



Para su Hogar...

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



fabrica con integridad
y respalda con servicio






“White Label”

Scotch Whisky

-nunca varía

DISTRIBUYE

JULIO CANAVAGGIO, S. A.

ARROZ COLORIN

- 2 tazas de arroz
- 1/2 taza de pimientos verdes picados
- 1/2 taza de pimientos rojos picados (o pimientos en lata)
- 1/4 de cucharadita de sal de apio
- 1/8 de cucharadita de pimienta
- 1 cucharada de sal
- 2 1/2 tazas de caldo de carne, pescado o ave.
- 1/2 taza de aceite.

El caldo se calienta y se condimenta con la sal, sal de apio y la pimienta. Se le añade el aceite menos una cucharada. Se vierte el arroz lavado en el líquido. Cuando hierve se baja la llama y se cuece a fuego lento.

Se sofríe en la cucharada de aceite sobrante, el pimiento verde y rojo, y se añade la cebolla. Los vegetales no deben quedar muy cocidos para que conserven algo de sus vitaminas y sales minerales. Una vez cocido el arroz (toma más o menos 15 a 20 minutos) se añaden los vegetales sin revolver demasiado para evitar que se quiebre el grano de arroz. Se sirve adornado con una ramita de perejil.

Da para siete tazas de arroz cocido.

RISOTTO (ARROZ) A LA MILANESA

- 2 tazas de arroz
- 1 taza de cebolla picada en cuadritos
- 1/4 de mantequilla
- 1/2 taza de médula de buey (o dos yemas de huevo batidas)
- 2 1/2 tazas de caldo de pollo o de concentrado de pollo
- 1 cucharada de sal
- Una pizca de pimienta
- 1/2 cucharadita de azafrán
- 3/4 taza de queso parmesano rallado
- 1/4 de taza de aceite de oliva

Se fríe el azafrán un poco y se añade al caldo que ha sido condimentado con la sal y la pimienta.

Se sofríe la cebolla en el aceite sin que llegue a dorarse y se le añade la médula de buey (o yema batida).

A la mezcla anterior se le añade la mantequilla y se sofríe allí el arroz un poco. Luego se va vertiendo el caldo caliente, poco a poco. Una vez que el arroz ha absorbido todo el líquido se tapa y deja a fuego lento por 15 a 20 minutos.

Al servirlo bien caliente, se pone una capa de arroz y una capa de queso parmesano hasta terminar con el queso.

A este arroz se le puede añadir jamón picado, tocino o pollo.

RISOTTO (ARROZ) A LA PASCOLI

- 2 tazas de arroz
- 1/2 de cebolla picada
- 1/2 taza de hígado de pollo (crudos)
- 1/2 taza de mollejas cocidas

- 1/2 taza de hongos
- 1 cucharada de sal
- 1/2 taza de aceite de oliva
- 1/2 taza de tomates picados
- 1/4 de taza de pasta de tomate

Se sofríen las mollejas y los hígados en parte del aceite, se le añaden los hongos, la cebolla, el tomate y la pasta de tomate.

Se sazona con parte de la sal.

Los ingredientes anteriores se colocan en el recipiente en que se va a cocinar el arroz.

Se le añade el arroz a la mezcla anterior, el agua el resto del aceite y de la sal.

Se deja hervir a fuego vivo, cuando el arroz ha absorbido el agua se reduce la llama y se cuece a fuego lento por unos 15 o 20 minutos. (depende del grano del arroz).

ARROZ CON CHORIZOS

- 2 tazas de arroz
- 2 tomates grandes
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla chica
- 1 taza de petit pois
- 2 chorizos medianos
- 1 cucharada de perejil picado
- 2 1/2 de agua
- 1/4 taza de aceite
- sal a gusto

Se fríe el arroz en aceite muy caliente, cuando empieza a tomar color se le pone el ajo y la cebolla picada el chorizo y se deja dorar un poco más. Se le añade el agua. Cuando el arroz ha absorbido el agua se acaba de cocinar a fuego lento más o menos 20 minutos.

Cuando se sirve se adorna con perejil picado y los petit pois.

MOROS Y CRISTIANOS

- 1 taza de frijolitos negros
- 9 a 10 tazas de agua
- 4 cucharadas de aceite
- 1 onza de puerco salado cortado en pedacitos
- 1/2 taza de cebollitas picadas
- 1/4 de taza pimientos verdes picados
- 1 cucharadita de ajos picados
- 2 tazas de arroz
- 1 1/2 cucharadita de sal
- Pimienta

Se cocinan los frijoles en 7 tazas de agua por 2 1/2 a 3 horas, hasta que los frijoles estén blandos pero enteros. Si durante el cocimiento el líquido se ha evaporado se le puede echar 2 tazas de agua.

