

GÜNTHER SCHWAB

# *la cucina del diavolo*

Sai cosa mangi?



Un libro affascinante e terribile che attraverso un divertente gioco narrativo **svela il processo di manipolazione e alterazione chimica subito dai prodotti alimentari che troviamo negli scaffali di negozi e supermercati.**

Entra in scena il diavolo in persona per raccontarci come sia riuscito a convincere gli uomini ad anteporre il profitto dell'industria e del commercio al proprio benessere.

*La cucina del diavolo*, attraverso un resoconto chiaro ed appassionante, ci mette in guardia dal progresso fittizio della nostra società e, in particolare, da tutto ciò che oggi giorno arriva sulle nostre tavole.

È indubbio che lo svolgersi della nostra vita quotidiana sia facilitato da mille nuove invenzioni: l'automobile, la lavatrice, il computer, il risotto precotto e la cotoletta surgelata . . . Ma abbiamo davvero migliorato la qualità della nostra vita?

Anche se tutto è più comodo, l'uomo è certamente meno sano, continuamente afflitto da mal di testa, insonnia, disturbi nervosi e psichici, allergie, gastriti, coliti e da sempre nuove malattie croniche e degenerative, finora sconosciute e inguaribili, spesso causate proprio da ciò che mangia.

**E TU . . . SAI COSA MANGI?**

# Prefazione

**I**l testo per la prima edizione del presente volume era già pronto per essere dato alle stampe prima ancora che nella Germania federale venisse promulgata la «nuova» legge sui generi alimentari. Con l'entrata in vigore di quest'ultima sembrò che il libro fosse diventato superfluo o che per lo meno avesse perduto il suo carattere d'attualità. Mi fu quindi proposto dall'editore d'iniziarne la revisione. Respinsi la proposta e gli eventi mi dettero ragione.

Già poco tempo dopo la confermata validità del provvedimento si avverà quanto s'era temuto nei circoli informati: [con una lunga serie di disposizioni speciali atte a mitigare certe «durezze» verso le industrie alimentari e ciò a spese della salute pubblica la forza esecutiva della legge fu attenuata, differita, parzialmente annullata.](#)

Per questo e poiché inoltre [enormi quantitativi di prodotti alimentari non genuini e chimicamente adulterati vengono importati da altri paesi e per il 90 per cento arrivano incontrollati al consumatore,](#) il libro ha riacquisito la sua scottante attualità.

Anche se un giorno, in seguito alla probabile rivoluzione biologica, saranno introdotte condizioni di vita completamente diverse da quelle attuali, il libro nella sua versione originale rappresenterà sempre un documento storico dal quale i posteri potranno rendersi conto di ciò che ha dovuto sopportare l'uomo di un'epoca ormai superata, nella quale progresso, fittizio economia e profitto venivano anteposti all'individuo, alla sua salute ed al completo valore dell'umano consorzio.

*Günther Schwab*

Qualcuno potrebbe obiettare che quanto indicato in questo libro è superato o si riferisce ad una realtà diversa da quella italiana o che con l'Europa unita la situazione migliorerà.

Purtroppo la legislazione e la pratica italiana non sono certamente più avanzate nella difesa della salute umana e **le leggi europee sono ancora più influenzate dalle potentissime industrie chimiche ed alimentari della già corrottissima rappresentanza parlamentare nazionale.**

Sono queste le ragioni che ci hanno spinto a riproporre in edizione economica per favorirne la massima diffusione questo classico ancora poco conosciuto. I dati citati spesso si riferiscono ad alcuni decenni or sono, ma l'aggiornamento non modificherebbe la sostanza di quanto viene denunciato in *La cucina del diavolo*.

*l'editore*

# Indice veloce

---

*acido borico*  
*acqua*  
*acquavite*  
*additivi panificazione*  
*affumicatura*  
*agrumi*  
*alcool*  
*aromi*  
*bibite artificiali*  
*birra*  
*burro, burro2*  
*cacao*  
*caffè*  
*cloro*  
*coloranti*  
*carie dentaria*  
*catrame*  
*cioccolata*  
*difenile*  
*dolciumi*  
*edulcoranti chimici*  
*elettrodomestici*  
*essiccazione*  
*farina, farina sbiancata*  
*frutta*  
*gelati*  
*grassi denaturati*  
*insetticidi*  
*latte*  
*latte in polvere*  
*margarina, margarina2*  
*marmellata*  
*metalli*  
*miele*  
*nicotina*  
*olio*  
*olio di germe di grano*  
*pane*  
*paraffina*  
*pesce*  
*primizie*  
*patate*  
*sale da cucina*  
*salsicce e salumi*  
*scatolame*  
*strutto*  
*succhi di frutta*  
*tè*  
*uova*  
*utensili da cucina*  
*vino*  
*vitamina A*  
*vitaminine sintetiche*  
*zucchero bianco*

# Capitolo 1

**I**l programma si svolse né più né meno come il giorno precedente. Un colpo di gong scosse i quattro ospiti della casa del diavolo dal sonno del mattino. La voce dell'altoparlante invitò i forestieri davanti all'ascensore. I quattro si precipitarono e si trovarono tutti riuniti, nello stesso istante in cui l'ascensore si arrestò. La porta si aprì: un uomo, che nulla aveva di diabolico, salutò: era alto e robusto, elegante, simpatico. Con sorriso amichevole, fece un cenno del capo agli ospiti e si presentò:

«Azo»

Quindi invitò i nuovi personaggi ad entrare.

Come l'ascensore iniziò la discesa acquistando sempre maggiore velocità, la ragazza per quanto la cosa fosse evidente chiese con sgomento:

«Andiamo già?...»

«Sì – rispose sorridendo Azo – Farò vedere a lor signori i miei laboratori. Hanno già inteso dal mio collega Morf come vengono da noi allestiti per sottrarre all'alimentazione umana quanto è necessario per la vita. Potranno poi dedurre dalla mia relazione che noi permettiamo si aggiunga ai prodotti alimentari ciò che per la vita è senz'altro pericoloso».

Alfred s'accinse a chiedere: «Allora lei sarebbe...»

«Il direttore del reparto “Veleni negli alimenti” – precisò Azo – o, se vuole, il diavolo delle conserve...» e rise.

Un gruppo di persone attendeva gli ospiti. L'elegante vice-diavolo passò sommariamente alle presentazioni:

«Alcuni dei miei collaboratori: chimici, medici, dietisti, commercianti».

Tutti chinarono il capo in atto d'omaggio, senza parlare.

«A quale profondità ci troviamo?», chiese Bob.

«Venti piani sotto il livello stradale», rispose Azo.

Tuttavia i laboratori si presentavano ampi e luminosi. Serpenti, uccelli, scimmie, cani, cavie e coccodrilli erano ospitati in recinti, gabbie, acquari.

«Il loro nutrimento consiste unicamente in prodotti dell'industria alimentare umana», spiegò il diavolo delle conserve.

«Io studio su di essi i veleni che vengono miscelati ai cibi di lor signori».

«E cosa se ne deduce, quando non vogliono mangiare?», chiese la dottoressa.

«È una conferma che i veleni sono realmente attivi ed io ne incremento allora la propaganda a questo scopo. Guardi, per esempio, quest'uccello! È un usignolo cinese, che, per vivere, si nutre unicamente di polpa di melarance».

«E perchè se ne sta rincattucciato così triste e non mangia? È già sazio?»

«Al contrario! Ha fame, ma queste melarance sono state spruzzate con **difenile**»

«A che scopo?»

«Perchè assumano un migliore aspetto e si conservino più a lungo»

Alfred, il tecnico, scosse il capo con ostentata sicurezza.

«In una lunga serie di esperimenti, e con perizia fondata su basi scientifiche, il professor Michael dell'Università di Ortosanto ha dimostrato che il difenile irrorato sulla frutta rimane aderente alla superficie e non penetra affatto nella polpa!»

«Allora perchè l'uccello rifiuta di mangiare?» chiese la dottoressa.

Azo sogghignò:

«Probabilmente è venuto a sapere che il professor Michael ha ricevuto 10 mila fiorini dal Consorzio Agrario ed altri 50 mila dal trust della chimica industriale»

«E cosa hanno questi miserabili vitellini?», chiese Sten, accennando a due animali magri e dal pelo irto, che, visibilmente malaticci, giacevano inerti sul pavimento del loro recinto.

«Sono destinati a crepare spiegò Azo. Noi li nutriamo unicamente con latte pastorizzato!»

«Sarebbe a dire ... », azzardò la ragazza.

Il demone l'interruppe bruscamente.

«Capirà presto tutto. Abbia solo un po' di pazienza. Questi topi, ai quali somministriamo l'essenza d'arancio E – un colorante generalmente in uso nell'industria alimentare – hanno già dimostrato la presenza di lesioni e tumori al fegato».

Azo continuò a camminare e passò in un'altra sala. «Ecco il reparto delle **farine**. Guardino i cani! Questo se la caverà; gli diamo farina svedese. L'altro,

in basso, è nutrito con farina danese e non è ancora possibile prevederne la sorte. Il terzo», disse Azo indicando un animale ridotto in pessime condizioni «morirà senz'altro. Non mangia che farine tedesche!»

«In che consiste la differenza tra questi tipi di farine?», chiese Alfred.

«In Svezia, i nostri avversari sono riusciti ad impedire l'imbiancamento della farina con tricloruro d'azoto. In Danimarca, le autorità sanitarie, hanno semplicemente invitato i mugnai a non usare questo veleno, ma non tutti si attengono all'ammonimento. In Germania non vige alcun divieto per il suo impiego»

«Eppure si sostiene che l'additivo evapora con la cottura del pane...», osservò Rolande.

«Solo in parte. Ma la farina consumata cruda è un tossico mortale. Un bel gioco di società, vero? Loro non possono neanche lontanamente immaginare il piacere satanico che io provo mescolando questo terribile tricloruro ad uno dei più essenziali alimenti dell'uomo!».

Procedendo nella loro visita, i nostri personaggi si trovarono di fronte un cane in preda ad un accesso che ricordava l'idrofobia. Aveva la spuma alla bocca e, dibattendosi, andava a sbattere in fondo alla gabbia. Poco distante, un furetto presentava gli stessi sintomi.

«La farina! spiegò Azo Guardino la scimmia! È impazzita e, per di più, paralizzata. È tutta un tremito, dopo aver mangiato farina tedesca. I ratti presentano alterazioni emoglobiniche nel sangue. Il gatto ha perduto il controllo dei suoi muscoli. Sempre la farina! Tutti gli animali ospitati qui soffrono di crampi e di disturbi nervosi per lo stesso motivo. I topi, paralizzati, smagriti e pressochè spelati, sono in fin di vita: effetto del tricloruro nella farina! I ratti hanno orecchie piagate»

«Quando è stato iniziato il trattamento con questa farina?»

«Da due a cinque settimane fa!»

Varcando la soglia della stanza accanto, Azo precisò:

«Reparto **additivi per la panificazione**»

«Sarebbe a dire? ...», chiese il tecnico.

«Sostanze che si aggiungono all'impasto del pane perchè lieviti meglio e, una volta cotto, si mantenga fresco più a lungo. I ratti qui presenti, nutriti con uno di questi prodotti chiamato *Sta-Soft*<sup>1</sup> (monostearato di poliossietilene), hanno eliminato sangue scuro con gli escrementi e all'esame microscopico, hanno rivelato alterazioni dello stomaco, del fegato, dei reni e dei testicoli»

«Si tratta di risultati trasferibili all'uomo?», chiese Sten.

---

<sup>1</sup>Termine inglese che significa «Sta-soffice» (n.d.t)



«Indubbiamente. L'uomo è il più sensibile degli esseri viventi, ed ogni sostanza, che nuoce al ratto, al criceto od al coniglio, rappresenta forzatamente un pericolo anche per l'uomo. Gli additivi di cottura provocano, nei criceti, alterati processi intestinali e violente diarree. Possiamo così stabilire senz'altro che ci troviamo di fronte a sostanze decisamente tossiche. Le prime alterazioni morbose si manifestano da due a dieci settimane dopo inizio dell'esperimento. L'intestino presenta gravi erosioni delle mucose, le ghiandole seminali riducono la loro attività, i tubuli uriniferi rivelano degenerazioni. La somministrazione di pane e pappe, preparate con farina preventivamente trattata con persolfato e perborato sodico, scatena in ratti, cani e topi disturbi della crescita, proliferazioni cutanee, edemi mortali».

A questo punto, il diavolo dei veleni si rivolse a Rolande e le chiese affabilmente:

«Ed ora, avrà ancora voglia di pregare per il suo pane quotidiano?»

«Non tutto il pane viene certamente trattato in questo modo...», rispose la ragazza.

Azo non rispose, proseguì oltre con passo rapido e varcò una nuova soglia.

«Qui – comincio – sperimentiamo il **sinergismo**, cioè quali sostanze, di per sé innocue, diventano tossiche, se miscelate con altre del pari non nocive. Conoscono il *Tween 60*? È impiegato negli Stati Uniti per la conservazione dei cibi ed è ritenuto non cancerogeno. Combinato però in piccola dose con altri prodotti chimici, è causa immediata di tumori. Ciò significa che una sostanza, in sé non cancerogena, può diventare tale per effetto di un'altra. Nel profluvio di sostanze chimiche tra cui deve dibattersi l'umanità, questa constatazione acquista un valore di massima importanza. Ed ora – fece il diavolo delle conserve, aprendo la porta che immetteva in una nuova sala – addentriamoci nel reparto del **catrame!**»

«Che vuol dirci del catrame?», azzardò Sten.

«Oh, un prodotto eccellente! Quasi tutti i veleni dell'alimentazione derivano dal catrame minerale. Per potermene servire furtivamente ed ovunque io ritenga sia il caso, ho creato un'organizzazione mondiale. Il potente complesso della grande industria chimica è fondato sul catrame. Alla sua azione è subordinato ogni settore dell'economia domestica, ogni mestiere, ogni industria; **in particolare, la cosiddetta industria farmaceutica. Oltre 1.600 colori e 1100 mila medicinali vengono ricavati dal catrame. Esso esercita una particolare azione irritante sul tessuto organico.** E sufficiente sostare anche per poco tempo e senza diretto contatto con questo prodotto in luoghi ove vengano eseguite operazioni con o sul catrame, perchè si sviluppino infiammazioni, manifestazioni scabbiose, proliferazioni papilliformi della cute, che si propagano in profondità con degenerazione ulcerosa. Quale esponente della medicina», continuò rivolgendosi alla dottoressa, «saprà

senz'altro che i casi di carcinoma, registrati in sempre maggior numero in questi ultimi anni, sono stati classificati dagli studiosi in **cancro da catrame**, carcinoma piceo, epiteloma dei lavoranti di paraffina, cancro da anilina, da vaselina e da antracene. Gli animali di questa sala vengono trattati tre volte la settimana per quattro settimane di seguito con diversi preparati a base di catrame. Il cancro si sviluppa da tre a quattro mesi dopo il trattamento e, con un'incidenza che arriva al 60%, la morte sopraggiunge con sintomi di astenia, anemia e gravi alterazioni degenerative del fegato e renali, prima ancora che il cancro si sia reso palesemente manifesto».

## Capitolo 2

Questa vicenda avventurosa e quasi incredibile di un giornalista americano, un tecnico tedesco, una dottoressa francese ed un poeta svedese ha fatto recentemente grande scalpore ed è stata discussa dalla stampa in vario modo.

I quattro giovani non erano riusciti a risolvere amichevolmente la questione se il mondo dovesse esser ritenuto regolato da Dio o da Satana.

Bob Harding rinomato giornalista da lungo tempo al servizio del diavolo tra gli uomini con ottimi risultati, è impegnato a procurare ogni anno al suo infernale padrone, un nuovo collaboratore. Avendo per tre anni mancato ai suoi obblighi ed essendo stato per questo penalmente ammonito, non volle lasciarsi sfuggire una buona occasione. Ricorrendo all'astuzia, rapisce tre suoi amici: il tecnico Alfred Groot, la dottoressa Rolande ed il poeta Sten Stolpe.

Dopo una misteriosa volata in auto, questi si svegliano nella comoda forestiera del diavolo e trovano in un ufficio sfarzoso situato all'ottantaduesimo piano di un grattacielo il Capo dei demoni dominatore del mondo, un tipo di dirigente dei nostri tempi. Volendo accattivarsi i tre novizi per i suoi scopi diabolici e convincerli dell'entità e dell'inattaccabilità della sua potenza, il Capo mette in fila i suoi dipendenti responsabili dei diversi reparti, i quali, con spiegazioni, proiezioni ed intonazione suadente, riferiscono il programma svolto negli ultimi cinque, cento o mille anni per annientare l'umanità.

Su di un gigantesco schermo, che occupa un intero muro maestro della forestiera, con la sola pressione di un tasto si può assistere ad ogni sorta di avvenimento del passato, del presente e del futuro.

Murduscatu, il *diavolo dalla testa di morto*, presidente ed amministratore delegato, è sempre presente quando la relazione assume una particolare importanza. Il suo compito consiste nel controllare il lavoro dei diavoli subalterni, nel rilevare

errori e trascuratezze, nel rettificare notizie false ed esagerazioni, perfezionando in tal modo l'organizzazione d'annientamento.

La relazione dei diavoli comincia con il rapporto di coloro che sono incaricati di diffondere malattie e distruggere il genere umano attraverso il graduale incremento del cosiddetto progresso e il miglioramento del tenore di vita.

Seguono le telecomunicazioni del *diavolo dei fetori* sull'ammorbamento dell'aria che respiriamo e quella dell'*addello al reparto sete e siccità* sulla cattiva amministrazione, sullo sperpero e sulla contaminazione dell'acqua, elemento d'importanza vitale sui danni riportati dall'organismo umano per i tumori dell'accelerato ritmo della vita moderna e del disboscamento.

Il *diavolo delle macchine* riferisce sull'annientamento della morale del lavoro attraverso la meccanizzazione e l'automazione; quello *della fame* sulla distruzione del terreno coltivabile e sulla scomparsa della popolazione contadina; il *diavolo della sedentarietà* parla della sua vittoria sull'uomo conseguita con il poco movimento. Altri relatori illustrano le forze distruttive, particolarmente efficienti con l'impiego di veleni chimici per la lotta contro gli insetti e con l'estirpazione delle erbe nocive con l'evolversi fuorviante della medicina, con l'impiego dell'energia atomica, con il fatale aumento della popolazione mondiale.

Morf, il *diavolo delle leccornie*, spiega come [attraverso l'arbitraria elaborazione ed alterazione degli alimenti naturali malattie e decadimento si propaghino con un impressionante crescendo.](#)

## Capitolo 3

**I**l cibo rappresenta il principale fattore di benessere esordì Morf.

«Da esso dipende l'esistenza lieta o grama dell'individuo, come pure la durata della vita stessa. In qualunque luogo in cui popoli di antica civiltà si sono alimentati con prodotti genuini, provenienti dalla natura, sono fiorite le più elevate doti umane e le maggiori manifestazioni di eroismo. L'adulterazione dei prodotti destinati al nutrimento ha però portato al decadimento dei consumatori. È mio compito convincere il mondo moderno che l'alimentazione serve esclusivamente per saziare»

«E a cos'altro dovrebbe servire?», chiese Alfred.

«L'alimentazione dovrebbe servire a mantenere in vita ed a far crescere sani»

«Per questo abbiamo medici e medicine!», esclamò il tecnico, intromettendosi nel discorso.

Morf continuò, scandendo le parole: «Sanno, lor signori, che una tale opinione di gente che si reputa colta viene respinta persino da un boscimano? Non già ricorrendo alla farmacia, ma **con la buona cucina si difende la salute dall'attacco delle malattie!**».

*Il diavolo degli alimenti raffinati spiega ancora come presunzioni e debolezze umane, voracità e golosità abbiano grandemente facilitato la sua missione.*

«La realizzazione del mio programma comporta un deficit in vitamine, fermenti, bioelementi catalitici, cellulosa e clorofilla, aminoacidi ed acidi grassi. Guardino lo schermo!»

Così dicendo, si accostò al pannello di comando, toccò leve e bottoni e spiegò: «Questo è Weston A. Price, un medico dentista dell'Ohio. Per la terza volta è in visita dal direttore di un gruppo di caseifici nord-americani, il signor John B. Hatvany.»

Price: «Le ho già ampiamente spiegato, signor Hatvany, come sono giunto ai sorprendenti risultati delle mie ricerche. È fuori dubbio che il calcio e il fosforo contenuti nel latte magro non possono essere utilizzati dall'organismo umano, perchè è stato privato del burro, il suo grasso naturale. Non tutto il **burro** che si trova in commercio però, ha la stessa composizione; a seconda della sua origine, se ne hanno diversi tipi e con diverso valore. **Latte e burro ricavati da mucche tenute nelle stalle ed alimentate con foraggio secco, sono di qualità scadente e favoriscono il rachitismo. Al contrario, quando gli stessi prodotti provengono da vacche lattifere portate al pascolo e cresciute nell'epoca in cui l'erba è fresca e spunta rapidamente, si possono senz'altro considerare preziosi per il corpo umano, si da essere addirittura considerati dei veri farmaci.** Propongo ancora una volta di informare il consumatore sui diversi valori dei vari tipi di burro e di contrassegnare i prodotti in conformità. In questo modo si potrebbe arrecare una vera benedizione a tutte le persone tormentate da carie dentaria e da altre manifestazioni caratteriali».

Il signor Hatvany scuoteva il capo, visibilmente seccato.

«Le ho già detto nella sua ultima visita, signor Price, che le ditte interessate al commercio del burro respingono questa proposta e la prego e consiglio di desistere dall'idea di informare il consumatore, perchè questo creerebbe solo confusione. Non sono possibili cambiamenti, né tecnicamente, né sul piano economico, perchè a noi interessa proprio il burro proveniente da mucche alimentate con foraggio secco, che ha maggior grado di consistenza; l'altro è troppo molle per poter sopportare gli inconvenienti del trasporto».

Price insorse:

«Capisco, signor direttore. Qui non si tratta della salute dell'individuo. Il problema deve restare insoluto, perchè la sua soluzione pregiudicherebbe gli interessi del commercio. Ma dove è in gioco un incremento del profitto, non esistono problemi insolubili!».

Morf interruppe la trasmissione.

«Persona intelligente, questo signor Price. Chissà se ha continuato a scoprire altre verità del genere ... Sarebbe veramente penoso», osservò il diavolo.

«Dal 1914 al 1945 ha pubblicato nove opere basilari e di notevole valore sulla decadenza dell'umanità, a causa della moderna alimentazione»

«Perchè non l'ha impedito? Questo avrebbe potuto mandare a monte tutti i nostri piani!»

«Mi parve che non ne valesse la pena. Il mondo non si è affatto curato della sua geniale opera di salvezza e l'umanità continua tutt'ora a trangugiare alimenti sofisticati»

«Molto bene!».

*Morf riferisce che ha per alleati non soltanto la mente limitata degli economisti ma anche l'unilateralità dei concetti scientifici.*

«La progressiva depauperazione di sostanza viva, cui vengono sottoposti i generi alimentari, è sanzionata da una consuetudine che dura ormai da anni ed io non mi stancherò di favorirla con una propaganda commerciale estesa a tutto il mondo e con sempre nuovi e lussuosi manuali d'arte culinaria. In tal modo, sono riuscito ad ottenere che oggi giorno non v'è quasi più un alimento genuino di valore completo e **difficilmente si trovano ancora individui che godano di perfetta salute.**

Nell'esperimento dietetico, da me introdotto e seguito dall'uomo con tanta docilità, ne va, per ora, di mezzo la salute pubblica, con **affezioni croniche a lungo decorso.** Fra poco si arriverà senz'altro alla morte.

Le malattie che affliggono l'umanità si sono nello stesso tempo aggravate e moltiplicate, dopo che io ho insegnato a creare grandi industrie, con milioni d'operai, per privare gli alimenti della sostanza viva loro fornita dalla natura aduterari. **Gran parte delle malattie di cui soffre l'uomo moderno altro non sono che il progressivo processo di decadimento che si svolge sulla base di un'alimentazione carente; potrebbero essere tutte eliminate ritornando a consumare i prodotti sani di madre natura. Neanche la migliore costituzione, a lungo andare, è in grado di sopportare gli effetti di un'alimentazione sofisticata».**

*Morf illustra ora dettagliatamente gli esperimenti dietetici sugli animali e dice, tra l'altro:*

«La carenza di **vitamina A** provoca cecità, sterilità e malformazioni»

«I risultati degli esperimenti sugli animali non sono necessariamente proibitivi per l'uomo», obiettò Alfred.

Il diavolo squadrò il tecnico con un'espressione piena di significato.

«In una stazione sperimentale del Texas fu sottratta alle scrofe matricine la vitamina A. Tutti i lattonzoli partoriti risultarono senza occhi. Prima della figlia successiva fu somministrata alle madri una dose di olio di fegato di merluzzo. I maialetti che nacquero avevano occhi rudimentali, ed erano quindi ciechi. Da scrofe nate cieche, alimentate con abbondante vitamina A ed incrociate con maschi delle stesse figliate, si ebbero piccoli con occhi normali e perfetta acutezza visiva. La mancanza di vitamina A determina anche delle malformazioni del grugno, dei mascellari, delle orecchie, nonché il labbro leporino e il piede storto»

«Interessante, ma i maiali non sono uomini!», osservò altezzosamente il tecnico.

Morf: «Non v'è motivo per respingere il concetto che la carenza di una sostanza biologicamente importante nella dieta umana non abbia effetti degenerativi.

L'uomo moderno, adattato in un mondo meccanizzato e standardizzato, è incline a ritenersi indipendente dalla natura».

Rolande: «È pure mia opinione che gli effetti osservati negli esperimenti sugli animali non possano essere trasferiti senz'altro all'uomo».

Morf: «Per quale ragione allora, vengono torturati a morte milioni di animali con la vivisezione dai suoi colleghi, mia cara dottoressa?»

Rolande finse di non udire: «Nella sperimentazione sugli animali ci si serve spesso di casi estremi quindi con una grandissima detrazione o, addirittura, con la soppressione di sostanze attive per ottenere risultati spettacolari. La vita offre raramente dimostrazioni del genere».

Morf: «Il complesso delle indagini sperimentali insegna che **già una minima carenza, sopportata nel periodo di sviluppo, porta a decadimento e a disturbi morbosi**»

Alfred non era convinto. «Quale valente collaboratore del diavolo, può citarci sinceramente un convincente esempio del genere, nel campo umano...?»

Morf: «La favorevole congiuntura del 1916 indusse i contadini danesi ad esportare in Germania i prodotti dei loro caseifici in massime proporzioni. La carenza di vitamina A, che ne risultò per essi, portò ad un'epidemia di affezioni oculari. Proibita l'esportazione di burro e latte intero, la malattia scomparve in poche settimane. **L'avitaminosi A, negli animali di sesso maschile, li rende incapaci alla riproduzione.** Un bassotto, nato sano, ma alimentato con dieta povera di sostanze minerali e di biocatalizzatori, fu usato per coprire quattro femmine della sua razza. Tutti i cuccioli presentarono incompleta chiusura del palato e gravi malformazioni della colonna vertebrale. Fu stabilito che si trattava di un effetto transitorio sull'idioplasma paterno, provocato da carenza alimentare»

«Il valore integrale dell'alimento "vivo" è imperscrutabile quanto l'origine della vita. – proseguì Morf – **L'infinita varietà dei misteriosi biocatalizzatori rende impossibile un loro impiego artificiale, come pure una sintesi non naturale.** Le malattie da carenza vitaminica non sarebbero quindi debellabili con la somministrazione delle cosiddette vitamine sintetiche».

Il tecnico ribattè: «Le affezioni derivanti da insufficienza o da assenza di vitamine, come lo scorbuto, la pellagra e il beri-beri, sono note da decenni e non rappresentano alcun problema per la medicina».

Morf: «Esatto. I loro sintomi non tardano a manifestarsi e sono tanto evidenti che, chiamato il medico, sono facilmente diagnosticati e curati, Ma, al posto di queste forme chiare ed acute, io ne ho introdotte altre ben più pericolose: **le malattie carenziali, che si insediano latenti nell'organismo umano e ne minano, a poco a poco, la salute, come la goccia, a lungo andare, riesce a scavare la pietra. L'arbitraria aggiunta di sostanze chimiche, basata sull'imperizia e la su-**



perficiale conoscenza di composti effettivamente dotati di natura misteriosa, ha su questo organismo lo stesso effetto nefasto che il concime chimico produce sul terreno coltivabile. Ma nelle grandi officine chimiche noi elaboriamo un meraviglioso avvenire per l'umanità intera! Di lì emaniamo le nuove direttive per la pseudoscienza e per la stampa!».

*Il diavolo dei generi ramati spiega ancora fino a qual punto l'alimentazione influisce sulla vita interiore sul carattere e sullo stato d'animo e come un vitto carenziale possa determinare stati di tensione psichica e mentale.*

«E loro mi possono credere – esclamò – giacchè il mio collega del *reparto guerra* mi è molto riconoscente per avergli creato il clima psichico necessario, sollecitando il nutrimento con cibi carenziali e provocando in tal modo stati d'irritabilità e tensione!».

*Parla quindi Morf sui migliori e più provati agenti morbosi di malattia: lo zucchero bianco e il fior di farina.*

«Che c'è da dire, contro lo zucchero? Per quanto mi risulta, si tratta di un alimento indispensabile!», obiettò Rolande.

«Ha ragione. Lo zucchero, presente nel regno vegetale quale sostanza alimentare e plastica, è un elemento fondamentale per la vita. Lo troviamo in misura del 14 % nella canna da zucchero, dal 17 al 20 % nella barbabietola, unitamente a clorofilla, bioelementi catalitici e minerali. In tale concentrazione e sintesi, lo zucchero quale prodotto naturale "vivo" è nutrimento necessario e di valore completo, insuperabile ed insostituibile per le necessarie sostanze plastiche minerali, che contiene in forma organica.

Negli zuccherifici, però, viene sottoposto ad un lungo e complicato processo industriale. Il sugo viene riscaldato con latte di calce e questo provoca anzitutto una perdita dei sali di calcio e delle sostanze proteiche. Con la reazione alcalina quasi tutte le vitamine vengono distrutte. Nel corso di un'ulteriore lavorazione, lo zucchero viene a contatto con ossido di calcio, acido carbonico, anidride solforosa, carbonato sodico.

La massa é quindi sottoposta a ripetuta cottura, raffreddamento, cristallizzazione e centrifugazione. La melassa viene poi ancora dezuccherata con l'aiuto di idrossido di stronzio.

Il prodotto così ottenuto, già senza vita, passa quindi alla raffineria. Qui viene purificato con carbonato acido di calce, reso bianco con acido solforoso, filtrato attraverso carbone animale e colorato con *bleu indantrene*, una sostanza colorante del catrame, o con il tossico *bleu oltremare*. Il risultato finale di questo processo raffinato e complicato è una sostanza chimica chiamata *saccarosio* –  $C_{12}H_{22}O_{11}$  – smerciata nei negozi come zucchero cristallino, in polvere, a quadretti, in pani o

candito. Ecco che, con scaltrezza e perfidia, abbiamo ridotto a strumento di morte una sostanza vivente della natura.

Lo zucchero che esce dalle raffinerie ha perduto ogni contatto con i sali vitalizzanti e le ossidasi ed è una materia sintetica completamente morta, la cui digestione l'organismo umano non è in grado di sostenere.

Tutte le sostanze vitali e immunizzanti sono state diluite, alterate o distrutte. Preziose sostanze proteiche, pectine e vitamine vengono separate con la melassa e utilizzate come foraggio per il bestiame. Il prodotto finale dei zuccherifici ha una densità del 98,4–99,5 % e, in tali condizioni, agisce come un tossico»

«Parola grossa, che spetta a lei dimostrarci!» borbottò la dottoressa.

Morf: «Chieda ad un coltivatore cosa potrebbe succedere se egli concimasse i suoi campi con un fertilizzante ad azione sette volte maggiore di quanto essi possono sopportare! Tutte le piante morirebbero.

