

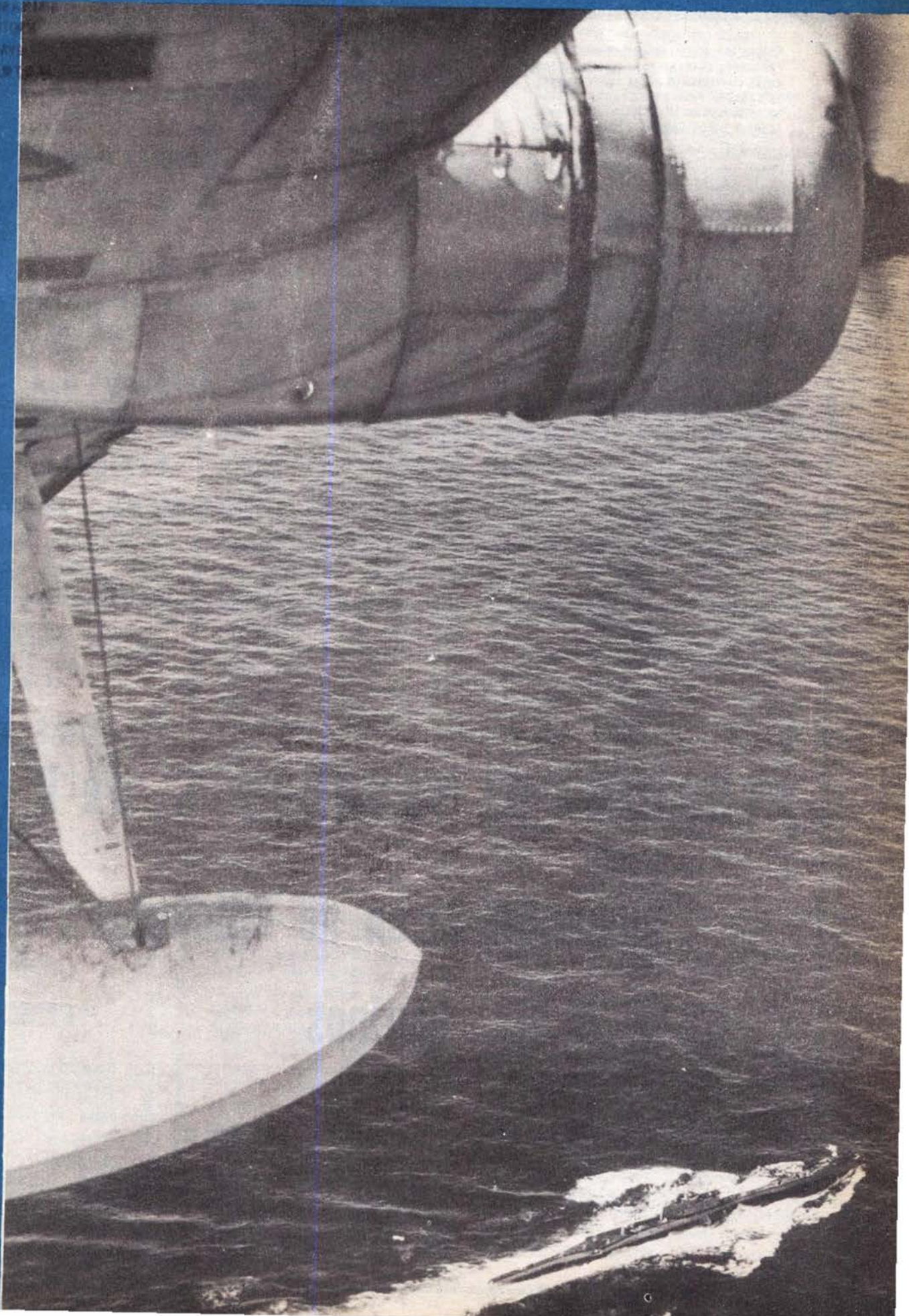
# MARINA

*Revista General de*



SECRETARIA DE MARINA  
COMANDO EN JEFE  
F. MONTES  
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES

ABRIL 1955



\$100

# DIRECTORIO

REVISTA GENERAL  
DE  
MARINA

Publicación bimestral

V Epoca Número 36

ABRIL DE 1955

Registro Núm. 16543  
Secretaría de Educación Pública.

DIRECTOR

Capitán de Marina  
FRANCISCO J. DAVILA

Jefe de Información:  
JESUS M. RAMIREZ

Jefe de Publicidad:  
ALFONSO LOPEZ GUERRERO

Circulación:  
ALFONSO DE LAS CUEVAS.

Precio del ejemplar ..... \$ 1.00  
Atrasado ..... 2.00  
Suscripción anual ..... 6.00  
Extranjero ..... Dls. 1.00

AVENIDA MORELOS 37 — 208  
Tel.: 13-51-01  
Apartado Postal 8660  
MEXICO, D. F.

Impreso en los talleres de EDICIONES  
GRAFICAS CULTURALES DE RE-  
VISTAS Y LIBROS, S. de R. L.  
Autorizada como correspondencia  
de segunda clase en la Administra-  
ción de Correos No. Uno de Méxi-  
co 1, D. F., el 20 de octubre de  
1952.



## NOTA IMPORTANTE

En la parte central de este número de la REVISTA GENERAL DE MARINA encontrarán nuestros lectores el suplemento "PESCA Y HOGAR". Al agregarlo a este número de la REVISTA GENERAL DE MARINA es con el objeto de darle mayor circulación y darlo a conocer a nuestros estimables lectores, que hallarán en él, creemos, algunos artículos interesantes para su hogar.

REVISTA GENERAL DE MARINA

# EDITORIAL

Inesperadamente nos enteramos de que se está gestando un Tratado de pesca entre nuestro país y el vecino del Norte. Nos enteramos de ello, a través de un cable de la Associated Press, aparecido en algunos diarios de la capital el 20 del pasado mes de marzo. El motivo del cable citado era, principalmente, informar de la intervención del jefe del Servicio de Pesca del Estado norteamericano de Louisiana, durante una junta celebrada en la ciudad de Montgomery, Alabama.

A la reunión mencionada asistieron los delegados de Caza y Pesca de los Estados de Texas, Louisiana, Mississippi, Alabama y Florida. Durante ella se discutió el proyecto de Tratado de Pesca entre los Estados Unidos y México —cuyos términos ignoramos—, habiéndose presentado una iniciativa, que a la postre fué rechazada por mayoría de votos. Igualmente se produjo un comentario acre y soez para México y nuestro Gobierno, increíble en una autoridad de la categoría de quien lo produjo.

La iniciativa, presentada por el jefe del Servicio de Pesca de Louisiana, se oponía a la celebración de "cualquier tratado, convenio, pacto o acuerdo que no disponga concretamente que el derecho de los cinco Estados del Golfo a reglamentar sus recursos acuáticos no tiene límite".

A la vista salta la incongruencia de la iniciativa y muestra la actitud francamente belicosa del jefe del Servicio de Pesca de Louisiana, en lo cual concuerda con la postura de numerosos armadores camaroneros norteamericanos. Para ellos, las aguas territoriales de sus Estados no tienen o, por lo menos, no quieren que tengan límite. Pero, ¿y las de los países vecinos? Esto es un ejemplo típico de la ley del embudo, inaplicable en esta época entre países civilizados. Naturalmente, la moción no fué aceptada, aunque sólo votó en contra de ella la representación del Estado de Texas y la mitad del de Alabama; la otra mitad de este Estado y la representación de Louisiana votaron a favor, y Florida se abstuvo. Mississippi no votó por no estar presente en el momento de la votación, excepto el presidente de la Comisión que no podía emitir su voto. Es decir, que por sólo una abstención, la iniciativa no fué aprobada. En caso de haberlo sido, habría que verse cuál hubiera sido la reacción del Departamento de Estado ante la postura del bloque de los cinco Estados sureños, costaneros del Golfo de México, y a quienes directamente puede afectar la concertación del Tratado.

El otro delegado de Louisiana, miembro también del Servicio de Pesca de ese Estado, Charles Murphy, fué quien extremó la nota, al acusar soezmente de chantajista al Gobierno de México. Murphy dijo que los pescadores de camarón de Texas y Florida que se dedican a la pesca en aguas mexicanas, son miembros de la Asociación Camaronera de las Américas, y que están obligados a pagar a esta organización tres cuartos de centavo de dólar por cada libra del crustáceo capturada, agregando a continuación que "es un programa de franco chantaje del Gobierno mexicano, que es propietario de las aguas de pesca de camarones".

Murphy es un majadero que además falsea los hechos para insinuar irregularidades, pero en medio de sus cosas apuntó dos verdades. Murphy es un falsario cuando deja entrever que la cuota por libra de camarón capturada (que por cierto es de un cuarto de centavo de dólar, en vez de los tres que dijo) se destina a algún aprovechamiento indebido, pues Murphy tiene que saber que esa cuota —que cubren tanto los armadores norteamericanos como los mexicanos— se destina a fines de propaganda para aumentar el consumo del camarón. Se trata de un acuerdo entre particulares, entre los armadores camaroneros de ambos países, en el que no interviene el Gobierno de México. El fondo, producto de las cuotas, es manejado por el Consejo Directivo de la Asociación Camaronera de las Américas, sin ninguna intervención oficial. ¿Es esto un "programa de chantaje del Gobierno mexicano", o bien al asegurar lo anterior se refiere Murphy al Tratado en sí? Esto último no es concebible, tanto por el historial de México en sus relaciones internacionales como porque en convenios de la naturaleza del que nos ocupa —cuyos términos y alcance desconocemos— quien indudablemente resulta beneficiado es el país que cuenta con mayores elementos, ya que la reciprocidad no pasa de ser puramente ilusoria.

Pero al señor Murphy se le escaparon dos verdades, amplias y claras, al decir que los camaroneros de Texas y Florida SE DEDICAN A LA PESCA EN AGUAS MEXICANAS y que "EL GOBIERNO MEXICANO ES PROPIETARIO DE LAS AGUAS DE PESCA DE CAMARONES". Exactamente; ambas aseveraciones son ciertas y, naturalmente, en México las sabíamos y las sabemos todos, excepto quienes NO QUIEREN ver las cosas como son. Ahí está, para comprobación de lo dicho por Murphy, el artículo de don Rodrigo de Llano, Director General de "Excelsior", aparecido en ese mismo diario, donde da cuenta y razón de los numerosos visitantes de nuestras costas...

Si bien la iniciativa del jefe de Pesca de Louisiana es un contrasentido, el comentario de Murphy constituye una inaudita insolencia, indigna de un funcionario de su categoría, más aún, cuando ha lanzado su calumniosa imputación falseando los hechos deliberadamente, pero le hemos de agradecer como públicamente, quizás contra su propia voluntad, reconoció el despojo de que nos hacen víctimas numerosos pescadores del vecino país.

PAGINA 3

# SUCEDIO EN ECUADOR

Evidentemente, Chile, Perú y Ecuador están decididos a hacer respetar su soberanía en las aguas marítimas hasta la distancia fijada por las tres naciones hermanas, sin importarles la nacionalidad de los buques que transgreden sus disposiciones.

El día 26 de marzo ppdo., un buque patrullero ecuatoriano, a las órdenes del alférez, Hugo León, sorprendió a un grupo de embarcaciones pesqueras, a una distancia de unos 60 kilómetros de la isla de Santa Clara. Los buques sorprendidos eran en número de 15. El patrullero ecuatoriano se dirigió rápidamente hacia ellos con objeto de revisar su documentación. Al avistarlos, todos los pesqueros se dirigieron mar afuera, tratando de escapar a la investigación. El guardacostas ecuatoriano tuvo que abrir fuego y logró detener a cuatro embarcaciones, resultando herido un tripulante de una de ellas.

Los cuatro pesqueros detenidos son los denominados "Western Pride", "Magellan", "Artic Maid" y "Saint Ann". Los dos primeros fueron libertados cuando se comprobó que no llevaban productos de pesca a bordo. Los dos últimos fueron internados en el puerto de Guayaquil, por haberseles encontrado pescado (atún y especies similares) para instruirles el expediente respectivo y aplicar las sanciones correspondientes.

La defensa de los pesqueros apresados se ha realizado a base de negativas: no estaban pescando; no sabían que estaban violando las aguas territoriales ecuatorianas; no habían intentado huir, etc., etc. Salta a la vista que todas esas negativas no eran sino mentiras. Si trataron de huir, desde el momento en que no todos los buques avistados fueron detenidos para su inspección, y ello fué la causa de que el patrullero ecuatoriano abriese el fuego. Si no hubiese sido de este modo, los pescadores ha-

bían acusado al comandante del guardacostas ecuatoriano, de haberlos atacado arteralmente. Esta acusación no ha sido presentada.

"Quien nada debe, nada teme", asienta la sabiduría popular en todos los idiomas. Si un ciudadano respetable es requerido por un policía para mostrar su documentación, lo natural es que así lo haga; si en vez de ello, sale corriendo, es seguro que se trate más bien de un maleante que de un ciudadano respetable. Creemos que lo mismo ocurrió con los buques sorprendidos por el patrullero ecuatoriano. El solo intento de escapar presupone, necesariamente, que no se hallaban muy seguros de estar dentro de la Ley.

Cuando escribimos estas líneas, nos enteramos que los dos buques apresados han sido sancionados con una multa de 49,000 dólares que ha sido cubierta, bajo protesta.

El Sr. Holland, subsecretario de Estado norteamericano para los asuntos latinoamericanos dijo que consideraba grave el caso y que no reconocía el cargo de ilegalidad formulado por Ecuador contra la permanencia de los buques pesqueros en sus aguas. Pero el Gobierno ecuatoriano ha mantenido su postura y ha declarado, oficialmente, que: "el Ecuador tiene el derecho a defender la soberanía de sus aguas territoriales y no puede tolerar que ciertos buques pesqueros extranjeros, además de violar esta soberanía, pretendan burlar a las autoridades de la policía marítima. El Gobierno ecuatoriano está firmemente resuelto a hacer respetar, como lo han hecho últimamente otros estados hispanoamericanos, las disposiciones legales vigentes, respecto a las sanciones a que se hallan sometidos aquellos que han infringido la ley y pretendido violar impunemente sus derechos".

El periódico de Lima, "El Comercio", al

comentar el incidente, que califica de "una violación que significa una provocación inadmisibles", afirma que: "nadie puede objetar el derecho que han tenido Perú, Ecuador y Chile, para extender su jurisdicción, porque lo han hecho no sólo ejercitando su soberanía, sino también con un criterio social y económico, en defensa de los recursos alimenticios de sus pueblos". Termina el periódico citando diciendo que: "de la acción conjunta, firme e inflexible de las naciones del Pacífico sur, depende la extirpación de los actos de piratería, de las violaciones de nuestras aguas territoriales y de las agresiones contra nuestros recursos marítimos".

La opinión del gran diario "El Comercio" nos parece exacta y precisa y, seguramente, refleja el sentir popular de las tres naciones sudamericanas así como el de sus respectivos gobiernos.

En los Estados Unidos, el senador Warren Magnuson, implícitamente ha reconocido el derecho de Ecuador a fijar el límite de sus aguas territoriales al declarar, textualmente, que: "Advertí que tales incidentes se producirían cuando el Congreso extendió nuestra jurisdicción extracontinental a 15 kilómetros, en virtud de la ley petrolera". En otras palabras, el senador Magnuson reconoce que si los Estados Unidos aumentaron la extensión de sus aguas jurisdiccionales, el mismo derecho asiste a otros Estados para rebasar las tradicionales tres millas, en una extensión que sólo el propio Estado interesado puede señalar.

Sin embargo, Chile, Ecuador y Perú, están tratando de que la Organización de Estados Americanos (OEA) se reúna en una conferencia especial sobre el mar territorial, lo que viene a poner de relieve el alto espíritu de panamericanismo auténtico que anima a las tres repúblicas hermanas.

## VAN A CUMPLIRSE DOS AÑOS...

El día 7 del actual mes de abril se cumplirán dos años de haber nacido el programa para el desarrollo marítimo de México, más conocido como la "Marcha al mar".

En tal fecha de 1953, el señor Presidente de la República convocó a un Acuerdo Colectivo a los Secretarios de Marina, Comunicaciones, Hacienda, Bienes Nacionales y Agricultura, así como a los Directores generales de Petróleos Mexicanos y de los Ferrocarriles Nacionales. En dicho acuerdo colectivo, que duró tres horas, se echaron las bases para proceder desde luego a dar forma y concreción a los proyectos del señor Presidente.

A dos años de distancia, queremos echar un vistazo a nuestros dos litorales y verificar cómo se está integrando la red de los setenta puertos nacionales, ya que —de acuerdo con datos oficiales— durante el bienio 1953-54 se han invertido 162 millones de pesos en obras portuarias; igualmente, comprobar cómo se está operando para

echar los sólidos cimientos de nuestra marina mercantil nacional; cómo se está actuando para ayudar a la industria pesquera a aumentar su producción; en qué forma se ha procedido para proteger nuestros recursos pesqueros contra las explotaciones piratas y cómo se está mejorando los elementos de reparación y construcción naval. Es decir, queremos ver cómo se está llevando la práctica el Programa de Progreso Marítimo ideado por el señor Presidente de la República, a fin de ofrecer nuestros lectores un panorama lo más exacto posible puramente objetivo, de su estado actual y de los resultados obtenidos hasta la fecha.

Ninguna fecha mejor, pensamos, que el "Día de la Marina" para llevar a nuestros lectores este resumen balance. Por ello, lo dejamos para nuestro próximo número que corresponde, exactamente, al primero de junio cuando por décima cuarta vez consecutiva habremos de conmemorar el "Día de la Marina".

# Declaraciones del Secretario de Marina

Por considerarlas de sumo interés para el futuro de la industria pesquera nacional, a continuación se reproduce una información aparecida en "Novedades" de la ciudad de México relativa a declaraciones formuladas por el general Rodolfo Sánchez Taboada, en las cuales el titular de Marina trata varios aspectos de la pesca y de las aguas territoriales.

Importantes aspectos sobre las actividades marítimas y pesqueras abordó ayer, en su entrevista reglamentaria de prensa, el secretario de Marina, comenzando por desmentir la aseveración de los cooperativistas de la zona septentrional del golfo de California, en el sentido de que la ley les autoriza para pescar camarón en esas latitudes con carácter de exclusiva.

El general Sánchez Taboada echó por tierra las pretensiones de nuevas cooperativas registradas en San Felipe, Baja California y en Santa Clara y Puerto Peñasco, del Estado de Sonora, para que, con base en los artículos 12 y 16 de la Ley de Pesca en vigor se delimiten las aguas adyacentes, a contar del paralelo 30, hasta el fondo del golfo, en la desembocadura del río Colorado, punto clave para la pesca del camarón de mejor calidad en el mundo, que es el de la especie blanca, de cola azul.

## QUE SON AGUAS INTERNACIONALES

Al emitir esta declaración, el general Sánchez dijo que las actividades de los pescadores de todas partes de la República pueden ejercer libremente en las aguas fuera de la órbita jurisdiccional territorial, que están limitadas por la distancia de nueve millas de la costa, asegurando que es extraaguas nacionales donde los propietarios de las 400 embarcaciones registradas en Mazatlán, en Guaymas y en otros

puertos, ofrecen dura competencia a las pequeñas naves de los cooperativistas.

De paso, y al decir esto, dejó entrever el titular de Marina que los barcos pesqueros de otras naciones, como los Estados Unidos de Norteamérica y otros, pueden penetrar libremente al seno del golfo de California, el que los cooperativistas mencionan como zonas de aguas interiores.

Así mientras los barcos matriculados en el país del norte naveguen fuera del límite de nueve millas que establece nuestra legislación, podrán dedicarse a pescar en aguas del golfo.

## EXTINCION DE LA TOTOABA

En sus declaraciones a los reporteros, el secretario naval señaló a algunas cooperativas pesqueras de esa misma zona, como las responsables de que la codiciada especie totoaba, que sólo existe en esa latitud y en un punto de China, como únicas en todo el mundo, se encuentre casi extinguida actualmente, por no respetar las restricciones dictadas por los expertos de la Dirección de Pesca.

Además, consideró como anticonstitucional la reservación que la ley actual sobre la materia hace de siete de las más finas especies marinas; en favor de las cooperativas, para su captura en nuestros litorales; haciendo ver que todo el mundo tiene derecho a explotar los recursos naturales de su país, trátese de particulares dedicados a esa industria extractiva, o de modestos pescadores.

Terminó diciendo que, sin embargo de la protección que la ley da a las cooperativas, éstas no pueden usufructuar eficientemente los productos del mar por el hecho de que no poseen barcos en cantidad y en capacidad suficientes.

# NUEVO DESCUBRIMIENTO DEL MEDITERRANEO

*O sease el enxiemplo que hallará el lector que esto leyere de que el que sabe, sabe y además enseña.*

El licenciado Gustavo Arce Cano, secretario general del Consejo de Fomento y Coordinación de la Producción Nacional —nos imaginamos que después de arduas reflexiones y profundas cogitaciones— hizo declaraciones a la prensa sobre el problema de la pesca.

"México tiene 10,580 kilómetros de costas, incluyendo las islas", ni metro más, ni metro menos. Tal fué la premisa inmovible, la sólida base del discursar del Lic. Arce Cano. Y a continuación indicó que esa extensión de costas "nos ofrecen una riqueza que explotamos sólo en mínima escala para el consumo doméstico" agregando después los indispensables datos estadísticos en forma de porcentajes que avalan su conocimiento de estos asuntos. Dijo que tan sólo el 27% de lo capturado por embarcaciones y pescadores mexicanos, se había destinado al consumo nacional y el 73% restante a la exportación, añadiendo que "esto nos da la clave del insignificante consumo de pescado que hace nuestra población en su conjunto". Como brillante colofón, el Secretario del Consejo sugiere, que se establezcan plantas industrializadoras "de preferencia en lugares de pesca intensiva y deficientes comunicaciones na-

ra obtener los mejores precios de la materia prima".