Una vez cocidos los frijoles se cuelean. Se majan dos cucharadas de frijoles.

Se fríe el puerco salado en el aceite hasta que esté dorado y tostado. Se saca de

la vasija con una cuchara de huecos. Al aceite en que se doró el puerco se le añade el ajo, las cebollitas y el pimiento verde. Se cocina por unos cinco minutos teniendo cuidado en no quemarlo. Con la llama lo más bajo posible, se le añade la pasta de frijoles (dos cucharadas de frijoles majados) y los pedacitos de puerco. Se cocina unos cinco minutos. Se le añade revolviendo siempre, el arroz y dos tazas o dos tazas y media del líquido que sobró de los frijoles o de agua. Se cocina por unos 20 minutos hasta que el arroz esté a punto. Se sazona con la pimienta y más sal si lo necesita. Se supone que la sal del puerco salado a veces es suficiente.

Este arroz se puede hacer con porotos y con rabito salado en vez de puerco salado.

También hay una versión con leche de coco. Se suprime el puerco, el pimiento y la cebolla. El procedimiento es igual solamente que en vez de las dos últimas tazas no debe ser agua sino leche de coco.

ARROZ BLANCO COCIDO AL ESTILO CHINO

- 2 tazas de arroz
- 2 1/2 a 3 1/2 de agua

Se lava muy bien el arroz, se cuele. Se cocina añadiéndole el agua y a fuego vivo por unos 5 minutos.

Se baja la llama y se deja cocinar por unos 20 minutos hasta que esté seco. Se deja el arroz tapado en la estufa por unos 20 minutos más. Se revuelve mientras está caliente para que los granos se separen y no formen una sola masa glutinosa.

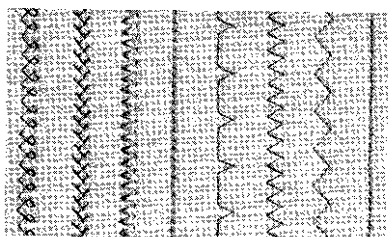
Nota: Este es la base del arroz frito con jamón o con puerco o con gallina. Hay que usar cuando está bien frío. Es decir que se tiene que cocinar con anticipación.

ARROZ CON CANGREJO (ESTILO CHINO)

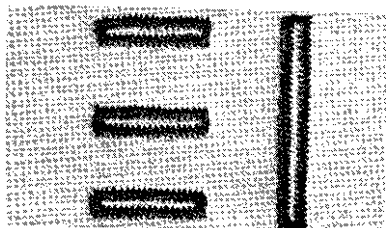
- 1/2 taza de cangrejo (masa)
- 2 huevos
- 2 ramitas de cebollina
- 2 tazas de arroz blanco (chino) cocido
- 3 cucharadas de aceite
- una pizca de monogluconato de sodio (aji-no moto, Vet-sin u otro)

En una sartén bien caliente y aceitada se añaden las 3 cucharadas de aceite y cuando este esté caliente se le vierten los huevos batidos. Revolviendo constantemente se le agrega el arroz frío y se sofríe un poco. Luego con un movimiento como si se estuviera cortando algo se le añade el cangrejo. Se sazona con sal a gusto y se adorna con cebollina.

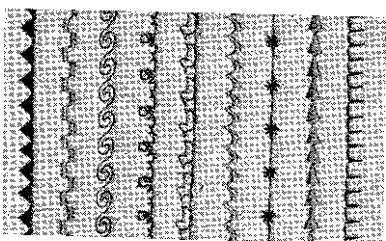
La Costura en un Toque está aquí.



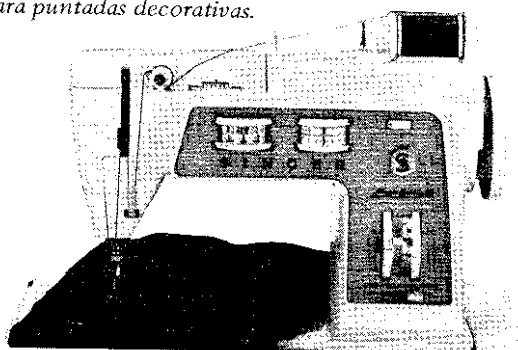
Un toque para puntadas elásticas.



Un toque para empezar el ojal.



Un toque para puntadas decorativas.