Lo zucchero industriale esercita un'azione irritativa sulle mucose, sui tessuti, sulle ghiandole, sui vasi sanguigni e sugli organi digerenti dell'uomo. Lo zucchero è il solo alimento che non contenga acqua.

Lor signori avranno già inteso dire cosa succede quando si deve digerire un cibo cui mancano le sostanze vitali. Lo zucchero bianco è l'alimento carenziale numero uno: agisce nell'organismo come un invasore che arraffa per sé tutte le sostanze che gli mancano, ma di cui ha bisogno per il suo catabolismo, e cioè sostanze vitali, bioelementi catalitici e minerali organici.

Mille parti di acqua non sono in grado di assorbire che una parte di calcio. Aggiungendo zucchero, la stessa quantità d'acqua ne assorbe 35 volte di più. Lo zucchero si combina facilmente con il calcio. **Distrugge quindi – alla pari della farina bianca – ossa e denti, dall'interno verso l'esterno.**

D'altra parte, l'alimento non genuino altera la saliva, così i denti vengono attaccati anche dall'esterno perchè, in certo qual modo, si trovano esposti ad un bagno di aggressivi chimici. I liquidi del tessuto dentario hanno una pressione di circa 7 atmosfere. Lo zucchero industriale aumenta la pressione osmotica della saliva sino a 33,8 atmosfere e, attraverso erosioni e fessure, penetra nei denti come un cuneo ad azione esplosiva, con una compressione di poco inferiore alle 27 atmosfere.

Dirò ancora che gli alimenti grossolani ad elevato tenore minerale stimolano la peristalsi intestinale. Poiché questi mancano completamente nello zucchero raffinato, il nostro magnifico agente morbifico è ottimamente idoneo a paralizzare il movimento spontaneo dell'intestino. Quanto più zucchero l'uomo ingerisce, tanto più pigro diventa l'intestino, ed alla **pigrizia intestinale** è imputabile un'infinità di gravi malattie».

*E qui Morf enumera uria serie di esempi presi dalla vita:*

«In un convitto inglese furono condotti esperimenti su 350 alunne suddivise in diversi gruppi, ciascuno dei quali venne alimentato in modo diverso. Nel gruppo che era stato trattato con la maggiore quantità di zucchero fu osservato il più gran numero di **malattie da raffreddamento**, con un'incidenza pari al 24,6 %, mentre in quello che tra gli altri aveva consumato questa sostanza in minore quantità la percentuale di tali affezioni fu solo del 5,5 %. Ciò dimostra chiaramente che **lo zucchero diminuisce la capacità di resistenza alle infezioni**. Una prolungata carenza di sostanze vitali debilita l'organismo, facendogli perdere forza e salute».

Il Capo s'inserì nel discorso:

«Naturalmente, c'è gente che ci guasta il mestiere e cerca di alterare i concetti. Dica un po', Morf, cosa fanno i tecnici del progresso!»

«Ma non hanno importanza, Capo! Già nel lontano 1901 il fisiologo tedesco professor Bunge disse: "Con lo sviluppo dell'industria zuccheriera, lo zucchero di canna – un tempo considerato articolo di lusso – è diventato uno degli alimenti più in uso. Ciò significa che noi ingeriamo in grandi quantità una sostanza artificialmente isolata, il che equivale ad un pericolo per la salute pubblica. **Lo zucchero è particolarmente nocivo all'infanzia. Provoca anemia e carie dentaria!**"»

«Lo ha quindi riconosciuto!», disse Sten.

E Morf, di rimbalzo: «Lui sì, ma nessuno gli diede ascolto.»

Il diavolo sentenziò: «Ho già detto loro che tutte le nozioni che possono avere importanza per la vita rientrano ormai nel patrimonio dell'uomo; egli non ha che da attenersi a quanto esse decretano, ma noi gliene togliamo la facoltà».

A questo punto intervenne Murduscatu, *il Terribile*: «Mi risulta che una sfilza di associazioni, che pretendono di dover salvare l'umanità, ha iniziato un'energica campagna contro lo zucchero bianco ed i prodotti dolciari. Cosa fa Morf per ostacolarla?»

Morf: «Questa propaganda contro l'abuso di zucchero è troppo insignificante e ridicola perchè si debba pensare a combatterla. **La grande massa deride gli apostoli della salute o non presta loro attenzione**: i loro periodici hanno una tiratura minima».

Murduscatu: «La cosa mi è stata riferita dall'americano Alfred McCann, fisiologo dell'alimentazione e chimico lungimirante, conscio della sua responsabilità. Morf lo ha lasciato agire indisturbato ed egli ha potuto condurre per anni una lotta contro lo zucchero bianco ed il trust zuccheriero statunitense. Morf ne deve render conto!».

Il *diavolo dei generi raffinati* guardò il suo Capo con comica disperazione, sapendo che questi non sempre si trovava d'accordo con l'ostinata caparbia di

Murduscatu, ma il diavolo finse di non udire.

«Cosa vuole di più, Murduscatu? – protestó Morf con calore – Ho combattuto McCann, rendendolo oggetto di odio e persecuzione da parte degli interessati, ed egli è stato cacciato da un impiego all'altro. Ora é povero e amareggiato, vive appartato da tutti e nessuno gli dà retta.

Il Capo rise: «Così succede a tutti quelli che osano mettersi contro di me; non si scordino della mia potenza!».

*Morf il diavolo degli alimenti raffinati, affronta il tema della tecnica applicata alla cucina.*

È qui che da alcuni anni ho introdotto con pieno successo tutta una serie di scintillanti **elettrodomestici**. Non v'è più casa moderna che non disponga di frullatori, centrifughe e spremifrutta elettrici. Con questi apparecchi io disgrego ancora una volta la coesione naturale; da, per giunta, in regalo particelle di metallo e sottraggo ai denti ed agli organi digerenti un ulteriore lavoro.

È noto che ogni congegno tenuto fuori uso, si deteriora. Anche con questo abbiamo ormai compiuto un bel passo avanti verso la malattia ed il decadimento».

*Il dirigente del reparto generi ramati presenta la sua collaboratrice, la diavolessa Karies, che riferisce i risultati da lei conseguiti negli ultimi 250 anni. Ella spiega che, oltre ad essere nociva per la dentatura, la moderna alimentazione industriale causa alterazioni dei lineamenti, difficoltà nel parto e tubercolosi.*

Alfred chiese: «E dobbiamo credere che tutto questo sia unicamente imputabile a quisquillie come il mutato sistema di alimentazione?»

«Le paiono quisquillie? Ogni muratore sa che, per solidificarsi, il calcestruzzo usato nell'edilizia deve avere una data composizione. Se egli sostituisse con sabbia la maggior parte del cemento, lo si riterrebbe senz'altro responsabile dei danni derivabili, e con piena ragione».

*Karies parla dei danni che l'uomo bianco, non più saggio, ha provocato ai popoli primitivi con le sue conserve alimentari, la sua farina di frumento, le paste e i biscotti di farina bianca, le marmellate e la confetteria in genere. Innestando la spina nella presa di corrente, la diavolessa illumina lo schermo e mostra la Riserva indiana del lago Winnipeg.*

«Il paese è magnifico. Le abitazioni degli indiani furono costruite circa 40 anni fa. Osservino le persone! Camminano lentamente, con sguardo timido, e sono spaurite. Esse rappresentano le vittime della civilizzazione, hanno la dentatura cariata al 40 %.

Guardino i bambini che stanno giocando! Il processo carioso è già evidente anche in loro, con un'incidenza del 90 %. Quel grande edificio bianco a tetto

piatto è l'ospedale, nel quale le donne gravide rappresentano oggi la maggior parte dei ricoverati. Il modificato costume alimentare ha determinato in esse una stenosi pelvica. Era ben raro che le madri delle attuali pazienti ricorressero all'ospedale per partorire; le nonne, poi, prendevano una pezzuola qualsiasi e, sole od accompagnate da una congiunta, si recavano nella boscaglia ad attendere il lieto evento. Attualmente, perchè i piccoli possano venire al mondo, s'impone l'intervento chirurgico nel nosocomio. L'83 % delle pazienti hanno pure denti cariati».

Seguì una pausa. Alfred stette assorto in meditazione, quindi cominciò:

«È naturale che l'uomo – per quanto concerne l'alimentazione carenziale, al margine delle possibilità vitali – sia particolarmente sensibile alla trasformazione della dieta in questo senso. Indubbiamente popolazioni di altre zone non sono esposte a tali pericoli.»

Karies rimbeccò:

«È un errore, signor ingegnere! Prima di esporle chiare controprove, posso presentarle una breve rassegna dei risultati ottenuti col mio lavoro nel mondo? L'incidenza di carie dentaria da attribuire al vitto dei nostri giorni ammonta al 40 % tra gli indigeni Seminole<sup>1</sup>, al 70 % tra gli aborigeni dell'Australia, al 55 % tra i Maori della Nuova Zelanda ed al 40 % tra gli Indiani del Perù e gli Indios dell'Amazzonia. Queste cifre indicano che, effettivamente, il 100 % degli esaminati erano affetti da carie. Voglio far notare che, tra gli individui di queste stesse tribù e popolazioni ancora allo stato primitivo, la carie dentaria è assolutamente sconosciuta. Nella riserva di Tuscarora, non lontana dalle cascate del Niagara e attualmente in buone condizioni economiche, è stato constatato un grave deterioramento della dentatura. L'83 % dei soggetti da noi visitati ha carie dentaria. Guardino lo schermo! Un'abitazione indiana, lurida e misera, in ogni riserva.»

Un fetore penetrante, che mozzava il respiro, si diffuse dallo schermo nella stanza, impregnando l'ambiente; Rolande si turò il naso.

«Scusi! disse la diavolessa Ma il fetore fa parte della rappresentazione. Deve sapere che le abitazioni degli Indiani non ancora assoggettati alla civilizzazione sono linde ed inodori. Guardino tutti questa famiglia! I padre è a letto, con la tubercolosi; la madre ha una dentatura in pessime condizioni, con corone in oro, alcuni denti mancanti ed altri denti cariati. La figlioletta di 4 anni ha già 12 denti cariati, 16 quella di 8 anni e 6 il figlio di 10 anni. L'alimentazione – in questa riserva – consiste prevalentemente in prodotti di farina bianca, conserve, grassi denaturati e, cosa sorprendente, in molta marmellata, sciroppi, confetture ed altri dolciumi».

Alfred ribatte: «Gli Indiani sono una razza in via di estinzione. Anche senza

---

<sup>1</sup>Antica tribù indiana della Florida ora ridotta a poche centinaia di persone nell'Oklahoma n.d.t.

la penetrazione dell'uomo bianco, sarebbero andati verso la fine».

Karies: «Sbaglia ancora, signor ingegnere! Da tempi remoti questa gente si è dedicata solo alla pesca ed alla caccia. L'agricoltura era quasi sconosciuta. Per molto tempo, essa si mantenne sana, immune da tubercolosi, carie dentaria e parto difficile. Bacche e radici selvatiche facevano parte del suo vitto quotidiano. **Crani e scheletri risalenti a migliaia di decenni fa rivelano uno sviluppo perfetto, arcate dentarie simmetriche, bella dentatura, esente da carie.** Poi arrivarono i bianchi, che, dopo eccidi senza pari, sottoposero i resti malconci della popolazione primitiva – un tempo così fiera – alla loro falsa umanità.

Nella punta meridionale dell'Alasca gli abitanti fanno difficilmente sfoggio della loro ricchezza di pesce davanti agli usci delle abitazioni; ormai acquistano nei negozi i generi alimentari. Carie dentaria, tubercolosi, artrite – sconosciute due generazioni fa – sono affezioni molto diffuse oggi. Nell'ospedale di Juneau sono ricoverati Indiani ed Eschimesi. E 75 % di essi è affetto da tubercolosi, la metà di questi non ha superato i 21 anni».

Murduscatu alza la sua mano ossuta e la diavolessa s'interruppe. Con voce asciutta e gradicante il capo dei dirigenti disse:

«L'esposizione della relatrice è unilaterale ed incompleta. Guardino lo schermo!»

Ciò dicendo si avvicinò al quadro di distribuzione ed azionò la leva.

«Una colonia indiana sulla sponda settentrionale della baia di Cook. Osservino questa gente! È ancora allo stato primitivo, libera, orgogliosa, perfettamente sana; i denti non presentano lesioni distruttive, neanche in tarda età. Si nutre tutt'ora di carne fresca di alci e cervi, di pesce fresco ed essiccato, di qualche legume e, occasionalmente, di bacche di musco. Cosa ne dice, Karies?»

La diavolessa rise. «Proprio in quel villaggio verrà aperto la prossima settimana uno spaccio, che metterà precipuamente in vendita alimenti importanti. È superfluo ch'io aggiunga altro».

Il Terribile, sempre ritto accanto alla lastra degli interruttori, manovrò un'altra volta i bottoni.

«Ecco!», disse con voce stridula.

Apparve la costa paradisiaca di un'isola oceanica. Palme ondegianti al vento, che faceva fremere l'immenso mare azzurro. Dolce tepore, profumo, canto di uccelli passavano dal teleschermo ad inondare l'ambiente. Poi il quadro cambiava, con sempre nuove e meravigliose immagini, un'altra colonia, un porto di mare. **Indigeni che avanzavano solennemente, ritti nel portamento, fieri, con viso raggianti; gli uomini muscolosi, le donne di forme perfette, tutti di notevole bellezza.**

Murduscatu spiegò: «Numea, Nuova Caledonia. Una regione che, a quanto pare, Karies ha completamente dimenticato. Come mai?»

Il Terribile lanciò uno sguardo furioso alla diavolessa:

«Queste persone sono anche adesso completamente sane. Non hanno in bocca un solo dente guasto. Cosa può dire Karies a sua discolpa?»

«Molto semplice – rispose la diavolessa – Quando, nel 1907, doveva essere instaurata in questa zona una piantagione di zucchero, gli indigeni insorsero, distrussero la colonia francese e decimarono i bianchi. Se non avessero fatto questo, sarebbero diventati come tutti gli altri! Le coste, che con le loro scogliere rendono impossibile l’approdo al naviglio dei bianchi, rappresentano purtroppo ancor oggi una tutela della salute. Ma dove arriva il traffico moderno, io ho fundamentalmente mutato le condizioni di vita, originariamente sane. Guardi in altre regioni!»

«Cosa ci mostra?»

Karies: «Una festa danzante in un’isola del gruppo delle Marchesi. È evidente la bellezza perfetta di questa gente, l’armonia delle forme, la leggiadria dei volti! Ha mascellari perfettamente sviluppati, denti senza difetti. Come danza e come ride! Essa rappresenta l’avvenenza e la forza della razza; è piena di vitalità». Questa gente non è mai stata malata. Sono creature serene, felici, nobili ed arrendevoli!»

«Io detesto una tale umanità! – borbottò il Capo – A che scopo ce la fa vedere?»

«Un po’ di pazienza, prego!»

Le immagini della festa erano incantevoli, con un profluvio di canti ben intonati e musica di strumenti. L’armonioso movimento della danza di questi corpi vigorosi, la vivacità, l’agilità, l’elasticità delle mosse erano deliziosi, l’indolente gioia di vivere che emanava da ogni impulso e suono infondeva felicità.

Karies continuò:

«Quest’immagine risale al 1850. Così era ovunque, nelle isole del Pacifico. Poi arrivarono i bianchi. Né la fertilità del suolo, né la forza del loro sole, né la ricchezza di vita, presente ovunque, poterono impedire agli indigeni di rinnegare il tradizionale regime alimentare e passare ai costumi della civiltà. Passiamo ora al 1959. Ecco la stessa località».

Apparve l’immagine di un porto. S’intese il suono prolungato ed acuto della sirena di una nave. Dall’oleosa acqua piena di rifiuti si diffondeva il tanfo delle immondizie. Davanti ad un orribile edificio grigio faceva ressa una massa di persone dall’aspetto macilento, indigeni in cencioso costume europeo.

Karies li indicò ridendo:

«Hanno mal di denti e aspettano da ore – dinanzi all’ambulatorio ancora chiuso – il dentista, che non arriva. In secondo piano, nel porto, un piroscafo di San Francisco sta effettuando le operazioni di scarico».

«Cosa porta?», chiese Sten.

Karies: «**Farina bianca, zucchero raffinato e conserve alimentari.**»

«Come mai questa razza si è trasformata in tal modo?», domandò Rolande.

Karies rispose: «**Un’alimentazione bilanciata, che in miscela impercettibile offra tutte le sostanze vitali in giusti rapporti, garantisce anche la bellezza che la natura conferisce all’individuo. Con un vitto carenziale, sono riuscita ad imbruttire gli uomini. Ho distrutto la nobiltà d’espressione e l’armonia delle forme. Già padri e madri di questi miserabili si erano uniformati alla nuova dieta alimentare con generi importati, barattandoli con la freschezza delle loro carnagioni. Qui il decadimento dei denti è generale. Il 44 % delle persone esaminate è colpita da carie. La popolazione è regredita da 100 mila a circa 2 mila anime.**».

Il Capo soggiunse: «Incremento dei paesi e popoli sottosviluppati!» Murduscatu non si mostrò affatto sorpreso per quest’esempio di eccellente opera di distruzione. Caparbiamente ricominciò a parlare:

«L’Australia è un continente che la relatrice non ha ancora potuto conquistarsi; dire che non pensa affatto alla sua conquista! **Gli originari del luogo godono tutt’ora di una notevole vigoria fisica, vivono allo stato naturale ed in perfetta salute. I loro sensi sono di una acutezza inimmaginabile. Anche a distanza di un miglio sono in grado di distinguere i movimenti della selvaggina di caccia piccola. Ad occhio nudo, vedono le stelle che l’uomo civilizzato può distinguere solo con l’aiuto del telescopio.** Spieghi ora la relatrice cosa ha fatto per demolire quest’intollerabile stato di perfezione!»

Karies riprese fiato: «Ove gli indigeni si servono degli spacci colà installati per i generi alimentari, anche in Australia non mahs decadenza e malattie. L’acutezza sensoriale non tarda a dare segni di regressione e scompare completamente, al massimo alla seconda generazione, se gli aborigeni si sono uniformati al moderno costume di alimentazione. Gli Australiani della riserva La Perouse, presso Sydney, presentano dentature cariate al 100 %; nella Riserva delle isole della Palma, a 50 miglia dalla terraferma, tale incidenza è del 50 %. Le tribù che vivono tradizionalmente nella boscaglia ignorano le affezioni dentarie».

«La relatrice ammette che sussistono condizioni del genere!», interruppe il Terribile con voce stridula.

«Le misure sono in corso!», assicurò la diavolessa.

«**Io sono molto obbligata all’opera dei missionari, con la quale – ove può essere svolta – gli originari del luogo imparano a conoscere i costumi alimentari dei paesi civili e non li abbandonano più.**».



«Ed ora i miei ospiti sono in certo qual modo consci della loro colpa?», chiese il diavolo guardando di sottocchi.

«Perchè lo dovremmo? – domandò Sten di rimando – Lo stesso uomo bianco civilizzato è completamente all’oscuro della portata e del pericolo di questo esperimento dietetico seguito da quasi tutto il mondo».

Il Capo: «... E che induce ad esser seguito dal resto e creato, per sviluppare i suoi commerci. Ma lei ha ragione. Non si può rimproverare ad un cieco la sua cecità, né si può chiedergliene conto».

*La relazione sul tema del decadimento dei denti passa a considerare i successi conseguiti nei paesi civilizzati e Karies sostiene che qui, in genere, non v’è più essere umano senza denti guasti.*

Murduscatu l’interruppe: «Il rapporto conduce fuori strada! Anche nelle regioni europee presuntivamente arretrate v’è ancora un discreto numero di individui con dentatura sana! Prendiamo ad esempio le Ebridi lungo la costa nord-occidentale della Scozia! Dall’isola Lewis mi viene riferito che la gente si conserva perfettamente sana, non sa cosa sia il mal di denti; è serena, ospitale, pronta a dare aiuto. Sua caratteristica fondamentale è la lealtà. Come può Karies scagionarsi dall’accusa di non averla obbligata a rinunciare al sano vitto secondo natura, mutando il suo costume di vita da noi tanto odiato?»

Karies: «È molto difficile coinvolgere questa razza di uomini, forti e sufficienti a sé stessi, nella decadenza del mondo civile. L’avara natura di questo mondo insulare, ove ogni creatura si trova in una continua lotta per l’esistenza, ha plasmato individui dotati di costituzione superiore, ha preservato per migliaia d’anni la loro specie dai fenomeni degenerativi, mantenendoli sani e vegeti sino a tarda età e poco soggetti alle malattie infettive.

Ciò è dovuto in primo luogo all’alimentazione proveniente dalla pesca, secondariamente all’avena, l’unico tipo di cereale che può essere portato a maturazione nella zona. L’isola di Lewis ha una popolazione di 20 mila abitanti. In estate arriva settimanalmente il piroscalo dal porto scozzese di Mallaig; in inverno, lo scalo si effettua solo col bel tempo, che qui è molto raro.

Stornoway è l’unica cittadina portuale di Lewis. Lì io lascio porre in vendita tutto ciò che l’industria alimentare inglese produce per il consumo in serie. Ed è solo questione di tempo, poi il vitto carenziale soppianderà la sperimentata ottima alimentazione del paese».

«Voglio sperarlo nel nostro interesse!», disse il Terribile.

Karies: «Le conseguenze sono già evidenti. A Stornoway la carie dentaria è generale. Il 25 % degli abitanti tra i 20 ed i 40 anni porta apparecchi protesici, il resto ne ha urgente bisogno. I denti degli scolari – almeno di quelli che vivono di

generi importati – sono analogamente in cattive condizioni»

«Bene», borbottò il diavolo.

«Persino in località meno importanti si ripetono le stesse esperienze. **Basta che vi si stabilisca un fornaio con il comune pane bianco, od un rivendugliolo che inauguri uno spaccio di alimenti conservati, e la immunità contro la carie scompare.**»

Con ciò, la diavolessa aveva ultimato la sua relazione.

«Va bene, Karies – fece il Capo – Sono contento!»

«Io no!», protestò ad alta voce il Terribile; fece dietro front, si diresse verso il teleschermo, vi passò attraverso e sparì.

Seguì una pausa. Comparve un cameriere con bibite e panini.

«Mangino di loro gusto!», invitò il Capo, ridendo ed alzando il bicchiere.

Morf, il diavolo dei generi raffinati, prese la parola:

«Devo completare le argomentazioni della relatrice specificando che, secondo accurati esperimenti americani, i **succhi di frutta** industriali corrodono tanto lo smalto quanto la dentina. La cosa è stata inequivocabilmente dimostrata con esperimenti sui ratti. I denti umani immersi in queste bevande subiscono alterazioni patologiche nello spazio di poco tempo».

La dottoressa scosse il capo: «Tali condizioni non si verificano mai nella bocca umana. La scienza ...»

«La smetta con questa scienza!», protestò flebilmente il diavolo.

«Perchè, Capo? – disse il diavolo dei raffinati – è la nostra migliore alleata!»

*Rolande, la dottoressa, comincia a discutere lo scambio linfatico tra denti e liquido tissurale e soprattutto l'influenza della nutrizione rispetto al decadimento della dentatura. Morf il diavolo degli alimenti ramati, la contraddice e parla di **Price, il dentista americano, che modificando la dieta riuscì ad arrestare processi di carie acuta.** Egli dice:*

«È senz'altro degno di nota il rapido effetto del cambiamento di dieta. L'americano Price, che loro già conoscono, somministrò ad una giovane paziente piatti di contorno arricchiti di vitamine e minerali per molti mesi, e cioè dall'ottobre al giugno dell'anno successivo, ed in tale periodo non ebbe a rilevare formazione di nuove carie, ma quando il soggetto riprese a nutrirsi normalmente il processo carioso continuò la sua evoluzione.

Un'altra piccola paziente fu trattata da Price con vitto sano, genuino – quale proviene dalla natura – dal dicembre al giugno. Essa si era presentata per la cura di una carie fortemente attiva. I denti da latte ancora presenti erano ridotti a nudi involucri premolari, quasi tutti esposti sino alla polpa. L'innovazione dietetica

intrapresa portò in questo stesso periodo di tempo a completo arresto del processo carioso.

La paziente ritenne di poter sospendere la dieta e, su consiglio di un medico, iniziò una cura preventiva contro le alterazioni dentarie, con l'uso di Viosterol. Sei mesi dopo si ripresentò nello studio dentistico con 14 nuove cavere e Price, nello spazio di 8 mesi e con la sua dieta terapeutica, riuscì ancora una volta a troncare l'evoluzione del processo attivo. Nelle cavità che avevano messo la polpa dentaria allo scoperto, fu inoltre rilevato radiologicamente che si era formata una dentina secondaria, ricoprente in certo qual modo questa sostanza carnosa del dente».

## Capitolo 4

**I**n tal modo preparati, i quattro ospiti ascoltano nel secondo giorno di permanenza entro la casa del diavolo la relazione del dirigente del reparto “veleni negli alimenti”.

Dopo aver visitato il complesso di locali sotterranei attrezzati per gli esperimenti, si riuniscono tutti nella stanza dove il diavolo svolge il suo lavoro.

«A quando risale il suo ultimo rapporto?», chiese il Capo rivolgendosi ad Azo.

«A dieci anni fa»

«Ammiro la sua organizzazione – disse Rolande – che le permette di ascoltare i suoi collaboratori ogni dieci o cento anni. In questo frattempo ne possono succedere di cose!»

«Nulla però che non faccia parte della mia pianificazione – ribattè il Satanasso – E dieci, cento o mille anni sono per noi come un attimo ...

Che c'è allora di nuovo, Azo?»

«Buone notizie, Capo!»

«Guai a lei, se fosse diversamente!», e così dicendo il diavolo si volse agli ospiti, precisando: «Azo è un collaboratore relativamente giovane. Il suo reparto ha pressappoco cento anni di vita».

Azo esordì: «Il mio incarico consiste nel sostituire con veleni chimici le sostanze vitali che il collega Morf sottrae agli alimenti; questo viene realizzato con il pretesto della conservazione, della raffinazione e del conferimento di un migliore aspetto ai cibi».

Alfred l'interruppe: «Ma lei ha uno strano modo di falsare le cose. La conservazione è necessaria perchè la fertilità del suolo non è uniformemente distribuita sulla superficie della terra, e la lotta contro la fame può essere condotta

felicemente solo con l'approvvigionamento di derrate alimentari».

Il Capo dichiarò: «Un'umanità che si nutrisse in modo conforme alle leggi di natura potrebbe essere facilmente sfamata, ma io ho inculcato negli uomini la mania di rimpinzarsi, così il palato si fa sempre più esigente e richiede di essere soddisfatto con cibi sempre più saporosi».

«Comunque sia – replicò il tecnico – in ogni punto della terra e dai luoghi più lontani giungono all'uomo generi alimentari, che hanno viaggiato per mesi nel corpo delle navi ed entro carri ferroviari ed hanno sostato per anni in deposito nei silos. Se vengono prese misure per la loro conservazione, ciò corrisponde indubbiamente all'interesse dell'umanità»

«E del paese che deve fornire tutta questa merce», precisò il poeta.

Alfred continuò: «Solo un prodotto idoneo al trasporto ed alla giacenza in magazzino può sopportare l'intricata struttura del commercio. Si deve quindi preservarlo dal deterioramento e trattarlo in modo che possa essere conservato a lungo, senza perdere le proprie caratteristiche»

«La cosa è logica e chiara come il sole – aggiunse Rolande – Non vedo cosa si potrebbe obiettare»

«Mi ascoltino bene! – interruppe il diavolo – L'intera esistenza si svolge attraverso nascita, vita e morte. Se manca anche uno solo di questi fenomeni, non si può più parlare di vita. L'alimento conservato viene strappato alla struttura cosmica, non è più cosa viva, e chi si nutre di esso corre logicamente verso la morte».

Azo soggiunse: «Oltre a ciò, in seguito ai veleni usati in agricoltura e dopo il rimaneggiamento preliminare, i generi destinati all'alimentazione dell'umanità vengono privati delle loro sostanze naturali già prima di essere sottoposti al processo di conservazione. La protezione dal deterioramento viene perciò effettuata per un prodotto, che, tutto sommato, non è più un alimento»

«Sia pure – disse la dottoressa – Comunque, tale protezione salva indubbiamente l'umanità dal morir di fame»

«Ma non dall'ammalarsi e dal degenerare. Col nostro sistema è possibile propinare al consumatore qualsiasi tipo di sostanza chimica, senza alcun controllo»

«Gli agenti conservatori vengono però usati solo in dosi minime!», obiettò Alfred.

«Sono talvolta appunto le dosi minime che hanno maggiore azione. I processi che si svolgono nell'organismo umano non vengono governati tanto dalla quantità, quanto dalla qualità; vale a dire, dosi infinitesimali di una determinata sostanza possono agire in profondità, sia in senso negativo che in senso positivo. È sperimentalmente dimostrato che i gameti maschili di una felce sono sensibili

all'acido malico già in diluizione dello 0,001 %. In un caso particolare furono sufficienti 0,000 000 028 milligrammi, quindi 28 bilionesimi di grammo di una sostanza, per scatenare un'azione chemiotassica nell'organismo vivente.

La centomiliardesima parte della concentrazione totale di una soluzione nutritiva al molibdeno, elemento biogeno catalitico, è sufficiente per mantenere in vita una pianta di pomodoro. L'assunzione quotidiana di un diecimilionesimo di grammo di vitamina D copre il fabbisogno umano. Alcuni diecimilionesimi di grammo di cobalto il giorno bastano per la vita dell'uomo, e forse anche la stessa piccola quantità di oro ed un decimo di essa in boro o titanio. Ma nella mia "officina" non mi accontento di dosi così esigue. **Insieme ai generi alimentari, io faccio ingerire ogni giorno alle popolazioni dei paesi civilizzati 2,6 grammi di sostanze chimiche, tra cui acido prussico, arsenico, piombo, rame, salnitro, acido borico, paraffina, sostanze coloranti ricavate dal catrame. Se la dose annua dovesse essere assorbita in una sola volta, ne morrebbe di colpo mezza umanità. Il complesso di tutti questi veleni ingeriti nel corso di un'esistenza umana può essere calcolato ad un sacco di mezzo quintale.** Alcuni dei miei elisir di lunga vita hanno la stessa azione della stricnina e della morfina. Le sostanze estranee presenti nel pane nella sola Europa basterebbero per riempire ogni anno un treno merci formato di 20 mila vagoni. I miei veleni distruggono quel residuo di vita che ancora avanza negli alimenti, dopo il trattamento cui Morf li ha sottoposti.

L'uomo è il solo essere vivente che alteri il suo cibo, prima di nutrirsene. In una lussuosa drogheria di Stoccolma con 18 commessi, abbiamo voluto analizzare tutta la merce esistente. Con nostra grande soddisfazione, su 628 cosiddetti "generi alimentari", non ne abbiamo trovato uno che non fosse stato chimicamente conservato, chiarificato, sbiancato, colorato, zuccherato, condito con aromi, salato o riscaldato, in una parola, quindi, che non fosse stato depauperato della sua materia viva. Nessun chimico dell'alimentazione conosce oggi il nome di tutti i conservanti usati in commercio, men che meno ne conosce la composizione. **Il consumatore, senza minimamente supporlo, serve come soggetto da esperimento ed il suo organismo viene solo alterato negli organi e nelle funzioni, in modo che produttori e spacciatori di veleni possano affermare, senza alcun scrupolo, che nessuno è mai morto in seguito al consumo di tali veleni»**

«Ma ci si assicura che vengono usate solo sostanze innocue ... », obiettò candidamente Rolande.

I diavoli fecero eco a questa osservazione con una fragorosa risata, quindi il Capo ricominciò:

«Certo, i nostri incaricati non si stancano di strombazzarlo a destra ed a sinistra: i veleni sono innocui. I veleni non sono veleni! I veleni sono utili! **La menzogna è verità!** La morte é vita!»

