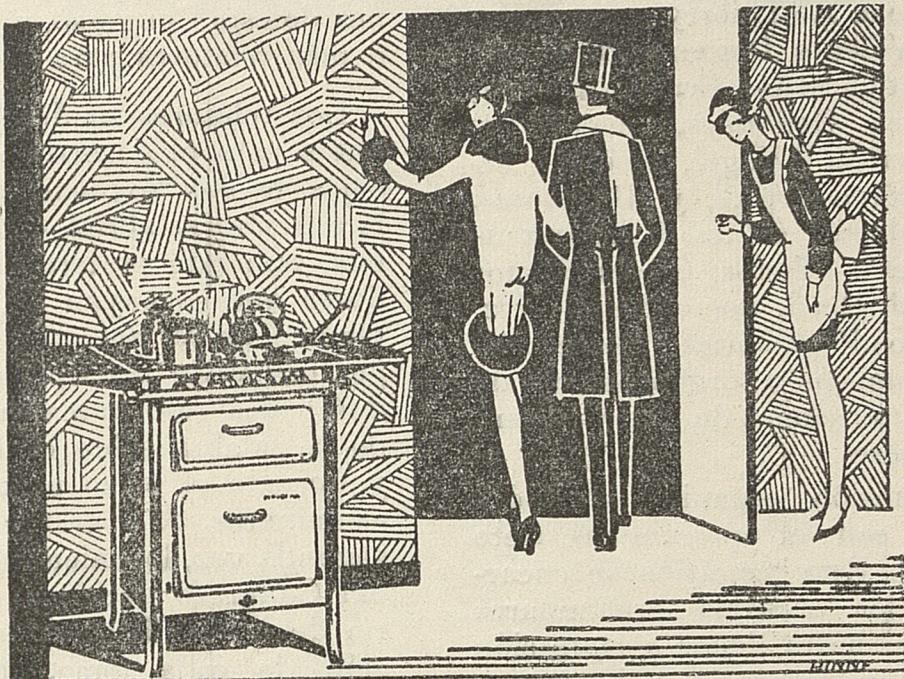
Socio activo será el que se adhiera con una cuota de cincuenta pesos, y tendrá derecho de asistir a las sesiones que se celebren, a presentar trabajos, a tomar parte en discusiones con voz y voto y a un ejemplar de las publicaciones que haga el Congreso.

Socio adherente será aquel que se subscriba con una cuota de veinte y cinco pesos, y tendrá derecho de asistencia a las sesiones con voz y voto.

Los socios de cualquiera de estas categorías podrán presentar trabajos a las diferentes secciones del Congreso.

Art. 5.º—El Congreso Nacional de Alimentación Popular constará de cinco secciones, a saber: 1.ª Sección Médica; 2.ª Sección Bromatológica e Inspección Sanitaria; 3.ª Sección de Producción, Abastecimiento y Comercio; 4.ª Sección Legislativa y Social; 5.ª Sección Educativa, de Instrucción y Propaganda.

Art. 6.º—La organización general del Congreso estará a cargo de la siguiente comisión organizadora, designada por la sociedad Médica



Los descubrimientos científicos de los últimos años nos han dado a conocer la vital importancia que las vitaminas tienen en la alimentación. No sólo los niños, sino también los adultos están expuestos a las enfermedades o debilidades resultantes de la falta de vitaminas en los alimentos diarios.

Aunque las vitaminas existen en todos los vegetales, en mayor o menor proporción, no las alcanzamos a aprovechar en debida forma, debido a que durante la preparación de los guisos son generalmente destruidas por el exceso de calor o desperdi- ciadas.

Como en la cocina a gas las llamas son regulables, ella permite guisar los alimentos con el calor justamente necesario, dejándolos con todo su sabor y valor nutritivo. Es principalmente por este motivo, que en todo hogar debe existir una económica e higiénica cocina a gas.

Visítenos Ud. sin compromiso y vea los distintos modelos que podemos ofrecerle. Gustosamente le daremos toda clase de explicaciones y le aconsejaremos en su elección.