*Mermeladas
y
Jaleas*

Del Prado

RICAS EN SABOR

**Ingresa
al
grupo
selecto
de
nuestros
clientes**

**COMPANÍA
NACIONAL
DE SEGUROS**

Calle 33-A (Ave. ECUADOR) N°6

Tel.: 25-3700

El señor Mata, no tuvo otra alternativa que quedarse con él y entrenarlo para gallo de pelea. En el primer desafío que celebró, dando ventaja en el peso y gabela en las apuestas, ganó matando a su contendor de un solo "tiro" en el pecho. Luego llega la avalancha de compradores, todos los magnates del ruedo gallístico, pretendían tan valioso ejemplar, con la consabida negativa de su dueño.

Las semanas y los meses subsiguientes y en todas las temporadas de riñas, Santa Clara, seguía campeón invicto de los ruedos y vallas capitalinos y del interior. Sus victorias eran espectaculares a base de certeras estocadas y muertes instantáneas, no había salvación para sus retadores. Su fama se hizo internacional y las ganancias de sus apuestas, fueron formando el fondo con que su dueño compró o hizo el primer abono de su casa solariega en la Colina de Río Abajo.

En recuerdo de sus hazañas, la casa lleva su nombre, **SANTA CLARA**, y allí reposan sus restos en el fondo del jardín. Cuando murió de muerte natural, dormido en su caseta de alambre, a don Luis Mata le pareció una profanación cremarlo o tirarlo a la basura, lo enterró y ahí está su tumba en el patio de su casa que ayudó a construir.

Luego cuenta o hace reseña de otros gallos y galleros que durante medio siglo han sido punto central del vernáculo deporte en nuestro Istmo. Sin embargo, largo sería enumerar las vidas y milagros de cada uno y nada me ha parecido más adecuado que la publicación de unos octasílabos, que aparecieron en la revista panameña Mundo Gallístico, hace ya varios años de autor desconocido.

GALLERAS Y GALLEROS PICOS Y ESPUELAS

*Los gallos van ocupando
Su puesto en las gallerías
I se advierte su alegría
Porque siempre están cantando.*

*Baten sus plumosas alas
Gorjeando se arremolinan
Sobre las patas se empinan
A su contendor buscando.*

*Juegan con los cuidadores
Que les brindan atención
I no pierden la ocasión
De mostrar sus condiciones.*

*Tres de Noviembre gran día
De encantadora alborada
Se inicia la temporada
En la grande Patria mía.*

*A pelear gallos de cría
La estación ha comenzado
Celebremos este día
Con gallos finos cuidados.*

El campeón Chan Li Po, un Manicaragua, Cuba, llamado el "relámpago del ruedo", por la forma rápida de vencer a sus contendores. Don Luis Mata C., propietario de este valioso ejemplar, después de ganar en 6 peleas lo vendió a los Hnos. Kelso de Chiriquí, en B/. 100.00.



*¡A la carga, entrenadores!
Hay que invadir las galleras
Presenten sus gladiadores
Que un gran público ya espera.*

*Vengan Matas y Lucianos
Los Caniñales y Fuentes
Los Flacos y los Pepinos
I Valentín que es valiente.*

*Vengan Pinos y Tamayos
Los Nazarios y Espinosas
Los Pinchos, Macres y Rosas
Con sus muy temibles gallos.*

*Que vengan los Castrejones
Los Laras y los Pontiles
Los Quinzadas y los Giles
Con sus futuros campeones.*

*Vengan Chebos y Guaríos
Los Robertos y los Ramos
Los Mendiets y Daríos
Con los Ases en sus manos.*

*Ataquen bizarros Maumaus
Los Champseur y los Despaigne
Que vengan todos los Graus
Para probar quien es quien.*

*Vengan Cambras y Vergaras
Los Guilberto y los Moranes
Los Chirulas y Ramírez
Jiménez, Papito y Sarriá.*

*Que vengan los Benavides
Los Grimas y los Carrascos
Los Correos y Celerines
Valientes como Espartaco.*

*¡Paso al Escuadrón Camargo!
Viene de Gala, ebrio de Fe.
Sus heraldos son: Bernardo,
Andrade, Castro y Plicet.*

*Un satélite se ha enviado
a buscar de Polo a Polo
La coteja para el "BOLO"
Que Jaco tiene afilado.*

*El Satélite está enviando
Mensajes de noche y día
Diciendo que todavía...
La coteja está buscando.*

*Ha pasado por España
Por Italia, por Hungría
Por tierras que el Nilo baña,
Nianza, Cairo, Alejandría.*

*Sigue enviando sus mensajes
Cruzando la India y la China
Desde Australia y Cochinchina
En bien controladas claves.*

*La "BOLA" se queda sola
Cual Reina del Gallinero
Cuando le crezca la cola
Su Reino será un LUCERO.*

*Don Rodolfo siempre en GUARDIA
Con los Dorati y Bernal
Cuidarán la retaguardia
Su ESCUADRA es fenomenal!*

