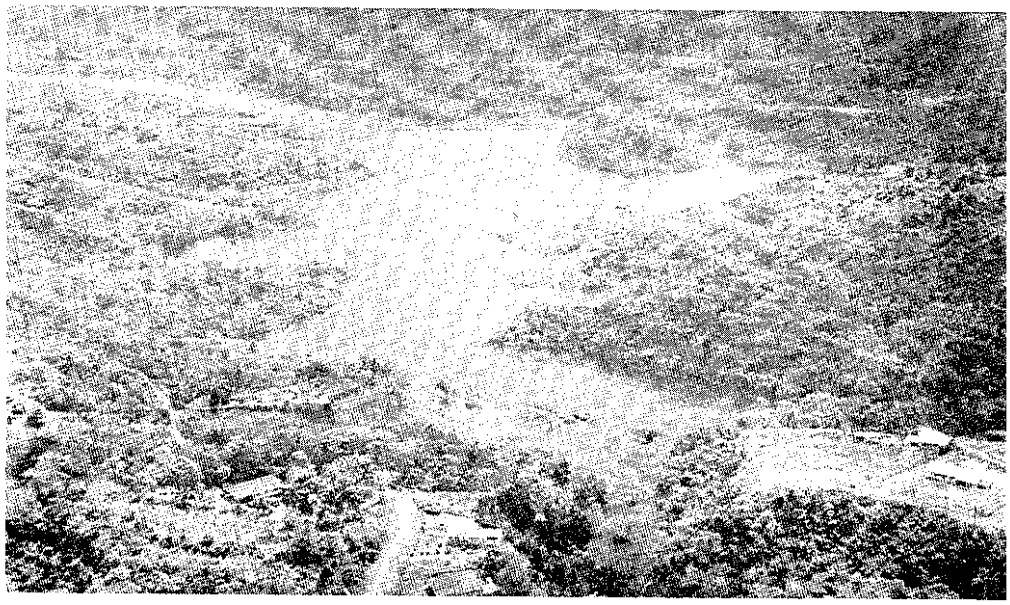


Lago "Las Cumbres"

La Extinción de la Hydrila en el Lago "Las Cumbres"

Cuando los romanos inventaron la palabra "ALGA" para las plantas sin flores que crecen en el mar, no se imaginaban que algunas algas crecían en el agua fresca, sobre los troncos de los árboles y aun sobre la escalinata exterior de las casas. En realidad, fue necesario, que se inventara el microscopio para descubrir que existen miles de especies de algas, que abarcan toda una gama, desde las algas marinas, como en el caso del Lago de "Las Cumbres", que pueden cubrir centenares de metros de longitud. Una clasificación usual de las algas las agrupa en clorofitinas o algas verdes, rodofitas o algas rojas, y feófitas o algas pardas, y un cuarto grupo el de las algas silices o diatomeas.

El crecimiento continuado en aguas del lago artificial de "Las Cumbres", de las algas denominada "Hydrila", que ya cubrían gran extensión del mismo —especialmente las riberas— dió lugar a que la Cía. L. Martinz, S. A., contratara los servicios del conocido biólogo de la Zona del Canal de Panamá, Ing. Ricardo Pasco, y a cuyo cargo está también, el mantenimiento de sus aguas, con respecto a las algas que crecen allí, en forma abundante.

El Ing. Pasco -al entrevistarlo- nos explica que, en el tratamiento de las aguas del Lago de "Las Cumbres", para la extirpación de las algas, técnicamente denominada "Hydrila", se está usando una bomba succionadora de agua, la cual mezcla con los ingredientes "Sulfato de Cobre" y "Diquat", "Reglone". Nos agrega, que para esta tarea tiene un equipo de cinco hombres, todos en uniformes de trabajo y provistos de mascarillas para evitar las emanaciones.

Al preguntársele al Ing. Pasco, sobre la similitud del tratamiento de las aguas del Lago Las Cumbres, con respecto a las aguas del Canal de Panamá, nos manifestó que el tratamiento que se emplea en el "Lago de Las Cumbres", es diferente, más moderno. No es tóxico a los peces, ni dañino a los humanos; pero no obstante ello, como medida de precaución, por cuanto existen personas alérgicas a los elementos químicos empleados, el director de la Cía. L. Martinz, S. A., Ing. Rodolfo de Obarrio, avisó a través de los principales diarios de la capital, a los residentes de Los Cumbres, que "desde el 20 de marzo al 20 de abril, inclusive o sea un período de 30 días, se abstuviesen de utilizar el Lago. Inclusive, en ése período, tampoco deberán extraerse las algas de las orillas del Lago. Se hace esta advertencia, continúa el aviso, para evitar que las personas hagan contacto con las aguas, en el período de cura, no por ser los productos nocivos para las personas (no lo son ni para los peces), sino para evitar que personas alérgicas a ciertos productos sean afectadas".

