

LA COCINA DEL DIABLO

(DES TEUFELS KUCHE)

GUNTHER SCHWAB

Traducido del francés por el Instituto Hipocrático para la investigación y aplicación del Naturismo, con autorización del Autor.

Director: Dr. Carlos Casanova Lenti
Apartado 4403 – Lima 100 PERU
Clínica de Celendín, vía Cajamarca
PERU

1981 by INSTITUTO HIPOCRATICO
LIMA – PERU

Todos los derechos de traducción, adaptación y reproducción reservados por todo país.

By A.F.B.R.

Günter Schwab ha nacido en Praga en 1904, ha viajado mucho antes de vivir en Styria (provincia en el Sur-Este de Austria) y, trabajó en la inspección del Servicio de Aguas Territoriales y Macizo Forestal de ese país.

En Viena (Austria) obtuvo el Doctorado "Honoris Causa", título honorífico por sus trabajos científicos.

En 1935 ya publicó "Aventarnos cerca de un río", un Best-seller que fue seguido después por otros libros.

Durante toda su vida el autor ha recogido la documentación de este interviu fantástico "La Cocina del Diablo", el cual cuando fue editado, fue inmediatamente traducido a varios idiomas.

¿Ud. sabe lo que en su cocina, en su frigidaire, lo que hace el diablo?

¿Sabe cómo el diablo produce, prepara, conserva, colorea, blanquea, esteriliza, da perfume, "mejora", presenta y condiciona su alimentación cotidiana?

¿Ud. conoce las consecuencias sobre nuestra salud de esta cocina standard, industrializada, "estudiada", racional, práctica, rápidamente preparada, etc.?

Ojala por mucho tiempo todavía Ud. pueda orar por nuestro pan cotidiano y comerlo sin dolores.

**GUNTHER SCHWAB: “La Cocina del Diablo” La Colombe (París)
“Dime lo que comes y te diré lo que eres”.**

“La mayoría de los criminales no están en las prisiones. Ellos pertenecen a una clase superior. En ellos, como en los idiotas, ciertas actividades de la conciencia han quedado atroficas”.

ALEXIS CARREL, Premio Nóbel.
(El hombre, ese desconocido).

“El que no grita la verdad, cuando sabe la verdad se hace cómplice de los mentirosos y los falseadores”.

Charles PEGUY

PRIMER CONGRESO INTERNACIONAL DE MEDICOS NATURISTAS

Será presentada en el I CONGRESO DE MÉDICOS CIRUJANOS NATURISTAS "LA COCINA DEL DIABLO" SÁTIRA TEATRAL SOBRE CONTAMINACIÓN.

"**LA COCINA DEL DIABLO**", dijo el Dr. Albert Schwetzer-" Es una de esas Obras que no necesitan presentación. Nos dicen una verdad con la que todos debemos ya tomar conciencia".

En la década de los 60, "**LA COCINA DEL DIABLO**", novela del alemán GUNTHER SCHWAB, sacudió la opinión pública europea lanzando una dramática advertencia sobre las técnicas antibiológicas utilizadas en la industria alimenticia.

Utilizando una trama ágil que permitió a una gran masa de lectores leer una obra Científica con el mismo apasionamiento de una novela de densa ficción, SCHWAB demostró que la realidad, tristemente, supera la fantasía. "**LA COCINA DEL DIABLO**" cuenta como cientos de sustancias químicas, bajo el supuesto de "Complemento", deleitan los paladares internacionales, como colorantes, sazonadores, conservadores, mejoradores, constituyendo una intoxicación masiva legalizada. También denuncia los enlatados y sus peligros. Los aditivos para aumentar el rendimiento de la agricultura y la ganadería. Todo va planteando lo que para SCHWAB es el escalofriante futuro de una humanidad alimentada con productos adulterados, degradados, sin valor nutritivo ninguno. GUNTHER SCHWAB obviamente ataca las transnacionales que sobornan Gobiernos y Ministerios de Salud. Critica la pasividad del hombre que enterado de tiempo en tiempo sobre lo que está ocurriendo, sigue los consejos de la publicidad comercial, compra y consume alimentos sin calidad biológica, adulterados químicamente ... y va dócilmente al matadero.

El Dr. Casanova Lenti, que trajo la novela de SCHWAB al Perú, encomendó al escritor Carlos Sánchez su adaptación al teatro. Espectáculo bajo la dirección de Carlos Clavo Ochoa, será presentado en función única el día del cierre del encuentro internacional.

CAPITULO I

El programa se desarrolló exactamente como el día anterior. A primera hora de la mañana, un golpe de gong despierta a los 4 huéspedes de la casa del Diablo. Un alto parlante les ordena de dirigirse al ascensor. Ellos corrieron. Ni bien llegaron la cabina del ascensor paró delante de ellos. La puerta se abrió y de ella salió un hombre que no tenía nada de diabólico. El saludó. Era alto, elegante, simpático. Con una sonrisa se presentó: “Azo”.

Luego les pidió entrar al ascensor. Como la cabina se iba a fondo con un silbido, a una velocidad loca, la joven preguntó:

- ¿Estamos bajando?

Era una pregunta ingenua.

- Sí, contestó Azo. Les voy a hacer visitar mis laboratorios. Mi colega Morf ya les explicó nuestro esfuerzo para privar a la alimentación humana de los elementos indispensables para la vida. Ahora mismo les enseñaré de qué manera les incorporamos sustancias extrañas que arruinan la salud.

Alfred preguntó:

- Si bien comprendo, usted es ...

- Yo dirijo el departamento de venenos, respondió Azo, o, si Ud. prefiere, soy el demonio de los conserveros, para servirlo.

Azo no cesaba de sonreír.

Abajo, un grupo de señores esperaban a los invitados. El elegante subordinado del Diablo los presentó:

- Algunos de mis colaboradores: químicos, médicos, expertos científicos, comerciantes.

Los señores se inclinaron sin decir una palabra.

- ¿A qué profundidad estamos? preguntó Bob.

- Veinte pisos debajo del nivel del suelo, contestó Azo.

A pesar de la profundidad, los laboratorios no dejaban de ser vastos y bien iluminados. Dentro de cajas, jaulas y acuarios, podían verse animales vivos: serpientes, pájaros, cisnes, perros, cobayos, cocodrilos.

- Nosotros sólo les damos alimentación industrial de los hombres, dijo Azo. Pruebo sobre ellos los venenos que mezclo a ésta.

- ¿Y si ellos se niegan a comer? preguntó la doctora.

- Entonces yo sé que el veneno es eficaz, e intensifico mi propaganda en su favor ¡Vean por ejemplo este pájaro! Es un ruiseñor de China. El se alimenta de buen grado de la dulce pulpa de la naranja.

- ¿Y por qué se queda así, tristemente sin buscar su alimento? ¿Ya no tiene hambre?

- Al contrario, él tiene hambre. Pero esas naranjas han sido rociadas con difenil.

- ¿Por cuál motivo?

- Para que se conserven más fácilmente.

Alfredo, el técnico, menea la cabeza con un aire de superioridad:

- El profesor Michael, de la Universidad de Ortosanto, ha establecido que el difenil de las pulverizaciones permanece en la superficie de los frutos y no penetra en la pulpa.

- Entonces, ¿por qué este pájaro no come? preguntó Françoise.

Azo contesta con ironía.

- Tal vez él ha sabido que el profesor Michael ha recibido 100,000 florines del Cartel de arboricultores y 50,000 florines del Trust de productos químicos para afirmar la contra-verdad que usted acaba de repetir después que él.

- ¿Y estos pobres pequeños terneros? se preguntó Sten, señalando dos animales flacos, de pelo hirsuto, manifiestamente enfermos y acostados en el suelo de sus cajas.

- Ellos van a morir, explicó Azo. Nosotros los alimentamos exclusivamente de leche pasteurizada.

- ¿Quiere Ud. decir ...? comenzó a decir la joven.

Pero el demonio la interrumpió.

- ¡Usted comprenderá todo! ¡Tenga paciencia! Mire esos ratones: les damos alimentos coloreados al aceite anaranjado E, extremadamente usado en la industria alimenticia. Sus hígados presentan ya lesiones y tumores.

Azo, con paso rápido los conducía de sala en sala.

- He aquí el departamento de harinas. ¡Miren esos perros!

El de aquí saldrá adelante; se le alimenta con harina sueca. El otro, allá, es más dudoso, se le da exclusivamente harina de Dinamarca. Y el tercero ... morirá, porque sólo come harinas alemanas.

- ¿Cuál es la diferencia entre esas harinas? preguntó Alfred.

- En Suecia, nuestros adversarios se mueven para hacer prohibir a los poderes públicos el blanqueado de la harina. En Dinamarca, las autoridades han simplemente rogado a los molineros de abstenerse, pero no todos obedecen. En Alemania, no existe ninguna prohibición sobre este tópico.

- Se afirma que ese producto tóxico se evapora, una vez que se cocina el pan ... remarcó Françoise.

- En parte solamente. Pero la harina, consumida cruda, es un veneno mortal. ¿Un encantador juego de sociedad, no es cierto? Uds. pueden imaginarse con qué placer diabólico incorporo este tricloruro a uno de los alimentos más esenciales para el hombre.

Fueron más lejos y encontraron un perro que gritaba en su jaula, preso de un acceso que se asemejaba a la rabia. Tenía espuma en el hocico.

Al costado un hurón presentaba los mismos síntomas.

- ¡La harina! dijo aún Azo. ¡Miren esos monos! Este de aquí está en estado de demencia, paralizado paulatinamente. Todo su cuerpo tiembla. Debido a haber comido harina alemana.

“Esas ratas presentan alteración de la hemoglobina de la sangre. Observen ahora ese gato: ya no tiene control sobre sus músculos. ¡Debido siempre a la harina! Los animales de aquella sala sufren todos de calambres y problemas nerviosos por la misma razón. Esos ratones están paralizados y moribundos, flacos, casi enteramente pelados, sus pelos se han caído a causa del tricloruro de nitrógeno que contiene la harina. Esas ratas tienen abscesos en las orejas”.

- ¿Durante cuánto tiempo han sido alimentados de esta manera?

- de dos a cinco semanas.

Entraron a la habitación siguiente; “Departamento de productos auxiliares de la panadería”, comentó Azo.

- ¿Qué es aquello? preguntó el técnico.

- Son sustancias que se le agregan a la masa, para que levite mejor y para que el pan se conserve fresco más tiempo.

“Esas ratas han sido alimentadas con uno de esos productos, llamado Sta-Soft. Es un monoestearato de polioxietileno, que ha producido sangre negra en los excrementos de los animales. El microscopio reveló alteraciones del estómago, del hígado, de los riñones y de los testículos”.

- ¿Esos resultados son válidos para el hombre? preguntó Sten.

- Sin duda alguna. El hombre es la criatura más sensible. Lo que daña a un ratón, a un hamster, a un conejo, afecta forzosamente al hombre.

“En los hamsters, estos monoestearatos provocan, en pocas semanas, escoriaciones de la mucosa intestinal. Los testículos funcionan menos activamente. Las canalículas de los riñones degeneran”.

“Son también nocivos el persulfato y el perborato de sodio, que se mezcla también a la harina. En las ratas, ratones y perros producen una detención en el crecimiento, tumores epidérmicos, edemas mortales”. Con una sonrisa plena de cortesía, el demonio de los envenenadores se dirigió a la joven doctora:

- ¿Tiene Ud. aún ganas de rogar por su pan cotidiano?

- Todos los panes no son adulterados en esta forma, replicó Françoise. Azo se calló y los condujo a una nueva sala.

- Aquí, comenzó él, hacemos pruebas sobre las reacciones de conjunto. Es decir, estudiamos de qué manera ciertas sustancias inofensivas asociadas a otras sustancias inofensivas, producen un combinado tóxico. ¿Conocen Uds. el “Tween 60”? Es un conservante que se utiliza en los Estados Unidos, el cual es considerado como no cancerígeno, pero cuando se le asocia, aún en pequeñas cantidades a otros productos químicos, se convierte en cancerígeno.

“Si Uds. se imaginan la ola de productos químicos que sumerge a la alimentación, este hecho bien establecido toma una importancia considerable. ¡Vayamos a visitar ahora la sección de alquitrán!”.

- ¿Qué viene el alquitrán a hacer aquí? preguntó Sten.
- ¡Oh! Es una sustancia relevante! Casi todos los venenos de la alimentación provienen del alquitrán de hulla. Yo he creado una organización mundial que se encarga de hacer intervenir el alquitrán de hulla sin llamar la atención. La estructura grandiosa de la industria química está basada sobre el alquitrán. Este ejerce su influencia en todos los aspectos de la vida doméstica, del artesanado, de la industria y particularmente en la preparación de falsos remedios.

“Del alquitrán se extraen más de 1,600 colorantes y 10,000 productos farmacéuticos. Su acción es irritante y ataca en forma selectiva ciertos tejidos orgánicos”.

“Aquellas personas que han vivido, aún por poco tiempo, en fábricas donde se trabaja el alquitrán, sin entrar en contacto directo con dicha sustancia, sufren de comezón, de inflamaciones, de excrecencias cutáneas que se extienden en profundidad y se tornan purulentas”.

“Como Ud. sabe señorita, los médicos han constatado en estos últimos años, una frecuencia cada vez más creciente de cánceres debidos a los alquitranes, a la pez, a la parafina, a la anilina, a la vaselina y al antraceno”.

“Los animales de esta sala son tratados tres veces por semana, durante 4 meses, con diferentes productos de esta familia. Después de este lapso de tiempo, el cáncer está formado. 60% de estos animales mueren antes de que el cáncer ya sea bien aparente. Ellos presentan anemia, pierden fuerzas; sus hígados y riñones sufren una degeneración”.

Mientras Azo les ofrecía muchas explicaciones, recorrieron algunas salas llenas de pobres animales de ojos tristes y de aspecto lastimoso.

De repente Azo mira el reloj.

- Ya van a ser las 10 de la mañana, dijo. Es la hora en la que los espera mi colega Morf, al cual Uds. ya conocen bien. El debe tomarlos a cargo para una rápida revisión general de lo que ya les enseñó en una sesión precedente de estudios.

Volvieron a tomar el ascensor y se dirigieron de nuevo hacia la gran oficina directorial donde Morf los esperaba. Se saludaron cordialmente y se acomodaron en los grandes sillones de la oficina.

Morf comenzó su reporte sin preámbulos:

- Dentro de lo que se llama el “medio” de un ser viviente, la alimentación representa un factor de primer orden; depende de la alimentación para que la vida sea sana o malsana, que ella se prolongue o que llegue a su fin. Donde quiera que una sociedad humana se haya alimentado simple y naturalmente, en virtud de antiguas tradiciones, se ha visto florecer la salud y las cualidades morales más relevantes. Por el contrario, la degradación de los alimentos conduce a una degeneración del hombre. Yo hago que la gente crea que la alimentación sólo sirve para saciar, --¡qué error tan ingenuo!

- Y entonces, ¿para qué otra cosa sirve? preguntó Alfred.

El cometido de la alimentación es mantener al ser viviente con vida y en buenas condiciones de salud, respondió Morf.

- Para eso, hay médicos y farmacéuticos, dijo el técnico con un aire de superioridad.

Morf enunció muy lentamente:

- Saben Uds. que esta opinión, que emana de un hombre que se cree culto lo arroja a un nivel bastante inferior al de un hablador? El camino de la salud no pasa por el laboratorio del farmacéutico: pasa por la cocina.

El demonio de la buena comida expone enseguida que su tarea ha sido considerablemente facilitada por la debilidad, la tontería, la glotonería del hombre.

- La realización de mi programa comprende un empobrecimiento del organismo humano en vitaminas, fermentos, oligo elementos, celulosa, clorofila, aminoácidos y ácidos grasos. ¡Miren la pantalla!

Morf se acercó a un tablero. Manipuló algunas palancas, movió unos botones y explicó:

- Uds. ven al Dr. Weston A. Price, un dentista de Ohio, el cual se dirige por tercera vez donde M. Jhon B. Hatvany, director de uno de los trusts lecheros más importantes de América del Norte.

El Doctor Price hablaba:

- Yo ya le he informado de qué manera he llegado a los resultados en mis investigaciones. He establecido que el calcio y el fósforo contenidos en la leche descremada no pueden ser utilizados por el organismo, porque los cuerpos grasos están ausentes en este artículo. Se tratan de grasas que constituyen la mantequilla, pero hay mantequilla y mantequilla!

“Cuando las vacas están constantemente encerradas y solamente reciben alimentos secos, su leche y su mantequilla se empobrecen y favorecen el raquitismo”.

“Por el contrario, esos mismos productos provenientes de vacas que pastan patos naturales sobre todo cuando la hierba está en pleno crecimiento, son totalmente ricos en principios activos que se pueden considerar como medicamentos”.

“Yo propongo, entonces, una vez más, informar a los consumidores de esta diferencia entre las calidades y etiquetar en consecuencia los cubos de mantequilla. Esa sería un arma eficaz contra la caries dental, y otras enfermedades de carencia de las que sufre la humanidad: ¡Sería una verdadera bendición!”.

El Sr. Hatvany movió la cabeza con un aire de aburrimiento.

- Ya le he dicho, señor, en su última visita que las firmas interesadas se niegan. Le ruego y le aconsejo evitar un esclarecimiento a los consumidores; aquello podría producir una confusión en los espíritus”.

“Todo cambio es imposible, por razones económicas y técnicas. Porque lo que nos interesa, es la mantequilla proveniente de vacas alimentadas de forraje seco: Esta tiene una consistencia más firme. La otra mantequilla es demasiado blanda para ser transportada”.

Price se levantó.

- ¡Comprendo señor director! ¡Pero se trata de la salud de la población! Este problema quedará sin solución, porque será incómodo para los hombres de negocios resolverlo. Pero cuando se trata de beneficios pecuniarios, entonces nunca hay problemas insolubles!.

Morf da vuelta al botón. El Diablo dice entonces:

- El Dr. Price ha publicado entre 1914 y 1945, 9 obras importantes sobre degeneración por la alimentación.

- ¿Por qué no se lo han impedido? Hubiera podido reducir todos sus esfuerzos en nada.

- ¿Impedírselo? ¡Eso no valdría la pena! No se ha prestado ninguna atención a su acción, a pesar de ser genial y saludable. Y los hombres continúan ingiriendo su propia prisión de muerte.

- ¡Muy bien!

Además de las ideas limitadas de los economistas, Morf expone que también tiene sus aliados en las concepciones dogmáticas de ciertos sabios.

- La falsificación de los alimentos es una costumbre consagrada por costumbres viejas, yo no dejo de impulsarla ya sea por la publicidad comercial o por la edición de libros de cocina nuevos y lujosos.

“Actualmente, casi ya no existe ni hombres realmente sanos. La humanidad se presta de buen grado, y con alegría, a la experiencia que yo, hago a sus expensas. Por el momento yo juego con la enfermedad solamente, pero muy pronto será la muerte!”.

“Los males de la especie humana se han triplicado al mismo ritmo que las usinas y las fábricas. Se ha querido reunir millones de obreros para devaluar, para matar los dones salubres de la naturaleza. Una buena parte de las enfermedades dichas de la ‘civilización’ son deficiencias, resultados de una alimentación carente. Todas podrían ser sanadas, si se volviera a una forma sana y simple de alimentarse. Pero el organismo más vigoroso sucumbe, a la larga a las agresiones demasiado numerosas y muy frecuentemente repetidas. La carencia de vitamina A, por ejemplo, es una causa de ceguera, de esterilidad, de malformaciones”.

- Los resultados de la experimentación sobre el animal no pueden ser extrapolados al hombre, redarguye Alfred.

El demonio lo mide con la mirada, con una expresión extraña.

- En una estación de ensayo en Texas, se ha privado a las cerdas de vitamina A. Todos los cerditos vinieron al mundo sin ojos. Con el parto siguiente, se les dio a las madres una sola de aceite de hígado de bacalao. Los cerditos ojos atrofiados, pero eran ciegos. Estos cerdos nacidos ciegos, alimentados con fuertes cantidades de vitamina A, y cruzados entre ellos, engendraron a su vez cerditos con ojos normales y provistos de una vista perfecta.

“La falta de vitamina A produce también deformaciones en el hocico, en los maxilares, las orejas, labios leporinos, cojos”.

- ¡Interesante, pero los puercos no son hombres!, grita el técnico.

Morf contestó con impaciencia:

- No hay ninguna razón para admitir que la ausencia, dentro de la alimentación humana, de un elemento biológico esencial, no produzca degeneraciones análogas.

“El hombre moderno, en el seno de su pequeño universo mecanizado y estandarizado, tiende a creer que es independiente del resto de la naturaleza”.

- Yo soy de la opinión, también, que no se tiene derecho de extender al hombre los resultados de la experimentación sobre el animal, declaró Françoise.

- Si ello es así, ¿por qué entonces vuestros colegas martirizan y condenan a muerte, por la vivisección a millones de animales? preguntó Morf con un movimiento de humor.

Françoise fingió no haber escuchado esta acusación.

- Dentro de la experimentación sobre el animal, dijo ella, se estudia con mayor frecuencia casos extremos, por ejemplo la privación casi total o total de un principio activo. Se buscan resultados espectaculares. En la vida normal, dichos casos son raros.

- Le pido disculpas, señorita, pero las experiencias han probado que es suficiente una carencia mínima en el curso del desarrollo del ser viviente, para provocar graves problemas degenerativos.

Alfred no estaba convencido.

- ¿Podría Ud. citarme una prueba, tomada de la biología humana?

- Ciertamente. En Dinamarca, la coyuntura favorable del año 1916 lleva a los campesinos a exportar gran parte de los productos lácteos. En consecuencia, la población danesa tuvo una carencia de vitamina A, se constata entonces una rápida extensión de problemas oftálmicos. Cuando este comercio fue prohibido, estas enfermedades desaparecieron en pocas semanas.

“En los machos, la carencia de vitamina A, causa la esterilidad. Se tomó a un perro basset, con antecedentes sanos. Se le privó de minerales y de principios activos. Después se le llevó a aparearse con 4 perras. Todos los cachorros tuvieron el paladar deformado y graves malformaciones de la columna vertebral. Se pudo constatar sin dudas que la enfermedad de carencia había sido transmitida por el patrimonio hereditario del padre”.

Morf agrega insistiendo con fuerza:

- El valor biológico de un alimento es un misterio que escapa a las investigaciones de la ciencia. Es como el problema del origen de la vida. Las sustancias activas, vitales son de una multiplicidad infinita, de una complejidad que desafía todo análisis. Es imposible utilizarlas artificialmente y aún más recomponerlas. En consecuencia, no se puede remediar la avitaminosis administrando lo que se llaman vitaminas sintéticas.

El técnico objetó.

- Las avitaminosis tales como el escorbuto, la pelagra y el beri-beri, son conocidos después de mucho tiempo y no se presenta ya ningún problema.

- ¡Exactamente! respondió Morf. Sus síntomas son lo suficientemente claros y violentos como para llamar al médico. Este los puede diagnosticar y sanar. Pero al lado de estas enfermedades palpables, he introducido otras más peligrosas, que se incuban, que se arrastran, que debilitan la salud sin que uno se de cuenta, como la gota de agua que cae constantemente sobre la roca.

- Es arbitrario e irrazonable hacer absorber al hombre sustancias químicas, este uso se basa en la ignorancia del público y se apoya en una pseudociencia, incompleta y sobretodo venal. Tiene sobre el organismo humano los mismos efectos deplorables que el uso de abonos químicos en el suelo.

“En nuestros grandes laboratorios químicos y farmacéuticos, nos preparamos un maravilloso porvenir. Es de allí de donde parten nuestras directivas en dirección de la pseudociencia y de la prensa”.

“Nada las puede hacer salir de sus sitios. La alimentación influye enormemente sobre la vida del hombre, en su alma, su carácter y su humor. Una alimentación defectuosa puede llevar a tensiones normales del alma y de la inteligencia”.

“Y Uds. pueden creerme, mis colegas del departamento de violencia me están muy agradecidos. Yo contribuyo, por mi parte, a hacer posible las revoluciones y las guerras, porque una alimentación malsana engendra el descontento, la cólera, y crea un clima psicológico peligroso”.

“Mis armas más preciosas para arruinar la salud de la humanidad son el azúcar blanco y la harina blanca”.

- ¿Qué tiene que reprochar al azúcar? preguntó Francoise.

- Por lo que yo sepa es un alimento de primera necesidad.

- Ud. tiene razón. El azúcar que las plantas fabrican para edificar sus propios tejidos es un elemento fundamental de la vida. Este azúcar vegetal es un excelente alimento. Hay una proporción de 14% en la caña de azúcar y de 17% a 20% en la remolacha azucarera. El azúcar vegetal está asociado a la clorofila, y a los oligo elementos y a sales minerales. En ese conjunto y en esas proporciones es un producto natural vivo de gran valor. Encierra, bajo una forma biológica todos los minerales indispensables para la vida. Pero en la industria azucarera se le hace sufrir manipulaciones largas y complicadas.

“Se calienta el azúcar en presencia de la leche de cal, lo que elimina las sales cálcicas y los albuminoides. La reacción alcalina destruye casi todas las vitaminas”.

“En seguida, el azúcar se pone en contacto con la cal viva, el ácido carbónico, el anhídrido sulfuroso, el carbonato de soda. Se hace cocer esta materia repetidas veces, se le enfría, se le cristaliza, se le pasa por la centrifugadora”.

“Se trata a la melaza con hidróxido de estroncio para extraer el resto del azúcar. En la refinería, se purifica el azúcar con ayuda del carbonato ácido de calcio, se lo blanquea con el anhídrido sulfuroso, se le filtra a través de negro animal, se lo tiñe con azul de indantén (un color derivado de la hulla) o con ultramar, igualmente tóxico”.

“El azúcar así fabricado no es más que un producto químico, la sacarosa, de fórmula $C_{12}H_{22}O_{11}$, que se vende por todos lados bajo el nombre de azúcar cristalizado, azúcar en polvo, azúcar en cubitos, azúcar confitada, etc. De una substancia viviente se hace un cuerpo muerto”.

“Es un elemento artificial, totalmente muerto, que no encierra ninguna vitamina, ninguna enzima, y que el organismo no puede asimilar; todos los principios vitales y de protección han sido excluidos. Las preciosas proteínas han sido arrebatadas de la melaza, así como la pectina y las vitaminas restantes. Esta melaza, Uds. la hacen comer al ganado ... Además, el azúcar de la industria posee una concentración de 98,4% a 95,5%, lo que lo hace un gran veneno.

- He aquí unas grandes palabras. Habría que probarlo.

- Pregúntele a un cultivador lo que pasaría si fumigara sus campos con un líquido en el cual su concentración es 7 veces más fuerte de lo que se pueda soportar. ¡Todas las plantas morirían: El azúcar industrial irrita las mucosas, los tejidos, las glándulas, los vasos sanguíneos y los órganos digestivos del hombre, porque es el único alimento que contiene agua. Es el alimento deficiente N° 1. Entra por efracción (quebrantamiento) en el organismo, atrae brutalmente así los oligo elementos, los minerales, las substancias vitales de las que carece y de las que necesita para su eliminación.

“Mil partes del agua no pueden absorber más que una parte de calcio. De esta manera, - exactamente como la harina blanca -, degrada en lo interno, los huesos y los dientes”.

“Además, modifica la composición de la saliva, que ataca los dientes del exterior y que los baña con ácidos agresivos”.

“Los líquidos del tejido dental viven a una presión de alrededor 7 atmósferas. El azúcar industrial eleva la presión osmótica de la saliva a 33,8 atmósferas. Esta sobre presión, le permite penetrar en los dientes, como en una esquina, por sus fisuras y sus cavidades”.

“Por otro lado, las materias celulósicas muy mineralizadas que encierra la alimentación vegetal estimula normalmente los movimientos peristálticos del intestino, pero como ellas faltan totalmente en el azúcar refinada, tiende a paralizar los movimientos. Más se come azúcar, más el intestino se vuelve perezoso, y la pereza intestinal es el origen de muchas enfermedades”.

El agente del diablo dio explicaciones.

- En Inglaterra, por ejemplo, en un internado de jovencitas, contando 350 alumnas, se crearon diferentes secciones que se diferenciaban por su menú cotidiano. El grupo que consumía más azúcar fue atacado de enfermedades por enfriamiento, en una proporción de 24,6%. Aquel que consumía menos, en una proporción de 5,5%. Se puede deducir que el azúcar disminuye la resistencia a las agresiones. Un organismo que carece de sustancias vitales, se debilita y se desorganiza.

El patrón, que en ese momento preciso entra, se introduce en la conversación:

- Bien entendido, hay gente que quiere enredar el asunto y ponernos palos entre las ruedas. Continúe haciendo su reportaje, Morf. No se interrumpa. ¿Digamos lo que hacen los enemigos del Progreso?

- Ellos son impotentes, ¡Patrón! Desde 1901, el profesor Bunge, fisiologista alemán declaró: “gracias al desarrollo de la industria azucarera, este producto, que antes era escaso, está al alcance de todos los bolsillos. Entonces se consume en grandes cantidades, una sustancia artificial aislada de su complejo natural. Es un verdadero peligro para la salud pública. Comer azúcar es particularmente contraindicado para los niños. El azúcar los vuelve anémicos y les produce caries dentales”.

- Este profesor había entonces visto el riesgo ..., dijo Sten.

- ¡Sí, pero nadie quiso escucharlo!

Belcebú agregó.

- Ya se lo he dicho: todos los conocimientos que podrían salvar la vida de la humanidad están en posesión suya. Los remedios están allí, ¡al alcance de su mano!. Tendría solamente que utilizarlos. Pero nosotros hemos quitado a los hombres las ganas y la capacidad de servirse de modos naturales.

Aparecido súbitamente a través de la transparencia del ecran, el aterrador Murduscatu declaró a su alrededor:

- Si, pero existen todo tipo de uniones, sociedades, de liga, que creen tener la misión de salvar a la humanidad. Ellas han lanzado una ofensiva contra el azúcar blanco y contra las confiterías.

- ¿Cuál fue la respuesta de nuestro agente?

- Esta declaración de guerra es demasiado insignificante y demasiado ridícula como para que tenga necesidad de respuesta, replicó Morf. El gran público se burla de los apóstoles de la salud. Nadie los escucha. Sus publicaciones sólo tienen tirajes minúsculos ..

Murduscatu replicó con voz agria.

- Se me ha hablado de un neurólogo americano, Alfred McCann, que es considerado un químico de gran espíritu, consciente de sus responsabilidades. Morf le ha dejado actuar. Este médico ha conducido una lucha de muchos años contra el azúcar blanco. Ha atacado el trust azucarero de Estados Unidos. ¿Puede Morf justificarse ante esto?

Con un aire de desesperación cómico, el demonio de la buena mesa miraba a su patrón. El sabía que este último no apoyaba siempre el celo intransigente de Murduscatu. Pero Belcebú, acomodado en su gran sillón, mantenía los ojos cerrados.

- ¿Quiere algo más? dijo Morf. Ya he desencadenado contra McCann los rayos de todos los trusts azucareros. Se le ha perseguido, cazado sucesivamente de todos sus lugares. Pobre y amargado, terminó su vida en un agujero oscuro ... Nadie escuchó su llamado. Tomen nota de eso señorita y señores.

“He ahí lo que sucede a aquellos que osan levantar la mano contra mi, señoras y señores”, dijo el patrón, riéndose.

- Además, no olviden que la Técnica se lleva sus triunfos, aún en los medios familiares. Ella es la reina en la cocina, contra ataca Morf.

- Después de algunos años, he hecho adoptar en las cocinas todo un arsenal de pequeñas máquinas brillantes. No se puede imaginar un interior moderno sin “Mixer”, sin centrifugadoras, sin molinos ni prensas automáticas. Gracias a estos mecanismos, yo rompo una vez más, la unión natural que anuda o une las sustancias entre ellas, yo hago pasar en las comidas partículas metálicas. Sobre todo, y allí lo más importante, yo ahorro un trabajo saludable a los dientes y a los órganos digestivos. Cuando un órgano no trabaja más, degenera. Allí avanzamos a pasos de gigantes.

- ¿Recuerdan Uds. a mi colaboradora, diabla Karine? preguntó Morf. Ella les ha relatado el éxito que ella ha tenido en los últimos 250 años. Ella les explicó que la alimentación industrial moderna no sólo ha

comprometido a los dientes. Sino que también ha modificado la forma del rostro, favorecido la tuberculosis y convertido los partos en más difíciles. Le voy a llamar de nuevo a fin de que venga a completar su primer informe.

Morf marcó un número en el teléfono, dio algunas órdenes breves y, un minuto más tarde, Karine entraba en la oficina.

Alfred preguntó a Morf.

- ¿Las consecuencias que Ud. señala pueden ser realmente resultado de un cambio en las costumbres alimenticias? La alimentación no es sin embargo que un detalle ...

- ¡No es del todo un detalle! Todo aprendiz de albañil sabe que el hormigón no es duro ni sólido si no tiene una cierta composición. Cuando se reemplaza por arena la mayor parte del cemento, se tiene un buen derecho a ser multado por imprudente ...

“Karine ya les ha contado la maldición que se cernió sobre los pueblos primitivos, cuando el hombre blanco les aportó sus conservas, su harina blanca, sus mermeladas y sus salchichas. Por favor, observen estas imágenes”.

Iluminó el ecran y mostró una reservación de Indios de Winnipeg. Karine hizo el comentario:

- El paisaje es maravillosamente bello. Las casas de los indios han sido construidas hace 40 años. ¡Miren esos hombres! Se arrastran, embrutecidos de aquí para allá. La civilización los ha convertido en enfermos. ¡Miren esos niños que juegan! Nueve sobre diez sufren de caries dentales. Ese gran edificio blanco, de techo plano es el hospital. En la época que se creó apenas había enfermos. Actualmente está principalmente ocupado por mujeres a punto de dar a luz. La alimentación deficiente de las ciudades ha estrechado su pelvis. Las madres de estos niños iban muy raramente a dar a luz en el hospital. En cuanto a sus abuelas, ellas se aprovisionaban de un lienzo, se iban a un bosquecillo, donde ponían sus hijos al mundo, ya sea solas o con la ayuda de un pariente. Pero en nuestros días, se necesita constantemente recurrir a la cirugía. Entre estas pacientes, el 83% tienen los dientes cariados.

Hubo un silencio. Alfred reflexionaba. Luego hizo observar:

- Es bien evidente que las poblaciones que soportan la miseria después de siglos, están al límite de su resistencia. Es por ello que son particularmente sensibles al cambio de modo de alimentación. Otros pueblos, en otras comarcas, no son ciertamente expuestos a peligros parecidos.

- Ud. comete un error, ¡señor ingeniero! Pero antes que nada permítame darle un breve informe de los resultados universales de mi trabajo.