Cada vez surgen más y más peritos de la pesca mexicana, que nos descubren un nuevo mediterráneo de riquezas pesqueras fabulosas, al alcance de la mano, y nos brindan soluciones amplias, adecuadas y precisas para llevar al pueblo alimentos baratos equivalentes a la carne, etc., etc., pero desde luego, nadie había sugerido establecer plantas aprovechadoras de la pesca en los lugares de pesca intensiva y deficientes comunicaciones. Y creemos que a nadie se le había ocurrido tal consejo, porque generalmente los lugares de pesca intensiva se hallan en la mar y ahí no vamos a montar plantas para aprovechar los desperdicios. Más prudente sería, a nuestro criterio de modestos marinos que apenas conocemos la "o" por lo redondo y ello sólo en lo que a pesca se refiere, más prudente sería, repetimos, sugerir establecer alguna planta en puertos donde se descarguen grandes volúmenes de pesca. Tampoco aconsejaríamos el aislamiento que preconiza el Lic. Arce Cano, pues si tienen pocas comunicaciones, lo lógico es que lleguen pocos buques y nadie llevará su producto exclusiva y directamente a esos lugares, de comunicaciones deficientes. O es que el señor Lic. Arce Cano ha descubierto un nuevo principio económico que podría enunciarse: "la eficiencia de las

comunicaciones encarecen los productos". Porque lo asentado por el Lic. Arce Cano es lo que viene a significar; y sinceramente creemos que ello constituye una verdadera revolución en el campo de la economía.

Por otra parte, aceptando como bueno el dicho del Lic. Arce de que exportamos el 73% de lo capturado por embarcaciones y pescadores nacionales y sólo queda en el país el 27%, de ninguna manera "esto nos da la clave del insignificante consumo de pescado que hace nuestra población"; no es la clave; en todo caso, será un índice del escaso consumo. Creemos que se ha confundido la causa con el efecto. No consumimos poco pescado porque se exporte mucho, sino precisamente lo contrario, se exporta porque se consume poco.

Sin embargo, hemos de expresar nuestra extrañeza de que el Lic. Arce Cano no hubiese anticipado sus históricas declaraciones, pues para ello pudo contar con el valioso consejo del presidente del multicitado Consejo, Ing. Marte R. Gómez, quien fuera por dos ocasiones secretario de Agricultura, cuando la administración pública de la pesca correspondía a esa Secretaría. Durante su primer período al frente de aquella dependencia se expedían los famosos permisos de "Carnada y Anclaje" de los que nos hemos de ocupar en otra ocasión, pues constituyen especialísimo capítulo de la historia de nuestra pesca.

# Ensayos Sobre Administración Pública

Por Gumersindo MENDEZ VALERDI.

Nos proponemos examinar de manera panorámica, la organización administrativa, a efecto de que el personal burocrático, se oriente en sus labores de carácter administrativo y acepte su responsabilidad en el desempeño de sus funciones. Muy especialmente dedicamos estos ensayos, para aquellos empleados públicos que no tuvieron la oportunidad de prepararse técnicamente.

Nuestra larga práctica administrativa, nos ha hecho conocer ciertas deficiencias en el despacho de los asuntos a cargo de las diversas Secretarías de Estado y creemos que esta falla, ha sido originada, principalmente, por la falta de preparación técnica de los administradores públicos.

Nuestras luchas de adaptación han dejado de ser un problema, pues los anhelos de renovación se sienten cada vez más y es innegable la urgencia de iniciar un efectivo cambio de sistemas o de procedimientos en las labores que se desarrollan en la administración pública, de acuerdo con los progresos económicos que ha obtenido nuestro país, al que consideramos con una completa madurez política.

Como sabemos, México está organizado en República representativa, democrática y Federal, compuesto de Estados libres y soberanos en su régimen interior, pero unidos a una Federación, sujeta a los principios fundamentales de la Constitución General del país.

La Administración Pública, según la teoría constitucional, es la acción del poder público al ejecutar las leyes y cuidar los intereses comunes y está a cargo de los Poderes de la Unión que son tres: Legislativo, Ejecutivo y Judicial.

El Poder Legislativo se halla depositado en un Congreso General, compuesto de dos Cámaras, una de Diputados y otra de Senadores.

La Cámara de Diputados está formada por ciudadanos que representan a la Nación y se eligen a razón de uno por cada cien mil habitantes o por menor número de ellos, siempre y cuando formen un solo Estado o Territorio.

Los Senadores representan dentro del Congreso General, a los Estados de la República, eligiéndose dos por cada Estado y dos por el Distrito Federal.

El Congreso General se instala, para celebrar sesiones ordinarias el día primero de septiembre de cada año, clausurándose, a más tardar, el 31 de diciembre del mismo año. Tiene a su cargo la revisión de la Cuenta de la Hacienda Pública del año anterior, presentada por el Ejecutivo dentro de los primeros diez días de la apertura de las sesiones; el examen del Presupuesto de Egresos del siguiente año Fiscal y el estudio de las iniciativas de ley que se presenten para su estudio, aprobación o modificación, según el caso.

El Presidente de la República, es el depositario del Poder Ejecutivo Federal y, en consecuencia, el Jefe de la Administración General. Es nombrado por el pueblo en elección directa.

El Poder Ejecutivo se caracteriza por la facultad de obrar; siendo independiente de los otros Poderes Públicos, bien por la diferencia de funciones o porque, derivándose los tres poderes de la misma soberanía, deben tener todos la misma independencia.

Recibe el nombre de Poder Administrativo cuando es considerado fuera de sus relaciones Constitucionales con los demás poderes y en actos de la administración que tiene a su cargo.

La facultad de ordenar es inherente a todo poder público; la Constitución Federal atribuye expresamente esta facultad al Poder Ejecutivo, quien la ejerce por medio de la expedición de órdenes escritas. Las determinaciones del Ejecutivo, son de tres clases: Decretos, Circulares y Ordenes. Son Decretos las determinaciones de carácter general que obliga a todos los ciudadanos, los cuales sólo tienen fuerza legal y obligatoria después de su promulgación en el "Diario Oficial de la Federación". Son circulares los preceptos que sólo rigen a determinadas oficinas o individuos. Ordenes, son a las que deben acatarse por una sola oficina, refiriéndose a un solo asunto.

La resistencia a las determinaciones de la autoridad administrativa es un delito, previsto en el Código Penal y su castigo corresponde a la autoridad judicial.

El Presidente de la República ejerce sus atribuciones por conducto de las Secretarías y Departamentos de Estado.

El Poder Judicial está radicado en la Suprema Corte de Justicia de la Nación y en los Tribunales de Circuito y Juzgados de Distrito.

La Suprema Corte de Justicia se compone de 24 ministros, nombrados por el Congreso de la Unión en funciones de Colegio Electoral.

Corresponde a la Suprema Corte de Justicia nombrar a los magistrados de circuito y a los jueces de Distrito, fijándoles las zonas en que deberán desempeñar sus funciones, así como los lugares en que deben fijar su residencia.

**Administración Fiscal.**—Es el conjunto de negocios administrativos que se refieren a la Hacienda Pública. La tiene a su cargo la Secretaría de Hacienda y Crédito Público.

La serie de actos en que la facultad ejecutiva se desenvuelve son los siguientes:

I.—DE REPRESENTACION.—Son aquellas que ejecuta al celebrar contratos y administrar la Hacienda Pública.

II.—DE INVESTIGACION.—Que pue-

de ser de carácter general o particular. Son de carácter general aquellos que tiendan al acopio de datos para establecer las bases de la legislación fiscal y a regularizar la marcha financiera del país. Los de carácter particular consisten en la tramitación económica reglamentada por establecer un derecho o una responsabilidad y la cual sirve de base para dictar la resolución administrativa que corresponda.

III.—DE VIGILANCIA.—Encaminados a hacer cumplir las leyes y en procurar moralidad y exactitud en el manejo de los fondos públicos. Estos actos de vigilancia se extienden no sólo a las oficinas públicas, sino también a las de particulares, y se verifican por funcionarios denominados Inspectores o Visitadores del Ramo y por los agentes de la Policía Fiscal, según el caso.

IV.—DE COMPROBACION.—Que tiene por objeto certificar la legalidad en la recaudación, inversión de los fondos del Erario y la exactitud de las cuentas que rinden los empleados con manejo de fondos.

V.—DE FUERZA.—Constituyen la acción coactiva de los agentes fiscales para hacer efectivo el pago de los impuestos, derechos y contribuciones, contra la resistencia de los causantes, garantizando de este modo los intereses públicos.

VI.—TECNICOS.—Los que ejercita el Ejecutivo en su esfera de acción para resolver los problemas científicos que surjan de la ejecución de las leyes.

VII.—DE GRACIA.—Consisten en la variación o disminución de las penas de carácter administrativo, de acuerdo con lo que disponen las leyes especiales, como la Ley del Timbre, Código de Aduanas, Impuestos sobre la Renta, Impuestos Mercantiles y otras, que, como antes se dijo, sancionan la acción fiscal.

La Ley Orgánica de las Secretarías y Departamento de Estado, expedida por el Ejecutivo Federal el 29 de diciembre de 1948, publicada en el "Diario Oficial de la Federación" el 30 de diciembre del propio año, reglamenta las funciones que corresponden a cada una de ellas para el despacho de los asuntos administrativos de la Federación, en la forma siguiente:

SECRETARIA DE GOBERNACION.  
SECRETARIA DE RELACIONES EXTERIORES.  
SECRETARIA DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO.  
SECRETARIA DE LA DEFENSA NACIONAL.  
SECRETARIA DE MARINA.  
SECRETARIA DE ECONOMIA.  
SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA.  
SECRETARIA DE RECURSOS HIDRAULICOS.



**Para Bombeo  
e Irrigación a  
BAJO COSTO**

**Camiones y Maquinaria, S. A.**

Esq. Edison y Emparán

**Super Diesel**

Bahía Ascensión No. 109

**Motores Diesel, S. A.**

José Ma. Iglesias No. 59

**Diesel, S. A.**

Sullivan No. 165

**Salcedo, S. A.**

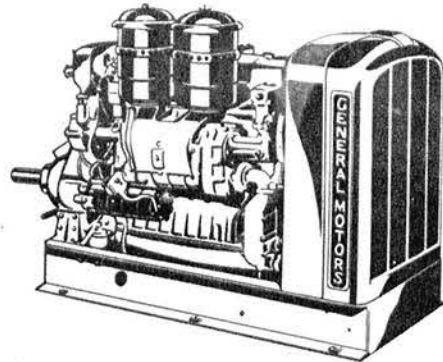
Ponciano Arriaga No. 23

**Salcedo Western, S. A.**

Esq. Edison y Emparán



# MOTORES DIESEL GM



**CONTAMOS CON UN  
AMPLIO SURTIDO DE  
MOTORES DIESEL**

**PARA ENTREGA INMEDIATA**

Tenemos en existencia equipos completos  
para desarrollar de **45 a 180 HP.**

SECRETARIA DE COMUNICACIONES Y OBRAS PUBLICAS.

SECRETARIA DE EDUCACION PUBLICA.

SECRETARIA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA.

SECRETARIA DE TRABAJO Y PREVISION SOCIAL.

SECRETARIA DE BIENES NACIONALES E INSPECCION ADMINISTRATIVA.

DEPARTAMENTO AGRARIO.

DEPARTAMENTO DEL DISTRITO FEDERAL.

El Presidente de la República, está facultado por medio de esta Ley, para designar, además, hasta dos secretarios de Estado para auxiliar en sus labores al Poder Ejecutivo, cualquiera de los ramos anteriormente enumerados. La designación se hará por acuerdo presidencial y determinará en cada caso, las funciones atribuidas a dichos secretarios de Estado.

La misma Ley Orgánica de las Secretarías y Departamentos de Estado, fija los asuntos que cada Secretaría debe estudiar y resolver y reglamenta los procedimientos que deben seguirse para el despacho de los negocios de la Administración Pública.

SECRETARIA DE GOBERNACION.—Corresponde el despacho de los asuntos de la política interior del país que se le atribuyan como de su competencia por las leyes y reglamentos federales.

SECRETARIA DE RELACIONES EX-

TERIORES.—Corresponde el despacho de los asuntos de la política exterior que se presenten en el despacho de las relaciones internacionales o que se deriven de la vigencia de tratados, convenios o compromisos de los que el país sea parte.

SECRETARIA DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO.—Corresponde el despacho de los asuntos relacionados con la política fiscal, de Crédito Público, monetaria y, en general, todos aquellos que afecten al patrimonio de la Federación. Igualmente serán de su competencia los asuntos referentes a la hacienda pública del Distrito Federal.

SECRETARIA DE DEFENSA NACIONAL.—Corresponde el despacho de los asuntos relacionados con la defensa del territorio nacional y, en consecuencia, con la organización, administración y preparación del Ejército.

SECRETARIA DE MARINA.—Corresponde el despacho de los asuntos relacionados con la organización, administración y preparación de la Armada Nacional; con la marina mercante; con el tráfico y policía marítimos y fluviales, y con la conservación y desarrollo de la fauna y la flora de mar y ríos.

SECRETARIA DE ECONOMIA.—Corresponde el despacho de los asuntos relacionados con la producción, distribución interior y exterior y con el consumo, con exclusión de la producción agrícola y de la forestal y de caza y pesca. También serán de su competencia los asuntos naturales del

país, cuya atención no se atribuya por esta Ley y su Reglamento a otras dependencias. Asimismo dependerán de la Secretaría de Economía las cuestiones relacionadas con el Seguro Social.

SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA.—Corresponde el despacho de los asuntos relacionados con el desarrollo, organización y fomento de la producción agrícola, forestal y ganadera, así como la caza y sus aspectos de crédito y experimentación.

SECRETARIA DE RECURSOS HIDRAULICOS.—Corresponde el despacho de los asuntos relacionados con la dirección, organización, control y aprovechamiento de los recursos hidráulicos nacionales y la construcción de obras de riego, drenaje, abastecimiento de aguas potables y defensa contra inundaciones, ya sea directamente o en cooperación con las autoridades locales o particulares.

SECRETARIA DE COMUNICACIONES Y OBRAS PUBLICAS.—Corresponde el despacho de los asuntos relacionados con las comunicaciones postales, eléctricas, terrestres, aéreas y con las obras públicas federales.

SECRETARIA DE EDUCACION PUBLICA.—Corresponde el despacho de los asuntos relacionados con la educación en todos sus grados, de acuerdo con las leyes relativas y reglamentos.

(Pasa a la pág. 34.)

# El Mar, un Regalo a la Ciudad

Por Rafael SOLANA.

El regalo de Navidad que el secretario de Comunicaciones y Obras Públicas hizo a los habitantes de la ciudad de México fué el mar.

Fué un regalo silencioso, sin escándalo; sin tarjeta, sin llamado a la puerta, sin moños y sin papel de colores. Un regalo callado que fué dejado en la entrada, para que lo encuentre el dueño de la casa cuando abra, y ni sepa quién lo dejó.

El mar, que antaño estaba a una enorme distancia, y que casi no podía ser visitado o conocido, sino por personas de espíritu aventurero; el mar, que luego fué acercado a una distancia prudente, donde podía ser alcanzado, una vez al año, o dos, por los ciudadanos de recursos moderados; pero que ahora está tan cerca, que pueden ir todas las semanas hasta las personas de más cortos caudales, los obreros, los estudiantes, los empleados.

En tiempos del emperador Moctezuma II iban hasta el mar únicamente los correos o los recaudadores de impuestos. Indios corredores hacían pequeños tramos del camino a toda velocidad, para traer pescado fresco a la mesa del epicúreocacique; pero unos recorrían un tramo de la meseta, otros un trozo de la sierra, otros un pedazo de la tierra baja; rarísima vez se vería que alguno hiciese todo el trayecto, desde Tenochtitlán hasta las tierras de Tendile y de Pitalpitoque, en la costa, como no fuese en las expediciones que iban a exigir los tributos.

Durante la colonia, y el primer siglo de la independencia, la consumación de un viaje desde la altiplanicie hasta las playas era una hazaña excepcional. La lograban los arrieros, que hacían su comercio con la Villa Rica, para llevar el oro mexicano que iría a la metrópoli y para traer las estofas, los vinos y las gacetas que venían de Sevilla,

de la Francia o de Holanda, o bien con Acapulco, a donde llegaba la nao de las Filipinas. Hace un siglo el viajero que se metía en una diligencia para ir a Veracruz sabía que iba expuesto a ser asaltado por los famosos bandidos de Río Frío, y ese asalto y ese despojo eran ya como una de las previstas estaciones del viaje.

En tiempo de don Porfirio ya se podía ir a Veracruz por ferrocarril; se cruzaba el audaz puente de Metlac, del que se vendían muchísimas tarjetas postales; y ya la aventura, con todas las incertidumbres propias tradicionalmente de las líneas férreas de México, dejó de ser algo reservado para valientes y se puso al alcance de las más morigeradas familias.

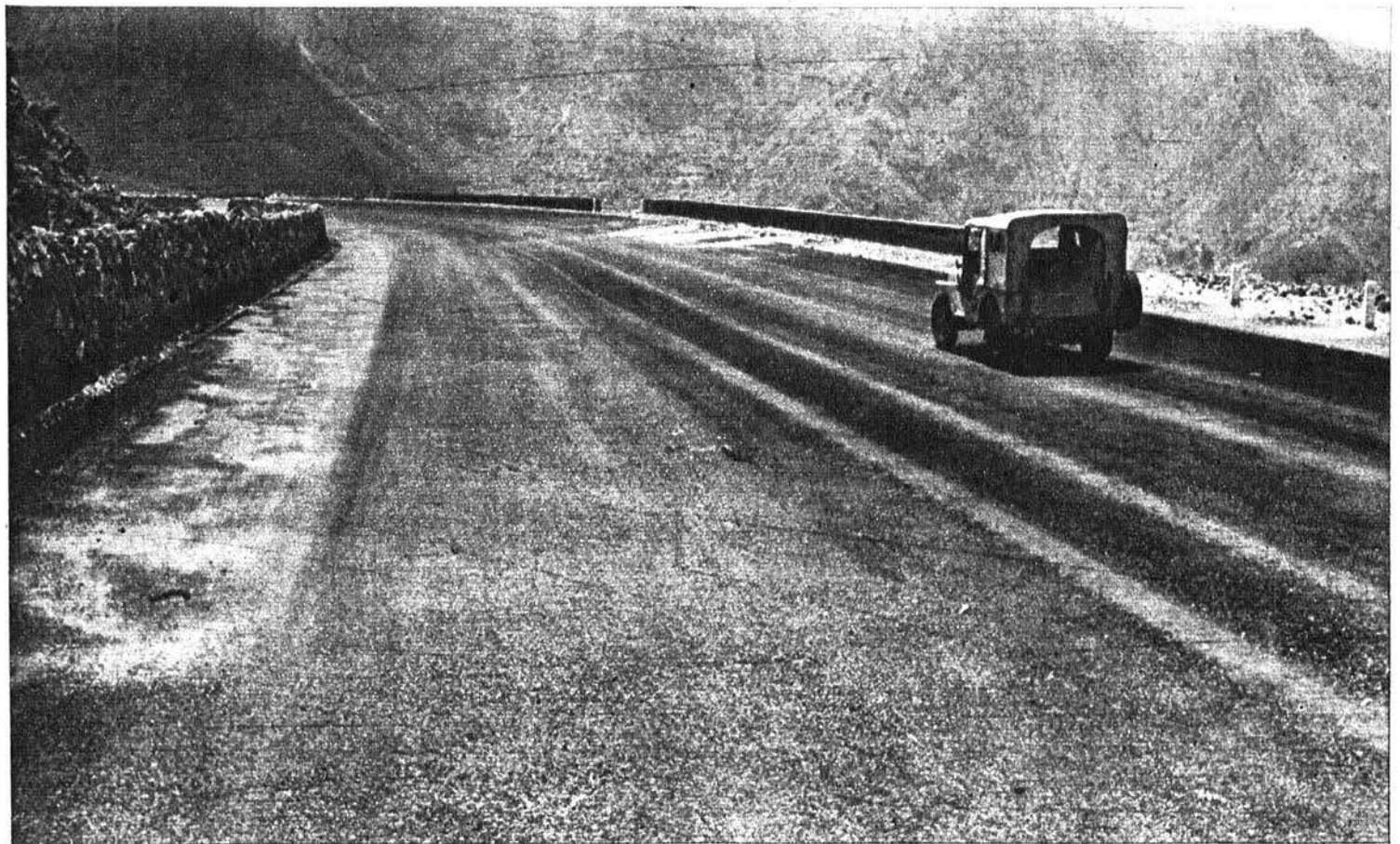
Mi generación vió un nuevo prodigio: la carretera a Acapulco, por Taxco; ya se podía ir en automóvil en menos de una jornada hasta la playa, por más que en los



Panorámica de Acapulco, el "paraíso del Pacífico".



Un tramo de la carretera Tierra Colorada-Garita, en Guerrero. Se ve el viejo camino, reemplazado ventajosamente en la actualidad.



Una vista de la supercarretera México-Cuernavaca.



primeros años se acostumbrase hacer noche en algún punto del camino: Cuernavaca, Taxco, Iguala o Chilpancingo; entonces los coches no corrían mucho, ni la carretera lo permitía; el paso del terrorífico Cañón del Zopilote estaba lleno de historias de insolación, y para cruzar el río Mezcala había que esperar un chalán, acerca del cual se contaban leyendas espeluznantes; el hermano de un ministro, el doctor Puig Casauranc, se mató en la carretera, y una familia entera se fué al fondo de un río por no acertar a meter el automóvil en el chalán con exactitud. En fin, los deportistas, los hombres de gran temple, provistos de buenas máquinas, ya podían hacer el viaje de un solo tirón; bien saliese antes de aclarar la mañana, para ir a ver los primeros rayos del sol en el Ajusco y desayunar en Cuernavaca, podría tal vez alcanzar la bahía acapulqueña a la puesta del astro rey, o por lo menos en las primeras horas de la noche.