*La Bandera Saludando
Dando patrióticos gritos
Van los galleros entrando
Con sus gallos favoritos.*

*NO EXISTE PREDILECCION
POR LOS GALLEROS NOMBRADOS
SI ALGUNO QUEDA OLVIDADO
SE LE AGRADECE EL PERDON.*

NOMBRES DE GALLERAS FAMOSAS

La de la Plaza del Triunfo, la de Juan Ponce, la de Hortencio Mayorga, la del señor Remi en Calidonia, todas las del interior del país, donde se batieron gallos como El Cañón Inglés, el Cometa, la Mascota, el Dinamita, la Bubónica, el Código, la Golondrina, la Republicana, el Cuchillo, La Majagua, El Roleta, La Vaca, el Lanza Libre, el Turpial, La Caratita de don Neco, la Bandera cubana, el Aguacero, el Cañoncito, la Metralla, las Virgencitas, La Reina, Espuela de plata, Ramón Guardia, el Gusano, Timbre, Diabólico, Oropéndula, Turrialba, Don Juan, Violín, Avispero, Mientras Pica, Purísima, Bisturí, Clavo y Canela, Palatol, Sopa Guantón, Ancón, Colín, El

(siga a la página 32)

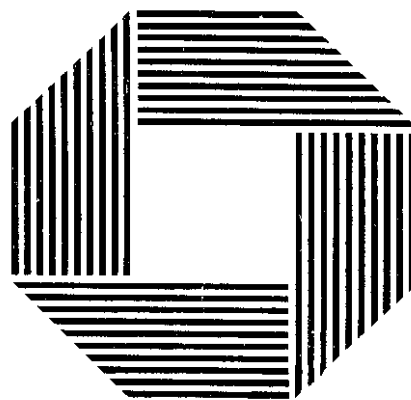


Esso

¡PONGA UN TIGRE EN SU TANQUE!

ESSO STANDARD OIL, S. A. LTD.

Los niños la prefieren



Por Más De Medio Siglo
Su Amigo Verdadero en Cuestiones de Dinero

CHASE MANHATTAN



Sucursales: Vía España, Plaza 5 de Mayo,
Betania, Colón, David, Chitré y Balboa.
Oficinas en: Río Abajo, La Chorrera,
Las Tablas, Aguadulce y Santiago.
Miembro de la Asociación Bancaria de Panamá.

DON LUIS MATA C. . . .

Garrote, Espada de Uribe, Pantionero, la Comandancia, el Toro Mocho, Al Brown, Tiradera y siguen más nombres.

LAS ESPUELAS DUM-DUM

Todos estos gallos, que se han mencionado, seguramente, fueron calzados con las famosas espuelas "DUM-DUM", que fabrica personalmente, el no menos famoso "Gallero Matita de Panamá", hechas de fino Carey y casquillo de bronce.

Las confecciona para surtir el mercado nacional e internacional gallístico, donde su producto es muy conocido y solicitado.

Para las temporadas de riñas, son apreciables los pedidos que recibe de Colombia, especialmente de Medellín, ciudad de México, Costa Rica, Jamaica y muchos otros sitios, donde las "DUM-DUM", han sentado prestigio de certeras y mortales, haciendo honor a su nombre balístico dado por su fabricante.

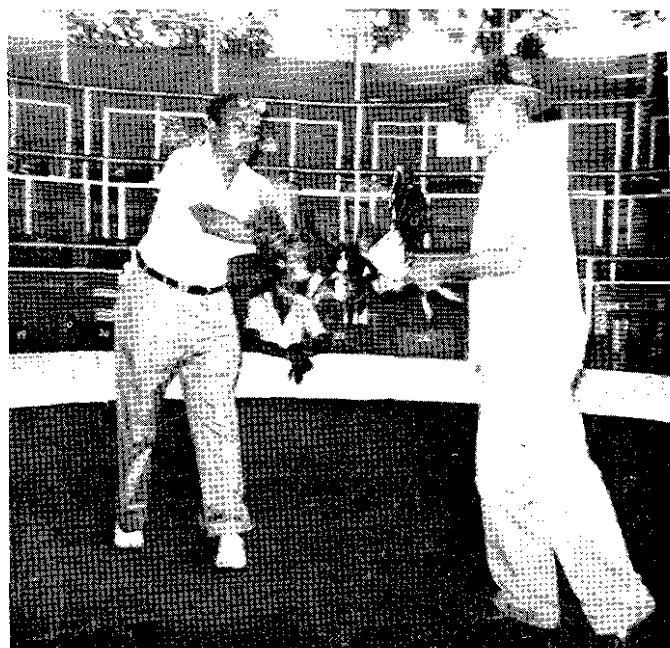
Muchas veces, ha tenido que viajar además, para calzar personalmente a los gallos de pelea o, asistir como invitado de honor a congresos y clásicos internacionales de Gallística, donde ha demostrado su pericia y sus profundos conocimientos de la materia.