“El porcentaje de dientes cariados, por el efecto del régimen civilizado es de 40% en los indios seminolas, del 70% entre los autóctonos de Australia, de 55% entre los Maoris, 40% entre los indios del Perú y de la jungla amazónica”.

“Por el contrario, los miembros de esas mismas tribus que perseveran en sus tradiciones alimenticias, y habitan las regiones preservadas de toda influencia civilizadora ignoran la caries dental”.

“En la reservación de Tuscarora, no lejos de los Chutas del Niágara, donde las condiciones económicas son relativamente buenas, se constata la degradación de los maxilares y el 83% de los indios tienen los dientes dañados. ¡Miren la pantalla! He aquí, en esa región una casa india”. Un olor infecto, sofocante, salía de la pantalla y se expandía en la oficina. Françoise se tapó la nariz.

- ¡Discúlpenme! dijo la diabla. El olor hace parte del cuadro. Sepan bien que estos hombres, antes de ser civilizados por los blancos, poseían chozas limpias e inodoras. Observen esta familia.

“El padre está en cama, tuberculoso. La madre presenta una dentadura muy malograda, muchas coronas de oro y huecos, con 20 dientes cariados. La pequeña hija de 4 años tiene 12 dientes malogrados, la de 8 años tiene 16, el hijo de 10 años tiene 6. En esta reservación, se come sobretodo pan hecho con harina blanca, conservas, grasas desnaturalizadas, y una cantidad sorprendente de mermeladas, jarabes, bombones y otras golosinas”.

Alfred emitió una objeción.

- La raza india está en vía de extinción. Aún sin la llegada de los Blancos hubiera desaparecido.

- Ud. se equivoca, señor ingeniero, se indignó Karine. Desde tiempos inmemoriales, estos hombres vivían de caza y de la pesca. Durante milenios, ellos han sido sanos, no han conocido la tuberculosis, ni el

dolor de dientes, ni partos difíciles. Su alimentación estaba enriquecida de bayas y de raíces salvajes, que ellos comían cotidianamente. Sus cráneos y esqueletos eran perfectos a lo largo de todas las épocas de su larga historia, y no llevaban ningún signo degenerativo. Tenían los maxilares bien formados y simétricos y bellos dientes absolutamente indemnes.

“Luego vino el blanco. Después de un baño de sangre sin ejemplo en los anales de la humanidad, porque duró por siglos, los últimos vestigios de estos pueblos, antes tan bravos, fueron sometidos con violencia a un pretendido humanitarismo”.

“En la punta del sur de Alaska, la población casi no explota más la superabundante fauna marina, que está a su alcance. Prefiere comprar los víveres de las tiendas extranjeras en el país (factorías). La caries, la tuberculosis, el artrismo, -todas enfermedades aún desconocidas hasta generaciones- hacen estragos en este pueblo. En el hospital de Juneau se cura a los indígenas y a los esquimales. Sesenta por ciento de estos enfermos son tuberculosos de los cuales uno sobre dos no pasa de los veinte años”.

Murduscatu levantó su mano huesuda y la diabla se calló con una voz estridente, áspera y dura, el administrador en jefe pronunció:

- ¡Este reporte es unilateral e incompleto! ¡Miren la pantalla!
Movié los botones del extraño televisor.
- Una aldea de indios en la ribera norte de la bahía de Cook. Vean esos seres humanos. Son aún bravos, libres, perfectamente sanos. Conservan dientes intactos hasta una edad muy avanzada. Ellos se alimentan de la carne fresca de los ciervos y los alces, así como de pescados frescos o secos, de algunas verduras y de arándanos salvajes. ¿Qué dice Karine? La diabla sonrió.
- La semana próxima, se abrirá en esta aldea una factoría que ofrecerá víveres importados. No necesito decir más ...
Pero el terrorífico Murduscatu continuaba a manipular los botones.
- ¡Y aquí! rugió
Se vio aparecer sobre la pantalla la ribera paradisíaca de una isla del sur. Las palmeras se balanceaban al viento, los cantos de los pájaros se esparcían en la oficina del diablo. El cuadro variaba sin cesar, con unas vistas de una belleza mágica, una aldea, un pequeño puerto. Unos indígenas caminaban con la cabeza erguida, el rostro luminoso, los hombres eran musculosos, las mujeres tenía cuerpos perfectos, todo chocaba por su llamativa belleza. Murduscatu anunció:
- Nouméa, Nueva Caledonia. Una región que Karine parece haber olvidado, ¿no es cierto?
El terrorífico Murduscatu lanza una mirada aterradora sobre Karine.
- He aquí seres humanos que en nuestros días gozan de perfecta salud. No tienen ningún diente malogrado. ¿Cómo puede Karine justificarse?
- Muy simple, respondió la diabla. Como en 1907 se quiso crear una plantación de caña en esta costa, los indígenas se sublevaron y mataron a los colonos. Si no lo hubieran hecho, hoy día sería tan miserables como los otros.
Ella agregó:
- Las costas bordeadas de arrecifes, que impiden a los navíos de anclar, se han mantenido como refugios de salud. Pero por todos los lugares donde el hombre moderno tiene acceso, yo he podido destruir radicalmente las sanas condiciones originales de vida. ¡Miren a través del Mundo!
- ¿Qué nos quiere mostrar Ud.?
- Un festival de danzas en una isla del grupo de las Marquesas. Noten la belleza de esas criaturas, la proporción ideal de sus cuerpos, la gracia de sus rostros. Las arcadas dentales están impecables, los dientes no tienen un defecto. ¡Cómo danzan, como ríen! Es una raza fuerte que desborda vitalidad, que ignora la enfermedad. Son animales felices, jubilosos, nobles y cariñosos...
- ¡Esta clase de humanidad me da horror! refunfuña el patrón.
- ¿Por qué me enseña Ud. esto?
- Le pido tener paciencia.

Realmente las imágenes de esta fiesta eran fascinantes, sonorizadas por los cantos agradables y una bella música instrumental. Al ver sus evoluciones, de robustos bailarines, su vivacidad, su habilidad, su suavidad, uno se sentía transportado. Se compartía este bienestar, esa insaciable alegría de vivir.

Karine explicó:

- Esta imagen data del año 1850. Tal era la vida en todas las islas del Pacífico. Es entonces que llegó el hombre blanco. Ni la fecundidad del suelo, ni la fuerza del sol, ni la riqueza de tu» tierras y de sus aguas en alimentos vivientes de todo tipo; no impidieron que los nativos renunciaran a su alimentación, y adoptaran la civilizada. Ahora les enseñaré esta misma localidad pero en el año 1959.

Se pudo percibir un puerto. Una sirena aullaba. Una agua turbia, aceitosa producía un olor de podredumbre. Delante de una terrible construcción gris, en primer plano, se apiñaban un grupo de gente pobre, -indígenas- vestidos con harapos europeos.

Karine les mostró riéndose:

- Ellos tienen dolor de muelas y esperan después de horas delante del dispensario cerrado la llegada del dentista. Detrás, en el puerto, el vapor de San Francisco descargaba sus mercaderías.

- ¿Qué trae? pregunto Sten.

- Harina blanca, azúcar blanca y conservas.

- ¿Por qué esta raza se volvió tan débil en pocos años? pregunta Françoise.

- Una alimentación equilibrada, natural, representa una mezcla sutil, en justas proporciones, de una gran multiplicidad de substancias vitales; ellas mantienen la salud y la belleza, que son dones de la naturaleza.

“Pero una alimentación carente vuelve débiles a los hombres Yo he transformado en nada la nobleza de las expresiones y de las formas. Estas pobres gentes que han adoptado el uso de víveres de importación lo han pagado caro. Reblandecimiento de rostros, irregularidad en las dentaduras. Los dientes están cariados en un 44%. La población ha caído de 100,000 a 2,000 almas”.

El Patrón dice con ironía.

- ¡Ayude entonces a los países subdesarrollados!

Pero Murduscatu parecía totalmente insensible a estas pruebas de un evidente trabajo destructor. Testarudo recomenzó:

- Australia es un continente que nuestra gente no ha sabido aún conquistar. Hasta me parece que se desinteresa. Los autóctonos son aún vigorosos, sanos, extremadamente primitivos. Tienen los sentidos de una agudeza increíble. Pueden percibir desde muy lejos el desplazamiento de pequeños animales. Ellos ven a ojos desnudos las estrellas que los civilizados sólo perciben con el telescopio. ¿Qué ha hecho ella para abolir esta intolerable perfección?

Karine protestó:

- En Australia también la enfermedad y la degeneración hacen su obra, en todos los lugares donde los indígenas compran víveres en las tiendas. Inmediatamente sus sentidos pierden agudeza, y ésta desaparece a más tardar en la segunda generación, si ellos continúan alimentándose como los civilizados.

"En la reservación La Pérouse, cerca de Sydney, los australianos tienen los dientes cariados en un 100%. En la reservación de Palm Island, a 50 leguas de tierra firme, sólo hay un 50% de dientes cariados".

- Nuestra agente acepta entonces que aún existen estos primitivos, ganguea el Aterrador.

- ¡Pero ya no por mucho tiempo! Ya he tomado mis medidas. Estoy muy agradecida a las numerosas Misiones Religiosas de todo tipo que familiarizan a los indígenas con los regímenes civilizados: cuando ya se acostumbraron ya no pierdan le costumbre.

Con ironía el diablo se dirige a sus huéspedes:

- ¿No experimentan algún sentimiento de culpabilidad? les preguntó.

- ¿Por qué deberíamos experimentarlo? dijo Sten. ¿El Blanco civilizado no está él mismo en una completa ignorancia de estos peligros y no se expone el mismo?

- El incluye el mundo entero en su “inexperiencia desastrosa”, declaró Belcebú, pero Ud. tiene razón. No se puede reprochar a un ciego su ceguera. Y mientras tanto, el hombre blanco no escapará a sus responsabilidades.

Karine se puso entonces a hablar de los éxitos que ella consiguió en los países civilizados. Ella afirma que en esos países, ya no existe un solo individuo que tenga los dientes sanos.

Murduscatu la interrumpió:

- ¡Ud. se equivoca! ¡Hay en Europa unas comarcas consideradas como atrasadas donde mucha gente tiene los dientes impecables!

“Tome por ejemplo las islas Hebrida, cerca de la costa noroeste de Escocia. En la isla Lewis, que es parte de este archipiélago, los habitantes están en excelentes condiciones de salud y no conocen la caries dental. Además son gente amable, hospitalaria, servicial. La lealtad es el trato fundamental de su carácter. ¿Por qué Karine no los ha privado de su alimentación natural? Ello hubiera modificado estas felices disposiciones que nosotros detestamos.

Karine explicó:

- Estos hombres son frugales y resistentes. Es difícil descarriarlos. En este archipiélago la naturaleza es avara con sus dones. Sólo se puede sobrevivir al precio de una lucha perpetua contra los elementos.

“Este combate ha forjado una raza de una constitución admirable, y el tipo étnico se ha conservado a través de milenios sin degeneraciones. Esos hombres viven sin enfermedades hasta una edad avanzada. Son poco accesibles a las infecciones”.

“Lo esencial de su alimentación proviene del mar. El único cereal que crece en esas latitudes es la avena. Lewis cuenta con 20,000 isleños. En verano el vapor llega, todas las semanas del puerto escocés de Mallaig; en invierno sólo viene de tiempo en tiempo, cuando el clima está bueno”.

“Lewis posee sólo un puerto: Stornoway. ¡Allá los comerciantes proponen artículos de producción inglesa lo que también es una cuestión de clima!”.

“Los alimentos dañinos rechazarán muy pronto a los otros”.

- ¡Así lo espero, por propio interés! dijo el Aterrador.

- El progreso ya se manifiesta, continuó Karine: en Stornoway, la caries dental está generalizada; 25% de personas entre 20 y 40 años, llevan prótesis, y las otras las necesitarían con urgencia. Los dientes de los escolares -en la medida que ellos son alimentados con productos importados- están ya atacados.

- ¡Perfecto! se alegró el Diablo.

- En las pequeñas aldeas, es suficiente que un panadero se instale y fabrique el pan blanco común, es suficiente que se abra una pequeña tienda de especias para que la inmunidad dental desaparezca inmediatamente.

La diabla había terminado su informe.

- ¡Esta bien Karine! dijo el Patrón dirigiéndole una pequeña seña de amistad. ¡Estoy contento!

- ¡Yo no! rugió el Aterrador.

Este se volvió, camino hacia la pantalla y se desmayó.

Hubo un silencio. Un sirviente sirvió pequeños sandwiches y bebidas.

- ¡A su salud! dijo el Patrón riendo, y levantó su vaso.

Entonces Morf el demonio de la buena mesa retomó la palabra.

- He aquí lo que yo todavía tengo que decir para completar el informe de mi colaboradora. El jugo de fruta industrial ataca el esmalte y el marfil de los dientes. Se ha probado experimentalmente en ratas. Además de tres humanos que entraron en contacto con estos jugos industriales, sus dientes se alteraron rápidamente.

La doctora meneó la cabeza:

- Esas condiciones no son jamás realizadas en la boca. La ciencia ... El Patrón le cortó la palabra.

- ¡Oh! gimió, ¡termine por favor de recurrir sin cesar a la Ciencia!...

- ¿Por qué eso Patrón? preguntó Morf. Ella es nuestra aliada.

Francoise, la doctora, se puso a considerar un cambio de líquidos entre los dientes y el medio que los rodea. Ella no podía creer en la influencia de la alimentación sobre la degeneración de la dentadura.

Pero Morf la contradijo y relató otra vez las experiencias del dentista americano Price, quien detuvo la evolución rápida de las caries, simplemente cambiando el régimen de sus pacientes. Se puso a cuestionar la posibilidad de un cambio.

CAPITULO

II

El 2° día de su sesión de estudios, los 4 invitados del Diablo debidamente preparados por los informes que les fueron presentados en el curso de la 1ra. jornada, escucharon el informe de Azo, el agente encargado de la utilización de venenos en la alimentación. Luego de haber visitado los laboratorios subterráneos y los locales de ensayos; todos ellos se reunieron nuevamente en la oficina del Diablo.

- ¿Desde cuándo data su último informe, Azo? Preguntó el Patrón.

- Desde hace 10 años.

- ¡Lo admiro, dijo Francoise, su organización, que le permite convocar a vuestros colaboradores todos los 10 ó 100 años.

“¡Cuántas cosas pueden suceder en el intervalo!”.

- Nada que no se conforme a mis planes replicó Belcebú. Y pura nosotros, 10 ó 100 años no son si no breves lapsos. ¿Qué hay Azo?

- ¡Buenas noticias patrón!

- Si fuese de otra manera se arrepentiría.

(El Diablo se dirige a sus huéspedes). “Azo es un colaborador, relativamente joven. Su misión data desde alrededor de 100 años”.

Azo comenzó.

- Estoy encargado de reemplazar por venenos químicos, las sustancias vitales, a los que Morf ha privado a los productos alimenticios. Aquello se hace bajo los pretextos de conservación y mejoramiento.

Alfred lo interrumpió:

- Ud. tiene una forma extraña de deformar las cosas; la conservación es indispensable... Las multitudes humanas se agrupan en algunos puntos poco numerosos del globo terrestre: Solo se puede saciar su hambre a través de este método.

El patrón 1« contestó:

- Una humanidad conforme a la Naturaleza, modesta en sus pretensiones y sana en sus gustos, sería fácil de saciar. Pero yo he inoculado en los hombres una especie de glotonería, de manías gastronómicas. Sus paladares reclaman excitaciones cada vez más vivas.

- Sea lo que fuera, volvió a hablar el técnico, hay que llevar, en los sitios superpoblados, víveres que provienen de todas partes del mundo, y las distancias son grandes. Estos víveres se quedan durante meses en las bodegas de los barcos, en los vagones, y durante años en los almacenes. Si se evita que se deterioren. Será en beneficio de la humanidad.

- Y de la tierra, de donde nace todo alimento, agregó el patrón.

Alfred prosiguió.

- Para recorrer los canales complejos de las vías comerciales, un producto debe ser capaz de soportar la espera y la distribución. Es necesario entonces evitar su descomposición, o sino, llevarlo a un estado relativamente conservado.

- Todo ello es lógico, ¡claro como el día! opinó Francoise, no veo qué es lo que se podría objetar.

El Diablo retomó la palabra:

- ¡Escúcheme bien! Toda la vida pasa por tres fases sucesivas: el nacimiento, la existencia y la muerte. Si falta uno de esos tres ya no hay más vida. La alimentación que se conserva, es arrancada del ciclo cósmico. Ya no es una cosa viviente. Y aquel que come lo que está muerto ... ¡morirá!

Azo continuó:

- Por otro lado, ya desde bastante antes de su conservación, yo privo a los alimentos de sus condiciones naturales: para ese efecto, empleo venenos agrícolas, y diversos procesos mecánicos de preparación. De esta manera aquello que se quiere conservar ya es una sustancia desnaturalizada. En el fondo, ya dejó de ser un alimento.

- De todas formas, las conservas evitan a la humanidad el tener que morir de hambre, dijo la doctora.

- Pero entonces las conservas no le ahorran la enfermedad y la degeneración. El sistema que yo he imaginado me permite hacer absorber productos químicos a los consumidores sin tener ningún control.

- Esos productos, objetó Alfred, se emplean en pequeñas dosis.

- Son a veces, las dosis más pequeñas las que tienen los más grandes efectos. Las funciones del organismo dependen bastante menos de las cantidades que de las cualidades, las dosis infinitesimales de una substancia pueden ejercer la influencia más profunda, tanto para bien como para mal:

"Se ha probado experimentalmente que los gametos masculinos de un helecho reaccionan ante el ácido málico diluido al 0.001%. En otro caso, una reacción de quimiotactismo ha sido desencadenada por una dosis de 0,000,00028 miligramos, es decir 28 billonésimas de gramos. Un diez mil millonésimo de la concentración usual de una solución de molibdeno es suficiente, a título de oligo-elemento, para mantener con vida una planta de tomate".

"La ingestión cotidiana de 1/10 millonésima de gramo de vitamina D cubre las necesidades del hombre. También necesita alguna 10 millonésima de gramos de cobalto por día, y tal vez la misma cantidad de Fluor, y la décima parte de esa cantidad en cuanto al boro y al titanio".

"Sin embargo, en mi laboratorio, no nos contentamos de dosis tan mínima, son 2,6 gr. de productos químicos los que yo hago ingerir, cada día, a todo ser humano en un país civilizado. Entre estos productos figuran en lugar importante: el ácido cianhídrico, el arsénico, el plomo, el cobre, el ácido bórico, la parafina, nitrato de potasio, salitre y colorantes a base de alquitrán; si la dosis anual fuese absorbida en una sola vez, la humanidad sería bruscamente reducida a la mitad".

"La cantidad de venenos que un ser humano ingiere en el transcurso de su vida representa alrededor de un costal de quintal. Algunos de mis 'elixires de la vida' son tan violentos como la estriquina o la morfina".

"Solamente, los ingredientes que se mezclan en el pan, en un año, para Europa, llevarían un tren de mercaderías de 20,000 vagones. Aquello que Morf, por su entusiasmo, puede dejar vivo en la alimentación, yo lo reduzco a la nada con mis pequeños tóxicos".

"De todas las criaturas terrestres, el hombre es el único que deteriora su alimentación antes de comerla. En Estocolmo, en un Snack bar de lujo, utilizando los servicios de 18 empleados, hemos examinado todas las mercaderías. Sobre 628 alimentos diversos, a satisfacción nuestra, no hemos encontrado ni uno solo que no hubiese sido químicamente conservado, embellecido, blanqueado, coloreado, azucarado, salado o condimentado, y además sobrecalentado: en una palabra desvitalizado".

"Ya no existe un químico, que esté en condiciones de decir, en la actualidad, el nombre, aún menos la composición de innumerables 'conservantes' puestos en circulación. Sin lugar a dudas, el consumidor sirve de conejillo de Indias. Si se enferma para que los fabricantes y los publicistas puedan afirmar en toda conciencia 'Nadie ha muerto por haber comido aquello'".

- Yo escucho siempre repetir que se emplean únicamente substancias inofensivas, dijo inocentemente Francoise.

Los Diablos soltaron la carcajada sin temor. El Patrón fue el primero en recomponerse:

- Seguro, nuestros agentes proclaman sin cesar y al gran sonido de trompetas! Los venenos son inofensivos, los venenos no son venenos. Los venenos son saludables. La mentira es la verdad. La muerte es la vida.

- No existen "conservantes" que sean inofensivos, dijo Azo. La tarea que les incumbe es de matar a las bacterias –causas de descomposición– así como los hongos, y todos los otros microorganismos. Los productos que se emplean, siendo solubles en las grasas, pueden atravesar las membranas de estos pequeños seres y alterar su protoplasma.

- ¿Y se le puede objetar a ello?

- Que el organismo humano también está compuesto de células, de membranas celulares y de protoplasma, si puedo atreverme recordarle a la Srta. Doctora ... La vida es un todo indivisible. Una sustancia hostil a la vida la perjudica siempre en todas partes, bajo cualquier forma en que esta vida se presente.

"Nosotros utilizamos también ácidos y bases inorgánicos, no solubles en las grasas, que accionan coagulando la albúmina, son igualmente venenos del protoplasma. Además: para conservar, hay que matar".

"Estos ácidos y bases inorgánicos matan, paralizando en los microorganismos el sistema de fermentos, es decir las enzimas que retienen la vida. Pero estas enzimas existen también con el hombre. Los 'conservantes' entran en reacción con los fermentos orgánicos, los descomponen, por vías aún desconocidas

para la ciencia. El protoplasma bacteriano no es menos vulnerable que el protoplasma humano. La diabetes, la calcificación de las arterias, el cáncer, resultan de los daños sufridos por el protoplasma, cuando carece de los principios vitales esenciales, o al ser invadido por cuerpos extraños. Además, y para terminar, los conservantes matan también las bacterias útiles que viven en el cuerpo humano y que desempeñan funciones indispensables”.

“Toda sustancia no natural, absorbida con los alimentos, produce efectos nocivos diversos, y la ingestión continua de tóxicos conduce a una acumulación grave de factores de enfermedad”.

- El cuerpo es capaz de defenderse contra esas agresiones y neutralizarlas, replicó Françoise.

- Sin duda, durante cierto tiempo. Si fuera de otra manera la humanidad ya habría desaparecido. Pero el cuerpo cumple estos esfuerzos de defensa en detrimento de sus fuerzas vitales: pueden pasar años, antes que algún síntoma de enfermedad aparezca, pero el cuerpo se asemeja a un país que despilfarra sus energías en guerras interminables y que terminará por morir.

- Hay gente que absorbe el arsénico, sin ser incomodadas, insistió Françoise.

- Ciertamente, la materia viva tienen la facultad de adaptarse a los venenos celulares. Pero los organismos intoxicados de esta forma terminan siempre por deteriorarse. El cáncer producido por el arsénico se manifiesta 20 años más tarde de la toma de la primera dosis.

Alfred se obstinaba en su escepticismo. Meneó la cabeza.

- Esos cuerpos que usted llama extraños, ¿cuántos son? ¿Una docena talvez?
Azo sonrió.

- Ud. me subestima, Sr. Ingeniero. En los E.U.A. la Food and Drug Administration ha registrado 804 productos químicos complementarios a la alimentación.

Françoise se sobresaltó.

- ¡Aquello significa que su inocuidad es reconocida! Se apresuro ella para afirmar, como para convencer ella misma.

- De ninguna manera. ¡Es su nocividad la que no ha sido establecida! ¡Aquello hace una gran diferencia! Entre estos 804 complementos, 428 solamente son considerados como inofensivos, en el estado actual de conocimientos.

- ¿Y la situación de mañana? hizo notar el Patrón.

- En cuanto a los 376 complementos restantes –más todos aquellos que no han sido registrados- se ignoran sus efectos. Se les tolera al azar.

“Inglaterra utiliza, redondeando cifras, 780 venenos en su alimentación. Pero es Alemania quien ostenta el récord del mundo, con 1,000 productos químicos para la conservación, la edoración, etc.”,

“¡Mi fraternal saludo a nuestros amigos, los químicos alemanes! gruñó el Patrón satisfecho”.

- Pero precisamente en Alemania, se fundó en 1955 una asociación de investigación para analizar los complementos de la alimentación, insistió Françoise. 150 sabios, de 11 países de Europa Occidental, han establecido la lista de productos químicos de los que la industria alimentaria debería abstenerse voluntariamente ¡porque he aquí! no es posible hacerlos prohibir legalmente...

- ¿Lo sabía Ud.? preguntó el Patrón a su agente, frunciendo el ceño.

- ¡Por supuesto Patrón! La Srta. ha sabido ¿cuáles fueron los resultados de esta iniciativa?

- No.

- Muy bien, se lo haré saber. Luego de un examen minucioso la Comisión ha designado los aditivos alimenticios que podrían realmente pasar por inofensivos.

- Sobre mil, ¿cuántos hablan? se preguntó el Patrón.

- ¡Catorce! gritó triunfal Azo.

El Diablo se hecho a reír.

- Además, la lista de esos sabios no motivó eco... completó Azo.

- Es que, en este campo, nosotros hemos sabido voltear las cosas para nuestro provecho, se enorgullecía el Patrón. Los fabricantes de alimentos no están absolutamente obligados a probar la inocuidad de los ingredientes que utilizan. Sin embargo, esta industria tendría de sobra los medios para financiar las investigaciones, aún largas y costosas.

“Para que sea posible prohibir un producto, es necesario que las autoridades hayan podido probar que es nocivo. Pero las autoridades no tienen, evidentemente, capitales disponibles para estos experimentos, que no serían además realmente tranquilizadores que si extendiesen por decenas de años. No olviden que nosotros hemos puesto a nuestros afiliados por todas partes. Ellos están encargados por nosotros de botar al tacho, toda comunicación desfavorable o refutarla; en fin, sostener que el veneno incriminado no puede dañar”.

“Se dan conflictos de opiniones, que pueden durar por años, y durante este tiempo, las buenas gentes continúan ingiriendo nuestras pequeñas drogas”.

- Es bueno que las cosas sucedan de este modo. Nuestros agentes del sector científico y sus partisanos expanden a diestra y siniestra el siguiente dogma: "Sólo es verdadero aquello que puede probarse”.

“En consecuencia, un tóxico siempre es considerado como inofensivo hasta el día en que, por azar, su nocividad sea descubierta”.

- Con este postulado, agregó el Patrón la ciencia de los hombres se desvía deliberadamente de la parte más importante de la vida: aquella que permanecerá siempre inaccesible a las investigaciones científicas, y por lo tanto, imposible de explicar y demostrar.

- ¡He aquí lo que está bien!

- La ciencia no puede apoyarse en hipótesis, hizo observar Francoise.

Azo refutó:

- Sin hipótesis, no hay ciencia. Es por ello que los científicos afirman con respecto a los efectos de un producto sobre la salud humana permanece siempre sujeto a caución. Si la sana razón se llevara en todas las cosas se comprendería que toda afirmación contraria a la naturaleza, y toda sustancia que no provenga de la naturaleza, son hostiles a la vida; es decir mal sanas.

- Esta explicación me parece un poco simple replicó Francoise.

- ¡Señorita, los problemas más difíciles tienen una solución sorprendentemente simple! hizo observar Azo.

Belcebú agregó:

- El laboratorio químico de la Naturaleza experimenta desde hace miles y miles de años. Este, por millones de veces, combinado y disociado todas las sustancias del mundo en lo incandescente o en un frío glacial. Es necesario, entonces, suponer que la naturaleza ha descubierto y puesto a prueba, desde hace mucho tiempo, todas las combinaciones posibles e imaginables. Aquello que a ella le disgustaba, lo ha abandonado, y lo que le parecía bueno, lo ha conservado. Se puede deducir que todas las iniciativas experimentales de los hombres, aún todas sus teorías -fuesen ellas metafísicas- en la medida que se alejan de la Naturaleza, son hostiles a la vida, y por tanto, contrarias a la Verdad.

- Yo trabajo en 3 direcciones distintas, retomó Azo: primero, adjunto cuerpos extraños a la alimentación, lo que anula los valores y las fuerzas vitales que los hombres han arrancado a la tierra, su madre, en detrimento de su riqueza natural.

“Seguidamente, gracias a la falsificación química, me las arreglo para que la mala mercadería tenga la apariencia de la buena. La carne deteriorada se transforma en apta para la venta, alimentos viejos aparecen como nuevos; calidades pésimas toman el aspecto de las mejores. Yo velo para que los desinfectantes, conservantes y colorantes no se traicionen por un olor o por un sabor malos”.

- ¡Es una trampa! se indignó Sten.

- Exactamente señor.

“Para terminar, yo enfermo a la gente. Mi obra es de una investigación universal y llevo a la humanidad hacia la muerte. Con medios minúsculos, obtengo resultados enormes y alentadores. Así, por ejemplo, cuando las diastasis oxidantes desaparecen del organismo, puede producirse una proliferación maligna de células”.

- ¡Lo que significa al cáncer! ríe con fuerza el Patrón.

- Los cuerpos inertes mezclados a los alimentos son efectivamente cancerígenos, opinó Azo. Lo cual es particularmente exacto para el alquitrán de hulla.

- Si esto es así, preguntó Sten, ¿para qué sirven nuestros químicos en alimentación, nuestras universidades, nuestros institutos de investigación? ¿Por qué permiten a la humanidad exponerse a esta inundación de veneno?

- La mayoría de los productos artificiales que se emplean en la alimentación no han sido aún estudiados bajo el ángulo del cáncer. Se les ha examinado sólo superficialmente en cuanto a su toxicidad inmediata.

“Acepto que cada uno de estos venenos, tomados a parte y consumidos en pequeñas cantidades pueden permanecer inofensivos. Pero cada uno de ellos se suma, en el organismo, a otros, tal vez así de insignificantes. El efecto tóxico se multiplica entonces de manera alarmante. Y esta acumulación ha desafiado hasta ahora toda posibilidad de control”.

El Diablo agregó riendo:

- Y cuando un hombre se enferma, corre donde su médico que le prescribe drogas químicas. Estas se suman a los venenos ya instalados en su organismo, -venenos de los que el médico no conoce ni el nombre ni la naturaleza, ni la cantidad. ¡Entonces, el cuerpo ya sobre cargado y puesto a prueba debe todavía encarar nuevas agresiones!

- No hay médico que pueda desenredar los nudos de las intoxicaciones que resultan, a la larga, da todas esas pequeñas influencias que ejercen los venenos. Se le agrega aún la acción de los venenos de la agricultura y de los almacenes. ¡Nuestro Patrón ha realmente concebido un plan grandioso, notable por su astucia e hipocresía! Nuestros colaboradores están encargados de actuar en secreto, y de esparcir grandes cantidades de venenos, pero altamente diluidos. Además, raramente puede verse un envenenamiento espectacular, y nada que lo pueda presagiar.

“Pero el tiempo trabaja para nosotros. En diez, veinte o más años, las pequeñas cantidades se acumulan, y vendrá el día en que su concentración se convertirá en mortal. Las enfermedades que aparecerán entonces, serán desconocidas y de origen misterioso”.

“No existe ya un solo alimento que no haya sido manipulado antes de ser vendido. 90% de los alimentos encierran productos químicos. Yo he hecho salir la química de los laboratorios, y la he introducido en las tiendas, molinos, panaderías, pastelerías, carnicerías, etc., haciendo que pase, de las manos de los químicos, a manos de los comerciantes, que la utilizan con ignorancia y de acuerdo a su gusto, con el único interés de negociar”.

- ¡He aquí mi progreso notable! dijo en tono triunfal el Patrón.

- Yo pongo a disposición del comercio mis pequeños polvos, mis pequeños licores; los recomiendo para purificar, ennoblecer, blanquear, conservar, colorear, extraer, unir. Tengo drogas para cambiar la consistencia de un alimento, o para estabilizarlo, para ablandar o endurecer, para secar o humedecer, para enmohecer o para evitar el moho, para envejecer artificialmente o para evitar el envejecimiento; tengo perfumes, sabores sintéticos. ¡Realmente no falta nada!

“¡Desde que un alimento ha recibido cualesquiera de los tratamiento» antes mencionados, deja de ser natural; está enfermo; y aún frecuentemente, ya está muerto!”.

“No voy a enumerar todos mis venenos pero daré algunos ejemplos. Comencemos por la sulfanilamida, que hemos mezclado a ciertos alimentos. Más de 100 personas han muerto antes de que los poderes públicos internacionales intervengan y prohíban la tiocarbamida, el éxito fue aún mayor”.

- ¿Cuál es su utilidad? preguntó Alfred.

- Impide que las frutas almacenadas se oscurezcan; se la utiliza también en frutas congeladas.

- ¿Y cuál es el resultado? pregunto el Patrón.

- Este producto favorece la aparición de tumores en la glándula tiroides y en el hígado, más tarde estos tumores se convierten en cancerosos y pueden llevar a metástasis en otros órganos.

- Es poco, dice el Patrón, pero los pequeños arroyos forman grandes ríos. ¿Qué han producido los experimentos en animales?

- Las ratas alimentadas con duraznos a la tiocarbamida murieron esa misma noche.

- ¡Muy bien!

- Y este veneno ¿no está prohibido? se indignó Francoise.

- Los expertos que están en nuestro servicio han declarado a la tiocarbamida como inofensiva. Nuestros adversarios no han podido hacer escuchar sus voces.

“¡Otro ejemplo: el ácido salicílico, un gentil pequeño veneno para los riñones! Ningún otro producto tiene efectos secundarios tan diversos”.

La doctora intervino:

- ¡Este ácido entra en el grupo de medicamento» bien experimentados! Sería inimaginable excluirlo de la farmacopea!

- ¡Lo se muy bien! De todas formas, se opone a la eliminación de fermentos digestivos, destruye la vitamina C en el cuerpo, causa inflamaciones en la piel y las mucosas, ablanda el marfil de los dientes, provoca úlceras de la mucosa estomacal, produce incontinencia de orina, sangrado de los riñones y de los órganos genitales femeninos, irregularidades cardíacas, problemas nerviosos, llegando hasta la locura furiosa y el debilitamiento de las facultades sensoriales. Agrava, además, todas las enfermedades pulmonares.

“Aquello no ha impedido que uno de mis buenos servidores escribiera: En lo que concierne el ácido salicílico, numerosos experimentos permiten concluir que este se comporta de una forma indiferente con respecto al organismo humano. Desde su descubrimiento, se le consume anualmente por muchos miles de kilos en conservas de toda clase. No se conoce un solo caso en el que la ingestión de estas conservas haya afectado a la salud. Un gran número de médicos franceses de renombre han incentivado la generalización de su uso, y entre ellos. . ¡PASTEUR!”.

El Diablo rió con sorna.

- ¡Bien, Azo!

- ¿Qué me contestaría Ud. si le dijera que el ácido en cuestión existe, al estado natural, en las cerezas, grosellas, guindones, uvas, etc.? preguntó Françoise.