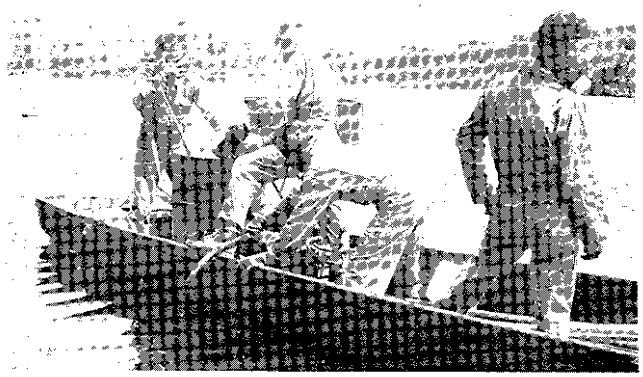
El modo de operar, nos dice el Ing. Pasco, que se emplea es usando una bomba de alta presión de 10 galones por minuto, para inyectar el material en el agua. Este líquido trabaja muy rápidamente, es decir, su efecto no se deja esperar.

El procedimiento que se emplea, es decir, con el contenido expresado, cuya acción cubre una extensión de 290 metros, que equivale a un acre, la cual se va demarcando con una vara de "caña brava", se nota el avance y efecto del tratamiento.

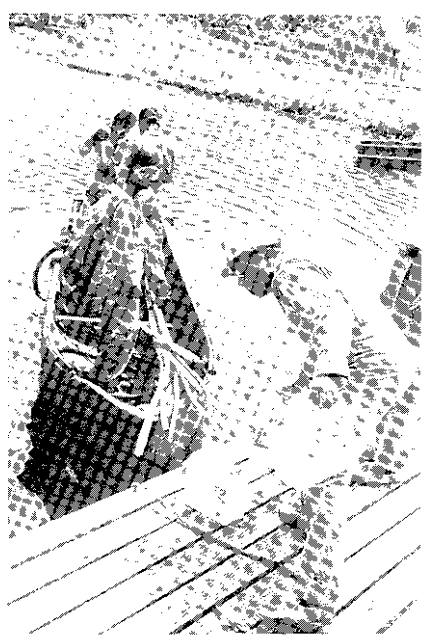
El resultado es notorio, pues, antaño en donde se contemplaba la alfombra verde, sobre la superficie del Lago, se aprecian las aguas otra vez limpias y claras hasta el fondo.

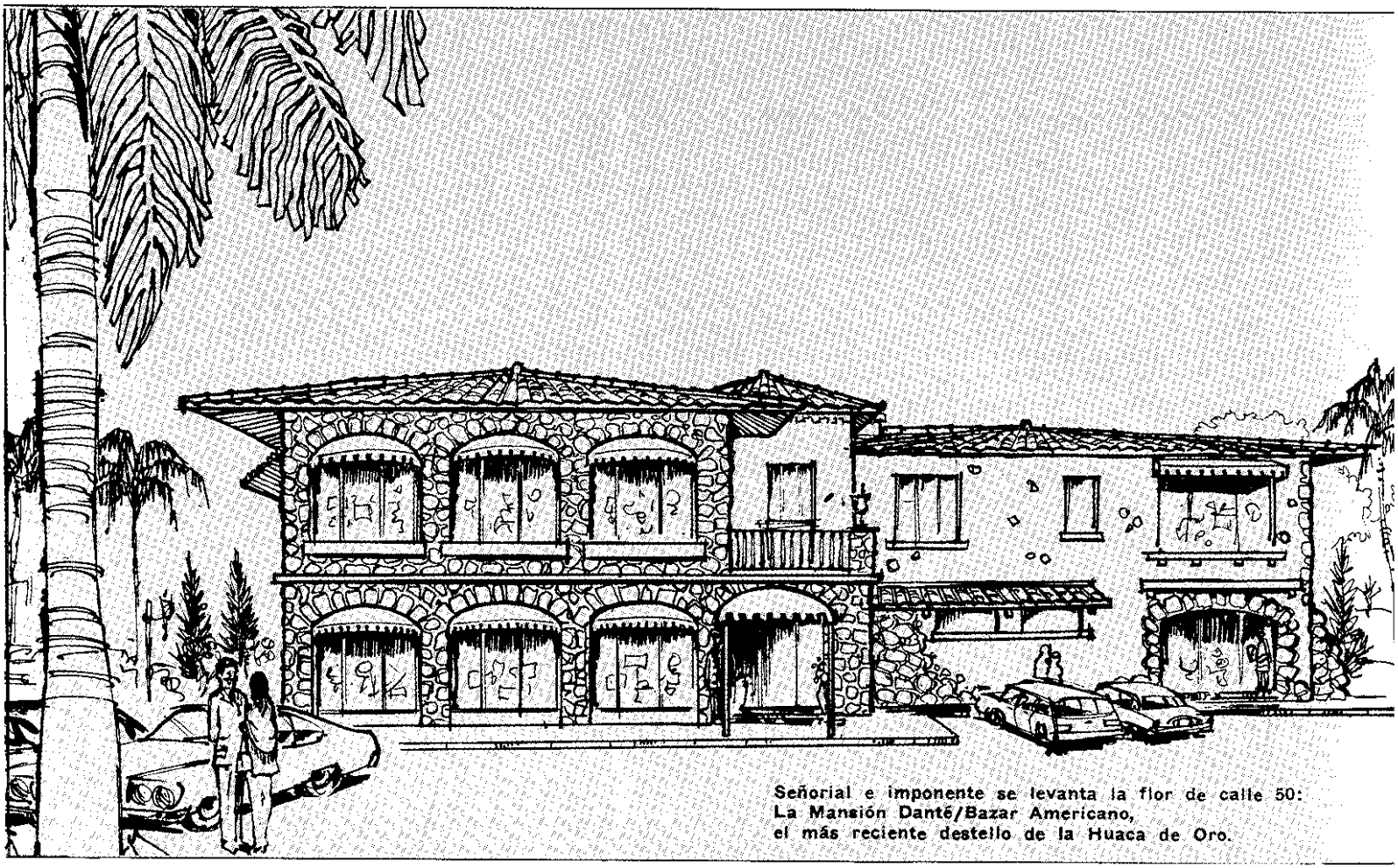
Como dejamos expresado, el Ing. Pasco, nos agrega que el tratamiento tendrá una duración de un mes, pero que es necesario su mantenimiento es decir, tratarlo en forma frecuente, y a medida de que transcurra el tiempo hacerlo en forma más espaciada.