Sus manos curtidas por los años tienen la magia del orfebre, y en sus horas muertas fuera de oficina, no hacen otra cosa que pulir sus joyas gladiatoras y manosear el suave plumón de sus aves.

VARONES QUE HICIERON HISTORIA EN ESTE DEPORTE

Como galleros de fama se registran: Los señores Carlos Muller, Darío Carillo, Neco de la Guardia, Pepe de la Lastra, Joaquín Meza, Arturo Delvalle, Leonardo Pretel, Ramón Garrido, Ramón Guardia, Luis Mata Alba, Luis Mata Castillero, Hipólito de la Oliva, Lino Boza, Mariano Sosa, Ezequiel Mata, Florencio De León, Manuel Cedeño, Simeón Esco-

Don Luis Mata Castillero, entrena sus gallos, con sus geniales "correteos", que hacen de sus aves de cría, los más apreciados del país, por su destreza y coraje en las peleas.



bar, Eufemio González, Hortencio Mayorga, Martiniano González, Guillermo Mata C., Juan Despaigne, Julián Estrada, Anselmo Sayans.

Hacer recuerdo de estas personas que cultivaron y siguen cultivando deporte tan nuestro, enraizado en la vida nacional, como son las costumbres, tradiciones y leyendas de nuestro suelo, es rendir homenaje cálido a la panameñidad y a las preciadas conquistas de cultura que nos legaron los forjadores de la patria.

DRAMATISMO EN EL RUEDO

El deporte de "Picos y Espuelas", es tan emocionante como cualquier otro evento de esta naturaleza, llegando a causar muchas veces hasta la muerte de sus dueños o cuidadores, cuando los sorprende la agresividad o el coraje espectacular de sus gallos.

Así consta en las publicaciones de la época, que recoge don Luis Mata C. en sus archivos. Consignado está el caso de don Ramón Guardia, que muere de un fulminante colapso cardíaco, disgustado porque se llevó a desafío a dos campeones de su predilección, pertenecientes a una misma escuadra y a un mismo cuidador, el señor Santiago Martínez.

Los contendores, la Gallina REPUBLICANA de don Pepe de la Lastra y EL CUCHILLO de su propiedad. Presenció el combate impertérrito, en la Gallería "EL TRIUNFO", sin exteriorizar su júbilo acostumbrado y su entusiasmo, muy a pesar de que el ganador fue el "Cuchillo". Al recoger la apuesta, se desplomó sin sentido y "cuando llegó el Dr. Bertolli, éste certificó que ya era cadáver".

Igualmente sucedió a un gallero de nombre Octavio Concepción Quijano, en una de las Vallas cubanas, al ver triunfar a un gallo jerezano de su propiedad y el cual había sido favorecido con tentadoras apuestas.

Ahora sólo me toca decir, que don Luis Mata Castillero es ocueño de nacimiento, su padre don Ezequiel Mata y su madre la honorable matrona doña Antonia Castillero de Mata. Nació, el 24 de junio de 1891, día de SAN JUAN, cuando los interioranos acostumbramos bañarnos de madrugada en los ríos y quebradas, regresar al pueblo montados en briosos caballos gritando, San Juan, San Juan... y tomar ponche caliente en totumas blanquitas, pulidas con hojas de chumico.

Contra moscas, hormigas y otras sabandijas domésticas

BAYVON

Cebo Matamoscas



**VILA HERMANOS,
S. A.**

TELEFONO: 64-0555

**APARTADO POSTAL 72
PANAMA 9A, PANAMA**

en Sears

SIEMPRE ESTA LO
ULTIMO EN LA MODA

PARA
ESTAS
VACACIONES
VISTA
EN
SEARS



CON LOS ULTIMOS DISEÑOS DE TEMPORADA
EN LAS MAS BELLAS CREACIONES! . . .

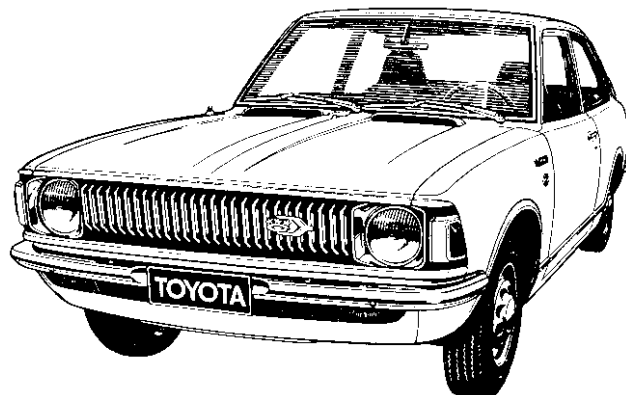
Esta es la mejor ocasión para que USTED se
surta de cómoda ropa deportiva. Ideal para
estar en el hogar.