- ¡Le contestaría que Ud. debiera al fin aprender a distinguir la vida de la muerte! ¡Una sustancia que se forma orgánicamente, de una forma natural, en un fruto .. no es fundamentalmente la misma que una sustancia formada a partir de elementos inanimados en un laboratorio, aún cuando estos dos productos lleven el mismo nombre y la misma fórmula!

“Consideremos el ácido benzoico. Es un derivado del benzol, un veneno violento. Sus sales y sus ésteres provocan irritaciones celulares locales, y a una dosis más fuerte, tienen un efecto excitante primero, y paralizante después. Exactamente como el ácido sulfúrico y el hexametileno tetramino, que inhiben la actividad de las bacterias intestinales, ellos hacen entonces degenerar la flora intestinal y destruyen las vitaminas en el tubo digestivo, donde provocan la enteritis”.

“Estos venenos son tolerados en casi todos los países civilizados, se encuentran en una inmensa cantidad de alimentos, de tal suerte que aún si cada dosis es mínima los efectos adicionales son enormes. Solamente en la margarina, se consume, en Alemania del Oeste (Federal), 75,000 Kg. de ácido benzoico por año”.

- ¡Numerosos comunicados, emanados de sabios con reputación, prueban que el ácido benzoico es inofensivo! porfía Françoise.

- Sí, nuestros auxiliares declaran que aún es bueno para la salud, y lo demuestran con hábiles argumentos.

- Este ácido, también existe naturalmente en las frutas, dijo Françoise, por ejemplo, en el "myrtille" y el "airelle rojo”.

Azo no se impacientó.

- En esos frutos, este ácido es un producto de la vida, sirve por consiguiente a la vida, colaborando con las enzimas y las vitaminas.

- ¿A qué alimentos se le agrega? preguntó Sten.

- A la sidra dulce, para evitar que fermente. Se le conoce con salchichas, carne picada, mayonesa, salsas a base de aceite, conservas líquidas de huevos, vinagre, frutas y conservas de frutas, compotas, mermeladas, jugos de frutas, limonadas, aromas, caviar, cremas de pescado, carne a la vinagreta, margarina, cremas de pastelería, helados, macarrones, mostazas, salsas con especias, fondue marinadas de todo tipo, jaleas, el salmón y sus sustitutos, espumas de frutas, extractos de café y malta; en una palabra, con casi todo.

“Es bueno agregar que este ácido benzoico no sirve casi para nada, sino para malograr la salud de la gente”.

“Se necesitaría poner el 3% de esta sustancia para que tenga una acción desinfectante Pero a esta dosis, daría un gusto tan amargo que la mercadería sería imposible de comer. Se le pone menos y su efecto tan alardeado ya no se ejerce más”.

El Diablo ríe:

- Es así con casi todos los conservantes. Destruyen los hongos inofensivos y las bacterias del ácido láctico. Pero los gérmenes de la descomposición no son tocados; a lo más, su multiplicación es retardada. Ud. lo ve, el fin esencial es alterar la salud.

El demonio de los conservantes tomó otro expediente.

- He aquí, ahora a mi excelente amigo, el ácido bórico, quien tiene también efectos antisépticos muy restringidos. Por el contrario, tiene efectos tóxicos en dosis mínimas. En dosis más elevadas produce la muerte. A 0,9 gr. provoca vómitos y diarrea, y la urea al cabo de 3 y 6 días. ¡OH! El ácido bórico es un corrosivo maravilloso para los riñones. Es reabsorbido en el cuerpo, rápida y totalmente, pasa en parte a la sangre y actúa sobre las enzimas del metabolismo fosfórico.

- El ácido bórico se elimina con la orina al cabo de doce a veinte horas, dijo la doctora, recordando lo que ella había aprendido en la Facultad.

- ¡No completamente! Porque a lo largo de ingestiones repetidas, se produce una acumulación notable de veneno. Altera las mucosas del tracto digestivo, lo que hace que la alimentación no sea debidamente aprovechada.

- ¿Para qué se emplea? preguntó el técnico.

- El ácido bórico lo ofrecemos en la leche, la mantequilla, las salchichas. En los embutidos se han encontrado seis gramos por libra. También están en los cangrejos frescos y en conserva, anchoas, en los bocaditos, en el caviar, huevos en conserva que se utilizan en pastelería fina, en fin, en pastas alimenticias. Esta enumeración, bien entendido, no es completa.

"Nosotros hacemos uso del peróxido de hidrógeno para los quesos, marinadas, jaleas; el ácido sulfúrico para las harinas, conservas de frutas, jugos de frutas, el vino, también usamos el aldehído fórmico, el ácido fórmico, el ácido fluorhídrico, el hexametileno tetramino. Todos ellos endurecen los albuminoides, haciendo la digestión difícil, malogrando las mucosas".

"Puesto que los alimentos desvitalizados pierden todo perfume, color y sabor, he dispuesto una cantidad increíble de productos químicos para suplir artificialmente estas cualidades. Es así como hago absorber a la humanidad barriles y barriles de mis pequeños polvos y elixires que han sido largamente estudiados y declarados absolutamente inofensivos por los industriales, completó el Diablo con ironía.

El técnico hizo observar:

- Los largos transportes, los largos almacenamientos, los procesos de conservación, todo ello priva forzosamente a los alimentos de ciertas cualidades. Para hacerlos apetitosos, a pesar de todo, y competitivos en el mercado mundial, es necesario absolutamente el embellecerlos ..

- ¡"Absolutamente", en efecto, respondió Azo y ello nos conviene muchísimo! Estos "embellecimientos", no siendo naturales, perjudican a la salud.

- Que yo sepa, intervino la doctora, el mismo público desea que los alimentos sean artificialmente coloreados.

- Es todo lo que deseo, exclamó Azo. El sentido del gusto estando degenerado, recurre a los ojos para suplirlo.

- Pero aquello obliga a los industriales a colorear las mercaderías, insistió Françoise.

- Eso es lo que por lo menos pretenden los fabricantes, mis colaboradores. En la actualidad, ¡la clientela ya no sabe la que se asemeja un alimento verdaderamente sano!

- ¿Los colorantes son también venenos? preguntó el poeta.

- La mayoría de ellos se obtienen a partir del alquitrán de hulla, de quien el poder cancerígeno está bien establecido. Además, otros colorantes contienen arsénico, antimonio, bario, plomo, cadmio, cromo, cobre,

mercurio, selenio, uranio, zinc. Nosotros les diremos a continuación el rol que juegan los metales en la alimentación. Y aún entre los colorantes orgánicos los hay aquellos que son tóxicos.

- Ud. pasa por alto los colorantes de origen vegetal, que son inocuos de hecho, hizo notar Francoise.

- ¡Pero son costosos! mientras que los colorantes químicos son baratos. Entonces, la elección se hace fácilmente ... He aquí el efecto más común de los colorantes artificiales: se oponen a la acción de la tripsina, - una diastasis del intestino- y por lo tanto a la digestión de las albúminas.

"La industria alimentaria utiliza 150 colorantes diferentes. Se necesitan enormes cantidades en todos los países del mundo. Estos dan al comprador la ilusión de que la mercadería está fresca, sana, porque disimulan el comienzo de la putrefacción. El organismo está obligado a eliminar, al precio de un esfuerzo suplementario, estas sustancias extrañas, hostiles".

- Se ha probado que una cierta cantidad de estos colorantes no son tóxicos, anotó la joven.

- Tal afirmación hay que tomarla con precaución, hasta que no se tenga un conocimiento completo sobre todo aquello que sucede en el organismo humano, tanto que no se habrá seguido los efectos de estas sustancias durante muchas generaciones. ¡Estamos aún lejos!

- Este problema no encontrará su solución tan pronto, acentuó el Patrón.

- ¡Uds. pueden creerme, este uso masivo de colorantes tienen consecuencias muy satisfactorias! retomó Azo. Porque todo está coloreado: los huevos en conserva para pastelería y confitería, el salmón y sus derivados, las pastas al huevo, las galletas, las tortas, las compotas, las mermeladas, los cubitos de caldo, el caviar, la miel artificial, los helados, frutas en envases de vidrio, jarabes, bombones, mostaza, bocaditos, limonadas, licores, aún el tabaco y por supuesto, la mantequilla.

- ¿No se ha probado desde hace tiempo que el colorante de la mantequilla es cancerígeno? Me parece que he leído esto en alguna parte, pregunto Sten.

- ¡Exacto! Y yo puedo citarle, con respecto a este tema, un artículo aparecido en el Suddentsche Zeitung del 12 de diciembre de 1952. He aquí el texto:

"¿Por cuál motivo se toleran los colorantes, sean incorporados en la mantequilla, o en las harinas para bocaditos, o en las pastas, si se ha probado que el más usado de los colorantes, el 'Azo', provoca el cáncer? Los servicios de la investigación científica, apoyados por químicos oficiales de la industria alimentaria, han propuesto un reglamento con respecto a esta grave cuestión, pero surgieron obstáculos que no permitieron este reglamento".

- ¿Qué tipo de obstáculos? preguntó Francoise.

- ¿No lo adivina Ud.? Porque mis agentes, bien situados en altos puestos, han sabido oponerse, dijo el Patrón. ¡Continuemos!

- Más de doscientos productos químicos sirven para dar sabor y olor. Su eficacia no es menor a la de los colorantes. Nosotros empleamos muchísimo la parafina, que deriva del alquitrán de hulla.

- Pero siendo insoluble en el agua, anotó la doctora, éste sólo puede penetrar en el organismo en pequeñas dosis.

- ¡Ya le he dicho que hay que pensar en cantidades pequeñas que se acumulan y se adicionan! replicó Azo.

"¡Recuerde Ud. las dosis empleadas en homeopatía! Aún las cantidades infinitesimales, provenientes de productos que se impregnan a los papeles para envolturas, pueden causar graves problemas. Los embalajes impregnados con esta sustancia permiten un largo almacenamiento de los alimentos, aún por años, sin disminuir su valor comercial. ¿Pero qué puede decirse de su valor 'biológico'? Esos alimentos están completamente muertos, fuera del circuito de la vida".

- ¡Quienquiera que coma lo que está muerto, morirá! repitió el Diablo.

Azo continuó:

- Las emanaciones de estos materiales de embalaje van al contenido. Es así que el papel para la mantequilla contiene cloruro de zinc, óxido de cobre amoniacal, ácido sulfúrico, sales de fierro, ácido bórico, ácido salicílico, nitrato de potasio, (propionatos) de sodio y de calcio y otras incomibles sustancias nocivas. Los recipientes de madera, los vasitos de cartón, los papeles, las cajas, son parafinados o embebidos de

sustancias nocivas. Las bolsas de papel reciben parasiticidas. La eche en polvo, las galletas, las frutas y las verduras no escapan a las emanaciones de estos embalajes.

- ¡No olvide los metales, Azo!

- Ud. tiene razón, Patrón. Los metales, aún en dosis infinitesimales, tienen sobre los seres vivos efectos biológicos increíbles. El agua que ha permanecido en contacto con el metal mata todos los microorganismos.

“Nosotros hemos puesto placas de plata en al agua, al poco tiempo esta agua contenía 15 milésimas de miligramo por plata de litro. Y se convirtió entonces en un fuerte bactericida, aún a la centésima dilución”.

"El cobre actúa todavía, en una dosis de 1/1000 millonésimas, sobre el alga *Espirogira*".

- ¡Sobre una alga! objetó Françoise. ¿Pero sobre el hombre?

- ¡Renuncie de una buena vez a contradecirme inútilmente! Gritó Azo un tanto impaciente. ¡Con el riesgo de ofenderla, le diré que el alga obedece a las mismas leyes de la vida que usted misma, señorita, que ha hecho estudios de biología! Tales fuerzas antibiológicas actúan con la misma eficacia sobre el conjunto de células humanas. El plomo, el cobre, el fierro, el mercurio coagulan las albúminas y no permiten ser eliminados por los riñones. El cerebro, el intestino y las glándulas sudoríparas precipitan a los metales en sus sitios respectivos, resultando así, un estado de enfermedad permanente e incurable.

"El cobre, el mercurio y la plata son los elementos pertenecientes al grupo de elementos más tóxicos. Ellos forman iones complejos de azúcar, de hidratos de carbono, de albúminas y de aminoácidos. Yo me esfuerzo para que los alimentos entren en contacto con estos metales mientras me sea posible. Los recipiente» de metal donde se hacen las operaciones de mezcla, purificación, destilación, decocción, liberan partículas de metal que se unen a los alimentos”.

“Además, se utilizan las sales de cobre para teñir de verde las verduras en conserva, destruyendo la vitamina C y otros elementos preciosos”.

- Creo haber leído que las sales de cobre han sido prohibidas, dijo la joven.

- Habían sido prohibidas en Alemania, en 1887, porque se las había reconocido como peligrosas. Pero nuestros amigos de la industria de conservas han insistido de tal manera que las tolera otra vez, para luchar contra la competencia extranjera. Se pretende que estas verduras teñidas de verde respondan a los deseos de los consumidores, y que si los fabricantes se abstienen de poner sulfato de cobre, entonces» ya no podrán venderse.

“Nuestros estimados sabios cambiaron de opinión para someterse a las decisiones del gobierno. Declararon de repente, que las sales de cobre, antes consideradas como tóxicas, ya no lo eran en pequeñas dosis”.

El patrón preguntó:

- ¿Conoce Ud. casos de envenenamiento?

- Si, algunos. En 1954, en un instituto de Bielefeld, 75 jovencitas presentaron síntomas de intoxicación, luego de haber comido espinacas en conserva. Se encontró que estas espinacas tenían una cantidad de cobre que llegaba hasta los 254 miligramos por litro.

- ¡Esperemos que esto no haya llegado al conocimiento del público! ¡Continué!

- Hay plata coloidal en las sodas y las limonadas gaseosas. En las mermeladas se encuentran cobre, zinc y plomo. La mejor invención han sido los papeles metálicos, vulgarmente conocidos como “papel platina”. Ellos transmiten a los alimentos el estaño, el cobre, el fierro, el plomo y el antimonio. Un miligramo de plomo, ingerido diariamente provoca poco a poco una intoxicación saturnina. Cuando uno se da cuenta, ya es demasiado tarde, el mal es convertido en crónico.

"Pero yo prefiero la conservación en latas de aluminio o en ‘fierro blanco’, porque contienen siempre plomo. Las reacciones entre el metal y el alimento son más vivas si el alimento es más ácido y si se lo guarda en latas por más tiempo. Casi todo lo que sale de una lata de conserva lleva cantidades ponderables de estaño. Este metal ejerce acciones muy poderosas en el organismo. La intoxicación se manifiesta por la parálisis del sistema nervioso central, irritaciones del estómago, del intestino y de los riñones. Es muy agradable para nosotros saber que la industria de conservas alimenticias utiliza un cuarto de la producción mundial de estaño”.

"Las frutas conservadas en fierro estañado, cuyo interior no ha sido laqueado, contienen de 20 a 40 miligramos de estaño por kilogramo. Esta Cantidad aumenta una vez que la lata ha sido abierta y llega, al sexto día, de 500 a 600 miligramos por kilo. El ácido sulfúrico que se pone en las frutas, para que se conserven mejor, lleva a la formación del sulfuro de plomo".

"¡A todas estas causas de satisfacción, se suma que los alimentos en conserva representan lo que se hace mejor en materia de alimentos desvalorizados! ¡Yo he propagado, por todos los medios, este tipo de alimentación! ¿No han escuchado Uds., o leído mis hermosos slogans?"

"¡Las conservas son menos caras, mejores y más sanas!"

"¡Para cocinar rápido y comer tranquilamente: usen conservas!"

"¡Las conservas liberan a las mujeres!"

"¡Rápido listas, rápido servidas, como en el vagón restaurante!"

"¡Las conservas son más preciosas de lo que ellas cuestan!" etc.

"¡Gracias al esfuerzo remarcable de mi colega del 'standard de vida', el hombre ya no tiene tiempo. Esta circunstancia contribuye grandemente a la generalización de la alimentación en latas de conservas. También la venta ha llegado a cifras record, sobre todo en Estados Unidos, lamentablemente!"

- ¡Estos valientes Estados Unidos! dijo el Patrón, moviendo la cabeza, si no los tuviésemos, nuestros negocios andarían mal.

Azo tomó la palabra:

- El año pasado, en Estados Unidos, se vendieron 1450 latas de conserva por habitante, más una cantidad mas o menos equivalente de alimentos preparados y empaquetados en cartones, bolsas transparentes, recipientes de plástico, etc.

- Y en mi querida Alemania, ¿como estamos? preguntó el Diablo.

- En Alemania no he podido alcanzar hasta el presente que la séptima parte de la cifra americana.

- ¡Perezoso!

- ¡Discúlpeme, Patrón! Sin embargo tengo una gran pena por no haber podido hacer en Alemania lo mismo que en los Estados Unidos.

"Ya en 1805, nuestro amigo Napoleón decía a su cocinero jefe Appert, quien había inventado la puesta en conserva. 'Esta invención decidirá el porvenir de Francia'. Y Appert le contestó: 'Del mundo entero, Sire'. Decía la verdad, pero no en el sentido que generalmente se cree ..."

"El trust americano 'General Foods', que aproximadamente va a extender su área de influencia en Alemania, ha declarado para el año 1954 una cifra de ventas de 850 millones de dólares".

"La envergadura del trust me permite esperar que sus representantes sabrán esconder rápida y definitivamente todas las alertas inspiradas por una sana razón ... declaró Belcebú.

- Se puede estar seguro. Actualmente, en Estados Unidos el 70% de los alimentos empaquetados llevan la marca "General Foods", y la extensión de este negocio en Europa no deja de crecer. Esta firma se ha unido a una compañía sueca de conservas: A.Z. Félix. Los economistas predicen, para los próximos años una gran ola de estos alimentos en toda Europa, pero sobre todo en Alemania".

- ¡Muy bien!

- La firma Swift, de Chicago, transforma anualmente 1600 millones de libras de carne en conserva. En E.U.A., en el año 1953, ésta ha producido 255,000 millones de latas en conserva, conteniendo 1500 clases de alimentos.

"La industria de conservas es una de las más prósperas".

Alfred, con un gesto de la mano pidió la palabra:

- A pesar de todo, yo no comprendo bien de que manera ustedes cuentan con las conservas entre sus armas de combate contra la humanidad. A veces se está obligados a eliminar centenas de miles de cabezas de ganado, debido a sequías, de falta de forraje o por otras razones. ¿Cómo conservar toda esa carne sino enlatándola?

"Otro caso: sucede que las cosechas de frutas o de verduras son anormalmente abundantes. No se las puede consumir inmediatamente y no se quiere dejar perderlas".

“Yo recuerdo que en 1952, se pescó en todo el mundo 520 millones de quintales de pescado. Sin la industria de conservas, las siete décimas partes de esta pesca inesperada se habrían irremediamente perdido”.

El Patrón se dirigió a él:

- Si los hombres fuesen más previsores, harían interrumpir la pesca en el mundo entero, una vez que las necesidades inmediatas fuesen cubiertas. Y para este efecto pondrían en funcionamiento las posibilidades que les ofrecen las modernas vías de comunicación. Porque las reservas del mar no son inagotables. Las medidas de abstención, en este aspecto garantizarían un mejor porvenir.

“Pero nosotros hemos hecho que la humanidad esté sujeta a los dictados de una avidez sin medida. El hombre roba todo lo que puede robar sin medir las consecuencias, que, finalmente se volverán contra sí mismo”.

“Y además, ¿Ud. pretende que esos alimentos se habrían malogrado: acaso ya no lo están cuando se los pone en conservas?”.

- De todas maneras, retomó Alfred, la industria de conservas es necesaria para guardar lo que está de mas, asegurar el aprovisionamiento en tiempos de escasez, compensar las faltas de alimentos en tiempo de invierno. Con respecto a la constitución de reservas, esta industria responde a una necesidad absoluta.

- Ud. no concibe con claridad la meta de nuestro trabajo, Sr. Groot, respondió el Patrón. Todo aquello que nosotros dictamos a los hombres les parece una necesidad absoluta. ¡Es necesario que no haya ninguna otra salida! ¡Y si se presenta una, nosotros nos las arreglamos para detenerla!

Bob Harding que aún no había dicho nada dio su opinión:

- ¡Es cierto que la puesta en conservas de lo sobrante es indispensable para estabilizar los precios!

- Es correcto, admitió el Diablo. Y para asegurar los buenos negocios. En cierta medida, la conserva se ha convertido en una necesidad económica. Además es mucho más fácil para comercializar que la mercadería fresca. Y nos ayuda muchísimo en nuestra lucha contra el campesinado ...

"Y como los negocios son el enemigo número uno de la Vida, -el enemigo que una humanidad decadente sitúa en el primer lugar entre sus preocupaciones- podemos encarar con gran optimismo el porvenir de esta rama industrial".

Azo continuó con su informe:

- Aquello que hace a las conservas tan preciosas desde nuestro punto de vista, es que ellas desvalorizan una parte importante de las cosechas arrancadas a la tierra. Todo aquello que se encierra en las latas de metal, es cocinado primero en dos o tres etapas. Aquello destruye completamente todas las sustancias vitales. Desde la primera cocción, las verduras pierden el 93,7% de su valor nutritivo.

“Enseguida, se las blanquea, se las Colorea, se las sazona, todo con productos químicos. Se emplea no sólo el sulfato de cobre, sino también colores de anilina y de hulla, la laca de clorofila, soluciones amoniacales, azul de metileno, sulfato de níquel y tantas otras sustancias. El resultado: una materia artificial desprovista de todo valor biológico”.

"Se somete a las frutas a su lavado de soda o de sulfito de sodio. Se cocinan, varias veces, en una caldera de cobre, se colorean, se perfuman, se rocían con azúcar industrial. Las proteínas y sales minerales de las frutas se transforman, en detrimento de su digestibilidad, las esencias volátiles aromáticas se evaporan, las enzimas pierden su poder. Y como si estos procedimientos asesinos no fuesen suficientes para garantizar una conservación da larga duración, se le agregan todavía conservantes tales como el ácido salicílico. El alimento, al final, está muerto, absolutamente inerte".

- Conozco un nuevo producto para conservar las frutas. Se le considera inofensivo, declaró Francoise.

- ¿Cuál es su nombre?

- "Obst-stabil", creo.

Azo se hecho a reír:

- ¡Ah sí, sale de mi farmacopea familiar! Contiene el 72% de aceite mineral y 20% de jabón líquido. En Wuppertal ha causado parálisis de brazos y piernas.

- ¡En lo concerniente a las vitaminas destruidas, -comentó el técnico-, son reemplazadas! al menos así está escrito en las etiquetas.

- ¿Ha escuchado Ud. lo que he dicho sobre las vitaminas sintéticas? ¡No se puede reemplazar la vida por la muerte! replicó el Patrón con un movimiento de impaciencia.

Azo volvió a su exposición:

- Para que las conservas de carne se guarden durante años es necesario volverlas completamente asépticas. Esto se consigue poniendo ácido clorhídrico diluido, soda salmuera a base de nitrato de potasio, ácido sulfúrico y ácido bórico.

- Los principales hábitos son los hoteles, restaurantes, pensiones familiares, y también, -lo que nos encanta- los hospitales, asilos de ancianos y numerosos excursionistas en época de vacaciones.

- Estoy trabajando para poner a punto nuevos métodos, de gran modernismo. El slogan es: "Preservar las vitaminas y las sustancias constructoras". Para ese efecto mis amigos del instituto tecnológico de Massachusetts exponen los alimentos, por un breve instante a radiaciones atómicas ...

- ... que a buen entendimiento son garantías excelentes para la salud, ¿no es cierto? rió el Diablo con ironía.

- Además, próximamente, voy a desarrollar la venta de cerveza en recipientes metálicos, leche envasada en cajas de cartón embebidas de productos químicos. Estoy experimentando recipientes en materiales plásticos tales como el acrilonitrilo, pero no los haré adoptar universalmente hasta no estar seguro de su nocividad.

- ¡Las fabricas de conservas van a festejar, de seguro, los triunfos que sorprenderán a la humanidad! ¡Mis agentes inundarán el mundo de alimentos pre-fabricados y desvitalizados, aún en las regiones donde la naturaleza ofrece una superabundancia de tesoros alimenticios, -hasta en los más fecundos paraísos terrestres- si aún existen!

"Las frescas cosechas provenientes de estos países privilegiados serán de esta forma, en gran parte, desvalorizados"

- ¡En estos últimos años, he agregado a los conservantes clásicos toda una serie de sustancias de magnífica toxicidad, lo que nos abre las más hermosas perspectivas! ¡Para que nadie perciba su carácter nocivo, les he dado un nombre que no habla muy claramente a los profanos, las he llamado antibióticos. Aquello significa, sin embargo, sin ningún equívoco: hostiles a la vida!

- ¡He encontrado otros productos que destruyen el oxígeno indispensable para toda vida, y que son en consecuencia, oxido reductores, y que son elementos cancerígenos. Aún hay otros productos: los fungicidas que se oponen radicalmente a la vida!

- ¡Dentro de poco pondremos elementos radioactivos artificiales en los alimentos, los cosméticos y los medicamentos. Proclamaremos que son el último grito del Progreso! se alegraba Belcebú frotándose las manos.

- Les hablaré de los antibióticos cuando llegemos al capítulo de las carnes. Tenemos fungicidas para desencadenar, en los seres vivientes, procesos anormales y para detener procesos normales. Por ejemplo, se detiene la formación de pepa en las naranjas y los tomates. Esos frutos sin semillas son muy buscados y se venden caros.

- Y sin embargo, son frutos que se han convertido en enfermos, observó tristemente Sten Stolpe.

- Claro que sí. Están degenerados, porque son estériles.

El Diablo declamó:

- ¡Quienquiera que coma una alimentación estéril, se convertirá en estéril!

- Otros fungicidas sirven para regularizar la fructificación, es decir, la formación de frutos y evitar su caída precoz, dan además bellos colores y aceleran su madurez en 15 días.

- ¿Esos venenos están aún adheridos una vez que los frutos han sido recogidos?

- Sin duda alguna. Se rocía los guindones dos semanas antes de su maduración; las manzanas, dos o tres semanas antes de recogerlas. Aún si llueve en el entretiempo, los restos del veneno permanecen en las frutas.

- ¿Qué consecuencias puede tenerse con respecto a la salud de los consumidores? preguntó Françoise.

- Los fungicidas, esparcidos en fino polvo irritan los ojos y las vías respiratorias; ingeridos con los alimentos, favorecen la formación de bocio. Pero ahora les hablaré del tratamiento de cada producto alimenticio.....

- ¡Sea breve, Azo! ordenó el Patrón, y dirigiéndose a sus huéspedes, agregó: ¡Si se le deja, se perderá en detalles, y no terminará más!

El demonio de los veneran protestó:

- ¡En realidad sólo he expuesto un muy pequeño extracto de un muy largo capítulo. Sobre este tema se podrían escribir diez volúmenes!

El teléfono sonó y el Diablo lo descolgó.

- ¿Qué sucede?

Se escuchó la voz de Do, la secretaria general.

- Patrón, son las 11 hrs. 20. Ud. convocó a los jefes de obra de Construcción.

- Bien. Comuníqueme con ellos.

CAPITULO

III

El patrón hizo girar su sofá de oficina para dirigirse a sus interlocutores telefónicos. Françoise se inclinó para preguntar en voz baja a Azo.

- ¿Cómo, Uds. dirigen también los trabajos de construcción?

- No con todos los constructores, pero con un buen número de ellos. Aquellos que ocupan puestos claves, respondió Azo con voz contenida.

- ¿Aló? ¡Aquí el Patrón! gritó Belcebú, con voz potente. ¿Me escucharon? ¡Entonces tomen nota! A mis agentes del sector de edificación, Construcción y Urbanismo, he aquí mis órdenes.

"¡A partir de hoy construirán exclusivamente viviendas de extrema exigüidad, donde sea imposible criar adecuadamente a los niños. Así ellos pasarán su tiempo en vivir en la calle. Por el contrario no olviden las cocheras nunca!".

"Asfixien a los jardines de las pequeñas gentes con inmuebles colosales, con pisos cada vez más altos".

"Que las casas sean máquinas para habitar, ciudades habitación. Continúen sin cesar a construir sepulcros para vivos, antecámaras de las verdaderas tumbas".

"Aíslen al hombre decadente cada vez más de la Naturaleza, la tierra, la Vida. ¿Comprendido?".

"¡Que la arquitectura moderna dé a luz las más notables monstruosidades. Especulen, vendan al mejor postor! Ensucien, profanen el alma de las respetables ciudades antiguas".

"¡Inspiren a los directores de la revolución artística! Pienso en mi buena amiga Hilla von Reboey, quien ha dicho que aún no han caído suficientes bombas en los viejos museos. Y en mi buen amigo Le Corbusier, quien declaró que el centro de las ciudades debían destruirse para dar lugar a los rascacielos".

"¡Dentro del urbanismo y la construcción anulen todo lo que sea simple, sano y natural. Contribuirán también en buena parte a eliminar la salud psíquica, espiritual y corporal de los seres humanos. Ustedes nos ayudarán a preparar el cataclismo definitivo!"

"¡He dicho! Es todo".

Colgó el teléfono vivamente y se volvió a sus huéspedes, conservando aún una arruga de autoridad en su frente.

El demonio de los conserveros se raspó la garganta y abrió el informe de los cereales:

- Mi actividad comienza en el momento en que las materias primas alimenticias llegan a los depósitos. Ellas están cargadas de venenos agrícolas por centenas. Contra los piojos y polillas del trigo, contra el gusano de las frutas secas, del cacao, pulverizo DDT, HCH y toda suerte de hexanes ya sea por nubes como por humo.

- Ud. olvida decir que los granos que han recibido estas pulverizaciones deben ser ventilados y limpiados antes de cualquier uso alimenticio. Además, se deben mezclar con granos no tratados, hizo observar Françoise.

- Hay leyes que lo prescriben. Pero, ¿quién se conforma? ¿Y quién controla estas prácticas?

- Además, se trata de materia viva. El cereal absorbe por sus poros cantidades notables de veneno que se encuentran no sólo en el salvado sino también en la harina, ¡y allí no se puede eliminar ni por ventilación ni por lavado!".

- El salvado se da a los animales, replicó Françoise.

- Aquello no neutraliza los venenos. Estos nos regresan en la leche, la carne, la grasa. Un buen tercio de estos tóxicos se une al embrión vegetal.

- Este embrión se elimina desde la molienda, se empecinaba la joven.

- ¡Pero es precisamente este embrión que se presta para obtener el famoso "Aceite de germen de trigo" que miles de gentes ingieren como elíxir de vida!

"Los cereales sometidos a la aspersión de acuerdo a ley contienen 100 mg. de DDT por kilo. Cuando se purifican, aún les queda 20 mg. Se estima que 5 mg. absorbidos diariamente dañan las células del hígado".

"Por otro lado, las pulverizaciones transforman la naturaleza de los cereales. Aún en dosis mínimas, los granos cambian de color, brillo, consistencia, de olor y densidad".

"Los esteroides del ácido tiosulfúrico -y entre ellos, nuestro querido E 605- pueden permanecer activos en los cereales hasta las cuatro semanas. Ellos ya han provocado intoxicaciones: pérdida de la conciencia, calambres, ceguera repentina y muerte".

Alfred meneó la cabeza.

- ¡Ud. cita casos extremadamente raros. Se puede también, si se quiere, afirmar que respirar es peligroso, así como estar sentados o acostados. . . . porque hay gente que así ha muerto!

"La producción de cereales ha aumentado en enormes proporciones. Es comprensible que sobrevengan, de tiempo en tiempo, épocas de crisis en que las posibilidades de venta de los alimentos son insuficientes. Es entonces necesario almacenar los cereales y evitar que se deterioren. Esta necesidad salta a la vista. ¡Contra ella no hay ningún argumento!".

- ¡Exacto! Contra el Diablo no hay argumentos. Ud. tiene razón, hizo observar Belcebú.

Azo siguió.

- En los silos, bodegas de naves, almacenes, molinos, fábricas de productos alimenticios, se tiene la costumbre de rociar los cereales, leguminosas, papas, frutas, vegetales y carne con ácido cianhídrico, vapores de azufre, gases nítricos, sulfuro de carbono, fósforo de hidrógeno y bromuro de metilo. Este último es un notable pequeño veneno, que penetra en las mercaderías acumuladas y que ha llevado a más de un hombre a asarse en mi caldera.

"¡Para rociar los stocks de cereales, aconsejamos el Cyclon B. una sustancia admirable! Llena todos los intersticios, atraviesa aún las máquinas y penetran, naturalmente en la materia orgánica. Contiene además del cianuro de hidrógeno, clorpicrina, ese gas asfixiante muy conocido en la primera Guerra mundial, y deja detrás suyo huellas de álcali cianurado. La clorpicrina disminuye el poder germinativo de los cereales, altera el sistema de enzimas. Para el mismo fin se utiliza también el Areginal, otro gas de combate, que inhibe la actividad de los fermentos".

El Diablo expresó una aprobación sin reservas:

- ¡He aquí un progreso realmente grandioso! Que se pueda tratar la alimentación de los seres humanos con tales armas.....

"En 1950, en Inglaterra, hubo numerosos casos de intoxicación por uvas secas que habían sido rociadas en los almacenes de los puertos con cianuro. Nosotros hemos generalizado este uso en los camales y depósitos de carne".

"Cuando no es tomado en dosis mortales, objetó la doctora, el ácido cianhídrico o cianuro de hidrógeno, es inofensivo.....".

Azo frunció la frente.

- ¿Puedo yo preguntar a la señorita doctora si ha hecho experimentos a lo largo de muchas decenas de años, antes de emitir una afirmación tal? Y sin esperar respuesta, prosiguió:

"Los gases penetran hasta el interior del grano, a través de la gluma y el embrión. No se pueden eliminar ni por ventilación, ni por levado. El anhídrido sulfuroso provoca también un 'blanqueado' lo que permite un nivel de tamizado más elevado".

- Esto es un fraude, dijo Sten.

- Sin duda alguna, respondió amablemente Azo. El bisulfito de sodio no sólo mata a los microorganismos, da además a los cereales ajados por la lluvia una apariencia ilusoria de buena calidad.

- ¡Sigue el fraude!

- ¡Cálmese de una vez, gruñó el Diablo. Es fraude pero nosotros no hablamos de otra cosa, desde que estamos juntos!

- Ciertos gobiernos han prohibido mezclar venenos a los cereales, recordó Françoise.

- Esas prohibiciones quedan sin efecto. En los Estados Unidos, cuando los cereales tienen muchos parásitos, no se les permite molerse. Se les exporta, luego de envenenarlos como es conveniente, precisamente a países donde estas prohibiciones están en vigencia.