El Ing. Pasco (izq.) y el Sr. Jorge Amado Torres, de Cía. L. Martinz, S. A., cambian impresiones.



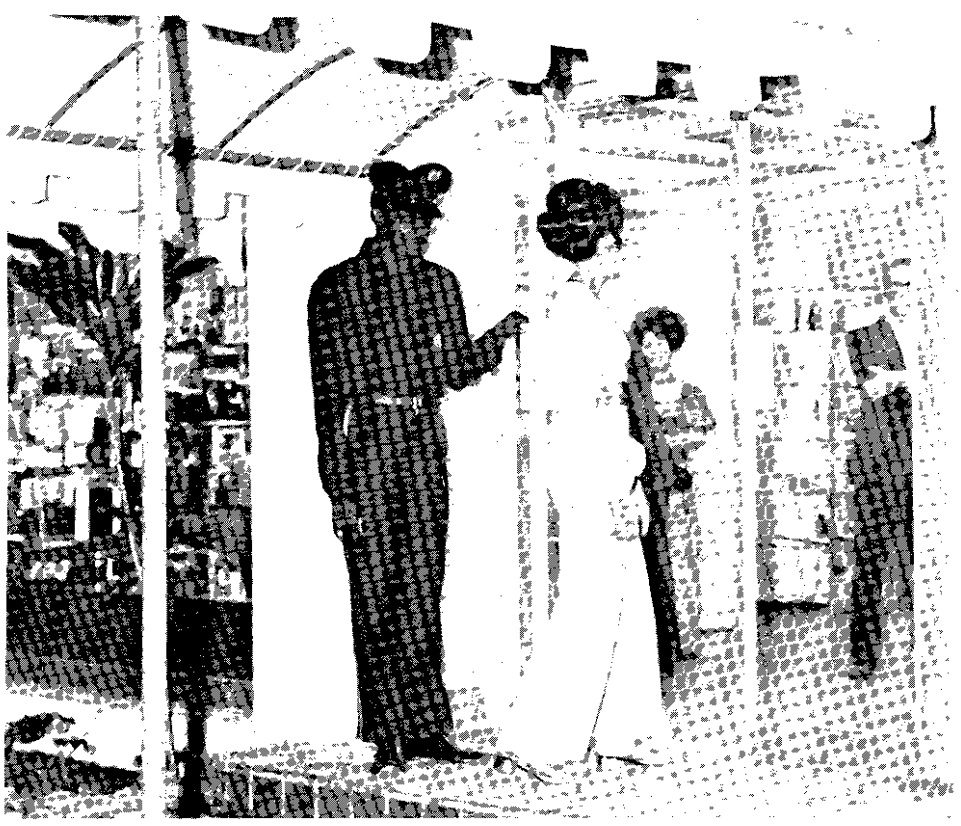
En las dos fotos vemos el equipo de hombres en uniformes de trabajo y con mascarillas, en plena faena.





Señorial e imponente se levanta la flor de calle 50: La Mansión Danté/Bazar Americano, el más reciente destello de la Huaca de Oro.

CON GALA DESLUMBRANTE SE INAUGURO LA MANSION DANTE / BAZAR AMERICANO



Un cortés y atento portero uniformado recibe a los huéspedes de La Mansión y les estaciona sus autos en el parque con más de 100 estacionamientos privados.

Uno de los grandes acontecimientos en el mundo de la Moda en Panamá se verificó en los señoriales salones de la nueva Mansión Danté/Bazar Americano de Calle 50, nuevo éxito de la acreditada cadena de almacenes de la Huaca de Oro Eisenmann.

Los huéspedes invitados de la fabulosa Mansión, la primera de su clase no sólo en nuestro país, sino en Latinoamérica, se maravillaron del esplendoroso decorado, la cordial atención y la fina mercancía que los rodeaba en todos los exclusivos Departamentos de la Mansión.

En el primer piso, apenas se recibe el cortés saludo del portero uniformado, se entra en el mundo de la moda. A la izquierda el Departamento de Caballeros, con la exclusiva atención de los famosos Expertos del Bazar Americano en el llamativo "Bar de las Colonias". A la derecha un acogedor Departamento de Ropa Sport para damas y un resplandeciente rinconcito con artículos para el hogar.