SEARS LOS ANGELES 61-4000
SEARS CENTRO 61-4000

SEARS COLON 7-1132
SEARS DAVID 5-3221 - 3

Corolla, el pequeño gran carro de TOYOTA

el carro de más éxito en Panamá



BB&M

TOYOPAN, S.A.

Ave. NACIONAL - TELEFONO 25-5855
Vía ESPAÑA y Vía ARGENTINA

T E S A

TRANSPORTE
Y EQUIPO, S.A.

TRANSISTMICA - TELEFONO 60-2100



el banco del comercio ofrece:

PRESTAMOS
COMERCIALES
A PEQUEÑOS
NEGOCIOS

Todo lo que tiene que hacer es abrir
su cuenta corriente

Pida informes en:



BANCO DEL COMERCIO

VIA ESPAÑA 126 • CALLE 26 CALIDONIA
AVE. B — Calle 13 SALSIPUEDES

plicamos el eclecticismo de su bagaje intelectual y la multiplicidad de sus recursos como artista y animador; porque definitivamente M-B, es un artista en todas las fases de su actividad profesional. Como nos resulta un tanto largo repetir el doble apellido que arbitrariamente reducimos a las dos iniciales, preguntamos: ¿cuándo lo adoptaste?

Ríe con franca suficiencia que denota su independencia de criterio y su emancipación de complejos.

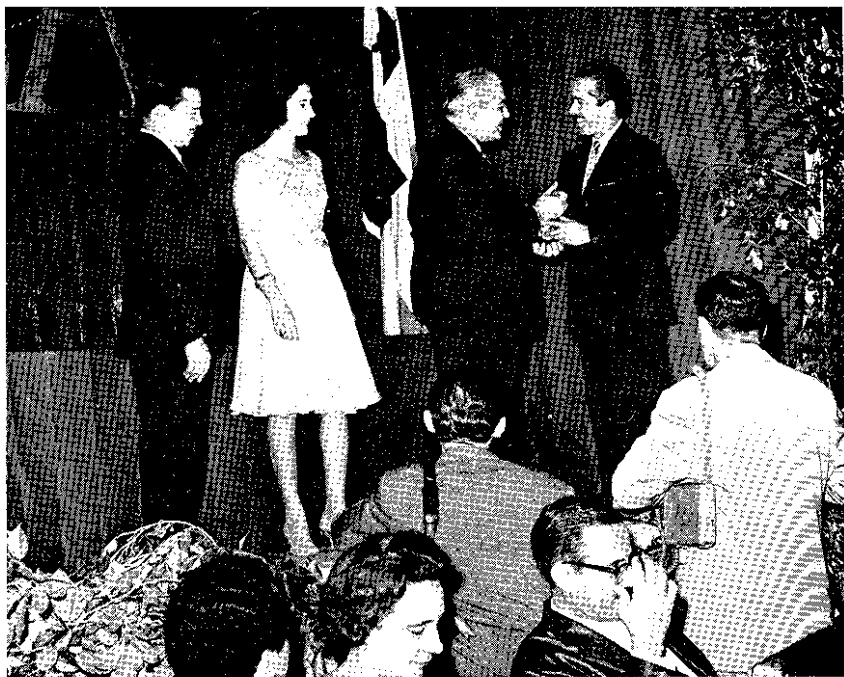
—Suena bien y sale fácil ¿verdad? Pues no hubo vanidad en el uso; por el contrario me lo impusieron las circunstancias y comencé a usarlo desde mis tiempos de estudiante en el Nido de Aguilas glorioso, pues desde entonces comencé a escribir crónicas deportivas y a figurar en algunos deportes como el basket, el base y el fut y resultó que había por lo menos dos Víctor Martínez más, por lo que para evitar el equívoco hube de usar el otro apellido y ya no pude dejarlo porque se hizo popular, y todo el mundo me llamaba así; desde luego no ha sido mía la culpa de que el nom de plume resultara pegajoso y simpático...