"Finalmente, algunos de mis colegas se dan el gusto de mezclar con los granos destinados a la panificación, otros granos, pretendidamente reservados para sembrar y tratados con mercurio, de lo que resultan terribles accidentes".

"Pero ya se ha hablado suficiente de cereales. Llegó hasta crímenes que se perpetran contra el pan mismo. Hemos inculcado en la gente la falaz idea de que una harina, cuanto más blanca, mejor. ¡Miren en nuestra pantalla!"

Azo actuó como presentador:

- He aquí una entrevista que el profesor Heinrich Wagenberg, Premio Nóbel, concedió, el 23 de mayo de 1958, a 2 reporteros de la revista ilustrada titulada "Globus". El señor de cabellos blancos es el profesor. A su izquierda está el Dr. Weiss, y en el otro costado, el Sr. Blaskorn. El Sr. Weiss hojea un libro. ¡Escuchen!

- Señor profesor, dijo el Dr. Weiss, tengo ante mis ojos un libro titulado "Introducción a la química de los productos alimenticios". ¿Puedo leerle algunas líneas?

- Se lo ruego.

- Se mezcla a la harina de cereales, sobre todo de trigo y cebada, productos oxidantes, pretendiéndose blanquearla y facilitar su panificación. Estos productos oxidantes son, entre otros, el cloruro de benzoilo, llamado también cloruro benzoico, el peróxido de benzoilo, los bromatos, los yodatos, los perboratos, los persulfatos, los óxidos y cloruros de nitrógeno.

"Para facilitar el comercio internacional, se tolera, sin decir una palabra, estas prácticas diversas. ¿Estos hechos, le son conocidos, señor profesor así como los diversos procedimientos en cuestión?"

- ¡Por supuesto!

- ¿Considera Ud. que son razonables y necesarios?

- Todo el mundo está de acuerdo en decir que el blanqueado de las harinas es una falsificación.

- ¿Es una concesión que se hace a los consumidores, porque ellos prefieren una harina blanca como la nieve?

- ¡Absolutamente no! Hay por lo bajo, intereses puramente comerciales. Se engaña al comprador, porque éste cree que la harina muy blanca resulta de un cernido más fino. Además, se pone en el mercado, a menor precio, una mercadería que tiene exactamente el mismo aspecto que si fuera de primera calidad.

- Es un fraude entonces. . . .

- Si Ud. lo desea, sí.

El Sr. Blaskorn agregó:

- El cliente cree comprar una harina de primera calidad, conteniendo solamente las partes internas muy blancas del grano, excluyendo las zonas periféricas que son naturalmente más coloreadas.

- Perfectamente. En realidad, se incluye en la harina una cantidad importante de salvado. Y como la harina, entonces no es del todo blanca, se blanquea químicamente.

- Me parece que en ese caso el comprador no está en desventaja, puesto que todos nosotros sabemos que las zonas periféricas del grano encierran los elementos más preciosos, dijo el Sr. Blaskorn.

- Exacto, respondió el profesor Wagenberg, pero estos preciosos elementos son destruidos por los aditivos químic.

- ¿Ve Ud. en el tratamiento químico de la harina un peligro para los consumidores? preguntó el doctor Weiss.

- Sin duda alguna.

- ¿Es Ud. el único que piensa así o hay otros sabios que comparten su opinión?

- No hay ni un solo sabio que no lo comparta. Todos los famosos bioquímicos la confirman.

El Sr. Blaskorn preguntó:

- ¿En qué medida estos complementos químicos son perjudiciales para la salud?

- Está absolutamente probado que los perros, alimentados con harina tratada con uno de los productos químicos enumerados arriba, o por el tricloruro de nitrógeno, presentaron epilepsia y la mayoría murieron. Está probado también que el eczema de los panaderos, una enfermedad profesional muy extendida, es producida por los elementos químicos de la harina. El bocio, también, puede ser provocado por ellos.

- ¿No existen otros procedimientos que sean inofensivos, para dar a la harina esa blancura que la clientela aprecia? quiso saber el Dr. Weiss.

- Cuando la harina descansa lo suficiente, se vuelve blanca de por sí, por vías naturales. Pero el almacenamiento cuesta caro. La harina blanca natural produce menos beneficios que la otra, explicó el profesor Wagenberg.
- Yo creía que al calor del horno de la panadería, los productos químicos en cuestión se volatilizaban.
- Es exacto con el tricloruro de nitrógeno y el ozono, Pero antes de volatilizarse han destruido todas las vitaminas.
- ¡Lo que es evidentemente muy grave! emitió el Sr. Blaskorn.
- Otros ingredientes tales como, por ejemplo, los perboratos y los bromatos, pierden su oxígeno en la cocción, pero permanecen en el pan bajo la forma de ácido bórico y sales de bromo, completó el profesor Wagenberg.
- Señor profesor, Ud. ha declarado que el deber de los sabios es de alertar a la opinión pública y de hacerle conocer los peligros que presentan el pan y la harina, tales como son corrientemente vertidos. ¿Podría Ud. precisar dichos peligros?
- Con gusto. Para comenzar, se engaña al comprador. Se le vende una mezcla blanqueada de harina y salvado. Gracias a ese blanqueado ulterior, se ha podido moler más a fondo, es decir, de un quintal de trigo, se ha sacado cuantitativamente más harina. Pero esta harina es de un valor nutritivo inferior. En seguida, el blanqueado destruye las vitaminas indispensables para la vida así como los elementos albuminoides. En fin, todo hombre que come pan absorbe productos químicos sin saberlo, y ciertamente sin desearlo. Estas sustancias, si se ingieren de forma permanente, son peligrosas.
- Puesto que estas cosas son conocidas en todos los medios científicos, ¿cómo es posible que los productores continúen poniendo en el mercado harina blanqueada? preguntó el Sr. Blaskorn.
- Porque, como ya dije, el blanqueado permite obtener cuantitativamente más harina y ganar más.
- ¡Ganar más, en detrimento de la salud pública! se indignó el Dr. Weiss.
- Y en detrimento de la nutrición general, agregó el Sr. Blaskorn, porque esta harina hace mal a la población. ...
- ¿Cómo puede uno explicarse que los poderes públicos permitan falsificar la harina de esta forma? ¿Existen gobiernos que lo prohíban?
- Sí. Argentina, Francia, Grecia, Suiza, Checoslovaquia, Hungría y Alemania del Este. En estos países no se permite ningún tratamiento químico de la harina, dijo el profesor Wagenberg.
- ¿Los productores y los negociantes no tienen acaso la obligación de hacer conocer a los compradores, puesto que se da lugar, que su harina ha sido tratada? cuestionó el doctor Weiss.
- No. No existe ninguna ley que los obligue.
- ¿Es verdad, señor profesor que, según Ud., la harina químicamente tratada puede causar o facilitar enfermedades tales como el cáncer?
- Se sabe que toda agresión química sobre las células del cuerpo puede producir la aparición del cáncer; y que de por sí, una absorción permanente de tóxicos es peligrosa en todas las circunstancias.
- ¡Apague! ¡Azo! gritó el Diablo. Esta entrevista es instructiva por los informes que ofrece, a pesar que el señor profesor se expresa con bastante prudencia. ¿Por qué no ha Ud. impedido este encuentro? ¿Ha aparecido el artículo?
- Claro que sí, Patrón. Y con numerosas ilustraciones.
- ¿Y qué puede Ud. decir en su defensa?
Azo se alzó de hombros sonriendo.
- ¡Nosotros publicamos en las revistas tantos artículos sensacionalistas que la gente ya no los toma en cuenta! Al día siguiente, está todo olvidado. Esta publicación, y muchas otras por el estilo, no han sido, en lo más mínimo, perjudiciales para nuestro trabajo.
- ¿Y. sin embargo, en muchos países se ha prohibido envenenar el pan?
- No valía la pena intervenir en aquello, dijo tranquilamente el demonio. En cada país, sólo se han prohibido algunos venenos específicos, otros permanecen autorizados, y además, los molineros y aquellos que trabajan en los establecimientos de preparación de la harina no respetan siempre las consignas. ¡De esta

manera, lo que se ahorra, se lo hago ingerir bajo otra forma, con otros alimentos, y en doble cantidad; ¿Por qué tendría que inquietarme?

"En estos últimos tiempos, continuó Azo, se blanquea la harina también con el arco eléctrico. Se lanza una tensión de 15000 voltios. Desde entonces ésta es estéril, tan desprovista de valor que ni los ratones, ni los gusanos, ni las polillas o piojos quieren comerla y ningún hongo puede crecer, ¡Esta harina está tan muerta como un saco de cemento!"

- ¡Bien, Azo! Lo que es demasiado malo para los insectos es suficientemente bueno para los hombres. Bob Harding tomó la palabra:
- ¡Este profesor Wagenberg nos dificulta el trabajo, Patrón! ¿Por qué no se opone Ud. a sus maniobras? Por un momento el Diablo pareció contrariado. Luego dijo:
- Tengo una debilidad por los premios Nóbel.
- ¿Quiere decir que también allá abajo Ud. tira las cuerdas? preguntó Sten, indignado.
- No, no directamente. Pero esta alta recompensa, esta fuerte prima, incita a cien mil cerebros a buscar, descubrir, inventar, a servir el Progreso. . . . Aquello está todo conforme a mis designios.
- Pero entre esos investigadores puede surgir uno que provoque la gran conversión, que salve a la humanidad y reduzca al Diablo en nada.....Dijo Sten, provocante.
- Si este hombre apareciera, nosotros sabremos neutralizarlo a tiempo. Pero miren bien Uds., ¡el hombre emplea su espíritu inventivo para acelerar su propio fin! Además, recuerdan Uds. cuál ha sido el origen de este Premio Nóbel: ¡La dinamita! ¡Una sustancia que me es muy querida! Las gentes que ella ha masacrado son mucho más numerosas de las que ha salvado. . . .

Azo continuó.

- Como Ud. ha dicho, Patrón, el profesor Wagenberg se ha expresado con bastante prudencia. Ha omitido decir que el blanqueado químico o eléctrico de la harina es la causa de diversas enfermedades en el estómago que los médicos no han podido explicar. Se constata también una carencia nutritiva de la piel y las mucosas, del tubo digestivo, del sistema nervioso, dermatitis, diarrea crónica, enfermedades mentales, esterilidad tanto en el hombre como en la mujer.

"La falta de vitaminas, en esta harina, provoca trastornos en las tiroides, bocios, cálculos renales y hepáticos, se detiene el crecimiento, una disminución de la resistencia a las infecciones, estragos celulares, en fin una alteración de la flora intestinal, particularmente peligrosa para niños pequeños".

- El tricloruro de nitrógeno está prohibido en USA, hizo notar Francoise.
- Sí, lamentablemente, desde 1950. Antes, los Estados Unidos utilizaban anualmente 320 toneladas para el blanqueado de las harinas. Se le ha reemplazado por el bióxido de cloro.

"¡Es poner al Diablo en el lugar de Belcebú!".

"Sí, dentro de algunos años, se ve que la nueva droga es peligrosa, inventaré otras. ¡Jamás se me tomará desprevenido!".

"Pero quedan bastantes países donde el tricloruro es siempre tolerado. Allí, aún si ha sido prohibido, se sigue usando".

"En Francia, en 1951, 200 personas resultaron enfermas en Pot-Saint-Esprít, luego de haber comido pan hecho de harina triclorurada. 74 murieron, otros fueron presa de una locura incurable. Nuestros agentes hicieron publicaren la prensa que estos accidentes se debieron a la roya del trigo".

- En el estado actual de la técnica de los molinos, dijo el Patrón, no es posible que la roya penetre en la harina de trigo.
- En Egipto, 200 personas murieron por la misma razón. Se culpó también a la roya del trigo.
- ¿Y seguidamente?
- Cuando ciertas prácticas nocivas han sido omitidas por los molineros nosotros nos desquitamos en el momento de la cocción del pan. En otros tiempos, el pan se hacía con harina, levadura y sal. Hoy en día se usa otra cosa, y el producto terminado puede apenas llamarse pan.

"Para comenzar, los cereales que han sido cultivados con abonos artificiales están ya devaluados. Su harina es más difícil de moler y cernir. Nuestros panaderos agregan a la masa, para diluirla, oxidantes

llamados 'Auxiliares de panadería', más frecuentemente preparados a partir del bromato de potasio, de sales fosfóricas, de propionatos de calcio y de persulfatos".

"El resultado, es la aparición súbita y masiva de enfermedades que no se habían observado con anterioridad, principalmente alergias, eczemas y calvicies".

"Es muy importante para el comercio que el pan conserve por mucho tiempo su frescura. Para este fin, en otros tiempos se utilizaban grasa naturales, yema de huevo y productos vegetales. Pero la panadería actual encuentra todo esto demasiado caro. Ella ha recurrido a ablandadores artificiales que se llaman **emulsores** tales como el mono y el bistarato de polioxietileno, así como el diglicol".

"Los emulsores permiten hacer pastelería sin huella de grasa y huevos. Esas tortas se conservan durante semanas".

"En este nivel, le trigo ha perdido nueve décimas partes de su valor nutritivo, y casi la totalidad de sus sales".

El Diablo intervino:

- Noten bien que si se trataran los cereales y la harina de una forma biológica, sería suficiente una fracción del territorio actualmente cultivado con trigo para satisfacer las necesidades de la humanidad. ¿Ven Uds. lo que ello representaría para la conservación de paisajes, protección de los bosques, la circulación del agua, en fin, para la vida de todo el planeta?

- Ciertamente, dijo Azo, lleno de suficiencia. ¡Y aquello le muestra la importancia de mi misión!

"En conclusión, yo diría que el pan blanco es un cuerpo inerte, un alimento de poco valor, en el que faltan factores biológicos esenciales. Desde hace decenios ha perdido su olor y su gusto específicos, y conduce al empobrecimiento de los organismos".

"Y a pesar de ello, las multitudes engañadas continúan rogando: ¡Danos hoy día nuestro pan cotidiano!".

- ¡He He! rió con ironía el Diablo. ¡Las gentes ya no ruegan. Hace tiempo que les he hecho perder esa costumbre ... Pero se le da igual su pan cotidiano y lo devoran con avidez!

- A pesar de ello, yo no me contento con envenenar "Los alimentos terrestres" sino que también quiero asirme al agua.

"El agua es tan indispensable a la vida como el pan. Yo hago entonces todo lo posible para desvitalizarla, privarla de sus principios activos naturales y mezclarle sustancias nocivas".

"Lejos está el tiempo en que las fuentes abastecían lo esencial del agua para los hombres. Cada vez más las poblaciones son alimentadas por pantanos o ríos. Estas clases de aguas deben ser descartadas, filtradas; en instalaciones que contienen sedimentos de sulfatos de aluminio, de permanganato de potasio y otros cuerpos químicos. Todo aquello se mezcla, en pequeñas cantidades al agua".

"Puesto que las sales minerales naturales del agua atacan a los reservorios, calderas y canalizaciones, se debe por el interés de la industria en especial neutralizarla, luego descalcificarla y en fin privarla de su hierro y su manganeso naturales".

"Cuanto más dulce sea el agua, más perjudicial es para los dientes, y favorece al raquitismo y la tuberculosis, lo que hace disminuir en gran parte el porcentaje de reclutas admitidos en el servicio militar".

"Además esas aguas 'dulces' detergen literalmente, en la cocción, las sales minerales contenidas en los alimentos".

"Para que el agua se convierta en aséptica, se le agrega cloro. Este es un gas amarillo-verde, que provoca una violenta irritación de las vías respiratorias, a dosis más fuertes, conduce a hemorragias y finalmente sobreviene la muerte".

"En el agua, el cloro ejerce una acción oxidante energética que destruye los colorantes naturales de las plantas. Los chorros de agua con cloro alteran en los jardines la vegetación que los rodea, además roe las mangueras, los flotadores, las calderas. Es evidente que sus estragos no se detienen ante el organismo humano. Porque las células del hombre tienen una estructura análoga a la de las células vegetales, y la hemoglobina de la sangre se parece a la clorofila".

- Según tengo entendido, sólo se pone de 0,2 a 1,2 mg de cloro por litro de agua recordó Françoise.

- De acuerdo, mi pequeña dama. Y si puedo permitirme esta pregunta, ¿con qué objeto se hace?

- ¡Para matar a las bacterias!

- Exacto. Pero el protoplasma bacteriano está hecho de la misma materia que el protoplasma humano, éste no es ni más ni menos alterado por el cloro. Aún a una muy alta dilución, este gas permanece tóxico. Los peces del acuario perecen en el agua con cloro. En el hombre se constata inmediatamente la corrosión de las mucosas de la boca, de la nariz, del estómago, del intestino y las canas prematuras. El cloro que se acumula en los tejidos obstaculiza la circulación. ¡Se verá, en un futuro próximo las consecuencias de esta costumbre funesta!

"Cuando hemos desnaturalizado el agua en esta forma, la conducimos a los conductos de plomo. Este metal ha provocado intoxicaciones, por intermedio del agua, especialmente en Leipzig en 1930. Es suficiente que el agua permanezca una noche en los tubos para que su cuota de plomo se eleve a 10 ó 20 mg por litro. Los expertos estiman que no se puede tolerar más de un miligramo por litro".

"Nuestros acólitos, que son tan activos e inventivos han aconsejado a las autoridades agregar al agua de las ciudades, con ayuda de aparatos especiales, fosfatos polímeros".

- ¡Garantizados como inofensivos, supongo! rió el Diablo.

- ¡Por supuesto! Esos aparatos han sido introducidos en las minas de Dortmund. El procedimiento ha sido patentado bajo esta rúbrica: "Procedimientos para mejorar el gusto de las aguas usadas y volverlas potables".

- ¡Muy bien, Azo!

- Pasemos a otro informe, si lo desean. Aquel de la leche.

"La leche es uno de los alimentos más perfectos. Es la alimentación fundamental de los niños pequeños, es la condición esencial de su desarrollo. Desnaturalizándola, se puede generalizar en la humanidad malformaciones corporales y psíquicas".

"Las sustancias nutritivas de la leche sólo pueden ser asimiladas por el organismo si dicho alimento permanece vivo, es decir, en su estado natural. En estas condiciones solamente, el cuerpo utiliza sus proteínas, sus grasas y su azúcar, y sus sales minerales llegan hasta los tejidos de los huesos".

"No se le debe agregar ni retirar nada. No debe haber sido manipulado por tratamientos mecánicos, físicos o químicos".

"Una leche realmente natural asegura a los hombres una salud inalterable y los hace resistentes a las epidemias".

"¡Uds. comprenderán entonces que mis agentes hayan conducido sus esfuerzos más enérgicos sobre esta preciosa sustancia! Se trataba de hacerle perder su valor excepcional y envenenarla con productos químicos. De esta manera, se propagan enfermedades infantiles tales como las avitaminosis, el mal de Barlow, las carencias nutritivas, el raquitismo, y aún más, se disminuye el nivel general de la salud humana".

"Este combate contra la leche, yo lo preparo con bastante antelación, porque hago dar a las vacas alimentos incompletos. Cuando ellas hayan sido alimentadas con plantas cultivadas con abonos químicos, su leche ya no es un factor de defensa".

"He aquí un ejemplo de lo que sucede con frecuencia. Los grandes productores de remolacha azucarera del Norte y Este de Francia utilizan enormes cantidades de abonos químicos, entre otros, mucho potasio producido y vendido por el Estado. La parte de la remolacha que concentra mayor cantidad de abono químico es el tallo, es decir parte donde las hojas se insieren".

"Esta concentración particularmente fuerte de abono químico al nivel del tallo no se observa solamente en la remolacha azucarera, sino en general en todas las 'plantas escardadas'. Todas las amas de casa ya han constatado que el tallo de las zanahorias que ellas compran en el mercado presentan un aspecto malsano. En las verduras forzadas químicamente, esta parte de la zanahoria no sólo es insípida, sino que también tiene mal sabor. Ella está constituida por enormes células vegetales de estructura esponjosa. Son células monstruosas, deformadas, sobrealimentadas con agua que contiene abundantes sales químicas. Es casi siempre por el tallo que las verduras así cultivadas comienzan a podrirse y muy frecuentemente, las cocineras cortan y botan con razón la parte alta de la zanahoria, no utilizándola en sus preparaciones culinarias".

"En la época de la cosecha de la remolacha azucarera, muchos cultivadores dan de comer a sus vacas lecheras los tallos de las remolachas con su hojas, a fin de no perder este importante aporte que da la estación en forraje verde".

"Pero rápidamente notaron que los terneros que ellos criaban en esa época del año eran presa de diarreas que no paraban con nada, mientras fuesen alimentados por las vacas alimentadas de esta manera. Muchos de ellos murieron".

"No pudiendo resignarse a perder este forraje verde, los explotadores agrícolas cambiaron tácticas. Ahora se las ingenian para que sus vacas tengan terneros durante la época del año en que se recoge la remolacha. Y la leche que producen sus animales es enviada a lecherías y queserías o aún a fábricas que preparan leche en polvo condensada".

"¡Aquella leche que daba diarrea a los terneros y los hacía morir es todavía suficientemente buena para los bebés y el consumo humano!".

"En los niños pequeños, ésta provoca eczema y graves trastornos intestinales que pueden poner su vida en peligro. Otras modificaciones y degradaciones de la leche resultan del uso muy expandido de alimentar a los animales de establo con alimentos mal apropiados, conservados en silos, e igualmente el aumento ficticio, antinatural de la secreción láctea".

"Los alimentos artificiales para los animales, tales como proteínas sintéticas, y otros productos químicos, disminuyen el valor nutritivo de la leche. En aquella de algunas vacas, que habían comido harina de soya, se encontró tricloruro de etileno utilizado para desengrasar los granos de esta planta".

"Se encuentra también en las grasas de la leche los más nocivos venenos agrícolas, 'los polvos para envenenar', quiero decir el DDT y los diversos Heanos".

"Además, las vacas eliminan de la misma manera los diferentes medicamentos que les administra una medicina veterinaria progresista: Antibióticos, cloroformo, sal de Glauber, ácido salísico, mercurio".

La doctora intervino:

- Conozco un decreto que dice que la leche de una vaca que ha sido tratada con penicilina sólo puede ser vendida si se ha extraído tres días después del tratamiento.

- Aún después de estos tres días, esa leche tiene todavía propiedades de antifermentación. El antibiótico impide la multiplicación normal de las bacterias de ácido láctico, lo que hace imposible digerirlo bien. Cuando se ha curado con penicilina la ubre de una vaca, su leche ya no puede ser transformada en queso porque se han matado los microorganismos de la fermentación. Aún si se mezcla con leche de otras cien vacas, la cantidad total es impropia para la fabricación de queso.

"Además, yo he hecho entrar la costumbre y tolerar por la ley las más diversas falsificaciones de la leche. A partir del momento en que el productor expende su leche a la compañía lechera, hasta el momento en que el consumidor la recibe, pasan por lo menos 10 días. El objeto de esas operaciones es de disminuir o reducir a la nada la fuerza vital del alimento. Y el método más eficaz es la pasteurización".

- ¡Bravo, Pasteur! gritó el Patrón.

- Pero, señores, objetó Francoise, no se puede dejar de esterilizar la leche. ¡Ella es un medio ideal de cultivo de centenas de especies de bacterias! Un litro de leche ordinaria contiene de 500 a 1000 millones de bacterias. Puede transmitir en el hombre los gérmenes de la fiebre aftosa, tuberculosis, brucelosis, actinomicosis, rabia, vacuna, lientería, en fin, ¡una variedad increíble de enfermedades infecciosas!

El Diablo se puso a reír

- ¡He aquí un lenguaje típicamente médico! Gracias a la bacteriología, he creado una psicosis de miedo que lleva a los humanos a desconfiar de todo lo que es viviente. Pero las bacterias son inofensivas en tanto que encuentren en el organismo un terreno favorable. El cuerpo posee estos dispositivos de defensa. Pero como se le quiere ahorrar este trabajo y este combate, pierde sus facultades de autoprotección.

"Ustedes perciben aquí los maravillosos efectos antiselectivos de lo que se llama higiene. Para proteger a los débiles, ella convierte a los fuertes en más vulnerables. Aquello conduce entonces a la degeneración de la humanidad".

- ¿En que consiste exactamente la pasteurización? preguntó el técnico.

- En esto: se calienta la leche a una temperatura de 62 a 90 grados. Con esto se disminuye su contenido de vitaminas A y C y de carotina beta; las enzimas sufren graves alteraciones, las sales que sirven para la construcción de los huesos, las preciosas proteínas, todo se transforma en una dirección desfavorable. De los 60 o 70 grados, la estructura de las albúminas cambia completamente. Al estado natural la leche contiene 58 mg por 100 de nitrógeno proteico, pero luego de ser calentada a 115 grados sólo le quedan 8 mg por 100.

"Contrariamente a lo que proclama la publicidad de las compañías lecheras, la leche pasteurizada y la leche esterilizada son alimentos incompletos, insalubres. Ya no contienen los principios activos de la leche fresca".

"Además, el fin oficial de esas operaciones no se cumple, porque no matan a todas las bacterias. Pero mi fin se cumple: La destrucción de todos los principios vitales. Es por eso que he introducido dichos procedimientos en todas las lecherías del mundo".

- ¿Supongo que los sabios conocen los inconvenientes de esta práctica y la denuncian? preguntó Alfred.
- Ellos se mortifican ante el hecho de que las grandes centrales lecheras han invertido muchos millones en las instalaciones y aparatos. Si se cambiara de método, sus negocios no serían rentables.

- Sí, se continúa disminuyendo la vitalidad de la especie humana. Pero ¿qué importancia tiene, en vista de una pérdida de dinero?

Alfred volvió a intervenir.

- Creo saber que le agrega a la leche vitaminas sintéticas, y que aquello no cambia gran cosa.

- ¡Qué muchacho tan culto! rió el Diablo.

- La leche artificialmente vitaminada es solamente un producto químico. Yo la preconizo por que es peligrosa.

"Las vitaminas sintéticas, cuando se toman en dosis muy fuertes, provocan intoxicaciones, lesiones duraderas; ellas llevan a la calcificación de las arterias".

"En efecto, la acción de una vitamina depende de su mezcla en proporciones exactas con otras sustancias activas que los hombres ni siquiera conocen, ¡El adicionar a los alimentos vitaminas, es una trampa!"

- Pero entonces, dijo Francoise, ¿la irradiación de la leche por rayos ultravioleta sería lo más conveniente!

- ¡Claro que sí, señorita! ¡Conveniente para mí!... porque la irradiación altera lo que podría permanecer en la leche de sustancias naturales. Bajo su acción, el contenido de vitamina A cae de 135 unidades a 80, aquella de carotina beta de 28 a 16, aquella de vitamina C, de 30 a 2. En consecuencia, cuando se pretende que la leche irradiada es antirraquítica, se miente.

- Si es así, preguntó Sten Stolpe, ¿porque se continúa con la práctica de la irradiación y vender dicha leche?

El Diablo se encogió de hombros riendo:

- ¡Negocios son negocios!

Mientras tanto el demonio de los venenos prosiguió con su exposición:

- Cuando he privado a la leche de su diversos medios, de sus principios de vida, le doy mi bendición final bajo la forma de productos químicos. Para la desinfección y conservación, nosotros tenemos unos buenos pequeños ingredientes bien probados: ácidos bóricos, salísicos y benzoico, carbonato de soda. Esos venenos perjudican la salud de todos los que toman leche.

- Ellos están prohibidos en muchos países, usted lo sabe, objetó Francoise.

- Las interdicciones son generalmente inoperantes. Cuando un producto ha sido proscrito, mis colaboradores de la industria química, que son muy eficientes, inventan otro, lo difunden, lo hacen adoptar en todas partes, a cambio de dinero se entiende. Pasan los años antes que se encuentre alguien para osar poner en duda su inocuidad, o demostrar que es tóxico.

- Qué quieren Uds., dijo el Diablo, ¡es un círculo vicioso! Yo he abolido el respeto a la vida, a la Creación y a sus dones, a la Naturaleza, al hombre y a los alimentos. De esta manera yo he abierto de par en par la puerta a los crímenes de esa humanidad, ¡Y que los papeles inútiles de miles de decretos legales no cambiarán más nada!

Azo tomó la palabra

- La leche que se conserva con la ayuda del peróxido de hidrógeno ya no contiene ninguna vitamina: es un producto totalmente muerto. Inclusive he hecho preconizar por uno de mis auxiliares, M. J. Pien, el uso de la clorpicrina para la conservación de la leche, se le agrega diacetilo.

- Hay entonces una superchería, se engaña al consumidor con respecto de la verdadera naturaleza del alimento, repitió una vez más el poeta.

- Por supuesto. Pero esto no es todo. Yo recomiendo una larga lista de productos químicos para limpiar los recipientes de la leche y las canalizaciones de las lecherías.

- ¿Esos productos son legalmente autorizados? preguntó Françoise.

- Sí para la limpieza de los recipientes. Pero pasa de todas maneras a la leche. ¡Tranquilízate! Mis agentes de este sector saben perfectamente lo que hacen. Gracias a los métodos de higiene más moderna, arruinan la alimentación más preciosa. Transformada en sus estructuras, conservada, privada de casi todo elemento nutritivo, ¡la leche ya no es una linfa blanca que circula a través del organismo de los hombres!

- ¡Qué perjuicios debe ejercer sobre la frágil salud de los bebés una leche desnaturalizada de esta manera! ¿Y los médicos no se oponen? se exasperó Sten.

Azo respondió riendo:

- Nuestros queridos médicos preconizan actualmente toda clase de aditivos en la alimentación del bebé: por ejemplo, jugo de limón artificial, que pretendidamente regulariza la flora intestinal, o también la sacarina, ¡ese veneno! Además ellos aconsejan alimentar al bebé con preparaciones deshidratadas que se encuentran en el mercado: purés de verduras, de papas y leche reducidos en finos polvos, esterilizados, desvitalizados, comprimidos y empaquetados con mucha limpieza en hojas de plástico, ¡es admirable!

- ¡Es necesario que todo sea artificial ya desde el día del nacimiento! declamó solemnemente el Patrón. ¿Se asombrarían Uds. de saber que ya no hay hombres de acuerdo a la naturaleza?

- Hay otro procedimiento, que produce enormes éxitos entre los consumidores y que apunta a la destrucción pura y simple de la leche: Es la condensación. Para condensar la leche se usa el peróxido de hidrógeno, el bifosfato de sodio o el citrato de sodio. En seguida, se calienta en 200 turnos, a altas temperaturas. De esta forma se liquidan totalmente las fuerzas vitalizantes. Lo que queda en la lata metálica, ¡es la muerte, lista para servir!

"Esta leche se conserva indefinidamente, sin refrigeración, lo cual demuestra que no contiene ni una sola partícula de vida".

"Se puede decir lo mismo de la leche seca, o leche en polvo. Son productos químicos desprovistos de todo fermento y de toda vitamina: En consecuencia las albúminas que quedan no pueden ser asimiladas. Para remediarlo, nosotros agregamos fosfato de sodio, ácido paraoxibenzoico y ácido benzoico".

- Yo creo que esa leche seca ya no juega un papel muy grande hoy en día, hizo observar Alfred.

- ¡No diga eso! Esta leche seca se encuentra en casi todos los alimentos para la primera infancia, en el chocolate, en el yogurt. Se puede certificar que el 96% de las preparaciones industriales destinadas a los bebés están desprovistas de todo valor biológico y que de todas maneras provocan enfermedades infantiles, si los bebés son exclusivamente alimentados con alimentos desvitalizados.

"Lo que he dicho sobre la leche vale también para la mantequilla. Se está en condiciones de hacer bajar su calidad de una forma continua, gracias a los abonos químicos de los pastizales, a la alimentación artificial de las vacas, a las pulverizaciones tóxicas en las praderas".

"Para comenzar, la crema se super-pasteuriza, es decir se calienta a 95 grados, privándola de sus sustancias vitales. Se le agrega el ácido bórico, ácido salícico y componentes fluorados, sin olvidar el famoso colorante cancerígeno ¡que lleva mi nombre!".

El demonio de los venenos golpea con orgullo su pecho.

- El colorante "Azo" está prohibido en ciertos países, hizo notar la joven.

- Quedan todavía suficientes países en donde podemos seguir usándolo. Además tengo a mi disposición toda una serie de otros colorantes igualmente dañinos, todos derivados del alquitrán de hulla. ¿Sabían Uds. que durante la última guerra, mis acólitos fabricaron, a partir del carbón, una mantequilla artificial, que

arruinaba en los consumidores su fuerza reproductora? Lamentablemente, ello se notó y cesó dicha fabricación.

"He introducido en las queserías el cuajo artificial, hecho de sal de cocina y ácido bórico. Con frecuencia se conservan los quesos en bórax".

"Para acelerar su maduración, he preconizado productos excelentes, principalmente el carbonato de soda, el bicarbonato de soda, y el carbonato de cal. Es verdad que en ciertos países se ha prohibido la conservación de quesos blandos en ácidos benzoicos, paraclorobenzoico y paraoxibenzoico, por sus sales y sus esteres".

- Pero aquello no ha cambiado las costumbres en nada, dijo Belcebú.

- Para los quesos crudos, usamos bromatos. Envolvemos dichos quesos en papeles impregnados de ácido sórbico y aceites minerales, para alejar los insectos. Trazas de metal arrancadas a los aparatos, recipientes y papeles metálicos, penetran en la pasta del queso.

"El hermoso color rojo del queso de Holanda es la rosanilina, un derivado de alquitrán que contiene arsénico".

- ¡Pero la corteza roja no se come! Hizo observar Sten.

- Está fuera de duda que ese colorante penetra en el queso, es más, el consumidor, pelando su porción, transmite partículas de la corteza a la pasta del queso.

"Con frecuencia, se introduce estas bolas de queso en parafina coloreada de rojo y calentada a 120 grados. Este procedimiento, unido al sobrecalentamiento y a las fermentaciones, destruye las enzimas, las vitaminas y los principios nutritivos".

El Diablo suspiró.

- He aquí lo que es bello y bueno, Azo, estoy muy contento. ¿Pero seguirá aburriéndome durante mucho tiempo? ¡Usted no termina nunca!

- ¡Apenas estoy comenzando, Patrón! gritó Azo, contrariado. Aún me queda por hablar sobre las verduras, las frutas, las papas, la carne, el pescado, las golosinas...

- ¡Ya es suficiente! Sé que Ud. es diligente, ¡Ahórreme la continuación!

- Pero nuestros invitados...

- Nosotros creemos en su palabra, dijo Francoise.

Dubitativo el Diablo meneó la cabeza:

- ¡Azo tiene razón! Esto no es suficiente. Ustedes nos creen, es verdad, pero ustedes no saben. Ahora, ustedes deben estar informados, para estar convencidos. Hay que escuchar su conferencia hasta el final.