Había, entonces, que buscar alojamiento en las casas de huéspedes de Acapulco; hoteles no había más que dos: el del señor Sáyago, que creo que era el Monterrey, y el Jardín; pero se iba uno a meter a la casa de las Batani, o a cualquier otro improvisado sitio; pronto hubo un gran hotel, el de La Marina (hoy una ruina casi tan podrida como el Castillo de San Diego) y luego más, y más, hasta convertir Acapulco en una gran urbe hotelística desde el punto de vista del confort, y en una nueva Río Frío, para los viajeros, desde el punto de vista de los precios.

Hay el avión, que pone al capitalino en el aeropuerto acapulqueño en cien minutos, luego en sesenta, luego en cincuenta, ahora en cuarenta y cinco; pero este medio de transporte es exclusivo de la clase privilegiada; el común de los mortales no puede permitirse ese lujo, y se acoge a los automo-

vilitos particulares, o a las flechas, o a los galgos.

Esta es la época en que ya todo metropolitano conoció el mar, y hasta lo frecuentó ya no es raro que personas de recursos moderados, como profesores, trabajadores, dependientes, comerciantes, visiten Acapulco siquiera una vez por año, en la Semana Santa, si son más bien pobres, o en diciembre y en enero, si son más bien riquillos; pero todavía para la mayor parte de la gente esto es un sacrificio; hay que ahorrar durante algún tiempo, hay que tener varios días de vacaciones o de permiso, hay que dejar abandonado el negocio por una semana.

De pronto, esta Navidad, casi sin anuncio, por lo menos con un anuncio muy discreto y modesto, porque el secretario de Comunicaciones más parece interesado en que se calle lo mucho que hace, que en que se propague y se vocee, aparece el mar a sólo cuatro horas y media de la capital. Una nueva supercarretera pone a Acapulco a la misma distancia de México a la que hace treinta años estaba Xochimilco o las Fuentes Brotantes de Tlalpan. Sólo son ya trescientos noventa y cinco kilómetros, pero de una carretera de tal manera fácil, ancha y buena, que se puede correr por ella horas enteras a un promedio de cien kilómetros, sin tener alma deportiva ni pretender amular a Taruffi o a Phil Hill.

Es decir, cualquiera puede ahora arrancar por la mañana, y bañarse a medio día, y dormir la siesta bajo los cocoteros de Caleta o de Caletilla, y regresar en la tarde a su casa, sin haber tenido que pagar un tributo equivalente a meses de su sueldo en las arcas de los hoteleros de lujo, y sin tener tampoco que pedir permisos o solicitar licencias; Acapulco, que era un lugar, hace mucho, a donde sólo se podía ir una vez en la vida, y después fué un lugar a donde

se podía ir cada año, ahora es un barrio de México al que se puede ir cada fin de semana, o cada vez que se atraviere un día festivo. A las ocho de la mañana, después de desayunar uno muy tranquilo en su casa, se mete al automóvil, a las doce y media se está desvistiendo en Caleta, a la una, en la viva fuerza del sol, se está asoleando y nadando; a las dos o dos y media pude uno en la misma playa comerse una langosta, o unas almejas, o un ceviche, con un coco o con una cerveza helada; puede uno quedarse plácidamente dormido en una silla muy cómoda, recibiendo en el rostro y en el cuerpo la brisa caliente; si quiere uno se vuelve a bañar, al atardecer, a eso de las cinco o seis; luego a casa; llega uno a dormir a media noche, como si hubiera ido al cine.

Esta facilidad de acceso al mar, que va siendo descubierta por quienes se lanzan en estos días a conocer la nueva magnífica carretera a Acapulco, es un inapreciable regalo, del que todavía no se dan cuenta todos los habitantes de la ciudad de México. Es un regalo de Navidad espléndido, que les ha dejado calladamente, en silencio, como hace él las cosas, el arquitecto Carlos Lazo, ministro de Comunicaciones, que es el secretario de Estado que más trabaja y del que menos se habla.

Pero cada vez que un capitalino corra por esa carretera y vaya a disfrutar del mar, antes prohibido, después muy caro, hoy al alcance de la mano, cualquiera que sea el dinero o el tiempo de que se disponga, ese capitalino tiene que pensar que la ciudad ha recibido un estupendo regalo, por el que tiene que estar agradecida y contenta.

(Tomado de la revista "Siempre")

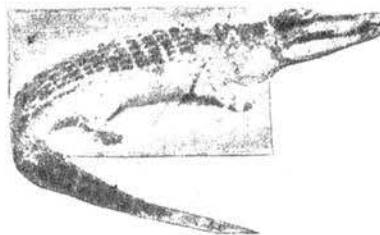
## COCODRILO DE MEXICO, S. A.

TENERIA  
DEDICADA EXCLUSIVAMENTE  
A CURTIR PIEL DE  
COCODRILO

Aluminio No. 197

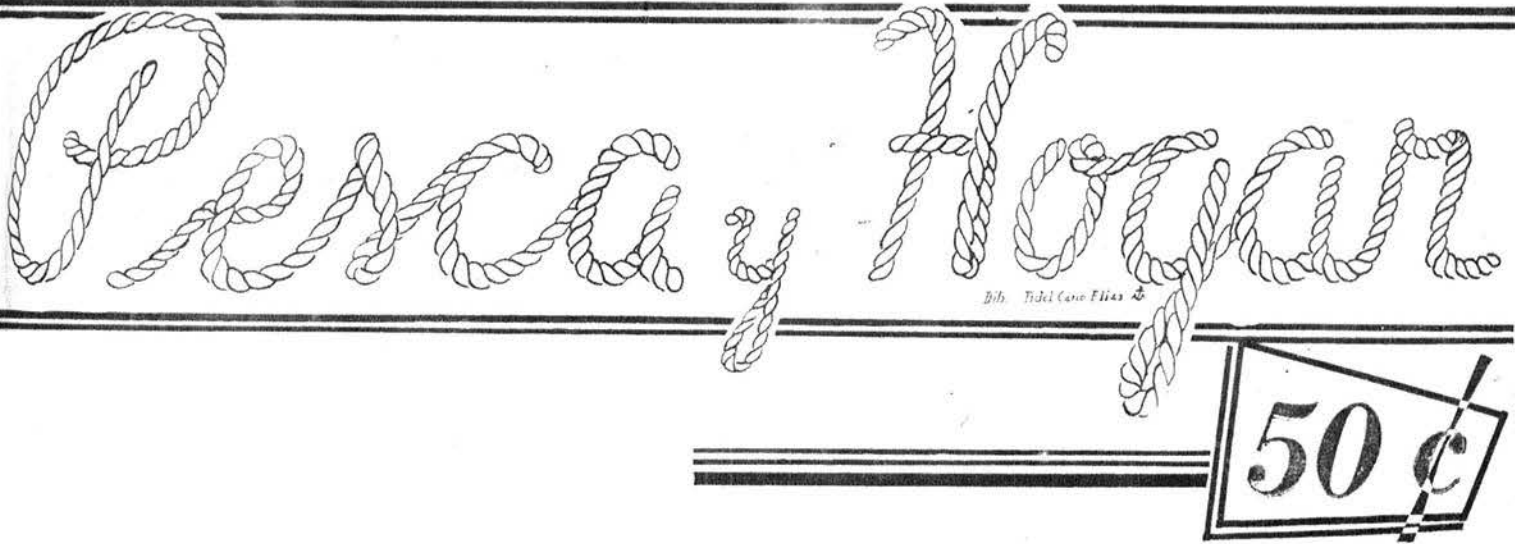
Teléfonos:  
26-93-42 y 39-29-47

Apartado 7141



FABRICA DE BOLSAS Y ARTICU-  
LOS DE PIEL DE COCODRILO

*Maddie's Bags*



# EL PESCADO Y EL TELEFONO

No, no se trata de que los peces se hayan convertido en usuarios del teléfono ni que estos aparatos requieran las proteínas y vitaminas tan abundantes en los pescados y mariscos, aunque en muchas ocasiones parecen ameritarlas cuando la deficiencia de la voz es evidente, o cuando ese cerebro automático falla y marca un número equivocado, suceso, ¡ay!, cada día más frecuente desde que se racionaron las llamadas y se instalaron los contadores de éstas, no en el domicilio del usuario, sino en las oficinas de la compañía telefónica.

Pero, en cambio, existen ciertas circunstancias, totalmente opuestas, en lo relativo a la forma como los organismos encargados de ello han resuelto el problema de los precios del pescado y del teléfono.

Si usted, señora, es suscriptora del teléfono, recordará que desde 1950 hasta el 31 de diciembre de 1954, estuvo pagando \$ 17.25 al mes, sin limitación de llamadas y sin limitación también —claro está— de averías y descomposturas. De la cantidad indicada, \$ 15.00 eran la renta del aparato y \$ 2.25, el 15 por ciento del Impuesto Federal sobre el servicio telefónico. El primero de enero próximo pasado, su teléfono empezó a rentar \$ 25.00 con el consiguiente aumento del Impuesto Federal, y le señalaron un determinado número de llamadas mensuales, pasando el cual habría de pagar \$ 0.15 por cada una de ellas, más el correspondiente impuesto. Es decir, le aumentaron la renta en un 60 por ciento y la aumentaron también en una proporción insospechada, al fijarle el número de llamadas en ciento cincuenta, desde su domicilio. Esa proporción insospechada de aumento, sólo la sabrá usted, señora, al liquidar su recibo mensual. Y, desde luego, pagará más de la renta, pues cinco llamadas diarias —menos aún, en los meses de treinta y un días— son totalmente insuficientes. Esas cinco llamadas diarias le da DERECHO en los meses de treinta días, a una llamada cada doscientos ochenta y ocho minutos, esto es, cada

cuatro horas y tres cuartos y tres minutos, lapso que se aumenta en los meses de treinta y un días, pues entonces corresponde una llamada a cada cinco horas menos dos minutos con cuatro décimos. Estas y muchas más elucubraciones se pueden hacer —y haremos— alrededor de los teléfonos, sin tomar en cuenta las equivocaciones, que meticolosamente también registrarán los aparatos contadores. En concreto, el teléfono ha aumentado en un 66 por ciento fijo y constante y en otro porcentaje variable de acuerdo con el número de llamadas.

Veamos ahora qué ocurre con el pescado. La primera vez que se fijaron precios en este ramo, fué en el mes de marzo de 1952. Estos precios estuvieron vigentes hasta el 5 de enero de 1954, en que la Dirección de Precios fijó otros, DISMINUYENDOLOS, en algunos casos, hasta a menos del 50 por ciento del precio anterior. No se necesita recurrir a estadísticas ni tener siquiera los más elementales conocimientos de economía para saber que el costo de la vida, en todos sus aspectos, ha venido aumentando de manera continua, inexorable. ¿Cómo fué posible que la Dirección de Precios ABATIÉRA los precios de artículos como los de la pesca, tan difíciles de fijar por las mismas condiciones aleatorias de esa industria?

Fué tan absurda la disposición del 5 de

enero de 1954, que la propia Dirección de Precios la echó abajo —en realidad, nunca entró en vigor— con fecha 2 de febrero de ese mismo año, en que el director de esa Dependencia firmó un convenio con los introductores de pescados en el Distrito Federal en el cual las cosas quedaban prácticamente, con ligeras variaciones, como estaban desde marzo de 1952.

En el convenio de referencia —que no se publicó en el Diario Oficial—, la Dirección de Precios se comprometió a fijar los definitivos a más tardar el 31 de marzo de ese mismo año, el próximo pasado. Esa fecha nunca llegó...

Intempestivamente, el martes 5 del actual mes de abril, llegó una nueva lista oficial de precios a manos de los introductores y detallistas de pescados y mariscos. Ni siquiera se había escrito en papel oficial de la Dirección de Precios, ni fué publicada en el Diario Oficial. Simplemente se entregaron unas hojas escritas a máquina, sin firma, ni sello oficial. Esas eran las nuevas listas de precios de pescados y mariscos que regirían, "desde luego", en el Distrito Federal. Vamos a referirnos, primeramente, al modo "extralegal" como se han venido haciendo estas cosas, para después examinar los precios.

(Continúa en la siguiente página)

## DIRECTORIO

### PESCA Y HOGAR

Publicación para el fomento del consumo de pescados y mariscos en México. Editor: Capitán de Marina, FRANCISCO J. DAVILA. Núm. 1. Abril de 1955. Despacho provisional: Morelos No. 37-208. Teléfono: 13-51-01, México 1, D. F. Toda correspondencia dirijase al Editor.

TIRO DE ESTE NUMERO : 20,000 ejemplares.

El aviso de fecha 5 de enero de 1954 que revocó la disposición de marzo de 1952, tuvo validez legal por haber sido publicado en el Diario Oficial de la Federación. El convenio del 2 de febrero de 1954, suscrito entre la Dirección de Precios y los comerciantes del ramo, dejó sin efecto el aviso del 5 de enero, pues en el convenio se lee, entre otras cosas, lo siguiente: "...el suscrito Director (de Precios) expresó a los comparecientes que estos precios (los nuevos) tienen carácter provisional y que regirán hasta el día 31 de marzo del año en curso (1954) en sustitución de los fijados en el aviso oficial del 5 de enero de 1954, cuyo aviso queda sin efecto..." Nos pregunta-

mos: ¿por qué no se publicó este convenio en el Diario Oficial para que tuviese la fuerza legal necesaria? La respuesta es obvia: la Dirección de Precios de la Secretaría de Economía comprendió su error, pero no quiso *reconocerlo públicamente*, pues se hubiera colocado en una postura sumamente incómoda ante la opinión pública. El convenio, por lo tanto, se mantuvo, dijéramos, en secreto, y se sostuvo hasta el 5 de abril, en que se repartieron copias, en papel común y corriente, sin firma, sin sello, en una palabra, sin nada que, legalmente, puedan identificarse como oficiales. No queremos insistir más en el asunto, pues salta a la vista de todos la irregularidad del procedimiento.

Veamos cómo se han modificado los precios y tratemos de precisar el criterio que ha presidido tales modificaciones.

Como antes decíamos, en marzo de 1952 se fijaron precios, por vez primera, a varias especies de pescados.

Hemos elaborado el cuadro número 1, en el cual se indican los precios vigentes desde marzo de 1952 (que llamaremos lista número 1); los precios fijados el 5 de enero de 1954 (que llamaremos lista número 2), y bajo el rubro de Observaciones se indica el porcentaje de aumento o disminución de los precios de la lista núm. 2 con respecto a la número 1. Los precios son por kilogramo, al menudeo y por pieza entera, a menos que se indique lo contrario.

### CUADRO NUM 1.

	Lista núm. 1.	Lista núm. 2.	Observaciones.
Huachinango, Golfo.....	\$ 8.00	\$ 6.00	Disminuye 25 %.
Huachinango, Pacífico.....	4.00	4.50	Aumenta 12.5 %.
Robalo, blanco y prieto.....	5.50	5.00	Disminuye 9 %.
Chucumite .....	3.50	3.50	No se altera.
Pámpano.....	6.00	5.50	Disminuye 8 %.
Pescado blanco.....	8.00	3.00	Disminuye 62 %.
Mojarra Golfo, ración.....	5.00	4.50	Disminuye 10 %.
Mojarra Golfo, chica .....	2.50	3.50	Aumenta 40 %.
Mojarra Pacífico, ración....	4.50	3.50	Disminuye 22 %.
Sierra .....	3.50	3.50	No se altera.
Mero sin cabeza .....	5.00	3.50	Disminuye 30 %.
Mero entero .....	4.50	3.00	Disminuye 33 %.
Lisa .....	3.00	2.50	Disminuye 17 %.
Jurel .....	2.00	2.50	Aumenta 25 %.
Lebrancha .....	2.50	2.50	No se altera.
Trucha .....	4.00	2.75	Disminuye 30 %.

Examinando el cuadro anterior, empezamos a hacernos cruces. ¿Por qué unos subieron de precios, otros mantuvieron los mismos y otros disminuyeron?

De marzo de 1952 a enero de 1954, el costo general de la vida había aumentado. No nos interesa la proporción de ese au-

mento, sino exclusivamente dejar asentado el hecho de que el costo de la vida subió. Una nueva fijación de precios debería *necesariamente aumentarlos todos*. Si el costo de la vida hubiese permanecido estacionario en aquel lapso, la nueva tabulación de precios los debería dejar *iguales a todos* con

sus anteriores. Si el costo de la vida hubiese disminuído, forzosamente *deberían disminuirse todos*. Y esto es evidente, porque en todos los casos, los gastos de captura, empaque, conservación, transporte y distribución, habrían aumentado o disminuído paralelamente para todas y cada una de las



## OCHOA HERMANOS

ARANDA NUM. 7.

PESCADERIA  
Teléfono: 18-66-47.

MEXICO 1, D. F.

CONSTANTE SURTIDO DE TODA CLASE DE PRODUCTOS DE PESCA DE AMBOS LITORALES.

MAYOREO Y MEDIO MAYOREO.

ATENDEMOS PEDIDOS DE RESTAURANTES Y HOTELES, ASI COMO FORANEOS.

especies. Pero es inaceptable que los costos de unas especies hayan subido y los de otras hubiesen disminuido.

Pero aún hay algo más, si con mayor detenimiento comparamos los precios de ambas listas. Las cuatro especies más caras en 1952 (huachinango del Golfo, robalo, pámpano y pescado blanco) disminuyeron de precio, en tanto que dos especies "populares" (jurel y mojarra chica del Golfo) aumentaron de precio, y otras dos, también "populares" (sierra y lebrancha), quedaron con los mismos precios anteriores. O en otras palabras, se ayudó a las clases econó-

micamente más fuertes disminuyendo el precio de las especies que consumen, en tanto que a las clases más modestas se les encarecieron las especies que usualmente consumen... Huelgan los comentarios.

En abril de 1954 ocurre la devaluación de nuestra moneda. Este acontecimiento repercute en toda la economía nacional. El propio Presidente de la República lo reconoce y aconseja un aumento general de sueldos y salarios, dando el ejemplo el propio gobierno con sus empleados y servidores de todas clases. La industria pesquera no es una excepción. Todos sus costos aumentan:

hilo de las redes, refacciones de motores, reparaciones, hielo, embalajes, transportes, etcétera. Pero no se le autoriza ningún aumento en sus precios de venta. Continúa en vigor el convenio del 2 de febrero de 1954 hasta que, inesperadamente, surge una nueva lista de precios, que llamaremos lista número 3, llena también de contradicciones como la número 2: alzas y disminuciones, acusando claramente falta de coherencia y criterio, como puede apreciarse en el cuadro número 2, en el que se indican los precios por kilogramo, al menudeo, de varias de las especies apuntadas en las listas números 1 y 3.

CUADRO NUM. 2.

	Lista núm. 1.	Lista núm. 3.	Observaciones
Huachinango, Golfo.....	\$ 8.00	\$ 8.00	No se altera.
Huachinango, Pacífico ....	4.90	4.50	Aumenta 12.5 %.
Rob. lo, blanco y prieto ...	5.50	6.00	Aumenta 10 %.
Chuo.mite .....	3.50	4.00	Aumenta 7 %.
Pescado blanco .....	8.00	7.75	Disminuye 3 %.
Mojarra Golfo (1) .....	5.00	4.80	Disminuye 4 %.
Mojarra Pacífico (1) .....	4.50	4.50	No se altera.
Sierra .....	3.50	3.50	No se altera.
Mero sin cabeza .....	5.00	4.65	Disminuye 7 %.
Mero entero .....	4.50	3.50	Disminuye 22 %.
Lisa .....	3.00	3.30	Aumenta 10 %.
Jurel .....	2.00	2.00	No se altera.
Lebrancha .....	2.50	3.00	Aumenta 20 %.
Trucha .....	4.00	4.50	Aumenta 12.5 %.

(1).- En la lista núm. 3 no se especifican tamaños de las mojarras.

Nuevamente vemos que algunas clases populares (lisa, lebrancha) aumentan de precio; otras bajan y otras quedan iguales a como estaban.

Pero todavía hay algo más, realmente extraordinario, en una misma especie: el mero. Esta especie, sin cabeza, bajó de precio

en un 7 por ciento; la misma, en pieza por entero, bajó de precio en un 22 por ciento...

Por excelente voluntad que se ponga al tratar de descubrir el criterio que ha presidido la elaboración de las listas de precios 2 y 3, no es posible encontrarlo. Es un caos, cuya confusión aumenta al hacer una tercera comparación, expuesta en el

cuadro número 3, en el cual se indican los precios de mayoreo y menudeo, de acuerdo con la lista número 3, de algunas especies, y se indica, también, el margen que queda al detallista para cubrir todos los gastos de local, contribuciones, conservación del producto, sueldos del personal y la legítima utilidad del propietario.

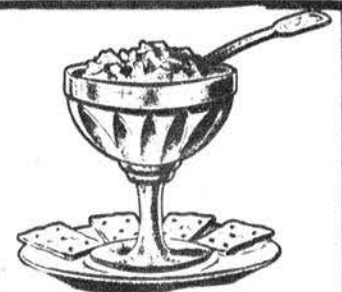


LA CASA DE LOS OSTIONES.

Ribera de San Cosme Núm. 42

Tel. 16-20-09

SERVIMOS A HOTELES Y RESTAURANTES.



Ofrece a su público:

Ostiones frescos de Tamiahua — Camarones de ambos litorales

Cebiche — Pulpos — Vinos blancos y Cervezas.

CUADRO NUM. 3	Mayoreo	Menudeo	Margen
Huachinango, Golfo . . . . .	\$ 7.00	\$ 8.00	14 %
Huachinango, Pacífico . . . . .	3.50	4.50	29 %
Chucumite . . . . .	3.00	4.00	33 %
Pescado blanco . . . . .	6.75	7.75	14 %
Sierra . . . . .	2.50	3.50	40 %
Mojarra Golfo . . . . .	4.00	4.80	20 %
Mojarra Pacífico . . . . .	3.50	4.50	29 %
Cazón entero . . . . .	2.20	3.20	45 %
Cazón sin cabeza . . . . .	3.00	4.00	33 %
Lebrancha . . . . .	2.00	3.00	50 %

Observamos que el margen del detallista es muy variable, desde 50 por ciento hasta 14 por ciento, y aún en un mismo espécimen, como el cazón, el margen varía de 45 por ciento si lo compra y vende entero a 33 por ciento si lo compra y vende sin cabeza.