No intenté siquiera revisar los álbumes; me rendí a lo imposible de la tarea. Afortunadamente conozco a M-B, desde muchacho a través de la amistad fraterna que me ha unido siempre con su padre don Manuel E. Martínez, el popular "Nene", conocido empresario de espectáculos y por muchos años gerente de cines en Colón y Panamá. Esta circunstancia relacionó a nuestro entrevistado desde niño con el mundo del espectáculo y las actividades artísticas y lo familiarizó con los recursos y los trucos del cine que tan valiosos le iban a resultar en su carrera profesional. Nos sorprendían sus conocimientos a este respecto, que revelaban su sagacidad de observación. Identificaba por sus nombres a las estrellas famosas de la época, norteamericanas y europeas desde las hermanas Gishs, William S. Hart, Mary Pickford, Charles Chaplin y los astros de las producciones sobre el far west hasta los de las épocas más recientes; vió las actuaciones vergonzantes de Valentino como simple y oscuro extra en sus comienzos cuando no era más que un inmigrante pobre e ignorado....

(siga a la página 36)

Versátil y de gran temperamento dramático, M/B sabe lo que en el escenario vale la indumentaria; puede cambiarla varias veces en una sola actuación con la rapidez de un transformista.

Uno de los momentos de triunfo: recibe el premio de publicidad Anayansi, entregado por destacados colegas de la Radio y la TV.



Una noche de gala inolvidable del Canal 4; todos figuras conocidas y popularísimas; algunos reconocidos valores de nuestro mundo artístico radial y televisado.



Usted ya nos conoce...

*Cumplimos 25 años volando
en Panamá y Centro
América.*

*Todos los días vamos a
San José, Managua y
San Salvador y en el
horario más conveniente:
Salimos a las: 6:30 a. m.
(así aprovecha mejor su día)
Los lunes, miércoles y
domingo vamos a
Barranquilla y los martes,
jueves y sábado, a Medellín.*



*¡Venga con
nosotros a
brindar por
nuestros primeros
25 años!*

COMPANÍA PANAMEÑA DE AVIACION



*Los Principales Joyeros
de
Centro América*

Casa fastlich, s.A.

PLAZA 5 DE MAYO
(Frente al Chase)

62-1444
Teléfonos: 62-1152
62-1153

Apartado Postal 323
Panamá 1, Panamá

Maggan

*Para la feliz novia:
Separe su porcelana, cristalería
y finos regalos en MAGGAN*

EDIFICIO ANGELIKI
CALLE MANUEL M. ICAZA
TELEFONO **64-1715**
APARTADO 7745
PANAMA 9, R. DE P.

Una vez graduado y sin transición M-B resultó periodista y miembro de la familia radial, dándose a conocer al lado de los zapadores como el inolvidable Nacho Valdés, Marco A. Gandásegui, Tano Chacón, Orlando Mocci, Claudio López Groning, el siempre recordado "León Legendre" hace poco desaparecido. Con aquella fuente de conocimientos, con la experiencia de esos y otros magníficos compañeros, con su afán de saber y su inextinguible deseo de lecturas que llevó a la formación de su valiosa biblioteca, a través de éxitos y fracasos, de alegrías y desilusiones, de satisfacciones y contratiempos se abrió paso siempre luchando bravamente, siempre optimista y siempre generoso y con una pose de elegancia espiritual y personal que son el distintivo inconfundible de su personalidad, hasta convertirse en la figura que es hoy, la más destacada, la de más éxito de la radio y la TV, con éxitos también como artista de las tablas, pues incluso actuó en sus comienzos en la recordada Carpa Azteca.

Repetimos lo que antes dijimos: Martínez Blanco merece la consagración que le ha otorgado el público por su cultura, sus dotes artísticas y sus recursos de educación y de saber, de ser el mejor locutor y animador y el mejor productor de programas de radio y de TV, el mejor libretista, calificaciones que respaldan los incontables premios y honores recibidos. Es el productor de sus propios programas y ha presentado en ellos o ha sido animador de programas en el que han figurado incontables artistas de fama continental y extra-continental. Ha visitado todos los países de América y de todos ellos tiene testimonio de sus éxitos. Nadie ha producido mayor cantidad de programas que él, del más diverso género; todos de un alto valor cultural y muchos de ellos educativos; todos diferentes, todos de notable originalidad como Las Letras Juegan, Peso por Pala-



Foto memorable: participantes del novedoso programa El Expreso de la Alegría, entre los que figuran algunos que ahora son destacados artistas de radio y TV.

bras, Piense Rápido, Memorice y Capitalice, Dibuje y Gane, Bebés Gateando, Los rompe-platos, Lluvia de Plata, Discorama, Diga Quien Soy, Gane al Reloj, Conozca Panamá, Los cinco sentidos, El Bingo Musical, Póngase en Orbita, El que patina se cae y muchos más cuál más divertido e interesante, además de numerosos programas esencialmente musicales en el que presentó artistas, orquestas y conjuntos famosos.