CAPITULO IV

El dispositivo luminoso de la central telefónica resplandeció de verde. Se escuchó la voz de Do, la secretaria general:

- ¡La opinión pública está al otro lado del teléfono!
- ¿Qué hay? gruñó el patrón.
- Ud. convocó a los representantes de la Prensa.
- Ellos me trastornan. ¿Quiénes?
- Nuestros delegados y nuestros hombres de confianza en las redacciones de los periódicos, en las agencias de información, en la industria cinematográfica, en la edición, y en todos los autores y críticos ligados a nosotros por contrato.

- ¡Bien ... pássemelos!

La arruga autoritaria entre los ojos del Diablo se frunció nuevamente. Su voz se volvió dura, agresiva:

- ¡Aló... aquí el Patrón!

"No he alcanzado aún, a poner bajo mi control a todos aquellos que forjan la opinión. ¡Uds. deben pues esforzarse, más enérgicamente, para sumergir los espíritus en la confusión!

"Unid vuestras fuerzas para contrarrestar las ofensivas de nuestros adversarios!"

"Atención... No olviden jamás que el primer objetivo, el más importante, es de alejar al público de los problemas vitales, es decir fijar los proyectores en los detalles más insignificantes, ¡Hacer desaparecer en el silencio las grandes preguntas de las cuales todo depende, la vida o la muerte de la humanidad!"

"¡En el caso de que no sea posible hacerlo pronto, conténtense con falsear, fragmentar, con matar por el ridículo!"

"¡Propaguen en una escala muy vasta todo aquello que es inútil, degenerado, morboso, dañino, y sobre todo, resalten la elevación constante de aquello que se llama standard de vida!"

"¡Glorifiquen aquello que es indigno y hagan indigno aquello que es bueno! ¡No dejen de elogiar todos los factores de decadencia! ¡Ataquen en todos los frentes, la vida y la salud!"

"¡No dejen de mentir! ¡Que lo Bueno se vuelva Malo, que lo Bello se vuelva lo Feo! Reemplacen el arte por el artificio, el creador por el fabricante, el héroe por el deshonesto, y viceversa. ¡Embellezcan, magnifiquen lo que es mediocre, indigno, criminal!"

"En lo que se concierne a la Naturaleza, combátanla, a fondo y por todas partes".

"¡Diviertan y fatiguen el espíritu de vuestros lectores con el entretenimiento de intrigas sórdidas de la política internacional y el deporte popular! ¡Embébanlos de novedades sensacionales, de utopías, a fin de alejarlos de aquello que sería fecundo! ¡Sean apasionados al relatar las frivolidades de la moda, los escándalos, los crímenes, los vuelos de los satélites artificiales o bien la explotación futura del planeta Marte, a fin de que nadie pueda ver más claramente las necesidades de la vida sobre la tierra, de modo que todos pierdan pie y que el suelo se derrumbe bajo sus pasos!"

"¡En vuestras informaciones, no releguen nunca el efecto a su verdadera causa! Traten cada caso en particular. ¡Falsifiquen o que queden en silencio los segundos planos de los sucesos, sobre todo cuando se trata de síntomas de decadencia o de catástrofes que el hombre desencadena sobre su propia cabeza!"

"Favorezcan todos los medios de industrialización, la mecanización, la motorización, la automatización. Bauticen las etapas de esta degradación: "¡El Progreso en Marcha!"

"¡Pongan todo en obra para poder oprimir el pensamiento independiente! ¡Si él surge de una personalidad superior, que se levanta en contra nuestra, si se prende una chispa de sabiduría y de ciencia, golpeen sin dudar! ¡Como revancha, pongan a los mediocres en el honor, coronen los viles y los ridículos!"

"¡Cultiven, como en el pasado, el arte de hablar abundantemente para no decir nada, y enseñen esta virtuosidad bajo el nombre de cultura! ¡Que el intelecto frío y analítico se sobrepase! ¡Búrlense y asfixien las fuerzas del corazón!"

"¡Que vuestras informaciones sean hábiles, tendenciosas: escojan, deformen, coloreen, despedacen! De este modo ejercerán una censura misteriosa y muy poderosa".

"¡Todo lo que Uds. digan, lo que escriban, preséntenlo siempre como si fuera la última palabra, el fin del fin, la cumbre de la verdad! ¡Favorezcan la falta de medida, la presunción, la locura de los grandes, la

voluntad de poder, el deseo inmoderado de riqueza sin vergüenza, la ignorancia, el ocultismo muy bajo, la superstición!".

"Recuerden Uds. siempre esta sentencia china, y aplíquela, pero al revés: Si tú quieres mejorar el mundo, comienza por hacer de modo que las ideas sean justas. Cuando las ideas no son justas, las palabras no lo son. Cuando las palabras no son justas, las obras no son buenas y no reina el orden. ¡Y cuando el orden no reina, es imposible mejorar el mundo!".

"Uds. a quienes yo he confiado la diligencia de deformar la Opinión Pública, concéntrense en este gran programa el cual acabo de indicarles a grandes rasgos ¡Se trata, no solamente de oponerse a la mejoría del mundo, pero más aún de conducir lo a su pérdida definitiva. Comiencen pues por ideas provistas de toda significación. ¡Escondan cuidadosamente la vida detrás de una pantalla de palabra! ¡En un campo de batalla de palabras cuyo sentido es tergiversado, ninguna obra de salvación podrá germinar jamás! El desorden de los cerebros se comunica fatalmente a todos los dominios de la vida exterior. Para una gran parte del mundo, este objetivo ya los ha alcanzado. Presento mis diabólicos agradecimientos a todos aquellos que se han hecho acreedores a este mérito".

"Cuando hayamos extendido esta alteración de los espíritus a todo el globo terrestre, ningún poder en el mundo podrá ya detener el desastre, ni por la fuerza ni por la bondad".

"¡Recuerden Uds. también que la destrucción completa de los bosques es un punto capital de nuestro programa exterminador! Es necesario gastar más y siempre más papel. ¡Hagan que aumenten los tirajes de lo impreso! ¡Multipliquen los diarios! ¡Con el fin, interesen a las masas, bajando cada vez más el nivel cultural y moral de todo lo que se imprime!".

"¡Sí hay que escribir siempre más y más! ¡Entinten el papel, Publiquen a todo dar, también cuando no tengan nada que decir!.....".

"Yo recompensaré a mis fieles colaboradores elevando sus honorarios y asegurándoles ganancias más sustanciales. ¡He dicho! ¡Terminado!".

Sus huéspedes estaban petrificados. Françoise, con la mano temblorosa, húmeda y fría, tocó como por casualidad aquella del poeta, quien cerró la suya con fuerza.

Tímidamente, sus ojos se dirigieron hacia Alfred. Pero el técnico se quedó inmóvil, helado. Por el contrario, la mirada de Bob cruzó aquella de su señor y jefe, quien le sonrió. Y Bob, que se sentía plenamente de acuerdo con él lanzó una sonrisa desagradable.

Satanás, entonces, levantó la sesión. Los invitados fueron conducidos a sus cuartos respectivos. Pero se les dejó un poco de tiempo para comer. Apenas habían tomado el último bocado. Françoise quería precisamente descansar un poco sobre el diván, cuando el altoparlante se hizo escuchar. Se les ordenó reunirse nuevamente. Estaban fatigados. Por el contrario, los dos diablos parecían frescos y dispuestos, vivos con el mercurio.

El Patrón ofreció bombones a sus invitados, ellos se sirvieron sin pensarlo e, instantáneamente, se sintieron bien despiertos y muy receptivos. La secuencia se reanudó.

Azo continuó su exposición:

- Entre los alimentos, nada es del valor de las verduras y las frutas en cuanto a las fuerzas vitalizantes, las sales minerales y las vitaminas. ¡Es necesario pues que, ahí también, yo intervenga!

"En el comercio de frutas y verduras, no existe ni un solo producto alimenticio que escape a las pulverizaciones y a los gases. Se han visto casos de ictericia provocados por la ingestión de estas verduras fumigadas. Para hacer madurar las frutas después de la cosecha y para conservar las beterragas, se utiliza el ácido cianhídrico, el etileno, el 'gaz d'éclairage', el óxido de carbono; el ácido sulfúrico, el ácido cítrico, el ácido acético y el alumbre sirven para blanquear las verduras; la costumbre largamente propagada de fumigar los campos pantanosos con el fertilizante fecal humano insuficientemente descompuesto hace que aquello se torne particularmente apetitoso".

- ¡Qué no haríamos nosotros para ganar dinero! Dice el Diablo riendo.

- Frecuentemente, esta distribución se realiza temprano en la mañana, y una hora más tarde, se recogen las verduras para las amas de casa. Esta práctica aumenta considerablemente los riesgos de cáncer.

"Yo acidifico y salo el chucrut con la ayuda de ingredientes químicos. Desvitalizo las verduras calentándolas, coloreándolas, secándolas, las llevo al mercado bajo forma de vainitas y arvejas secas, cebollas y pepinillos en vinagre, chucrut, etc."

"Las papas, en el momento de plantarlas, se les espolvorea de hexacloroetano (HCH). En el tiempo de florecer, este veneno se ha esparcido por toda la planta y ha modificado el gusto de los tubérculos".

"En los depósitos, inundo las papas de venenos para impedirles germinar. Aquello evita el tener que quitarle el germen y de seleccionarlas: economía de tiempo. Estos tóxicos detienen la respiración celular, hacen enfermo al tubérculo viviente, y lo convierten en un alimento peligroso".

- ¡Cualquiera que coma un alimento enfermo, enfermará él también! repitió como sentencia Belcebú.
- Estas papas serán definitivamente ineptas para germinar, agregó Azo.
- ¡Cualquiera que coma un alimento estéril, se volverá él también estéril! continuó el Diablo en el mismo tono.

Se cuidaba mucho de colocar sus pequeños slogans y a hacerlos entrar bien en el cráneo de sus auditores.

- ¡Las sulfonamidas pertenecen a los médicos, y no a los comerciantes de pescado! hizo observar Francoise.

¡Exacto! Se transforma así el pescado congelado en un alimento peligroso. Yo preconizo también el Entozon, un compuesto de rivanol y de cloruro de dimetiloxinitrodietilaminoxipropilaminoacridina.

- ¡He ahí lo que me gusta, Azo! Ese nombre es prometedor...
- Es un compuesto de diversos derivados del alquitrán. ¡Eso nos dice todo! Los pescados que se llevan al mercado están, la mayoría, en estado de semiconserva. Se utiliza principalmente la sal para desvitalizarlos. Para mil arenques, se ponen 36 kilos de sal, o una tonelada de sal por dos toneladas de arenques. Se trata de la misma forma las anguilas, anchoas, esturiones, bacalaos, caballas, sardinas y otros pequeños peces. A la solución de sal se le agrega cloruro de calcio, citrato de calcio, ácido acético, ácido tartárico, ácido cítrico.

Si se tienen en cuenta la gran cantidad de intoxicaciones mortales debidas al pescado descompuesto, se comprende que estas medidas sean indispensables, dijo la joven. Los langostinos sin lavar contienen 42,000 bacterias por gramo, lavados, sólo 16,000, descabezados y lavados, 7,400. Los microorganismos responsables de la putrefacción no se destruyen absolutamente por la cocción, ya sea en aceite o agua. ¡Entonces no queda otra cosa que poner el pescado en conserva!

- ¡Es perfecto! dijo el Patrón riendo. ¡No queda otra cosa que envenenarlo y destruirlo!
- Azo continuó:
- ¿Es que alguno ya está muerto? preguntó irónicamente Alfred.
 - Yo no hablo de la muerte del individuo, pero sí de aquella de la especie humana. Aquella ya comenzó a morir. No teman nada, ¡La muerte está en camino! Ella envió sus antecesores: la enfermedad y la esterilidad. ¡Sus tropas de choque llegarán mañana, pasado mañana talvez!

Azo continuó:

- Yo despliego múltiples esfuerzos para volver insalubres a las frutas más deliciosas. La industria de los parasiticidas impone sus "dictados" por doquier. Ahora se fumigan los árboles frutales en la época de la flor. Se les inunda entonces de una verdadera marea de venenos, los cuales quedan fijos en los pliegues de sus pétalos. Ninguna lluvia, aún si es violenta, se los lleva.

"De quince manzanas examinadas, trece contenían arsénico y plomo. Los lavados, aún repetidos, no son capaces de eliminar sus trazas. Al pelar la fruta los transportamos hasta la comida, con los dedos o el cuchillo".

- ¿Se han observado acaso envenenamientos? ¿Y han sido inmediatos? preguntó Sten.
- ¿Porqué que ellos sean inmediatos? no es suficiente que los accidentes aparezcan diez o veinte años más tarde, entonces son irreparables. ¿Y quién se ocuparía de hacer responsables a estas bellas manzanas de sus vinagreras de estómago, eructaciones, dolores intestinales, gases y diarreas?
- El organismo necesita un poco de arsénico, dice la doctora.
- El necesita de casi todos los elementos, pero no bajo la forma que se les produce en los laboratorios y fábricas. Es necesario que estos elementos hayan sido fijados por la fuerza de las plantas y del sol, es

necesario que estén ligados entre sí por las relaciones naturales. La necesidad de arsénico del hombre es de apenas 1/20,000,000 gramos por día. Es cubierto en forma normal por las papas, las zanahorias, las coles, etc.

"Para conservar las frutas crudas, ya sean manzanas, peras, ciruelas o los tomates, yo las baño con los ácidos benzoico, fórmico, sulfúrico. En cuanto a los limones, los recubro de capas finas de cera, parafina o de goma laca".

"Yo baño en una solución de formalina las cerezas, los melocotones y las uvas. Me sirvo también, en estos casos, del bórax, carbonato de soda, de globulina y tiocarbamida. Todos estos productos son dañinos para los riñones".

"Metemos también las frutas y las verduras en soluciones fosforadas, para que después de semanas o meses, parezcan haber sido recogidas al instante. El consumidor cree comprar algo fresco, pero, en realidad, se le vende un producto viejo, al cual se le ha disfrazado el estado por procedimientos químicos. El efecto, a partir de su cosecha, las frutas y verduras pierden, diariamente, un 10% de su vitamina C".

"Yo trato las almendras con óxido de etileno y anhídrido carbónico. Estas frutas conservan luego hasta 6,6 mg de óxido de etileno por kilo".

"Para que las frutas soporten mejor el transporte, yo las hago cosechar antes que sean maduras, y las hago madurar en los depósitos de los mayoristas, rociándolas con gas etileno: es un gas tóxico, que sirve también para luchar contra los parásitos".

"Cuando se hacen secar las frutas, se tiene una buena ocasión para ir destruyendo completamente todas las sustancias vitales. Las altas temperaturas del aparato desecador reduce a la nada los ácidos naturales, las esencias aromáticas y la vitamina C".

"Se ha conocido un caso en el que las rebanadas de manzanas secas habían sido sometidas a la aspersión de óxido de Zinc: éstas enfermaron a toda una población".

"Las ciruelas secas, los guindones han sido sumergidos, antes de ser secados, en una solución de sal de soda diluida. En cuanto a las frutas secas tales como peras, albaricoques, manzanas, duraznos, nueces, almendras, uvas, etc. se las trata con gas sulfuroso para embellecerlas y hacerlas más resistentes. Está probado que el azufre es tóxico, aún en pequeña dosis. Sin embargo, este uso es tolerado por los poderes públicos, en muchos países".

- Las exigencias económicas van antes de la salud.
- Este anhídrido sulfuroso puede ser eliminado seguidamente con lavados, hizo notar Francoise.
- Solamente en parte. Y en la cocción no lo vuelve inofensivo.

"He conseguido dar un buen golpe cuando he impuesto el tratamiento químico de los cítricos. La mayoría de la gente se imaginan que los limones, naranjas, mandarinas y toronjas tienen una cáscara inmune a toda falsificación, ¡Es una triste ilusión!".

"En plantaciones gigantescas de la región mediterránea y de América utilizan tractores para operar las pulverizaciones. El suelo absorbe el veneno, y las raíces lo transmiten a la savia de los árboles".

- Las cantidades de veneno que se absorben comiendo una naranja son mínimas, objetó Alfred.
- ¡Cierto pero el cuerpo humano tiene la propiedad de almacenar los venenos; en sólo una cuestión de tiempo! Siempre llega el momento en que el límite de inocuidad es franqueado. Este difiere, según la edad y el sexo, y los daños son irreversibles: consisten en una alteración de la respiración celular, lo que conduce al cáncer. No existe ninguna posibilidad de regresión. Los cambios que se han operado en el metabolismo de las células ya no pueden ser anulados.

"Además el productor tiene el más grande interés de poner sus frutas en el mercado lo más pronto posible, antes que la oferta masiva haga disminuir los precios".

"Igualmente busca preservar sus frutos de las averías, durante su transporte hasta el lugar de venta. En fin, le interesa presentar a los compradores frutas bien coloreadas que los seduzcan".

"El recoge entonces sus frutos cuando son verdes y ácidos. Para ponerlos en conserva, se azucara con jugo con azúcar blanca. No existe sustancia más agresiva para los dientes que un jugo de esta clase".

"Se llevan estas frutas verdes a cámaras de gas donde se les somete a la acción de etileno y de calor artificial. Lo mismo para los plátanos, tomates, etc.".

Sten se hizo notar:

- En los embalajes, se leen alusiones al sol dorado del Sur . . .
- Las frutas que se han hecho madurar artificialmente tienen un color gris sucio, poco apetitoso. Se les lleva entonces a la tintorería. Allí, un colorante a base de alquitrán, reforzado por vapores calientes, les confiere esos tonos soleados que gustan a los aficionados. Lamentablemente, la fruta, así tratada ha perdido todo su aroma, o por decir mejor, apesta lamentablemente ... Se debe entonces impregnarla de aromas artificiales.

El patrón gruñó.

- ¡Pero frecuentemente, este fraude es desenmascarado! Y bajo el aroma suave se huele aún la pestilencia del diablo, ¡Habrá que perfeccionar este procedimiento!

- ¡Estamos trabajando en eso, Patrón! Para impedir que los cítricos se pudran durante su transporte, nosotros los rociamos con tiocarbamida (thio-urea), o aún con difenilo. Nuestra gente propaga por todos los medios la falaz idea de que estos venenos quedan en la superficie de las frutas. Pero, en realidad, penetran hasta la pulpa. Se pueden obtener cantidades apreciables de estos venenos en su jugo.

"En el congreso de cáncer en Stuttgart en 1955, el profesor Otto Warburg ha insistido sobre el hecho de que los derivados del ácido sulfhídrico, de la tiocarbamida, y de la thioacetamida provocan en el animal cánceres del hígado y de la vesícula. Además, esas sustancias actúan fuertemente sobre la glándula tiroides, sobretodo en los niños".

"Para terminar, se envuelven a los cítricos de primera selección en papeles impregnados de difenilo. Está bien establecido que este veneno pasa, del papel, a la pulpa misma de la fruta".

- La cantidad que las pieles de las frutas absorben es muy reducida, ello representa alrededor del 0,011% de la fruta entera, objetó la doctora.

Azo contestó:

- Las dosis homeopáticas son, muy frecuentemente, las más activas. El difenilo ha causado graves trastornos, úlceras dolorosas de las mucosas. El lavado de las frutas no sirve para nada. Todos estos procesos de falsificación, no se limitan solamente a desvalorizar las frutas, sino que todavía elevan enormemente el precio.

- ¡He aquí lo que está bien, Azo! bromeó el Diablo. Al mismo tiempo, no debería repetirse casos como aquel que relata este diario...

El Diablo tiende a Azo un diario.

- Ha sido Murduscatu quien me ha demostrado aquello. ¡Tiene Ud. suerte de que no esté aquí! ¡Le jalaría las orejas! Léanos esta noticia, se lo ruego.

Azo tomó el diario y leyó en voz alta:

- ¡ATENCIÓN! ¡Peligro mortal! ¡Desconfíe de los limones!

"Catania, 24 de Julio de 1958. La policía de Catania conduce una búsqueda para encontrar algunos miles de limones cuyo simple contacto es mortal. Estos limones han sido robados de dos depósitos de San Giuseppe la Rena. Habían sido rociados, hace dos semanas, con un producto extremadamente tóxico, para su conservación, y no habían sido todavía limpiados. En vista de que este veneno penetra por los poros de la piel humana, puede ocasionar la muerte".

- ¿Qué puede Ud. decir en defensa propia?

- ¡Hum! hizo Azo, con una risa contenida. He oído hablar de ese pequeño incidente. ¡Perdóneme, Patrón! Era nuestro primer experimento con un veneno nuevo, ¡un veneno milagroso! ¡Que se hayan robado esos limones, fue mala suerte! ¡De todas maneras esta noticia muestra bien que no nos vamos por las ramas! Nosotros no dudamos en poner un veneno violento y mortal en una fruta destinada a la alimentación humana. Tome nota, ¡mortal por simple contacto! Aún cuando se elimine por lavados, queda siempre un poco en la fruta.

"Por otra parte, debería haber sido el deber del demonio de la Prensa esconder este asunto delicado y detener todas las publicaciones al respecto".

- ¡He! murmuró el Diablo. Usted culpa a otro. ¡Pero de todas maneras es Ud. un buen diablo, Azo!

El patrón hizo un signo de aprobación.

- Si no me equivoco, un ministro alemán ha prometido, recientemente, que ya no se importará más en nuestro país cítricos tratados químicamente, declaró Alfred.

- El consumo de frutas importadas aumenta de año en año. Ella era, en 1956, de 883 millones de DM (marcos alemanes). Hoy en día, se acerca a los mil millones.

- ¡Continuemos! ordenó el Diablo.

Azo prosiguió

- Se recuperan las cáscaras y los deshechos de las frutas para hacer mermeladas excelentes. Algunos países llegan hasta a importar esos deshechos, impregnados de docenas de conservantes. Se recrea el gusto de fruta con ayuda de ingredientes diversos. Se facilitan también su conversión en gel con productos químicos. Y para terminar, se embellece esta mixtura apetitosa tiñéndola con colores a la anilina.

- Un instituto de investigaciones de Alemania ha declarado que la mayoría de los colores de anilina no son en absoluto cancerígenos, hizo notar la joven médico.

- ¡En el estado actual de conocimientos, madame! dijo el Diablo.

- Mientras tanto, sobre esos 18 colorantes declarados inofensivos por sabios alemanes, 4 han sido reconocidos como tóxicos: el amarillo 27 175, el anaranjado GGN, el amarillo a anaranjado S y el azul de indantreno, replicó Azo.

- ¡En el estado actual de conocimientos! repitió el Patrón en el mismo tono.

- Las mermeladas comerciales encierran de 45 a 55% de azúcar blanca. Pero se le reemplaza también parcialmente por jarabe de almidón, que se prepara bajo presión en recipientes de cobre, con ácido sulfúrico diluido o ácido clorhídrico. ¡Este jarabe de almidón es una maravillosa obra de arte! Se lo neutraliza, se lo filtra, se lo concentra y se lo conserva.

"Las mermeladas en cuestión, son cocidas a una temperatura de 100 a 120 grados. Los utensilios son en cobre, como conviene. Por supuesto, se le agrega todo tipo de conservantes. El resultado ya no tiene nada en común con las frutas. En el mejor de los casos, se encuentran sus cáscaras o un poco de pulpa que la cocción ha conservado. En este producto alimenticio, todo es artificial".

Otra vez se iluminó la central telefónica. Era Do, la secretaria general, quien llamaba.

- ¡Por todos los diablos! gritó el Patrón. ¿Es que no tendré paz hoy día?

Do respondió sin alterarse:

- Doce horas diez minutos, ¡En el aparato, la industria del Turismo Internacional!

- ¡En nombre del diablo, contáctelos!

- Todavía un sector en el que tiene intereses, murmuró Françoise. El Patrón la escuchó.

- Si, gruñó él. Pero este sector es reciente. Mis agentes en esto son más tontos que los lactantes. Hay que prepararles el trabajo.

Su voz se tornó dura como al principio.

- ¡Aló! ¡Aquí el Patrón! ¡Atención! Tomen nota de mis indicaciones:

"En la medida que el hombre sucumbe cada vez más en esta epidemia que es llamada civilización, él siente más la nostalgia de lugares salvajes, donde las concepciones del diablo aún no tienen acceso. Vuestra tarea es la de hacer desaparecer todo aquello que aún pueda subsistir de los paisajes inutilizados por la industria. ¡Uds. deben transformar por todas partes la Naturaleza en campos feriales!"

"Apesten el aliento original de los bosques y de los prados por la vías de asfalto, con vehículos contaminantes, con funiculares, teleféricos, con hoteles y restaurantes de lujo".

"Cuando el paisaje primitivo esté destruido, no puede ser creado de nuevo!".

"¡Hagan de modo que la Naturaleza no sea más que una materia prima para la industria turística! ¡Vendan al máximo ofreciendo el silencio y la soledad! ¡Deshonren por doquier la tierra! ¡Ensucien con los desechos del confort -papeles engrasados y latas de conservas- hasta los últimos rincones naturales de la tierra, ¡los más lejanos! Ofrezcan a los snobs, según sus buenos gustos echarse a dormir al sol del océano, la nieve purpúrea de los Alpes en el atardecer, cascadas iluminadas con electricidad de modo que puedan babear de admiración en smokings y trajes de noche bajo el ruido tumultuoso del jazz!"

"¡Aleguen sin descanso las nociones de provecho, de desarrollo económico! ¡Tengan siempre presente en el espíritu la preocupación de las divisas que es necesario procurarse! Hagan valer también, cerca

de vuestros ejecutivos, el pretexto falaz y falsamente moral, que hay que abrir a las muchedumbres el acceso a lugares salvajes, a fin que los viejos impotentes puedan aprovecharlos. Impidan a las gentes darse cuenta que luego de todas estas depredaciones, la belleza de la Naturaleza ha desaparecido . . . porque la verdadera belleza es una cualidad del alma. Y es el alma de los paisajes que el turismo internacional mata, a pesar que deja más o menos intacto su aspecto exterior. Corrompe a los campesinos, multiplica las 'profesiones de propinas'".

"Hagan creer que la belleza no es bella si no es mercantil, que la bondad no es buena sino cuando se le muestra de forma provocante, digan que un río no tiene derecho a existir si no rinde kilowatios, ni un árbol si no da madera".

"¿Saben Uds. qué se desprende muy naturalmente de una tal mentalidad? Eso es tener un enemigo, esto significa: tener el derecho de matarlo, es que los seres humanos son esclavos del trabajo, se les puede tallar y modelar a gusto, reses para el matadero".

"Los poderes del Infierno no tienen ninguna complacencia por los hombres que se rehúsan a ser explotados, ellos los liquidan exactamente como liquidan la Naturaleza libre. Pero el infierno protege a los hombres dóciles y los coloca bajo la protección de un humanitarismo mentiroso".

"Envilecer la Naturaleza, es envilecer el ser humano, porque éste no es sino un fragmento. Profanar la Naturaleza, la vuelve bajamente utilitaria y monetaria, es decir, con un solo golpe, profanar la vida del hombre".

"Intensifiquen esta repugnancia que los enfermos mediocres sienten con la relación a la naturaleza virgen -este horror de verla vivir en su estado primitivo-, esta rabia de civilizar, de dirigir, de violar, de utilizar para sus propios fines, de afear y de ofender hasta los últimos vestigios de la faz de la tierra".

"Al haber sido dadas todas estas tendencias destructivas y la enraizarse en el inconciente y en lo irracional, los esfuerzos de nuestros adversarios por proteger la naturaleza serán siempre infructuosos, pues ellos invocan argumentos precisos y racionales".

"¡A buen entendedor, salud! ¡Terminado!".

En su impulso, el Patrón golpeó la mesa con el puño. Estaba tan contento como si viniera de conquistar una victoria. Luego, sin levantar los ojos, dijo:

- ¡Azo, escuchamos!

El demonio de las conservas retomó enseguida el hilo de su discurso.

- ¡No se sorprendan Uds. al escuchar que, bajo el nombre de carne, yo sirvo al hombre un verdadero festín a lo Borgia!

"Yo preparo la carne, a largo plazo, con la ayuda de fertilizantes químicos para los pastos y alimentos artificiales para los animales. Dado el número de éstos, hay que contar con las reservas de los silos, adicionados de ácido clorhídrico y otros ácidos fuertes. Ellas hacen a las bestias más sensibles a las enfermedades y todo eso se transmite al hombre: la lientis, la fiebre aftosa, la brucelosis, la rabia, la tuberculosis, la actinomicosis, la paratipoides y la erisipela".

"He logrado un gran avance en mi ofensiva contra el hombre, luego de haber obtenido que se alimente al ganado con productos químicos que les son inyectados".

- Bastantes sabios han reconocido este peligro, replicó Francoise.

- No tiene importancia. Sus puntos de vista no pueden triunfar. Yo tengo mis hombres de confianza en la industria química, en las compañías de crianza de ganado y la avicultura. Como ellos ponen el capital, quieren necesariamente ver los beneficios. Frente a ellos, ¿qué puede valer la opinión de los pobres sabios?

- Yo no había jamás escuchado hablar de tales cosas, reconoció el técnico. ¿De qué se trata pues en realidad?

- Bajo el pretexto de acelerar el crecimiento animal, -y por consiguiente, sus provechos-, he preconizado, con éxito, la administración de antibióticos a los animales jóvenes destinados a las carnicerías: penicilina, aureomicina, terramicina y otros. La duración del desarrollo es entonces abreviado de 10 a 20% y las bestias están más pronto listas para el camal.

- Hay que constatar que estos métodos han hecho retroceder notablemente la epizootia de origen bacteriano, dijo la doctora.

- De acuerdo, Pero los antibióticos son venenos, que enferman, que alteran en el organismo los microbios útiles a la vida, por ejemplo, los colibacilos del intestino grueso. La flora intestinal es necesaria para construir el complejo de la vitamina B. Los antibióticos eliminan en el animal la fuerza de resistencia a los bacilos tuberculosos.

"En 1937, en Bavaria el 48% de bovinos beneficiados eran tuberculosos. En 1953, esta cifra subió al 55%".

"La acción nociva de los antibióticos se transmite por medio de la carne que consume. De otro lado, se inyectan los animales con hormonas para que crezcan más rápido".

- Yo concibo que tales innovaciones se propaguen fácilmente, dijo el técnico. Ellas hacen que se economice tiempo y dinero.

- ¡Pero, objetó Sten, es necesario que aquello sea, en realidad, una superchería! Si se pudiera obtener un mayor peso en la carne en un tiempo más corto, con menos alimento, eso sería brujería.....

- Bien entendido, es un engaño. He aquí lo que sucede: ya no se castran más los cerdos y los pollos, se les implanta bajo la piel hormonas femeninas sintéticas. Estas se disuelven lentamente y son llevadas a la sangre, de donde, actuando sobre el sistema genital, reducen a cero la actividad sexual de los machos.

"Con esta función natural mantenida artificialmente en sueño, el animal vive soñoliento, apático, y de hecho engorda más rápido consumiendo menos alimento".

"Los productores están muy orgullosos de estar de este modo 'al día'. Las pollas ponen más jóvenes, las terneras dan leche sin haber tenido crías y se llega a prolongar durante años la lactación de las viejas vacas debilitadas".

- ¡Un gran progreso, en suma! ¡Piensen en el hambre de toda una parte de la humanidad . . . observó Alfred.

- Sí pero, la leche y los huevos que se obtienen por estos métodos difícilmente pueden ser comparados a los productos sanos, bajo el punto de vista de su valor biológico.

- ¿Y la carne? Preguntó el poeta, ¿Y la grasa?

- Al comerlas, el hombre absorbe las hormonas sintéticas en cantidades incontrolables. Igualmente al consumir los huevos, la leche y la mantequilla.

"En América, sobre todo, se han visto hombres que, habiendo comido tales pollos, no solamente se han vuelto impotentes, pero su pecho se ha feminizado tanto que su voz, al cambiar, se volvió parecida a aquella de las mujeres. ¿No han Uds. nunca oído hablar de la 'desvirilización' del Americano medio? ¡Pero cuídense de revelar la causa! En Francia, desde 1958, la utilización de tales implantes fue desgraciadamente prohibida en avicultura. Pero, en 1963, se señalaron aún accidentes normales, por lo que se hace necesario que la prohibición sea respetada. Y como el número de fraudes es insignificante en relación a incontables fraudes de toda índole ...".

- Sobre el problema de las hormonas, ¡no lo sigo a Ud.! declaró Françoise. La medicina moderna prescribe tales hormonas en dosis altas en gran escala. Ellas son totalmente inofensivas.

- He ahí justamente donde nuestro argumento habitual en contra de los alegatos de nuestros adversarios, replicó Azo. ¿Puedo recordar algunos detalles a su ciencia, Srta.? ¡Las fuertes dosis provocan vómitos, es todo! A parte de ello, ellas son inofensivas -se cree saber-. Pero las pequeñas dosis y las dosis infinitesimales tienen efectos más profundos y más durables. La cocción no destruye las hormonas artificiales. El dietilbestrol tiene efectos mortales, si se toma regularmente y en ínfima cantidad por cierto tiempo.

- ¿Qué tipo de sustancia es aquella? preguntó Alfred.

- Es la hormona femenina, llamada así también foliculina. Pero se trata de su imitación sintética. Provoca una baja del metabolismo basal, y en revancha, acelera el crecimiento. Yo preconizo también la pituitina, hormona de la glándula pituitaria o hipófisis, y la hormona tiroidea.

"Estas hormonas artificiales afectan todo el organismo. Acarrean modificaciones en la médula de los huesos, donde nacen los glóbulos rojos de la sangre. Un perro tratado con la hormona sexual muere asfixiado, al cabo de tres meses, por falta de glóbulos rojos. Los órganos genitales y las glándulas mamarias

se alteran. Se ven aparecer racimos de huevos 'císticos' en las pollas, y en los mamíferos, úteros delgados como papel, con pequeños nacidos muertos. El ave pierde el instinto de incubar".

"En el hombre también, estas hormonas dan lugar a modificaciones del aparato genital en ambos sexos, y alteraciones de la sangre. Se detiene la ovulación. Y el resultado final, ¡extremadamente feliz bajo nuestro punto de vista ... es el cáncer!".

- ¡Cómo! ¿Se continúa, a pesar de ello usando estos procedimientos? Se indignó Sten.

Azo rió con suficiencia:

- Los amigos que tengo en aquello que llamamos Ciencia, y en las cámaras de expertos agrícolas, han declarado que estos procedimientos son inofensivos y los han recomendado vivamente. En los Estados Unidos, la mitad de las bestias que se benefician y treinta millones de vacas lecheras están dopadas anualmente con dietilbestrol. Los grandes mercados señalan que se solicita cada vez más estas bestias "hormonizadas", para los camales. Se registran ganancias fabulosas.

- Esta empresa es pues sobre bases sólidas. ¡Bien Azo! dijo el Diablo, satisfecho.