Subiendo la alfombrada escalera, entramos al mundo soñado de la dama elegante: por un lado el fabuloso Salón del Espejo de la Moda, con miles de trajes exclusivos de última moda, calzado fino Bally, la Boutique íntima con la más delicada ropa interior. Por otro lado, el Salón de los Cosméticos y el balconcito para descansar tomando un té o café.

La Mansión se rodea de hermosos jardines que terminan en una preciosa terraza-piscina donde se escenificarán los desfiles del Espejo de la Moda.

En el primer acto de la semana inaugural de gran gala, altos ejecutivos de la firma Eisenmann, los bancos y compañías colaboradoras en la lujosa empresa, aplaudieron al corte de cinta por la señora Vanessa de Eisenmann, disfrutando luego de un buffet y brindis con Desfile exclusivo de las Modelos del Espejo de la Moda.

Un trío de violines ambienta musicalmente las veladas de la Mansión durante toda la semana de celebraciones, que continúan con atenciones especiales a los huéspedes invitados y la suscripción especial del Club de la Huaca de Oro, afiliación exclusiva de los almacenes Danté, Bazar Americano, Bazar Español y ahora la fabulosa Mansión de Calle 50.

No cabe la menor duda que la Mansión Danté/Bazar Americano contará entre sus huéspedes a lo más representativo de la clase empresarial ejecutiva y social panameña, que gustan lucir elegantes y a la moda, con la tradición de calidad de las Empresas de la Huaca de Oro Eisenmann, que desde 1904 visten a la familia panameña.

Doña Vanessa de Eisenmann cortó la cinta que inauguró oficialmente la regia Mansión Danté, escoltada por Claudio Bullen el asociado más antiguo y Esther Malca Kierszemblant, la asociada más destacada del mes. Otros asociados observan complacidos la escena.

Los desfiles de las bellas modelos del Espejo de la Moda serán cotidianos en La Mansión, tanto en la palaciega escalera como muestra la foto, como en la fresca terraza piscina en los jardines. Aquí vemos a Irene, Betty, María Eugenia, Mery, Ilia y Ariane.

EN 1904 FUNCIONO
EL PRIMER ALMACEN
DE LA HUACA DE ORO

FUE EN UN CAFE

. . . en 1904, en los albores mismos de la vida republicana panameña, conversando en un Café, dos jóvenes visionarios idearon la creación de la primera empresa comercial panameña dedicada a la importación y venta de la más fina mercancía para caballeros . . .

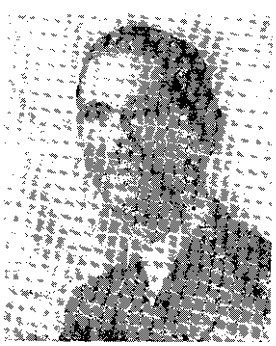
Así fue como don Gustavo Eisenmann y don Carlos Eleta, se asociaron para fundar el BAZAR AMERICANO, cerca de la Catedral de Panamá.

Años más tarde, mientras don Gustavo iniciaba la primera empresa tabacalera panameña y don Carlos permanecía al frente del Bazar, que ya era todo un éxito comercial, arribaba a Panamá, don I. Roberto Eisenmann, hijo del primero y a quien casi en seguida, se le responsabilizó del manejo de la firma . . .

Al retiro de don Carlos, la empresa quedó bajo el control de Roberto y sus hermanos Audrey (de Kline), Eugene, Richard, Brandon y Ethel (de Maduro) . . .

Así se iniciaba al mismo tiempo, con la apertura de nuevos almacenes de la firma, lo que hoy sería la gran familia de negocios que brillan bajo el símbolo esplendoroso de "La Huaca de Oro . . ."

I. Roberto Eisenmann falleció joven aún, cuando más deseaba seguir contribuyendo al progreso de su patria y cuando ésta más esperaba de él . . . Sin embargo, dejó al partir una heredad permanente, consagrada en un nombre y un prestigio que hoy se acentúan con el éxito definitivo de las Empresas Eisenmann, que él fundara un día, en su afán visionario. . .


Sr. Carlos Eleta

Sr. Gustavo Eisenmann

Champaña y Bocadillos para los Huéspedes de la Mansión

Durante la Gran Semana Inaugural corrió el champaña entre los huéspedes que visitaron La Mansión. En la foto la anfitriona Ana Raquel Chanis de Arias con su esposo, Sr. Hernán Arias, la señora Marcela de García y el señor Nataniel Méndez.

Mr. Morrice Gubermann, Director de las Empresas Eisenmann en compañía de su señora brindan con la anfitriona Julieta Díaz de Castillero y la señora Maruja Vallarino de Eisenmann, esposa de don Roberto Eisenmann, Jr., Presidente de las Empresas de la Huaca de Oro.

Betty con gracia y elegancia, modela un diseño exclusivo de La Mansión en el departamento del Bazar Americano, para caballeros, mientras que los huéspedes disfrutan de refrescos y bocadillos.