¿Puede llamarse a este galimatías el resultado de un verdadero estudio económico del pescado? ¡Cuánta diferencia, en cambio, con el teléfono! Aquí las cosas fueron concretas, definitivas: aumento de 66 por ciento y limitación de llamadas a ciento cincuenta mensuales en los teléfonos particulares; aumento de 50 por ciento y limitación de llamadas a trescientas mensuales en los teléfonos comerciales, aduciéndose, para ello, el aumento general de los costos de operación y de los materiales, cosa que, por lo visto, *no ocurre en la industria pesquera*, a la que, por quién sabe cuáles extrañas artes, no debe afectarle el aumento del costo general de la vida ni la devaluación. . .

No queremos extenuar a nuestros lectores, pero a reserva de desmenuzar más aún este tema, no queremos terminar estas líneas sin mencionar un hecho por demás significativo. Días antes de la Semana Mayor, los precios del pescado, de una manera general, se hallaban por debajo de los precios oficiales. Esto ha ocurrido muy a menudo en este ramo, cuando llegan buenas arribazones, cuando hay abundancia de ciertas especies. De manera natural, automática, los precios se desploman. En los

circulos pesqueros existe un axioma: "Cuan do llega la sierra, los precios se caen." Y así es efectivamente. Los primeros días de la semana anterior a la Santa, había sierra a mucho menos de \$ 3.00 kilo. De pronto empezó a dejar de llegar a México en las mismas cantidades en que estaba llegando. Aparentemente, podía tratarse de una momentánea fuga de la especie, suceso bastante frecuente. Pero no era este el caso. "Alguien" estaba comprando. También por esos días apareció la noticia de que Economía iba a intervenir para impedir abusos. Las cosas empezaban a aclararse. El Jueves Santo, 7 de abril, desde temprano circularon numerosos camiones, algunos con placas oficiales, otros llevando determinados documentos de identificación, provistos de pescado, principal o casi exclusivamente sierra y jurel, en las colonias populares y en las municipalidades. Al mismo tiempo, los inspectores de precios se hallaban destacados en los mercados principales a fin de evitar se violaran los precios oficiales que apenas el martes anterior se habían dado a conocer, en la forma antes indicada. El mismo Jueves Santo, "El Universal" informó que cuatro mil quinientas toneladas de diversos pescados serían puestas a la venta ese día, a bordo de sesenta camiones especiales, por la Secretaría de Economía. Desde luego, la cifra es fantástica. Corresponde a algo más de lo que consume el Distrito Federal en medio año, además de que no hubieran cabido en los sesenta camiones.

Estos vehículos, convertidos en tiendas ambulantes, vendieron sus productos a los precios oficiales, como lo pregonaban en todos los tonos. Quien esto escribe, tuvo oportunidad de ver a dos de ellos, provistos exclusivamente de sierra, vendiéndola a \$ 3.50 el kilo, que es el precio oficial. Al mismo precio estaban vendiendo en las pescaderías. Pero existía una no pequeña diferencia. En las pescaderías se vendía, como siempre se ha vendido el pescado, la sierra ya arreglada al gusto del comprador. En los camiones, se pesaba la sierra y tal como se encontraba se daba al cliente.

Lo anterior significa que las pescaderías con todos sus gastos vendían al precio oficial. Los camiones sin esos gastos vendían al mismo precio. Por lo tanto, el vendedor, o los vendedores de pescado *ocasionales* obtuvieron un considerable ahorro, con el cual incrementaron su agosto en abril. Y diga la lectora o el lector si no hicieron su agosto, trayendo y distribuyendo el producto en camiones proporcionados por una dependencia oficial. Tampoco beneficiaron a nadie, al venderlo al precio oficial. Si el tonelaje traído y distribuido en esa forma hubiera ingresado efectivamente al mercado, en lugar de haber sido interceptado por terceros, habría seguramente bajado de precio, tal como había estado ocurriendo en las semanas anteriores. Quizás la Secretaría de Economía podría iniciar una investigación sobre este aspecto, tanto para castigar el uso indebido de los elementos oficiales como para conocer la reacción del mercado ante la presión de una extraordinaria oferta del producto. ¡Ah!, y proceder, también, a hacer un verdadero estudio económico para fijar precios razonables, o, mejor aún, dejar que sea el libre juego de la producción y el consumo el que determine los precios de los pescados.

Y una última insignificancia: sólo se legisla en precios de pescados para el Distrito Federal. El resto de la República no tiene precios oficiales en este ramo. Consecuencia: resulta más provechoso llevar estos productos a otras poblaciones del interior o dejarlas en los mismos puertos de desembarque: menos gastos, más utilidades; de ello puede derivarse incluso la escasez de ciertas especies en el Distrito Federal.

## PESCADERIA "MAZATLAN"

ARANDA NUM. 11.

Teléfono: 36-23-02.

MEXICO, D. F.



RICARDO ACUÑA



MAYOREO Y MEDIO MAYOREO

CONSTANTE SURTIDO DE TODA CLASE DE PESCADOS Y MARISCOS,  
A LOS MEJORES PRECIOS DE PLAZA.

ATENCION ESPECIAL A PEDIDOS FORANEOS.

# La Cocina Casera de Doña Angela

## PULPOS EN SU TINTA

Un kilo de pulpos.  
Un vaso de vino tinto.  
Una cucharada de aceite.  
Un limón.  
Medio kilo de jitomate.  
Una cebolla.  
Tres dientes de ajo.

## MODO DE HACERSE

El pulpo sin la piedra y la tinta, se limpia, se corta en pedacitos, se le pone el jugo de limón y se deja reposar; luego se lava perfectamente. En el traste que se vaya a hacer se pone el aceite y los ajos a dorar; cuando estén dorados se sacan y se pone el pulpo a freír ya que esta medio acitronado se le pone el puré de jitomate con la cebolla y se deja cocer bien, en un traste aparte se pone el vaso de vino y la tinta (sin la bolsa) se revuelve bien y se le agrega a los pulpos, se deja que se consuma un poco, sal al gusto. Debe de quedar la salsa espesa. **Puede hacerse con pulpos.**

## CHILPACHOLE DE JAIBA.

Unas docenas de jaibas.  
Un cuarto de jitomate.  
Una rama de epazote.  
Cebolla, ajo, y chile serrano.

## MODO DE HACERSE

Se le saca a las patas toda la carne, al cuerpo se le quita la concha gruesa y se parte a la mitad y se lavan muy bien. Se muele el jitomate con todos los ingredientes, se fríe con bastante aceite; ya que está bien frito se le agrega suficiente agua y sal al gusto y su rama epazote, se le agrega la carne de las jaibas y los cuerpos y se deja hervir hasta que sazone bien. Debe quedar caldoso.

## HUACHINANGO AL HORNO

Un Huachinango (preparado para el horno)  
Una cebolla.  
Un cuarto de jitomate.  
Cien gramos de mantequilla.  
Perejil.

## MODO DE HACERSE

Se lava el pescado muy bien, se unta con limón y sal, se deja un rato reposar, se rebana la cebolla, el jitomate y se pica el

perejil, se unta bien el pescado de mantequilla por dentro y por fuera, se rellena con todo lo que se picó, se pone en una charola para horno y se tapa con un papel encerado; se pone al horno una media hora. Se pone en un platón adornándolo con lechuga, rabanitos y sus rebanadas de limón.

## ADOBO DE PESCADO

6 filetes de pescado.  
1 cucharadita de harina.  
1 cebolla.  
2 ajos.  
1 cucharadita de orégano.  
2 chiles anchos.  
½ vaso de vinagre, sal y pimienta al gusto.

## MODO DE HACERSE

Se fríe el pescado que ya estará enharinado; una vez frito se saca y en el aceite restante se fríen los chiles ya desvenados y molidos con el ajo; se deja espesar para después agregar el vinagre y el orégano. A esta salsa se le pone el pescado y se deja cocer por espacio de quince minutos. Sal y pimienta al gusto.

**NOTA:** Puede utilizarse para este plato: huachinango, robalo, pargo, corbina. Prácticamente toda clase de pescados.

## PESCADO EN ESCABECHE

1 pescado cortado en rebanadas.  
½ litro de aceite.  
2 cebollas grandes.  
1 cabeza de ajo, pimienta en grano al gusto.  
½ litro de vinagre fuerte.  
1 lechuga.  
1 pomo de cebollitas en vinagre.  
1 manoio de rábanos.  
1 lata de aceitunas.

## MODO DE HACERSE

Se fríen en aceite las cebollas cortadas en rodajas y los ajos enteros; ya acitronada la cebolla se le agrega el pescado, sal y pimienta; cuando esté frito, pero sin dorar, se le agrega el vinagre y el resto del aceite. Se deja cocer por espacio de veinte minutos, se pone a reposar veinticuatro horas. Se sirve frío y se adorna el platón con la lechuga, las cebollitas, los rábanos y las aceitunas.

**NOTA:** Para este plato puede utilizarse cualquier clase de pescado, pero con sierra queda exquisito.



## PRODUCTOS MARINOS DEL SURESTE, S. A.

MERO DE CAMPECHE — ROBALO BLANCO —  
PAMPANO — MOJARRA — PARGO — GUACHI-  
NANGO — CAMARON — PULPO — CANGREJO  
LANGOSTA — MORO — BACALAO NACIONAL  
Y PESCADOS SECOS  
PROGRESO, YUCATAN  
CALLE 33 No. 156  
CIUDAD DEL CARMEN, CAMP.  
CALLE 20 CON 43  
MEXICO, DISTRITO FEDERAL:  
CALLE MIGUEL SCHULTZ No. 18

# El Pescado es un Alimento de Calidad

Por el Prof. Ch. RICHET,  
de la Academia de Medicina de Francia.

## LOS GRANDES PRINCIPIOS

Recordemos brevemente los grandes principios, unos teóricos y otros prácticos, cuya aplicación preside la alimentación de aquellas personas que *saben* alimentarse correctamente:

a).—*Los alimentos deben ser de sabor agradable.*

b).—*Debe existir equilibrio alimenticio*, es decir, los platillos llevados a la mesa deben contener, en proporciones adecuadas, proteínas, grasas, minerales, vitaminas y azúcares.

c).—*La alimentación debe ser variada.* Los platillos, sean de origen animal o vegetal, no deben ser siempre los mismos, pues ello entraña un doble error: fisiológico y psicológico. Frutas, legumbres, carnes y pescados y mariscos, etc., deben variarse adecuadamente.

d).—*La alimentación no debe ser muy onerosa ni tampoco a base de una mal entendida economía. La economía en la alimentación se paga, posteriormente, a un precio muy elevado.*

e).—*En cada comida, del mediodía y de la noche, debe servirse, por lo menos, un platillo de proteínas de origen animal.* Este principio es frecuentemente olvidado por las amas de casa.

Cumpliendo los principios anteriores, estaremos seguros de no faltar a los dictados de la dietética.

El pescado y los mariscos constituyen, con los huevos, leches, carnes, quesos, etc., un grupo muy coherente. Son los alimentos que aportan al organismo humano el elemento nutritivo más importante: las proteínas de origen animal. Además, estos alimentos son variablemente ricos en grasas y, con excepción de la leche, prácticamente no contienen hidratos de carbono, o sean los azúcares. Su poder calórico (con excepción de la leche) es mediano (aproximadamente, dos calorías por gramo) pero su valor biológico es tal que sin ellos la vida humana no sería posible.

En efecto, no existen tribus, ni aún las más salvajes, que sean totalmente vegetarianas; de haber habido alguna, se habría extinguido por inanición. Muy pocas personas son estrictamente vegetarianas, excepto los místicos —quienes, por lo general, ya rebasaron la edad de la reproducción. Esto significa que son muy pocas las personas, por lo menos en el mundo civilizado, quienes se privan de las proteínas de origen animal. (1).

Una circunstancia muy importante: en cada uno de los alimentos de este grupo, los elementos más útiles

1) — Muchas personas se consideran vegetarianas por el hecho de no comer carne, esto es, el producto de algún animal sacrificado. En realidad, quienes se dicen vegetarianos no lo son en el sentido estricto, ya que consumen leche, huevos, quesos, etc., todos productos de procedencia animal.

existen en cantidades diferentes. Los quesos aportan, principalmente, su calcio; las carnes, ciertos aminoácidos; los pescados, sus vitaminas liposolubles y sus sales minerales, que son agentes catalizadores indispensables. *Esta es una poderosa razón para variar y alternar los alimentos de origen animal en nuestras comidas.*

## COMPOSICION DE LA CARNE DE LOS PECES

Desde el punto de vista de la nutrición, la composición de la carne de los peces varía notablemente de una especie a otra y dentro de cada una de ellas, de acuerdo con la época del año. Sin embargo, para los fines de generalización, se puede tomar, como promedio de los filetes de pescado la siguiente composición:

Proteínas: 20%.

Grasas: 5%.

Sales: 1 a 2%.

Huellas de azúcares y agua: 73%.

Probablemente es en el contenido de grasas, donde exista la mayor diferencia en las especies y dentro de ellas, en las diversas estaciones del año, estableciéndose la cifra de 5% como la línea divisoria entre los peces grasos y los que no lo son.

De una manera general, el valor protéico de los peces es muy semejante al de la carne de res y de cordero, siendo en unas especies un po-

## GUESPEREAU Y CIA., S. en C.

INTRODUCTORES DE PESCADOS Y MARISCOS

Representantes de las más importantes negociaciones pesqueras de la República

Contamos con el mejor servicio de entrega de pescado



Dolores Núm. 16. Desp. 410 — Tel.: 18-39-34



MEXICO, D. F.

co mayor y en otras un poco menor, aunque en todos los casos tales diferencias son de pequeña cuantía. Pero en cambio, las proteínas de los peces tienen un valor biológico superior al de las carnes de reses y carneros y cerdos, por ser más fácilmente asimilables al organismo humano, conclusión a la que han llegado prominentes investigadores. Las huevas de pescados, incluyendo el caviar y sus imitaciones (2) son muy ricas en proteínas fosforadas. Se debe a esto el aumento de la capacidad genésica de los pueblos ictiófagos, esto es, de los que se alimentan principalmente con pescados y mariscos.

\*Numerosos trabajos se han publicado sobre el contenido en los peces de vitaminas liposolubles, en particular las vitaminas A y D, que se acumulan en los aceites de hígado de diversas especies: bacalao, salmón, atún, etc. Estas vitaminas se encuentran también en cantidades importantes en las carnes de los pescados grasos. En cambio, el contenido en vitaminas hidrosolubles, en particular, la B1 y C, es mucho menos considerable.

Las sales minerales se encuentran en muy pequeñas cantidades en las carnes animales terrestres. En tanto que en los peces se encuentran en cantidades bastante superiores. Estas sales son indispensables para la vida. Citaremos entre esas sales minerales,

2)—Con el nombre de "caviar" o "estilo caviar" se empacan huevas de diversos peces. El caviar es la hueva del esturión.

N. de la R.—El presente artículo, original del Dr. Richet, ha sido ampliado y modificado con fines de vulgarización. Tomado de "Maree de France".

las de magnesio, manganeso, zinc y, sobre todo, el yodo y el cobre. Todos los animales marinos contienen cobre, pero se encuentra en mayor cantidad en la carne de ciertos moluscos, como el pulpo, y de ciertos crustáceos, como la langosta y la jai-ba.

Señalaremos igualmente la riqueza en fósforo y en calcio de la carne del pescado.

En resumen: la carne de los alimentos marinos es semejante a la de los demás, pero aporta en una proporción diferente los elementos de nutrición tales como el conjunto de los aminoácidos indispensables, ácidos grasos esenciales, vitaminas liposolubles y sales minerales.

Una alimentación perfecta debe contener, uno a uno, los siguientes alimentos animales: carnes y sus derivados; pescados y mariscos y sus derivados; leche y sus derivados y huevos. *Una dieta a base de uno solo de estos alimentos no puede considerarse como una buena dieta. La variedad en la selección alimenticia es una garantía de buena dietética.*

## EL PESCADO ES LA SALUD

¿Se puede vivir algún tiempo consumiendo solamente pescado? La auto-observación del Dr. Bombard lo afirma, aunque es una prueba aislada. Más demostrativo es el estudio de conglomerados momentáneamente ictiófagos, es decir, grupos de personas que durante cierto tiempo comen exclusivamente pescados o son éstos la base principal de su alimentación. Los pescadores de Islandia

y los del Banco de Arquín (famoso lugar de pesca) se alimentan casi únicamente de pescados y papas durante los tres meses de su temporada de pesca. Su salud es perfecta.

Existen pueblos ribereños del Níger, así como los que habitan en las orillas del Lago de Cambodia o en los "sampanes" (embarcaciones) del Río Amarillo que no tienen otra fuente de proteínas que la carne de pescados, pues la mandioca africana y el arroz asiático, apenas si aportan una proporción insignificante.

La salud de los esquimales, cuya alimentación se reduce casi exclusivamente a pescados y mamíferos marinos, es normal.

¿Es el pescado más fácilmente digerible que la carne? Cocinándose de manera semejante, se ha comprobado que son mejor digeribles los pescados. Niños, ancianos y convalescientes lo asimilan perfectamente. Principalmente los ancianos y aquellas personas de mala dentadura, deben reemplazar, progresivamente, la carne por el pescado.

La tradición religiosa de la vigilia, debe respetarse no sólo como obligación de tal carácter, sino observarse por razones de higiene alimenticia. *Un mínimo de dos platos de pescados o mariscos a la semana asegura al organismo humano un estado general de salud más satisfactorio.*

**ADQUIERA USTED SUS PRODUCTOS DE PESCA EN LOS ESTABLECIMIENTOS MENCIONADOS EN "PESCA Y HOGAR", QUE SE HAN COMPROMETIDO A SERVIR EXCLUSIVAMENTE ARTICULOS DE LA MEJOR CALIDAD**

## PESCADERIA "LA JAROCHITA"

López y Prolongación de Vizcaínas. Teléfonos: 35-75-76 y 12-89-18

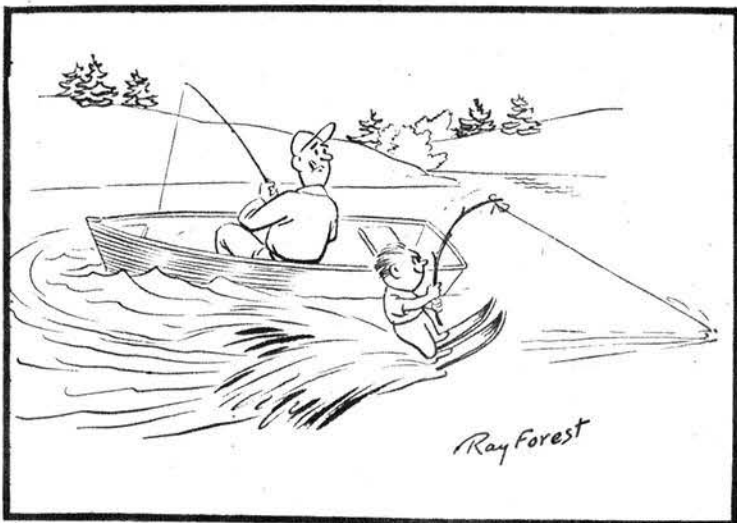
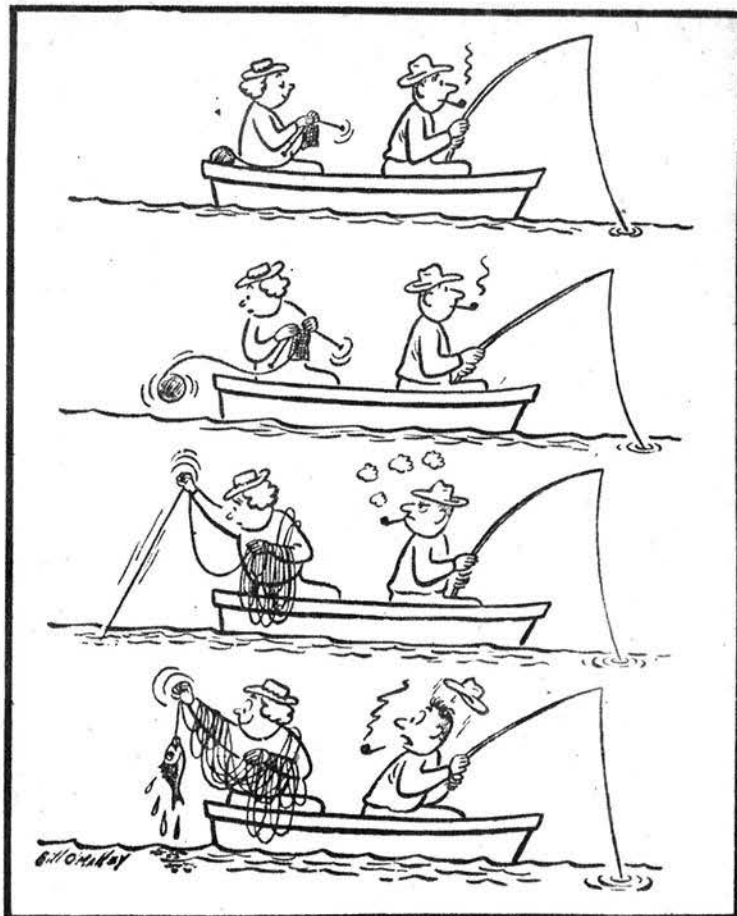
MEXICO 1, D. F.