Azo continuó:

- Es entonces cuando la carne llega a mi cocina particular. Nosotros trabajamos con el ácido bórico, el ácido salícico, con yoduro de potasio, con sulfuros, con éter, con soluciones bituminosas, con aceite de parafina, con glicerina y el anhídrido sulfúrico. Entre estas substancias, las unas irritan las mucosas, las otras son venenos para la sangre, otras aún factores del cáncer.

"Un método muy reciente consiste en inyectar ácido salícico al animal aún con vida, para que la circulación de la sangre disperse este veneno en todas las partes del cuerpo. Gracias a esto la carne parece aun fresca, quince días después del beneficio".

- ¡Encuentro esta idea excelente! dijo Bob.

Sten ofendido, le hizo frente:

- ¿Tú no piensas entonces en las horribles torturas que resultan para el animal?

- ¿Quién sabe si aquello le hace daño?

El Diablo rió.

- ¡Justamente! ¿Quién lo sabe? Y en caso que así fuera: aquello no nos concierne, porque nosotros somos los diablos, ¡y aquello no alcanza aún más a las gentes de los camales . . . pues ellos son hombres!

- Enseguida, tenemos muchos productos para teñir carne de rojo, lo que hace parecerla fresca, pero no sirve de nada a su conservación. Una carne descompuesta se vuelve no solamente vendible, ¡sino soberbia! Ella gusta a los gastrónomos. Nosotros recomendamos para este efecto el fosfato bisódico, el acetato de sodio, el acetato de aluminio, sales hipofosfóricas, fosfato monosódico, sulfito de sodio y finalmente componentes fosforizados conteniendo arsénico, sin olvidar el excelente salitre (nitrato de potasio), así como nuestros queridos nitritos y nitratos de sodio.

- A propósito de salitre, me parece, Sr. Azo, que Ud. últimamente ha sido víctima de un enfrentamiento público muy penoso preguntó Sten.

El demonio de las conservas levantó las cejas con aire sorprendido:

- ¿Dice Ud.? lanzó en alta voz.

- Yo digo que una parte de vuestro "equipo" se dejó desenmascarar, en Stuttgart y Duisbourg.

- ¿Es verdad? gritó el Diablo.

- ¡Las columnas de los diarios estaban repletas! afirmó Sten. La opinión pública fue sacudida fuertemente.

El Patrón hizo una mueca de contrariedad.

- ¡Siempre la misma cosa! Por tanto Ud. conoce la consigna: ¡disimule Azo!, ¡disimule!

Azo intentó justificarse:

- ¡Aquello no fue realmente grave, Patrón! En Duisbourg y en Stuttgart, hubo algunos enfermos y algunos muertos, a causa de la carne y salchichas que habían sido sazonadas con nitrito de sodio. He ahí un excelente y pequeño veneno, tolerado por la ley. ¡Es empleado por todos los carniceros y aquellos fabricantes de salchichas del mundo! Yo había dado instrucciones precisas en cuanto al dosaje. ¡Yo no puedo controlarlo todo! Dos gramos causan intoxicaciones graves, y cuarenta gramos, la muerte. Pero los efectos en pequeñas

dosis, son ineficaces: enfermedades perniciosas de la sangre, de las cuales los médicos nada comprenden, y que denominan "metomoglobulinemia".

"En estas dos ciudades, la tempestad de la opinión pública se calmó pronto. El hombre moderno olvida fácilmente, y no toma estas cosas muy a lo trágico. El cree que ellas son el tributo inevitable del Progreso grandioso al cual asiste. ¡El es muy presuntuoso para suponer que uno de estos procedimientos ultramodernos pudiera, un buen día destruir los cimientos de la alta posición que ha alcanzado!"

"El no tiene ni siquiera miedo de un veneno de la sangre, si éste mima su gula. Por lo demás, he sido apoyado por la Escuela Superior Veterinaria de Berlín. Esta ha publicado una nota que volvía completamente inocentes el nitrito y el nitrato, en dosis restringidas, tales como las puestas en práctica para los productos salados".

- ¡Ah! estos buenos amigos, aprobó el Patrón.

- Otras autoridades médicas se pronunciaron por la inocuidad de las pequeñas cantidades de nitrito en las carnes, dijo la doctora.

- Es mi obra y yo me felicito. ¡Los incontables amigos que tengo en la carnicería y salchichería continúan, pues, utilizando a manos llenas su lata de nitrato! Solamente se cuidará más la dosificación en el futuro. El salitre, por otro lado, figura en todas las recetas de esta rama alimenticia. Lo hago absorber a la humanidad por toneladas. ¡Y les arruino la sangre!

Sten tenía su cabeza en las manos con un aire consternado. Bob estaba indiferente igual que Alfred. El Patrón se frotó las manos. Azo continuó:

- Antes de oírme decir el proceso de los alimentos salados, voy a decirles algunas palabras sobre la sal de cocina, el vulgar cloruro de sodio. Ella sale directamente de mi farmacopea familiar y le debo triunfos.

Francoise estaba a la defensiva.

- La sal es absolutamente necesaria para mantener la concentración salina en el cuerpo, para formar el ácido clorhídrico en el estómago, para emulsionar las albúminas y regularizar la presión osmótica de las células.

- Eso es lo que enseña la medicina oficial, dijo Azo sonriendo.

- La sal actúa favorablemente en la digestión, el color de la piel, la salida del cabello. Aumenta la fecundidad en la mujer, ayuda al crecimiento de los niños. Esto es por lo menos lo que nos han enseñado... añadió la joven.

- Permita a un agente del Diablo rehacer vuestra instrucción, Señorita.

"En el mundo civilizado, la costumbre y la gula tienen más fuerza que la verdad. Existen aún algunos pueblos naturales, enteramente sanos, dotados de instintos muy desarrollados, ¡quienes apenas conocen la sal! Utilizada como Uds. lo emplean, el cloruro de sodio, es un veneno, de los vasos, de las células y los riñones, ni siquiera las plantas lo soportan. Destruye sus cualidades germinativas y vuelve el suelo estéril. En el hombre, paraliza las fuerzas de defensa contra las bacterias. Mata lo viviente y conserva lo que está muerto".

"Los obreros de las minas de sal presentan eczemas y graves corrosiones de las mucosas nasales. Dosis elevadas de cloruro de sodio mata al hombre en algunas horas..."

"Cuando la alimentación es muy salada, resulta un desequilibrio de los iones en los líquidos fisiológicos, en favor del ión sodio, por consiguiente una excitación de las células nerviosas. En seguida vienen la congestión del cerebro, las migrañas, los vértigos, dolores de ojos y oídos, pesadez en los brazos y piernas, las palpitations del corazón. El corazón y la circulación sufren mucho por el abuso de sal. Este exceso rinde vulnerable a las infecciones, trae el reumatismo, las hemorroides, las erupciones cutáneas, las verrugas, la sal favorece el estreñimiento, las úlceras, la caída del cabello, la tensión arterial, la arteriosclerosis, las enfermedades del hígado y riñones, la obesidad, la hinchazón de las amígdalas, el bocio, la enfermedad del Basedow".

"La piel trata constantemente de eliminar este veneno, de ahí viene la sudoración más abundante de las manos y los pies".

"En cuanto a la sal de cocina yodada, este es un cloruro de sodio al cual se le pone el yoduro de potasio, un cuerpo que daña gravemente a la salud, aún en pequeñas dosis, y en forma notoria en los tuberculosos".

Alfred no pudo evitar la risa:

- ¡Es emocionante ver con que celo Ud. nos presenta a casi todos los alimentos como temibles armas de vuestro arsenal... y con que presunción Ud. se atribuye todos los males que afligen a la humanidad! Pero quedo escéptico. Ud. no convence a nadie con estas exageraciones evidentes. Veamos, ¡la mayor parte de los platos de comida son absolutamente insípidos si no se les sala!

"Todo alimento natural tiene su propio sabor, pero el hombre actual tiene el gusto demasiado debilitado para percibirlo. El necesita excitaciones más fuertes. Además, una excesiva cocción de los alimentos no sólo les quita todas sus sales minerales solubles, sino que también sus esencias volátiles que crean el olor y el sabor. Aquello que queda es aguado y sin sabor. Es por ello que el hombre utiliza la sal".

"El organismo necesita, diariamente, de 0,2 gramos de cloruro de sodio. El consumo usual es de 25 gramos y aún más. Luego de haber recibido 8 gramos de esta sal, el organismo se encuentra obstaculizado para asimilar las proteínas. Entonces los tejidos comienzan a colmarse de agua, las células trabajan menos, la oxidación y la respiración de los tejidos se tornan insuficientes: he ahí las condiciones que preludian el cáncer".

- Ud. no debe ignorar, que los riñones eliminan el cloruro de sodio, dijo la doctora.

- ¡Una fracción solamente! El exceso es puesto en reserva en los huesos y en el tejido conjuntivo.

"Cuando se salan los alimentos para conservarlos, la putrefacción es frenada, cierto, pero la materia está desnaturalizada, dañada. Es por esto que he hecho adoptar este método en el mundo entero. A la sal se le añade salitre, azúcar, lo que extirpa a la carne y el pescado sus albúminas, sus minerales, sus enzimas y sus vitaminas, en otras palabras, todo aquello que puede disolverse. Y, bien entendido, ¡se bota la salmuera por la que han pasado estas fuerzas de vida!"

- ¡Bien! dijo Sten, inclinando el mentón.

- Lo que subsiste sólo tiene el sabor de la sal.

- ¡Loada sea la sal! declamó el Patrón, riendo.

- Las personas que se alimentan por largo tiempo y en forma exclusiva de carnes y pescado salados no escapan al escorbuto. Sus encías se pudren.

"Por otro lado, sabiendo que el salar los alimentos no mata todos los bacilos, he incitado a mis amigos americanos a aumentarles ácido bórico. Esta carne momificada a hecho enfermar a muchas personas, y muchas han muerto".

- Entonces lo lógico sería regresar al antiguo proceso de ahumado.

- ¡Admirable! rió con fuerza Azo. Luego del consumo de carne ahumada, el tiempo de incubación del cáncer es de 30 a 40 años, pero yo tengo paciencia. Además, ahumar es sinónimo de desvalorizar.

- ¿No han entendido aún que conservar, de cualquier forma que se haga es destruir? intervino el Diablo. Sino, ¿por qué habría yo creado el departamento especial de la conservación?

- Sin embargo, la costumbre de ahumar la carne y el pescado se remonta a tiempos extremadamente antiguos, cuando los instintos del hombre debían ser todavía seguros.

- Ud. se equivoca, replicó Azo. Los instintos ya estaban deteriorados, así como la salud desde hace 50000 ó 100000 años.

- Encuentro sorprendente, -y, en suma, reconfortante-, que el hombre haya sobrevivido tanto tiempo, dijo Sten con cierta ironía.

- Usted tiene razón, el hombre es tenaz. Y aquello me causa a veces muchas preocupaciones. No es fácil conseguir lo que quiero. ¡Pero estoy en el buen camino... el hombre no tiene para mucho tiempo!

Fue el Patrón quien pronunció estas palabras. Azo tomó la palabra:

- Con el ahumado nacen violentos venenos celulares; que reducen a nada la flora intestinal. El organismo es puesto en un estado de irritabilidad permanente, excelente predisposición para el cáncer. Estos venenos son de la familia del fenol: ácido fórmico, creosota. Todos basan su toxicidad en el alquitrán, sus sustancia madres.

- ¡Una sustancia magnífica! dijo el Diablo.
- Se pretende, objetó Françoise, que estos compuestos se volatilizan completamente, luego de ahumado.
- Eso es lo que afirma mi gente, pero es falso. El fenol ataca la médula espinal, la creosota corroe la boca y los intestinos, el aldehído fórmico, los ácidos fórmico y acético, pueden hacer aparecer en la piel ampollas de quemadura. Además, las fibras de la carne ahumada oponen una resistencia a la acción de los jugos gástricos.
- Yo he escuchado decir que frecuentemente se reemplazan los viejos métodos de ahumado, demasiado complicados, por nuevas técnicas, agregó el técnico.
- Usted ha escuchado bien. El nuevo procedimiento es tan dañino como el antiguo. Se obtienen el olor y el sabor "de ahumado" con agregados químicos. Se sumerge la carne en vinagre de madera, -un líquido viscoso, maloliente y alquitranado-. Este uso es menos caro y permite que la mercadería salga más rápido.
- Los oyentes estaban fatigados. Ellos hubiesen deseado que Azo terminara de una buena vez su informe. En efecto, ellos pensaron que todo ya estaba dicho. Pero esta no era la opinión de Azo.
- Fresco como una rosa, tomó aire:
- En vista de que se trata de carnes conservadas, ¡no olvidemos las salchichas y salchichones! Aquí tenemos hermosos productos de la técnica moderna y la química, los ha ayudado muchísimo para difundirlos.
- “En Alemania del Este, 40% de carnes son consumidas bajo la forma de salchichas o embutidos. Las tripas que sirven de envoltura a las salchichas o salchichones son químicamente esterilizadas. La materia misma ha sido conservada con sal. Acabo de decir lo que hay que pensar sobre este procedimiento. Las manos de los operarios que tocan el alimento son desinfectadas con productos químicos. Finalmente, no queda ningún vestigio de constituyentes nutritivos”.
- ¿Por qué se compra eso?
- Esta admiración exagerada se explica por la publicidad, por el aspecto apetitoso de estos embutidos y su buen sabor. Ellos son coloreados con anilina. La envoltura, teñida en marrón rojo, imita el "ahumado". Los salchichones de hígado son tratados con anhídrido sulfuroso, de tal suerte que mantiene una frescura aparente, aún cuando están ya descompuestas.
- "Además, la industria de condimentos propone a los fabricantes de salchichas toda clase de sazonadores nocivos. Dichos condimentos contienen colorantes, conservantes y nitrato de potasio".
- Salvo error, los ingredientes en cuestión están prohibidos por la ley, dijo Françoise.
- Los consorcios y las grandes fábricas de embutidos publican recetas que los tienen todos. Hasta el presente, nadie se ha inquietado. ¡Tengo el placer de hacerles saber que este comercio está en plena prosperidad!
- El Diablo se impacientó:
- ¡Termine, Azo! ¿Tiene algo más que decir?
- Una palabra todavía, Patrón, acerca de la manteca de cerdo.
- Por todos los diablos...
- Esto tiene su importancia. La manteca es un deshecho de la nutrición animal; es un simple depósito fisiológico de grasa, completamente desprovisto de vitaminas.
- "Nosotros la tratamos con antioxidantes, que impiden al oxígeno penetrar en el interior de esta grasa. En el organismo humano, donde van por ingestión, estos cuerpos paralizan la respiración de las células y favorecen por consecuencia el cáncer”.
- "Se blanquea y endurece artificialmente la manteca. A veces llega a contener níquel".
- Me parece que en la actualidad, no se consume ya manteca, objetó Alfred.
- Usted se equivoca. En 1954, Alemania ha importado 1,4 millones de quintales de tocino, de manteca y de sebo. Ello representa un valor de 179 millones de DM.
- “Nuestros métodos progresistas para conservar y afinar la grasa nos permite utilizar, para la alimentación humana, mantecas provenientes de animales muertos”.
- ¡Eso no es posible! dijo el poeta indignado.

- Si usted fuera a ver, encontraría sorpresas. Estas clases de manteca son, con mayor frecuencia, importadas o exportadas. Perros de mi laboratorio, a los que les ofrecí grasas conteniendo solamente 10% de una manteca danesa, la rechazaron. Era probablemente manteca de cadáver.

El Diablo se puso de pie con energía, y abrió de par en par la puerta que daba a la terraza.

- ¡Vengan! ordenó.

Sus huéspedes se levantaron a su vez. Todos salieron. Se encontraron en pleno sol, saludados por un cielo azul luminoso.

- ¡El mundo es bello! pensó Françoise. ¡La tierra podría ser un Paraíso! Ella ha sido un... ¡El hombre ha destruido este Edén! ¿Esta es la coronación de la creación o su maldición?

Sten se enardeció y preguntó al Diablo:

- ¿Cómo se llama esta ciudad?

- ¿Ha notado Ud. algo especial?

- No, se parecen a tantas otras.

- Entonces no necesita un nombre.

- Quisiera saber donde nos encontramos.

- Señor poeta, en cada casa terrestre, usted está en la mansión del Diablo. Tómelo en cuenta, ¡y no me haga preguntas inútiles!

Lejos, debajo de ellos, en las gargantas profundas que eran las calles, la tropa de autos desfilaba sin hacer ruido. Porque, a esa altura, el ruido de la ciudad no llegaba a sus oídos. Unos sirvientes llevaban sillas livianas de paja, otros servían el café.

- ¡Otro veneno! bromeó la doctora.

- Después de todo aquello que acabamos de escuchar, ironizó el técnico, ¡siento que dentro de mí se agitan todos los venenos del mundo!

El Diablo lo miró e inclinó lentamente la cabeza:

- ¡Usted no puede saber hasta que punto dice la verdad!

Alfred no comprendió la alusión. Sten se preguntaba si debía beber ese café de deliciosos efluvios.

- ¡Bah! pensó él, un poco más o un poco menos...

Y tomó un segundo trozo de azúcar.

La tarde había avanzado mucho, cuando volvieron a entrar en la oficina de! Diablo. Todos estaban descansados y refrescados. Del muro, surgió Azo.

- ¿Qué nos va a servir Azo ahora? preguntó el Patrón.

- Pescados, dama y caballeros. Excelentes pescados frescos, buenos y sanos. Se les comienza a desnaturalizar y envenenar sobre el barco de pesca. Para disminuir los gastos de refrigeración, y aumentar las ganancias, se mezcla al hielo sal y nitrito de sodio, -recientemente- también la sulfonamida.

“Para poner en conserva los barenguea y pequeños bacalaos fritos se les pasa primero por harina luego una grasa o aceite hidrogenado. En seguida se les colorea, se les dispone en latas de fierro blanco y se les rocía con vinagre. A menudo, se reemplaza el vinagre por el anhídrido acético, que irrita fuertemente las mucosas. Las bacterias y otros agentes patógenos no pueden vivir en los productos que contienen de 2% a 3% de este anhídrido. Este mata las células germinales. No diluido, tiene efectos mortales aún mas, la esencia de vinagre y el vinagre de madera contienen arsénico”.

"Los pescados en aceite, tales como sardinas, atún, cangrejos, langostas, salmón y otros remojados primero en salmuera por doce horas luego se les baña en aceite calentado a 200 grados, se les pone en las latas, se les rocía con aceite hirviendo. Se esteriliza la lata sellada a alta temperatura. De esta forma los principios vitales se destruyen totalmente. Además los cangrejos son pasados por ácido bórico y por el hexametileno-tetramina. (hexamina)”.

- Estos productos están autorizados por la ley dijo la joven.

- ¡Y bien, tanto mejor! contestó alegremente el Patrón.

- La ley del mundo civilizado anima pues al fraude, sostuvo Azo.

- Yo creo, dijo el técnico, que en cuanto se refiere al pescado, la puesta en conserva es indispensable por razones técnicas . . .

- ¡Perfecto! ¡Es pues un fraude por razones técnicas!
- El procedimiento de la puesta en conserva debe estar indicado en el embalaje, declaró Françoise ¡La experiencia prueba que aquello no impide a nadie comprar... y comer!

El Patrón gruñó:

- ¡Suficiente! ¡Pasemos a otra cosa!
- La costumbre de bañar los pescados en el peróxido de hidrógeno no paraliza la descomposición de las proteínas, pero las disimula un poco.

"Los adobos son igualmente medios excelentes para desnaturalizar el pescado".

"Desde hace poco, la industria prepara el vinagre a partir de los carburos de acetileno o de calcio. Esta esencia sintética de vinagre contiene en forma constante mercurio, es decir un veneno violento, es necesario menos mercurio que plomo para provocar un envenenamiento crónico. A este vinagre se le adiciona además los ácidos benzoico y bórico".

"Los pescados adobados en esta forma atacan la cara interna de las latas. El estaño pasa a los alimentos. Puede dar lugar al sulfuro de estaño. Los pescados en jalea presentados en vasos de vidrio, son recubiertos con una capa de parafina, un derivado del alquitrán, que los envenena. Con el caviar, nosotros servimos a los gurmets inconcientes, bórax, fluoruro de sodio, de hexametileno-tetramina, anilamina, aldehído fórmico".

"En cuanto a la pasta de anchoas, se les prepara con sal y se les oscurece con ocre. Las cremas de crustáceos, son coloreadas artificialmente. El sustituto del salmón y el caviar reciben colores de anilina".

"Permítaseme presentar, brevemente, mis excelentes aceites y grasas desnaturalizadas. Aquí el consumo es enorme y no cesa de aumentar. En 1938, en Alemania occidental, se les consumía anualmente, 25 kg. por cabeza; hoy día, es 27,3 kg."

- ¿Qué rol desempeñan estos cuerpos grasos en la realización de su programa? Preguntó Françoise.
- Ellos son los principales promotores de la arteriosclerosis. En los Estados Unidos aqueja ya a jóvenes menores de veinte años.

"¡Comencemos por el aceite!".

"Antes de mi entrada en función, el aceite de oliva se extraía con la ayuda de prensas. Los principios vitales estaban preservados. Pero bajo pretexto de mejor rentabilidad, introduje en todas partes los métodos químicos de extracción".

"Se lavan las olivas en agua de 100 grados. Aquello destruye ya casi totalmente todas las enzimas. Se toman luego los residuos de la prensa y se extraen de los restos de aceite con la ayuda de solventes benéficos. Se trata de éter de petróleo, sulfuro de carbono, bencina, tetracloruro de carbono, cloroformo y otros venenos peligrosos. Estos separan los cuerpos grasos de las células vegetales".

- Los químicos afirman que todos estos cuerpos se eliminan luego por la destilación, declaró Françoise.
- Sólo incompletamente.

El Diablo.

Nosotros tenemos una receta de este tipo para hacer un paté de gaviotas. Tomen una gaviota, cubrirla completamente de ladrillos, hacer cocinar por espacio de una semana en ácido sulfúrico diluido, neutralicen el agua de cocción, ¡tirar la gaviota y coman los ladrillos!

"¡Triunfo de la química alimentaria!".

Azo continuó:

Luego de todas estas operaciones, el aceite está muy desvitalizado; se le filtra, se le pasa por la centrífuga, se le trata con vapor de agua, se blanquea, se refina, se le vuelve inodoro y se le quita su acidez. Se utiliza ozono, peróxido de hidrógeno, cloro, anhídrido sulfuroso, ácido sulfúrico, cloruro de zinc, peróxido benzoico, peróxido de acetona, lejía soda, amoniac, cales, magnesio.

"El aceite purificado de esta forma es un producto artificial y de poco valor biológico. El ya no tiene los principios vitales tan ricos de las olivas: oligoelementos, enzimas, esencias olorosas y sabrosas, ácidos grasos naturales, ¡todo ha sido eliminado!".

- Los ácidos grasos hacen que el aceite se vuelva rápidamente rancio. Por tanto hay que eliminarlos.

- ¡Por supuesto! Hay que hacerlo. ¡Hay que obedecer siempre al Diablo! ¿No lo comprenden Uds. por fin? Pero los ácidos grasos son el motor de las funciones metabólicas. Ellos incitan a las células a trabajar, de modo que, preservan el cáncer. ¿Ven ahora Uds. porqué yo los destruyo?

- ¿Cuáles son los aceites que se obtienen por este proceso? preguntó Alfred.

- Todos. Los de olivas, de lino, de semilla de girasol, de sésamo, semilla de algodón, y otros más.

- Para extraer el aceite de los granos de soya, se utilizan diversos productos químicos, por ejemplo el tricloretileno. Ganado que había sido alimentado con los residuos de este aceite cayeron gravemente enfermos o murieron.

"La extracción química de los aceites es, ampliamente, la más rentable, se le da pues en todas partes la preferencia".

- Si de esta forma se obtiene más aceite, dijo Alfred, este procedimiento se justifica, dada la creciente superpoblación del globo.

- Ud. quiere decir: dado que siempre hay más gente que tiene necesidad de comer, ¿hay que desvalorizar sin escrúpulos, los cuerpos grasos y los otros alimentos? ¡Qué medio tan singular para el hambre del mundo! Pero aquél es precisamente el fin esencial de mi misión: hacer la comida más abundante, pero incompleta y dañina.

"En el sector de los aceites he abierto ampliamente la puerta a todas las falsificaciones: yo abastezco, bajo el nombre de aceite de maní, aceite de parafina perfumado y coloreado artificialmente. Introduzco también con fraude puros aceites minerales, que descomponen, en el organismo, la vitamina A".

"Cosa interesante: las regiones mediterráneas exportan mucho más aceite del que pueden producir normalmente. ¿Saben Ud. como se hace eso?".

Azo prorrumpió a reír en forma tan ruidosa que el Diablo abrió sus ojos y lo miró con entretenimiento.

- América exporta a estas regiones enormes cantidades de aceite de semilla de algodón, y se le convierte en aceite de olivas por medio de manipulaciones químicas.

"Cuanto más claro, pálido, refinado y blanqueado es un aceite, tanto menor es su valor nutritivo. También el ama de casa moderna exige constantemente a su proveedor el aceite más transparente y ... el más caro".

"Otros agentes excelentes del cáncer son las grasas artificiales. Se parte del hidrógeno y del óxido de carbono, de ahí se pasa a la parafina, que es cancerígena, luego a los jabones grasos y los ácidos grasos, se llega finalmente a los ácidos fórmico, acético, propiónico, al anhídrido carbónico y a los ácidos mono y bicarbónico. Se forman también esterres, anhídridos, lactonas, alcoholes, cetonas, aldehídos, ácidos cetónicos y ácidos no saturados. Después de la purificación, con ayuda de la glicerina se obtiene, por esterificación, los cuerpos grasos de síntesis. Se eliminan los ácidos grasos no saturados y las vitaminas".

"La grasa artificial, al tener un punto de fusión más elevado que la temperatura del cuerpo, hace extraordinariamente pesada la digestión, se queda en el intestino por días y semanas, frena todo el metabolismo y deposita grandes cantidades de desechos ácidos, que obstaculizan la actividad de los fermentos en los tejidos y los riñones. Puede llegar hasta descalcificar el esqueleto".

"Se completan estos productos con vitaminas sintéticas y ácidos grasos no saturados. Aquello se llama 'grasa sintética alimentaria'. Durante el año 1958, se han consumido más de 20,000 toneladas de ella, sólo en Alemania, que se usa en las pastelerías. En los embalajes se leen declaraciones de oscuros expertos, afirmando que los dulces son fabricados con una grasa perfectamente sana".

Los invitados del Diablo estaban impresionados. Los suecos lo miraban de frente en forma desesperada. Los otros dos hombres parecían resignarse a lo inevitable. La doctora apoyó su cabeza, inclinada pensativamente, en una de sus manos.

El demonio de las conservas tomó la palabra:

- Igualmente se fabrica la margarina con grasas vegetales y aceite de ballena.

- ¡Excelentes materias primas! dijo Sten.

- Las materias primas son casi siempre excelentes. Mi objetivo es de hacerles perder su valor. El refinamiento de la margarina la priva de sus esencias aromáticas naturales, de sus encimas y sus minerales.

"Dado que las grasas más compactas son más fáciles de manipular y almacenar, se endurecen los aceites por hidrogenación. Como catalizadores se utilizan finas partículas de níquel, cobalto, óxido de cobre, óxido de hierro, paladión, platino. Se agita, se rocía, se pulveriza todo bajo una fuerte presión y a una temperatura de 100 a 180 grados. Claro está, ninguna sustancia vital resiste a este tratamiento. Trazas de metal subsisten en la grasa, pero los químicos las consideran inofensivas. Luego del enfriamiento, la materia ha tomado una consistencia sólida. Este endurecimiento anula las vitaminas y los ácidos grasos no saturados. Quedan en la grasa los ácidos grasos saturados, de fórmula ramificada, que son fuertemente cancerígenos".

"En seguida, en mezcladores de rotación rápida, se hace de esta grasa una emulsión acuosa, se enfría, se amasa, se agregan vitaminas sintéticas, colorantes y aromas químicos. Para imitar el sabor de la mantquilla se usan los ácidos propiónico y butílico, éter butiletílico, diacetilo. La colesteroína mejora los vapores de la fritura; para que ésta se vuelva marrón y sea cremosa, se adiciona la grasa de yema de huevo artificial, glucosa, azúcar, caseína, cera, lecitina, aceite oxidado de soya, diacetilo y colorantes. Finalmente para que la margarina se conserve se le pone ácido benzoico y ácido bórico, o aún bórax. Estos cuerpos son ya peligrosos en dosis mínimas, a dosis más fuertes han causado envenenamientos mortales. El ácido bórico, en especial, se elimina muy lentamente, se acumula en el organismo".

"Entre los colorantes habituales de estas grasas, mencionemos el amarillo mantquilla, derivado del alquitrán (el dimetilaminoazobenzol), desgraciadamente prohibido en algunos países, por ser cancerígeno. Se encuentra siempre en mantquillas de importación. Mencionemos también el aceite anaranjado E (el benzolazobetanafol), que produce cáncer al hígado en los ratones".

"El consumo de margarina en Alemania del Oeste, ha sido, en el año 1954 de 620000 toneladas, representando 120000 pequeños panes cúbicos".

Mudos y casi insensibles, los tres invitados del Diablo se dejaron ametrallar por esa abundancia de palabras. Ya no se molestaban en hacer objeciones. Ni siquiera se preocupaban por contradecir.

Sin duda, el reportero tendenciosamente había graduado y exageradoras cosas. . . pero debían quedar suficientes hechos exactos para fatigar el espíritu.

El Patrón parecía dormir.

- ¿Por cuánto tiempo demorará Ud. aún? preguntó él al fin.

- Ya llevo al final. ¡Tenga paciencia, por favor! He resumido bastante. . . yo no le he comunicado lo esencial.

- ¿Si lo que Ud. dice es cierto, suspiró Alfred, que otra cosa nos queda para comer que no entrañe peligro?

Azo sonrió con condescendencia.

- ¡No es a mí a quien tienen que preguntar estas cosas, sino a vuestros proveedores! A menos que Uds. no cultiven en forma conveniente vuestro propio jardín.

- Yo creo, señor Azo, que Ud. nos ha descrito las posibilidades, más que las realidades, observó Sten. - Ud. me subestima.

- ¡Ciertamente existen aún productores y negociantes que despachan mercadería pura y sana!

- ¡Hum! ¿Por qué no se ve casi nunca un productor, un mayorista, un fabricante o un tendero, que declare: "Mi mercadería es natural y no contiene ningún veneno" ¿Por qué. . . han encontrado Uds. acaso un productor o un revendedor que se atreva a comprometer su responsabilidad de esta forma? ¿Afirmar que su mercadería no ha sido desnaturalizada en ninguna forma?. . . ¡Ven Uds.! Si alguien se le permitiría, nuestros afiliados lo acosarían con el fin de proteger la venta de víveres adulterados.

"En resumen, creo haberles demostrado que he logrado eliminar toda materia merecedora al nombre de 'materia grasa', sustancia indispensable para la vida".

- He, he, rió el Patrón beatamente. ¡Aquí reconocemos bien la garra del Diablo! Parecería que las grasas estuvieran aún ahí, apetitosas, limpiamente empaquetadas. . . pero en realidad ellas ya no existen. Es un buen juego de prestidigitación. ¡Azo!

- Por otro lado, añadió Azo, muy orgulloso, mis cómplices presentan a estos pequeños panes como si fuera un producto de excelente calidad. Esto es superchería.

- ¿Qué le queda aún por decirnos?

- Debo hablarles aún del azúcar, esto es de una prioridad importante.
- ¡Sea breve!
- Debería haber dicho más bien: "edulcorantes". Porque, entre los pasteleros es raro que el gusto dulce sea dado por el azúcar verdadero. Ellos disponen, para comenzar, de sacarina, que es anhídrido y ácido ortosulfaminobenzoico. Para fabricarla se parte del tolueno bruto, un subproducto del alquitrán de hulla. Se le trata al calor, con ácido sulfúrico concentrado. Luego se agregan carbonatos de calcio y de sodio, penta cloruro de fósforo, cloro, amoniaco gaseoso.
- Salvo error, dijo Francoise, la inocuidad total de la sacarina ha sido reconocida.
- ¡Guarde esta ilusión señorita! Ud. ha conocido sólo las comunicaciones que emanan, de mis agentes, de los menos expertos que han estudiado la acción de los azúcares sintéticos en los organismos, por espacio de algunas semanas; ¡cuanto mucho algunos meses! Tales lapsos son bastante breves para que puedan ser constatados los efectos de un veneno tomado en dosis mínimas, pero en forma permanente.
- "Se necesitarían por lo menos treinta años para poder observar lo que realmente sucede".
- "Una cosa es cierta: todos los azúcares sintéticos derivan indirectamente del alquitrán. Ellos son profundamente extraños. Es decir hostiles, a las células del cuerpo humano".
- "La acción de la sacarina en los riñones y el estómago es similar a aquella del alcohol, la cafeína, la nicotina, ¡Ella aumenta la secreción del ácido clorhídrico, irrita los riñones, ataca los objetos de cuero!
- "Además la sacarina no está sola en la causa. He aquí por ejemplo, la excelente dulcina, una parafenilcarbamida. Se le prepara con la ayuda de un gas asfixiante de guerra: el Fosgeno. Ella provoca el cáncer al hígado".
- Francoise saltó:
- ¡La dulcina está prohibida en el muño entero, desde 1947, porque es cancerígena! ¿Porque no lo dice Ud.?
- Azo no se hizo problemas.
- Pero siempre queda que el combate de mis adversarios contra la dulcina duró sesenta años. Ellos ganaron, lo admito, pero durante estos sesenta años el flagelo ha tenido tiempo suficiente para actuar.
- "Además, a mí no me toman desprevenido: tengo en el bolsillo la glucina, una sal sulfúrica de Triazón, derivada de productos de alquitrán llamados diaminoazobenzol y benzaldehído".
- Este veneno también está prohibido en muchos países, afirmó la doctora.
- El demonio se alzó de hombros:
- ¡Aquello no quiere decir nada! . . . Tengo un combinado propoxydico de éter aminonitrofénico, cuyo poder de endulzar es diez veces mayor que el de la sacarina. Diluido al 1 por 4000, no se le puede distinguir del gusto del azúcar. En dosis concentradas, -ejerce, así como la dulzana, su émulo-, un efecto anestésico tres veces más poderoso que aquél de la cocaína. Se le llama: P. 4,000. Ingerida por ratas en dosis de 0,01% les da cáncer, exactamente como la dosis de la dulcina. El P. 4,000 es tolerado por las autoridades y se le emplea constantemente".
- "¡Pero esto no es más que la elite de mis venenos azucarados! Ellos son nuestros auxiliares más preciosos en nuestro esfuerzo por arruinar la salud humana".
- Yo no puedo creer que hoy se utilicen aún estos sustitutos del azúcar en cantidades notables, dijo Alfred. Todos los confiteros y pasteleros garantizan que sus productos se hacen con elementos puros.
- ¡Ciertamente! ¡Productos químicamente puros! El consumo de azúcares artificiales es inmensa. En Alemania Occidental, en 1955, fueron importados alrededor de unos 2, 1 millones de marcos de ellos.
- Siendo la tasa aduanera elevada, no existe ningún riesgo de que el gobierno frene esta importación, hizo hincapié Belcebú.
- Verdaderamente, la pastelería es una de mis hijas predilectas, Lo ven Uds. ¡Yo no podía ahorrarles esta parte de mi informe! La química ofrece a los pasteleros, en pequeñas cajas y pequeños pomos, todos los perfumes, todos los colores, todos los sabores imaginables. Ellos no tienen mas que abrir el armario de venenos ... ¡Y de eso no se privan! En este sector, ya nada es natural.