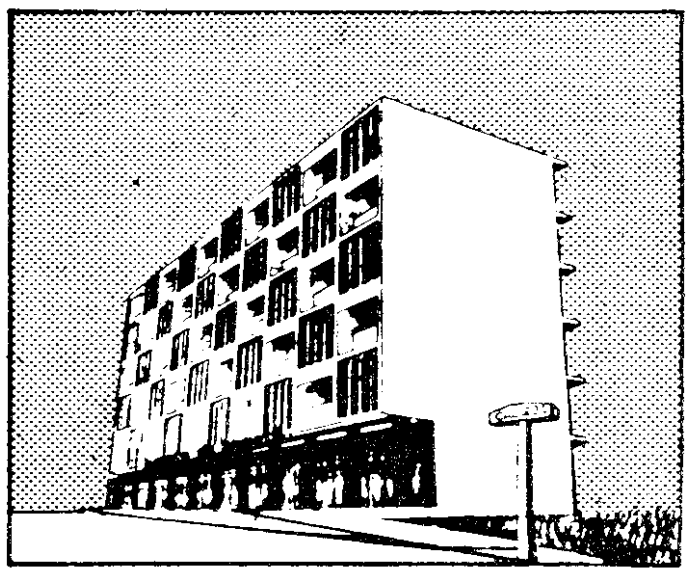
Exquisite Form
brassieres

Para la mujer de hoy!

En bellísimos modelos y delicados colores de moda.

Pagamos 4% de interés 4 veces al año

En forma puntual, abonamos automáticamente en marzo, junio, septiembre y diciembre los intereses a su cuenta. Además, si abre su cuenta o deposita durante los primeros diez dias de cada trimestre; le pagaremos los intereses del trimestre completo. Usted gana mucho más, acumulando los intereses que pagamos cuatro veces al año, a su cuenta de ahorro.



100 AÑOS DE EXPERIENCIA SIRVEN MEJOR A PANAMA

banco de bogotá

CALLE 34 - ENTRE AVE. J. AROSEMENA Y AVE. CUBA Tel. 25-1801

Miembro de la Asociación Bancaria de Panamá.

Arte Culinario

escribe: la Lic. Benita de Tasón

Algo de Nutrición

Los valores nutricionales que requiere el organismo humano para su mantenimiento, crecimiento y reproducción, se le suplen por medio de los alimentos.

El cambio que sufren los alimentos mediante una serie de procesos; digestión, asimilación y eliminación se llama metabolismo. Para que este proceso se lleve a cabo y llene el cometido de sus funciones es indispensable una dieta balanceada.

De aquí la importancia en planeamientos de menús ya sea para la familia o instituciones donde se sirven diariamente alimentos.

Es necesario ingerir alimentos para que por medio del metabolismo balanceado se mantenga el cuerpo a una temperatura normal, para que por combustión biológica se transformen los alimentos en energía, para reemplazar tejidos que se gastan, para fabricar nuevos tejidos de crecimiento y reproducción.

Los alimentos que necesitamos para las funciones mencionadas se dividen en: Sales minerales y agua, vitaminas, proteinas, carbohidratos y grasas.

El menú diario principal debe estar planeado con un plato que proporcione proteínas que se encuentra en carne, mariscos, pescados, huevos, quesos, un carbohidrato que se encuentra en el arroz, pasta, papas, ñame, otoe, yuca, etc. y vitaminas en un vegetal cocido y uno crudo. Las grasas se suplen por las carnes y derivados de leche, los minerales por el agua y legumbres, vegetales y leche.

En este número me refiero en especial a las vitaminas, dando su fuente de adquisición, lo que puede causar su deficiencia y lo que puede causar la ausencia de ellas. Según las tablas de nutrición los alimentos de mayor valía nutricional son los más frescos, los que se producen en nuestro suelo. Le siguen los congelados y luego los enlatados.

Una fase principal es el lavado y limpieza de los vegetales. Hay que lavarlos bien y dejarlos escurrir en coladores especiales o corrientes. Si se dejan bajo un chorro de agua creyendo que así se lavan mejor, pierden mucho de las sales minerales y las vitaminas solubles.

El agua en que se cocinan los vegetales y las legumbres se debe aprovechar para usarse en las salsas o sopas, en vez de agua corriente, aprovechando así su gusto y restos de vitaminas y sales minerales que han quedado en ella.

Otro factor importante es el tiempo de cocimiento que varía según el vegetal. Se cocina el vegetal el tiempo suficiente y en el líquido estrictamente necesario. Demasiado cocimiento reduce enormemente el valor nutritivo de vegetales y legumbres.

Las vitaminas son volátiles y temperamentales. Viven de aire y la luz mientras están en sus plantas. Se empiezan a escapar apenas salen de su medio. Sería una lástima perderlas en el fregador y en el agua en que se las cocina.
Un vegetal o legumbre cruda y uno cocido requiere la dieta diaria. El primero está incluido en forma de ensaladas, utilizando tomates, pimientos, zanahorias, rábanos, lechugas, siendo las más verdes las mejores. El vegetal cocido en forma de puré, rebanadas, en dulces como en el caso de dulce de zanahoria, remolacha, brocoli, repollitos de bruselas, maíz, habichuelas, ñajú, frijoles nacidos en soya, hojas de mostaza, repollo chino, etc.

Para incluir los alimentos adecuados es necesario siempre un planeamiento de menú y una lista de compras de acuerdo con el plan, teniendo en cuenta los alimentos más abundantes en temporada, pues serían los de más fácil adquisición y más bajo precio. Afortunadamente en Panamá tenemos de todos los vegetales y legumbres mencionadas casi todo el año. Palpando la necesidad de una dieta adecuada, teniendo en cuenta que de ella depende el crecimiento y desarrollo adecuado de nuestros hijos el tiempo que emplea el ama de casa en la confección o super vigilancia en los menús es una inversión que rinde grandes ganancias.