LA PESCADERIA MEJOR PRESENTADA Y MEJOR SURTIDA DE LA CAPITAL. EXISTENCIA CONSTANTE DE TODA CLASE DE PESCADOS Y MARISCOS. LANGOSTA DE CALIFORNIA Y DEL GOLFO — CAMARON DE CARMEN Y DEL PACIFICO — OSTIONES SIEMPRE FRESCOS DE LA LAGUNA DE TAMIAHUA. ATENCION ESPECIAL A RESTAURANTES Y PEDIDOS FORANEOS. RECIBIMOS DIRECTAMENTE LOS PRODUCTOS DE PESCA QUE OFRECEMOS A NUESTRA CLIENTELA.

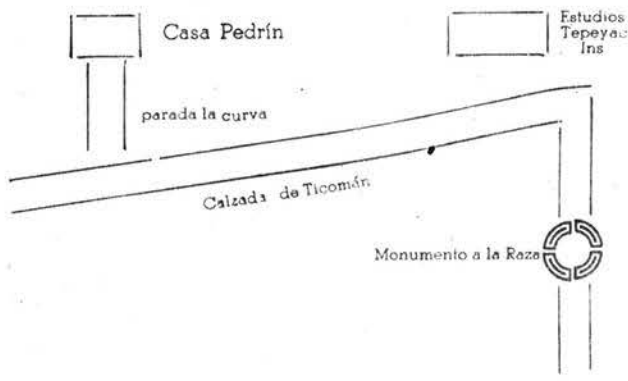


# DE PESCA...





Restaurante Particular de  
"Pedrín"  
Especialista en  
Mariscos  
Calzada de Ticomán, parada la Curva  
Mexico, D. F.



Casa Pedrín

Estudios Tepeyac Ins

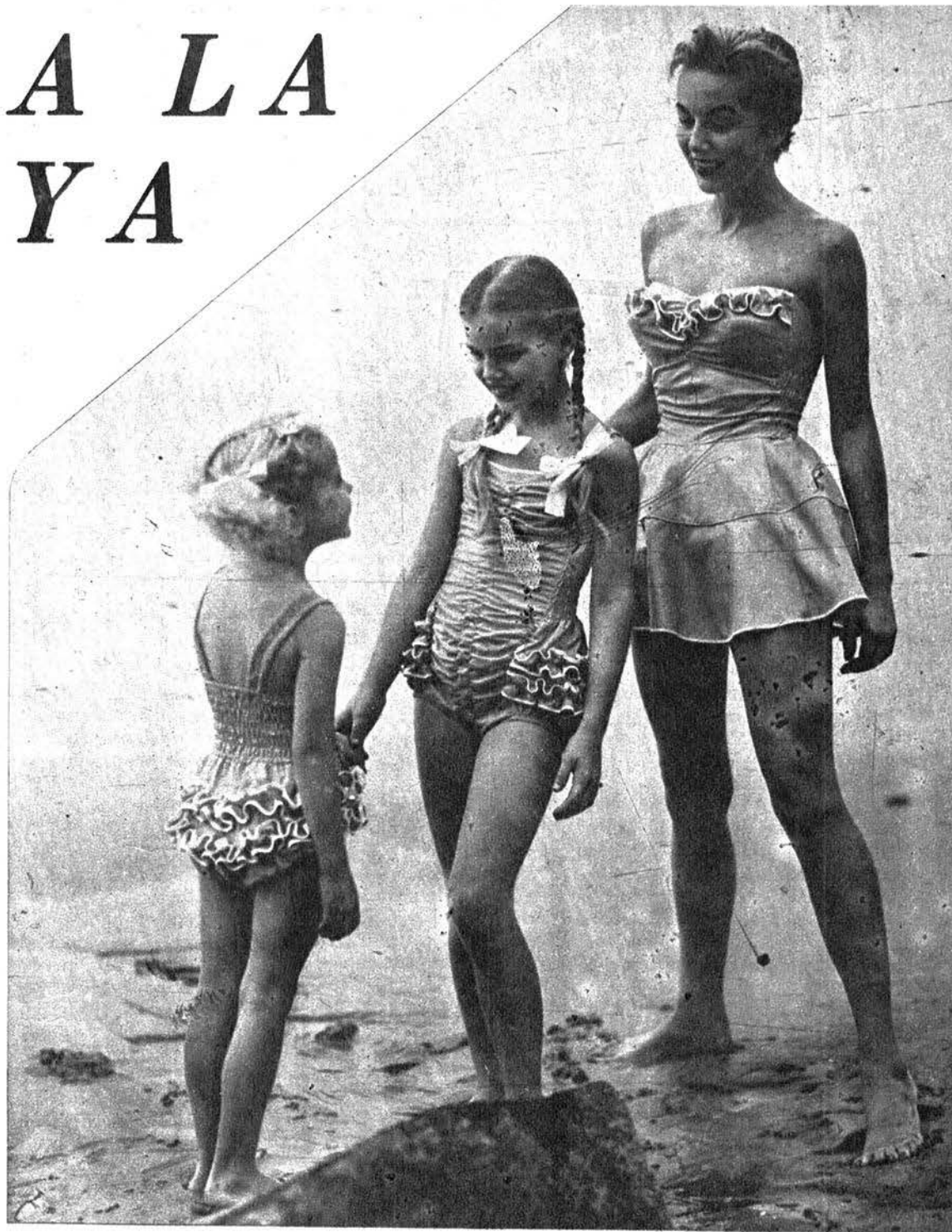
parada la curva

Calzada de Ticomán

Monumento a la Raza

# PARA LA PLAYA

Las tres jóvenes de la casa listas para meterse al agua, ¿o para iniciar un ballet? La más pequeña luce un trajecito de una pieza, con volantes en los calzoncitos, el talle de elástico y provisto de amplios tirantes para sujetarlo. La intermedia lleva también un traje de una pieza, cuyo calzón lleva volantes a los costados y atrás. Todo el frente es rizado, al igual que la espalda a partir de la cintura. La señorita luce un traje de tafeta, con falda corta de dos vuelos, con volantes al frente en el remate del talle y espalda rizada de elástico.



## “EL BARCO”

Teléfonos:

18-35-79 y 21-27-19.

LA GRAN PESCADERIA DEL MERCADO DE SAN JUAN.

INDUDABLEMENTE, EL MAYOR Y MAS VARIADO SURTIDO DE PRODUCTOS DE PESCA. TODO LO QUE PRODUCEN LOS MARES DE MEXICO LO ENCONTRARA EN “EL BARCO”. ATENCION PERSONAL DE SU PROPIETARIO: LUCIANO ALVAREZ. LOS MEJORES RESTAURANTES DE MEXICO SE PROVEEN EN ESTA PESCADERIA. NUESTRO LEMA: CALIDAD, HIGIENE Y PRECIO JUSTO.

SERVIMOS PEDIDOS FORANEOS.

# AHORA, COMAMOS CAMARONES

## CAMARONES CON CHICHAROS

500 gramos de camarón cocido.

100 gramos de mantequilla.

2 tazas de leche.

1 lata de chícharos.

4 cucharaditas de harina.

Sal y pimienta. Perejil chino para adorno.

**MODO DE HACERSE:** Con la mantequilla, la harina y la leche se hace una salsa bechamel ligera. Sazónese con sal y pimienta al gusto.

Los camarones cortados en pedacitos pequeños y los chícharos escurridos de su jugo, se agregan a la salsa. Déjese hervir un poco. Para adornar el platón, ramitas de perejil chino.

## SOPA DE CAMARON

500 gramos de camarón fresco.

50 gramos de mantequilla.

2 cucharadas de harina.

1 taza y media de leche.

Una cucharada de perejil picado.

**MANERA DE HACERSE:** Se derrite la mantequilla, se le agrega la harina, antes de que tome color se le pone poco a poco la leche, moviéndola para que no se formen grumos. Se sazona con sal y pimienta. Se deja hervir a fuego lento, agregándole después la mitad de los camarones molidos y parte del agua en que se hirvieron. Debe tenerse especial cuidado que al mezclar la leche con el agua estén de la misma temperatura para que no se corte la primera. Al servirse se le agrega la otra mitad de los camarones cortados en trozos pequeños y el perejil.

**NOTA:** Esta sopa queda deliciosa y de una hermosa presentación. Si se prefiere se puede hacer sólo con leche.

## CAMARONES EN JITOMATE

1 kilo de camarones frescos.

Medio kilo de jitomate.

2 dientes de ajo.

1 cebolla.

1 rajita de canela, 1 clavo, pimienta y sal al gusto, hierbas de olor y tres cucharadas de mantequilla.

**MODO DE HACERSE:** Se muele el jitomate con los demás ingredientes, hecho este se fríe con la mantequilla, se le agrega después una taza de agua y los camarones. Se sazona con sal y pimienta.

## CAMARONES CON MAYONESA

Tres cuartos de kilo de camarón crudo.

1 taza de mayonesa.

1 lechuga romana.

1 betabel.

1 limón.

2 huevos duros.

**MANERA DE HACERSE:** Los camarones se ponen a hervir con sal y el jugo del limón. Por otra parte, se lava la lechuga y se coloca en la ensaladera secando las hojas. En el centro se ponen los camarones ya pelados, que se cubren de salsa mayonesa y se decoran con rodajas de huevo duro. La ensalada se adorna con tiritas de betabel. Sal al gusto.

## CAMARONES LUCIANO

400 gramos de camarón fresco.

1 taza de harina de maíz amarillo.

Media taza de puré de jitomate.

1 cebolla y dos dientes de ajo molidos.

Sal al gusto.

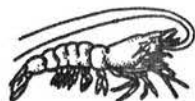
**MANERA DE HACERSE:** En una cacerola se pone suficiente aceite, donde se fríe el jitomate, el ajo y la cebolla. Ya que esté frito se le agrega la harina lavada y el agua donde se hirvieron los camarones. Se sazona con sal y si se desea que pique un poquito, se le agregan unas rajitas de poblano o cuaresmeño.

Los camarones pelados se le agregan cuando esté a medio cocimiento. Debe quedar espeso, para que al enfriar tenga consistencia de tamal. Para calentarlo se hará al baño maría.

Este plato es muy nutritivo.

# Industrias Pesqueras,

S. A.



INTRODUCTORES Y DISTRIBUIDORES DE  
TODA CLASE DE PRODUCTOS DEL MAR

VENTAS AL POR MAYOR, MEDIO MAYOREO  
Y MENUDEO.

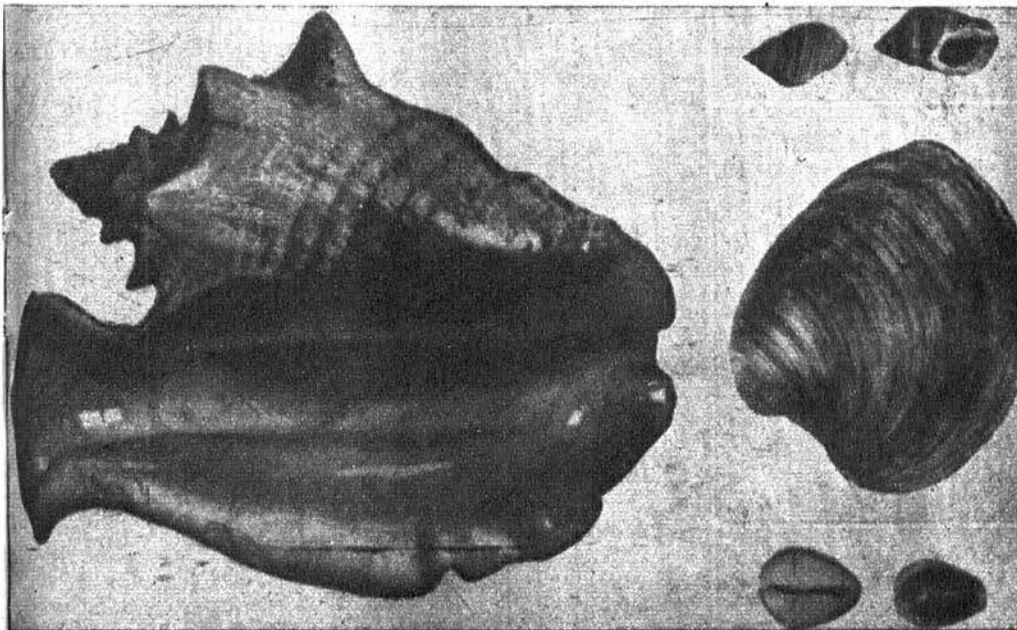
Aquiles Serdán Núm. 28-208

México 1, D. F.

Tels. 21-17-97

35-84-90

# LA VIDA EN EL MAR: ERIZOS Y ESTRELLAS



A la izquierda: Estrombo gigante, cuya concha se utiliza en la industria de camaféos. A la derecha, arriba: Cauri, concha empleada en Africa como moneda. Al centro: Wampum, utilizada por algunas tribus para fabricar cuentas que utilizan como monedas. Abajo: Bigaro peruano, productor de púrpura.

(Continuación.)

Si el animal atacado es una almeja o un mejillón, los jugos digestivos penetran entre sus dos valvas, produciendo tan graves daños que éste queda, impotente, a merced del vencedor, que digiere todas las partes blandas y nutritivas, dejando como despojo de su singular festín la concha limpia y pelada.

Los erizos son atacados por las estrellas con encarnizada saña, no temiendo introducir la bolsa de su estómago entre los cinco dientes calizos del erizo, el cual no sufre el menor daño; la causa de ello es que el estómago de la estrella produce substancias que paralizan los músculos que mueven los dientes, que así quedan inútiles e incapaces de producir las más pequeñas heridas. A la paciente observación del naturalista Pruhu debemos el interesante relato de las luchas de erizos y estrellas; singular combate que se realiza casi siempre con los mismos o parecidos episodios e incidencias. La estrella, que nunca abandona su actitud taimada y astuta, se acerca poco a poco hasta el erizo, al paso que

éste se prepara animoso para la lucha, dispuesto a rechazar la acometida.

Contra lo que pudiera creerse, el erizo no confía su defensa a las aguzadas púas sino al veneno de sus pedicelarios. Para rechazar el ataque aparta y abate sus espinas en determinados sitios de su cuerpo, apareciendo en ellos una multitud de pedicelarios que se mueven rápidos en todos sentidos, tratando de clavar sus diminutas pinzas en el cuerpo de su enemigo; la estrella, sorprendida ante la inesperada defensa y al sentirse herida, retira sus brazos doloridos, pero los pedicelarios del erizo, en la valiente defensa de su viviente fortaleza, no abandonan su presa y quedan clavados en los brazos del asaltante; repuesta de sus quebrantos, renueva la estrella el ataque con mayor brío y decisión.

El erizo rechaza del mismo modo otros asaltos, y así continúa la cruenta y silenciosa lucha; pero en cada ataque el erizo pierde nuevas legiones de pedicelarios, que poco a poco quedan diezmadados y él indefenso.

Entonces la estrella aprovecha el momento para realizar el ataque decisivo, rodeando con sus brazos el cuerpo del infeliz erizo, al tiempo que expulsa por la boca el saco digestivo, comenzando una activa destrucción de las partes blandas, que pronto quedan digeridas. En el teatro de la lucha quedan, por último, los restos duros de espinas y pedicelarios, que yacen tristemente en derredor del caparazón pelado.

No terminan aquí las habilidades de este audaz corsario; un tan arriesgado y esforzado guerrero ha de sufrir, no obstante su destreza, reveses y contratiempos; pero la Naturaleza parece haberle concedido todas sus mercedes. La estrella goza de la facultad de desprenderse voluntariamente de sus brazos, hasta el extremo que puede, sin grave daño para su existencia, dejar abandonados hasta dos o tres en poder de su enemigo.

Este fenómeno se puede provocar sin más que sujetar enérgicamente uno de los brazos. Pero no por esta pérdida queda el animal lijado e inútil para toda su vida, ya que la herida no sólo cicatriza y cura, sino que un nuevo brazo vuelve a crecer donde estaba el perdido. No es raro encontrar estrellas con uno o dos y hasta tres brazos más pequeños que los restantes, por haberse formado en substitución de los que perdieron en algún desgraciado combate.

Algunas clases de estrellas de mar pueden reconstruir todo el animal a costa de uno solo de sus brazos sueltos, por el extremo herido, en el cual aparecen los otros cuatro pequeños y rudimentarios, que poco a poco crecen, con lo que el animal que salió maltruido del combate, no solamente cura y repara sus partes perdidas, sino que sus miembros dispersos producen otras tantas estrellas, que son nuevos enemigos de erizos y mejillones, que se ven condenados a ver aumentadas las huestes de sus enemigos, aún en el caso improbable de salir victoriosos.

Las luchas de erizos y estrellas nos prueban de un modo elocuente que ante la Naturaleza no debemos fiarnos de las apariencias, sino buscar la verdad mediante la observación, libre de prejuicios.



## PESCADERIA "LA OLA"

PUENTE DE PEREDO, NUM. 12.

MEXICO 1, D. F.

TENEMOS SURTIDO COMPLETO DE PESCADOS Y MARISCOS DE AMBOS LITORALES. SURTIMOS TODA CLASE DE PEDIDOS DENTRO Y FUERA DE LA CAPITAL.

# Campaña Pro Consumo del Pescado

Mediante un acuerdo entre el Gobierno de México y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (conocida por la sigla FAO), se ha iniciado en el Distrito Federal una campaña para fomentar el consumo del pescado, en colaboración con la Junta Nacional para el Fomento de la Alimentación. Esta campaña se inició el mes de enero del año actual, comenzando en diversas zonas populares de la ciudad.

Colaboran en esta campaña la Secretaría de Salubridad y Asistencia, a través de sus Departamentos de Educación Higiénica, Enfermería Sanitaria y Nutrición, así como el Instituto Nacional de Nutriología. Los primeros han incluido en sus programas educacionales una extensa información sobre la importancia del pescado en la alimentación.

En el Instituto Nacional de Nutriología se ha instalado una cocina popular, a cargo de la Dra. Juana Navarro G. de Meyer, donde continuamente se hacen demostraciones de platillos de pescados.

Por su parte, la Secretaría de Educación Pública, por conducto de su Dirección General de Educación Primaria, ha decidido interesar a los escolares, primeramente los del Distrito Federal, en el conocimiento de la importancia del pescado en la alimentación. Con ese objeto se ha elaborado una unidad de trabajo, denominada "Valor del Pescado en la Alimentación", y que será realizada en todas las escuelas del Distrito Federal. La primera escuela que lo llevó a cabo fué la "Vicente Guerrero", habiéndose organizado una exposición de los trabajos efectuados, en el vestíbulo del Centro de Salud "México-España", en Tacuba. Idénti-

cas exposiciones se llevarán a cabo en cada una de las escuelas primarias a medida que terminen la Unidad de Trabajo antes mencionada. Esta misma Unidad se hará extensiva, posteriormente, a todas las escuelas primarias de la República y seguirán a ella otras unidades, con el plausible objeto de acercar a la niñez al mar y a sus productos.

La labor de la Secretaría de Educación es por demás brillante y atinada, ya que trabajando a los hombres del mañana es como será posible que México se interese, realmente, en las actividades marítimas. Vayan, pues, nuestras felicitaciones cordiales al licenciado Angel Ceniceros, Secretario de Educación, y al licenciado Luis Echeverría, oficial mayor, quien ha puesto todo su empeño en que esta campaña alcance el éxito deseado, sentimiento en el que lo acompañamos sinceramente.

Como representante de la FAO en esta campaña está el Dr. John Fridthjof, especialista del Programa Ampliado de Asistencia Técnica en aquel organismo.

El Comité Directivo de la campaña está llevando a cabo diversos trabajos de investigación social, de uno de los cuales podemos ofrecer algunos resultados, que aún no pueden calificarse de definitivos.

En una de las colonias populares del Distrito Federal se ha hecho una encuesta sobre el consumo de pescado. Fueron interrogadas 388 familias, cada una de ellas con un promedio de seis miembros. El 55 por ciento de dichas familias contestaron NO HABER COMIDO PESCADO NUNCA. El 45 por ciento restante manifestó comer pescado una vez por semana. De acuerdo con los datos de pescado adquirido y el nú-

mero de familiares se ha llegado a la conclusión de que el consumo de pescado por persona y por semana entre ese grupo de familias fué de sólo ciento catorce gramos.

El dato es, naturalmente, desconsolador. Es verdad que la investigación es en una zona humilde, con un ingreso promedio de cincuenta pesos a la semana; pero de este ingreso, las familias interrogadas manifestaron dedicar un 30 por ciento, esto es, unos quince pesos, a la adquisición de carne que, en el mejor de los casos, representan cuatro kilos y cuarto de retazo con hueso, cantidad a todas luces insuficiente para proveer de proteínas en una semana a una familia de seis personas. De acuerdo con los datos que nos proporcionó el Dr. Fridthjof, esa cantidad de carne proporciona no más de veinte raciones de proteínas de origen animal, es decir, no alcanzan para cubrir siquiera la mitad de lo indispensable. Un notable aumento en la provisión de proteínas animales la obtendrían utilizando una parte de la cantidad indicada en la compra de pescado; si no lo hacen no puede ser sino por cualquiera de las dos causas siguientes: no les gusta (en muchas ocasiones por que no lo han comido), o bien porque consideran que es caro. Esto último no es cierto, pues hay especies para todos los bolsillos.

De todos modos es indispensable intensificar esa campaña para el fomento del consumo de pescados. Esta es la única manera de convencer a la gente a que dedique parte de sus ingresos a la compra de productos del mar que, aun en igualdad de precios con la carne, ofrece más proteína de origen animal.

**POR NINGUN CONCEPTO ACEPTAREMOS PUBLICIDAD DE ESTABLECI-**

**MIENTOS NI DE PRODUCTOS DE PESCA QUE NO SATISFAGAN LOS REQUI-**

**SITOS DE HIGIENE Y CALIDAD QUE MERECE EL PUBLICO DE MEXICO.**

## "BOCA DEL RIO"

ARANDA, 12.

MEXICO 1, D. F.

Expendio de Pescados y Mariscos al Mayoreo y Medio Mayoreo de ambos litorales.

SERVIMOS PEDIDOS FORANEOS — CALIDAD Y PRECIOS SIN COMPETENCIA.



Propiedad de  
FRANCISCO ANTONIO GONZALEZ.