"Los aromas de fruta son esteres de ácido fórmico, valerianico, butírico y acético. En soluciones alcohólicas diluidas, estos esteres proveen de esencias de fruta delicadas de las cuales uno se sirve para los helados, los bombones, las limonadas y los licores".

"En cuanto a la vainilla, empleada tan corrientemente, es un derivado del alquitrán".

"Desde hace más de cien años, tiño los bombones con colores de anilina que son cancerígenos, -pero garantizado inofensivos-, bien entendido".

El Diablo se echó a reír.

- Los baños de color "chocolate", en los dulces, se preparan a partir del marrón de tiazina R, -un producto artificial-, "garantizado puro", se lee en el embalaje.

"En cuanto al brillo de las confiterías, este proviene de lacas especiales, fabricadas a partir del benzol y del alcohol. Hay la laca 'al chocolate', la laca 'brillante', para los panes de especias y almendras tostadas, la laca 'mazapán', la laca 'glacé' y muchas otras más".

- ¡Provecho! dijo el Diablo.

- Una palabra sobre los "bretzel": se les baña en una solución alcalina, que les da color, brillo y aroma. Esta lejía es tan corrosiva que roe las uñas de los obreros y obreras. Para mantener frescos estos buenos productos de pastelería, se hace uso de la notable Cordina 51, compuesta de ácido benzoico, sulfúrico, cítrico, tártico, y fosfatos cloruros, etc. Se añan toda una serie de conservantes tales como el ácido paroxibenzoico libre y el ácido fórmico.

"Las galletas, tan recomendables para los niños, los enfermos y las personas débiles, contienen varios colorantes, y ... ¡Jabón!...".

"Los bombones están hechos con azúcar, jarabe de almidón, y a veces edulcorantes sintéticos. Se hace cocer la materia a 112 grados, se le agrega colorantes artificiales, esencias aromáticos industriales, aceites volátiles, tinturas, ácidos, éter".

"Para colorear de una forma artística la superficie de ciertos bombones, nosotros empleamos 'Colores sin peligro'".

"Los pralinés son además, barnizados y vueltos incorruptibles con productos químicos".

"Casi todos los dulces son envueltos en papeles impregnados en productos químicos o en delgadas hojas de metal, los principios antivitales de la envoltura se transmiten al contenido".

"Otro capítulo se relaciona a este: Aquél de los huevos. Nosotros los destruimos radicalmente".

- ¿Qué se puede destruir dentro de un huevo? preguntó Sten. Está envuelto de una caparazón dura. No se puede cambiar nada en su interior. . .

- ¡Está Ud. equivocado! La destrucción comienza desde el corral. Allí, para que las gallinas pongan huevos más precoces y abundantes se les administra el antibiótico Oxitetraciclina. Además, algunos productores las guardan constantemente encerradas y en la oscuridad completa. Dos o tres veces por día las inundan con luz de neon. El ritmo de los días y noches es acelerado, y las pollas ponen más de una vez en 24 horas.

- ¡Huevos totalmente naturales! agregó el Diablo.

- Recuerden Uds. que la cáscara de los huevos es permeable. Aquellos que se quiere conservar se sumergen en cal, bórax y nitrato de potasio, sal de cocina, permanganato de potasio, formalina, alumbre en solución, glicerina, ácido bórico, ácido benzoico y ferro sulfato. Todo esto penetra en el interior del huevo.

"Otro procedimiento consiste en desecar la sustancia del huevo: se obtiene el huevo en polvo, envuelto en papel de estaño, mezclado a colorantes alquitránados, harina de maíz y carbonato de soda. La yema de huevo líquida, -muy de moda- se hace estable con fenol, sulfito de sodio, glicerina, ácidos benzoico, salícico y bórico, benzoato de sodio, etilésteres y propilésteres del ácido benzoico. Todos estos venenos son autorizados".

"En las grandes galleterías, sólo se usa la yema de huevo líquida o en polvo, porque los huevos verdaderos serían muy costosos y difíciles para manipular, transportar. Ustedes no comen un biscocho, ni una pasta al huevo que no contengan, en armoniosa unión, los tóxicos que acabo de enumerar".

"¡Pero por poco me olvido del chocolate! ... ¡El querido, el buen, el incomparable chocolate!".

"Este también es un producto industrial inerte. El cacao, simplemente puesto en polvo sería insoluble si no se le tratara con soda, potasa, carbonato de magnesio y cal, amoníaco. En seguida se le agrega harina, polvo de las cáscaras de cacao, óxido de hierro, residuos provenientes de las refinerías de azúcar, mantequilla de cacao, gelatina. Estas complejas manipulaciones matan todas las sustancias vitales".

"El chocolate contiene de 50 a 70% de azúcar industrial inerte, unido a venenos naturales del fruto del cacao. Este es indigesto, ¡He inventado un factor de enfermedad de primer orden! Lo preconizo especialmente para niños y deportistas".

"Alemania del Oeste ha producido 124000 toneladas de chocolates durante el año 1956, lo que representa cinco libras por habitante".

"Yo me esfuerzo para hacer surgir por todos lados nuevas tiendas, confiterías, brillantes de cromo y plástico, kioscos de bombones, vendedores ambulantes. ¿No tiene Ud. señorita, pequeños sobrinos o sobrinas que Ud. quisiera llevar a uno de esos paraísos infantiles?".

El Diablo no cesaba de reír.

- ¡Termine Azo! ¡Estoy perdiendo el aliento!
- Ante este diluvio insensato de venenos, el mismo Diablo bien puede perder el aliento, anotó Sten.
- Todavía otro detalle: es necesario que señale la miel, porque la gente se imagina que es un alimento natural, absolutamente puro y salubre.

"Primeramente se le falsifica rociando las plantas melíferas y árboles frutales con una verdadera multitud de tóxicos. En seguida se adultera el producto en sí".

"Luego de una pulverización sobre los campos de flores, se encontró en la miel este terrible veneno, invariado, con toda su virulencia, diez semanas más tarde".

"Todos los parasiticidas y herbicidas extremadamente peligrosos con los que se inunda a la naturaleza, pretendidamente para luchar contra los insectos nocivos y destruir las malas hierbas, pasan a la miel".

"Pero la miel de abejas garantizada diluida con malaza, jarabe de almidón, azúcar de almidón, colorantes y perfumes artificiales, -a pesar que la ley se opone-".

"Se espera falsificar la miel también por intermedio de las abejas, alimentando a estos insectos con azúcar industrial y haciéndoles absorber amarillos de anilina".

"En cuanto a la miel artificial, es el azúcar de caña en solución que se ha calentado a 100 grados con ácido clorhídrico y soda".

El demonio de las conservas volvió a fijar el espaldar de su butaca y se volvió a erguir fieramente.

- Ven Uds. ya no queda ni un sólo vacío por donde el hombre podría escapar de mis redes.
- ¡Eso me alegra Azo! dijo el Patrón.
- ¡Paren! gritó, en ese instante, una voz seca de campana.

Era Murduscatu, El Diablo de cabeza de muerte, quien había surgido mágicamente del piso de arriba. Estaba al lado de Azo. Fijaba la tapicería de los gobelinos que colgaban detrás del escritorio del Diablo.

Francoise, al principio, recibía el choque en cada aparición de este espectro, pero ya se había acostumbrado. Miró el horrible rostro con indiferencia.

El habló:

- ¡Antes de felicitar a este agente, quieran Uds. oír lo que paso bajo silencio!

"En Francia y en Holanda, se prohibieron los antibióticos que aceleran el crecimiento del ganado. En el Brasil, se prohíbe utilizar los colorantes y conservantes en las verduras. En Argentina, se prohíbe el ácido bórico, el ácido salicílico, el ácido benzoico, el aldehído fórmico, el bisulfito de sodio, así como todos los edulcorantes artificiales. En Colombia y en Chile se prohíbe toda coloración antinatural de los productos alimenticios. ¡Aquello significa que el trabajo de Azo se reduce a nada! Se puede decir que es para nosotros una catástrofe. ¿Qué responde nuestro agente?".

- ¿Por qué no impidió Ud. eso Azo? preguntó el Patrón frunciendo el ceño.

El demonio de las conservas pareció perder su seguridad. La llegada de Murduscatu le era visiblemente desagradable. Tuvo un gesto evasivo.

- Nuestros adversarios desgraciadamente han logrado imponer, de aquí y de allá, prohibiciones de una pura forma. Pero carece de importancia real. Un control eficaz no puede ser realizado, pues nada resiste a la ganancia. Se continúan utilizando los productos, se importan víveres provenientes de países donde son tolerados.

- En los Estados Unidos, el control es muy estricto y las sanciones severas, contestó Murduscatu.

- ¡En ninguna parte del mundo, se utilizan tantos venenos! contradijo Azo.

- En Suiza y en Italia, los ministerios publican periódicamente la lista de los productos autorizados, encareció Murduscatu.

- ¡Sin duda, pero ninguno de ellos es inofensivo!

- Las infracciones conllevan a las consecuencias.

- ¡Pero no hay control posible! Así conservamos, en la práctica, las viejas costumbres, se impacientó Azo.

Murduscatu no había terminado:

- Nuestro agente disimula voluntariamente los rudos fracasos que ha tenido, estos últimos meses, en Alemania occidental.

- ¿Cuáles?

- Ud. sabe que en Stuttgart y Duisbourg, nuestros distribuidores de nitrito han sido desenmascarados, y veinticinco de nuestros agentes detenidos. Lo que Ud. ignora, es que otras ciudades, han habido cien condenas de multa y penas de prisión, por el mismo motivo.

"En Munich, se descubrió una miel de origen alemana que era falsificada. En la misma ciudad, surgió un escándalo porque una empresa de salchichería utilizaba carnes y tripas contaminadas. Un periodista que nos quiere mal publicó que se fabricaban algunos tipos de mantequilla con los residuos sucios e insalubres de una compañía lechera".

El Diablo hizo un gesto de cólera.

- ¡Azo, Ud. me crea problemas! ¿Por qué esta negligencia?

Murduscatu dejó tiempo al agente para preparar su defensa.

- Se han desenmascarado otros fraudes del mismo tipo en Wurtemberg y Bavaria, dijo también.

- Los acusados eran inocentes, gracias a los amigos que tengo en el Servicio de fraudes, respondió Azo, no se dio lugar a ninguna encuesta.

- ¡Lo que tuvo como resultado la puesta en prisión de los funcionarios corrompidos! declaró Murduscatu en tono categórico.

- ¡Satánica historia! rugió el Diablo.

Murduscatu continuó:

- Es una lechería mayorista, nuestros enemigos pudieron comprobar que la leche sólo contenía el 0.5% de cuerpos grasos, en lugar del 5% reglamentario. A. Geisenheim, nuestro agente No. A.W. 37748 fue echado a la mazmorra, luego de haber distribuido entre la población, durante años, millones de litros de vinos y champagnes sintéticos.

- El no tuvo suerte, dijo Azo. Sus falsificaciones eran tan perfectas que, a pesar del análisis, los controladores de los vinos se equivocaban.

- Bien. Pero el No. A.W. 37748, hacía sus compras de drogas prohibidas muy tosca y imprudentemente.

- ¡A eso yo nada puedo hacer! dijo Azo.

El Patrón saltó.

- ¿Acaso no es Ud. responsable de todo lo que sucede en su departamento?

Murduscatu, el administrador en jefe, adelantó algunos pasos, y tendió su mano de esqueleto a Azo.

- ¡El no ha revelado tampoco que luego de estos escándalos, el 14 de noviembre de 1958, la República Federal Alemana promulgó una nueva ley que hace la actividad de nuestro agente imposible en este país!

- ¡No ha dicho una palabra! grito el Diablo.

Pero Azo quedó flemático.

- Nuestros cómplices han dificultado la promulgación de esta ley por espacio de diez años. No ahorraron ninguna intriga. Aquello no podía durar siempre ... y además nuestros adversarios han excitado a las mujeres alemanas en contra nuestra. La promulgación se volvió inevitable.

"Pero tome bien nota que las viejas leyes, aquellas de 1880 y 1912, han quedado en vigor. Ellas toleran todos los venenos que no matan en la hora. ¡Por otro lado, la nueva ley que tiene tantos considerandos que la vuelve prácticamente implacable! Es una verdadera tela de araña, a través de la cual uno puede siempre pasar. ¡No olvide que son nuestros agentes que la han puesto en orden!".

Murduscatu se irritó:

- ¡En los términos de esta ley, no se puede agregar a los productos más que sustancias extranjeras formalmente autorizadas!

- ¿Sabe Ud. qué está autorizado? preguntó Azo a su acusador: las vitaminas sintéticas, y todas las sustancias aromáticas que tienen la misma estructura que sus homólogos naturales. Pues la ley no hace ninguna diferencia entre lo que está muerto y lo que está vivo.

- Se ha prohibido inocular antibióticos a los animales antes de beneficiarlos e inyectarles sustancias estrógenas o tireostáticas, insistió Murduscatu.

- ¿Qué importa?

Azo parecía mofarse de sus interlocutos.

- Se ha prohibido igualmente mezclar a los alimentos cuerpos dañinos a la salud, y todo aquello que presenta un gusto y un perfume dudoso.

- ¿Quién decide qué es que tiene un gusto o un perfume sospechoso? ¡Nuestros bravos expertos, es decir nuestros agentes!

- Se ha prohibido sobrepasar ciertas dosis máximas.

- ¡Déjeme reír! ¡No existen las dosis máximas! Nosotros sabemos que todas las trazas, aún las más mínimas de un cuerpo extraño a la vida son peligrosas, cuando se les absorbe en forma continuada. ¿Y aunque existieran aquellas máximas, quién las hubiera establecido? ¿Quién puede enorgullecerse de haber realizado experiencias en base a generaciones?

"¡En nuestros días, ya nadie sabe si una cosa es nociva o si no lo es!. Ud. puede estar tranquilo Patrón".

"Así, el legislador decide como inofensivos a los herbicidas, los insecticidas y los fungicidas bajo condición de no sobrepasar las dosis máximas. ¿Pero quién decide sobre estas dosis? los expertos asalariados de la Industria y el Comercio, quienes no renunciarían a las ganancias de varios miles de millones".

"Los sindicatos agrícolas, los consorcios, las cámaras de comercio designan consejeros técnicos a sueldo pero jamás escuchan a los sabios de verdad, los biólogos sobretodo y los verdaderos médicos. Y los consejeros no van a divertirse en cortar la rama que los lleva...".

"Un ejemplo: se permite irradiar los alimentos y no hay prescripción alguna para hacer conocer si ellos lo han sido, ni cómo. La irradiación está fuera de toda sospecha...".

Murduscatu, malgeniado, ladeaba la cabeza. Prosiguió.

- Los artículos 4, 2 y 3 de la nueva ley prohíben disfrazar con sustancias extrañas el estado de putrefacción de un alimento. Otro artículo prohíbe escribir sobre una etiqueta las palabras "puro, natural, sano, etc.", cuando el alimento contiene productos químicos, aún tolerados, y recomendarlo para niños, enfermos y convalecientes.

- ¿A qué sirve eso? preguntó Azo. En el párrafo siguiente, se prevén excepciones a esas reglas. La ley no es otra cosa que un caos extraordinario de ordenanzas contradictorias, las que se anulan las unas a las otras.

"¿Y qué gourmet, qué gastrónomo, buscará echar luces a estas tinieblas, en un momento de sentarse a la mesa?".

- Queda la obligación de declarar en el embalaje la composición de un alimento, continuó Murduscatu.

- Ella existe ya. Pero ¿qué cliente, antes de comprar, se tomará el trabajo de leer esta indicación escrita en caracteres pequeños y en una esquina de la etiqueta?

- El artículo 5 prevé derogaciones de la ley, cuando el aprovisionamiento de la población está comprometido o dificultado. Y bien, este es justamente el argumento de los hombres de negocio, grandes y pequeños: ellos pretenden que si se dejaría de utilizar productos químicos, se volvería imposible abastecer de víveres a los pueblos.

“Además, las persecuciones judiciales pueden producirse sólo bajo demanda expresa del agraviado. ¿Quién puede saber si el agraviado lo es o no? ¿Y quién estaría tentado a denunciar algo donde reúna tanta confusión?”

- ¡Veamos Patrón! ... ¿No le parece mucho ruido por nada? Todas estas leyes solo existen en el papel... En cuanto a lo esencial, mis asociados tienen las manos libres. ¡Que no nos preocupe que el hombre pueda escurrírsenos de entre los dedos!

“Para que una legislación sea eficaz, en estos asuntos, deberían ponerse de acuerdo los conceptos y los intereses de la Ciencia, de la Industria y de los consumidores, ¡Aquello es imposible!”.

“Cuando la razón comienza a hacer oír su voz, me cuido de oponerle la codicia que reduce todo a nada. Además el público es extremadamente ignorante en lo que se refiere a la biología humana, y no es tan fácil desvelar los procesos de un envenenamiento progresivo”.

Francoise tomó la palabra:

- Si los legisladores autorizan el envenenamiento general de la humanidad, no se refiere a la biología humana, y no es tan fácil desvelar los procesos de un envenenamiento progresivo.

- Es posible. Pero se puede pecar sin tener conciencia de ello. Cuando uno de estos hombres comienza a tener escrúpulos, enseguida los reaseguro enarbolando la declaración de algún experto.

“En cuanto a los pensadores lúcidos y probos, ellos pescan en el desierto. Los hago caer en el silencio. O bien, los ridiculizo tratándolos de locos, sectarios, atrasados, ignorantes”.

El Patrón añadió:

- Sea lo que sea, la empresa de destruir la salud humana es un negocio eminentemente lucrativo para muchos. En consecuencia, sólo puede prosperar.

- Y al presentarse dificultades de abastecimiento, no se cuida de tratar el mal en sus raíces. Se obvia de la forma menos costosa y menos moral también: por medio de la química.

“Además, no nos contentamos con desvalorizar y envenenar el alimento. Nos las arreglamos también para que el alimento sano y puro, si aún queda, no sea accesible para nadie”.

- ¡Ah! objetó el poeta, por tanto hay tiendas que venden artículos de dieta: harina sin blanquear, arroz integral, pan completo, frutas secas libres de azufre, vegetales cultivados según métodos biológicos, aceites de presión al frío...

- Estas tiendas existen, Sr. Stolpe. Pero, como por una paradoja realmente diabólica, los alimentos naturales son casi siempre más caros que los productos que han pasado por múltiples manipulaciones costosas.

- En este caso, dijo la doctora, ¡se ha vuelto imposible el defenderse contra los venenos, por lo menos en los países civilizados!

- ¡Esta declaración me llena de alegría! exclamó el Diablo.

- ¡Pero el hombre terminará por darse cuenta! se pronunció Sten, súbitamente lleno de fervor, ¡y habrá un gran viraje en la situación!

- ¡No se haga Ud. ilusiones! La humanidad es el juguete de una inmensa intriga. Aunque ella pudiera liberarse algún día, sería demasiado tarde. El mal ya no sería reparable.

“¿Y luego, cómo podría corregirse de su extraña ceguera, de su orgullo desmedido? Piense Ud. que, aún en los hospitales donde se trata el cáncer, se da a los enfermos, conservas, mermeladas del comercio, pastas coloreadas, harina blanqueada, azúcar refinado y toda la secuela. Una noción tendrá que imponerse: que ya no existe ningún alimento que no haya pasado por las máquinas o el laboratorio. Las gentes buenas tendrán que resignarse”.

- ¿Se podría uno preservar por medio de un régimen frugal?

- No, porque si existen alimentos que yo no he podido falsificar directamente, los he desnaturalizado por medio de los venenos agrícolas con los que inundo la naturaleza y el suelo. Un río de productos químicos

se genera así, día tras día, en todo el cuerpo humano, multiplicando al céntuplo los males ya engendrados por mis colegas de los otros departamentos.

- ¡Es realmente una historia graciosa! se regocijó el Patrón.

“La naturaleza ofrece la pureza, la fuerza nativa y la fuerza de curación, pero el hombre -este insensato- despliega cotidianamente miles de esfuerzos para anular los dones de la Creación. El posee cientos de miles de fábricas construidas para este fin, y se imagina conseguir, por medio de este crimen sin igual, una supremacía completa sobre la naturaleza”.

Azo se volvió hacia el Diablo:

- ¡Ahí tiene Ud. lo que ha sido mi trabajo, Patrón! Yo lo estimo satisfactorio. Y continúa tomando envergadura. Mis asociados de los laboratorios no cesan de inventar venenos siempre novedosos y, en cada descubrimiento, proclamamos al son de las trompetas que el secreto de la vida ha sido finalmente descubierto.

"El orden social desracionalizado que hemos instituido no puede sufrir el cambio de estas tendencias, pues dejó las bridas al peor apetito de lucro”.

“El hombre se parece ahora a un pez rojo, en el acuario donde se instila, día a día, veneno. La dosis se eleva inexorablemente. ¿Por cuanto tiempo este pez rojo podrá resistir?”.

“He hecho del organismo humano un verdadero cóctel de venenos, un ponche hirviente y humeante que se consume él mismo. Nada lo dice, y pocos lo saben. Porque la industria y el comercio, apegados a sus capitales, se cuida de dejar el público en la ignorancia, en la indiferencia”.

“¡Y cuando un escritor aborda estas cuestiones, pulverizamos sus argumentos con la ayuda de numerosas comunicaciones pseudos científicas, retribuidas en gran forma!”.

El Diablo hizo un signo de aprobación con la cabeza.

- Estoy contento Azo, ¡Continúe Ud. progresando en este sentido! ¡Perfeccione los métodos, estimule el espíritu de invención, la codicia, el progreso técnico! ¡Y que la humanidad no tenga ni siquiera el tiempo de notar el peligro, ni de tomar medidas preventivas!

CAPITULO

V

Se tomó el almuerzo en común en el comedor del Diablo. El Patrón, con una afabilidad hipócrita, desempeñaba el rol de dueño de casa. Se esforzaba por divertir a sus huéspedes con un diálogo brillante y casi ininterrumpido con el periodista Bob Harding. Los otros tres invitados permanecieron encerrados en sí mismos, aparentemente apáticos y vencidos por el peso de la pesadilla que acababan de vivir.

El Diablo miró a Françoise sonriendo. Ella estaba pálida y parecía cansada.

- Ustedes habrán superado esta prueba muy pronto, amigos míos, dijo él. Todavía una corta tarde, y ustedes se habrán convertido en mis aliados, mis colaboradores. Una nueva vida se abrirá ante ustedes. Una vida más bella y más rica...

Luego de un momento Françoise preguntó.

- ¿Qué más nos hará escuchar?

- ¡Poca cosa, no tema nada! Después del almuerzo, Tox volverá a unírseos: No. 405, Departamento del envenenamiento de la vida cotidiana.

Alfred levantó los ojos:

- ¡Me parece que no escuchamos ninguna otra cosa desde que estamos aquí!

- Es verdad. Nosotros hemos hecho del mundo humano un vasto campo de la muerte, del cual no se puede escapar. Desde lo alto de nuestras torres de espionaje, nosotros apuntamos nuestras armas. La alambrada está electrificada. Y si se encuentra en alguna parte, un intersticio, Tox está encargado de obturarlo.

Tox era un diablo largo y muy flaco, con una nariz ganchuda y dedos de araña. Su mano gris se elevó hacia su boca, para tocar su mostacho incoloro, se habría creído ver saltar un insecto repugnante.

- He aquí..., comenzó él pensativo, venenos innumerables que caen en el plato de todos y cada uno. Pero no es superfluo agregar otros todavía. La prudencia es la madre de la seguridad. Y es por mayor seguridad que se ha instituido mi departamento. No es un servicio muy importante, pero en fin...

La continuación se perdió en un murmullo.

El Patrón golpeó la mesa con el puño, y Tox se reaseguró.

- En todas las casas, dijo Tox, ¿hay insectos, no es cierto? hormigas, arañas, polillas, cucarachas. Yo preconizo los insecticidas garantizados como inofensivos: el DDT y el HCH. En pulverizaciones, nubes, humos, revestimientos que se ponen en delgadas capas sobre un cuerpo, y hasta en productos de mantenimiento domésticos: hay DDT en la cera para pisos. En la primera fila de estos insecticidas se sitúa el Clordano.

El Diablo se echó a reír.

- Los papeles para empapelar muros, las pinturas, están impregnados. Los cigarrillos contienen a veces hasta cuatro partes por millón (ppm). Estos encierran también un poco de HCH. ¡Yo ataco la vida en todos los frentes!

- ¡Sea más breve! gruñó el Diablo.

- Yo pongo plomo en los cubiertos de mesa, en las cacerolas esmaltadas, en los esmaltes y las lacas. El contenido de plomo en el cuerpo humano no cesa de aumentar. En la gente que no tiene nada en común con las profesiones del plomo, se ha encontrado, en 1933, un promedio de 0,02 mg. por litro de orina, en 1941, era ya de 0,03 mg.

"Tres personas que trabajan en un local cerrado, con el intimito Global, fueron encontradas sin conocimiento al cabo de 40 minutos. Fue necesario recurrir a la respiración artificial. Estas personas sobrevivieron, pero sufrieron por mucho tiempo de dolores de cabeza, vértigos, náuseas y erupciones cutáneas".

- ¡Atención, Tox!, Si esto se sabe, ¡ya nadie comprará Globo!

- He cambiado el nombre y lo he rebautizado Melan. Se vende muy bien. Pongo la fenil-alfanaftilamina en la goma de mascar; yodo en la pasta dental y aún en la leche.

"Las damas tienen, en su mesa de tocador, un hermoso surtido de venenos cosméticos. Hay talio en las cremas depilatorias, este metal provoca la linfocitosis, una enfermedad cuyo desenlace es siempre fatal. El buen ácido salicílico figura en las aguas dentríficas, pomadas, emplastos para los callos en los pies, las tinturas, las pastas dentales contienen decolorantes nocivos. Se encuentra la benedrina, la tiroidina y

dinitrofenol en los remedios adelgazantes que causan depresiones nerviosas, un trastorno permanente del metabolismo, la inflamación de los nervios, la ceguera, calambres y la muerte".

- ¡Hay que sufrir para ser bella! dijo el Patrón.

- ¡Mis tintes para el cabello son venenos violentos, y me río mucho de los trastornos digestivos y nerviosos cuya causa no es otra que una cabellera demasiado bella! Fabrico productos para la ondulación permanente con la ayuda de compuestos de aluminio y de cloruro de mercurio. Bajo el secador estos tóxicos se volatilizan y llenan el salón de belleza. Yo recomiendo el aceite de parafina, un buen cancerígeno como si fuera la crema de belleza más fina, la mejor y la que puede ser mejor asimilada por la piel.

- Si, pero existe la parafina purificada. Y se le elimina el famoso factor cancerígeno del alquitrán, objetó la doctora.

- ¡Es lo que dicen los químicos! ¿Pero cómo demostrarlo, ya que este factor misterioso es todavía desconocido?

“Otro suceso maravilloso, son las hormonas sexuales femeninas, que prescribo para adelgazar, para combatir la frigidez, para corregir las formas un poco gordas, para embellecer los ojos y los cabellos. Estas hormonas tienen efectos terribles sobre las funciones internas, pero los hombres ni siquiera lo presienten. Hago artículos de uso cotidiano; que se les encuentra en todas las farmacias y sobre millones de tocadores, ellos son de aspecto gentil, amable, inocente, elegantemente empaquetados; tienen nombres originales y cuestan ¡un ojo de la cara! mis asociados ganan fortunas gracias a estas pequeñas cosas”.

“Los insectos xilófagos son incómodos y peligrosos para la estructura de las construcciones, y las maderas de construcción. Yo aprovecho para infligir al hombre indirectamente algunos tóxicos muy buenos en los insecticidas especiales para la casa y el corral. En primer lugar, el soberbio clornaftaleno. Es suficiente una capa, el efecto tóxico dura por lo menos dos años. En Hamm, un inmueble nuevo cuyo valor era de 100,000 marcos alemanes tuvo que ser evacuado, porque sus habitantes enfermaban todos, como consecuencia de las emanaciones de los insecticidas con los que se habían impregnado las maderas de la construcción. Se constataron alteraciones del aparato genital. Es probable que haya que demoler este inmueble. Además, los estantes donde se almacenaba fruta fueron pintados con un antixilófago que contenía flúor. Hubo que botar todas las frutas. En los establos, los insecticidas de la madera comprometieron gravemente al ganado. Ciento cincuenta bovinos perecieron, por esto, en Oldenburg”.

“En los Estados Unidos, se bañaba la madera en una solución al 3% de penta cloro fenato de sodio, - ya diluido al 80% en su forma comercial-, y de tetraclorofetano de sodio al 20%. Se presentaron intoxicaciones entre los obreros: dos de ellos murieron al cabo de algunos días. La autopsia reveló edema pulmonar, alteraciones del hígado y los riñones”.

- ¡Suficiente! gritó el Patrón. Nosotros queremos creer que vuestras drogas son eficaces.

- Yo no ceso de inventar novedades: pastas, ungüentos, talcos, elíxires, para todas las horas del día y de la noche, para todas las ocasiones de la existencia humana. Las gentes las adoptan porque son cómodas, porque está de moda, y a veces, ellos creen cuidar de esta forma su salud. Puesto que propago la estúpida idea que envenenando la vida, se contribuye a preservarla.

Los dos diablos reían a más no poder.

- ¿Qué tienes que decirnos aún? preguntó el Patrón.

- ¿Sabían Uds. que todas las estaciones de servicio distribuyen gasolina y aceite que representa un peligro de envenenamiento irreparable para el suelo y la capa de agua subyacente? Estos grifos tienen tanques subterráneos de fierro o de cemento, los cuales nunca quedan impermeables, a la larga.

“Por una razón análoga, he puesto de moda las calefacciones a petróleo (combustible líquido, viscoso y negruzco, obtenido como residuo de la destilación del petróleo bruto), una calefacción moderna, progresista, práctica y barata. En el momento que se traspasa del camión al reservorio privado el aceite cae al suelo. Las consecuencias son faustas... La cuestión llegó a casa de un horticultor alemán. Tres años más tarde, sus plantaciones comenzaron a perecer. El agua de la capa subterránea estaba irremediadamente contaminada. Actualmente, dos hectáreas y media de terreno están completamente desnudas y la superficie esterilizada se extiende cada vez más. No hay ningún remedio. Si se toma esta agua produce lesiones en el hígado, estómago e intestino”.

“Ahora, imaginen todo lo que puede suceder en las cercanías de una fuente termal. Yo propago en forma particular este método de calefacción en las ciudades de fuentes termales. El fierro de los reservorios no resiste por mucho tiempo a un agua mineralizada, cargada de gas carbónico. Es suficiente dejar filtrar una ínfima cantidad de petróleo, para envenenar toda una fuente de reputación mundial”.

- Me parece que Ud. se vanagloria.

- Ahora paso al capítulo de los helados, cremas, etc. Aquí entran un poco de materias grasas, elementos para ligar artificialmente tales como la goma de tragacanto (adraganto), la gelatina, la glicerina, además, glicéridos, los esteres de los ácidos grasos, goma de caruba, la goma arábica, la goma de celulosa, aromas sintéticos, colorantes de alquitrán; en fin, vainilla, ácido tártrico y ácido cítrico. El Protanal J.C. da a los helados una consistencia cremosa. Y para conservarlos, se le agrega 50% de éster benzoico, con 10 mg. % de ácido benzoico.

“Algunas personas tratan de escaparse de mis garras absteniéndose del alcohol. Yo les he preparado bebidas no alcohólicas. Comenzando por los jugos de frutas. Se les conserva con la ayuda del ácido fórmico, de cordina, de albenal, de ácido sulfúrico y ácido benzoico. Se le pone también quinina, que provoca erupciones cutáneas. Para colorearlas, tenemos la paleta multicolor que Uds. ya conocen. Para azucararlas, la sacarina, el jarabe de almidón, etc. Se le agrega también limón artificial, ácido fluórico, ácido benzoico. Estos jugos atacan el esmalte de los dientes”.

“En los jugos de fabricación alemana, se han encontrado 2 mg. de plomo por litro, y en los jugos franceses, hasta 13 mg.”.

“Se conservan los jugos y refrescos gracias al alcohol de polivinilo. La Coca Cola contiene cafeína en dosis de 15 a 30 mg. por 100 ce. y también ácido fosfórico.

“Las limonadas, en general, se conservan mal. Nuestros químicos encuentran ahí en que ocuparse. Y las personas ‘temperantes’, quienes se sienten superiores, al lado de sus vecinos tomadores de vino, no suponen siquiera que ellas absorben venenos diferentes, pero igualmente nocivos. Las limonadas, gaseosas o no, son manipuladas largamente con los ácidos tártrico y cítrico, colorantes, dulcina, sacarina, benzoato de soda. Se les aromatiza con la ayuda de etilésteres y amilésteres, cuyo gusto es a fruta. Para hacerlas espumosas, se utiliza la saponina y extractos de cáscara de la raíz saponaria, así como de la castaña de la India. La saponina es un jabón hemolítico, que disuelve los glóbulos rojos de la sangre”.

- Llamar a estas bebidas limonadas o jugos de frutas es una mentira, dijo Sten.

Tox aprobó con la cabeza.

- Las limonadas seducen sobre todo a los niños por sus vivos colores y su burbujear. Pero millones de adultos las toman, y entre ellos, los enfermos, los convalecientes. Ellos desean abstenerse de toda bebida que dañe su salud, y he ahí que aceptan venenos puros, -diluidos-, eso es cierto

“En 1956, se vendió, en Bavaria, 1,2 millones de hectolitros de este líquido”.

“Una alimentación irracional estimula el deseo de alcohol y de fumar. El alcohol es un narcótico a la par que el éter y el cloroformo. Favorece la aparición de la tuberculosis. Retrasa la curación de las enfermedades o las vuelve incurables. Provoca las recaídas. Paraliza las células del cerebro”.

El Patrón le interrumpió.

- Comprenden Uds. porqué hacemos tanta propaganda alcohólica. ¡Aquella significa: luchar contra la inteligencia!