(siga a la pág. 28)

CAMPAÑA MUNDIAL CONTRA EL HAMBRE
EL DRAMA DEL SIGLO XX

Existen hoy en el mundo, más de tres mil millones de hombres. Las dos terceras partes, están insuficientemente alimentadas. Este es el drama de nuestro siglo.

LOS SUPERMERCADOS AMIGOS

BELLAVISTA
CALLE 46

•

TRANSISTMICA
CARRETERA TRANSISTMICA

R S

PANADERIA

DULCERIA — EMBUTIDOS

TELEFONO 61-3555

Gel'hada

La Gelatina....
Soñada

Su Pudín y Flan son....
Deliciosos

Sunbeam

Para su Hogar...

. ***Aspiradoras***
. ***Batidoras***
. ***Percoladora***
. ***Afeitadora***
. ***Secadora de Cabello Lady Sunbeam***
. ***Sartén Electrico***
. ***Tostadoras***
. ***Cuchillo Eléctrico***
. ***Waflera***
. ***Licuadora***

Sunbeam

fabrica con integridad
y respalda con servicio

ARTE CULINARIO . . .

RECETAS DE COCINA

CREMA DE AGUACATE PARA PATACONES
(hojitas de plátanos verdes)

2 tazas de aguacates majados
¼ de taza de mayonesa
2 cucharadas de jugo de limón
6 tiras de tocino bien frito y desmenuzado
Picante a gusto
1 cucharadita de cebolla picada
¼ de cucharadita de paprika
¼ de cucharadita de sal
¼ de cucharadita de ajo bien machacado

Se mezcla en la licuadora u otra vasija el aguacate, mayonesa y jugo de limón. Se le añade los otros ingredientes, se mezcla bien y se pone a enfriar.

•

ASPIC DE AGUACATE

2 tazas de aguacate majado
¼ de taza de jugo de limón
2 sobres de gelatina
¼ taza de agua fría
½ taza de agua caliente
1 queso crema
½ taza de cebollas picadas muy finamente
Sal y pimienta a gusto.

Al aguacate majado se le añade el jugo de limón. Se disuelve la gelatina en agua fría, luego se le añade el agua fría para disolverla del todo, se le añade el queso crema. Se mezcla la gelatina con los ingredientes anteriormente preparados. Se le añade las cebollas. Sal y pimienta a gusto. Se mezcla bien y se pone al refrigerador, en un molde adecuado. Cuando está cuajada se voltea habiendo pasado la parte inferior del molde en agua caliente. Se adorna la fuente con berro y rábanos.

•

OMELETTE DE RON

3 huevos
1 cucharada de azúcar
1 cucharada de cona
1 cucharada de mantequilla

Se baten las yemas con la azúcar y el ron a punto de crema. A parte se baten las claras a punto de merengue. Se envuelve las yemas en la clara. Se derrite la mantequilla con preferencia en una sartén de omelette; se riega la mezcla, se cocina a fuego moderado hasta que esté ligeramente dorado. Se le pone jalea al centro y se dobla para formar el omelette.

•

ENSALADA DE BERENGENA

3 berengenas medianas
mantequilla
sal
Paprika
3 cucharadas de mayonesa
1 cucharada de vinagre
1 limón
½ cucharadita de Worcestershiere sauce (salsa inglesa)

Se cortan las berengenas en tajadas de media pulgada. Se sazonan con sal y paprika. Se colocan sobre un molde engrasado y se le unta a las berengenas un poco de mantequilla. Se asan en el horno a 400 grados F, hasta que estén tiernas, a los 15 minutos se viran.

Se mezcla la mayonesa, el vinagre, el jugo de limón, la sal y pimienta a gusto, la salsa inglesa y de chile. Se le vierte encima a la berengena. Se sirve fría y adornada con lechuga a los lados y huevo picado encima.

•

SALADE NICOISE

1 diente de ajo
2 lechugas
2 tomates rojos medianos
1 taza de habichuelas verdes
2 huevos
1 cebolla mediana
1 pimiento verde
8 filetes de anchoas
12 olivas negras
4 papas medianas sancochadas en su cáscara

Se unta la vasija donde se va a preparar con el diente de ajo. Se coloca la lechuga y sobre ella los tomates partidos en cuartos, las habichuelas, los huevos duros también partidos en cuartos. Se le añade la cebolla en tajadas muy delgadas, y los pimientos cortados en rodajas. Se corta los filetes en pedazos pequeños y se esparce sobre la mezcla, con las olivas y de último las papas cortadas en rodajas finas.

•

VEGETALES EN SALSA BLANCA

2 tazas maíz en grano cocido
2 tazas habichuelas cocidas
1 taza de salsa blanca
Sal y pimienta a gusto

VITAMINAS

Vitaminas: Sus funciones resultado de su deficiencia, resultado de su ausencia, fuentes de adquisición.