Azo: «Agenti conservatori che siano innocui, non ne esistono. Loro compito è la distruzione dei batteri della putrefazione, ifomiceti ed altri microrganismi. Si tratta di sostanze che, per la loro liposolubilità, possono penetrare nell'ectoplasma dei batteri, danneggiandolo stesso protoplasma»

«Cosa c'è da obiettare?»

«Che anche l'organismo umano consiste di cellule, ectoplasma e protoplasma, se m'è concesso ricordarglielo, signorina dottoressa. La vita è un tutto inscindibile. Una sostanza che nuoccia alla vita, le nuoce sempre ed in ogni forma. Altre sostanze, alcali ed acidi inorganici, non liposolubili, agiscono precipitando e dissolvendo i protidi; sono quindi altrettanti veleni per il protoplasma. A questo si aggiunga che questi agenti possono conservare solo quando uccidono, paralizzando cioè la fermentazione dei microrganismi ed inibendone i processi biologici promossi dagli enzimi. Tali processi però sussistono anche nell'organismo umano, ove a contatto con gli enzimi i conservanti operano trasformazioni. Il meccanismo d'azione dei prodotti di scissione è completamente sconosciuto all'uomo.

**Il protoplasma batterico non viene danneggiato in minor misura di quello umano. Diabete mellito, calcificazione delle arterie e cancro dipendono da lesioni plasmatiche, provocate da carenza di sostanze necessarie alla vita o da abbondanza di altre, che alla vita sono dannose.** Alla fine, i veleni usati per conservare i cibi agiscono anche sui batteri ospitati nell'organismo umano, che hanno funzioni d'importanza vitale. Ogni sostanza assunta con gli alimenti ha la sua azione efficace nell'insieme dei tessuti e degli organi dei corpi viventi. L'assunzione di veleni con detti alimenti determina un complesso di irritazioni e veri attentati alla vita»

«Il corpo umano è in grado di reagire a tali insulti!», esclamò la dottoressa.

«Sì, ma solo per qualche tempo. Diversamente, il genere umano sarebbe già scomparso dalla faccia della terra. Ma tutti gli sforzi da esso esercitati contro le influenze nocive significano una perdita di vitalità. È possibile che il corpo umano vada avanti per anni senza presentare sensibili sintomi di malattia; la cosa può essere equiparata alle condizioni di una nazione coinvolta in guerre interminabili, che indeboliscono man mano la sua resistenza e la portano infine alla rovina».

Rolande: «C'è gente che ingerisce arsenico senza riportarne danno»

«La proprietà di adattamento ai veleni cellulari, o citotossine, è una caratteristica della sostanza vivente. Il crollo di tali organismi intossicati non è pertanto inevitabile. Il cancro da arsenico ha inizio 20 anni dopo la sua prima ingestione»

Alfred, ostinandosi nel suo scetticismo, scosse ripetutamente il capo. «E a quanto ammontano queste che lei chiama sostanze estranee? A qualche dozzina, forse ...»

Azo sorrise. «Lei mi sottovaluta, signor ingegnere! La *Food and Drug Admi-*

nistration degli Stati Uniti d'America ha 804 sostanze chimiche registrate come additivi alimentari».

Rolande scattò: «Con ciò sarebbe dimostrata la loro innocuità!»

Azo: «Nient'affatto. **Non è dimostrata la loro nocività**, la cosa è ben diversa. Secondo le attuali conoscenze della cosiddetta scienza, solo 428 di tali sostanze sono considerate inoffensive»

«E secondo le conoscenze di domani e posdomani?», chiese sarcasticamente il Capo.

«L'azione delle rimanenti 376 sostanze, come pure degli innumerevoli additivi non registrati, è sconosciuta, ma essi vengono ugualmente usati. L'Inghilterra ne impiega, in cifra tonda, 780. Il primato mondiale lo detiene la Germania, con circa 1.000 tra additivi e coloranti chimici»

«Agli amici e collaboratori tedeschi il mio saluto diabolico!», grugnì il Capo.

Rolande disse: «Tuttavia, proprio in Germania è stato fondato, nel 1955, un istituto di ricerche per l'esame degli additivi alimentari ricavati chimicamente. 150 studiosi di undici paesi dell'Europa occidentale presentarono allora un elenco di quelle sostanze chimiche che l'industria deve evitare "spontaneamente", non essendovi purtroppo alcuna possibilità di divieto legale in merito . . . »

«Ne ha saputo qualcosa?», chiese il Capo rivolgendosi al suo collaboratore.

«Certamente. Posso chiedere alla signorina se è a conoscenza dei risultati di queste ricerche?»

«No».

Azo: «La commissione ha segnalato quegli additivi la cui innocuità, dopo accurato esame, può passare per dimostrata»

Il Capo: «E quanti ne restano di questi mille?»

«Quattordici»

Il diavolo rise.

Azo: «Per di più l'appello degli scienziati rimase senza risultato»

Il Capo: «Anche in questo campo abbiamo potuto creare condizioni a nostro favore. Non sussiste, per gli industriali dell'alimentazione l'obbligo di dimostrare l'innocuità di una sostanza chimica, anche se l'industria sarebbe benissimo in grado di finanziare i lunghi e costosi esperimenti necessari a questo scopo. Solamente qualora le autorità riuscissero a dimostrare che una sostanza od un composto sono nocivi, questi potrebbero essere proibiti. Ma gli enti investiti di tale carica non hanno mezzi sufficienti per ricerche e controlli, che, per escludere con certezza ogni pericolo per l'uomo, dovrebbero durare decine d'anni. E non scordino, lor signori, che i nostri esperti, ovunque risiedano, hanno il compito di lasciar cadere nel vuoto ogni giudizio contrario, propugnando l'innocuità dei veleni alimentari.



Con il divario di opinioni che ne risulta, passano anni ed anni ed il veleno con la sua azione deleteria viene frattanto ingerito dall'umanità»

«Così è! – approvò Azo – Gli scienziati, nostri incaricati, ed i loro “pap-pagalli” confermano ulteriormente il dogma che nel mondo ha valore sono ciò che è stato dimostrato, per cui una data sostanza tossica deve essere considerata inoffensiva fino a che non risulti, per caso, la sua pericolosità»

«Con queste argomentazioni aggiunte il Capo lo studio dell'essere umano deve protrarsi per la maggior parte della sua vita, che difficilmente sarà accessibile ad una completa indagine e, quindi, non potrà mai essere interamente analizzata. E questo è un bene!»

«Ma la scienza non può fondarsi su delle semplici ipotesi!», protestò Rolande.

«Senza ipotesi non può esservi scienza – ribattè Azo – I giudizi scientifici sull'innocuità di una data sostanza artificiale sono perciò di valore problematico. Se ancora esistesse una sana facoltà intellettuale, dovrebbe apparirle senz'altro chiaro che tutto quanto è contro natura, e quanto da essa non proviene, dev'essere necessariamente contrario alla vita e, per conseguenza, nocivo all'essere vivente»

«La sua mi sembra una semplificazione troppo comoda!»

«La soluzione dei problemi più difficili è sempre sorprendentemente semplice, signorina!»

Il diavolo precisò:

«Il laboratorio chimico della natura fa esperimenti da miliardi di anni. Ha miscelato e separato milioni di volte tutta la materia del mondo in calore bianco o incandescente e freddo glaciale. V'è perciò da ritenere che la natura abbia trovato e sperimentato da tempo tutte le combinazioni concepibili, e soprattutto possibili, disgregando ciò che le riusciva sgradito e conservando ciò che riteneva di sua utilità. Da tutto questo risulta che, quando la sperimentazione umana si allontana dalla natura, non c'è da attendersi che nocimento alla vita.»

Azo: «Tre scopi determinano la direzione del mio lavoro. Primo: con il mescolare sostanze eterogenee ai prodotti alimentari, io distruggo i valori nutritivi, la parte viva della pianta da cui essi hanno origine, che l'agricoltore ha saputo ottenere con lo sfruttamento del suolo. Secondo: con l'aiuto della chimica, mi è possibile conferire alla merce scadente lo stesso aspetto gradevole di quella sana. La carne putrescente viene resa nuovamente smerciabile, la merce stantia ridiventa fresca, i generi di poco pregio si presentano come quelli di prima qualità. È mia cura che i disinfettanti, gli agenti conservatori e le sostanze coloranti non abbiano a rivelarsi né per sapore né per odore spiacevoli»

«È quindi un inganno!», esclamò Sten.

«Esattamente, mio signore. In terzo luogo, è mio compito render malata l'in-

tera umanità. L'esperimento da me intrapreso nel mondo, di adulterare chimicamente la natura dei prodotti alimentari, deve portare in definitiva alla distruzione di tutto il genere umano. Mi bastano quantità minime per ottenere effetti soddisfacenti. Dal decrescere dei fermenti ossidanti può risultare una degenerazione maligna delle cellule»

«Ciò significa cancro!», precisò ridendo il Satanasso.

Azo: «Le sostanze estranee presenti nei generi alimentari sono fattori cancerogeni; la maggior parte di esse derivano dal catrame minerale»

«A che scopo, allora – chiese Sten – abbiamo chimici dell'alimentazione, università con istituti di ricerche scientifiche, se è possibile esporre l'umanità ad una tale ondata di veleni?»

«La maggior parte dei prodotti chimici usati per i generi destinati al consumo, non è ancora stata analizzata in merito alla possibile azione cancerogena. Per il momento, è stata studiata solo superficialmente l'azione tossica immediata. È vero che tutti questi, usati in dosi minime, possono essere di lieve danno. Ma ciascuno di essi va di volta in volta combinandosi con centinaia d'altri ritenuti di per sé insospettabili e l'azione tossica delle singole sostanze si accresce grandemente nella mescolanza. Questo accumulo di pericolo è sfuggito ad ogni controllo».

Il diavolo continuò a ridere: «Quando una persona si ammala, corre dal medico; questi combina i suoi rimedi, di natura chimica, con i prodotti chimici ingeriti dal paziente e di cui ignora nome, composizione e dosaggio. Cosicché l'organismo del malato, già sovraccaricato e intossicato dalle tante sostanze deleterie per la vita, deve poi ancora sbrigarsela con i veleni che il medico gli prescrive!»

Azo: «Oltre all'assorbimento dei veleni chimici usati in agricoltura e per la sosta in magazzino, i generi alimentari vengono col tempo colpiti da un'azione cumulativa di influenze nocive di lieve entità, paragonabile ad un'intricata matassa che nessun medico sarà mai in grado di districare. Secondo il piano grandiosamente perfido del nostro Capo, che fa obbligo ad ogni collaboratore di usare metodi subdoli, i più diversi tipi di veleni vengono a trovarsi combinati in così piccole dosi che mai si verifica un'intossicazione acuta, né si avvertono i suoi stadi preliminari. Ma il tempo lavora per noi; nel corso di dieci, venti e più anni, infinitesime dosi di veleno continuano ad accumularsi nell'organismo sino a raggiungere un bel giorno pericolose concentrazioni. Così insorgono nuove malattie, la cui origine permane oscura. Non esiste più un alimento che non sia stato sofisticato: la chimica lavora per il 90 % dei cibi. Io ho trasferito questa scienza dai laboratori ai silos, ai mulini, ai forni per pane, dolci o altre vivande, alle macellerie ed agli altri innumerevoli spacci di generi alimentari, dalle mani dei chimici alle mani dei commercianti, che la elaborano arbitrariamente, a vantaggio dei loro particolari interessi.»

«Questo è un vero progresso!», esclamò trionfante il Capo.

«Io metto a loro disposizione le mie polverine ed i miei liquorini, e li raccomando quali mezzi di depurazione, raffinazione, imbiancamento, conservazione, colorazione, corroboranti e cementanti.

Ho le mie droghe per modificare o mantenere la consistenza, per ammorbidire o stabilizzare, per ammolire od indurire, essiccare od emulsionare, mezzi schiumogeni ed antischiumogeni, sostanze che promuovono o che impediscono l'invecchiamento e correttive dell'odore e del sapore. Posso dire di aver colmato ogni lacuna. Subito dopo il trattamento chimico, di qualsiasi tipo esso sia, l'alimento viene alterato nella sua composizione naturale, reso "malato" od "ucciso". L'enumerazione di tutti i miei veleni sarebbe troppo lunga – proseguì Azo –

Sceglierò alcuni esempi. Abbiamo cominciato con l'elisir di sulfamidici, mescolandolo a diversi generi di consumo, e ciò ha causato la morte di oltre cento persone prima che i nostri nemici governanti ne proibissero l'uso. Le cose sono andate meglio con il sulfocarbamide o tiourea»

«A che scopo viene impiegato?», chiese Alfred.

«Per impedire l'abbrunimento della **frutta conservata**, e si aggiunge anche a quella congelata».

Il Capo: «E quale sarebbe la sua azione?»

«Favorisce la formazione di tumori tiroidei ed epatici, che possono degenerare in cancri e tumori metastatici»

«Non è molto, ma nell'insieme . . . tutto fa. Che effetto ha avuto negli esperimenti sugli animali?»

«I ratti che hanno ricevuto pesche trattate con sulfocarbamide sono crepati dall'oggi al domani»

«Benissimo»

«E questo veleno non è proibito?», chiese atterrita Rolande.

«Gli esperti al nostro servizio lo dichiararono inoffensivo ed i nostri avversari non poterono opporsi. Ci sarebbe ancora l'esempio dell'**acido salicilico** che provoca irritazione renale. Le sue deleterie azioni concomitanti sono così svariate, come non si osservano in nessun altro preparato».

La dottoressa interruppe il discorso: «L'acido salicilico è parte integrale di innumerevoli medicinali sperimentati! Non è assolutamente possibile immaginare la medicina senza di esso!»

Azo: «Lo so. Eppure esso inibisce la secrezione dei fermenti della digestione, distrugge la vitamina C nell'organismo, provoca infiammazioni della cute e delle mucose, rammollimento della dentina, ulcerazioni della mucosa gastrica, tenesmo vescicale, emorragie renali e degli organi sessuali muliebri, irregolarità del

lavoro cardiaco, turbe nervose che possono arrivare ad eccessi di mania furiosa, debilitazione degli organi sensori. Tutte le affezioni polmonari vengono esacerbate dall'acido salicilico. In merito a questi fatti, uno dei miei incaricati scrive nel suo volume *La conservazione dei generi alimentari e voluttuari*: "Per quanto riguarda l'acido salicilico, le esperienze generali sono a favore di una completa indifferenza dell'organismo nei suoi confronti. Dacchè è stato approvato il suo uso, parecchie migliaia di chilogrammi di questa sostanza sono stati ogni anno ingeriti con conserve alimentari di ogni genere e non v'è una sola relazione medica che attribuisca disturbi organici ai cibi trattati con questo acido; anzi, un gran numero di eminenti studiosi francesi, tra i quali anche Pasteur, ne ha consigliato l'uso"».

Il diavolo sorrise ancora una volta maliziosamente:

«Bene, Azo!».

Rolande: «Cosa ne dice del fatto che l'acido salicilico è contenuto anche nelle ciliege, nel ribes, nelle susine e nei grappoli d'uva?»

Azo: «Le dico che lei, alla fin fine, dovrebbe imparare a distinguere la vita dalla morte! Una sostanza cresciuta organicamente in modo naturale ed un'altra elaborata artificialmente da ingredienti morti, in laboratorio, sono cose fundamentalmente distinte, anche se chimicamente uguali! Prendiamo l'acido benzoico. È un derivato del benzolo e, in fortissime quantità, un potente veleno. Con i suoi sali ed esteri svolge un'azione irritante locale sulle cellule e, in dosi elevate, ha effetto dapprima eccitante e quindi paralizzante. Alla pari dell'acido solforico e dell'esametilentetramina, inibisce l'attività dei batteri presenti nell'intestino e provoca degenerazione della flora intestinale, istruzione e vitamine nell'intestino e colite. Il suo uso è permesso in tutti i paesi ad alto livello culturale e lo si trova in quasi tutti gli alimenti del mondo civile, cosicché, anche con dosi minime, c'è da attendersi un ottimo risultato di forme morbose. Con la sola margarina vengono ingeriti ogni anno, nella sola Germania occidentale, 75 mila chilogrammi di acido benzoico».

Rolande: «Secondo il parere di numerosi scienziati, l'acido benzoico è da considerarsi totalmente innocuo!»

Azo: «Già, i nostri incaricati lo segnalano persino come salutare, e possono citare a conferma astute argomentazioni.»

«È presente anche nella frutta, per esempio nelle bacche del mirtillo nero e rosso», intervenne infervorandosi Rolande.

Azo continuò, eccitato: «Ma in questo caso, insieme con l'azione enzimatica e vitaminica serve alla vita, perchè è cresciuto vivo»

«A quali cibi viene aggiunto?», chiese Sten.

«È l'agente chimico antifermentativo per i succhi di frutta. Lo si ingerisce anche con salsicce, salumi e carote tritate, con maionese ed intingoli oleosi, con

consERVE di uova allo stato liquido, con l'aceto; con la frutta e le conserve di frutta, le confetture, le marmellate, i succhi di frutta, le limonate, gli aromi, il caviale, la pasta di acciughe ed i timballi d'altri pesci, la carne in pinzimonio, la margarina, il marzapane, i ripieni di crema e frutta, la glassa per torte, la pasta dei fondenti, dei mandorlati, la mostarda di senape, le salse aromatiche, i formaggi fusi, le salamoie di ogni specie, cibi in gelatina, salmone e surrogati del salmone, marmellata di prugne, estratti di malto e caffè, e con quasi tutti gli altri generi alimentari. E dire che **l'aggiunta di acido benzoico è praticamente senza valore**. Esso serve unicamente a far male a chi lo ingerisce. Solo mescolandolo in misura del 3 % potrebbe agire da disinfettante, ma in tale quantità risulterebbe così amaro da rendere immangiabile l'alimento. In dose inferiore, la sua decantata azione sfuma completamente».

Il diavolo rise. «Così è per quasi tutti i cosiddetti agenti conservatori: essi distruggono gli inoffensivi ifomiceti e lattobacilli acidofili, ma i germi saproge-ni, della putrefazione, rimangono incolumi, al massimo subiscono un'inibizione di sviluppo. Vedono quindi, che si verifica ciò di cui poc'anzi il nostro signor ingegnere dubitava: noi trattiamo gli alimenti con additivi chimici perchè questi nuociano all'organismo umano».

Il diavolo delle conserve proseguì nella sua relazione:

«Anche il mio buon **acido borico** ha solo una piccolissima azione antisettica, ma è però tossico se usato in dosi minime, mentre dosi elevate provocano la morte. Con l'ingestione di 0,9 grammi si manifestano vomito e diarrea e, dopo 46 giorni, albuminuria. Oh, l'acido borico è un eccellente caustico per i reni! Viene rapidamente e completamente assorbito nell'organismo, supera parzialmente la barriera del sangue, e agisce sugli enzimi del ricambio fosforico».

«L'acido borico viene eliminato con l'urina nello spazio di 12-20 ore», disse la dottoressa.

Azo: «Non completamente, perchè, **con dosi ripetute, ha luogo una considerevole ritenzione. La sua azione nociva si riflette sulle mucose del canale digerente, sicchè i cibi non possono essere interamente assimilati**»

«A quale scopo viene usato?», chiese ancora una volta il tecnico.

«Lo addizioniamo al latte, al burro, alla margarina, alla salsiccia ed ai salami. Nella carne di maiale salata ne furono rintracciati 6 grammi per ogni libbra = 500 gr.). Lo si trova nei granchi marini freschi e conservati, nelle acciughe, nelle uova in polvere usate in forti dosi per biscotti da tè e paste alimentari, e nel caviale. E l'elenco non è completo! Usiamo acqua ossigenata per formaggi, salamoie e cibi in gelatina, acido solforoso per prodotti dell'industria molitoria, per la frutta in conserva, per succhi di frutta e nell'industria vinicola; ed inoltre formaldeide, acido formico, acido fluoridrico, esametilentetramina. Questi additivi hanno il

potere d'indurire le sostanze albuminoidi, rendono difficile la digestione ed esplicano un'azione nociva sulle mucose. Poiché quasi tutti gli alimenti privati della parte viva perdono aroma, colore e sapore, io ho elaborato un numero infinito di prodotti chimici per sopperire artificialmente a questo depauperamento. Solo con questi propino all'umanità tonnellate di polverine e di elisir ... »

«... che l'industria dei generi alimentari e voluttuari ha da anni praticamente sperimentato, dichiarandoli del tutto innocui ed atossici, completò il diavolo malignamente.

«Il trasporto e la sosta dei magazzini fece osservare il tecnico come pure i processi per assicurarne la conservazione, tolgono agli alimenti la loro freschezza, onde, per renderli appetitosi ed idonei alla concorrenza sul mercato mondiale, debbono necessariamente essere sottoposti a speciale trattamento. è chiaro!»

«Chiario e perfettamente consono ai nostri scopi – replicò Azo – **Ogni processo contro natura, cui viene sottoposto un dato alimento, pregiudica la salute del consumatore**»

«Per quanto mi risulta – obiettò la dottoressa – il pubblico stesso che richiede la colorazione dei generi alimentari!»

«Questo è il bello della questione! Il senso del gusto, degenerato, passa agli occhi il compito di pronunziare un giudizio».

Rolande: «Allora l'industria alimentare è senz'altro obbligata a **colorare gli alimenti**.

Azo: «Così per lo meno sostengono i miei incaricati ed i produttori. Il pubblico, oggi, non sa più che aspetto abbia un alimento genuino».

«Allora sono tossici anche i coloranti in uso?», domandò il poeta.

«La maggior parte di queste sostanze è ricavata dal catrame minerale, di cui è dimostrata l'azione cancerogena. Altre contengono arsenico, antimonio, bario, piombo, cadmio, cromo, rame, mercurio, selenio, uranio, zinco. Sentiranno ancora quale peso hanno i metalli nell'alimentazione. Anche tra i pigmenti organici v'è tutta una serie di sostanze tossiche».

Rolande: «Lei passa sotto silenzio che vi sono coloranti innocui, d'origine vegetale».

Azo: «Ma sono cari, mentre quelli artificiali si possono avere con poca spesa. La decisione per la scelta è quindi più che plausibile. I coloranti per generi alimentari inibiscono la tripsina, fermento intestinale e, con questo, la digestione proteica. Enormi quantità dei 150 coloranti esistenti vengono consumate in tutti i paesi del mondo. **Essi ingannano il consumatore sulla vera qualità e freschezza della merce, mascherando (inizio di deterioramento a tutto danno di chi ne fa uso. Sono sostanze eterogenee, che l'organismo deve rieliminare, gravando sull'attività**

dei suoi organi»

«V'è una serie di questi coloranti, che è stata dichiarata assolutamente inoffensiva ed atossica!», osservò Rolande.

«L'asserzione d'innocuità può essere fatta unicamente quando siano stati resi chiari tutti i processi dell'organismo umano, quando tutte le cause di malattia siano state scoperte e ne siano state previste le conseguenze per le generazioni future, il che non può essere affermato nel caso in questione»

«Il problema di un tale accertamento non può essere risolto in breve tempo», precisò il Capo.

Azo: «Possono credermi senz'altro, se dico che anche i coloranti decantati dalla mia gente come sostanze innocue ed atossiche hanno effetti per noi del tutto soddisfacenti. Tingiamo salmone e surrogati del salmone, polvere d'uova per fornai, pasticceri e pastifici, onde sfumare in giallo i loro prodotti, che vengono poi smerciati come pasta all'uovo; tingiamo i biscotti e la pasticceria d'ogni genere, le confetture, le marmellate, i dadi d'estratto di carne, il caviale, il miele sintetico, la pasta d'acciughe e quasi tutti i cibi in scatola; inoltre la frutta ed i legumi, gli ingredienti di pasticceria, la mostarda di senape, le polveri per budini, le limonate ed i liquori; persino il tabacco e, ovviamente, anche il burro».

«Non è stato da tempo dimostrato che il colorante del burro è un agente oncogeno? Ho letto qualcosa in merito una volta . . .», disse Sten.

«Per l'appunto. A questo proposito, senta quanto è stato scritto sul *Suddeutsche Zeitung* del 12 aprile 1952: "Perchè è permesso aggiungere coloranti al burro, alle paste alimentari, alla polvere per budini ecc., quando è stato provato che il colorante usato a tal uopo svolge un'azione cancerogena?". Oltre a questo, è stato accertato che gli organi competenti del settore della chimica alimentare già da due anni hanno avanzato richiesta di una regolamentazione in materia, ma la legge proposta non è ancora entrata in vigore!»

«E perchè?», chiese Rolande.

«Ma non capisce ancora? Perchè i miei incaricati al governo si ostinano ad impedirlo – spiegò ridendo il Capo – Passiamo oltre!»

«Per insaporire i cibi vengono usati oltre 200 tra aromi e spezie di natura chimica, la cui attività non é inferiore a quella dei coloranti sintetici. Largo impiego nell'industria alimentare trova anche la **paraffina**, che è un derivato del catrame minerale»

«Ma poiché è insolubile in acqua, ne debbono residuare nel corpo solo minime tracce», osservò la dottoressa.

«Lei sa già cosa ci si può attendere dalle innumerevoli minime tracce dei diversi veleni. Anche le quantità infinitesimali dei veleni impiegati per l'impre-

gnazione degli involucri di carta possono causare gravi sintomi morbosi. Questi prodotti chimici fanno sì che i generi alimentari avviluppati in questo modo possano essere conservati in deposito per anni, senza che ne derivi un danno, sia per il produttore sia per il negoziante. Ma si tratta di sostanze completamente morte, sradicate definitivamente dal complesso vitale»

«Chi di morte si nutre, sopravvivere non può!», sentenziò beffardamente il diavolo.

Azo proseguì: «L'impregnazione chimica del materiale che avvolge la merce viene a contatto con essa. La carta del burro contiene cloruro di zinco, ossido di rame ammoniacale, acido solforico, sali di ferro, acido borico e salicilico, salnitro, propinato di calcio e di sodio ed altre infinite sostanze. I recipienti in legno, la carta per avvolgere, i bicchieri di carta e le scatole vengono paraffinati o imbevuti di svariati veleni chimici. I sacchetti di carta vengono impregnati di sostanze disinfettanti. Latte in polvere, biscotteria secca, frutta, legumi, erbaggi ed ortaggi sono tutti esposti alle esalazioni, che emanano dall'involucro trattato chimicamente»

«Non dimentichi i **metalli**, Azo!»

«Ha ragione, Capo. Anche in tracce incommensurabilmente minime i metalli esercitano un'azione biologicamente tossica, che può definirsi senz'altro spaventosa. **L'acqua che è stata a contatto con il metallo distrugge tutti i microrganismi.** Immergendo in acqua un piatto d'argento, abbiamo trovato che questo aveva depositato 15 millesimi di milligrammo per litro. In diluizione cento volte maggiore, la stessa soluzione svolgeva ancora una forte azione battericida. L'azione del rame sull'alga spirogira è ancora attiva nella diluizione di 1:1.000 milioni»

«Sull'alga! – fece Rolande – ma non sull'uomo!»

«Sarebbe ora che la smettesse, con la sua arroganza! Anche se dovesse prenderla come un'offesa, debbo dirle che le alghe sono assogettate alle stesse leggi biologiche che regolano la sua vita! La suddetta azione antibiologica è ugualmente attiva per le cellule dell'organismo umano. **Piombo, rame, ferro e mercurio causano precipitazione delle sostanze albuminoidi, formando uno sbarramento che ne impedisce l'eliminazione attraverso i reni. Cervello, intestino e ghiandole sudorifere accumulano i metalli nelle loro sfere e cavità, con il che si origina una condizione cronicamente morbosa, che non è possibile curare.** Rame, mercurio ed argento sono fra le sostanze più tossiche e formano complicati ioni di zucchero, di carboidrati, di protidi e di aminoacidi. Grazie a questa azione, io produco caso per caso gli effetti tossici più soddisfacenti. Cerco quindi di combinare gli alimenti con il più gran numero possibile di metalli. Dai recipienti ove si svolge la miscela, la purificazione, l'evaporazione e la cottura dei cibi, tracce metalliche penetrano nei nostri cibi. I sali di rame, usati per inverdire gli erbaggi in scatola, distruggono la vitamina C ed altre sostanze di pregevole valore»



«Mi pare d'aver letto che sono proibiti . . .», disse la dottoressa.

«Sono stati proibiti in Germania, nel 1887, perchè ne era stata riconosciuta la loro tossicità, ma i nostri amici delle industrie di conserve alimentari tanto hanno fatto che, adducendo a motivo la concorrenza con l'estero, ne fu nuovamente autorizzato l'uso. Si aderiva con ciò, fu detto allora, alle esigenze ed ai desideri generalmente espressi. Gli **utensili di cucina** che non fossero stati in rame sarebbero rimasti invenduti. Con il mutar d'opinione del legislatore, cambiarono idea anche i nostri buoni amici scienziati e proclamarono che i sali di rame, precedentemente considerati tossici, in piccole dosi erano del tutto innocui».

Il Capo chiese: «Ha avuto sentore di qualche caso d'avvelenamento?»

«Signorsì. 75 alunne di un convitto di Bielefeld presentarono, nel 1954, sintomi di intossicazione per aver mangiato spinaci in scatola. Dall'esame della rimanenza del cibo fu rilevato un tenore ramifero ero pari a 254 mg. per chilo»

«Speriamo che la cosa non sia stata resa pubblica! Vada avanti!»

«L'argento colloidale è presente nelle bibite e nelle limonate gassose. Rame, zinco, piombo e ferro furono rintracciati nelle marmellate. Particolarmente preziosa è la confezione con fogli metallici, che cede stagno, rame, ferro, piombo ed antimonio agli alimenti. Un milligrammo di piombo ingerito quotidianamente porta, in capo a molti anni, ad avvelenamento. Allorchè questo stato patologico viene diagnosticato, si tratta già di una forma cronica.

La cosa che più mi soddisfa fra tutte è la **conservazione in barattoli** d'alluminio, stagno in lega con piombo, latta e lamiera di erro. azione reciproca fra recipiente e contenuto è tanto più intensa quanto più forti sono gli acidi e quanto più a lungo i barattoli sono stati tenuti in giacenza. Quasi tutti gli alimenti conservati in scatola presentano ponderabili tracce di stagno, metallo fisiologicamente attivissimo, che intossica provocando paralisi del sistema nervoso centrale ed irritazione gastrica, intestinale e renale. È perciò consolante il fatto che l'industria dello scatolame consuma un quarto della produzione mondiale di questo elemento. La frutta conservata in barattoli di latta non verniciata contiene da 20 a 40 mg. di stagno per chilogrammo. La quantità aumenta subito dopo l'apertura della scatola, raggiungendo i 500-600 mg. per chilo al settimo giorno. L'acido solforoso, usato come additivo per la conservazione, causa la formazione di solfuro di piombo.

Per questi motivi e poiché con la conservazione in scatole viene sottratto il massimo di valore agli alimenti io ho invogliato con ogni mezzo all'uso dello scatolame. Sono certo che lor signori hanno già inteso o letto i miei slogans propagandistici:

Alimenti conservati in scatola: migliori, sani ed a buon mercato! Imperativo della saggezza! Si cucina in fretta, si mangia in pace! Il barattolo è il suo servo

muto, signora!

L'alimento in scatola meglio che fresco e di valore superiore al suo prezzo!

Alimento in scatola: massima fidatezza! Festa di gioia per la donna assennata!

Chiedi al tuo stomaco, dirà conserve Tiptop <sup>1</sup>!

La primavera una seconda volta, negli alimenti conservati! Colazione rapida come in direttissimo!

E così via.