MEXICO 1. D. F.

# LA COCINA DE PESCADOS Y MARISCOS EN EL MUNDO

## CHINA

China es uno de los más importantes productores y consumidores de pescados y mariscos. De acuerdo con datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO), China produce más de tres millones de toneladas de pescados y mariscos, anualmente. Por otra parte, de todos es conocida, siquiera de oídas, la exquisitez de la cocina china. A continuación ofrecemos dos recetas de esta cocina que pueden elaborarse en el país, pues pueden obtenerse todos los ingredientes.

## LANGOSTA SHANGAI

3 colas de langosta cocidas, tres castañas, 2 huevos, dos tercios de taza de harina de maíz. Media barra de mantequilla.

Las colas de langosta se cortan en secciones de dos centímetros de grueso. En el centro de cada uno de estos trozos se hace un agujero que se rellena con un trocito de castaña. Bata los dos huevos y agregue la harina de maíz y continúe batiendo un poco más, a manera de incorporarla bien. Sumerja un buen rato los trozos de langosta en este batido. Ponga a derretir la mantequilla en una sartén de tamaño mediano. Una vez derretida vaya metiendo en ella los trozos de langosta, que deberán quedar bien cubiertos por la mantequilla y fríalos a fuego fuerte durante unos cuatro o cinco minutos. Se sirven con mostaza o con salsa de soya.

## PESCADO "DULCE Y AGRIO"

Para este plato se recomienda una lisa o un chucumite de 1 kilo y medio a 2, con todo y cabeza, pero sin las aletas y sin escamas. Cualquier otro pescado de tamaño semejante es bueno, excepto huanichango o pargo del Golfo.

En una cacerola póngase agua suficiente para que posteriormente cubra todo el pescado. Agréguese al agua 2 dientes de ajo, 1 cucharadita de sal, 1 cucharada de vinagre, 1 trozo de jengibre de un par de centímetros de ancho y un pedazo de corteza de naranja. Póngase a hervir y mántengase en el fuego durante 15 minutos. Entonces sumérgase el pescado en este caldo, tápese y manténgase a fuego sumamente bajo durante 15 o 20 minutos. Mientras se prepara la siguiente salsa: en una cacerola se ponen 1 cucharada de salsa inglesa (Worcestershire), 1 cucharada de azúcar, 2 de buen vinagre, 1 diente de ajo bien picado, 3 cebollas verdes finamente picadas, 1 cucharadita de jengibre en polvo y picado, 1 cucharada de jarabe de jengibre, media taza de caldo del pescado y tres o cuatro pepinillos dulces, cortados en pequeños trozos. Ponga a hervir todos estos ingre-

dientes, moviéndolos continuamente, hasta que espesen a su gusto. Si desea más espesa esta salsa, puede añadirle un poco de harina de maíz. Saque el pescado de su caldo, escúrralo y póngalo en un platón caliente y cúbralo con la salsa, en el momento de servirlo.

## PORTUGAL

La pequeña nación lusitana, de gran tradición marítima, la que comparte con España la gloria de los grandes descubrimientos geográficos, es proporcionalmente una de las principales naciones productoras de pescados y mariscos y, paralelamente, consumidora por excelencia.

Sus exportaciones de productos del mar, empacados, es muy importante y gozan sus conservas de bien ganada fama. Sardinas, anchoas, angulas, son las principales especies que exporta. Los pescados y mariscos son de consumo general y existen numerosos y magníficos platillos, dos de los cuales mencionaremos a continuación.

## CALAMARES LISBOETA

Un kilogramo de calamares limpios, sin la tinta, se cortan en pequeños trozos y se colocan en una olla con buena tapadera. Los trozos deberán quedar bien cubiertos con taza de agua, media de vinagre, a lo que se agregan 2 o 3 cebollas enteras medianas, dos o tres clavos, un par de dientes de ajo, pimienta y nada de sal. Se tapa la olla y se pone a cocinar durante un par de horas a fuego sumamente bajo. Debe procurarse que la tapa ajuste lo más posible, a fin de evitar hasta el máximo las fugas de vapor del agua. Se sirve con el caldillo.

## REBANADAS SETUBAL

NOTA: Setubal es el nombre de un antiguo famoso puerto portugués.

Ocho rebanadas medianas de pargo o de mero, sin piel, bien enharinadas se fríen en aceite y se retiran. En ese mismo aceite se fríen dos cebollas en trozos, agregándose, sucesivamente tres dientes de ajo, perejil picado, cuatro tomates medianos, sin piel y en trozos. Por otra parte se muelen y mezclan unas almendras tostadas y un poco de azafrán, desliéndolo en un poco de agua y se agrega a lo anterior. Cuando todo esté cocido se agrega un cuarto de kilo de chícharos, previamente cocidos, o crudos, si son de los de Cambrey, añadiendo un poco más de agua. (Se puede substituir por chícharos de lata, agregando entonces su agua). Cuando los chícharos estén a punto, se añaden dos o tres huevos duros, cortados en ruedas. Se arregla de sal y pimienta. El pescado se cubre con esta salsa y se pone a cocer todo durante unos 30 minutos, a fuego suave.

## A LOS HABITANTES DE LA COLONIA INDUSTRIAL:

Nos sentimos altamente satisfechos por haber cumplido nuestros propósitos de proporcionar a ustedes nuestros productos de pesca de la calidad que merecen.

Su Pescadería "MAZATLAN", en el costado Oriente del Mercado de esta Colonia, tiene la certeza de que el público ha sabido aquilatar nuestro esfuerzo y da seguridades de que no nos apartaremos de la línea trazada, para beneficio de nuestros consumidores y conservación de nuestro prestigio.

Seguramente usted habrá comprobado, igualmente, que nuestros precios están siempre acordes con los más bajos que rigen en otros mercados de la ciudad, pues capturamos e introducimos nuestros productos. Es por esta razón que podemos sostener los precios más bajos posibles.

Si usted no nos ha favorecido con su visita, le rogamos que lo haga, asegurándole que redundará en beneficio de su salud y economía.

Pescadería "MAZATLAN", a sus órdenes con un vasto surtido de mariscos.

# CEIMSA

(COMPAÑIA EXPORTADORA E IMPORTADORA MEXICANA, S. A.)

INSTITUCION AL SERVICIO DEL PUEBLO DE MEXICO

ofrece en sus tiendas el sabroso y nutritivo pescado seco, estilo bacalao, al precio fijo de \$2.70 Kgr.

PIDALO EN TODAS LAS TIENDAS CEIMSA.

## EL PESCADO SECO

Quizá la más antigua forma de conservación de los pescados es el secado. Y continúa siendo la más económica. Tiene la ventaja de su manejo fácil y como este sistema de conservación se utiliza principalmente en las especies de abundancia en su época, esto es, se utiliza el que no puede absorber el mercado en fresco, resulta muy barato el producto.

En México, la Compañía Exportadora e Importadora Mexicana, S. A. (C.E.I.M.S.A.) está expendiendo en todas sus tiendas, un pescado seco que la gente ya conoce con el nombre de bacalao nacional, al precio de \$2.70 kilo.

A todo lo largo de la campaña para el fomento del consumo de pescado de que hablamos en otro lugar, la C.E.I.M.S.A. ha estado proporcionando el pescado seco que se ha empleado en las diversas demostraciones, a cargo de la doctora Juana Navarro G. de Meyer, a quien debemos las recetas que a continuación reproducimos.

### PESCADO EN PASTA DE FREIR

Cantidades para seis personas.  
400 gramos de pescado seco estilo bacalao.  
Una ramita de epazote.  
Dos limones. Sal.  
Cantidades para la pasta de freir.  
100 gramos de harina.  
Un huevo.  
Media cucharada de aceite.  
1 cucharadita de sal.  
Tres cuartos de taza de leche.  
Media cucharada de perejil.  
Aceite para freir.

PREPARACION: Después de remojo el pescado se saca, se tira el agua de remojo y se pone a hervir durante media hora con sal y una ramita de epazote, se saca, se escurre y se divide en trozos medianos. Se sazona con pimienta y el jugo de limón y se deja así mientras se prepara la pasta.

Preparación de la pasta para freir: Se cierne la harina con la sal, se pone en un recipiente y se le agrega la yema de huevo, el aceite y una poca de leche tibia, se mezcla bien con la harina, agregándole poco a poco la leche, procurando no batir demasiado la pasta, se le pone el perejil picado. Se bate la clara de huevo como para chiles rellenos y se le agrega la pasta mezclándola poco a poco.

Se van metiendo las porciones de pescado, procurando que queden bien cubiertas, se frien en aceite no muy caliente para que se dore poco a poco la pasta y cocine el pescado.

Se sacan y se sirven sobre servilletas de papel con un cuarto de limón y una ramita de perejil y en salsa aparte, una salsa al gusto.

Para suavizar más el sabor del pescado seco, cámbiesele el agua dos o tres veces al remojarlo.

### QUESADILLA O TACOS DE PESCADO

Cantidades para seis personas.  
500 gramos de masa para tortillas.  
Tres cuartos de cucharadita de sal.  
1 cucharada de manteca.  
250 gramos de pescado seco estilo bacalao.  
50 gramos de cebolla.  
Un diente de ajo.  
Dos ramitas de epazote.  
Dos cucharadas de aceite.  
Uno o dos chiles verdes.  
Sal.

PREPARACION: El pescado remojado durante 3 horas, se pone en agua fría y se deja hervir con una ramita de epazote y sal durante 30 minutos. Se saca, se deja enfriar, se escurre y se desmenuza o se muele.

Se pican el ajo, la cebolla, el chile verde y el epazote. Se calienta el aceite y se fríe lo picado; se añade el pescado, se sazona de sal y se deja hasta que quede casi seco. Se van haciendo las tortillas y se van rellorando con un poco del pescado preparado.

Se pueden también preparar tacos, rellorando las tortillas y haciendo taquitos sirviéndose con una salsa de jitomate y aguacate o con guacamole.

Son sabrosos y económicos.

### PESCADO A LA PRIMAVERA

Cantidades para seis personas.  
400 gramos de pescado seco estilo bacalao.  
300 gramos de papas.  
2 zanahorias medianas.  
250 gramos de ejotes.  
300 gramos de chícharos.  
250 gramos de calabacitas.  
Sal y pimienta.

PREPARACION: Se ponen a cocer las papas, zanahorias, ejotes, chícharos y calabacitas, todo esto se corta menudo y se le agrega al pescado que previamente se ha remojado durante 3 horas y se ha puesto a hervir en nueva agua durante media hora.

Debe quedar un poco seco, si se desea con más caldo se des hacen las papas cocidas para que espese.

La carne del pescado favorece el crecimiento en los niños y el mayor rendimiento de trabajo en los adultos.

# EL DELICIOSO ATUN MEXICANO

Los atunes son una de las familias de peces más solicitadas por su exquisito sabor. Cuatro son los miembros de esta familia que se encuentran en nuestras aguas del Pacífico; la albacora, que es el único atún de carne totalmente blanca; el atún de aleta amarilla; el atún de aleta azul y el barrilete.

Aunque el atún se utiliza en fresco, la importancia económica de esta especie está constituida por la industria empacadora, que representa miles de millones en plantas, embarcaciones y artes de pesca.

En México, desde hace muchos años, viene funcionando una planta empacadora de atunes, establecida en Cabo San Lucas, en el Territorio Sur de la Baja California, que ofrece en el mercado un producto de insuperable calidad. A continuación ofrecemos algunas recetas elaboradas a base de atunes mexicanos, tan buenos como los mejores importados.

## ENSALADA DE ATUN EN ROSCA DE VERDURAS

### *Ingredientes para la rosca:*

- 1 taza de caldo de verduras.
- 1 taza de jugo de tomate.
- 1/8 taza de vinagre.
- 1 cebolla chica, picada.
- 1 rama de apio, picada.
- 1 1/2 cucharadas de azúcar.
- 1 cucharada de perejil picado.
- 1 cucharadita de sal; pimienta al gusto.
- 2 cucharadas de gelatina granulada.

### *Ingredientes para el centro:*

- 1 lata de atún CALMEX.
- 1 taza de apio picado.
- 2 cucharadas de mayonesa.

## MODO DE PREPARARSE:

Pónganse al fuego todos los ingredientes de la rosca, excepto la gelatina; déjense hervir durante 3 minutos; retírese del fuego; cuélase y viértase sobre la gelatina y muévase todo hasta que ésta se disuelva. Viértase todo en un molde de rosca, y retírese de éste, cuando se cuaje. Mézclase el atún con el apio picado y la mayonesa y coloque esta mezcla en el centro de la rosca.

## CHILES ANCHOS VERDES RELLENOS DE ATUN

- 1 lata de atún CALMEX.
- 1 taza de pan molido.
- 1 taza de pulpa de tomate.
- 6 chiles anchos verdes.
- 1 cucharadita de jugo de limón.
- Sal y pimienta al gusto.
- Mantequilla.

## MODO DE PREPARARSE:

Quitense las semillas de los chiles, abriéndolos por la parte superior y pónganse a hervir durante unos 3 minutos. Mézclase el atún con el tomate, sal, pimienta y jugo de limón. Rellénense los chiles con esta mezcla. Colóquense en moldes redondos, enmantecados, cúbranse con el pan molido y méntanse al horno, por unos 20 minutos, hasta que el pan esté dorado. Sírvanse con salsa de tomate.

## ENSALADA CALMEX

Se mezcla una lata de atún CALMEX con media taza de apio cortado en trozos pequeños, un pimiento verde picado, una cucharadita de cebolla picada y un pimiento morrón, también picado. Una vez bien mezclado, se sirve en hojas de lechuga, poniéndole encima una salsa hecha con media taza de mayonesa y tres cucharaditas de salsa de tomate, bien mezcladas. Al servir, agréguese un poquitín de pimienta.

# COMPañIA DE PRODUCTOS MARINOS, S. de R. L.

Planta Empacadora en Cabo San Lucas, Baja California.

EMPACAMOS ATUNES DE LA MEJOR CALIDAD Y  
DENTRO DE LA MODERNA TECNICA.

Tres Marcas que son orgullo de México ★ PROMAR ★ CALMEX ★ PANDO

Distribuidores Generales para la República:

ELIAS PANDO, S. A.

Lago Alberto Núm. 438

México, D. F.



# La Marina de Guerra del Porvenir

Por Nowell HALL.

Como el resto de las grandes Marinas del mundo, la de Gran Bretaña se halla en un período de transición. Esto se debe, naturalmente al asombroso desarrollo de las armas nucleares y, en general, a los triunfos alcanzados por la ciencia desde que terminó la segunda guerra mundial, factores estos que han alterado la concepción de las tácticas navales e influirán hasta en el tamaño y aspecto de los buques del futuro.

Sin embargo, como dijo recientemente el Ministro británico de Marina, la Flota Británica ha de cumplir todavía su cometido histórico de proteger las comunicaciones, apoyar a otras naciones de la Commonwealth y facilitar el flujo del comercio marítimo internacional. Añadió el Mi-

nistro que después de haber atravesado un período de ansiedad que ha estimulado las ideas, la Marina se encuentra ahora en plena libertad para proyectar la próxima generación de buques que surgirá como resultado de las invenciones de hoy en día.

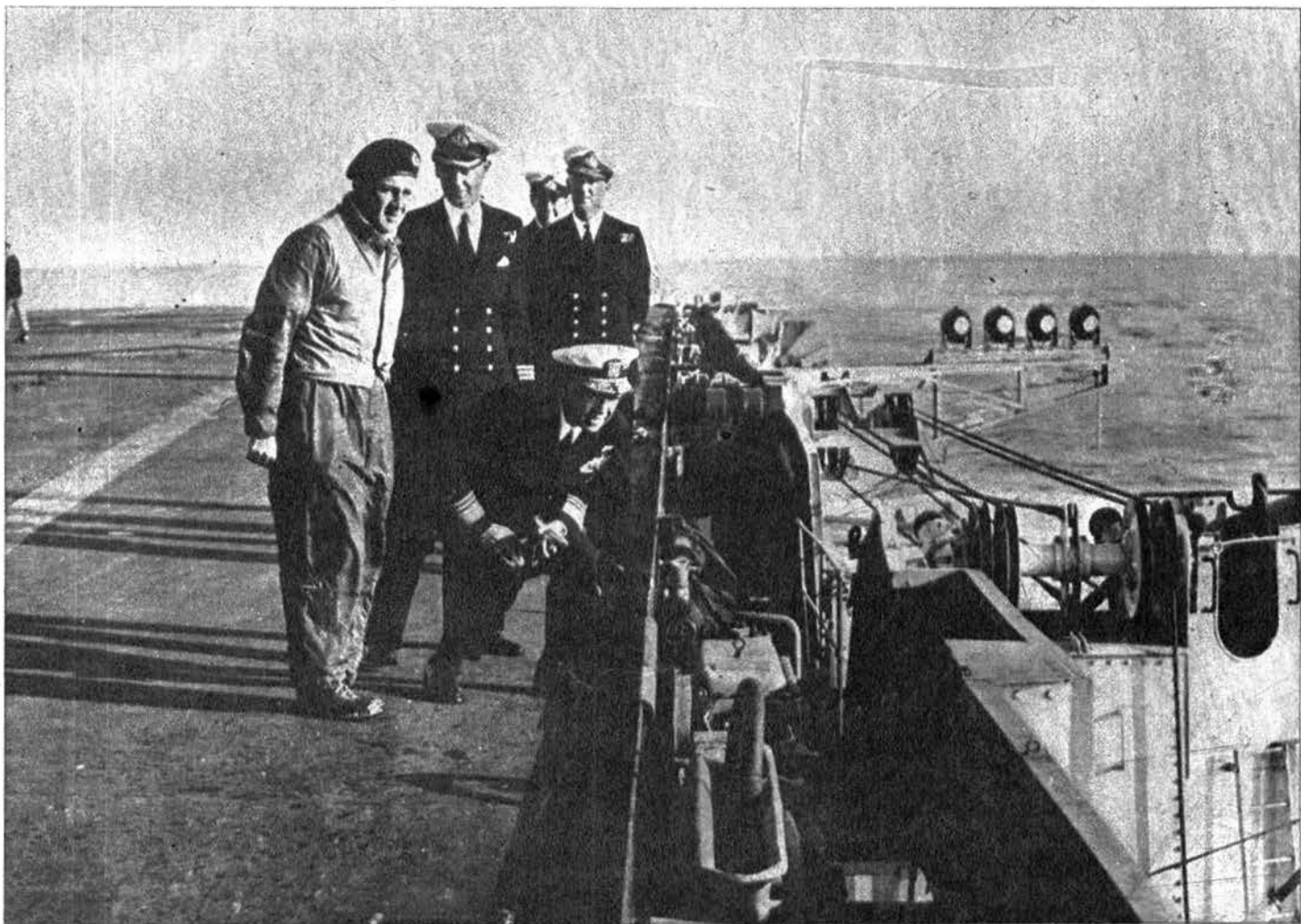
## TREMENDOS CAMBIOS

¿Qué clase de buques de guerra serán los de la "próxima generación?" Desde que la Marina se convirtió en el siglo XVII en organización militar permanente, nunca en la historia naval los planificadores —que deben prever los requerimientos de la Marina con diez o más años de

anticipación— se han confrontado con tantos y tan complejos problemas. El advenimiento de las armas nucleares ha traído consigo tremendos cambios, como, por ejemplo, la abolición del cañón y el fin de la flota "equilibrada", tal como la entendemos en la actualidad.

Sería temerario predecir la composición de la flota del porvenir, pero la información con que contamos en el presente permite pronosticar el tipo de buque de guerra "atómico" que se puede esperar.

El acorazado ha sido substituído como "buque capital" por el portaaviones. Se han eliminado también los destructores, las unidades que servían "para todo", y han sido reemplazados por fragatas antisubmari-



El Vicealmirante Thomas C. Coombs, de los Estados Unidos, a bordo del portaaviones británico "Albion", observa el espejo para ayuda de los aviones durante su aterrizaje en la cubierta, invento perfeccionado por la Real Marina Británica y que reduce el riesgo de accidentes en los aterrizajes en cubierta.

nas, rápidas, de líneas aerodinámicas y poco desplazamiento, cuyas tripulaciones entran en acción a cubierto. Estos pequeños buques desarrollan velocidades superiores a 30 nudos y están dotados de nuevas armas, de una potencia devastadora. Muchas de las fragatas de la Marina Británica fueron antes destructores de la flota de reserva, convertidos más tarde en las nuevas unidades.

## EL COMETIDO DEL CRUCERO

El crucero tendrá todavía durante muchos años un importante cometido que cumplir, aunque algunas de sus funciones llegarán a ser desempeñadas por el buque de proyectiles telecontrolados. Los submarinos de altura, de mucha resistencia y capaces de desarrollar grandes velocidades bajo el agua, están llamados a realizar un importante papel en el futuro.