Vitamina A

Funciones:

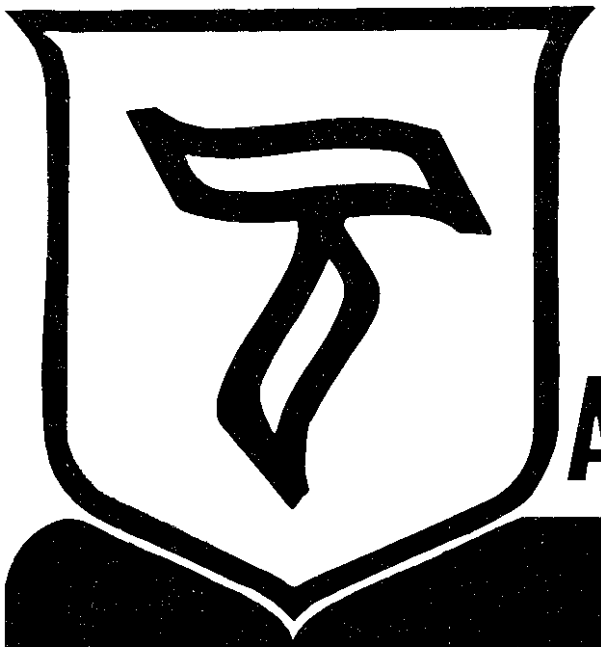
Promueve la formación del tejido. Acelera el crecimiento y sensación de bienestar. Promueve el apetito especialmente en niños. Esencial a la salud e integridad del tejido epitelial. Da resistencia contra las infecciones especialmente, de los ojos, tonsilas, sinus, pasajes de aire, pulmones y tracto gastro intestinal.

Resultado de su deficiencia.

Pérdida de apetito. Retraso en el crecimiento y desarrollo. Debilidad física. Susceptibilidad a enfermedades de los ojos. (Ceguera nocturna. Ulcera en la córnea). Oídos (otitis media) y riñones. Interfiere con la reproducción por falta de ovulación en las mujeres y lesión temporal en el varón. Anemia Secundaria. Crecimiento excesivo del tejido linfático. Formación de piedras en los riñones. Cistitis, gastritis, sinusitis, bronquitis.

Resultado de la ausencia de la vitamina.

Xerophthalmia (inflamación del ojo y úlceras). Falta de crecimiento. Falta de apetito y digestión lenta. Esterilidad en ambos sexos.



• INDUSTRIALES
• COMERCIANTES
• REPRESENTANTES
• DISTRIBUIDORES

AGAROPULOS, S.A.

AL SERVICIO DEL PROGRESO DE PANAMA

Fuentes de Vitamina A.

Leche, mantequilla, quesos, yema de huevo, aceite de hígado de bacalao, vegetales verdes de hoja delgada, maíz, camote (papas dulces, zanahoria, espinacas, habichuelas, guineos, aceites de pescados.

VITAMINA B.

Funciones:

Incrementa el apetito. Promueve la digestión. Promueve el crecimiento por la estimulación del proceso metabólico. Protege al cuerpo de ciertas enfermedades de los nervios y el cerebro. Incrementa la cantidad y mejora la calidad de la leche durante la lactancia. Las madres que no tienen suficiente leche generalmente carecen de Vitamina B. Estimula las secreciones pancreáticas, incluyendo la insulina. Es necesaria al mantenimiento de la glándula tiroides. Necesaria a la función normal de la pituitaria anterior.

Resultado de la deficiencia de Vitamina B.

Pérdida de peso. Mala digestión. Pérdida de vigor. Constipación. Temperatura anormal. Ensanchamiento anormal y desórdenes funcionales del timo, páncreas, testes, ovarios, corazón, tiroides, cerebro y pituitaria anterior. Varias manifestaciones anormales del sistema nervioso que pueden paralizar a grupos de músculos. Tendencia a la diabetes (probablemente la mayor causa). Tendencia a desórdenes nerviosos. Reduce la hemoglobina. Pérdida de la potencialidad del sexo debido a la inactividad de la pituitaria anterior.

Resultado de la ausencia de Vitamina B.

Beri-Beri (parálisis de ciertos grupos de músculos). Periferal y otras formas de neuritis. Atrofia de ciertos tejidos linfáticos del cuerpo.

Fuentes de adquisición en los alimentos.

Cereales de grano entero, frijoles, frutas frescas, leche, maíz, repollo, espinacas, yema de huevo, miel de abejas y levadura.

Funciones de la Vitamina C.

Esencial a la salud e integridad del tejido. Coopera con la B en la regulación de la glándula tiroides. Es esencial al oxigeno del metabolismo. Promueve la actividad leucocítica y fagocítica.

Resultado de su deficiencia:

Tendencia a golpearse fácilmente produciendo moretones en la piel. Pérdida de peso. Debilidad física. Respiración corta. Respiración rápida. Tendencia a hemorragia. Reduce la hemoglobina y tendencia a ciertos tipos de anemia. Hipertrofia de la secreción de la tiroides (coto tóxico). Pérdida de peso del hígado, estómago e intestinos. Deficiencia de la Vitamina B es un factor cooperativo a esta deficiencia. Necrosis de la pulpa de los dientes. En muchos casos las caries se deben a la deficiencia de vitaminas C. Fragilidad de los huesos. Tendencia a enfermedades de los vasos sanguíneos y el corazón. Tendencia a las úlceras pépticas y duodenales.

Resultado de la ausencia de Vitamina C.