Compañía de Gas de Valparaíso

Condell 1261
G. Aldunate 1676
VALPARAISO

Valparaíso esq.
Traslaviña
VIÑA DEL MAR

de Valparaíso: Presidente Honorio Dr. Jean H. Thierry; presidente, doctor Vicente Dagnino, Tesorero, farmacéutico señor Ernesto Ewertz; Secretarios Generales, doctor señor Germán Vogel, doctor señor Gustavo Fricke, y Directores, señores doctor Carlos Schwartzenberg, doctor Víctor Grossi, doctor Edwyn P. Reed, doctor Hans Betzhold y los Presidentes y Secretarios de las comisiones organizadoras de las cinco secciones de que constará el Congreso.

La comisión organizadora podrá sesionar con el quorum de siete asistentes. Esta comisión se encargará de los trabajos preliminares generales hasta llegar a la sesión de apertura, la cual presidirá provisionalmente.

Art. 7.^o—Las personas nombradas por la Sociedad Médica como miembros iniciadores de las diversas secciones de este Congreso se reunirán separadamente por secciones después de la primera citación general, y elegirán un Presidente y un Secretario.

Art. 8.^o—Las comisiones iniciadoras de las secciones de que se compone el Congreso tienen por objeto principal fijar los temas oficiales que se tratarán en cada sección, nombrar los relatores oficiales correspondientes y obtener el mayor número de adherentes para este Congreso. Los Presidentes y Secretarios de dichas secciones darán cuenta en la comisión organizadora general de los acuerdos tomados, los que serán aprobados por esta comisión para que les de curso la secretaría general.

Art. 9.^o—El Comité Organizador fijará el día y número de las sesiones con la oportunidad debida.

Art. 10.—La Secretaría General se encargará de reunir los trabajos y las actas de las sesiones para su publicación.

Art. 11.—La Comisión General Organizadora, a propuesta de las

comisiones iniciadoras de las secciones de este Congreso, nombrará uno o más relatores para cada tema.

Los relatores tendrán quince minutos para el desarrollo de sus trabajos o sus extractos. Terminada la relación, se abrirá el debate sobre ella, teniendo preferencia los oradores que se hayan inscrito de antemano en la Secretaría General y por orden de inscripción. Cada orador podrá sólo una vez hacer uso de la palabra sobre el mismo tema y durante el plazo máximo de cinco minutos. Si desearen hablar por segunda vez, los miembros asistentes del Congreso decidirán por mayoría de votos. Terminada la discusión de cada tema, los relatores tendrán derecho a una réplica final que no excederá de cinco minutos.

Art. 12.—Todo miembro del Congreso que deseé presentar algún trabajo, fuera de los temas indicados por la comisión organizadora, pero dentro del objeto que persigue el Congreso, debe comunicarlo a la Secretaría General. Estos trabajos se entregarán a la Secretaría General, a más tardar treinta días antes de la fecha fijada para su apertura, y vendrán impresos o escritos a máquina.

Art. 14.—Los oradores que tomen parte en las discusiones deberán dar un extracto de sus discursos a la Secretaría General, o a las secretarías de cada sección, al final de cada sesión.

Art. 15.—Se recomienda a los señores relatores y miembros activos que presenten trabajos terminados en conclusiones o extractos sobre el tema que han tratado.

Art. 16.—El Congreso celebrará una o varias sesiones generales con el objeto de tomar acuerdos definitivos respecto a las conclusiones a que se ha llegado en la discusión de los temas y mociones presentados en las diferentes secciones.

Queréis hijos robustos y sanos?