A pesar de la opinión que a este respecto abriga el público en gene-

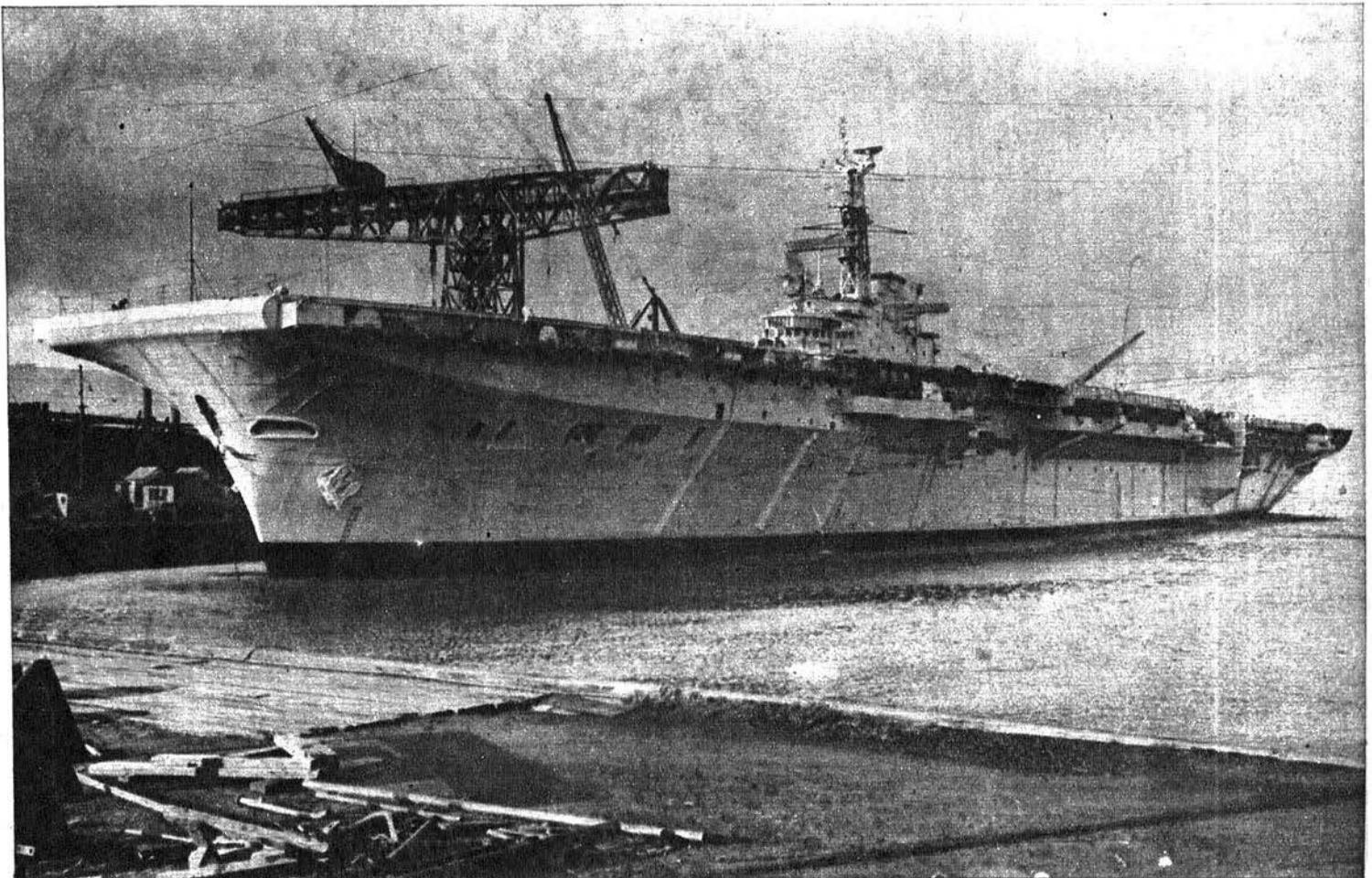
ral, la flota británica es muy moderna: sus cinco grandes portaaviones han sido construidos en la postguerra. Comprenden las dos unidades gigantes "Eagle" y "Ark Royal", gemelas de 36.800 toneladas, el segundo de cuyos buques entró en servicio en febrero del año corriente, y las tres de la clase Hermes, de 20.000 toneladas, "Albion", "Bulwark" y "Centaur", completados en los últimos 18 meses. La cuarta unidad de esta clase, el "Hermes" está casi construida, y se hallan muy adelantados los trabajos de modernización de otro portaaviones, el "Victorious", de 30.000 toneladas.

Dicho sea de paso, el "Ark Royal" marca un jalón de la historia naval, puesto que es el primer portaaviones del mundo que cuenta con todos los inventos principales de la postguerra: las catapultas a vapor, la cubierta en ángulo, dispositivo de espejos para el aterrizaje y el ascensor del extremo de la cubierta, innovaciones que hacen posible la operación más rápida y eficiente de los veloces y po-

derosos aparatos de reacción y turbohélice de moderno diseño. Las tres primeras invenciones son británicas, y van a ser adoptadas también por las marinas de Estados Unidos y los países de la Commonwealth. No cabe duda que estas cuatro innovaciones serán de rigor en los portaaviones del futuro.

La defensa en el mar dependerá más que nunca de la capacidad de una flota para hallar y destruir las fuerzas enemigas, y en este aspecto, los portaaviones son de vital importancia. Con su gran movilidad, tendrán un papel complementario al de la Real Fuerza Aérea. El Almirantazgo Británico abriga la convicción de que el portaaviones tiene un futuro "tan firme como un aeródromo". Si, desgraciadamente, estallara dentro de los próximos años una guerra local como la de Corea, los aeródromos quedarían seguramente destruidos, lo cual exigiría que una gran parte de las fuerzas terrestres estuvieran basadas en portaaviones.

(Pasa a la pág. 34.)



En el puerto de Belfast está terminando su armamento al portaaviones "Bulward" de la flota británica, gemelo del "Albión" y del "Centaur", que ya están prestando servicio.

# Utilización de la Harina de Pescado en la Alimentación Humana

En los países de poco desarrollo económico, es muy frecuente que el régimen alimenticio escasee en proteínas. Para garantizar el crecimiento y desarrollo normal es muy importante que los niños e infantes reciban suficiente cantidad de proteínas de elevada calidad. En consecuencia, una de las funciones de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) es la de tratar de impulsar la producción de nuevas fuentes de proteínas animales.

La leche es el alimento por *excelencia* para los niños. Sin embargo, en muchos países no se puede producir (o importar) leche en cantidad suficiente para satisfacer las necesidades nutricionales; de ahí que se recomiende el consumo de otros alimentos ricos en proteínas. En los países menos desarrollados económicamente, es fundamental que estos alimentos protéicos sean muy baratos y que, en caso de tener que someterlos a un proceso de elaboración para facilitar su transporte, almacenamiento y distribución, dicho proceso debe ser también poco costoso.

A esta categoría de alimentos pertenecen las harinas de pescados comestibles. La materia prima es barata y su contenido protéico es elevado, pudiendo ser elaborada a poco precio.

La harina de pescado contiene del 60 al 85 por ciento de proteína. En las elaboradas convenientemente, es decir, las que se obtienen del pescado fresco, o de desechos, sin someterlas a altas temperaturas las proteínas conservan su primitivo y elevado valor biológico. Por otra parte, si las harinas de pescado se elaboran en forma adecuada, contienen elementos nutritivos de gran valor, como calcio, fosfato y vitaminas del Grupo B, especialmente la riboflavina y la B12. A este respecto, las más útiles son las harinas "enteras". Es muy importante el hecho de que las proteínas de las harinas de pescado contienen gran cantidad de ciertos aminoácidos como, por ejemplo, la lisina, de los que carecen la mayoría de las dietas, a base de cereales, características de las regiones insuficientemente desarrolladas.

La principal dificultad para el empleo de las harinas de pescado en la alimentación humana radica en su sabor, pues fácilmente se enrancian y, para los consumidores de ciertas regiones resultan con demasiado gusto a pescado, aunque en otras puede ocurrir que al público no le importe dicho sabor a pescado aunque sea intenso, siempre que éste sea del tipo de aquellos a que está habituado. Estas preferencias proceden generalmente de la costumbre y de la tradición y las personas adultas que se han hecho ya el paladar a ciertos productos, se muestran reacias, por lo general, a ingerir otros alimentos de sabores distintos, mientras que los

niños se adaptan más fácilmente a los sabores que se apartan algo de los preferidos tradicionalmente por sus padres. Se tienen noticias, por ejemplo, de que en un determinado país, la población adulta ha preferido una harina de pescado fabricada en el país con cierto sabor local a un producto importado que tenía otro sabor (ligero) diferente; sin embargo, los niños pequeños no mostraron ninguna preferencia. Naturalmente, las madres tal vez se opongan a que sus hijos consuman alimentos que a ellas no les gustan.

En consecuencia, los países se pueden clasificar a grandes rasgos en dos grupos: aquellos en los que el público prefiere un determinado sabor de pescado y aquellos otros en que los consumidores rechazan tales sabores.

Puede decirse que Asia Oriental y Sudoriental y el África Ecuatorial pertenecen al primer grupo. En algunos de los países de dichas regiones se fabrican en pequeña escala, sin ayuda exterior, harinas de pescado que tienen aceptación local. Angola cuenta con una industria harinera muy desarrollada, organizada principalmente en forma cooperativa. Igualmente se están realizando avances en este sentido en Tailandia y Filipinas.

En los países donde la población rechaza las cosas que saben fuertemente a pescado, hasta la fecha no se ha empezado a producir harina de éste para el consumo humano. En tales sitios estas harinas tendrían que refinarse, quitárseles el olor o fabricarlas de modo que el producto final no tenga sabor o que, prácticamente, no sepa a pescado. Por desgracia, todavía no se ha logrado desarrollar métodos de elaboración de harinas de pescado sin sabor, o éstos no son fácilmente utilizables o de fácil implantación en los países que pudieran desear aplicarlos.

La FAO, por medio de su Dirección de Nutrición en colaboración con la Dirección de Pesca, se ha esforzado en hallar harinas de pescado suficientemente desprovistas de sabor para incorporarlas a algunos otros alimentos, tales como la harina de pan. Hasta la fecha, solamente una harina de pescado desodorizada, fabricada en la Unión Sudafricana, ha resultado totalmente aceptable para dicho objeto. Una casa estadounidense ha producido también una harina que puede ser aceptable. Finalmente, una casa europea ha fabricado una harina de pescado que, a juzgar por las muestras, parece ofrecer grandes posibilidades, pero que hasta el momento no puede producirse en cantidades suficientes. También se han recogido muestras de otras harinas de pescado, pero todavía no se dispone de suficientes datos sobre ellas o son demasiado costosas para este fin. Si los gastos de producción superan a los 25

centavos de dólar por kilogramo, el producto resultará probablemente demasiado caro para utilizarlo como suplemento protéico barato de los alimentos en los países poco desarrollados económicamente.

El primer experimento con harina de pescado insípida se ha efectuado con éxito en Chile. Se escogió este país por varias razones entre ellas la de contar con un especialista de nutrición de la FAO y con nutricionistas del país capacitados para vigilar las pruebas de aceptabilidad en gran escala en la población escolar, la existencia de un plan de alimentación escolar, el gran interés demostrado por las autoridades públicas, el interés general de la población por el pescado y las excelentes perspectivas de producción nacional de harina de este producto en el futuro, debido a la abundancia de los recursos pesqueros.

Con motivo de los resultados obtenidos en los experimentos culinarios preliminares, se inició un ensayo en gran escala durante el cual 140 niños en edad escolar, comprendidos entre los 5 y los 14 años, recibieron diariamente por un período de seis semanas, como parte de sus almuerzos escolares, un panecillo de 90 gramos hecho en una tahona comercial, en el que se utilizó harina que contenía un 10 por ciento de harina de pescado. En comparación con el pan corriente, la única diferencia fué que aquél tenía un color algo más oscuro; el olor, el sabor y la forma y consistencia de la miga y de la corteza, eran normales. Este pan fué bien aceptado por los niños, no dándose un sólo caso de que lo rechazaran o protestaran de él. No se registró ningún trastorno digestivo atribuible al pan. Los 6.1 gramos de harina de pescado de cada panecillo suministraron a los niños un suplemento diario de 4.4 gramos de proteínas, 335 gramos de calcio, 329 mg. de fósforo y 3 mg. de hierro, además de los 6.5 gramos de proteínas del propio panecillo.

El Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF) organización que ha seguido con gran interés las etapas iniciales de esta obra, ha asignado cierta suma para que se hagan pruebas análogas en otros países, bajo los auspicios de la FAO y del UNICEF. Actualmente se están realizando investigaciones con el fin de escoger los países en los que se habrán de realizar en forma adecuada las pruebas de aceptabilidad.

Se trata también de encontrar harinas de pescado, fabricadas con procedimientos sencillos y poco costosos, que tengan sabores aceptables para las poblaciones que muestran preferencias en este aspecto, estando en marcha los trabajos del caso.

# EL DESARROLLO DE

# LA TURBINA MARINA A GAS

Por A. G. THOMPSON.

Hace unos seis años se instaló una turbina de gas a bordo de un buque cisterna perteneciente a la Royal Dutch Shell, en lugar de uno de sus cuatro generadores Diesel. A este barco van a desmontarle ahora toda su maquinaria actual, que será reemplazada por una sola turbina de gas que desarrollará una fuerza de 5,500 caballos.

Los motores marinos, en el pasado, permanecían generalmente en servicio durante toda la vida del buque, renovando de vez en cuando alguna pequeña pieza. En el diseño de turbina de gas para uso marítimo hay

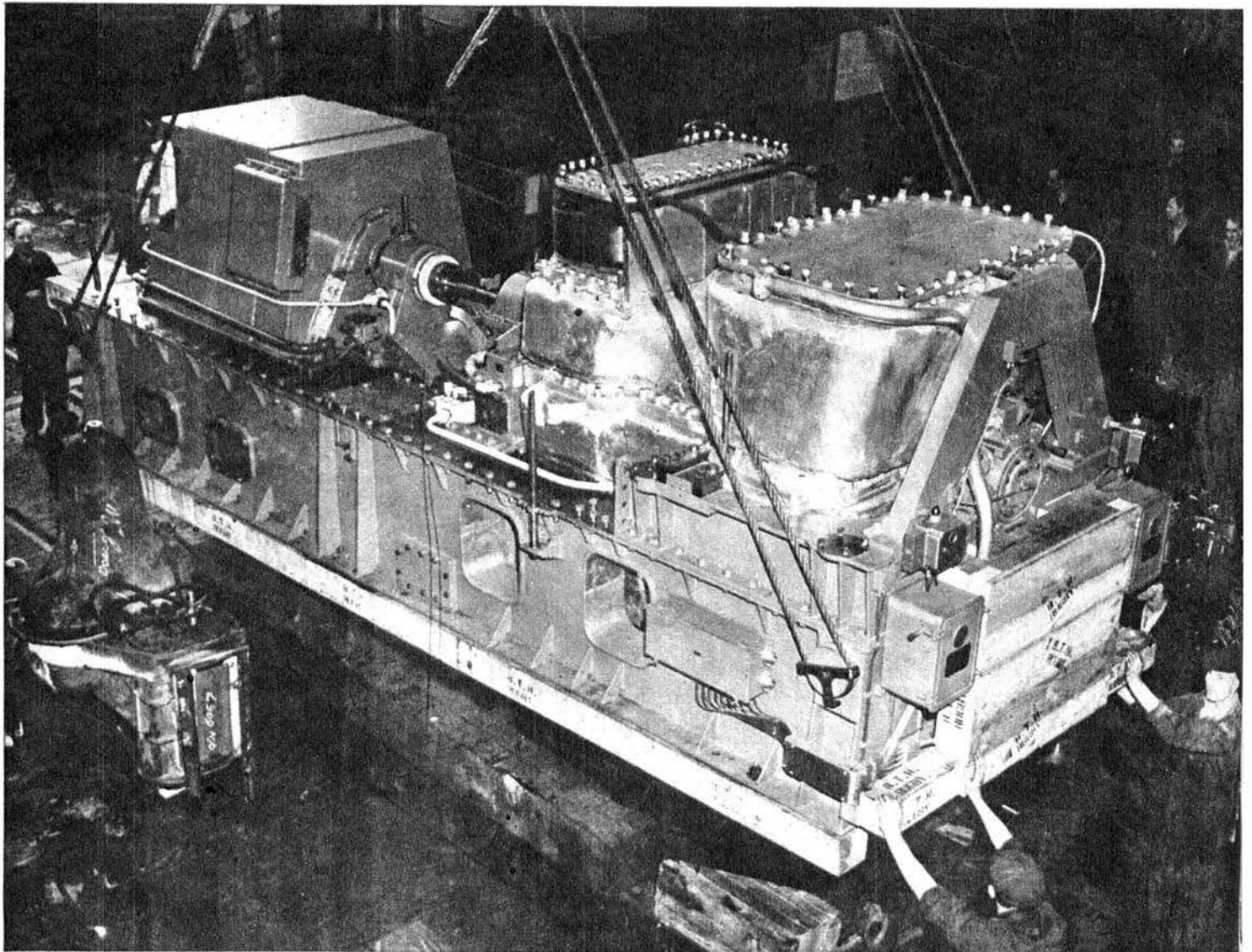
por lo tanto que tener en cuenta que han de tener una vida de servicio de, por lo menos, 100,000 horas a toda marcha, que corresponde a unos 20 años de utilidad. Y, además, es preciso que durante este período la turbina sea de absoluta confianza.

## IMPORTANTES VENTAJAS

Las turbinas de gas ofrecen importantes ventajas respecto a otras formas de propulsión marina. Los motores son considerablemente más ligeros que las instalaciones de

turbinas de vapor de mayor rendimiento. Aparte de esto, cuando queman combustible del mismo grado, el gasto de combustible es menor. Otra de las ventajas importantes es que pueden desarrollar la máxima potencia en unos minutos, en contrario con la turbina a vapor, que requiere una hora más para levantar presión.

La maquinaria de propulsión de turbinas marinas está construída, generalmente, en la Gran Bretaña en talleres pertenecientes a compañías de construcciones navales o a empresas estrechamente relacionadas con ellas.



En la foto aparece la turbina de gas construída en Inglaterra e instalada en el buque-tanque "Auris", de 12,000 toneladas, en sustitución de uno de sus cuatro generadores Diesel eléctricos. Ahora se va a instalar en el mismo buque una turbina de gas de 5,500 caballos, que reemplazará a toda su maquinaria actual.

Hacia las postrimerías de la segunda guerra mundial, estas firmas constituyen la Asociación para la Investigación y Desarrollo de Turbinas de Reacción y Marinas (Pametrada).

En 1946 Pametrada trazó los planos completos de una turbina marina de gas de 3,500 caballos de fuerza, con acoplamientos de maniobra y reductor de velocidades, para operar a 85 revoluciones por minuto. Según los cálculos de la propia Asociación, se esperaba que este diseño diera buen rendimiento en el cuarto de máquinas de un buque cisterna de un solo árbol y de 10,000 toneladas de desplazamiento, al que se proponía propulsar a 12 nudos. La máxima temperatura de admisión de la turbina se fijó en 648° centígrados para dar a la turbina una vida de 100,000 horas de operación.

#### UNA PRUEBA DE 100 HORAS A TODA MARCHA

Esta máquina ha venido funcionando desde hace varios años en el centro de investigaciones de Pametrada, empleándose un freno hidráulico para absorber y medir la potencia desarrollada. En 1952 se llevó a cabo una prueba de 100 horas a toda marcha; al terminar este período de tiempo, un inspector de Lloyds examinó la turbina y presentó un informe satisfactorio.

La turbina de gas ideada por Pametrada ha llegado a una fase en que, con pequeñas mo-

dificaciones, podría desempeñar su cometido en un buque mercante, pero, sin embargo, se considera que es demasiado valiosa como instrumento de investigación para enviarlo a la mar.

En el curso de los experimentos realizados se han acumulado suficientes conocimientos para diseños perfeccionados.

Se ha demostrado que esta unidad de 3,500 caballos de fuerza consume menos que las turbinas a vapor de la misma potencia, pero la prueba de las 100 horas se efectuó con combustibles destilados. Para competir con turbinas Diesel las turbinas marinas de gas han de consumir aceites residuales; todos, o casi todos los aceites residuales contienen impurezas incombustibles, que quedan en el chorro de gas en forma de partículas, tendiendo a adherirse a las paletas de la turbina y obstruyendo los espacios entre ellas. El problema más serio es el constituido por la presencia de pentóxido de vanadio, que, cuando está derretido, es altamente corrosivo y ataca a todos los metales comercialmente disponibles y a las aleaciones resistentes al calor.

#### REFRIGERACION POR AGUA

Los problemas planteados por la suciedad y la corrosión son los obstáculos más serios que se oponen al desarrollo comercial de las turbinas marinas a gas y, por esta razón, las organizaciones de investigación tratan de hallar una solución. Los experimentos se

orientan principalmente a añadir compuestos químicos al combustible, o al chorro de gas en la cámara de combustión, para quitarles las propiedades corrosivas y adhesivas, y en este sentido se ha logrado cierto éxito mediante la adición de óxidos de metales básicos, que reducen considerablemente la corrosión, sin que —desgraciadamente— impidan la suciedad de las paletas.

El rendimiento de las turbinas de gas aumenta en razón directa con la temperatura de admisión. Si se han de emplear altas temperaturas (superiores a los 1,000° centígrados, se habrá de idear algún sistema de refrigeración, de modo que los componentes, sujetos a grandes tensiones, puedan conservarse a temperaturas que les permitan operar durante muchos miles de horas. Pametrada está actualmente consagrada al desarrollo de una turbina de gas, refrigerada por agua, que funcione a temperaturas de 1,200° centígrados. La mencionada Asociación de investigación se propone refrigerar las paletas móviles y los rotores, en cuanto a las paletas fijas, serán fabricadas de un material refractario. A este respecto se han realizado ya grandes avances en el desarrollo de materiales adecuados y métodos de fabricación.

Las altas temperaturas de admisión prometen rendimientos aún mayores que los motores Diesel. Si se realizan estas esperanzas, y si se logra el uso de aceites pesados como combustible, la turbina de gas reemplazará en la propulsión marina a la máquina de vapor y al motor Diesel.

## Primer Libro que se Publica Sobre Diseño y Construcción de Barcos Pesqueros

Roma, abril de 1955.—Aunque la pesca es una de las actividades más antiguas del hombre, un enorme libro que se publicará este mes será, sin embargo, la primera obra importante producida hasta ahora sobre el diseño y la construcción de barcos de pesca.

Este libro de 600 páginas, con el título de "Fishing Boats of the World" (barcos de pesca del mundo), publicado por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) aparecerá este mes editado por "Fishing News", de Londres.