Devo a questo punto mettere riconoscentemente in rilievo l'appoggio prestati dal collega che dirige il reparto "vita standardizzata". I suoi sforzi, estesi in tutto il mondo, hanno fatto sì che l'uomo, sempre più pressato dall'incalzante ritmo della vita moderna, non trovi oggi più il tempo per le sue necessità essenziali; circostanza, questa, che ha decisamente contribuito alla diffusa abitudine di pasti a base di scatolame. In conseguenza di ciò, lo smercio di questo tipo di alimento ha raggiunto cifre di primato, purtroppo per ora solo negli Stati Uniti d'America»

«Un applauso agli USA! – esclamò il diavolo, accompagnando la sua approvazione con un cenno del capo – Ci andrebbe ben peggio, se non avessimo gli Americani»

«Nello scorso anno si vendettero, negli Stati Uniti d'America, 1.450 fra scatole e barattoli dei più diversi cibi conservati pro capite, oltre ad un numero per lo meno uguale di prodotti di marca, che sono sinonimo di generi chimicamente alterati, confezionati in scatole di cartone, plastica, ecc.»

«Ed a che punto siamo nella mia cara Germania?», chiese il Capo. «Mi è solo riuscito di portarla ad un settimo della cifra raggiunta dagli Americani»

«Schiappino!»

«Voglia scusarmi, io mi sforzo in ogni modo. Ovunque gli Stati Uniti segnano un progresso, servono senz'altro da esempio. Ciò che si fa in USA viene infallibilmente ed entusiasticamente imitato dal nostro figlio tedesco, che ci ha procurato tante tribolazioni. Da parte mia divulgo l'aforisma coniato recentemente da un famoso scienziato al nostro servizio, per facilitare il nostro compito: Fra dieci anni non si potrà mangiare niente di più sano degli alimenti conservati»

«Speriamo che serva!»

«Già nel 1805 il nostro amico Napoleone aveva detto al suo cuoco di corte, Apert: Il cibo conservato decide dell'avvenire della Francia; al che lo chef di cucina replicò: ... di quello di tutto il mondo, Sire!»

Il diavolo rise. «D'accordo, ma in tutt'altro senso da quello che il mondo immagina».

«La *General Foods*, complesso americano di generi alimentari che aprirà fi-

---

<sup>1</sup>Tiptopp (tedesco) = magnifico, eccellente (n.d.t.).

liali anche in Germania, ha segnato nel 1954 un giro d'affari pari ad 850 milioni di dollari».

«Questa forte cifra mi fa sperare che gli interessati a queste vendite metteranno rapidamente e definitivamente a tacere tutti gli ammonimenti dettati dalla ragione!»

«La cosa è senz'altro ammissibile. In USA il 70 % dei generi alimentari impacchettati porta il marchio della *General Foods*, la cui diffusione sul mercato europeo aumenta di anno in anno. La ditta americana ha infatti deciso recentemente di unirsi alla *AZ Felix*, industria conserviera svedese, per l'apertura di filiali nella Svezia meridionale. Economisti osservatori profetizzano per i prossimi anni una vera inondazione di conserve alimentari in Europa, e specialmente in Germania»

«Bene»

«La *Swift* di Chicago, produttrice di carne in scatola, macella ogni anno 1 miliardo e 600 milioni di animali per le sue confezioni in scatola. Nel 1953 furono smerciati negli Stati Uniti 25 miliardi e 500 milioni di scatolami, includenti 1.500 prodotti. Le conserve alimentari fanno parte dei sei settori industriali d'importanza vitale».

Alfred accennò con la mano di voler parlare; gli sguardi di tutti si volsero verso di lui.

«Nonostante quanto lei ha esposto sinora – comincio – non capisco proprio perchè ha incluso questo genere di cibi tra le armi da impugnare nella lotta contro l'umanità. Potrebbe darsi il caso che, per siccità, insufficienza di foraggi od altre cause, centomila capi di bestiame dovessero essere abbattuti anzi tempo. Come si potrebbe salvare tutta questa carne, se non inscatolandola? Oppure pensi a raccolti da primato nella coltivazione degli alberi da frutto e nell'orticoltura, che non possano essere consumati sul momento e non debbano però andar perduti! Ricordo che nel 1952 furono pescati nel mondo circa 520 milioni di libbre di pesci. Senza l'industria conserviera, sette decimi di questa benedizione del Cielo sarebbero probabilmente andati a male».

Il Capo lo guardò perfidamente:

«Se gli uomini avessero ancora la facoltà di pianificare e decidere preventivamente, con tutte le possibilità che vi sono oggi di comunicare a distanza a che pro averle, se no? potrebbero sospendere o limitare la pesca in tutto il mondo, non appena coperto il normale fabbisogno. La dispensa del mare non è inesauribile e un certo qual senso di moderazione a questo riguardo si risolverebbe in una maggiore ricchezza di pesce per tempi futuri, ma, succubo della nostra imposizione di dismisura ed avidità, l'uomo afferra avidamente tutto ciò che può arraffare senza badare alle conseguenze, che, alla fine, si risolvono sempre a suo danno. Lei dice che sette decimi del pesce sarebbero andati a male? E non son forse andati così,

finendo inscatolati?»

«Eppure l'inscatolamento è una misura indispensabile per conservare le eccedenze di generi alimentari, prevenire tempi di carestia o calamità, sopperire all'alimentazione nella stagione invernale. La conservazione dei cibi come misura di previdenza economica è, quindi, una indiscutibile necessità.»

Il Capo: «Lei non ha ancora l'esatta predisposizione di spirito verso noi ed il nostro lavoro. Tutto ciò che noi dettiamo all'uomo sembra a lui un'indiscutibile necessità. Non c'è via d'uscita, e quando ce n'è una, noi gliela sbarriamo.»

Bob Harding fece sentire, dopo molto tempo di silenzio, la sua opinione in proposito: «Ma la conservazione dell'eccedenza è anche indispensabile perchè i prezzi si mantengano stabili!»

Il Capo: «Esatto! Per assicurare il commercio e, in certo qual modo, è anche una necessità politico-economica. I generi conservati hanno inoltre grandissimi vantaggi di vendita rispetto a quelli freschi e ci servono persino nella lotta contro gli agricoltori. E poiché il commercio rappresenta per la vita il nemico numero uno e viene posto in primo piano da una umanità in decadenza, abbiamo di che sentirci rassicurati circa il futuro sviluppo dell'industria conserviera.»

Azo continuò la sua relazione:

«L'alimento conservato è per noi di grandissimo valore, perchè ci aiuta nella frode della parte viva dei prodotti ottenuti con lo sfruttamento del suolo. Tutto quanto viene inscatolato, per evitarne il deterioramento, è preventivamente sottoposto a doppia o triplice cottura.

Già con la prima scottata i legumi perdono il 93,7 % del loro prezioso valore nutritivo. Quindi vengono chimicamente imbiancati, conditi con aromi o spezie e colorati, non solo con solfato di rame, ma con molte sostanze a base di anilina, catrame, con la cosiddetta lacca alla clorofilla, con soluzioni ammoniacali, bleu di metilene, solfato ossidulo di nichel e quanto altro viene suggerito nei ricettari. Il risultato è un prodotto artificiale privato di valore biologico.

La frutta viene immersa in una soluzione di soda caustica o di solfito sodico, cotta parecchie volte in recipienti di rame, colorata, aromatizzata ed addolcita con zucchero industriale. Le sue sostanze minerali e proteiche ne subiscono alterazioni a detrimento della loro digeribilità, il protoplasma viene distrutto, il suo aroma si volatilizza, gli enzimi perdono la loro efficacia, ma, poiché neanche tutti questi procedimenti micidiali possono assicurarne una durevole conservazione, si aggiungono ancora dei conservanti, tra i quali l'acido salicilico. Ciò che si ottiene alla fine è un alimento carenziale, elaborato a morte e con la proprietà di cagionare stati morbosi.

Per ogni mese del 1955 sono stati in tal modo alterati nella Germania occidentale i valori energetici e nutritivi di 10.896 tonnellate di frutta e verdura; la cifra

mensile corrispondente all'anno 1965 è stata di 15.927 tonnellate. L'importo delle vendite in questo settore salì da 34 a 46 milioni di marchi. Oltre a ciò, in quello stesso anno furono importati in Germania 132 mila quintali di erbaggi e legumi inscatolati, per 18 milioni circa di marchi, e 122.600 quintali di frutta in conserva per un ammontare di 10.500.000 marchi, un totale quindi di 28 milioni e 500 mila marchi di materia morta, senza valore, alterata nella sua natura e addizionata di sostanze estranee».

Rolande: «Un nostro conoscente sta lanciando sul mercato un nuovo agente conservatore per la frutta, che dovrebbe essere del tutto innocuo!»

«Come si chiama?» «Credo Obststabil<sup>2</sup>»

Azo rise: «Lo conosco. È un prodotto della mia farmacopea domestica; contiene il 72 % di olio minerale ed il 20% di sapone allo stato liquido. Nel Wuppertal ha causato intossicazioni, con fenomeni di paralisi a braccia e gambe»

«Per quanto riguarda la distruzione delle vitamine comincio a dire il tecnico se si deve credere a quanto è scritto sull'etichetta delle scatole, essa viene compensata con l'aggiunta di altre dello stesso valore . . . »

«Non ha inteso poc' anzi cosa ho detto a proposito delle **vitamine sintetiche**? – replicò;  $\frac{1}{2}$  il Capo, con tono d'impazienza – La vita non può essere affatto sostituita con la morte!»

Azo riprese il discorso:

«Affinchè la carne possa conservarsi a lungo, occorre sterilizzarla totalmente. Per questo si aggiungono ai prodotti chimici diluizioni di acido cloridrico, carbonato sodico, salamoie al salnitro, acido bórico.

I Principali acquirenti di questa merce inalterabile sono gli alberghi, i ristoranti e le pensioni e cosa che ci rallegra moltissimo gli ospedali, i ricoveri per vecchi e la massa dei turisti all'epoca dei campeggi. Sto ora sviluppando nuovi metodi ultramoderni di conservazione, raccomandandoli con il seguente slogan: Mantenere indistruttibili le vitamine ed i bioelementi energetici!. A questo scopo, i miei amici dell'Istituto Tecnologico del Massachusetts sottopongono gli alimenti ad un bombardamento atomico di brevissima durata . . . »

«... che naturalmente è garantito e salutare, non è vero?», commentò il diavolo, con una fragorosa risata.

«Inoltre promuovo lo smercio di birra e latte, rispettivamente in barattoli di metallo e cartocci, e sto sperimentando l'uso di recipienti in materia plastica, come nitrile acrilico. Ma li farò adottare solo quando sarò perfettamente convinto che sono nocivi.

Tutto sommato, posso dire che l'alimento conservato sta per conseguire un ve-

---

<sup>2</sup>Obststabil (ted.): Obst = frutta; stabil = stabile, duraturo (n.d.t.).

ro trionfo che sorprenderà l'uomo. Anche i paesi in cui la popolazione ha a portata di mano tutti i tesori della natura, i più ricchi e fecondi paradisi terrestri se ancora ne esistono verranno inondati da scatolame ad opera dei miei incaricati, a tutto discapito dei prodotti vivi del raccolto, che sarà così parzialmente destinato alla rovina. In questi ultimi anni ho aggiunto ai cibi conservati, sinora noti, tutta una serie di nuovi prodotti ad azione tossica impensabilmente enorme, il cui uso ci autorizza alle migliori speranze. **Perché non venga riconosciuta la loro vera natura, li ho classificati con nomi che non tutti sono in grado di comprendere. Le sostanze deleterie per la vita le ho chiamate antibiotici; quelle che distruggono l'ossigeno necessario alla vita, e sono quindi cancerogene, si chiamano antiossidanti; altre che inibiscono il normale decorso dei processi vitali, sono i fungicidi».**

Il diavolo: «Fra breve aggiungeremo all'alimento, come pure ai rimedi farmaceutici ed ai cosmetici, radioelementi artificiali e proclameremo questa innovazione l'ultimo grido del progresso!»

«Quanto all'uso degli antibiotici, ne parlerò quando saremo arrivati al capitolo sulla carne. I fungicidi vengono impiegati per scatenare negli esseri viventi determinati processi anormali, o per frenare fenomeni conformi all'ordine della natura. Così v'è tutta una progressione, di fattori che impedisce la formazione del seme nella verdura e nei frutti quali ad esempio pomodori ed arance che in tal modo vengono" meglio apprezzati e possono essere venduti a prezzi più elevati»

«Vengono sottoposti ad un trattamento artificiale, per cui non possono più ritenersi sani, e perciò costano di più!», interruppe Sten Stolpe.

«Certo. Sono stati alterati nella sostanza e ridotti alla sterilità».

Il diavolo rise: «Chi mangia sostanza sterile, diventa tale egli stesso!».

Azo: «Altri fungicidi servono per accelerare e protrarre al massimo la produzione in frutticoltura. Si ottiene così una colorazione più viva dei frutti ed una loro accelerata maturazione, che permette di iniziarne la vendita con 1214 giorni di anticipo sul previsto».

Rolande: «C'è forse da temere che questi veleni siano ancora presenti sulla frutta al momento della raccolta?»

«Senza dubbio. Le prugne debbono essere irrorate per 14 giorni circa, prima di esser colte, e le mele da due a tre settimane, ma, anche se in questo periodo di te dovesse piovere, permangono sempre tracce di veleno aderenti ai frutti»

«Quali conseguenze possono derivarne per la salute della collettività?», domandò la dottoressa.

«I funghi di prodotti pulverulenti, non solo irritano gli occhi e le vie respiratorie, ma provocano anche eruzioni cutanee. Ingeriti con l'alimento, favoriscono l'insorgere del gozzo, specie quando si tratta di sulfocarbamato e tiorame. Ora passerò al trattamento delle singole derrate alimentari»

«Si sbrighi, Azo!», ammonì il diavolo e, rivolgendosi agli ospiti, aggiunse: «Va troppo per le lunghe, se lo si lascia fare!»

«Ciò su cui sto per riferire – si difese il diavolo dei veleni – costituisce solo la piccolissima parte di un interminabile capitolo! Se ne potrebbe scrivere un'opera in dieci volumi!».

In quello stesso momento il citofono interruppe il discorso col suo gracchiante ronzio. Il diavolo s'affrettò  $\frac{1}{2}$  a chiedere: «Che c'è?» S'intese la voce della segretaria generale, la diavolessa Do: «Sono le undici e venti, Capo. Aveva dato appuntamento ai costruttori edili» «Bene. Me li passi!»

«Ha mobilitato anche i costruttori edili?» chiese sbigottita Rolande. «Non tutti, ma una gran parte; specie quelli che occupano posizioni che facilitano i nostri piani. Pronto! Attenzione, qui parla il Capo! Salve, miei incaricati dell'edilizia! Desidero ed ordino che d'ora in poi vengano **costruiti esclusivamente alloggi piccoli e popolari**, che rendano impossibile allevarvi bambini! **Ma non dimentichiamo l'autorimessa!** Mi raccomando poi di soffocare i giardini dei piccoli tra i colossi di cemento armato, a molti piani, che allontanano l'uomo dalla terra e sono l'anticamera della tomba! Annientino, con la decadente edilizia moderna, quello spirito di splendore che ancora si respira nelle città antiche, testimoni di un passato d'arte e di magnificenza! Si uniformino a quanto è stato detto dai miei incaricati della moderna rivoluzione edilizia nel mondo, dalla mia amica Hilla von Rebay, secondo la quale non sarebbero cadute abbastanza bombe sui vecchi musei, del mio intimo amico Le Corbusier che voleva “distruggere le città con duomi e cattedrali di epoche lontane, per sostituirli con grattacieli!” Sopprimano nella costruzione tutto ciò che è semplice, salutare e con o me alla natura, portando così un decisivo contributo alla lotta contro a salute del corpo, dell'anima e dello spirito; aiutino a preparare la strada alla rovina, rendendosi meritevoli della mia massima e satanica riconoscenza. Ho terminato!»

Detto questo, il Capo sedette soddisfatto.

Il diavolo delle conserve si schiarì la voce e riprese la sua cartella. «Io inizio la mia attività dal momento in cui i generi alimentari non elaborati, ma già impregnati di tutti i veleni che hanno ricevuto durante la coltivazione, arrivano nei magazzini. Contro i parassiti che infestano il mais, la tignola delle frutta secche e del cacao, io uso Lindano, DDT, HCH e tutti i cosiddetti “esa” e “gamma” per nebulizzazione»

«È noto che, prima di essere immesse nel consumo, le granaglie così trattate vengono setacciate, lavate e mescolate con uguali quantitativi di cereali che non hanno subito disinfestazione . . . », osservò Rolande e.

«Vi sono infatti leggi che lo prescrivono, ma chi le segue, e chi ne fa il controllo? Non bisogna dimenticare che l'alimento è materia viva. **I granelli dei cereali**

assorbono una grande quantità dei prodotti tossici usati su di loro, che si ritrovano poi negli strati marginali e nella farina e non possono essere eliminati né con lavatura né con ventilazione»

«Ma gli strati periferici costituiscono la crusca, che è usata come alimento per il bestiame» replicò Rolande.

«Tuttavia il veleno non è affatto scartato e si ripresenta nel latte, nella carne e nel grasso! Un buon terzo di esso è assorbito dall'embrione vegetale»

«Anche l'embrione viene separato con i processi di macinazione!», s'accanì la ragazza.

«Ma è proprio questo che viene pressato per estrarre quell'olio di germe di grano, che migliaia di persone si sorbiscono come elisir di lunga vita! Dopo il trattamento, il cereale contiene 100 mg. di DDT per chilogrammo; con la depurazione, il DDT residua ancora in misura di 35 mg. e dopo la macinazione ne sono ancora presenti 20 mg. Il limite di nocività per un'assunzione continuata è fissato a circa 0,1 mg.; 5 mg sono già in grado di nuocere alle cellule epatiche. La polverizzazione con prodotti chimici trasforma fundamentalmente la natura del cereale. Anche con minime aggiunte ne risultano alterati colore, splendore, consistenza, aroma e densità»

«Indizio di morte!», precisò il Capo.

«Gli esteri dell'acido tiofosforico tra cui il nostro caro E 605 si mantengono attivi nel cereale fino a quattro settimane, causando perdita di coscienza, crampi, cecità e morte»

Alfred scosse il capo. «Ma si tratta di casi rarissimi. Allo stesso modo si potrebbe affermare che è pericoloso respirare profondamente, star seduti o star coricati, perchè molta gente è morta in tali condizioni! La produzione di cereali è enormemente aumentata. Tuttavia non mancano periodi di raccolti scarsi, che si verificano di tanto in tanto. Per questo, le granaglie debbono essere conservate nei magazzini e protette dal deterioramento. La cosa è tanto chiara che non vi si può addurre contro alcun argomento»

«Perfetto! Contro il diavolo non c'è argomento che valga», fece Satana.

Azo riprese la relazione: «Nei silos, nelle stive delle navi, nei granai, nei mulini e nelle fabbriche di prodotti alimentari si ha l'abitudine di "gasare" cereali, leguminose, patate, frutti, ortaggi e carni con acido cianidrico (o prussico), vapori di zolfo, nitroderivati, solfuro di carbonio, idrogeno fosforato e bromuro di metile. Quest'ultimo è un ottimo "velenino", che s'infiltra nella merce accatastata ed ha già portato precocemente nel nostro paiolo più di un essere umano. Per "gasare" i mulini raccomandiamo il Ciclone B, una sostanza sublime. Essa penetra in ogni spazio, s'infiltra nel macchinario e nelle sostanze organiche delle granaglie. Oltre all'acido prussico contiene cloropicrina, il gas mescolato a fosgene e



disrogene della prima guerra mondiale, che conserva tracce di cianuro potassico. La cloropicrina riduce il potere germinativo nei frutti dei campi così trattati e ne altera il sistema enzimatico. Allo stesso scopo usiamo anche l'Areginal, un altro aggressivo chimico che inibisce l'attività dei fermenti».

Il diavolo esprime la sua approvazione incondizionata. «È davvero segno di immenso e soddisfacente progresso che il più importante tra gli alimenti possa essere trattato con veleni così potenti»

«Nel 1950 furono segnalati in Inghilterra parecchi casi di malattia da uva passa, che, durante la sosta in porto, era stata gassata con cianuro. A questo procedimento sottoponiamo anche i mattatoi ed i depositi di carne»

«In dosi non letali, l'acido prussico non dà però alcuna conseguenza!», ribattè la dottoressa.

Azo corrugò la fronte. «Posso chiederle, signora dottoressa, in base a quali esperimenti decennali può ella affermare la veridicità di una tale asserzione?»

E senza attendere risposta continuò: «Anche i gas penetrano attraverso il germe e l'embrione, nell'interno delle cariossidi e non possono più essere eliminati, né con lavatura, né con ventilazione. Nello stesso tempo, [l'acido solforoso serve ad imbiancare la farina per farla apparire meglio abburattata](#)»

«Una frode bell'e buona!», fece Sten.

«Indubbiamente! – confermò Azo con amabilità – Il bisolfito sodico non solo uccide i microrganismi, ma agisce anche sul cereale già danneggiato, conferendogli una lucentezza che in effetti non è naturale» «Un'altra frode!»

«Stia calmo una volta per tutte! – borbottò il diavolo – Dacchè siamo riuniti, non si parla d'altro»

«Ma in certi paesi è stato proibito miscelare veleni a cereali e farina ...», obiettò Rolande.

«Ciò non vuol dire nulla. Negli Stati Uniti d'America le granaglie fortemente colpite da parassiti non vengono macinate, ma dopo corrispondente trattamento con insetticidi vengono esportate anche in quei paesi ove tale uso è legalmente vietato. In definitiva, per qualche mio collega è un vero spasso mescolare i cereali da semina, avvelenati, con quelli destinati al consumo, in modo da realizzare effetti disastrosi. E per le granaglie mi par che basti. Passiamo ora ai crimini che si perpetrano contro lo stesso [pane](#). Noi abbiamo inculcato alla gran massa degli uomini il falso concetto che la farina è tanto più pregiata, quanto più bianca si presenta ai nostri occhi. Guardiamo lo schermo!».

Azo si avvicinò al pannello dei comandi. «Vedranno ed ascolteranno ora un'intervista, concessa il 23 maggio 1958 a due redattori della rivista illustrata *Globus*, dal premio Nobel dott. Heinrich Wagenberg, quel signore coi capelli

bianchi. Alla sua sinistra siede il giornalista dott. Weiss, dall'altra parte del tavolo c'è il signor Blaskorn. Il dott. Weiss sta sfogliando un libro. Ascoltino!»

Dott. Weiss: «Signor professore, ho qui il volume *Introduzione alla chimica alimentare*. Posso citarne qualche punto?»

«Prego!»

«Per l'imbiancamento, come per facilitarne la cottura, le **farine di cereali**, e principalmente di frumento e segala, vengono trattate con sostanze ossidanti, in particolare con cloruro o perossido di benzoile, bromati, iodati, perborati, percarbonati, persolfati, ossidi o cloruri d'azoto. Questi diversi procedimenti vengono tacitamente tollerati per favorire il commercio internazionale. Lei, professor. Wagenberg, è a conoscenza di questi trattamenti?»

«Certamente»

«Ed è dell'opinione che questi sistemi siano idonei e necessari allo scopo?»

«Tutti sono d'accordo nel ritenere **l'imbiancamento della farina un'adulterazione**»

«C'è forse da pensare che tale procedimento miri ad andare incontro al desiderio del consumatore, che preferisce la farina bianca come neve?»

«Nient'affatto. è tutta una questione d'interesse commerciale. Il consumatore viene solo abbindolato, perchè crede di acquistare, con la farina bianchissima, un prodotto purissimo. E il produttore ha la possibilità d'immettere con poca spesa, sul mercato, una derrata che acquista in tal modo l'aspetto d'un genere di prima qualità»

«Quindi è una truffa . . . »

«Se le piace, la chiami pure così».

Blaskorn aggiunse: «Il consumatore crede anche di comprare farina del miglior tipo, ricavata dalla parte interna del seme, senza inclusione dello strato periferico che la natura crea in tonalità più scura».

«È così. In realtà, viene macinata anche una parte essenziale della crusca, ma poiché questa non è completamente bianca, viene schiarita artificialmente».

Blaskorn: «Mi sembra che il compratore di questo tipo di farina non sia affatto danneggiato, poiché proprio nello strato periferico del grano sappiamo che sono contenuti elementi preziosi . . . »

Prof. Wagenberg: «Sicuro, ma con l'additivo chimico queste sostanze preziose vengono distrutte».

Dott. Weiss: «Vede lei forse un pericolo per la salute del consumatore, nel trattamento chimico della farina?»

«Senz'altro»

«È il solo ad avere tale opinione, o vi sono altri scienziati che la pensano come lei?»

«Non ho ancor parlato con uno studioso che non sia dello stesso parere. Tutte le più autorevoli personalità della biochimica vedono la cosa dallo stesso punto di vista».

Blaskorn: «In qual modo nuocciono alla salute i prodotti chimici aggiunti alla farina?»

«È inequivocabilmente dimostrato che i cani nutriti con farina corretta con uno dei suddetti agenti d'imbiancamento, in particolare con tricloruro d'azoto, si ammalano d'epilessia e soccombono persino, e che la così diffusa malattia professionale degli addetti alla panificazione, l'eczema dei fornai, deve essere attribuita all'azione degli additivi chimici. Anche il gozzo può essere causato dall'imbiancamento chimico della farina».

Dott. Weiss: «Non c'è un altro procedimento, non nocivo, che conferisca alla farina quel candore apprezzato dal consumatore?»

«Quando la farina sosta per un tempo abbastanza lungo in magazzino, diventa bianca per processo naturale, ma la sosta in magazzino comporta una certa spesa e la farina bianca al naturale corrisponde anche meno alle esigenze del mercato».

Dott. Weiss: «Io credevo che i prodotti chimici di cui parliamo evaporassero sotto l'azione del calore, durante la cottura ... »

«Le sostanze imbiancanti, quali tricloruro d'azoto ed ozono, evaporano, è vero, ma non prima che tutte le vitamine siano andate distrutte».

Blaskorn: «Risposta più che esauriente!»

Prof. Wagenberg: «Altre sostanze aggiunte, come perborati e borati, cedono l'ossigeno durante la cottura, ma residuano nel pane sotto forma di acido borico e sali di bromo».

Dott. Weiss: «Lei ha accennato all'opera di divulgazione scientifica che viene svolta, onde tutti conoscano quanto sia nociva alla salute la farina trattata con sostanze chimiche. Potrebbe elencarci quali sono questi danni?»

«Senz'altro. In primo luogo, il cliente viene turlupinato: chiede farina e gli viene data una miscela di questa con crusca imbiancata; con l'imbiancamento supplementare è possibile una macinazione più fine, per cui da un mezzo quintale di frumento si ricava un maggiore quantitativo di farina, che, ovviamente, per quanto concerne la qualità ha meno valore nutritivo. Secondo, nell'imbiancamento, vitamine e sostanze proteiche vengono distrutte. Terzo: Ad ogni persona che mangia pane vengono correntemente somministrate sostanze chimiche a sua insaputa, e naturalmente contro il suo desiderio. Consumate in continuazione, queste sostanze diventano pericolose».

Blaskorn: «Ma se questi fatti sono ormai scientificamente noti, come mai i produttori seguitano ad immettere sul mercato farina imbiancata?»

«Perchè, come ho già detto, se ne ricava un prodotto più raffinato e si può svolgere un commercio più redditizio».

Dott. Weiss: «Quindi un commercio a spese della salute pubblica».

Blaskorn: «E, poiché questa farina è anche di qualità inferiore, a spese della nutrizione dei consumatori».

Dott. Weiss: «Come si spiega che gli organi del “Nucleo antisofisticazioni” permettono il trattamento chimico della farina? Vi sono paesi nei quali l’adulterazione è proibita?»

«Sì. In Argentina, Francia, Grecia, Svizzera, Cecoslovacchia, Ungheria è vietato qualsiasi trattamento chimico di questo genere alimentare».

Dott. Weiss: «Ed è fatto obbligo a produttori e commercianti di portare a conoscenza del compratore che la farina è stata trattata chimicamente?»

«No. Norme del genere non esistono»

Dott. Weiss: «E’ vero, secondo lei, che con la farina trattata chimicamente può essere, ad esempio, provocata, o per lo meno favorita, l’insorgenza del cancro?»

«Poichè è noto che il cancro deriva dall’azione di sostanze chimiche sulle cellule organiche, la continua somministrazione di veleni è pericolosa in qualsiasi circostanza»

«Spenza, Azo! – disse il diavolo – L’intervista è istruttiva, benché il signor professore si esprima molto prudentemente. Perchè non ha impedito che avesse avuto luogo? È stata pubblicata?»

«Certo, Capo, e con molte illustrazioni»

«E cosa può dire a sua discolpa?»

Azo fece un’alzata di spalle e rise: «Noi riportiamo delle cose tanto sensazionali che il pubblico non le prende neanche sul serio e il giorno dopo le ha già dimenticate, ma la pubblicazione, alla pari di molte altre dello stesso genere, non ha affatto arrecato svantaggi al mio lavoro»

«E come mai tanti Stati hanno proibito questo pane avvelenato?»

«Non val la pena di intervenire – rispose imperturbabile il *diavolo dei veleni* – Di volta in volta vengono proibiti singoli veleni, mentre per altri se ne permette l’uso, e non sempre il fabbricante si attiene ai divieti. Ciò che viene risparmiato col pane al consumatore, in certi paesi, gli viene poi prodiato in misura doppia con altri alimenti Perchè dovrei preoccuparmi? In questi ultimi anni la farina viene imbiancata anche con l’arco voltaico, usando corrente ad alta tensione, di 15.000 Volt. Con questo procedimento, la farina viene sterilizzata e resa talmente senza valore che viene scartata da topi, bachi o tignole, che di solito l’attaccano, e

da scarafaggi, e neanche e i ficomiceti vi si sviluppano più sopra. La farina resta senza vita, è morta come un sacco di cemento»

«Bene, Azo! Per gli insetti immondi è troppo cattiva, ma per l'uomo è ancora abbastanza buona». Il diavolo rise.

Bob Harding intervenne nel discorso: «Questo prof. Wagenberg le rompe le uova nel paniere, Capo! Perché non gli interdice l'esercizio della professione?»

Il diavolo fece una mossa come se avesse voluto liberarsi da qualcosa che lo metteva a disagio: «Io ho un debole per chi è stato insignito del Premio Nobel»

«Vorrebbe dire che lei manovra i suoi fili anche in quell'ambiente?», chiese Sten, sbigottito.

«Non direttamente, ma la prospettiva di alti riconoscimenti spinge centinaia di migliaia di cervelli a indagare, scoprire ed inventare, ad avanzare, cioè, sulla via del progresso. E ciò è quanto conviene ai miei progetti».

Sten: «Fra questi scienziati potrà tuttavia un giorno esservi un uomo che giunga alla grande svolta: salvare l'umanità ed annientare gli spiriti maligni ...»

«E noi lo renderemo incapace di nuocere, al momento giusto. Di solito, l'uomo fa uso delle sue scoperte solo per affrettare la propria distruzione. Pensi un po' all'origine di questo premio Nobel.

La dinamite, una sostanza che mi è molto cara! Il numero di uomini che essa ha ucciso supera di gran lunga quello ai quali ha giovato».

Azo proseguì: «Come lei ha giustamente detto, il professore si è espresso in termini prudenziali, ha cioè dimenticato di dire che **l'imbiancamento chimico ed elettrico della farina ha come conseguenza malattie carenziali, che i medici non hanno ancora spiegato. Queste carenze alimentari si ripercuotono in alterazioni della cute e delle mucose, dell'apparato digerente, del sistema nervoso, inoltre in dermatiti, diarree, malattie mentali e sterilità nell'uomo e nella donna!** La distruzione di vitamine causa disturbi della tiroide, gozzismo, **calcoli biliari** e renali, arresto di sviluppo, diminuita resistenza alle infezioni, degenerazione cellulare. Il danno alla flora intestinale è particolarmente pericoloso per l'infanzia»

«Il tricloruro d'azoto è proibito negli Stati Uniti d'America!», obiettò Rolande.