Ya para despedirnos le preguntamos: ¿a qué consideras que debes tu éxito? Con el gesto y con la voz responde: —Francamente no me he puesto a analizarlo; creo que en primer lugar a la generosidad del público y después a mi amor a mi familia, a mi lealtad a mi profesión y a mis compañeros de traba-

jo, de cuyas experiencias he captado provechosas enseñanzas reconociendo los méritos de quienes los tienen e ignorando a los roedores de los éxitos de los demás que están siempre dentro de la misma profesión. Por eso yo recomiendo a los nuevos que vean a los triunfadores como guías y no como algo que hay que destruir y que aprovechen y se inspiren en sus experiencias.

—¿Qué opinas de la orientación de los programas de nuestra Radio y TV?

—Ambas están retrasadas con respecto a la cultura y para con la patria; a ello han contribuido muchísimo gobernantes y dirigentes de esos medios, sin clara conciencia de la misión que a esos instrumentos de cultura corresponden cumplir en la sociedad panameña.



(The Office Service Co.)

Teléfonos: 25-5490; 25-5491
Avenida Perú final No. 72

Apartado Postal: 465 Panamá 1, Panamá

**Calculadoras
y
Sumadoras
"Monroe"
Artículos y Equipo
para
Oficina en General**

smoot y paredes

PANAMA-COLON



Distribuidores:

**Chevrolet • Buick
Datsun • Nissan
Opel**

Servicio de mantenimiento garantizado. Piezas de repuesto genuinas.



Primera fila, de izq. a der.: Analeidys Chen, Carmen Bandini, Yansi Adames, Iris Medina y Dilia Osorio.

2a. fila: Aurora Barraza, María Elena Jiménez, Georgina Morrison, Alina Montenegro y Katia Cotes.

3a. fila: Migdalis Reyes, Carmen Elvira Terán, Julieta Isabel Barraza, Ana Teresa Karicas y Nuria Guerra.

Falta en la foto María Elena Álvarez.

Primera Graduación del Curso "Desarrollo de la Personalidad" en la ciudad de David

Debido al éxito de estos cursos, la Srta. Julieta Isabel Barraza —su directora— los ha extendido a la ciudad de David. Nos complace publicar las fotos de los 2 primeros grupos de graduadas.

Los próximos cursos empezarán en las siguientes fechas: 27 de agosto en la ciudad de David; 30 de sept. en la ciudad de Panamá.

Estos cursos se dictan todo el año y los cupos son limitados.

Para mayores informes llame a la Srta. Julieta Isabel Barraza

Teléfonos:

Panamá 23-5510 y 23-8624

David 5-3664

Primera fila, de izq. a der.: Sonia Mercedes Álvarez, Helen Levy, Rosa María Álvarez, Elida de Obaldía e Isolda de León.

2a. fila: María Fernanda Osés, Lili Zafrani, Otilia Quintero y Marisol Medina.

3a. fila Rebeca Cohen, Delmira Carracedo, Gina Castillo, Julieta Isabel Barraza, Elvira Osorio, Carmen Mon, Beatriz Méndez y Zoraida Pittí.



*"EMPRESAS ELECTRICAS
DE CHIRIQUI, S. A."*

"COMUNICACIONES, S. A."

Dos nombres

y

un solo propósito

SERVIR A LA COMUNIDAD

"Farmacia y Droguería"
FRENTE AL PARQUE DE CERVANTES

TELEFONOS: 5-3711 5-2932

•

"Farmacia del Mercado"
FRENTE AL MERCADO PUBLICO

TELEFONO: 5-2020

•

"Farmacia Concepción"

TELEFONO: 5-6007

DESPUES DE LAS 11:00 p.m.

TELEFONO: 5-3694

Farmacias Revilla, S. A.

DAVID - CHIRIQUI

Representaciones Tita, S. A.

DISTRIBUIDORES

DAVID, CHIRIQUI

Y

PROVINCIAS CENTRALES

Podemos proporcionarle
todos estos servicios:

ACARREO — ALMACENAJE

REPARTO — DISTRIBUCION

VENTAS — FACTURACION

COBROS

Estamos para servirle:

TITA, S. A.

DAVID:

TELS.: 5-2141; 5-2142; 5-2143

PANAMA
TEL.: 64-1538

AGUADULCE
TEL.: 7-4197

MOTORES DEL BARU, S. A.

DAVID - CHIRIQUI

*Con la más alta experiencia
en la distribución de Artículos
Eléctricos ofrece ahora una gama
completa de
Artefactos Domésticos
y Comerciales
a precios y facilidades
de pago excelentes,*

ADEMAS

LOS FAMOSOS AUTOMOVILES

CHEVROLET — DATSUN

NISSAN Y BUICK