- Los obreros de las industrias étlicas presentan una frecuencia anormal de casos de cáncer. En Inglaterra, la mortalidad por cáncer es, entre los obreros, -con edades de 45 a 65 años-, el doble de la media corriente. En Holanda, es de 2,35 contra 0,96 en las otras profesiones.

“Por lo demás, el alcohol tiene la propiedad de intensificar el efecto de los otros venenos industriales, tales como el plomo, el arsénico, el mercurio, los colores de anilina, el nitrato de calcio y otros”.

- Se tiene todo, dijo el Diablo frotándose las manos.

Tox continuó:

- Yo me apegó a los individuos que no tienen ninguna convicción religiosa ni filosófica, quienes no dan ningún significado a la vida, a los aislados, a los inadaptados sin apegos sociales.

- No escatimamos nada con el fin de hacer desaparecer el sentido de responsabilidad y para que se elimine la conciencia, agregó el Patrón.

- En el alcohólico, la autocrítica se debilita, no tiene más empuje creador, no más aspiraciones elevadas. Los tomadores son seres mediocres, preocupados del mañana e incorregiblemente habladores.

La joven se hizo escuchar:

- Si Ud. quita el vino y la cerveza a esas personas, ¿qué les quedará?

- Yo no se los quito, por el contrario, soy yo quien se los da. En nuestros días, toda la estructura social, toda la vida política están saturadas de alcohol. No hay congreso, no hay evento solemne, no hay una recepción sin él. Se ha convertido de alguna forma, el criterio del "standing" y la personalidad. La democracia y los bares están íntimamente ligados.

“La radio, las películas, los music-hall publican el alcoholismo. Esta propaganda no hace más que acentuarse ocupándose del lirismo de las cooperativas de los que trabajan en los viñedos, a las emisiones pagadas de los destiladores, un orgullo de nuestra época. He hecho nacer una verdadera protección al alcohol, y la humanidad engañada baja la cabeza a estos nuevos y nobles donantes. He inventado también toda una mitología, donde el vino es presentado como factor de inteligencia y de cultura...”

“Hubo un tiempo en que muchos proletarios ‘conscientes y organizados’ renunciaron voluntariamente al alcohol. Querían convertirse en hombres más perfectos...”

- ¡Este peligro está descartado! interrumpió el diablo, jubiloso. ¡He parado este movimiento! Hoy en día, los proletarios ganan bastante más, pero toman también bastante más... y sus familias no reciben un céntimo más.

- Hablemos primero de la cerveza, comenzó Tox.

- ¿Qué puede haber de malo en la cerveza? ¿No es acaso el jugo puro de cebada? preguntó Alfred.

- La Unión de los cerveceros, en Bonn, ha rechazado un proyecto de ley que ten día a excluir de la fabricación de las cervezas, el arroz, el maíz, el lúpulo sintético y los colorantes químicos...

- ¿Qué quiere Ud. decir? ¿Lo han rechazado para poder continuar la práctica de sus falsificaciones? preguntó Tox.

- De ninguna manera. Pero porque toda cerveza alemana es, por definición, de una pureza perfecta.

- ¡Espere antes de afirmarlo! Los bellos pequeños venenos de la agricultura, en especial nuestro querido E. 605, penetran en la cebada y en el lúpulo. En seguida estos vegetales son sometidos a tratamientos largos y complicados, que destruyen todas sus sustancias vitales. Y se habla de la cerveza de la salud, de la cerveza de régimen, de la cerveza fortificante, etc.

“En la técnica de la cervecería, se desvalorizan cereales preciosos, lo que estrecha el espacio vital de una humanidad hambrienta. En Alemania del Oeste, los cultivos de cebada ocupan una superficie de 663,000 hectáreas”.

“En este mismo país, en 1954, el consumo de cerveza llegó a 30,1 millones de hectolitros, - 5% más que en 1953. El impuesto sobre la cerveza ha dado 362 millones de marcos alemanes”.

- El gobierno está entonces interesado, hizo notar el Patrón.

- Sí, pero los gastos que conlleva, para el gobierno, las consecuencias del alcoholismo, son bastante más pesadas que esta entrada de impuestos.

“En 1930 Austria bebía 2,3 millones de hectolitros de cerveza. En 1954, 4,2 millones. En 1957, 4,6 millones. La progresión es sensible. Esto representa, en 1957, 62 anuales por habitante”.

- ¡Háblenme del milagro económico!... rió ruidosamente el patrón.

- La uva es una de las frutas más deliciosas y más ricas en vitaminas, esta refresca y purifica la sangre por las vías naturales. Experimentó entonces un placer muy particular al verter hiel en este elixir de vida...

- No importa qué sea lo que usted pretenda, objetó Alfred, usted no tendrá éxito en malograr la alegría que me procura el noble vino, cuando lo degusto con mis amigos.

- ¡Nosotros lo degustamos también! exclamó el Patrón. Pero a nosotros, los diablos, no nos hace ningún mal.

Tox prosiguió.

- El terreno de las viñas está desnaturalizado, no solamente por los abonos artificiales, pero aún más por toda una serie de productos antiparásitos: venenos violentos. A la cabeza está el sulfuro de carbono, la nicotina, el arseniato de plomo, sustancias arsenicales, cancerígenas, y sales de cobre.

"Una de estas mezclas, que se utilizan corrientemente, le valió a un trabajador de la viña un cáncer a la piel, que necesitó de la amputación de un brazo. El E. 605, rociado sobre las uvas, pasa al jugo a través de la membrana permeable del grano, y de ahí al vino. En un crudo del Mosel, se ha encontrado en el análisis de 3 a 9 mg. de cobre por litro. Sobre treinta y ocho vinos estudiados, veinticuatro presentaban 0,5 mg. de arsénico por litro".

- Existe un proceso para eliminar toda traza de arsénico del vino, declaró Alfred.

- En efecto, confirmó Tox. Este proceso consiste en la adición de óxido de fierro y anhídrido carbónico. ¡Hábleme, después de todo esto, del 'noble vino'!.....

"El largo tiempo de la fermentación, las falsificaciones diversas, el agregado de sustancias inertes, todo aquello termina por eliminar completamente las fuerzas beneficiosas de este líquido natural. Los azúcares vegetales de la uva se pierden a razón de once doceavos. Se forma al alcohol, una serie de ácidos, glicerina y aceite empireumático".

"El vino no siendo ya suficientemente dulce, se le pone azúcar refinada y se neutraliza sus ácidos gracias a resinas sintéticas, éstas pueden transformar el vino a tal punto que éste se parece a todo, menos a vino".

"Se le transvasa dulcemente, se le filtra; se lo embellece por medio de ácido sulfúrico, gelatina, albúmina, caseína, negro animal y kie selguhr (sílice fósil). Piedra de yeso (gypse) y fosfato tornan su color más cálido".

"En los países mediterráneos, para aumentar su contenido en ácido tártrico libre y para obtener un color rojo oscuro, se vierte en cada hectolitro de 150 a 300 gramos de piedra de yeso o la misma cantidad de fosfato de calcio".

"Al final, el vino es algunas veces pasteurizado por un calentamiento a 70 grados y vuelto más untuoso por la glicerina. La costumbre de sulfurar el barril hace el resto. En lugar de un jugo puro y benéfico, se obtiene un cocimiento sin valor".

"Y mis agentes lo han cantado en miles de canciones para beber, como si fuese el más maravilloso brebaje del mundo".

- ¡Usted sabe admirablemente ingeniárselas para quitar al hombre sus alegrías más inocentes! gritó Alfred.

- Yo no les he quitado nada, respondió Tox. ¡Al contrario, nada me importa más que conducir al vino a una multitud siempre más grande de aficionados! Pero usted es un futuro colaborador del Diablo: tengo que revelarle lo que hay debajo de este goce y lo que se esconde, en realidad debajo de él.

"Un litro de vino de mesa ordinario contiene 30 mg. de ácido sulfúrico libre, 120 mg. de este ácido en total. Se ha demostrado que hay relación estrecha entre la ingestión de este ácido y la frecuencia del cáncer. Se ha visto un caso donde la cantidad de azufre tolerada por la ley en el vino había sido multiplicada por veinte".

"Para conservar esta bebida, se emplea el ácido benzoico y sus derivados. Cuando los vinos son defectuosos porque contienen demasiado fierro, se les 'azula' (tiñe de azul) con ferro cianuro de potasio".

"Además: cuando los taponos no son bien impermeables, existe el riesgo de ser intoxicado por el plomo de las cápsulas".

"El consumo de vino está en aumento perpetuo. ¡Esto nos permite tener las más bellas esperanzas! Francia es el consumidor más grande de vino en el mundo. Durante el año 1936, Austria había bebido 900,000 hectolitros; en 1959, ya eran 600,000 hectolitros. En este país el consumo es de 20 litros por cabeza y por año; lo que en Alemania del Oeste es de sólo 13 litros".

- ¡He ahí lo que denota cierta negligencia de su parte! hizo notar el Patrón.

- ¡Pero en cambio, la situación mejora en Francia, en Italia, en Suiza, Patrón!.....¡En París hay una licorería por cada 67 habitantes, pero una sola piscina por cada 75,000!

Tox abrió otro expediente:

- Llego al aguardiente. Para fabricarlo, se desperdician cantidades enormes de materias que serían preciosas para la alimentación. Un litro de alcohol representa el mal uso.
- ¡Feliz de 8,3 kg. de papas o de 3 kg. de cereales!
- ¡Si es así, el alcohol es un producto natural! dijo Alfred.
- ¡Oh! nosotros fabricamos también buenos alcoholes químicos. ¡De una tonelada de carburo de calcio, nosotros extraemos 625 litros de aguardiente!
- ¿Este tipo de alcohol no está destinado al consumo?
- ¡Sí, señor Groot!

"Nosotros obtenemos también 'aguardientes de nuez' a partir de cianuro de aguardientes, hidrógeno, llamado ácido prúsico, del aldehído benzoico y de sustancias que contienen nitrobenzeno; agregamos colorantes artificialmente".

"Se transforma el aguardiente de papa en coñac, que se purifica con la ayuda de carbón, cal, potasa, carbonato de soda, nitrato de potasio y ácido sulfúrico; luego de lo cual se le colora y se le perfuma artificialmente".

"Para la fabricación de ron, nosotros tenemos esencias aromáticas especiales, éter, álcalis, aceites, colorantes alquitranados y un perfume".

"El kirsch y el aguardiente de ciruelas contienen esencia de almendras amargas y cianuro (ácido prúsico), aldehído benzoico, esteroides benzoicos, ácido acético, trazas de cobres y alcohol metílico: es este último el que provoca dolor de ojos en las regiones donde se bebe mucho kirsch".

"¿Quién no se haría seducir por el color y el aroma de nuestros maravillosos licores? Cherry-brandy, curacao, kummel, agua de Danzig, chartreuse, y sobre todo ajeno. ... El uso inmoderado del ajeno produce lesiones en los nervios y parálisis. Todos estos licores han sido artificialmente azucarados, aromatizados, coloreados; les perfuma con nitro benzol, un veneno para la sangre".

"En 1957, Alemania del Oeste producía 1'196,000 litros de aguardientes diversos. De 1948 a 1958, en Austria, la cantidad de fábricas de 'schnaps' (licores) aumentó de 320 a 550. El consumo se elevó en un 50% desde 1937".

"¡Es, como Ud. lo ve un avance satisfactorio! Suiza, que viene en tercer lugar después de Francia e Italia, ha gastado anualmente, entre 1950 y 1955, 950 millones de francos para el alcohol, contra 550 millones solamente para la enseñanza, 500 millones para la leche y 300 millones para el pan. En promedio, cada habitante en Suiza bebe doce litros de alcohol por año".

"En el mundo el alcoholismo ha aumentado en un 30% entre los hombres y en un 100% entre las mujeres. Este se pega a estratos cada vez más jóvenes de la población, ¡Innumerables son los males que entraña este gran aumento! Enfermedades crónicas del estómago y del hígado, dilataciones del corazón, trastornos a los riñones, trastornos nerviosos, enfermedades de los ojos, neurosis, psicosis, enfermedades mentales. El 37% de bebedores inveterados tienen lesiones al hígado, y el 30% tienen lesiones en el corazón".

"En los hospitales de París, el alcoholismo es la causa más frecuente de decesos, 27.4% resultan a continuación directa de este exceso, 20% de insuficiencias cardíacas, 9% de enfermedades pulmonares".

"Se ha visto delirium tremens en hombres que normalmente no tomaban más de un litro de vino al día. Aquello porque los organismos ya están deteriorados por otros venenos de la alimentación".

"En cuanto a la cantidad de locos alcohólicos, encerrados en asilos, ésta se ha sextuplicado desde 1947. Francia cuenta con 50,000, Austria con 35,000".

"Alemania del Oeste tiene 300,000 alcohólicos incurables, incapaces de atender a sus necesidades".

"En Francia, sobre 100,000 adultos, 2,900 son grandes bebedores".

"Digamos también que el 50% de los alcohólicos terminan con el suicidio".

"En la clínica psiquiátrica universitaria de Viena, el 80% de los enfermos sufren las consecuencias del alcoholismo".

"En el hospital cantonal de Ginebra, la mitad de los hombres cuyas edades son superiores a los veinte años son víctimas de este vicio".

"Un tercio de los accidentes de tránsito, un décimo de los accidentes de trabajo, tienen a la ebriedad como causa. Los accidentes de trabajo que conllevan la invalidez son tres veces más frecuentes entre los operarios que beben".

"La pérdida que asume la economía nacional, por el hecho del alcoholismo, se estima en 650 millones de coronas Suecas; 200 millones de francos Suizos; 500 millones de dólares en USA".

"En Francia esta pérdida sobrepasa los 6 millones de jornadas de trabajo y 152 mil millones de francos por año, lo que hace en total 380 mil millones. . .".

"Gracias al alcohol, yo anulo en los individuos las inhibiciones naturales que se opondrían naturalmente a la delincuencia, al crimen, a la necesidad, al robo, a la esta fa, al homicidio. El alcohol mata la conciencia social, conduce a depravaciones sexuales. Estos efectos se transmiten por herencia: he aquí un ejemplo que lo prueba:".

"Una alcohólica, ladrona, llamada Ada Jurka, nacida en 1740, tuvo 709 descendientes inscritos en el registro civil. Sobre esta cantidad, se cuenta con 106 hijos ilegítimos, 142 mendigos, 64 personas mantenidas por la beneficencia pública, 181 prostitutas, 69 criminales de derecho común, 7 asesinos. La descendencia de Ada Jurka ha costado al Estado, en asistencia de detención, indemnizaciones, etc.; cinco millones de marcos actuales (1964), ¡en 75 años!".

"El 20% de los gastos del Estado a título de asistencia social consagrado a la familia de alcohólicos. Es 25% de niños desadaptados a la enseñanza escolar descienden de padres alcohólicos, ¡Yo incito a los hombres a transformar miles de millones de francos de alcohol! y les impido de esta manera resolver los candentes problemas de la habitación, de locales escolares, de la investigación científica".

"En Austria, con el dinero que se gasta en alcohol, se podría construir anualmente 50,000 viviendas (70,000 shillings cada una). ¡Ello representa una ciudad de la importancia de Linz! Alemania del Oeste, con lo que le cuesta el alcohol, edificaría anualmente 250,000 viviendas familiares. Pero en su lugar, está obligada a edificar hospitales y asilos psiquiátricos por todas víctimas de la bebida".

"Hace 4,700 años, el emperador de China Wont-Tai escribía ya un tratado médico sobre los efectos funestos del alcohol, que reduce la vida. Pero hoy en día ¿dónde estamos?".

El poeta tomó la palabra:

- ¡Ud. no dice ni una palabra de la innumerable sociedad y ligas con templanza que luchan valientemente contra este flagelo!

Tox sonrió.

- ¿Vale la pena hablar de ello? Estas son totalmente impotentes. Sus pequeños periódicos, muy poco leídos son asfixiados bajo la enorme cantidad de papel impreso que alardea los méritos de los alcoholes más diversos, ¡Esta industria tiene los brazos largos! ... La propaganda pro-alcohólica cubre el mundo entero. Y el consumo no cesa de crecer.

"Y ahora, les voy a decir algunas palabras sobre el café".

"Se los prepara con la ayuda de colorantes diversos derivados del alquitrán, para dar a los granos una apariencia mejor. La torrefacción engendra al amoniaco, la piridina, los ácidos acético y valeriano, la pirelaína, los fenoles, etc.".

"Existe un estrecho parentesco entre los venenos del café y aquellos extractos de carne. Como que los médicos prohíben a un enfermo tomar café, yo le hago absorber los caldos de carne, lo que le da más o menos lo mismos tóxicos".

"El café encierra veinte sustancias extrañas para la vida. En 20 gramos de café en granos, -es la dosis para dos o tres tazas-, entran 0,2 gramos de cafeína. Es justo la cantidad que un médico tiene el derecho de prescribir en una sola dosis".

"Pero el extracto seco contiene 2,53% de este alcaloide. Cuando se pone 3,5 gramos de Nescafé en una taza, aquello representa 87,5 miligramos de cafeína".

- Ud. olvida de que existe café descafeinado, hizo observar la doctora.

- ¿Sabe Ud. cómo se prepara? Luego de haber pasado los granos por vapor, se le extrae la cafeína con ayuda de éter, alcohol, acetona, benzol, tetracloruro de carbono, cloroformo, sólo se deja de 0,05 a 0,01% de cafeína.

"Los químicos aseguran que los productos que sirven para esta extracción, son enseguida eliminados y ya no queda rastro".

- ¿Qué son realmente?

- ¡No me haga reír! . . . Pero hablemos del té ...

"Se colorea de verde con las sales de cobre y de índigo. Este encierra el mismo principio tóxico del café. La teína y la teofilina son tóxicas".

"Así ustedes ven, ya sea que pidan café o té, o lo que les ofrezcan en una reunión mundana ustedes no escapan a mis pequeños venenos".

Súbitamente, el Diablo levantó los ojos hacia la pantalla. Sus invitados hicieron lo mismo, pero no vieron nada, luego, saliendo de la nada, apareció Murduscatu, el demonio de la cabeza de muerte. Los corazones latieron más fuerte.

Pero Tox se repuso rápidamente, tomó otro expediente y se aclaró la garganta:

- ¡Hablemos un poco de la hierba de Nicot! ...

"El cultivo del tabaco exige excelentes terrenos, que son negados de esta manera a los cultivos alimentarios".

"Cuando el tabaco llega a la manufactura, ya está cargado de venenos agrícolas; se está en la obligación de adjuntarle tóxicos para conservarlo, todo manteniéndolo húmedo".

"La nicotina que el tabaco contiene naturalmente es un veneno tan potente como el cianuro. Una gota de esta sustancia sirve para matar un hombre. Un pájaro muere si se pone delante de su pico una astilla de vidrio puesta en este alcaloide".

"Un cigarro que pesa 5 gramos contiene una décima parte de nicotina, ¡lo que mataría a dos hombres si lo comieran!".

"La nicotina actúa deteniendo la secreciones acuosas y la irrigación sanguínea. Se pega a las regiones más sensibles del organismo. Ejerce una acción central paralizando sobre el corazón, el sistema nervioso, los vasos sanguíneos, los órganos respiratorios, el tubo digestivo, las glándulas y las mucosas. Disminuye la fuerza muscular, la actividad intelectual, la visión y la audición. Altera el carácter, da dolores de cabeza, vértigos, (parálisis de un miembro, acompañada de hormigueo), fobia a la luz, vómitos y accidentes circulatorios".

"Estos fenómenos aparecen ahora en las capas más jóvenes de la población".

"Aún en los individuos bien provistos de vitaminas, la nicotina provoca avitaminosis, porque ella destruye la vitamina C en el cuerpo mismo. Favorece la calcificación de las arterias, las úlceras estomacales y del intestino, la tuberculosis; reduce la facultad de defenderse contra las infecciones. Además el humo del tabaco contiene ácido cianhídrico, óxido de carbono, amoníaco, ácido sulfúrico, aceite piró tartárico y piridinas".

"He aquí lo que se extrae de las colillas de los cigarros: antraceno, piereno, 1-2 benzantraceno, 1-2 y 34 benzopireno: estos queridos, estos excelentes benzopirenos, -los mismos que en los gases de escape de los motores Diesel-, ¡una de nuestras mejores armas! ¡En suma, toda una admirable cadena de carburos de hidrógeno, todos cancerígenos!".

"Un cigarrillo que pesa un gramo produce dos litros de humo. Un centímetro cúbico de este humo encierra, según las numeraciones hechas en el microscopio, 600,000 partículas de hollín, una bocanada de pipa contiene 1,800 millones. Cuando se fuma diariamente veinte cigarrillos, se carga al pulmón, en veinte años, de cuatro kilogramos de alquitrán. El 80% de los venenos contenidos en el tabaco pasan al humo, y el pulmón absorbe hasta 98% de benzopireno inhalado".

"La costumbre de fumar, que es una verdadera toxicomanía, atenúa la facultad de trabajo, a pesar de que parezca excitarla. Es el origen de toda una serie de enfermedades crónicas, cuya causa es desconocida y que son, por consecuencia, imposibles de curar".

"Lo que nos regocija sobretodo, es la acción de la nicotina sobre los jóvenes: ocasiona una deficiencia y una malformación de las gónadas".

"Favorezco entonces, por todos los medios el hábito de fumar entre adolescentes y mujeres".

- ¿Porque entre las mujeres?

- ¡Porqué en la mujer encinta, el embrión fuma al mismo tiempo que la madre!, si, durante el embarazo y la lactancia, la mujer transmite a su bebé, por la vía sanguínea o por la leche, la nicotina y benzopireno. ¡Es muy importante!

"Las fumadoras tienen bebés que lloran sin cesar. Además, una madre que fuma carece totalmente de autoridad para prohibir el tabaco a sus hijos más grandes".

- ¡Bien calculado! opinó el Diablo.

- Se asiste actualmente a un aumento vertiginoso de cánceres que atacan a las vías respiratorias, cáncer a los labios, a la lengua, a la boca, la laringe y los pulmones. En todos los países del mundo, son importantes factores de mortalidad, que no se conocían en otros tiempos. Esta progresión está estrechamente vinculada a aquella del consumo de cigarrillos.

"Desde que se fuma, la irrigación sanguínea de los miembros se torna menos activa. Esto se hace sentir a la tercera inhalación. La circulación puede reducirse, en las extremidades, a un cuarto de lo normal".

- ¡Yo mismo fumo más de cuarenta cigarrillos por día y me siento muy bien! dijo Alfred con una pequeña mueca.

- ¡Ah! hizo Françoise sonriendo, ¡él con mucha frecuencia ha tratado de deshacerse! Pero, en vano...

- Ya lo creo. La nicotina es un veneno de los nervios. Paraliza la voluntad.

- Un deseo tan imperioso debe expresar una necesidad real del organismo ... ¡Y entonces, fumar no puede hacer mal! dijo Alfred alzándose de hombros.

- Esta opinión me parece notable. ¡La utilizaré!

- Si el tabaco fuese perjudicial, todos los médicos estarían de acuerdo en proscribirlo. Pero no lo hacen ..., agregó Alfred.

- Los médicos modernos se interesan más por las enfermedades que por sus causas. Ellos evitan atacar a los vicios colectivos, sociales de los que también ellos mismos están afligidos. A nadie le gusta vituperar contra sus propias manías. Además, ellos perderían a sus clientes...

- Desde hace mucho tiempo se acusa a la nicotina de todos los daños imaginables. Si estas acusaciones fuesen justificadas, se terminaría por darse cuenta y renunciara al tabaco.

Françoise vino en su ayuda:

- Sí, desde 1923, 144 médicos alemanes trataron de sublevar a la opinión mundial contra lo que ellos creían que era un flagelo de la humanidad. ¡Sin resultado!

Con la mano, el Diablo hizo un gesto de desprecio:

- Estos apóstoles, estos reformadores de costumbres, estas ligas de abstinencia trabajan en la sombra y a escala muy pequeña. Fíjense, en cambio, en nuestros afiches espectaculares, nuestros anuncios ilustrados soberbiamente, ¡toda nuestra inmensa acción para desviar a la juventud!

Tox entró en la conversación:

- La propaganda tabacalera ocupa un gran primer lugar, toma proporciones gigantescas. Sus costos son fabulosos. De ello, resulta que se acrecienta de año a año el consumo de tabaco.

"Desde 1891 los manufactureros de tabacos tenían una cifra en el negocio superior al presupuesto de la Armada, conjuntamente a aquél de la Educación nacional. En nuestros días, los alemanes, por año, gastan en fumar cinco mil millones de marcos alemanes. Es una pequeña ganancia a la cual no se puede renunciar..".

"En junio de 1953, impuse a las autoridades la baja de impuestos sobre el tabaco, lo que hizo aumentar las ventas en un 40%. Las consecuencias sanitarias no tendrán que esperarse por mucho tiempo. En 1954, Alemania Occidental fumaba, 39 mil millones de cigarrillos, 4 mil millones de cigarros, 12,000 toneladas de tabaco fino y 3,000 toneladas de tabaco para pipa".

"En Austria, el Estado mismo carga con la salud del pueblo: él tiene el monopolio de los tabacos".

El Diablo se echó a reír:

- ¡Lo ve Ud. nosotros tenemos por todas partes buenos aliados!

- En Inglaterra, el 41% de los fumadores son fumadoras, ellas, en término medio, cada una, fuma 71 cigarrillos por semana. Esto es tres veces más que en 1839. Tres hombres sobre cuatro tienen este vicio y fuman, en término medio, cada uno, 124 cigarrillos por semana.

"En los Estados Unidos, en 1920, se fumaba 650 cigarrillos por cabeza y al año. En 1953, esta cifra subió a 3,500. Las mujeres americanas fuman más que los hombres . . . incluso las jóvenes, en este país, son fumadoras empedernidas".

- ¡La revancha de los Indios! gruñó Satanás.

Pero Alfred con aire de superioridad dijo:

- Mi tío abuelo, fumó como una chimenea toda su vida, y murió a los noventa y cuatro años.

- Esos casos excepcionales. Ellos son necesarios, pues me dan argumentos válidos contra mis adversarios.

Satanás los interrumpió:

- Expongamos ahora cuales han sido los resultados de esta tabaco manía.

Tox se pronunció dócilmente:

- Los grandes fumadores de cigarrillos tienen una mortalidad 75% más elevada que la normal. Esta diferencia es de 65% entre los 50 a 54 años, 60% de 55 a 59 años. Pero ella es de 102% después de los 60 años.

"Las enfermedades del corazón y las arterias son una vez y media más frecuentes entre los fumadores que entre las otras personas. Las insuficiencias coronarias, entre los 50 y 59 años, son en un 95% mayores entre los fumadores. Los riesgos de infarto es mayor en un 30% para aquellos que fuman 10 cigarrillos diarios, de 90% por 20 cigarrillos, de 115% para más de 20 cigarrillos y de 140% para 40 cigarrillos".

- Es por tanto bien cierto que la mortalidad ha bajado, para la mayor parte de las enfermedades, especialmente entre 1930 y 1948, hizo notar la doctora.

- Las enfermedades coronarias son mayores en un 28,6% y el cáncer pulmonar, en 410%.

"Conviene agregar que todos los tipos de cáncer se manifiestan más a menudo entre aquellos que fuman". ? .

"¡Pero no hablemos del cáncer al pulmón! Entre los fumadores de 50 a 69 años, ¡el número de decesos por cáncer es superior en un 600% a lo que era antes! ¡Los fumadores están 16 veces más expuestos que el resto del pueblo!".

"A lo que concierne al cáncer en general, los grandes fumadores son atacados con una frecuencia mayor a la normal, superior al 156%".

"En los Estados Unidos, luego de este siglo, el número de muertos por cáncer al pulmón se ha duplicado cada 10 años. Actualmente, 371,000 personas mueren anualmente".

"A pesar de estas estadísticas luminosas, se continúa declarando en forma oficial que las causas del recrudecimiento de estas enfermedades del corazón y el cáncer son aún desconocidas".

"La curva de decesos por cáncer al pulmón, en Alemania Occidental, es exactamente paralela, desde 1938, a aquella del consumo de cigarrillos: ¡28% de incremento!".

- ¡Este paralelismo puede deberse a simple azar! dijo Alfred.

De pronto, el Horrible tomo la palabra.

- Los reportes de nuestros agentes están conformes a los hechos. A pesar de esto, se ha echado al silencio un fracaso grave que hemos tenido en Inglaterra, de lo cual lo hago responsable.

- ¿Cuál fracaso?

- El ministro de salud inglés, por medio de una memoria del 12 de febrero de 1954, dio a conocer el paralelismo que Ud. acaba de exponernos. También el Daily Mail y el Times han tomado posiciones en contra del tabaco. ¿Quisiera Ud. explicarme...?

Tox se volvió hacia su señor y amo:

- ¡Ud. sabe Patrón, el mismo Diablo no está protegido de los golpes duros! Pero, en lo ocurrido, era inútil desperdiciar tiempo y energía en el contraataque. Sí, yo dejo con gusto a mis enemigos, de vez en cuando, una pequeña victoria. Aquello crea confusión en los espíritus. El público se imagina que se preocupan de su salud en primer lugar... ¡y para terminar, todo continúa como en el pasado!

- ¿No sabía Ud. de esta iniciativa?

- ¡Eh! si, ¡pero muy tarde para ponerle obstáculos!

Murduscatu intervino:

- Otra cosa: en un congreso de la Unión médica americana, en San Francisco, en 1954, el profesor Cuyler Hammond, de la Universidad de Yale, declaró que el abuso creciente de los cigarrillos es una seria amenaza para la vida del pueblo americano. Numerosos sabios aprobaron su comunicación. Francia fue informada y el público se emocionó. Luego de lo cual, por primera vez desde hace 30 años, la venta de cigarrillos bajó bruscamente. Las acciones se vieron caer bruscamente. ¡Justifíquese, se lo ruego!

- El polvo que había levantado este penoso accidente volvió a caer rápidamente. Luego de un retroceso pasajero, el tabaco volvió a tomar su triunfal marcha hacia adelante, una intervención de este tipo puede tener efectos duraderos, ¡pues ello trastornaba todo un sector de la economía! los gobiernos no pueden permitirselo.

"Poco después, la industria americana de los cigarrillos supo parar el golpe: sus expertos aseguraron que el fumar cigarrillos es inofensivo".

Pero Murduscatu no había terminado su requisitoria:

- En 1963, un nuevo reporte fue presentado en América por expertos bajo juramento y designados -de acuerdo con la industria americana del tabaco- por un grupo de sabios. Las condiciones del reporte son formales: el tabaco es cancerígeno. Le prohibió toda publicidad para el tabaco, en las publicaciones y diarios del país.

- ¿Qué tienen que decir en su defensa?

- ¡Eso sí! Fue un serio golpe de cañón. Pero pocos gobiernos en el mundo siguieron el ejemplo de Inglaterra. No todos tienen un sentido moral cívico tan desarrollado. En Francia, por ejemplo, varias marcas nuevas de cigarrillos fueron lanzadas al mercado luego de la publicación de este último reporte, y a pesar de él.

- ¡En fin, he aquí alguien que se reconoce! triunfó Murduscatu. Pero esto no es todo: En Moscú, un médico soviético anunció en la radio, que se desataría una campaña oficial contra el uso del tabaco. Esto es, para la sociedad socialista, promover una nueva raza de hombres, más bellos y más fuertes. Este doctor dijo que la manía de fumar de uno es uno de los vestigios más absurdos y más degradantes de un pasado llevado a término.

Tox alzó desdeñosamente los hombros:

- ¿Qué busca Murduscatu, trayéndonos estos cuentos de lactantes? ¡Hay mucho trecho entre la conversación radiofónica de un médico ruso y un decreto gubernamental! ... Se habla de "campaña", ¡Pero constaten pues que aún la dictadura no se atreve a promulgar una ley que prohíba fumar! Veán Uds. aquello prueba que en Rusia también, el mal está profundamente enraizado para ser extirpado, ¡Y ahí se constatan los efectos perniciosos de la confusión entre los gobiernos y los intereses económicos!

- ¿Y en Alemania?

- El ministro de finanzas del ex-Reich resistía enérgicamente a todos los ataques contra el alcohol y el tabaco. El de la República Federal actual hace lo mismo.

"Es así que el movimiento "Waerland", una liga alemana dirigida contra estos dos flagelos, entre otros, ha solicitado en vano el favor de ser 'reconocida de utilidad pública'".

"¡Uno no puede resignarse a la muerte de las grandes y preciosas industrias! Cuiden que la Cervecería, la destilería, los trabajadores de la viña, los destiladores de su propia fruta, los cultivadores de lúpulo estén en juego y muchos otros más también ...".

"Los mismos argumentos son aplicables a la cultura y a la manufactura de los tabacos, así como todos los grandes consorcios".

El Diablo rió:

- Bien Tox.

- Además, los gobiernos no quieren renunciar a los miles de millones que les significan los impuestos sobre estos productos. Nosotros oponemos pues a nuestros adversarios una muralla infranqueable.

"Nuestro amigo Buttler, canciller británico del Tesoro, se pronunció, en 1954: ¡Por el amor de Dios, no abandonen el tabaco! ¡Los impuestos sobre él me dan 600 millones de libras al año! ¡Desafortunadamente, no se siguió su consejo en 1963!".

"Pero aparte de este país, y sobre este punto en particular, Uds. lo ven, nosotros tenemos las cosas bien en nuestras manos. Estamos bien situados en las altas esferas. Hasta puede llegarse a declarar 'de utilidad pública' una liga en contra de la salud de los pueblos, ¡una Unión para la eliminación de la humanidad!".

El demonio de los venenos cerró su última carpeta:

- ¡Ahora sí, Patrón, he terminado!
- Te lo agradezco Tox. Todo está bien, dijo el Patrón.

Y volviéndose hacia sus invitados, preguntó:

- ¿Están Uds. convencidos ahora? ¡Veneno, veneno por todas partes veneno! ¡Se le produce, se le fabrica, se le propaga, se le absorbe! ...

"En las calles, en los depósitos, en las oficinas, en las fábricas, en las tiendas, en los jardines públicos, en los departamentos, en las cocinas: ¡Por todas parte veneno, veneno, veneno! ..

- Se tiene el gusto de lucro, se aspira al "standing", ¡pero no se cuida ni la salud ni la vida!

"¡El ciudadano de las formidables naciones modernas puede ser fácilmente influenciado, cegado, embrutecido, envilecido! El se ampara con avidez a los miles de medios de destrucción que se le proponen, ¡Es solamente entonces que se siente un hombre al día, progresista, orgulloso de marchar con el tiempo!".

"Yo reservo a la humanidad un terrible despertar... ¡pero, ese día, será muy tarde! Y los expertos seguirán clamando: Garantizado inofensivo para el hombre y los animales domésticos".