«Purtroppo, dal 1950. Fino a quell'epoca ne venivano consumate, per l'imbiancamento della farina, circa 320 tonnellate l'anno. In cambio, è usato ora biossido di cloro. Cosa vuole? Ho cacciato un diavolo per invocarne un altro. **Se fra qualche anno si dovesse scoprire la pericolosità di questa nuova sostanza, mi potrò servire di un'altra ancora più attiva.** Non mi trovo mai in imbarazzo! – e il *diavolo della chimica* rise – Vi sono ancora paesi dove il tricloruro d'azoto è permesso, ma anche negli Stati in cui è proibito viene usato egualmente. Nel

1951, a Pont St. Esprit Francia meridionale 200 persone si ammalarono per aver consumato pane preparato con farina al tricoloro d'azoto; 74 di queste morirono ed altre diventarono inguaribilmente dementi. I nostri incaricati della magistratura e della stampa divulgarono la notizia che le intossicazioni erano dovute alla segala cornuta contenuta nella farina e il mondo ci ha creduto»

«Con la moderna tecnica di macinazione è oltremodo difficile che possa verificarsi una mescolanza con la segala», osservò il Capo. «Nell'inverno del 1958 morirono in Egitto oltre 200 persone nelle stesse circostanze. Ne fu attribuita la colpa alla segala cornuta»

«Prosegua!»

«Quando certe pratiche nocive vengono eventualmente dimenticate, trascurate o proibite nella macinazione dei cereali, noi raggiungiamo abbondantemente il nostro scopo col processo di cottura. In passato, il pane era costituito essenzialmente da un impasto di farina, lievito e sale. Le sostanze che oggi si usano nella panificazione sono di tutt'altra natura, tanto che il prodotto finale può ancora difficilmente essere chiamato pane. [La farina di grano coltivato su campi concimati artificialmente ne altera le proprietà fisiche e chimiche](#), sì ch'esso è più difficile da cuocere e da far lievitare. Per migliorare il risultato di quest'impasto, la nostra gente vi aggiunge prodotti chimici ossidanti che ne facilitano la cottura; sono per lo più preparati a base di bromato di potassio, fosfati, propionato di calcio e persolfati. La conseguenza è l'improvviso manifestarsi, in un gran numero di persone, di affezioni, sinora mai osservate come tali; anzitutto allergie, eczemi e [calvizie](#). A scopo commerciale, è importante che il pane si mantenga fresco a lungo. Per questo, venivano un tempo usati grassi naturali, tuorlo d'uovo e corroboranti vegetali. Oggigiorno l'industria della panificazione considera questi procedimenti troppo costosi, e quindi non redditizi, e li sostituisce con additivi chimici, che assicurino un pane soffice, e con emulsionatori come glicoli monovalenti, bivalenti, e monostearati di poliossietilene. Già il 75 % dei panificatori fanno uso di conservanti chimici, cosicchè v'è difficilmente possibilità di scappatoie. [Gli emulsionatori permettono di fare pane e focacce senza l'aggiunta di uova o grasso, assicurando un prodotto che si mantiene fresco per settimane, come se fosse stato elaborato con i vecchi sistemi.](#)

A questo punto del mio "trattamento" il granello di frumento ha perduto nove decimi del suo valore alimentare e la maggior parte dei suoi minerali organiciò.

Il diavolo intervenne con sussiego: «Tenga ben conto di questa circostanza! [Con trattamento biologico del frumento e della farina, basterebbe una frazione del territorio eventualmente coltivato a grano per soddisfare i bisogni dell'umanità. Sa lei cosa rappresenta questo, per la difesa del patrimonio boschivo, della regolazione idrica e, quindi, della vita sulla terra?»](#)

«Certo – rispose Azo con presunzione – E da questo si può riconoscere la fondamentale importanza del lavoro che svolgo. Concludendo, posso dire che il pane bianco è un prodotto morto, di poco valore nutritivo, al quale mancano i fattori essenziali e necessari per l'alimentazione. Sapere e fragranza di un tempo sono requisiti ormai perduti. La sua consumazione provoca nell'organismo un impoverimento di sostanze vitali. E gli uomini, infiocchiati con garbo dai nostri incaricati e da noi resi ciechi, continuano a pregare: “Dacci oggi il nostro pane quotidiano!”».

«Ma non pregano più – precisò il Capo con riso beffardo – Ho fatto perder loro questa abitudine. Adesso combattono, per divorare il mio pane quotidiano!»

«L'alimento più importante, oltre al pane, è l'acqua. Faccio quindi di tutto per devitalizzarla, sottrarle i suoi principi attivi naturali e mescolarla a sostanze nocive per la salute.

L'approvvigionamento idrico da sorgenti ha solo un'importanza minima. Per il suo normale fabbisogno, l'umanità deve attingere acqua dal sottosuolo e ricorre anche alle acque superficiali. Gli impianti di filtrazione rapida che provvedono alla sua potabilità contengono solfato di alluminio, permanganato di potassio ed altri prodotti chimici, che, in minime quantità, passano nella stessa acqua. Poiché i sali, di cui l'acqua è vettore, hanno azione corrosiva sui serbatoi, sulle caldaie o bollitori e sulle condutture, l'acqua potabile soprattutto nell'interesse delle industrie viene deacidificata, addolcita e liberata dal suo naturale tenore in ferro e manganese. Quanto più dolce è l'acqua che si beve, tanto più guasta sarà la dentatura, tanto più frequente il rachitismo, tanto più sterminatrice la tubercolosi, tanto più ridotta l'idoneità al servizio militare. A ciò si aggiunga che nella cottura le acque potabili dolci separano per soluzione i sali minerali che si trovano negli alimenti.

Per il risanamento dell'acqua si ricorre alla sua clorazione. Vi si immettono, cioè, piccole dosi di cloro, quel metalloide gassoso, giallo verde, fortemente irritante delle vie respiratorie, che, in più forti quantità, provoca gravi emottisi, portando infine alla morte. La sua reazione nell'acqua si manifesta con forte ossidazione e con la distruzione dei pigmenti che i vegetali ricevono dalla natura. Intorno alle fontane in cui cadono getti d'acqua clorata, la vegetazione viene distrutta. Le tubature delle acque, le valvole, i galleggianti, le caldaie o bollitori vengono attaccati da corrosione. È chiaro che un elemento così aggressivo non arresta la sua azione di fronte all'organismo umano. Non sono forse le sue cellule e la sua emoglobina strutture del tutto simili alle cellule vegetali ed alla clorofilla?»

Rolande: «Per quanto io sappia si aggiungono solo da 0,2 ad 1,2 mg. di cloro per ogni litro d'acqua»

«D'accordo, signora. E, se posso chiederglielo, cosa si ottiene con ciò?»

«Si distruggono i batteri»

«Esatto, ma il protoplasma batterico è composto della stessa sostanza di quello umano e non sarà quindi meno colpito di quest'ultimo. Anche in forte diluizione il cloro è sempre un veleno. In acque del genere muoiono pure i pesci degli acquari. Gli effetti immediati nell'uomo sono causticazione delle mucose orali, nasali, gastriche ed intestinali, nonché **incanutimento** ed affezioni cutanee.

Il cloro depositato nei tessuti determina un progressivo ostacolo alla circolazione, con conseguenze che non tardano a manifestarsi. L'acqua così bistrattata viene distribuita al consumatore attraverso **tubature di piombo**, che hanno portato molte volte ad intossicazioni generali, come si è visto a Lipsia nel 1930. Sostando di notte nelle tubature, il tenore in piombo sale da 10 a 20 mg. per litro. A parere degli esperti il limite tollerabile sarebbe di 1 mg.

I nostri bravi ed ingegnosi manipolatori di veleni, senza voler pregiudicarne il sapore, raccomandano ora di aggiungere all'acqua potabile fosfati polimeri in minime quantità, per mezzo di speciali apparecchi»

«Che si garantisce non sono nocivi per la salute, scommetto!» esclamò moltiplicando il diavolo.

«Proprio così! L'Ufficio Minerario superiore di Dortmund ha concesso l'uso illimitato di tale apparecchiatura con un brevetto al suo inventore, per aver contribuito a “migliorare il sapore di acque per la preparazione di bibite”»

«Bene Azo!»

«Uno degli alimenti più completi è il **latte**, primo alimento fondamentale, dagli inizi del genere umano. **Denaturandolo, si può notevolmente contribuire ad un deficiente sviluppo organico ed a degenerazione psichica e mentale. L'assimilazione delle sue sostanze nutritive, protidi, zucchero e grasso, l'apporto di minerali come calcio e fosforo al tessuto osseo può solo aver luogo quando il latte è sostanza viva, è alimento in condizioni naturali, senza essere stato sottoposto a “maltrattamento” fisico o meccanico, senza essere stato depauperato anche solo in parte dei suoi costituenti e mescolato insieme a sostanze che ne alterano la natura. Un tale latte garantisce salute ed immunità, la proprietà che ha l'organismo di resistere a malattie infettive od a sostanze tossiche.** Comprenderanno quindi come i miei incaricati concentrino particolarmente su questo alimento la loro azione di attacco in grande stile. In tal modo essi ottengono non solo una generale diffusione di tutte le malattie infantili, avitaminosi, scorbuto, **distrofia muscolare e rachitismo**, ma anche un generale decadimento nel livello di vita dell'intera umanità. La mia lotta contro il latte io la preparo in primo luogo con il foraggio destinato attualmente al bestiame lattifero. Il latte di mucche, che ricevono prodotti coltivati con concime artificiale non può essere ritenuto alimento protettivo e cagiona nell'infanzia eczemi e disturbi intestinali che possono aver conseguenze mortali. Il foraggio secco –



spesso deteriorato – per le mucche tenute nelle stalle, da una parte, e la produzione di latte incrementato con mezzi non naturali, dall'altra, debbono necessariamente portare ad alterazioni di questo alimento. Il cosiddetto “foraggio energetico” artificiale, con l'aggiunta di protidi sintetici e di altri preparati chimici comporta un'ulteriore diminuzione dei suoi pregi. Nel latte di mucche nutrite con farina di soia fu riscontrata la presenza di trieloroetilene, usato nell'estrazione dell'olio dai suoi semi. DDT e composti esavalenti, i nostri più energici veleni impiegati nelle campagne, si ritrovano nel grasso del latte. Oltre a questi, le mucche eliminano [con il latte i diversi medicinali che vengono usati nella moderna medicina veterinaria](#): antibiotici, preparati arsenicali, acido borico, tartaro emetico, chinino, cloroformio, sal mirabile di Glauber, acido fenico ed acido salicilico, mercurio»

La dottoressa interruppe: «Mi è nota una disposizione, secondo la quale il latte di mucche trattate con penicillina può essere venduto solo tre giorni dopo la cura ... ».

Azo: «Anche allora questo latte è in grado di inibire la fermentazione per il normale sviluppo dei lattobacilli e la sana digestione dell'alimento. Le citerò ora un caso: [una mucca affetta da mastite fu trattata con penicillina. Il suo latte risultò non idoneo alla trasformazione in formaggio, perchè i microrganismi necessari per la caseificazione erano stati distrutti](#). Il latte di questa mucca, mescolato con quello di altre 200, mandò a male tutto il prodotto raccolto.

Al secondo posto, ho introdotto la sofisticazione. Essa si svolge in cinque giorni – dal momento in cui il latte viene portato al centro di raccolta, sino a quando è pronto per la consegna al consumatore – e viene effettuata con neutralizzazione ed aggiunta di sostanze che diminuiscono o distruggono addirittura il suo valore in generale. [Il mio provvedimento più drastico è la cosiddetta pasteurizzazione](#)»

«Bravo Pasteur!», commentò il Capo a denti stretti.

Rolande disse: «La sterilizzazione del latte non è cosa da criticare, signori! Il latte è terreno di nutrizione per centinaia di bacilli! Un litro del prodotto immesso al mercato contiene da 500 a 1000 milioni di microrganismi! Inoltre può ospitare l'agente patogeno dell'afta epizootica, della tubercolosi, della peripneumonite contagiosa bovina, del tifo, del carbonchio ematico, dell'idrofobia, dell'actinomicosi, del vaiolo bovino e di tutte le altre malattie infettive!»

Il diavolo rise: «Da vero medico, io [ho creato con la batteriologia un'atmosfera d'apprensione che spinge l'uomo ad infierire contro tutto ciò che è vivo nell'alimento. Ma i batteri sono innocui quando non trovano il substrato nutritivo nell'organismo sano. Il corpo umano possiede tutta una sua attrezzatura per difendersi dai batteri](#). Quando gli si vuol risparmiare questa lotta, perde la sua innata disposizione alla difesa, il che è chiaramente spiegato dalla seguente definizione della cosiddetta igiene: “Protegge gli organismi soggetti a malattie vi

rende soggetti quelli sani. Diminuisce la resistenza fisica dell'umanità»»

«In che consiste effettivamente la pasteurizzazione?», chiese il tecnico.

Azo: «Si porta la sostanza da sterilizzare ad una temperatura che va da 62 a 90 gradi. Con questo procedimento si verifica una riduzione di vitamina A e C, come pure di betacarotene o provitamina A, si danneggiano gli enzimi e si alterano i sali osteogenetici e le preziose sostanze proteiche, biologicamente attive. Già ad una temperatura tra i 60 ed i 70 gradi si ha una variazione nella struttura delle albumine. Il latte con naturale contenuto in azoto proteico pari a 58 mg. per cento, ne residua solo più 8, dopo trattamento termico a 115 gradi.

Contrariamente a quanto viene affermato nell'altisonante propaganda, **il latte pasteurizzato e sterilizzato è quindi un alimento carentiale, apportatore di malattie**, che ha perduto una lunga serie di costituenti biologicamente attivi presenti nel latte vaccino fresco. Per di più non viene raggiunto lo scopo precipuo della pasteurizzazione, poiché non tutti i batteri vengono distrutti. Io sì, che conseguo il mio scopo, e cioè la distruzione di quasi tutti i suoi principi vitali. Ho perciò introdotto il procedimento in quasi tutte le Centrali del mondo».

Alfred: «Si potrebbe pensare che gli scienziati dell'alimentazione possano riconoscere e debellare questi suoi attentati con danni tanto evidenti!»

Azo: «La cosa viene preclusa dal fatto che le grandi centrali del latte hanno investito milioni per installare costose apparecchiature di pasteurizzazione e depauperamento del latte. Modificare questi metodi non sarebbe redditizio».

Il diavolo: «Si continua così a depauperare il latte e si preferisce nuocere più alla salute dell'umanità che alla prosperità del commercio!».

Alfred osservò: «Da quanto ha spiegato, ritengo che, in questo caso, l'aggiunta di vitamine sintetiche non potrebbe essere di alcun vantaggio . . . »

«Ecco un giovane che impara facilmente!», borbottò il diavolo a denti stretti.

Azo: «**Il latte vitaminizzato artificialmente è un prodotto artificiale. Io lo raccomando perchè è pericoloso. Con un superdosaggio di vitamine sintetiche si possono provocare gravi fenomeni tossici, danni persistenti e persino calcificazione delle arterie. All'azione di una vitamina deve corrispondere un esatto rapporto quantitativo con altre sostanze attive, che sono sconosciute all'uomo. L'aggiunta di vitamine sintetiche agli alimenti può quindi far cadere in un tranello»**

«Perciò è indubbiamente meglio il **latte irradiato!**», disse Rolande.

«Dal mio punto di vista, certo, signora dottoressa! I raggi ultravioletti danneggiano il residuo delle preziose sostanze naturali che ancora non sono state distrutte. Con l'irradiazione, il contenuto in vitamina A scende da 135 unità internazionali ad 80, quello in betacarotene da 28 a 16, quello in vitamina B<sub>2</sub> da 8 a 0,9; la vitamina C cala da 30 a 2. Sostenere che il latte irradiato ha azione

antirachitica è un inganno»

«Ma perchè allora si continua con questo procedimento e si smercia con tanta propaganda questo tipo di latte?», chiese Sten Stolpe.

Il diavolo rise, alzando le spalle. «Il commercio è commercio!» Il *diavolo dei veleni* continuò la sua relazione:

«Dopo aver sottratto al latte, in tal modo, le sostanze di alto valore biologico, la mia benedizione gliela impartisco sotto forma di prodotti chimici. A scopo di risanamento e di conservazione, aggiungo i nostri additivi di provata efficacia: acido borico, acido salicilico, acido benzoico, carbonato di sodio. Questi veleni mettono in pericolo la salute di tutti i consumatori di latte»

«Ma sono proibiti in molti Stati, e lei lo sa senz'altro!», osservò Rolande.

«I divieti, in genere, non hanno effetto. Quando una sostanza viene proibita, i miei collaboratori dell'industria chimica ne mettono tranquillamente fuori un'altra, la pubblicazione la introducono e la smerciano con la massima facilità. Prima che si scopra che può essere nociva, o che ne sia realmente dimostrata la tossicità, passano anni»

Il diavolo: «Cosa vuole? Tutto si svolge in un giro vizioso che chiamerò satanico. Con la mia opera non c'è più rispetto né per la vita, né per la creazione ed i suoi doni, per la natura, per il vostro simile e per l'alimento. Ho indirizzato l'umanità sulla via del crimine di lesa umanità e le pedantesche proibizioni legali non potranno più cambiar nulla».

Azo: «Il latte cui è stata aggiunta acqua ossigenata – perchè si mantenga più a lungo – non ha più vitamine, è un prodotto patologico, completamente morto. Tramite il mio incaricato, signor J. Pien, ho persino fatto raccomandare l'uso di cloropictina, aggressivo chimico, per la conservazione del latte, ed ha avuto successo! Per correggerne il sapore e l'odore sgradevole aggiungiamo diacetile»

«Si tratterebbe allora di una pratica truffaldina, per nascondere al consumatore le vere condizioni di questo alimento», commentò il poeta.

«Proprio così. Infine, io raccomando tutta una serie di prodotti chimici, fortemente attivi, per il lavaggio dei recipienti destinati a contenere il latte e degli apparecchi che servono per l'imbottigliamento»

Rolande: «Ma sono ammessi dalla legge!»

«Sì, per il lavaggio dei contenitori, ma passano infallibilmente nel latte, ne stia pur certa! I miei incaricati di questo settore lavorano bene ed al sicuro. Con i più moderni procedimenti igienici essi impoveriscono l'alimento più costoso, che, così alterato nella struttura, conservato, e privato di quasi tutti i suoi elementi nutritivi, finisce per morire nell'organismo umano come un torbido colaticcio!»

Sten: «Chissà [quale effetto disastroso può avere questa miscela sui lattanti!](#)»

Perchè i medici non intervengono?»

Azo rise: «I nostri cari medici raccomandano attualmente tutti gli additivi possibili per l'alimentazione dei lattanti, come per esempio l'acido citrico sintetico, che, presuntivamente, dovrebbe regolare la flora intestinale; **la saccarina, che è una sostanza tossica**; legumi e miscele di patate e legumi ridotti in polvere finissima, depauperati di tutti i loro valori biologici, sterilizzati, pressati e confezionati, secondo l'igiene, in fogli di stagnola, veri prodotti di marca!»

«Tutto deve essere artificiale, sin dagli inizi della vita – precisò il Capo – Si meravigliano ancora che **non vi sia più un uomo al vero stato di natura?**»

Azo: «Un altro procedimento che ha molto successo presso i consumatori di latte, è la condensazione. Il latte condensato, ottenuto con l'aggiunta di acqua ossigenata, fosfato bisodico o citrato di sodio, viene portato per ben due volte ad alta temperatura, garantendo in tal modo la completa distruzione delle sue forze vitalizzanti. La morte, nel barattolo, è così pronta per l'uso. Questo latte si mantiene illimitatamente inalterato, senza bisogno di essere conservato in frigorifero, il che significa che si tratta ormai di materia senza vita.

Lo stesso dicasi per il **latte in polvere**. È un preparato chimico, morto, al quale mancano fermenti e vitamine, per cui le albumine ancora presenti non possono più essere assimilate dall'organismo umano. Per la conservazione disponiamo di ottimi ingredienti già provati, fosfato di sodio, acido paraossibenzoico ed acido benzoico».

Alfred: «Io penso che, attualmente, il latte in polvere non abbia più grande importanza!»

«Non dica questo! **È contenuto in quasi tutti gli alimenti per l'infanzia, nel cioccolato, nello yogurt. Il 96 % di tutti i preparati industriali, destinati all'infanzia, sono privati di ogni valore biologico e provocano malattie infantili, se i bimbi vengono nutriti esclusivamente con questi prodotti devitalizzati.**

Quanto si è visto per il latte, si verifica anche per il **burro**. Con la concimazione chimica dei pascoli, il foraggio artificiale, l'irrorazione ad azione tossica sulle piante foraggere, si è riusciti a diminuire progressivamente la qualità del prodotto. Prima di tutto, la crema del latte viene superpasteurizzata, portata cioè alla temperatura di 95° e quindi defraudata di tutti i suoi componenti di valore biologico; poi si aggiungono acido borico, acido salicilico e composti di fluoro, senza dimenticare il colorante cancerogeno che porta il mio nome!», e qui il diavolo dei veleni assunse un atteggiamento di grande importanza.

«Il “colorante-Azo” è proibito in alcuni paesi!», osservò la ragazza.

«Rimangono però altri dove potremo ancora usarlo. Ma, al di fuori di questo, m'è sempre ancora possibile disporre di una lunga serie di coloranti efficaci, ricavati dal catrame di carbon fossile. Del resto, **durante l'ultima guerra, i miei accoliti**

hanno fatto il burro col carbone, con grave danno per la procreazione. Purtroppo i miei avversari hanno riconosciuto questo grave risultato ed hanno bloccato la produzione. Ma non importa!

Nei caseifici ho introdotto il [caglio sintetico](#), che si prepara con sale da cucina ed acido borico. Per affrettare la maturazione del formaggio ho a disposizione una congerie di squisiti prodotti chimici, soprattutto carbonato e bicarbonato di sodio e carbonato di calcio. L'impiego di acido benzoico, acido paraclorico e paraossibenzoico, come pure dei loro sali ed esteri, per la conservazione dei formaggi senza crosta è veramente proibito in alcuni paesi, tuttavia è diventato una consuetudine. Per i formaggi crudi usiamo bromati; per gli incarti io raccomando l'impregnamento con acido sorbito e, quale protezione dagli acari, dell'olio minerale. [Apparecchi, recipienti per la loro fabbricazione e carta da involucro lasciano nel prodotto tracce di metallo](#). L'appetibilità del formaggio viene ottenuta con colori artificiali. La crosta rossa di quello olandese è dovuta alla rosanilina, un prodotto del catrame di carbon fossile, contenente arsenico»

«Ma la crosta non si mangia», obiettò Sten.

«È ormai accertato che il colorante tossico penetra nel formaggio e, mentre si toglie la crosta con le dita, viene trasportato sulla pasta. Frequentemente, la parte del formaggio ricoperta dalla crosta viene immersa in un bagno di paraffina colorata in rosso, e portata a 120 gradi di calore. Con questi metodi, associati a surriscaldamento ed a processi di fermentazione, distruggo anche nel formaggio gli enzimi, le vitamine e le sostanze nutritive».

Il diavolo emise un sospiro di soddisfazione.

«Questo è tutto molto bello e ne sono contento, Azo, ma per quanto tempo vuole ancora seccarmi? Non termina mai!»

«Sono solo al principio, Capo! – rispose Azo offeso nel suo amor proprio – C'è ancora da parlare della distruzione dei legumi, degli erbaggi, degli ortaggi, della frutta e delle patate, del trattamento chimico della carne e del pesce, dei dolciumi; pensi un po'!»

«Basta così, lo so che lei è un abile collaboratore! Ma, la prego, mi risparmi!»

«Ma i nostri ospiti . . . »

«Le crediamo sulla parola!», si affrettò a dire Rolande.

Il diavolo scosse il capo.

«Non basta. Loro credono, ma non sanno. E loro sono qui per essere informati e convinti. Debbono ascoltare la relazione di Azo sino alla fine!».

All'improvviso, il segnale luminoso del citofono si colora di luce verde e dall'altro capo del filo s'udì la voce della segretaria. «L'opinione pubblica al telefono!»

«Cosa c'è!», borbottò seccato il diavolo.

«Aveva convocato i rappresentanti della stampa!»

«In questo momento mi disturbano alquanto. Chi sarebbero, precisamente?»

«Nostri delegati ed il **nostro personale di fiducia nelle redazioni dei giornali, nelle agenzie d'informazione, nella radio e nella televisione**, nell'industria cinematografica, nell'editoria, e tutti gli autori e critici d'arte da noi ingaggiati», rispose Do.

«Bene ... me li passi!»

Il diavolo corrugò le sopracciglia e la sua voce si fece dura ed aggressiva.

«Pronto! Qui parla il Capo. Attenzione! Non sono ancora riuscito ad avere sotto controllo tutti coloro che plasmano l'opinione pubblica. Loro debbono sforzarsi con sempre maggiore energia per creare confusione negli animi, e rendere inefficaci le offensive dei nostri avversari!

Attenzione! ... Non dimentichino che **loro compito precipuo e più importante è sviare il pensiero della gente da quanto ha valore per la vita, e mettano in evidenza solo le cose di poco conto! Facciano silenzio sui grandi problemi da cui dipendono vita o morte dell'umanità!** Qualora ciò non fosse possibile, falsino perlomeno la verità, la mettano in ridicolo! Facciano propaganda di tutto ciò che è inutile, degenerato, patogeno, dannoso: in breve, del tanto vantato standard moderno di vita. Lodino il riprovevole e condannino il bene! Non siano avari nell'elogiare i fattori di decadenza ed attacchino su tutti i fronti vita e salute! Non si stanchino di dire buono al cattivo, brutto al bello. Sostituiscano l'arte con l'artificio, il buon prodotto col ciarpame, l'eroismo con la viltà, e viceversa! Esaltino ciò che è di qualità scadente, deteriorato ed opera di azione delittuosa! Ovunque, e radicalmente, agiscano sempre contro la natura! **Cerchino di occupare e stancare la mente dei lettori con i sordidi intrighi della politica internazionale e degli sport popolari. Li stordiscano con notizie sensazionali ed utopie, allontanandoli dalla realtà della vita.** Siano avvincenti nel magnificare l'ostentata eleganza e le balordaggini, gli scandali, i crimini, i satelliti artificiali e l'accessibilità al pianeta Marte, onde più nessuno abbia coscienza delle reali necessità che impone la vita sulla terra, ed alla fine tutti si ritrovino perduti!

Nelle loro relazioni non manchino di separare nettamente la causa dall'effetto! Trattino ogni cosa indipendentemente dall'altra! Ricordino di falsare, nascondere e mascherare i retroscena degli avvenimenti, specialmente laddove si tratta di un sintomo di degenerazione o di catastrofe, di cui l'uomo stesso è cagione! Incrementino con ogni mezzo l'industrializzazione, la meccanizzazione, la motorizzazione e l'automazione! Vantino ogni segno di decadenza come un passo verso il progresso!

Adoperino tutte le loro forze per reprimere il pensiero indipendente! In ogni

momento ed ovunque si eriga contro di noi una personalità di primo piano, o quando la scienza segnali nuove ed interessanti scoperte, colpiscano senza il minimo scrupolo e [portino alle stelle i vili e gli sciocchi](#). Con la loro ben nota abilità di dir poco o nulla con un lungo discorso, lancino questo virtuosismo come un segno di cultura! [Vantino in maniera esagerata gli intelletti freddi ed analitici, deridano e soffochino ogni spontaneo slancio del cuore!](#)

Scegliendo abilmente, omettendo particolari e diffondendo notizie tendenziose, loro potranno esercitare una censura incontrollabile. Ciò che loro scriveranno di falso, sia presentato come il *non plus ultra* della verità. È questo quello che io apprezzo maggiormente nel giornalismo moderno. [Favoriscano gli eccessi, la presunzione, la mania del potere, la cupidigia, l'occultismo di bassa lega, la superstizione e l'ignoranza! Non scordino mai l'antico detto cinese: "Se vuoi migliorare il mondo, comincia col fare in modo che le idee siano giuste! Se i concetti non sono giusti, neanche le parole lo saranno! Se le parole non sono giuste, non si possono fare delle opere e non regnerà mai l'ordine. Se non regna l'ordine, nessun sforzo potrà essere coronato da successo, e tutto sarà stato fatto inutilmente"](#).

E con questo, miei adepti al pervertimento dell'opinione pubblica, ho loro delineato tutto il nostro programma: loro compito è non solo di impedire nel mondo qualsiasi miglioramento, ma di portarlo alla rovina. Comincino col falsare i concetti mediante una voragine di falsa e inconcludente dialettica intellettuale! Nascondano le verità della vita con discorsi incomprensibili, che producano effetti evidenti! Da falsi concetti e discorsi non potranno mai sgorgare opere di salvezza e di prosperità. [Lo scompiglio, che loro creeranno nei cervelli limitati di certi ambienti, non mancherà di estendersi alle azioni e manifestazioni della vita esteriore](#). In una gran parte del mondo abbiamo già raggiunto questo scopo ed io porgo il mio più grande satanico ringraziamento ai collaboratori di gran merito, che sono riusciti nell'intento.

Quando avremo diffuso in tutto il mondo questo stato di cose, nessuna potenza, né con la forza, né con buone misure, potrà impedire la rovina dell'umanità. Per ultimo, ricordino sempre che l'abbattimento degli alberi rappresenta un punto essenziale del nostro programma di distruzione! Per questo loro dovranno perseverare nello sforzo di [fare questa propaganda con il consumo di carta, e cioè sempre maggiore tiratura di copie per opere che avvincano i lettori, abbassandone nello stesso tempo il livello intellettuale e morale](#). Per lo stesso motivo perseguano nella diffusione dei loro articoli! [Si deve scrivere di più! Scarabocchino e stampino tutto quello che possono, anche quando non hanno nulla da dire! Servirà ad incrementare il consumo della carta](#). Io premierò i miei fedeli collaboratori con aumenti di stipendio ed un maggior dividendo. Fine. Dico: Fine!>

Il diavolo tolse la comunicazione e, con un profondo respiro, si eresse ben ritto in piedi, quindi si lasciò cadere in poltrona. Rise beato.

Gli ospiti erano allibiti. La mano di Rolande, tremante ed umida di sudore freddo, incontrò incidentalmente quella del poeta. Sten l'afferrò e la strinse forte. Timidamente la ragazza volse lo sguardo verso Alfred, ma questi sedeva immobile, come irrigidito, fissando il vuoto davanti a sé. Lo sguardo di Bob incontrò quello del suo padrone, con reciproca intesa di soddisfazione. Il giornalista rispose al sorriso del Capo.

Il satanasso interruppe la seduta e fece ricondurre i nostri personaggi alle loro singole stanze, lasciando però loro solo il tempo per desinare. Appena trangugiato l'ultimo boccone Rolande avrebbe voluto sostare un poco sul divano-letto giunse dal citofono l'ordine di riunirsi nuovamente. I nostri personaggi erano stanchi, ma i due diavoli apparivano freschi e riposati, pronti a continuare.

Quando il Capo offrì loro dei confetti, li accettarono senza esitazione. Poco dopo erano completamente svegli e in grado di porgere attenzione a quanto sarebbe stato loro riferito. Tutto merito del diavolo.

Azo proseguì il suo rapporto: «Non v'è genere alimentare che superi in vitamine, sali minerali e valore biologico la **frutta** e gli erbaggi. Anche in questo settore, quindi, dovetti mettere in opera ogni mezzo. Dagli erbivendoli non è più possibile trovare frutta od erbaggi che non siano stati spruzzati e gassati con antiparassitari. Dopo il consumo di erbaggi così spruzzati si sono visti comparire casi di itterizia. A tutto vantaggio del commercio, io affretto la maturazione degli erbaggi con acido prussico, etilene, gas illuminante, ossido di carbonio, acetilene; con gli stessi mezzi ottengo un'ulteriore maturazione della frutta e conservo le barbabietole da zucchero. Con l'acido solforoso, l'acido citrico, l'acido acetico e l'allume decoloro gli erbaggi. La concimazione con brodaglia di latrina, insufficientemente decomposta, rende il prodotto particolarmente appetitoso»

«Tutto per il commercio!», disse ridendo il Capo.