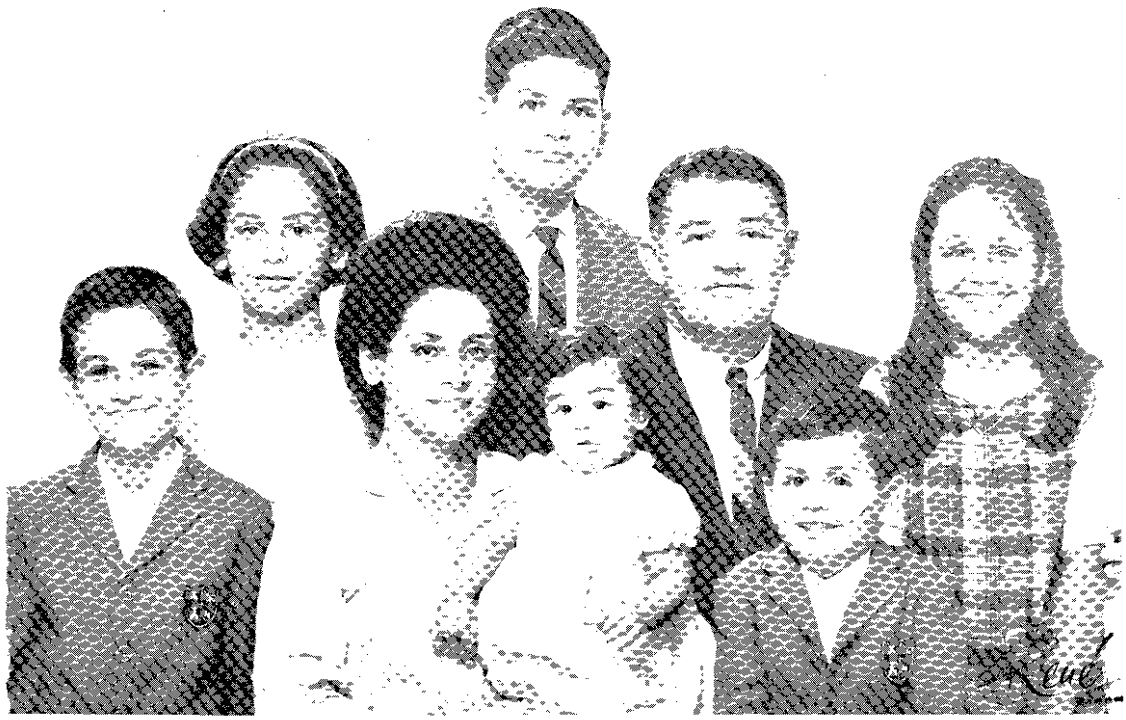
Escorbuto.

Fuentes de adquisición en los alimentos.

Pimientos verdes, naranjas, limones, tomates crudos o cocidos (sin adición de bicarbonato). Guineas, toronjas, mandarinas y otras frutas crudas, granos crecidos, vegetales de hojas verdes, papas, leche no pasteurizada, hígado y repollo crudo. Como la Vitamina C no se almacena en el organismo hay que ingerir cantidades todos los días.

(siga a la página 43)

Hogares Panameños



Capitán Hermes A. Carrizo P. y su esposa Graciela Mérida de Carrizo con sus hijos Eduardo, Ivonne, Hermes Jr., Graciela, Pedro, Maruchi, (en brazos). Faltan en la foto Silvia y José Antonio.

Célula Vital de la Nación

Si la madre, con su abnegación, amor y sacrificio a toda prueba, constituye el centro nervioso de toda sociedad constituída, el padre, por su calidad de hombre, con sus funciones ciudadanas que cumplir, sus responsabilidades como jefe de familia, representa la célula vital de la nación.

Al instituirse EL DIA DE LA MADRE, se rinde homenaje a uno de los seres más excepcionales de la escala humana; pero al dedicar una fecha del calendario, para expresar el respeto, el cariño y la devoción que se merecen nuestro progenitores, estamos elevando la categoría de concepto paternal en sus más sublimes consecuencias.

En el DIA DEL PADRE, se pueden hacer muchas reflexiones, la crianza y la educación de los hijos, la buena y noble voluntad que se dedicó a su infancia, el amparo prodigado en los momentos difíciles y sobre todo la paternidad responsable, que le cabe a todo individuo que ostente la maravillosa condición de hombre.

El DIA DEL PADRE, es un buen motivo para pensar en las legiones de estudiantes, hombres jóvenes que muy en breve despuntarán a la vida llenos de ambiciones y de esperanzas.

Para ellos, inculcarles la honestidad de propósitos en la vida hogareña, la constante resolución y la firme voluntad de conseguir lo mejor de la vida, mediante el esfuerzo, el trabajo y la superación permanente de las circunstancias adversas.

El hombre panameño, ha dado muestras de gran hombría, muchos son los hogares que se enorgullecen de un buen padre, un buen hijo y un buen esposo. Es el momento adecuado para hacer votos por un futuro próspero, que todo hombre panameño tenga la oportunidad de forjar, de tomar participación en las arduas tareas que proporcionan el pan, el techo y el abrigo.

(siga a la pág. 32)

JVC NIVICO

Un nombre que revela calidad

DISTRIBUYE:
KARDONSKI HNOS., S. A.