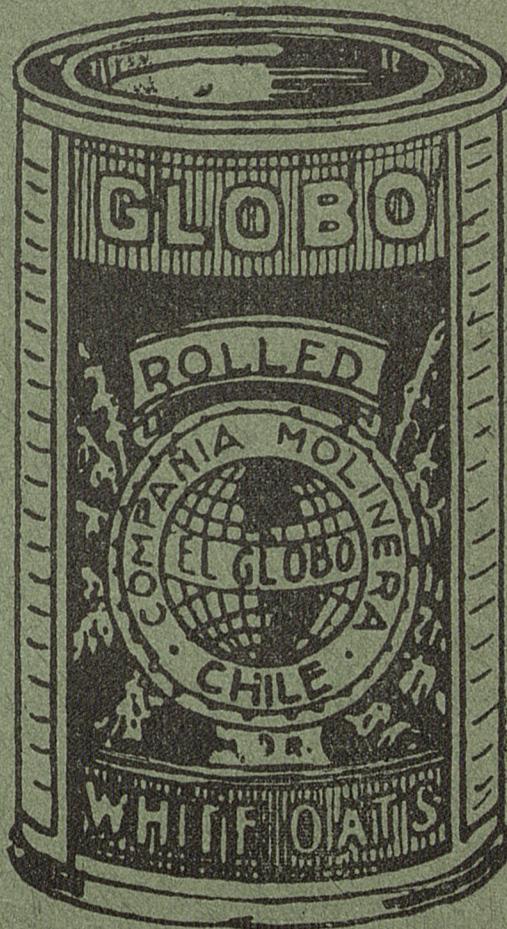
Acostumbrad siempre en darles Avena Machacada

“ G L O B O ”

que reúne todas las
cualidades de una sa-
na y nutritiva alimen-
tación.



Venden todos los
Almacenes de Primera.



Agentes Generales

DUNCAN FOX & Co. Ltd.

Valparaíso - Santiago - Concepción

Talca - Valdivia - Temuco - Chillán

Coquimbo - Antofagasta - Iquique

Tocopilla - Taltal etc. etc.,

LECHE CONDENSADA
“LA PASTORA”



Reconocida por la Facultad Médica como el alimento
para los niños en sustitución de la leche materna.

Al comprar leche condensada exija siempre leche Marca
“LA PASTORA”

RECHACE OTRA MARCA

Es la única leche en Chile que se condensa con toda su crema.

Compañía Nacional de Leche Condensada

LOS ANDES

Molfino Hermanos y Cía.

VALPARAISO

“REVISTA DE LA
ALIMENTACION POPULAR”
General Cruz 326 - Casilla 1592
VALPARAISO

BOLETIN DE SUSCRIPCION

Señor Gerente de la
REVISTA DE LA ALIMENTACION POPULAR
Casilla 1592 - VALPARAISO

Ruego a Ud. se sirva suscribirme a la Revista que Ud. dirige, a contar desde esta fecha, a cuyo efecto le incluyo giro postal No., por \$, importe de la suscripción por números.

.....
(FIRMA)

Dirección postal:

Nombre

Ciudad

VALOR DE LA SUSCRIPCION:

12 números	\$ 10.-
6 ,,	,, 5.-
Número suelto	,, 1.-
,, atrasado.....	,, 1.50

NOTA.—En vez del sistema de suscripciones por año o meses, hemos adoptado el de pago por ejemplar de cada edición, que dá el mismo resultado.

“REVISTA DE LA
ALIMENTACION POPULAR”
ORGANO OFICIAL
DEL
CONGRESO DEL RAMO
General Freire 326 - Casilla 1582
VALPARAISO

Valparaíso, de de 193

Señor
.....

Estimado señor:

La Comisión Organizadora del Primer Congreso Nacional de Alimentación Popular, ha pedido apreciar la necesidad urgente de contar con un órgano de publicidad, que pueda llevar a todos los centros del país, el reflejo de sus actividades, a la vez que sirva para facilitar el estudio de los problemas que se ventilarán en ese torneo, de tan vasto e interesante programa, como también para alcanzar, en seguida, la más amplia divulgación que requerirán las conclusiones que se adopten.

Viene a llenar esta necesidad la “REVISTA DE LA ALIMENTACION POPULAR”, que se inicia con el número que le acompañamos, y que seguirá publicándose mensualmente.

Nos ha parecido excusado recalcar la importancia de esta publicación, cuyo financiamiento es preciso buscar fuera de los recursos de que se dispone para el Congreso: a ello tiende el concurso que nos permitimos solicitar de Ud. y de todos los que se interesan por el éxito del Congreso y para la realización de su programa, que ya Ud. conoce.

Adjunto encontrará Ud., pues, un Boletín que le estimaremos llenar y devolvernos en la forma que él indica.

En espera de sus gratas órdenes, nos ofrecemos de Ud. sus más atos. y SS. SS.

Dr. GERMAN VOGEL K.
D RECTOR GERENTE