«Spesso gli ortaggi vengono inzuppati la mattina con feci umane ed un'ora dopo sono venduti alle massaie, lontano dalla parcella di campo, dove sono stati coltivati. Con questo tipo di concimazione fresca ho creato un pericolo in più per il cancro. Io acidifico e conservo i salcruti con additivi chimici, devitalizzo gli erbaggi con il calore, la colorazione e l'essiccazione, e li mando poi sul mercato come verdura essicata, prodotti sotto aceto e marinati, che non valgono nulla. Cospargo di esaidrobenzene le buone patate da semina. All'epoca della fioritura questo veleno è ancora attivo nella pianta, e distrugge il buon sapore dei tuberi. Quando le **patate** sono ammassate nei magazzini, le faccio cospargere di altri veleni che ne impediscano la germinazione. In tal modo è risparmiata ad agricoltori e negozianti la fatica di toglierle gli occhi e di farne la cernita, con grande risparmio di tempo. Queste sostanze tossiche ostacolano la respirazione delle cellule e rendono malati i tuberi sani, con il risultato di un vero pericolo per la salute del consumatore».



Il Capo: «Chi mangia cibo malato, egli stesso ammalerà».

Azo: «Queste patate non potranno più dare frutti».

Il Capo: «**Chi mangia cibo improduttivo, diverrà sterile. Chi mangia sostanze morte, morrà**».

Come si vede, al diavolo premeva anzitutto ficcar bene in testa ai suoi ospiti queste frasi ad effetto.

«E vi sono già state vittime?», chiese Alfred in tono canzonatorio.

«Non parlo della morte del singolo, ma di quella dell'umanità, che ha già avuto inizio. La morte è in cammino, niente timore! Si è già fatta precedere dalle sue avanguardie: malattie e sterilità. La distruzione in massa avanza a grandi passi, ed arriverà domani o posdomani!». E rise.

Azo proseguì nel discorso: «Molteplici sono i miei sforzi per rendere la frutta nociva alla salute. Con il trattamento degli alberi fruttiferi in fiore, raccomandato dai dittatori dell'irrorazione abilissimi negli affari essi vengono bombardati da un'acquerugiola di veleni, che restano aderenti all'interno dei calici e non si disperdono neanche dopo violente piogge. Su 15 mele esaminate, 13 contenevano arsenico e piombo. Anche dopo accurato lavaggio, i frutti non sono ancora liberati dal veleno. **Sbucciandoli, questo viene trasmesso alla polpa con le dita ed il coltello usati nell'operazione**»

Sten chiese: «Si sono viste conseguenze nocive immediate?»

«Perchè dovrebbero essere immediate? Non basta che si manifestino 10 o 20 anni più tardi, quando sono ormai incurabili? E chi mai sospetta che dei suoi imbarazzi gastrici, singulti od eruttazioni, stimoli al vomito, dolori intestinali, meteorismi, e delle sue diarree siano proprio responsabili le mele dall'apparenza tanto invitante?»

«Ma l'organismo umano ha anche bisogno di un po' d'arsenico!», disse la dottoressa.

«L'organismo abbisogna di quasi tutte le sostanze, non però come vengono prodotte chimicamente in laboratorio o nelle fabbriche, ma quali ci provengono dalla natura, prodotte dalla pianta sotto l'azione del sole. Il suo fabbisogno quotidiano di arsenico gli viene apportato naturalmente dalle patate, delle rape, dai cavoli, ed ammonta appena ad 1/20.000.000 di grammo!

Per la conservazione allo stato crudo, io immergo mele, pere e prugne, come pure i pomodori, in acido benzoico, acido formico ed acido solforoso. I limoni vengono trattati con cera, paraffina o gommalacca; ciliege, albicocche, pesche ed uva vengono immerse in una soluzione di formalina. Si usano poi ancora borace, carbonato di sodio, globulina e tiocarbamide. **Tutti questi procedimenti si ripercuotono nocivamente sui reni.** Oppure laviamo frutta e verdura con soluzioni

fosforate, sí che anche dopo settimane e mesi sono fresche come se fossero state colte al momento. Il consumatore crede di acquistare merce fresca e compra invece prodotti stantii, il cui valore è stato depauperato ad opera di sostanze chimiche. **La perdita in vitamina C, della frutta e verdura staccata dalla pianta, corrisponde al 10 % al giorno.** Le mandorle vengono disinfestate con ossidi di etilene ed anidride carbonica, per cui residuano nei frutti sino a 6,6 mg di ossido di etilene per ogni chilogrammo di merce. Perché la frutta resista meglio al trasporto, viene spiccata dalla pianta quando non è ancora matura e portata in seguito a maturazione solo nei magazzini dei commercianti all'ingrosso, ove viene a tal fine trattata con etilene, quel gas tossico che serve anche per la lotta contro gli insetti nocivi.

Altro procedimento noto per devitalizzare la frutta è l'**essiccazione**. Le alte temperature degli apparecchi usati a questo scopo distruggono gli acidi, le sostanze aromatiche e la vitamina C. Le mele, tagliate a fette ed essicate, vengono da noi cosparse di ossido di zinco, che ha già provocato affezioni in massa. Le prugne secche vengono immerse in liscivia diluita, prima dell'essiccazione. Albicocche, susine, mele, pesche, prugne secche snocciolate, noci, mandorle, uva passa vengono trattate con acido solforoso, affinché possano conservarsi a lungo e mantenere sempre un bell'aspetto. Benché la tossicità dello zolfo sia stata dimostrata, anche se usato in piccole dosi, esso è ancora permesso in molti paesi»

«Gli interessi economici sono più importanti della salute pubblica!», sentenziò il diavolo.

«L'acido solforoso può sempre essere eliminato lavando accuratamente la frutta», osservò Rolande.

«Solo in parte e la cottura non ne elimina la nocività. Un colpo da maestro mi è riuscito con il trattamento chimico degli **agrumi**. La maggior parte delle persone credono, dopo aver sbucciato limoni, arance, mandarini e pompelmi, di trovarsi davanti un prodotto della natura, garantito e inviolato. È una triste illusione. Nelle immense piantagioni dei paesi mediterranei ed americani **i veleni vengono spruzzati dall'elicottero, colpendo in tal modo la linfa delle piante, al disopra delle radici**»

Alfred: «I quantitativi di sostanze tossiche, che l'uomo ingerisce con un'arancia, sono però certamente molto esigui . . . »

«Certamente, ma **il corpo umano ha la proprietà di immagazzinare i veleni ed è solo questione di tempo arrivare al limite della tolleranza. Questa è, d'altra parte, diversa secondo il sesso e l'età ed i danni provocati**, sino alla lesione definitiva della cellula, che rappresenta il fattore decisivo e scatenante del cancro, sono irreversibili. Il che significa che non v'è alcuna possibilità di far regredire le alterazioni della struttura e del ricambio cellulare, una volta che queste siano state provocate.

Il produttore ha tutto l'interesse ad immettere come **primizie** frutta e verdura sul mercato, prima che la grande richiesta ne faccia abbassare il prezzo. Nello stesso tempo, egli si impegna con tutte le forze affinché durante il trasporto sino al rivenditore che a volte richiede viaggi veramente lunghi la frutta venga preservata dal deterioramento. Infine sarà sua cura che il cliente possa trovarla con quella tonalità di tinta che dovrebbe assicurarli la freschezza.

Si colgono perciò i frutti al più presto possibile, quando sono ancora verdi e acerbi e **quindi sono molto acidi e il succo di tali frutti viene elaborato nelle conserve, aggiungendovi zucchero bianco per renderlo bevibile**. Si trova difficilmente una sostanza che attacchi maggiormente i denti più di questo succo. La frutta, colta ancora acerba, viene dapprima ammassata in locali ove, per tre o quattro giorni, sarà mantenuta a temperature artificiali e sotto l'azione del gas etilenico per la sua maturazione. La stessa cosa avviene per le banane, i pomodori ed altri frutti»

«Ma sulle etichette si leggono spesso allusioni al sole dei paesi mediterranei ... », disse Sten.

Azo: «**La frutta maturata artificialmente ha un colore "schifoso"**, grigio sporco. La si porta così in "tintoria". Lì, con il riscaldamento a vapore e con l'aiuto di una sostanza colorante del catrame, acquisterà quella tonalità giallo oro che piace tanto al consumatore. Ma il prodotto artificiale che ne deriva ha purtroppo così perduto quel buon profumo naturale del frutto originario o, meglio ancora, puzza da far pietà. Per questo dovrà essere ancora sottoposto a trattamento con sostanza odorosa artificiale».

Il Capo sbraitò: «Ma se il mascheramento non è perfetto, risulterà troppo chiaro che c'è sotto la mano del diavolo. I metodi debbono essere perfezionati!»

«Lavoriamo per questo, Capo! Perché gli agrumi non si guastino durante il trasporto, vengono spruzzati con solfocarbamide (tiourea), o difenile. **La nostra gente diffonde con ogni mezzo l'errato concetto che queste sostanze chimiche restano aderenti solo alla buccia. Penetrano invece nell'interno del frutto e possono essere rinvenute in notevole quantità anche nelle spremute.**

Al congresso sul cancro tenutosi a Stoccarda nel 1955, il prof. Otto Warburg ha energicamente insistito sul fatto che negli esperimenti sugli animali i derivati dell'acido solfidrico, tiourea e tioacetamide, portano irrefutabilmente ad affezioni cancerose del fegato e della cistifellea. Oltre a ciò, hanno una forte azione sulla tiroide, particolarmente nell'infanzia. **Gli agrumi di migliore qualità vengono avvolti uno per uno con carta trattata al difenile. è dimostrato che anche il veleno di questa carta penetra nell'interno del frutto»**

«La quantità di veleno che la buccia assorbe dalla velina trattata al difenile è molto esigua, circa lo 0,011 % dell'intero frutto ... », obiettò la dottoressa.

«Le dosi omeopatiche sono di massima le più attive. Come è stato dimostrato,

il difenile è effettivamente nocivo alla salute ed ha provocato dolorose ulcerazioni alle mucose. Lavare non basta. Attraverso le molteplici alterazioni chimiche e i diversi trattamenti la frutta, è stata non solo depauperata del suo valore alimentare, ma è diventata anche notevolmente più costosa»

«Tutto bello e buono, Azo! – osservò il diavolo in tono di scherno – Tuttavia, se vi fossero sempre galantuomini pronti a servire la nostra causa, incidenti del genere non dovrebbero verificarsi!» e così dicendo porse al suo dipendente un foglio di giornale.

«Questa notizia me l'ha passata Murduscatu, e egli si rallegri di non essere qui. Le darebbe una bella tirata d'orecchi! Veda un po'».

Azo prese il giornale e lesse ad alta voce:

«Caccia ai limoni mortali. Catania, 24 luglio 1958.

La polizia di Catania ha iniziato un'azione in grande stile per rintracciare alcune migliaia di limoni, dal cui semplice contatto potrebbero derivare effetti mortali. Questi limoni, rubati in due magazzini di San Giuseppe La Rena da solo due settimane, sono stati aspersi con una sostanza tossica, per la loro conservazione, e non sono stati ancora lavati. Penetrando attraverso i pori della cute, questo veleno può causare la morte»

«Che può dire, a sua discolpa?»

«Hum ... – fece Azo con sorriso forzato – So di questa piccola iattura. Mi scusi, Capo! è stato il nostro primo tentativo con un veleno meraviglioso, nuovissimo. Che proprio questi limoni siano stati rubati, è veramente una scalogna, ma la notizia le dimostra che questo prodotto naturale destinato all'uomo io lo tratto in modo da renderlo terribilmente tossico al semplice contatto. Anche volendo eliminare il veleno col lavaggio, ne residuano sempre discreti quantitativi nella polpa del frutto.

D'altra parte, sarebbe stato dovere del mio collega della stampa non mettere troppo in luce la mia azione, ed impedire la divulgazione di tutti questi particolari!»

«Eh! – borbottò il diavolo – Non si scusi accusando gli altri! Ciò nondimeno, lei, Azo, è proprio un tipo indiatolato!», disse ancora con una smorfia d'approvazione.

Azo gli fece eco con una risata sardonica.

Alfred intervenne: «Se non erro, poco tempo fa un ministro tedesco ha promesso alla popolazione che non saranno più importati agrumi trattati chimicamente».

«Il consumo di frutti d'importazione così trattati aumenta di anno in anno. Nel 1956 il loro valore fu di oltre 883 milioni di marchi. Oggi si avvicina al miliardo»

«Continuiamo!», ordinò il diavolo.

«Gli scarti di frutta e le qualità scadenti sono indicati per la preparazione di **marmellate**. Certi paesi ricorrono persino alla importazione di questi scarti, che sono stati impregnati di dozzine di conservanti. Con altri prodotti chimici si provvede a rinnovare il sapore originale del particolare frutto. Per conferire alla massa una maggiore consistenza gelatinosa, si aggiungono ancora altri ingredienti e, per ultimo, la magica miscela è completata con coloranti all'anilina».

La dottoressa disse: «Un istituto tedesco per le ricerche ha dichiarato che la maggior parte di questi coloranti non sono affatto cancerogeni . . . »

«Secondo le attuali cognizioni scientifiche, signora!» obiettò il diavolo.

Azo: «Nel frattempo, quattro di questi 18 coloranti dichiarati innocui sono stati riconosciuti tossici dagli scienziati tedeschi: il giallo 27 175, l'arancio GGN, il giallo arancione S ed il bleu indantrene.»

«Sempre allo stato attuale della scienza!» ripeté il diavolo con tono di scherno.

«Nelle marmellate, lo zucchero bianco costituisce il 45-55% della massa, ma viene sostituito anche parzialmente con glucosio liquido, elaborato in recipienti a pressione, ramati, con il sussidio di acido cloridrico od acido solforico diluito. Dopo la neutralizzazione, la filtrazione, la concentrazione e la conservazione si ottiene questo glucosio liquido, che è un prodotto artificiale "insudiciante". La marmellata, anch'essa cotta in recipienti di rame, arriva al suo giusto punto di concentrazione a 100-120 gradi di calore. Naturalmente vengono poi aggiunte tutte le possibili sostanze chimiche per la sua conservazione. Il prodotto finale non ha più niente a che fare con la frutta che rappresenta il suo elemento base e, nel migliore dei casi, consiste di buccia e polpa cotte sino alla loro devitalizzazione. Nelle marmellate, quindi, tutto è artificiale».

A questo punto, il discorso fu nuovamente interrotto dalla segretaria. «Diavolo! – esclamò il Capo – ma che non ci sia un minuto di calma, oggi?»

Imperturbabile, Do annunciò: «Ore 12 e 10 minuti. L'industria del turismo al telefono»

«Mi passi la comunicazione, in nome del diavolo!»

«Fa maneggi anche lì!», bisbigliò Rolande, ma il Capo l'intese perfettamente.

«Sì – rispose con un grugnito – Ma questo ramo è stato creato da poco ed i collaboratori sono ancora come lattanti. Per ogni cosa bisogna far trovare loro la pappa pronta».

La sua voce si fece autorevole come prima:

«Pronto! Qui parla il Capo. Attenzione! Prendano nota delle mie direttive: quanto più l'uomo diventa preda della civilizzazione, tanto più gli occorrono luoghi allo stato naturale, ove il concetto diabolico del valore e del tempo non ha

alcuna validità. È loro compito distruggere il paesaggio, che per noi non ha scopo prefisso, e trasformare la natura in un parco dei divertimenti. Quindi: appestare l'aria salubre dei boschi e delle campagne con strisce di asfalto, macchine graveolenti, teleferiche e funicolari, alberghi di lusso e locali ove pigliano per il collo! **Quanto è stato perduto in un paesaggio naturale, non può più essere recuperato.**

Propagandare tutto questo come preziosa materia prima dell'industria del turismo. Offrire la quiete e la tranquillità delle zone ancora vergini ai migliori offerenti! Profanare gli ultimi angoli della terra, ancora lontani dal frastuono della vita moderna, con tutte le comodità di cui sono dotati i centri civilizzati! Esibire alla marmaglia turistica lo splendore delle Alpi, tramonti di sole o cascate artificialmente illuminate, perchè possa rimirar tutto a bocca aperta, abbigliata in abito da sera e smoking, tra gli strepitii assordanti del jazz. Unire sempre agli sforzi il profitto economico! Non trascurare l'argomento dell'acquisto di valuta estera, prospettando subdolamente che, con l'entrare in possesso di zone ancora inviolate, anche vecchi ed invalidi potranno godere le bellezze della natura. Impedire che trapeli la verità, che, cioè, con il dilagare delle industrie, di bellezze della natura non ne esistono più.

**La vera bellezza è una qualità dell'anima.** Ed è l'anima del paesaggio che viene distrutta dal turismo, anche quando l'aspetto esteriore è rimasto press'a poco identico. Il turismo corrompe la popolazione rurale ed incrementa il "mestiere" di chieder mance. Rafforzare la convinzione che la bellezza che non sia in vendita, non è bellezza; che la merce – sia pure di prima scelta – che non venga propagandata con cartelli pubblicitari, non può essere ritenuta di buona qualità; che un ruscello che non fornisca chilowattora ed un albero che non dia legna non hanno diritto di vivere. Da tale convinzione sgorgherà quell'atteggiamento, secondo il quale è cosa assurda avere nemici, se non si combattono a morte, e che ogni uomo dovrà essere considerato senza valore, se non si lascerà dominare e sfruttare come un marinaio alla manovra del timone, come uno schiavo del lavoro e come carne da macello.

Le forze infernali non hanno affatto interesse per l'uomo dal quale non si può trarre alcun profitto. È opera di grande merito liquidarlo come si fa con la tanto decantata natura. Coloro, invece, che si possono sfruttare, vengano posti sotto la protezione di un falso umanitarismo. Danneggiando la natura, si danneggia anche l'uomo, che è parte di essa; con il rendere la natura bassamente utilitaria e profanata, anche l'uomo e la vita vengono profanati. Sia loro compito inculcare in malati e minorati un odio profondo contro la natura ancora vergine – che non potrà a lungo mantenersi tale – cui non sarà data pace sino a che l'ultimo lembo accessibile del paesaggio primitivo non sarà stato oltraggiato, sfruttato, profanato e contaminato. Poiché le tendenze distruttive hanno le loro radici nell'incoscienza e nell'irrazionale, ogni sforzo dei nostri avversari per proteggere la natura rimarrà

sempre infruttuoso, perchè essi invocano argomenti precisi e razionali. E con questo: A buon intenditor ... con quel che segue! Ho finito!».

Energicamente, il Capo battè il pugno sul tavolo in segno di vittoriosa soddisfazione; quindi, senza alzare lo sguardo, disse:

«Siamo pronti ad ascoltarla, Azo»!.

Il *diavolo delle conserve* riprese subito il filo del discorso.

«Il fatto che io, con i diversi tipi di carne, servo in tavola all'umanità dei bei piatti avvelenati ad arte, non può destare meraviglia. Io comincio la mia opera delittuosa dal concime chimico e dal foraggio carenziale, a cui va aggiunto anche il mangime ammassato nei silos, trattato con l'acido cloridrico e tanti altri acidi particolarmente forti. Con questi sistemi, gli animali vengono predisposti a contrarre malattie trasmissibili all'uomo: carbonchio ematico, afta epizootica, vaiolo bovino ed ovino, idrofobia, morva, tubercolosi, actinomicosi, paratifo, pseudoripola. L'alimentazione e la vaccinazione del bestiame da macello con sostanze chimiche rappresentano un grande progresso nella mia lotta contro l'umanità».

Rolande: «Tali pericoli sono stati rilevati da alcuni scienziati ... ! »

«Ciò non significa nulla. Essi non possono intralciare la mia opera. Io ho il mio personale di fiducia nell'industria chimica e nei moderni allevamenti di pollame e bestiame. Chi ha i quattrini vuole anche il guadagno. Di fronte a questo, la parola di un miserabile scienziato non ha alcuna autorità».

«Non ho mai sentito parlare di queste cose. Di che si tratta?», chiese il tecnico.

«Con il pretesto di un maggiore incremento dello sviluppo, e quindi del commercio, io faccio una particolare propaganda per [la somministrazione di sostanze antibiotiche al bestiame da latte](#): penicillina, aureomicina, terramicina ed altre. Gli animali hanno una crescita accelerata del 10-20 % e raggiungono anzitempo la maturità, per la macellazione.»

«Ma con questo l'epizoozia batterica è fortemente regredita!», osservò Rolande.

«Lo ammetto, ma [gli antibiotici sono veleni morbigeni](#). Essi attaccano, alterandoli, microbi d'importanza vitale per l'organismo, come ad esempio i [colibacilli dell'intestino crasso](#). La flora intestinale è necessaria per la sintesi del [complesso vitaminico B](#). Essi distruggono il potere di resistenza contro i bacilli della tubercolosi. In Baviera, nel 1937, il 48 % dei bovini macellati erano tubercolotici; nel 1953, tale incidenza salì al 55 %. Con il progressivo aumento di consumo della carne, l'azione antibiologica degli antibiotici viene a ripercuotersi sull'uomo. Anche l'inoculazione di [ormoni artificiali](#) determina negli animali un innaturale acceleramento di sviluppo»

«È comprensibile che una tale conquista trovi facilmente successo», spiegò il

tecnico.

«Naturalmente dev'esserci sotto un imbroglio. Con meno foraggio ed in più breve tempo, aver più carne da macellare è cosa che rasenta il sortilegio!», disse Sten.

«L'uso di droghe per l'ingrassamento degli animali è una frode politico-economica. In realtà non si risparmia mangime, ma il foraggio viene utilizzato unilateralmente e, anziché favorire la produzione di carne, serve a fabbricare del grasso. Lattonzoli e pollastri, invece di essere sottoposti a castrazione, vengono trattati con ormoni iniettati sotto la pelle, in modo da ingrassarli più rapidamente e renderli soprattutto più pesanti. Con l'accelerato sviluppo, allevamenti e sfruttamento risultano senz'altro maggiormente redditizi di un tempo, ma in modo diverso. Le vacche giovani possono essere munte abbondantemente senza essere state accoppiate, la produzione lattea di quelle decrepite può essere prolungata per anni».

Alfred: «È veramente un magnifico progresso! Se pensa alla sempre crescente fame dell'umanità!»

Azo: «Per quanto riguarda la dinamica del prodotto, ciò che si ricava da tali animali in modo innaturale può essere difficilmente paragonato a quello che si ottiene naturalmente da animali sani»

«Neanche la carne ed il grasso “fabbricati” dovrebbero essere di alto valore, penso!», obiettò il poeta.

«E con ogni uovo, col latte, il formaggio ed il burro, la carne ed il grasso dell'animale, l'uomo ingerisce ormoni sintetici in quantità incontrollabili».

La dottoressa contestò: «La medicina moderna prescrive questi ormoni in forti dosi e su vasta scala, perchè sono assolutamente atossici».

Azo: «Questo è un argomento sul quale i nostri avversari debbono un'altra volta cedere il campo. Debbo ricordarle, signorina, che anche qui c'entra lo zampino del diavolo: forti dosi provocano il vomito, e non sono quindi pericolose, ma le dosi infinitesimali hanno effetti più profondi e più duraturi. **La cottura non distrugge gli ormoni sintetici.** 1/200 della dose massima di dietilstilbestrolo, usato in medicina, ha azione letale quando viene somministrato regolarmente, per un dato tempo»

«Che sorta di sostanza è?», chiese Alfred.

«Un ormone follicolare femminile, prodotto artificialmente. Determina abbassamento del metabolismo basale e, in cambio, un 30% di maggior stimolo alla crescita, nonché più lautii proventi. Inoltre io raccomando ancora **la pituitrina, ormone della ghiandola pituitaria, e l'ormone tiroideo.** **Questi ormoni artificiali compromettono l'intero organismo. Essi provocano alterazioni del midollo osseo in cui si originano i corpuscoli rossi del sangue.** Un cane trattato con ormoni ses-



suali morì nello spazio di tre mesi per asfissia interna, vale a dire per mancanza di globuli rossi. Gli organi genitali e le ghiandole mammarie si atrofizzano. Ovaie simili a cisti nelle pollastre, e pareti uterine sottili come carta, con mortalità fetale, nei mammiferi, sono conseguenze derivanti dall'uso di questi ormoni sintetici. I volatili cui vengono iniettate tali sostanze si rivelano svogliati nella covatura. Anche nell'uomo essi scatenano alterazioni degli organi sessuali interni, in ambo i sessi, come pure alterazioni del sangue. Nella donna sopprimono l'ovulazione. Il cancro, infine, è il soddisfacente effetto finale».

Sten era turbato: «E ciò nonostante si continua a far uso di questi prodotti?»

Azo rise trionfante: «I miei amici ed incaricati che operano nel cosiddetto campo scientifico e nei consorzi agrari li hanno dichiarati innocui e li hanno vivamente raccomandati. Negli Stati Uniti d'America il dietilstilbestrolo viene annualmente somministrato alla metà degli animali da macello ed a 30 milioni di vacche. Sui mercati all'ingrosso è sempre maggiore la richiesta di bestiame così trattato, che, peraltro, dà lautissimi profitti.»

«Un reddito immediato, quindi. Molto bene, Azo». Il diavolo era soddisfatto.

Azo proseguì: «La carne così preparata arriva ora nella mia cucina, dove viene elaborata con acido bórico, acido salicilico, ioduro di potassio, sali solforati, etere, ioni bituminose, olio di paraffina, glicerina ed acido solforoso, sostanze cioè dal nome altisonante che in parte irritano le mucose, in parte sono tossiche per il sangue ed in parte, ancora, favoriscono la produzione di tumori. Secondo metodi recentissimi, già prima della macellazione iniettiamo al bestiame l'acido salicilico, in modo che il veleno, inserendosi nel circolo sanguigno, si diffonda in tutte le parti del corpo. Con questo sistema, la carne si manterrà fresca anche venti giorni dopo che è stata macellata»

«La trovo un'ottima idea!», disse Bob. Sten si volse a lui indignato:

«Ma non pensi alle atroci sofferenze di questi animali?»

«E chi può sapere se realmente soffrono?»

Il diavolo rise: «Esatto! Chi può saperlo? E se anche così fosse, a chi può importare? A noi, no di certo ... Siamo diavoli! E tanto meno ai macellatori ... Sono degli uomini!»

«Disponiamo poi ancora di additivi per ottenere quel colore rosso che dà l'illusione di freschezza, ma non serve alla conservazione. Con tali mezzi **può essere venduta anche la carne andata a male, ed i buongustai la trovano molto saporita**. In un secondo tempo usiamo e raccomandiamo anche fosfato bisodico, acetato di sodio e di alluminio, solfato d'alluminio, sali ipofosforici, fosfato monosodico, solfito di sodio ed infine composti fosforati contenenti arsenico, senza dimenticare l'ottimo salnitro di provata efficacia, nonché nitriti e nitrati sodici»

«Per quanto riguarda il salnitro mi sembra che loro abbiano recentemente

subito uno spiacevole scacco, signor Azo!», interruppe Sten Stolpe.

Il *diavolo delle conserve* corrugò la fronte con stupore e, rivolgendosi al poeta, chiese arrogamente: «Cosa intende dire?»

«Voglio dire che una parte della sua organizzazione operante a Stoccarda ed a Duisburg s'è lasciata smascherare.»

«È vero?», gridò il diavolo.

Sten: «I giornali non parlavano d'altro, una pubblicità spaventosa!» Il Capo si mostrò stizzito.

«Sempre la stessa cosa! Tuttavia lei conosce bene la consegna, Azo: dissimulare, dissimulare!»

Azo tentò di giustificarsi: «Non è cosa d'eccessiva importanza, Capo! A Duisburg ed a Stoccarda vi sono stati ammalati e morti, dopo il consumo di carni e salumi trattati con nitrito sodico. È un veleno ottimo, permesso dalla legge, e viene incorporato liberamente in ogni tipo di carni, salumi e salsicce da tutti i macellai e salumieri del mondo. Avevo dato istruzioni precise sul dosaggio, ma come si fa a controllare tutto? Due grammi di nitrito sodico provocano avvelenamenti gravi, quattro sono addirittura letali. Ma gli effetti delle piccole dosi mancano di fisionomia ben definita: si sviluppano malattie pericolose del sangue, che i medici non riescono a comprendere e chiamano "metaemoglobinemia". L'allarme della stampa non ebbe lunga eco.

L'uomo moderno dimentica presto e non prende troppo sul tragico queste cose; crede che facciano parte del grandioso progresso attuale ed è troppo presuntuoso per ammettere che una qualsiasi innovazione possa nuocergli, o che sia un tossico per il sangue ciò che egli giudica appetitoso!

L'Istituto Superiore di Veterinaria della città di Berlino mi ha appoggiato nel migliore dei modi dichiarando che nitrito e nitrato non sono affatto nocivi alla salute, se usati nelle dosi minime di cui si fa largo uso per le salamoie»

«Che bravi amici, questi medici veterinari!», fece il Capo.

«Anche altri alti esponenti della medicina hanno confermato l'innocuità delle piccole dosi di nitrito mescolate alla carne», aggiunse la dottoressa.

«Tutta opera mia, di cui vivamente mi compiaccio – replicò il diavolo della chimica – I miei amici macellai e salumai possono così continuare a dispensare nitriti, anche se usati in dosi più precise. Non v'è ricetta per la preparazione di carni, salsicce e salami in cui non figurino il salnitro. In questo modo, io somministro all'umanità migliaia di tonnellate di salnitro, rovinandole il sangue».

Sten teneva la testa fra le mani, con aria costernata. Bob si mostrava indifferente, alla pari di Alfred.

Il Capo si fregava le mani con manifesta soddisfazione.

«Prima di passare ad illustrare i metodi per la conservazione nelle salamoie – continuò Azo – voglio ancora dire qualcosa sul **sale da cucina**. Esso proviene dalla mia farmacopea casalinga e gli sono debitore per i magnifici effetti che procura».

La dottoressa ebbe qualcosa da obiettare: «Il cloruro di sodio è assolutamente necessario per mantenere la soluzione fisiologica salina nell'organismo, per la produzione di acido cloridrico nello stomaco, per emulsionare le albumine e per regolare la pressione osmotica delle cellule».

Azo: «Così pretende la medicina scolastica».

Rolande: «Ha azione benefica sulla digestione, sul colorito cutaneo e sulla crescita dei capelli; favorisce la proliferazione nella donna e stimola la crescita nell'infanzia. Ciò è perlomeno quanto ci è stato insegnato».

Azo: «Permetta che il diavolo le impartisca nuovi insegnamenti, signorina! L'abitudine e la preferenza per ciò che stuzzica il palato hanno, in questo mondo moderno, maggior valore della verità. **Vi sono ancora popolazioni primitive sane, con istinti molto sviluppati, che conoscono a malapena il sale da cucina. Come viene usato di solito, invece, il cloruro di sodio è un vero tossico per i reni, le cellule ed i vasi sanguigni. Le piante non lo sopportano neppure per una volta; esso distrugge il loro potere germinativo e rende sterile il terreno.** Come altri dei mezzi da me impiegati, paralizza le forze con le quali il corpo umano si difende dai batteri.

Serve a conservare ciò che è stato ucciso ed uccide ciò che è ancora in vita. I lavoranti delle saline ed i caricatori del sale soffrono di eczemi e corrosioni delle mucose nasali, che possono degenerare sino a vere perforazioni. Dosi massime possono uccidere nello spazio di poche ore. Abbondante somministrazione di sale altera il rapporto degli ioni nei liquidi usati per irrigazioni, a favore degli ioni sodici, scatenando un'azione irritante sulle cellule nervose. Conseguenze immediate sono congestione, iperemia attiva nel cervello, obnubilamento del sensorio, cefalee, vertigini, fitte alle orecchie, dolori al globo oculare, pesantezza degli arti, cardiopalmo. L'abuso di cloruro di sodio ha azione sfavorevole sulla attività cardiaca e sulla circolazione del sangue, aumenta la predisposizione alle malattie infettive, ai reumatismo, alle emorroidi, alle eruzioni cutanee e verruche, favorisce la stipsi, l'ulcerazione e la caduta dei capelli, causa ipertensione, arteriosclerosi, emicrania, disturbi renali ed epatici, obesità, tumefazione tonsillare, tiroidite e morbo di Basedow. **La traspirazione cutanea, l'eccessiva sudorazione delle mani e dei piedi sono un chiaro esempio che la cute cerca di affrettarne l'eliminazione. Il sale comune iodato è trattato con joduro di potassio, una sostanza tossica che, nei soggetti tubercolotici, anche in piccole quantità è in grado di provocare gravi danni».**

Alfred non potè fare a meno di ridere. «È commovente come lei si ingegni a

ricondere ogni cosa ad un attivo espediente del suo arsenale e rivendichi per sé come ricompensa al suo lavoro i più impensabili malanni dell'umanità. Dichiaro il mio scetticismo. Con tutte le sue esagerazioni lei riesce difficilmente a convincerci. La maggior parte delle pietanze non sarebbero mangiabili senza l'aggiunta di sale!»