Cada año extrae la humanidad más de 20 millones de toneladas de peces del mar, además de aproximadamente dos millones de toneladas de ballena, y los peces constituyen en conjunto aproximadamente el 10 por ciento de la carne consumida por la humanidad. No obstante, la construcción de los barcos de pesca de todo el mundo, que representan más del 50 por ciento del capital total invertido en todo el mundo en las in-

dustrias relacionadas con la pesca, la preparación y la distribución del pescado, se lleva a cabo todavía en gran parte siguiendo líneas fijadas por la tradición y siguiendo procedimientos empíricos locales en las regiones en las que se construyen los barcos.

Nunca antes de 1953 se había llevado a cabo ninguna investigación en gran escala o ningún estudio internacional sobre temas como la estabilidad de las embarcaciones empleadas para la pesca, la eficiencia relativa y los costos de explotación de diversas clases de maquinaria de propulsión y de aparejos de cubierta o la economía de la preparación y el almacenamiento en el mar.

En octubre y noviembre de 1953 patrocinó la FAO, el primer Congreso Mundial de Barcos de Pesca que sesionó en París, y en Miami, Florida. La extraordinariamente buena acogida que tuvo la iniciativa de la FAO convocando el congreso, mostró lo urgente que era su convocatoria. La Organización había esperado que asistieran al congreso aproximadamente 100 expertos interesados

en la industria de la construcción de embarcaciones de pesca. En su lugar, sólo a la primera sesión acudieron 200 participantes procedentes de 23 países diferentes, pagándose todos sus gastos. Se había pedido a los expertos en la industria que aportaran aproximadamente 25 artículos técnicos en las sesiones del congreso; en su lugar, se leyeron 70 artículos y la discusión originada por su presentación, abarcó todo el campo del diseño, la construcción y la explotación de los barcos de pesca.

Esos 70 artículos, convenientemente revisados para su publicación en consulta con los autores, junto con un resumen de la discusión que provocaron, y algunos artículos adicionales, que se obtuvieron para redondear el trabajo, forman la obra "Fishing Boats of the World". El libro contiene casi medio millón de palabras acompañada por aproximadamente 600 dibujos detallados y fotografías.

# Inauguración de la Planta Hidroeléctrica

## “EL COBANO”

El 20 del actual mes de abril, se llevó a cabo la inauguración de la planta hidroeléctrica de El Cóbano, en el Estado de Michoacán, acto que fué presidido por el señor Presidente de la República, don Adolfo Ruiz Cortines, a quien acompañaban los señores general Lázaro Cárdenas, vocal ejecutivo de la Comisión del Tepalcatepec, licenciado Gilberto Loyo, secretario de Economía; general Dámaso Cárdenas, gobernador del Estado; ingeniero Carlos Ramírez Ulloa, director general de la Comisión Federal de Electricidad; general Bonifacio Salinas, comandante de la región militar y otras distinguidas personalidades. El señor Presidente de la República descubrió la placa conmemorativa.

El ingeniero Ramírez Ulloa, pronunció el discurso oficial que a continuación transcribimos.

*Señor Presidente de la República,*

*Señor gobernador del Estado,*

*Distinguidos acompañantes y amigos,*

En el glorioso y pintoresco Estado de Mi-

choacán y dentro de la Cuenca del Río Tepalcatepec, el Cupatitzio corría sin ser aprovechado. Eran un páramo sus márgenes de fértiles pero sedientas tierras y en su cauce el agua en vistosas cascadas derrochaba infructuoso trabajo.

Tras de paciente labor de muchos hombres, desarrollada a través de muchos años, ahora se aprovecha parcialmente ese recurso natural en regadío y producción de energía eléctrica y, la inauguración de la Planta del Cóbano marca una etapa que encadenó al “río que canta” para hurtarle 52,000 kilovatios de potencia. Para hacer una imagen de lo que esta cifra representa podríamos decir que el trabajo que la Planta Hidroeléctrica producirá, equivale al trabajo físico normal que desarrollarían dos millones de hombres corpulentos, bien alimentados, que no tuviesen un solo día de descanso, que fuesen inmortales, y a los que por todo salario se pagase 2 centavos mexicanos por cada día de trabajo.

Con presupuestos de las Comisiones del Tepalcatepec y de la Federal de Electricidad,

esto es, con recursos del Gobierno, o para mejor hablar, con el trabajo del pueblo mexicano, se construyeron 17 kilómetros de canales y dos mil quinientos metros de túneles para crear un desnivel o caída de 340 metros con la que el agua, debidamente aprisionada, acciona la maquinaria de la central eléctrica subterránea más importante y segunda que existe en el país.

Afuera, desde estos edificios y subestación se controla la planta eléctrica y se aumenta la presión o voltaje de la corriente para poderla hacer llegar a Irapuato mediante la línea de transmisión que hoy también se inaugura; otras líneas la conducirán a Zumpitito, Apatzingán, Morelia, etc. y desde esos lugares la energía eléctrica se ramificará por extensas zonas de los Estados de Michoacán, Querétaro, San Luis Potosí, Guanajuato, Jalisco y esperamos que próximamente al de Aguascalientes también.

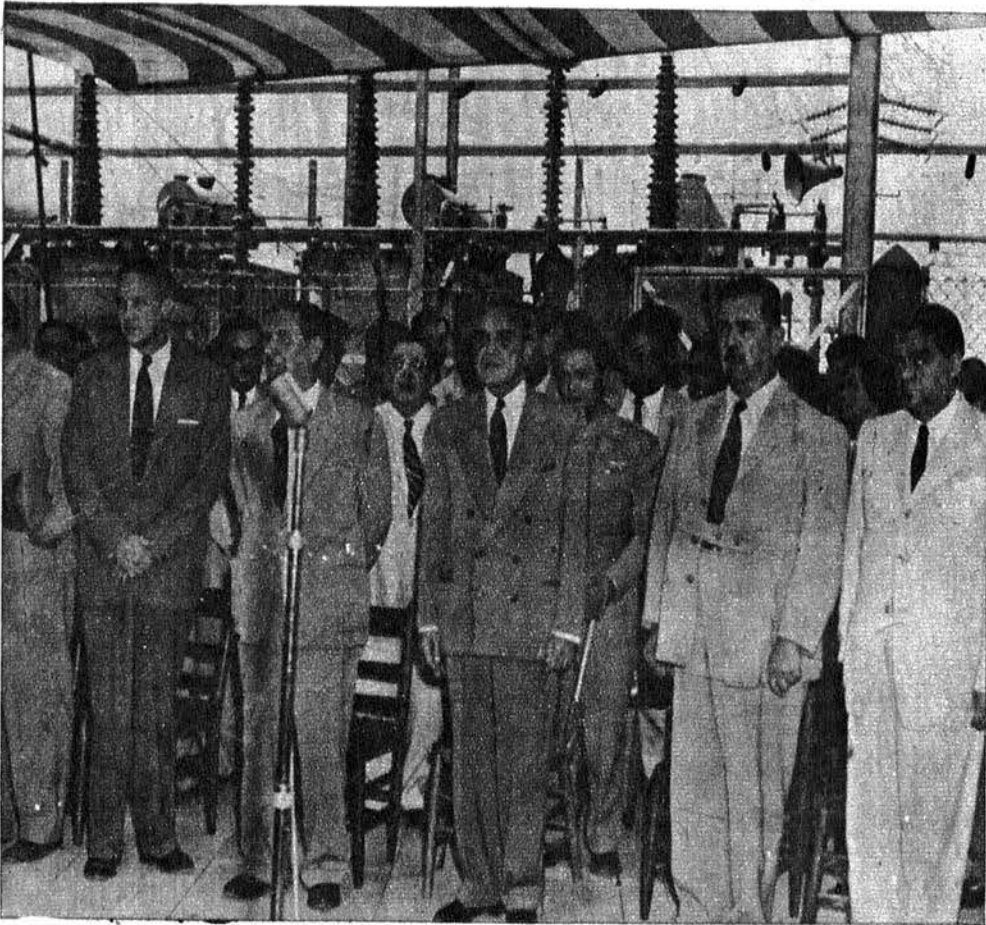
La envergadura de estas obras requirió una inversión para gastos locales de 65 millones de pesos y para importación de equipo de 49 millones de pesos, habiendo sido financiados estos últimos por el Banco Internacional para Reconstrucción y Fomento, por lo que le estamos muy reconocidos.

Otros 25 millones de pesos de inversión, están representados por las obras en construcción en el Estado de Michoacán.

Con la Planta del Cóbano, la capacidad en plantas generadoras que la Comisión Federal de Electricidad tiene al servicio de México, sobrepasó el medio millón de kilovatios y unida a la de las Plantas del grupo de la Compañía de Chapala, se llega a ... 660,000 kilovatios de capacidad, lograda en sólo 16 años y que es aproximadamente igual a la capacidad del resto de las otras plantas destinadas a proporcionar servicios eléctricos públicos.

Diseminadas por todo el país, y para atender a la creciente demanda, está en plena actividad la construcción de centrales eléctricas con capacidad de 700,000 kilovatios, mereciendo especial mención las de Tingambato, Estado de México, Papaloapan Estado de Oaxaca y Apulco, Estado de Puebla, de ... 150,000 kilovatios aproximadamente cada una. Todas estas obras para el exclusivo beneficio de México deberán considerarse como parte de su patrimonio, y como tal, inalienable.

Pero los trabajadores manuales, técnicos y administrativos de la Comisión Federal de Electricidad no sólo pretenden dar cima a las obras materiales porque saben que la electricidad únicamente es el medio para crear bienestar, los mueve y empuja ideales superiores porque saben que la grandeza humana



De izquierda a derecha: ingeniero Carlos Ramírez Ulloa, director general de la Comisión Federal de Electricidad; general Dámaso Cárdenas, gobernador del Estado de Michoacán; don Adolfo Ruiz Cortines, Presidente de la República; general Lázaro Cárdenas, vocal ejecutivo de la Comisión del Tepalcatepec, y Lic. Gilberto Loyo, secretario de Economía.

y de un país está en el espíritu. Ellos antes, al igual que ahora, ansían y luchan y pasan desvelos para contribuir a que otros hermanos suyos que llevan paupérrima vida, puedan alcanzar aunque sea unos cuantos peldaños en su mejoramiento que los haga sentirse hombres más libres y que les haga aumentar su dignidad humana. Y no debe pasarse por alto que ese idealismo del mejoramiento de los que menos poseen, beneficia en forma directa y práctica a los que hemos sido más afortunados. Como simples ejemplos que lo corroboran, baste pensar que con unos cuantos metros más de manta que compraran las personas de escasos recursos, la industria textil alcanzaría increíble bonanza y que si triplicáramos el número de poblaciones que cada año se electrifican, todas las fábricas de productos y artefactos eléctricos aumentarían grandemente sus utilidades y se necesitarían ampliar a grande prisa.

Por ello el servicio eléctrico que tan desapercibido pasa cuando se tiene en abundancia y que tantos daños y agitaciones ocasiona cuando escasea, debe extenderse no sólo a las ciudades sino también a las poblaciones pequeñas de escasos recursos; pero como la tarea es grande, grande debe ser también la unión y cooperación de todos.

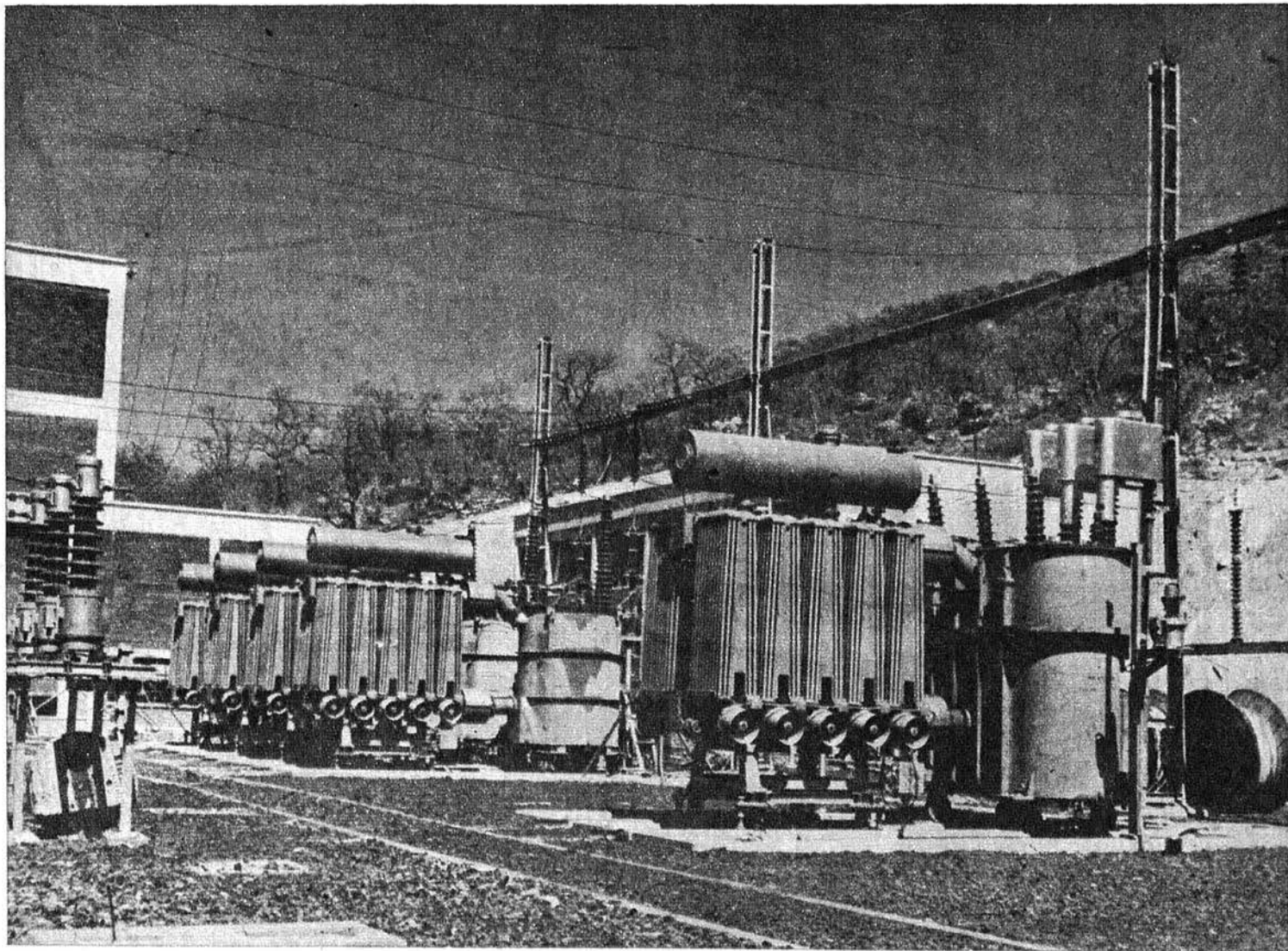
En toda la República y en acentuada forma en el Estado de Michoacán, se han tenido magníficos ejemplos de la cooperación de los Gobiernos locales, de la Comisión del Tepalcatepec en este caso particular, y la cooperación muy digna de anotarse y que llena de emoción, dada por los habitantes de las poblaciones pequeñas que con su característica sencillez, tal vez privándose de su escaso diario alimento, nos llevan su contribución económica para electrificación. Ella la recibimos con enorme cariño y le concedemos primordial importancia porque va significando el despertar del espíritu, conciencia ciudadana de unión para alcanzar el progreso y porque es ejemplo de realización de la sana enseñanza que el Jefe de la Nación continuamente predica y practica, de que es la unión de esfuerzo y valentía en las decisiones de todos los ciudadanos, el único abrevadero de nuestro presente y futuro destino.

En la obra que hoy se inaugura existió, no pudo ser en otra forma, decisión, unión y cooperación estrechas que a todos profundamente agradecemos. El Consejo de Administración, los técnicos, el personal administrativo, el de contabilidad y operación de la Comisión Federal de Electricidad, el de los

Contratistas, el Sindicato Nacional de Electricistas Similares y Conexos de la República Mexicana, los hombres que dentro y fuera del país construyeron el equipo, han hecho esta obra y debe ser motivo de espiritual regocijo para ellos.

Y así, señor Presidente, distinguidos acompañantes, a través de diferentes realizaciones materiales que se suceden, sigue invariable en la Comisión Federal de Electricidad la firme decisión de cimentarla sobre sanas y sólidas bases financieras, para lo cual las Secretarías de Economía y Hacienda brindan su constante apoyo, con el propósito de poder incrementar más aún el ritmo de electrificación; se sigue luchando para que las instalaciones y obras sean económicamente construidas y eficientemente operadas, y siguen firmes el anhelo y los hechos para lograr que la dotación de electricidad en México se duplique o triplique en breve plazo, a fin de ponerla al servicio del hombre como contribución para combatir la miseria y propiciar la libertad mental, espiritual y económica de nuestros hermanos.

El Cóbano, Mich., a 20 de abril de 1955.



Subestación elevadora de la planta de "El Cóbano"

## ENSAYOS SOBRE...

(Viene de la pág. 7)

**SECRETARIA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA.**—Corresponde el despacho de los asuntos relacionados con la prestación de servicios de asistencia y con la organización y conservación de los servicios sanitarios, ya sea en forma directa o en cooperación con las diversas entidades federativas. Será asimismo de su competencia, la organización, vigilancia y control de las instituciones de beneficencia privada y la administración de los fondos públicos destinados a los propios servicios de asistencia, en los términos de las leyes relativas.

**SECRETARIA DEL TRABAJO Y PREVISION SOCIAL.**—Corresponde el despacho de los asuntos relacionados con la observancia de la Ley Federal del Trabajo y sus reglamentos, por lo que se refiere a las industrias y zonas especificadas en la fracción X del Artículo 73 Constitucional. Será asimismo de su competencia el estudio de las oportunidades de trabajo para los desocupados.

**SECRETARIA DE BIENES NACIONALES E INSPECCION ADMINISTRATIVA.**—Corresponde el despacho de los asuntos relacionados con la conservación y administración de los bienes nacionales, con la celebración de actos y contratos de obras de construcción que se realicen por cuenta del Gobierno Federal, de los Territorios Federales y del Departamento del Distrito Federal, con la vigilancia de la ejecución de los mismos y la intervención en las adquisiciones de toda clase. Igualmente será de su competencia realizar los estudios y sugerir las medidas tendientes al mejoramiento de la administración pública.

**DEPARTAMENTO AGRARIO.**—Corresponde el despacho de los asuntos relacionados con la política agraria en sus aspectos de dotación y restitución de tierras y aguas, así como con los demás que le atribuyan las leyes agrarias del país.

**DEPARTAMENTO DEL DISTRITO FEDERAL.**—Corresponde el despacho de los asuntos relacionados con el Gobierno de esa entidad, en los términos de su Ley Orgánica.

El Presidente de la República fijará en detalle la competencia de cada una de las De-

pendencias del Ejecutivo, expidiendo al efecto el Reglamento en los términos de la ley respectiva.

Cada Secretaría o Departamento de Estado formulará los proyectos de las leyes que se refieran a los asuntos de su competencia, así como los reglamentos, decretos y órdenes del Presidente de la República para dichos asuntos, las que se presentarán al Congreso de la Unión para su estudio y aprobación, en su caso o modificación.

Los titulares de las Secretarías y Departamentos ejercerán las funciones de su competencia por acuerdo del Presidente de la República.

En cada Secretaría de Estado habrá un secretario y el número de subsecretarios que determine el Presupuesto de Egresos de la Federación. Cada Secretaría, además, tendrá un oficial mayor. En las Secretarías en que exista más de un subsecretario, el Presidente de la República determinará, en cada caso, cuál de los subsecretarios debe substituir en sus ausencias al titular. Al frente de cada Departamento habrá un jefe, un secretario general y un oficial mayor.

(Continuará).

## LA MARINA DE...

(Viene de la pág. 28.)

### PROYECTILES TELECONTROLADOS

Es muy posible que los aviones de despegue y aterrizaje vertical den lugar a la construcción de un nuevo tipo de portaaviones pequeño en el futuro cercano, pues tanto Inglaterra como Estados Unidos están efectuando experimentos con dichos aviones.

Corriendo un riesgo consciente, que dadas las circunstancias parece haber sido justificado, la Gran Bretaña no ha construido unidades gran-

des de tipo ordinario desde que terminó la guerra. Hace unos meses se reanudaron los trabajos en los cruceros de 8.000 toneladas, "Blake", "Defense" y "Tiger", que habían sido suspendidos hasta conocerse los resultados de las investigaciones sobre las nuevas armas. Cada uno de estos cruceros tendrá como armamento principal cuatro cañones de 155 mm. de gran potencia de fuego y excepcional rapidez de tiro.

Por otra parte, los científicos navales de Gran Bretaña, en sus investigaciones sobre los requerimientos del crucero del porvenir, han concentrado su atención en el "Girdle Ness"

buque de mantenimiento de lanchas de desembarco que desplaza 8.000 toneladas y se halla actualmente en vías de conversión en buque experimental de proyectiles controlados a distancia.

El submarino es una unidad que reúne condiciones ideales para el lanzamiento de proyectiles telecontrolados en el mar, y los expertos navales ven en ella una plataforma de lanzamiento que puede moverse a razón de unos 800 kilómetros por día, teniendo la ventaja de no poder ser detectado por radar ni, probablemente, por los instrumentos electrónicos más complicados.

### "LA JAROCHITA"

PESCADERIA

Tel. 35-75-76

Eric. 12-89-18

Calle de López y Prolongación de Vizcainas 10-B

### LLARENA HERMANOS, S. de R. L.

La única pescadería de México montada con los más modernos equipos de refrigeración e higiene que garantizan su salud.

Somos INTRODUCTORES, no Revendedores

Por eso nuestros precios son los más bajos del mercado.

¡VISITENOS Y SE CONVENCERA!

### PESCADOS Y MARISCOS, S. de R. L.

Calz. Blanca No. 1010.

Colonia Morelos.

Teléfono 2-12-61 Apdo. Postal 265.

Tampico, Tamps.

Lo que el mar produce nosotros lo proporcionamos.

Gerente:

MODESTO LLARENA DIAZ

Los pueblos cuya alimentación básica es el pescado, producen mejores tipos raciales.