Azo: «Ogni alimento naturale ha un suo proprio aroma, ma il senso del gusto si è ormai pervertito nell'uomo. Egli ha bisogno di sapori piccanti. Inoltre, una cottura prolungata sottrae agli alimenti non solo tutte le vitamine ed i sali minerali solubili in acqua, ma anche tutte le essenze volatili che creano fragranza e sapore. Ciò che rimane è acquoso ed insipido, e l'uomo allora vi rimedia col sale. **L'organismo umano abbisogna all'incirca di 0,2 grammi di cloruro sodico al giorno.** L'effettivo consumo è invece di 25 grammi e più. Già con l'ingestione di 5 grammi di sale viene notevolmente pregiudicata l'assimilazione delle sostanze proteiche nell'organismo.

Cominciano così un eccessivo assorbimento d'acqua da parte dei tessuti, una riduzione dell'attività cellulare ed una insufficienza di ossidazione e respirazione dei tessuti, tutte condizioni che precludono al cancro»

«Non dovrebbe ignorare – proclamò la dottoressa – che i reni hanno appunto il compito di eliminare il cloruro di sodio . . . ».

«Solo in una certa quantità. **L'eccedenza va a finire nelle ossa e nel tessuto connettivo.** I generi sotto sale non possono andare in putrefazione, ma risultano macerati e depauperati del loro valore nutritivo. Per questo ho introdotto il sale su vasta scala, come agente conservativo. Aggiungendo salnitro, cloruro sodico e zucchero alla carne, la salamoia ha lo scopo di sottrarre le sostanze nutritive disciolte, come proteine, sali minerali, enzimi e vitamine. E la soluzione, satura di energia vitale, viene eliminata come sostanza senza valore»

«Bene», annuì Satana.

«Ciò che residua è un tessuto depauperato e lisciviato, che viene reso saporito con l'abbondante aggiunta di sale»

«A me piace molto il sale!», esclamò il Capo con una risata.

«In conseguenza di ciò, un'alimentazione prolungata, esclusivamente a base di carni salate, porta a stomatite ulcerosa e scorbuto. Poiché tuttavia con la salamoia non tutti i bacilli vengono distrutti, ho incoraggiato i miei amici americani ad aggiungere acido borico alle carni salate e da questa carne imbalsamata si sono ottenute, negli Stati Uniti d'America, migliaia di malati e di morti!»

«Sarebbe opportuno che tutti ricorressero all'**affumicatura**, che è un metodo naturale di conservazione, di provata efficacia», disse la dottoressa.

«Ottimamente! – approvò Azo con un'altra risata – Il tempo di incubazione per il cancro, dopo consumo di carne affumicata, va all'incirca da 30 a 40

anni, ma io ho pazienza. Oltre a questo, l'affumicatura ha per risultato un vero depauperamento dei valori nutritivi»

«Ma non hanno ancora capito – intervenne il diavolo – che qualsiasi tipo di conservazione è un modo particolare per arrivare alla distruzione? A quale scopo avrei allora creato un reparto speciale per questo settore?»

«Ma l'affumicatura è usata da tempi remotissimi. Il sistema risale quindi ad un'epoca in cui l'istinto naturale dell'uomo era ancora intatto . . . »

«Sbaglia – rispose Azo – ed è possibile riconoscerlo dal fatto che già 50 mila o 100 mila anni fa, istinto e salute dell'uomo non erano poi tanto integri»

«E ci sarebbe allora da stupirsi e da rallegrarsi – osservò scherzando Sten – se li avesse mantenuti intatti sino ad ora»

«Ha ragione. L'uomo ha la pelle dura e questo mi è talvolta causa di preoccupazioni. Non è facile farlo fuori, ma adesso sono sulla buona strada. Non ci sarà più tanto da fare».

Così disse il Capo.

Azo: «Le sostanze che si originano nei metodi di affumicatura sono veleni cellulari e distruggono la flora intestinale. Esse pongono l'organismo in uno stato di irritazione cronica e creano la premessa per il cancro. Sono sostanze sul tipo del fenolo, come creosoto, formaldeide, acido acetico ed acido formico. Hanno acquistato tutte la loro tossicità dal catrame, che ne è la sostanza madre»

«Una magnifica sostanza!», precisò giocondo il diavolo.

«Si dice che, dopo l'affumicatura, queste sostanze evaporano rapidamente e del tutto», obiettò Rolande.

«È un piacevole inganno operato dai miei agenti. Il fenolo attacca il midollo osseo, il creosoto è un caustico per la bocca e l'intestino. Formaldeide, acido formico ed acido acetico sono capaci di provocare, sulla cute, fittene da scottatura. Durante l'affumicatura, inoltre, la fibra della carne si altera talmente che oppone notevole resistenza all'azione dei succhi digerenti».

Il tecnico: «Ho sentito dire che si può evitare questo procedimento lungo ed antiquato, sostituendolo con un nuovo metodo . . . »

«Non sbaglia, è proprio così. A me, il nuovo procedimento serve tanto quanto il vecchio. Io fabbrico artificialmente colore e profumo di affumicatura con sostanze chimiche velenose. La carne viene immersa in aceto di legno, un liquido untuoso, puzzolente, simile al catrame. Il procedimento è più economico e rende possibile un più rapido giro d'affari».

Gli ascoltatori erano stanchi. Avrebbero accolto con entusiasmo la conclusione di questa relazione interminabile. Di più, ritenevano che fosse stato detto tutto, ma Azo la pensava diversamente. Era ancora pieno di vigore e prese fiato per

continuare:

«Parlando di carni conservate, non posso dimenticare **salicce e salumi**. È un genere voluttuario nient'affatto naturale, ma fabbricato artificialmente con la tecnica moderna, che la chimica incrementa servendosi di sterilizzanti, conservativi e sostanze di presa, coloranti, e budelli artificiali per l'insaccatura. In Germania il 40% della carne viene consumato sotto forma di salumi. Le minugie vengono sterilizzate chimicamente, la massa del salume viene conservata chimicamente, le mani che vengono a contatto con la massa vengono disinfettate con mezzi chimici. Così vengono distrutte le ultime sostanze di un certo pregio»

«Perchè si comprano e si mangiano poi ancora tali prodotti?»

«Perchè sono decantati, perchè hanno un aspetto appetitoso e perchè hanno un buon sapore. Noi li tingiamo con colori d'anilina, e con budelli tinti in rosso imitiamo l'affumicatura. Gli insaccati di fegato sono trattati con anidride solforosa perchè sembrino freschi, anche se sono già deteriorati. Le industrie capitalistiche per la produzione di spezie e salumi ci chiedono mezzi di marca per nuocere alla salute dell'umanità. Anche le spezie contengono a volte coloranti e conservanti, come pure salnitro».

Rolande: «A quanto mi risulta, molti di questi mezzi sono proibiti dalla legge»

«Nelle ricette per salumi, ad uso dei negozi specializzati e dei salumifici, noi raccomandiamo di preferenza prodotti chimici legalmente vietati. Sinora non abbiamo avuto intoppi. Mi fa piacere poter loro comunicare che questo commercio è in piena efficienza»

«Finiamola, Azo! Ha ancor altro da dire?», chiese il diavolo.

«Ancora una parola sullo **strutto**, Capo, è importante!»

«In nome del diavolo!»

«**Lo strutto è una scoria alimentare, un grasso di deposito completamente privo di vitamine**. Noi lo trattiamo con prodotti chimici, che agiscono da antiossidanti. Questi impediscono l'assorbimento d'ossigeno da parte del grasso e paralizzano quindi anche la respirazione cellulare nell'organismo umano, predisponendolo al cancro. Lo strutto viene schiarito chimicamente ed artificialmente indurito, cosicché talvolta contiene anche nichel»

«Oggi giorno lo strutto viene poco usato . . . », ribattè Alfred.

«È in errore. Nel 1954 la Germania ha importato 1 milione e 400 mila quintali di lardo, sugna e sevo per un valore di 179 milioni di marchi. I nostri progrediti metodi di conservazione e di raffinazione ci permettono di sfruttare anche i tessuti adiposi di animali morti»

«Ma non è possibile!», esclamò il poeta con raccapriccio.

«Posso citare fatti che la meraviglieranno! Questo tipo di strutto viene importato ed esportato più di tutti gli altri. Ad ogni modo, io sono riuscito ad alterare chimicamente e depauperare talmente questo alimento che certe qualità, come per esempio quelle olandesi, vengono rifiutate persino dai cani che servono ad esperimenti, anche in miscele in cui esso figura in misura inferiore al 10%. Indubbiamente si tratta di [grasso cadaverico](#)».

Il diavolo si alzò e spalancò la porta a due battenti che immetteva alla terrazza, invitando gli ospiti ad uscire:

«Vengano!».

I nostri ospiti si levarono in piedi, uscendo alla luce del sole. Un cielo di uno splendido azzurro diede loro il benvenuto.

“Com’è bello il mondo!”, pensò Rolande. “La terra potrebbe essere un paradiso, e lo è stata, ma l’uomo ha guastato tutto. Era il re o la maledizione del creato?”. «Come si chiama questa città?», s’arrischiò a chiedere Sten, volgendosi al diavolo.

«C’è qualcosa che l’ha colpita in modo particolare?»

«No. È come tante altre.»

«Quindi non c’è bisogno che abbia un nome. Una città alla pari di tante altre»

«Volevo sapere dove ci troviamo»

«In qualsiasi casa del mondo, lei sarà sempre in casa del diavolo, si consoli. E non chieda di cose che non sono importanti!».

Visto dall’atto, il brulichio dei veicoli, lungo strade snodantesi come in una gola, si svolgeva silenziosamente. A quell’altezza il frastuono della città si perdeva nel nulla. Alcuni camerieri sistemarono, accanto al gruppo di persone, mobili da giardino; altri servirono caffè.

«Di nuovo veleno!», esclamò scherzosa la dottoressa.

«Dopo tutto ciò che abbiamo udito – comincio il tecnico – mi sento brontolare nelle budella tutti i veleni del mondo, soffro di tutte le eventuali malattie; proprio così, sono addirittura già morto».

Il diavolo lo guardò ed annuì lungamente col capo.

«Non può sopporre quanto ella sia nel giusto, ingegnere!».

Sten riflettè a lungo se doveva accettare o respingere l’aromatica bevanda, che gli veniva offerta con tanta signorilità. “Ah!”, pensò, “intanto è lo stesso!” e prese una zolletta di zucchero in più.

Si era già fatto tardi, quando la comitiva rientrò nella stanza; tutti erano riposati e ristorati. Dalla parete vuota Azo entrò nel locale.

«Cosa ci serve ora, Azo?», chiese il Capo.

«Pesci, signorina e signori; **pesci** magnifici, buoni, sani e freschi! Le operazioni per privarli dei loro elementi nutritivi e per renderli tossici hanno inizio sin dai barconi da pesca. Allo scopo di ridurre i costi per la conservazione del **pesce congelato** ed aumentare i guadagni, aggiungiamo al ghiaccio il sale ed il nitrito sodico e, recentemente, anche sulfamidici»

«Ma i sulfamidici riguardano il medico, non il pescivendolo!», osservò Rolande.

«Esattamente! – annuì il *diavolo delle conserve* – In tal modo noi abbiamo trasformato il pesce di mare, congelato, in un alimento pericoloso per la vita umana. Sempre perseguendo lo stesso fine io raccomando anche l'Entozon, un preparato che deriva dal Rivanol (cloridrato di 2 - etossi - 6,9 - diamminoacridina) e dal cloruro di dimetossinitrodietilamminoossipropilamminoacridina»

«Bene, Azo! – ghignò il diavolo – Già la semplicità del nome, di per sé, mi assicura che si tratta di sostanza altamente salutare»

«È un composto di sempre diversi derivati del catrame, e con questo è detto tutto. Le maggiori richieste sono rivolte al pesce "semi-conservato". Prima di tutto distruggiamo col sale tutti gli elementi d'importanza vitale. Per 1000 aringhe occorrono 36 chilogrammi di sale; per due tonnellate di aringhe, una tonnellata di cloruro sodico.

Anche anguille, acciughe, storioni, lucci, merluzzi, sgombri, sarde, sardine, gamberetti ed altri piccoli pesci vengono sottoposti a questo trattamento. Alla soluzione salina si aggiungono cloruro di calcio, citrato di calcio, acido acetico, acido tartarico, acido citrico».

La dottoressa: «Considerato il gran numero di persone che perdono la vita per aver consumato pesce in putrefazione, non vedo altra possibilità. I granchi marini non lavati sviluppano 42 mila batteri per grammo, quelli lavati 16 mila e quelli lavati e privati della testa 7.400. **I microrganismi responsabili della putrefazione non vengono distrutti né friggendo, né facendo bollire il pesce.** Non resta quindi altro che procedere alla conservazione»

«Questa è bella! – rise il Capo – Non resta altro che l'avvelenamento e la distruzione».

Azo continuò:

«Aringhe e naselli, che troviamo in commercio già pronti per il consumo, sono stati passati nella farina, **fritti in grasso alimentare artefatto, di nessun valore**, colorati artificialmente, ed inscatolati, dopo una spruzzatura, d'aceto. Per la conservazione del pesce, i nostri agenti offrono ovunque anidride acetica, che svolge sulle mucose una forte azione infiammatoria. Negli alimenti conservati sotto aceto, ove l'acido acetico entri dal 2 al 3%, batteri ed agenti patogeni hanno perduto la vitalità. Ci troviamo quindi di fronte ad un forte veleno germicida, che, se non è



diluito, ha effetti letali. L'essenza d'aceto e l'acido acetico o pirolegnoso possono contenere arsenico.

Il pesce grasso come sardine, tonno, granchi marini, gamberi, aragoste e salmone viene tenuto 12 ore in salamoia, quindi messo a friggere in olio ad una temperatura di 200 gradi, conservato in barattoli e cosperso di olio bollente. Dopo la saldatura, il barattolo viene sterilizzato a forte temperatura. Con queste misure, le sostanze nutritive vengono completamente distrutte. I granchi vengono trattati con acido borico ed esametilentetramina»

«Queste sostanze sono permesse dalla legge!», disse la ragazza.

«Tanto meglio!», rispose il Capo ridendo.

Azo precisò: «Poiché l'aggiunta di conservanti è considerata in molti paesi una vera frode, ci troviamo in questo caso davanti ad una legge del cosiddetto mondo civile, che sanziona la frode»

«Io credo – cominciò il tecnico – che, per motivi puramente tecnici, la conservazione del pesce non possa essere evitata!»

«Perfetto, perchè è una frode necessaria per motivi tecnici»

«Ed inoltre sull'etichetta deve essere specificato il metodo seguito per la conservazione!», dichiarò Rolande.

«L'esperienza prova che questo non impedisce vendita e consumo»

«Basta con questo argomento! Vada avanti!», disse il Capo in tono ammonitorio.

«Immergendo il pesce in una soluzione d'acqua ossigenata, non si impedisce affatto la distruzione dei protidi, li si maschera solo. Si dà all'acquirente l'illusione di scegliere merce di migliore qualità. Anche le marinate concorrono ottimamente a danneggiare la salute.

I grandi industriali della chimica hanno iniziato da poco una nuova produzione dell'acido acetico, ricavandolo dal carburo di calcio o di acetilene. L'essenza di aceto sintetica contiene sempre mercurio, un elemento chimico essenzialmente tossico. La quantità di mercurio necessaria per provocare un'intossicazione cronica è molto inferiore a quella ritenuta tale per il piombo. Altri additivi sono l'acido borico e l'acido benzoico.

I pesci sott'aceto intaccano la stagnatura delle scatole di latta e lo stagno passa a contaminarne il contenuto. Nelle scatole di pesce sott'olio si può arrivare persino alla formazione di solfuro di stagno. I contenitori di vetro sigillati con paraffina, nei quali fanno bella mostra pesci in gelatina, trasmettono le proprietà tossiche della sostanza madre; la paraffina è un prodotto del catrame. Senza che il consumatore lo sospetti, con il caviale gli forniamo pure borace, fluoruro di sodio, esametilentetramina, anilamina e formaldeide. La pasta d'acciughe è preparata

con sale e con una massa colorata in ocre scura. Le zuppe di gamberi e le forbici di questi crostacei sono colorate artificialmente di rosso. Ai surrogati del salmone ed al caviale aggiungiamo colori d'anilina.

Vorrei ancora presentare brevemente la mia ottima serie di **grassi denaturati**. Il numero dei consumatori è soddisfacente ed in continuo aumento. Nel 1938, nella Germania occidentale fu calcolato un consumo di 25 chilogrammi pro capite; ora la cifra è salita a 27 chili e 300 grammi»

«E quali compiti ha assegnato al grasso, nello svolgimento del suo programma?», domandò Rolande.

«È il **battistrada dell'arteriosclerosi, che, negli Stati Uniti d'America, si avverte già sui vent'anni**. Il mio metodo di depauperamento è fondamentale e non lascia dubbi. Cominciamo dall' **olio**. Prima che fosse creato questo mio ufficio, veniva estratto dalle olive con semplice spremitura, mantenendo inalterate tutte le sostanze nutritive di questi frutti. Col pretesto di una maggiore convenienza, ho introdotto e largamente diffuso sistemi chimici anche per la fabbricazione di quest'alimento. Le olive vengono dapprima lavate con acqua portata a 100°C.

Con quest'operazione, gli enzimi vengono pressoché distrutti. A quanto residua poi dalla spremitura si aggiungono solventi sul tipo della benzina, per una totale estrazione dell'olio. Si tratta di etere di petrolio, benzina, tetracloruro di carbonio, cloroformio ed altri famosi veleni, che separano i grassi dalle cellule vegetali».

Rolande: «I chimici sostengono che, con il processo di distillazione, tutte le sostanze chimiche vengono eliminate dall'olio ... »

«Solo in maniera incompleta».

Il diavolo sorrise. «Abbiamo una ricetta simile per l'arrosto di gabbiano. Lo si pone tra i mattoni e lo si fa cuocere per una settimana in acido solforico diluito. Si neutralizza quindi l'acqua di cottura, si scarta il gabbiano e si mangiano i mattoni. Trionfo della chimica alimentare!».

Azo continuò:

«La massa residua, già intaccata nei suoi elementi nutritivi, viene ora filtrata, centrifugata e trattata con vapore acqueo, imbiancata, raffinata, resa inodore e deacidificata. Per tutti questi procedimenti vengono usati ozono, acqua ossigenata, cloro, acido solforoso, acido solforico, cloruro di zinco, perossido di benzoile, di acetile e di acetone, liscivia, ammoniaca, calce ed ossido di magnesio. Quest'olio depurato chimicamente si è trasformato in un prodotto artificiale di qualità inferiore, una sostanza chimica, **un alimento carenziale defraudato di tutte le sostanze vitali**, di tutti gli elementi sinergici, gli enzimi, le sostanze odoranti e saporose presenti nell'olivo. Gli acidi grassi sono stati tolti di mezzo».

Rolande: «Gli acidi grassi irrancidiscono l'olio, quand'esso viene tenuto a

lungo in magazzino. Bisogna quindi eliminarli»

«Già, bisogna; tutto quanto riguarda l'azione del diavolo, “bisogna” che sia sempre fatto. Non l'ha ancora capito? Ma gli acidi grassi sono il motore dei processi metabolici; essi stimolano le cellule e svolgono azione preventiva contro la formazione del cancro. Capisce ora perchè io lascio che si distruggano?»

«Che razza di oli si ottengono in questo modo?», chiese Alfred.

«Tutti. Olio d'oliva e di lino, come pure olio di girasole, di sesamo, di semi di cotone, di ravizzone ed altri. Per estrarre l'olio dai semi di soia si usa, oltre alle suddette sostanze, anche tricloroetilene. Residui di spremitura di tale olio, dati come mangime ai bovini, hanno provocato casi di gravi malattie e persino di morte. I metodi chimici per la preparazione dell'olio sono quelli che danno maggior rendimento, sono più rapidi e più redditizi, per cui sono entrati ormai nell'uso comune»

«Considerando l'incessante aumento della popolazione nel mondo, se il rendimento è maggiore di quello che si può ottenere con gli altri procedimenti, l'estrazione chimica dell'olio è più che giustificata», disse Alfred.

«Il che significherebbe: poiché c'è sempre più gente che chiede di mangiare, come si fa con gli altri alimenti si può anche depauperare il grasso. Strano rimedio per la fame nel mondo. Non capisce che soltanto questo è lo scopo essenziale dell'ufficio da me diretto? Io do ad intendere di ricavare, migliorare, rendere inalterabile e pregiati tutti i generi alimentari, mentre in verità non faccio altro che il contrario.

Anche in questo campo ho preparato la strada alla sofisticazione ed alla frode. Metto in commercio olio di paraffina aromatizzato e colorato, come olio d'avel-lano, ed introduco furtivamente persino olio minerale, che distrugge nel corpo umano la vitamina A. **È interessante il fatto che i paesi mediterranei esportano olio in quantità molto maggiori di quanta se ne può ricavare dai loro oliveti.** E sa come avviene ciò?».

Così dicendo, Azo proruppe in una risata tanto irrefrenabile e sfrenata, che il diavolo spalancò gli occhi e lo guardò con disgusto.

«Faccio spedire lì, dall'America – proseguì il *diavolo dei veleni* – **enormi quantità d'olio di semi di cotone, che, dopo manipolazioni chimiche, sarà poi presentato come olio d'oliva. Quanto più chiaro e limpido – vale a dire più schiarito e più raffinato – è l'olio, tanto minore è il suo valore nutritivo.** Per questo, la distinta massaia moderna chiede al suo fornitore solo l'olio più raffinato, più chiaro e più costoso.

Altri ottimi agenti cancerogeni sono i grassi artificiali derivati anzitutto dall'idrogeno e dall'ossido di carbonio; quindi dalla paraffina, che provoca il cancro, dagli acidi grassi del sapone e di altro tipo, dall'acido formico, dall'acido aceti-

co, cui fanno seguito l'acido propionico, l'ossido ed il biossido di carbonio, acidi ossicarbossilici e bicarbossilici.

Si formano inoltre esteri, anidridi, lattoni, alcoli, chetoni, aldeidi, chetoacidi ed acidi non saturi. Dopo la purificazione si aggiunge della glicerina, per ottenere, mediante esterificazione, le sostanze grasse sintetiche. Si eliminano gli acidi grassi non saturi e le vitamine.

Il grasso artificiale il cui punto di fusione è più elevato della temperatura corporea viene digerito con difficoltà, permane giorni e settimane nell'intestino, rende difficoltoso il processo del ricambio materiale e fa residuare grandi quantità di scorie acide, che danneggiano l'attività dei fermenti nei tessuti e nei reni fino a provocare persino decalcificazioni dello scheletro. Si completano queste derrate con l'aggiunta di vitamine sintetiche e di acidi grassi non saturi, ottenendo così un prodotto che porta il nome di "grasso alimentare sintetico". Di questo, nella sola Germania, si è avuto nel 1938 un consumo di oltre 20 mila tonnellate, per la fabbricazione di biscotti e dolci in genere, ma sull'etichetta delle confezioni si legge immancabilmente la dichiarazione di un oscuro esperto che garantisce la bontà del prodotto e la sua elaborazione conforme alle norme dettate dall'igiene».

Gli ospiti erano impressionati. Lo svedese teneva lo sguardo fisso dinanzi a sé, disperato. Gli altri due sembravano rassegnarsi imperturbabili all'inevitabile. La dottoressa teneva il capo abbassato, tra le mani.

Il *diavolo delle conserve* proseguì: «La margarina è preparata essenzialmente con olio di balena e grassi vegetali»

«Quindi prodotti, in partenza, di alto valore!», disse Sten.

«Quasi tutti i prodotti, in partenza, sono di alto valore ed anche per questo è stato creato questo mio reparto. Le sostanze usate per la preparazione della margarina vengono raffinate, vale a dire private delle sostanze aromatiche naturali, degli enzimi e dei sali minerali.

Poiché i grassi solidi si depositano e si manipolano più facilmente di quelli liquidi, gli oli vengono sottoposti ad un processo d'indurimento. Sia in questo processo, sia in quello dell'idrogenazione entrano a far parte, come catalizzatori, minutissime particelle di ossido di rame, di cobalto, di nichel, di ossido ferroso, di palladio o di platino, mescolate mediante agitazione, irrigate, polverizzate e, in apparecchi a pressione, portate ad una temperatura che può variare da 100 a 180 gradi. Con questo procedimento, vengono eliminate le eventuali sostanze nutritive ancora presenti. Nella massa residuano minime particelle metalliche, che i chimici ritengono inoffensive. Dopo il raffreddamento, il grasso acquista consistenza e con l'indurimento vitamine e grassi non saturi vengono distrutti. Restano nel grasso gli acidi grassi derivati, che sono saturi e costituiscono un noto fattore per il cancro. In seguito, si procede alla trasformazione della massa in un'emulsione

acquosa, entro apposite mescolatrici. Il prodotto richiede ancora ulteriori processi di lavorazione: viene raffreddato, impastato e mescolato a vitamine artificiali ed a sostanze saporose e coloranti.

Altri prodotti chimici vengono poi aggiunti per conferire alla margarina gusto ed aroma simili a quelli del burro, e cioè acido propinico, butirrico e caprinico, butirrico d'etile, diacetile; per conferirle l'aroma dell'arrosto, si provvede anche ad arricchirla di colesterina; perchè acquisti un aspetto bruno e schiumoso, si ricorre al giallo d'uova artificiale, al glucosio, allo zucchero, alla caseina, alla cera, alla lecitina, all'olio di soia ossidato, al diacetile ed ai coloranti; per renderla inalterabile, si mescola ad acido benzoico. Altri conservanti per la margarina sono l'acido borico ed il borace, che sono pericolosi già in piccolissime quantità; dosi elevate hanno avuto per conseguenza intossicazioni mortali. L'acido borico viene eliminato lentamente, per cui può verificarsene un accumulo nell'organismo.

Per la colorazione, possiamo disporre di tutta una serie di eccellenti veleni: in primo luogo, il giallo-burro, derivato del catrame, scientificamente noto come dimetilammino azobenzene, proibito purtroppo in molti paesi, ma ancor sempre presente nel burro d'importazione; poi l'olio d'arancio E, benzolazobe-naftolo, che nei topi provoca carcinoma epatico. Il consumo di margarina di produzione nazionale nella Germania occidentale è stato calcolato, nel 1954, di 620 mila tonnellate».

Ammutoliti, ma in parte quasi indifferenti, i tre uomini si erano sorbiti il fuoco tambureggiante del discorso di Azo.

Non valeva pena di fare obiezioni, né di contraddire.

Certamente la relazione era stata esagerata; però quel tanto che poteva ancora corrispondere al vero era molto costernante.

Il diavolo sembrava dormire.

«Quanto durerà ancora il suo rapporto?», chiese la dottoressa.

«Sono alla fine! Abbia pazienza. Sarò breve e riferirò solo le cose più importanti!»

«Ma allora, cosa si può mangiare?», fece Alfred.

Azo rise, conscio della propria importanza: «Non deve chiederlo a me, lo comandi ai suoi fornitori!».

Sten: «Io credo che lei abbia voluto porre in rilievo più le possibilità che i fatti veri e propri, signor Azo»

«Ma lei mi offende!»

«Senz'altro vi sono produttori e negozianti che vendono merce genuina ed ancora ricca di sostanze nutritive!»

«Perchè non c'è nessuno, sia esso produttore, grossista, manipolatore o riven-

ditore, che non dichiari apertamente: “La mia merce è materia viva, esente da veleni”? Perchè? Ha mai trovato un genere alimentare, per il quale il produttore od il negoziante possa assumersi la responsabilità di dichiararlo né privato del suo valore nutritivo, né trattato chimicamente? Vede! E se qualcuno osasse farlo, i nostri incaricati gli caccerebbero subito i denti in gola. Riassumendo, credo di aver esposto in maniera convincente come sono riuscito a distruggere completamente un grasso di prima necessità»

«Evviva! – esclamò il Capo ridendo, con voce rauca – Com’è evidente qui lo zampino del diavolo! Apparentemente il grasso è ancora là, stuzzica l’appetito, è incartato a dovere, ma tuttavia non c’è più. Un vero gioco di prestigio; bravo, Azo!»

«Il prodotto finale viene decantato dai miei complici come merce di prima qualità: una vera frode»

«Che le resta ancora da dire?»

«Debbo parlare dello zucchero, e precisamente dei **dolciumi**. Un argomento della massima importanza, Capo»

«Sia conciso!»

«Sono prodotti che fanno pensare allo zucchero, ma raramente il sapore dolce è dovuto a tale sostanza. Come dolcificante, abbiamo in primo luogo l’anidride dell’acido ortosulfammino benzoico, che porta comunemente il nome di **saccarina**. Esistono vari metodi di fabbricazione, ma in genere essa viene preparata partendo dal toluolo, un sottoprodotto del catrame minerale, trattato al calore con acido solforico concentrato. Un altro sistema consiste nell’aggiunta di carbonato sodico e di calcio, pentacloruro di fosforo, cloro, gas ammoniaco»

«Che io sappia, la saccarina è stata riconosciuta completamente innocua!», disse Rolande.

«Persista tranquillamente in questa sua opinione, signora dottoressa! A meno che non si tratti di propaganda di uno dei miei agenti, questo è certamente il giudizio espresso da esperti che hanno studiato l’effetto di **edulcoranti chimici** sull’organismo per qualche settimana, od al massimo per qualche mese. Un tale periodo di tempo è troppo breve per poter ben giudicare e riconoscere l’azione di una dose tossica somministrata in continuità. Soltanto dopo trenta e più anni si potrebbe arrivare con sicurezza alla soluzione dell’enigma. **E fuor di dubbio che tutti gli edulcoranti derivano da preparati del catrame, che sono estranei alla natura delle cellule umane e svolgono su di esse un’azione nociva.**

L’azione della saccarina sui reni e sullo stomaco non differisce per nulla da quella dell’alcool, della caffeina e della nicotina. Aumenta la reazione dell’acido cloridrico, irrita i reni ed attacca persino i recipienti di rame. Peraltro, riguardo a queste sostanze dal potere dolcificante, io non mi trovo affatto in imbarazzo.

Un ottimo espediente a nostra disposizione è la **dulcina**, parafenetilcarbammide, preparata con l'aiuto del fosgene, aggressivo chimico ed agente cancerogeno per il fegato».

Rolande insorse: «Come tale, è proibita in tutto il mondo sin dal 1947! Perché lo tace?».

Azo rise, senza scomporsi. «Non di meno la lotta dei miei avversari contro la dulcina è durata 60 anni prima ch'essi potessero ottenere un risultato. In tutto questo tempo essa ha provocato malanni a sufficienza, ma, come ho già detto, io non mi perdo affatto d'animo, perchè, ho anche il **glucinio**, un solfosale del triazon, derivato dal diamminoazobenzene e dall'aldeide benzoica, che sono prodotti del catrame»

«Anche la tossicità di questa sostanza è stata riconosciuta – rilevò la dottoressa – ed in alcuni paesi ne è stato vietato l'uso!»

«Ciò non vuol dire! – il *diavolo dei veleni* si strinse nelle spalle senza porre importanza alla cosa – Questo buon iperedulcorante, un composto propossidico dell'etere amminonitrofenolico, ha un potere dolcificante dieci volte maggiore della saccarina. **In diluizione di 1:4000 non è distinguibile dallo zucchero.** Fortemente concentrato, come l'altro edulcorante douxan, ha un'azione anestetica tre volte superiore a quella della cocaina. È chiamato P.4000 e, aggiungendo lo 0,01 % al mangime dei ratti, ha identica azione cancerogena della stessa dose di dulcina. Il P. 4000 è autorizzato dalla legge e generalmente diffuso nell'industria dolciaria. E questo non è che un piccolo assortimento dei miei veleni dolci. Abbiamo in essi dei preziosi coadiutori per minare la salute dell'umanità».

Alfred: «Io non posso immaginare che questi dolcificanti vengano ancor oggi usati in misura considerevole. Ogni pasticciere giura che i suoi dolci sono fatti di sostanze assolutamente genuine»

«Certo, di sostanze chimiche assolutamente genuine. Il forte consumo di dolci è confermato dal fatto che, nella Germania occidentale, l'imposta per tale merce ammontò, nel 1955, a 2 milioni e 100 mila marchi»

Il diavolo: «Questa forte cifra ci garantisce che lo Stato non intenterà nulla contro questi veleni».

Azo: «L'industria dolciaria è una delle mie favorite. Comprenderanno subito perchè non avrei potuto fare a meno di dedicarle una relazione. La chimica mette a disposizione del pasticciere ogni sorta di **aromi**, coloranti, sostanze che danno sapore gradevole, il tutto presentato in boccette e scatoline. A lui non resta che allungare la mano nell'armadietto stipato di veleni, e lo fa. Della natura, non v'è più alcuna traccia.

Gli aromi di frutta consistono di esteri sintetici dell'acido formico, valerianico, butirrico ed acetico. Questi esteri etilici ed amilici, diluiti in soluzione alcoolica,

forniscono le essenze di frutta usate a profusione anche nella confezione di gelati, confetti, limonate e liquori. Lo zucchero di vaniglia è un sottoprodotto del catrame, prettamente chimico. La colorazione dei confetti è stata iniziata da me già un centinaio d'anni fa. I coloranti dolciari sono colori d'anilina, quindi derivati del caro, buono ed oncogeno catrame minerale, naturalmente del tutto atossico».

Il diavolo sorride: «Lo strato color cioccolato che ricopre praline, mandorle tostate, “finti tartufi”, plum-cakes, africani e glasse è in sostanza confezionato con bruno tiazina R, un puro prodotto chimico, artificiale. La dicitura sull'etichetta garantisce infatti che si tratta di sostanza “assolutamente pura”. Quel bell'aspetto lucente che si osserva nella pasticceria, come pure la sua preservazione dal deterioramento, si ottengono con l'aggiunta di lacche di benzoino e spirito puri. Vi sono lacche di cioccolato, lacche brillanti per focacce di miele e mandorle tostate, lacche per marzapane, lacche per glasse e lacche per diluire»

«Buon appetito!», fece il diavolo.

«Le ciambelle – a forma di otto – acquistano color bruno lucente ed aroma dopo esser state passate in un'apposita liscivia. Questa è tanto forte che corrode dita ed unghie dei lavoranti. Un conservativo di freschezza per queste leccornie è il buon *Cordin 51*, composto di acido benzoico, acido solforico, acido citrico e tartarico, fosfati e cloruri. A questo si aggiunga l'interminabile serie di conservanti chimici, tra i quali l'acido paraossibenzoico e l'acido formico.

I biscotti, che noi raccomandiamo particolarmente per bambini, malati e convalescenti, contengono in abbondanza coloranti artificiali e sapone! ... I confetti sono fatti con zucchero, glucosio liquido, occasionalmente anche con sostanze dolcificanti sintetiche. L'impasto viene portato a 112 gradi di calore, colorato e miscelato a tutta una serie di sostanze ed essenze sintetiche, sostanze aromatiche e profumi, oli eterei, tinture, acidi, essenze di frutta. Il rivestimento è fatto con altre sostanze dichiarate naturalmente “innocue”. Le praline vengono ancora laccate e poi conservate chimicamente perchè si mantengano fresche. Quasi tutti i dolci sono avviluppati in carta preparata chimicamente, od in fogli di metallo. Queste sostanze antibiologiche dell'involucro vengono assorbite dal contenuto.

Fa parte di questo capitolo anche la distruzione delle uova di gallina»

«Come potrebbero essere distrutte? – chiese Sten – Hanno un guscio che dovrebbe proteggerle sia dalle alterazioni, sia dal deterioramento ... »

«Comincerò dal pollaio, dove, venendole somministrato l'antibiotico ossitetra-ciclina, la gallina inizierà precocemente a deporre le uova, con relativo maggior rendimento. Le galline sono tenute al buio in locali ormai standardizzati. Due o tre volte nell'arco della giornata viene accesa per qualche ora una luce al neon, in modo da accelerare il ritmo, e sembra che si riesca così effettivamente ad ottenere due uova il giorno per ogni volatile»



«Quindi un prodotto totalmente naturale!», aggiunse il diavolo. «Oltre a ciò, il guscio d'uovo è permeabile. Dai liquidi d'immersione, penetrano nell'uovo calce, borace, salnitro e sale di cucina, permanganato di potassio, formalina, soluzione d'allume, glicerina, acido borico, e solfato ferroso. A scopo conservativo, io distruggo le sostanze di valore biologico dell'uovo avvalendomi di temperature elevate ed ottengo uova in polvere, essiccate, messe in commercio in pacchetti di stagno. La polvere d'uovo viene addizionata di coloranti al catrame, farina di mais e bicarbonato sodico. Il tuorlo d'uovo liquido, ora molto di moda, viene reso inalterabile con l'aggiunta di cloruro sodico, fenolo, solfuro di sodio, glicerina, acido benzoico, salicilico e borico, benzoato di sodio, etile e propilesteri dell'acido benzoico. Questi veleni sono permessi dalla legge. Poiché [l'uso di uova fresche nelle grandi industrie sarebbe troppo complicato e piuttosto dispendioso, si ricorre attualmente solo alle mie uova conservate, private di ogni valore nutritivo](#). Tutte le paste alimentari e le paste, i dolci, i biscotti contengono perciò i sullodati veleni in armoniosa "miscela".

Stavo per dimenticare la **cioccolata**, la buona, cara, insuperabile cioccolata! Anch'essa è una sostanza sintetica morta e prodotta dalla chimica. Il cacao in polvere sarebbe insolubile, se non venisse trattato con soda, potassa, carbonato di magnesio, carbonato di calcio e cloruro ammonito. Infine vengono ancora aggiunti farina, bucce di cacao, oli e grassi eterogenei, ocre, ossido ferroso rosso, scorie di lavorazione dello zucchero, burro di cacao, gelatina. Il complicato processo di fabbricazione distrugge anche qui tutte le sostanze vitali. [La cioccolata contiene dal 50 al 70 % di zucchero industriale ed i veleni naturali dei semi di cacao sono difficilmente digeribili](#).

Nella cioccolata ho trovato un coadiuvante morbifico di prim'ordine. La raccomando perciò particolarmente per bambini e sportivi. Nel 1956 la sua produzione in Germania è stata di 124 mila tonnellate.

Per accrescere la vendita dei miei buoni dolciumi, incremento incessantemente l'apertura di nuove confetterie e pasticcerie scintillanti di cromo e di plastica, nonchè di nuovi chioschi distribuiti alla periferia delle città. Non ha, stimatissima signorina, nipotini e nipotine da condurre subito in uno di questi paradisi dell'infanzia?»

Il Capo non potè trattenersi dal ridere. Poi disse: «Concluda, Azo, mi comincia a mancare l'aria!»

«Di fronte a questo diluviare di veleni può persino mancare l'aria al diavolo!», osservò Sten.

«Sono alla fine, Capo! Ancora un dettaglio: il **miele** Lo devo menzionare, perchè molta gente crede che si tratti prodotto naturale assolutamente sano e genuino. Questo prodotto delle api, usato come genere alimentare, è in parte privato

del suo valore nutritivo con i veleni di cui vengono cosparsi i fiori ed in parte è adulterato.

A distanza di 10 settimane dall'irrorazione con E605, il veleno si poté rintracciare nel miele, ancora inalterato e completamente attivo. Anche tutti gli altri cosiddetti protettivi delle piante ed i diserbanti vanno a finire nel prodotto. Il miele, garantito come genuino, viene allungato con melassa, glucosio liquido, zucchero d'amido, coloranti ed aromi artificiali, contrariamente a quanto consente la legge. Indirettamente, il miele può essere adulterato attraverso le stesse api, nutrendo questi, insetti con zucchero bianco, senza valore e con il giallo d'anilina. Il miele artificiale è invece una massa inerte derivante da soluzione di saccarosio, surriscaldata a 100° con aggiunta di acido cloridrico e neutralizzata con soda».

Il diavolo dei veleni chiuse la sua ultima cartella e disse con orgoglio:

«Come vedono, non c'è campo in cui l'uomo possa sottrarsi al mio intervento»

«Questo mi fa piacere, Azo!», disse il Capo.

«Alt!», tuonò in quel momento una voce asciutta e potente. Come per incanto, si vide spuntare all'improvviso dal pavimento, accanto ad Azo, la figura di Murduscatu, il *diavolo dalla testa di morto*, irrigidito sulla tappezzeria di gobelin, dietro lo scrittoio del diavolo.

Rolande, che, in precedenza, all'apparire del fantasma aveva sempre subito uno shock, si era ormai abituata a queste sorprese. Fissò il Terribile nella sua maschera cadaverica e non provò alcuna sensazione. Il direttore generale fece sentire la sua opinione:

«Nessuna lode avventata, prima di sapere cosa è stato taciuto! In Francia ed in Olanda sono stati proibiti gli antibiotici che accelerano lo sviluppo, del bestiame. In Brasile è stato vietato l'uso di coloranti e conservanti per gli ortaggi. L'Argentina ritiene illecito lo impiego di acido borico, acido salicilico, acido benzoico, formaldeide, bisolfato e bisolfito sodico, e di tutti gli edulcoranti sintetici. Colombia e Cile vietano la colorazione artificiale dei generi alimentari. Queste misure inconcepibili equivalgono ad un terremoto per il reparto di Azo; possono intatti essere contrassegnate come una vera catastrofe. Cosa può dirci il dirigente di questo settore?»

«Perchè non l'ha impedito, Azo?», chiese il Capo corrugando la fronte.

Il *diavolo delle conserve* si mostrò piuttosto sconcertato. L'intervento di Murduscatu, in questo momento, era per lui chiaramente spiacevole. Evasivamente, rispose con un'alzata di spalla, poi disse:

«Qua e là, è vero, i nostri avversari sono riusciti ad imporre **formali divieti**, ma la cosa è senza importanza. Un controllo efficace è assolutamente impraticabile ed un commercio redditizio è sempre irresistibilmente allettante. Si continua

infatti con i procedimenti chimici. Non è il caso di preoccuparsi: il commercio di importazione cura un abbondante rifornimento di veleni dai paesi ov'essi non sono proibiti!».

Murduscatu aggiunse: «In Svizzera ed in [Italia](#) i ministeri competenti pubblicano elenchi periodici di sostanze chimiche, di cui è stata accertata l'innocuità»

Azo rise: «Sostanze del genere non esistono».

Murduscatu: «Tutti gli altri additivi vengono così automaticamente vietati ed il loro impiego è punibile dalla legge. Queste disposizioni sconvolgono la nostra organizzazione in tutti i paesi del mondo. Perché non è intervenuto?»

Azo: «Siccome non c'è alcun controllo, le cose restano come prima».

Murduscatu non aveva ancora finito:

«Il relatore tace coscientemente il grave contraccolpo ch'egli ed il suo reparto hanno subito in Germania!»

«Quale sarebbe?»

«Come se non bastasse che i suoi distributori di nitriti a Duisburg ed a Stoccarda siano stati smascherati e circa 25 dei suoi agenti siano stati acciuffati, imprigionati e puniti con ammende, anche in altri paesi sono stati intentati 400 procedimenti penali per la stessa causa. A Monaco è stato scoperto che il cosiddetto miele di marca tedesca era sofisticato. Nella stessa città si è avuto uno scandalo per il fatto che in una macelleria si vendeva carne non passata al controllo ed interiora infette, ed un cronista, che nutriva certamente sentimenti ostili contro di noi, rivelò che prodotti di rifiuto, sudici e non commestibili, erano stati utilizzati da un nostro caseificio per la fabbricazione di burro di marca, burro di montagna e strutto».

Il diavolo si mostrò sdegnato: «È una criminalità, Azo! Perché questa negligenza?»

Murduscatu non diede tempo per la risposta: «Altri spacci del genere furono scovati nel Wurttemberg ed in Baviera».

Azo si difese: «I miei agenti della polizia alimentare hanno protetto i colpevoli mettendo la cosa a tacere!»

«Col risultato – fece Murduscatu, alzando il tono della sua voce stridula – che anche i funzionari sono stati arrestati»

«Una bella schifezza!», grugnì il Capo.

Murduscatu continuò:

«In un grande caseificio i nostri avversari segnalavano che il tenore grasso del latte, anziché del 3,4, era solo dello 0,5 %. Inoltre fu rinchiuso in manicomio il nostro incaricato A.W. 37748, che per anni aveva propinato ai consumatori milioni di litri di vino da pasto, vini pregiati e spumanti, tutti adulterati»

«Le sofisticazioni erano così perfette che le analisi eseguite non erano neanche riuscite a scoprirle!», spiegò Azo con orgoglio.

«Bene, ma nel commercio dei prodotti chimici il nostro A.W. 37748 si mostrò talmente inetto ed imprevedente che potè essere acciuffato»

«Io non posso farci nulla!», fece Azo stringendosi nelle spalle.

Il diavolo intervenne:

«Lei è responsabile di tutto quanto avviene nel settore da lei diretto!»

Il direttore generale fece qualche passo avanti. Venne così a trovarsi davanti al Capo.

Improvvisamente si volse, con la mano ossuta tesa in direzione di Azo.

«Ha eventualmente anche taciuto che, in seguito a questi scandali, il 14 novembre 1958 è stata promulgata nella Repubblica Federale Tedesca una nuova legge sugli alimenti, che rende pressappoco impossibile il lavoro del reparto veleni in questo paese?»

«Non ne ha fatto parola!», urlò il diavolo.

Azo restò indifferente:

«I miei incaricati l'hanno ritardata sistematicamente per una decina d'anni ed hanno cercato di impedirne la promulgazione con mille sotterfugi. Di più non si sarebbe potuto fare. I nostri avversari avevano inoltre sobillato le massaie tedesche contro di noi. La legge non poteva essere evitata. Fino a quel tempo erano ancora in vigore le norme emanate nel 1880 e nel 1912, molto prima ancora – quindi – che venissero di moda i miei mille mezzucci, le mie polverine e le mie limonate. Tutto questo fornì veleni che non uccidono sull'istante e si proclamano innocui. Singole prescrizioni supplementari non sono state che ridicole abborracciature. E – Azo si stirò e sorrise, certo della vittoria – la nuova legge presenta lacune a sufficienza, che io posso colmare continuando nella somministrazione dei miei veleni. Non dimentichi che la mia gente ha le mani anche in questo campo! Non è così pericolosa come sembra, questa nuova legge!»

Murduscatu era stizzito: «La legge dice che possono essere aggiunte agli alimenti solo quelle sostanze che sono formalmente permesse».

Azo continuò con aria di superiorità: «Permesse sono, a mo d'esempio, anche quelle vitamine, provitamine, sostanze saporose ed odorose artificiali, che, nella loro composizione chimica, sono eguali a quelle naturali. Non è stato quindi affatto riconosciuto l'errore mortale, secondo il quale vita e morte hanno lo stesso valore!»

Murduscatu: «Inoltre è stato proibito somministrare antibiotici agli animali prima della macellazione e trapiantare od iniettare sostanze estrogene e tireostatiche agli animali vivi, per un maggiore rendimento di carne o di grasso ...

»

«Questo non vuol dir molto – rise Azo. Sembrava che volesse farsi gioco del suo direttore generale – è altrettanto proibito mescolare ai cibi sostanze estranee, nocive alla salute, alteranti gusto ed aroma, e tecnicamente evitabili, o superanti le dosi massime stabilite dalla legge. È risaputo che la distruzione dell’umanità è un processo ineluttabile, qual naturale progresso della tecnica e del commercio. Cosa vuole? E chi potrà giudicare cosa può essere dichiarato igienico, senza alcun dubbio? I nostri bravi esperti! E le dosi massime? Sappiamo che proprio le tracce infinitesimali di una sostanza estranea sono pericolose quando vengono somministrate in continuità. Non vi sono dosi massime innocue, di cui parli la nuova legge e, se anche vi fossero, chi può dire di averne fatto buona prova per anni, decenni e generazioni? Nessuno! No, Capo, lei può essere molto contento della nuova legge tedesca sui generi alimentari. Chi mai può attualmente sapere cosa non può essere nocivo e cosa è dannoso? Persino le sostanze disinfestanti, i mezzi protettivi per le scorte in magazzino, [i buoni erbicidi e fungicidi sembrano innocui al legislatore, se non superano la “dose massima” scientificamente autorizzata!](#)

E sa lei chi conforme alla legge deve decidere in tutte queste questioni del pro e contro? Non solo i nostri amici, [gli eruditissimi ignoranti della scienza](#), ma anche gli esperti e gli esponenti del settore economico, di quel settore massimamente interessato ai miliardi d’affari per l’incessante e tranquillo avvelenamento di tutta la vita che si svolge sul nostro pianeta!

A compiere questi accertamenti possono essere chiamati anche i consulenti tecnici nominati dalle rappresentanze delle categorie professionali, del settore agrario, dell’industria, dell’artigianato e del commercio, che hanno il compito di vigilare al buon svolgimento della loro attività. Dei biologi, degli scienziati che dedicano l’intera vita allo studio, e dei medici, non è il caso di parlare.

Come sempre non hanno nulla da dire e non è lecito pensare che questi esperti – remunerati per la loro opera – rinuncerebbero spontaneamente all’incarico? Perfino l’irradiazione è permessa, senza che venga fatto riconoscere – ascolti bene! – quando il sistema ed il dosaggio possono essere pericolosi. Anche prima della nuova legge, l’avvelenamento della popolazione mondiale veniva disposto senza il minimo scrupolo, capisce?»

Murduscatu scosse il capo per esprimere il suo malumore.

«Resta la prescrizione che non dovranno più essere aggiunte ai cibi sostanze estranee!»

«A meno che non siano permesse!», rise Azo.

Murduscatu era ostinato: «In conformità ai paragrafi 4, 2, e 3 della nuova legge, è vietato mascherare con sostanze estranee il deterioramento dei generi alimentari. È inoltre proibito contrassegnare come “puri, naturali, genuini”, qua-

li vengono forniti dalla natura, dieteticamente preziosi, perfettamente tollerabili o indicati per l'infanzia e per chi abbisogna di cura alimenti che contengano sostanze "estrane" che la stessa legge ammette»

«A cosa serve tutto ciò – replicò Azo – quando nei successivi paragrafi sono previste eccezioni ai commi 4 e 3? Secondo queste, anche il cibo mescolato a sostanze estranee può essere contrassegnato come sano e genuino. In ogni caso, noi tutti ci siamo ingegnati per **creare confusione con una farragine di disposizioni, in netta contraddizione l'una con l'altra e reciprocamente revocatorie.**

E chi, tra la gran massa dei beati buongustai, potrà essere indotto a far luce in tanto caos, prima di accingersi a banchettare? Contenti di sé, da veri gaudenti, continueranno a trangugiare ciò che si darà loro da divorare!»

Murduscatu continuò: «Rimane l'obbligo di dichiarare la composizione dei prodotti».

Azo: «Ma quest'obbligo c'era già. E chi, acquistando i suoi cibi preferiti, si è mai preoccupato di leggere questi dati, riportati a caratteri minutissimi in un punto qualsiasi dell'etichetta che accompagna la merce? Il paragrafo 5 c prevede eccezioni a quest'obbligo, quando l'impiego delle sostanze estranee corrisponde alle consuetudini».

Azo sogghignò.

«Ora, miei cari amici, chi decide sulle consuetudini in questo campo? I miei fidi ed incaricati, gli stessi produttori e negozianti che, con gli alimenti chimicamente trattati, hanno fatto e continueranno a fare senza alcun pregiudizio affari d'oro!»

Il diavolo delle conserve si guardò intorno trionfante, cercando l'approvazione di Murduscatu. Questi guardava, apparentemente tediato, fuori dalla finestra.

Azo proseguì:

«Il paragrafo 5 c prevede altre eccezioni ai divieti, quando l'approvvigionamento della popolazione con generi di prima necessità sia messo in pericolo. Argomento principale dei negozianti all'ingrosso ed al minuto è sempre stato finora che, senza il ricorso alla chimica, tale approvvigionamento sarebbe fortemente minacciato. E questo presunto stato d'emergenza sussiste senz'altro a priori.

Vuole sapere altro della nuova legge? Eccezioni al divieto di additivi tossici sono previsti anche al paragrafo 20, e cioè per lo speciale vettovagliamento delle forze armate, del corpo di guardie confinarie, della polizia, dei servizi ausiliari e di pronto soccorso, di tutti quei gruppi, quindi, per i quali i nostri piani diabolici prevedono danni alla salute ed inefficienza. Il procedimento giudiziario è contemplato solo a richiesta dell'interessato che ha subito il danno (paragrafo 17).

Ora chi può mai dire s'egli è stato realmente danneggiato o no? E chi mai potrà

essere disposto a risarcire il danno, con la poca chiarezza e la grande confusione del presente regolamento? Tutto sommato, dove si vuol arrivare, infine, con le nuove disposizioni legali in questo campo?

Già dal 1934 erano proibiti nitrito sodico e salamoia a base di nitriti; dal 1940 sono vietati acido borico, acidi fluoridrici, formaldeide, acidi fosforici ed acidi solforosi; dal 1951 i coloranti chimici del burro; dal 1956 è vietato per i cereali macinati il trattamento con biossido d'azoto, tricoloruro d'azoto, clorammine, ipocloride, persolfati, perborati ed altri composti di boro e borati. La stessa legge esclude dal mercato i prodotti di macinazione sbiancati, colorati con sostanze chimiche, o conservati. E con quale vantaggio? Nonostante le proibizioni, sia noi, sia i miei incaricati ed agenti dell'industria alimentare facciamo largo uso di questi eccellenti mezzucci, subordinatamente alla situazione del commercio ed ai profitti che ne possono derivare. Le squadre di vigilanza sono così insufficienti, che per il momento non è il caso di temere un loro energico intervento. Accanto alla nuova legge, restano fino a nuovo ordine in vigore: la legge del 1930, che permette la colorazione artificiale del miele sintetico e l'aggiunta di ossi metilfurfurolo, acido cloridrico, acido solforico, acido fosforico, acido carbonico, acido formico, acido lattico, acido tartarico, acido citrico agli alimenti, a meno che non si tratti di acidi chimicamente puri; la legge del 1932, che permette carbonato di calcio, acido solforico e solforoso, biossido di zolfo, piosolfito di potassio, bentonite e ferrocianuro potassico nella produzione vinicola; la legge del 1933, secondo la quale è permesso aggiungere ai gelati sostanze saporose ed aromatiche artificiali, come pure gelatina, acido tartarico, acido citrico, vanillina, etere etilico e coloranti sintetici. Antimonio, cadmio e rame possono esservi contenuti nelle dosi richieste dalla tecnica di lavorazione; la legge del 1939 permette l'uso di saccarina e dulcina per limonate artificiali e polverine effervescenti, nella fabbricazione dell'aceto e dell'acido acetico, della birra, delle cialde, del tabacco e della gomma da masticare. Infine, resta in vigore la legge del 1956, che ritiene lecita l'aggiunta di acetato di sodio e di calcio, propionato di calcio, bromato di potassio ed acido ascorbico, la vitamina C artificiale, ai prodotti di macinazione.

Perciò le chiedo, Capo: a che scopo tanto strepito? Tutte queste cosiddette nuove leggi restano affidate alla carta. Un susseguirsi di paragrafi e niente più. Inoltre, si occupano soltanto dei fatti più urgenti e più manifesti. In sostanza, i miei incaricati sono liberi di agire come vogliono. Non è il caso di temere che l'uomo ci sfugga di mano!

Perché una legge venga applicata, sarebbe necessario un completo accordo tra le opinioni degli scienziati e le richieste degli industriali e dei consumatori! E questo non sarà mai possibile. Qualora, eventualmente, la ragione minacciasse di ostacolare i nostri piani, io sono pronto ad intervenire a favore degli interessi commerciali, riducendo al nulla qualsiasi tentativo a loro danno. Poiché [all'uomo](#)

manca una perfetta conoscenza dei processi vitali, un irrefutabile accertamento delle conseguenze immediate o tardive di questi additivi tossici si presenta eccessivamente complicato e non è affatto possibile senza studi ed osservazioni di decine d'anni. Se avvenisse, tuttavia, che tale accertamento si realizzasse, potenti gruppi del settore economico sono già pronti a minimizzare le apprensioni relative alla salute, che rallenterebbero il ritmo di smercio della produzione. Quanto eventualmente sia stata in grado di concludere la scienza, può ancora essere intercettato, contestato e confutato con rigore scientifico dai nostri incaricati.

Il consumatore, tenuto all'oscuro di tutto, è nell'impossibilità di agire. Suo sacrosanto dovere è comprare, divorare e chinare il capo; null'altro. Resta così sovrana soltanto l'industria, la mia onnipotente industria che detta legge su tutto quanto deve essere fatto. Anche se venissero emanate altre nuove norme, i miei agenti hanno l'incombenza di studiare una serie di prescrizioni, provvedimenti ed imposizioni di perizie per i casi d'emergenza, che ne attenuino il rigore, in modo che praticamente queste norme restino inefficaci. Ancora una volta io pongo qui la domanda: a chi spetta la sorveglianza sulle piccole industrie alimentari?».

Rolande intervenne nel discorso:

«Se i legislatori permettono l'autointossicazione dell'umanità, non mi pare il caso di muovere rimproveri ai produttori ed ai commercianti. Gran numero di essi non sanno indubbiamente di collaborare a questo avvelenamento in massa»

«Può essere, ma si può anche peccare senza rendersene conto e, se un qualsiasi produttore o commerciante dovesse farsi scrupolo dei veleni da lui prodotti o smerciati, io lo placherei subito **con dichiarazioni rilasciate da miei esperti prezzolati**. Se poi vi fosse ancora qualcuno che lo esortasse all'adempimento ed all'osservanza dei suoi doveri, io lo metterei senz'altro in condizioni di tacere, o lo toglierei di mezzo facendolo passare per pazzo, settario o limitato nel cervello»

«In ogni caso, di questi miei attentati alla salute pubblica io ne ho fatto un fiorente commercio, di cui non è più possibile rallentare il ritmo», precisò il Capo.

Azo soggiunse: «E inoltre ci diamo da fare affinché le difficoltà che possono incontrarsi nell'approvvigionamento dei generi alimentari non vengano stroncate alla radice, ma siano eliminate in modo più economico, e nello stesso tempo senza scrupoli, con il trattamento chimico. Alla stessa maniera in cui noi rendiamo tossico e senza valore qualsiasi cibo, rendiamo inaccessibile all'uomo l'alimento genuino»

«Ma – intervenne il poeta – vi sono ancora negozi dove si può trovare farina non imbiancata e senza additivi chimici, riso non brillato, pane integrale, frutta secca non inzolfata, ortaggi coltivati biologicamente ed olio ricavato con spremitura a freddo ... »

«Purtroppo, signor Stolpe, ma – assurdità diabolica – **gli alimenti natura-**



li sono spesso più costosi di quelli che, in seguito alla diffusa e dispendiosa manipolazione, hanno perduto il loro valore nutritivo»

«In queste circostanze, è allora diventato impossibile vivere igienicamente nei paesi civilizzati», disse la dottoressa.

«La sua osservazione è degna di nota», rispose il diavolo, con sarcasmo.

«È un'osservazione che, se guadagnerà terreno, ci porterà un giorno alla grande svolta!», aggiunse Sten, accalorandosi nel discorso.

«Non si facciano illusioni! L'umanità è ormai totalmente schiava del satanico imperare dei nostri giganteschi complessi chimici. La tecnica, che avanza senza ostacoli nel suo compito di incrementare le vendite, non permetterà mai che vengano introdotte modifiche ai suoi espedienti ed anche se l'umanità dovesse riuscire a svincolarsi dalla sua dittatura, i danni, sino a quel momento subiti dall'organismo umano, saranno ormai irreparabili. In primo luogo, dovrebbero essere eliminate l'enorme sconsideratezza e la presunzione senza pari: persino negli ospedali, dove si curano i malati di cancro vengono ancora oggi somministrati ai pazienti cibi conservati, marmellate e paste alimentari i contenenti coloranti, farina imbiancata, zucchero raffinato, e tutti quegli impasti velenosi da me benedetti.

Arrivando eventualmente un giorno ad una chiara visione delle cose, si capirà che non c'è più per l'uomo alcun alimento che sia scampato all'opera deleteria delle macchine e del laboratorio e che il consumatore dovrà accontentarsi della situazione che si è determinata. Neanche la massima sobrietà nel tenore di vita può attualmente proteggere dalle funeste conseguenze di questa alimentazione della civiltà. Anche senza il mio intervento, essa è ormai impregnata dei veleni usati nella campagna o è resa malata dal terreno, esso stesso ammalato. Con tutti i generi sofisticati armonizzanti con i piaceri della buona tavola, giorno per giorno l'organismo umano è aggredito da fiumi di prodotti chimici ad azione fortemente irritante, che moltiplicano i danni provocati dai miei colleghi degli altri settori»

«È proprio buffo! – scoppia a ridere il Capo – La natura ci offre a profusione genuinità, potere nutritivo e virtù medicinali, ma l'uomo si dà da fare morbosamente per distruggere questi doni, con procedimenti complessi, escogitati in centinaia di migliaia di fabbriche ed industrie, da lui stesso create a questo scopo. E crede, con queste azioni criminose, di superare la natura».

Azo si rivolse al diavolo:

«Così ho lavorato, Capo, e penso di aver fatto un buon lavoro. E l'evoluzione continua! I miei incaricati dei laboratori chimici non si stancano di studiare sempre nuovi veleni e noi strombazziamo in tutto il mondo le ultime scoperte, come soluzioni degli enigmi che presenta la vita. L'irrazionale ordine sociale da noi introdotto non ammette cambiamenti né rovesciamenti, e se ne gloria. Col pretesto

della salute pubblica, dá libero corso al desiderio sfrenato di guadagno, per minare questa stessa salute pubblica. **L'uomo può in tal modo essere paragonato ad un pesce, nel cui acquario si instillano ininterrottamente sostanze tossiche.** Quanto ancora potrà resistere? Io ho trasformato l'organismo umano in una cucina di veleni, e l'ho votato all'autodistruzione. Nessuno lo sa, nessuno ne parla o ne scrive, perchè produttori e commercianti sono interessati a mettere a tacere la verità: il consumatore non deve venirne a conoscenza! Se trapela qualcosa, noi subito interveniamo con le argomentazioni pseudoscientifiche ben trovate e ben retribuite dai nostri incaricati.»

Il diavolo approvò con un cenno del capo. Rideva.

«Molto bene, Azo. Continui sempre così! Perfezioni i metodi, inciti a sempre nuove invenzioni, istighi cupidigia e romuova con ogni forza il progresso tecnico nel suo settore, in modo che l'uomo non trovi neanche più il tempo per rendersi conto dei pericoli che lo sovrastano, né per decidere sulle necessarie misure di protezione!».

## Capitolo 5

I nostri personaggi si trovarono nuovamente tutti riuniti nella sala da pranzo del diavolo, per il desinare. Il Capo faceva gli onori di casa con molta affabilità e cercava d'intrattenere i suoi ospiti con una conversazione brillante, senza pause, ma era come se il discorso si svolgesse tra lui e Bob Harding, perchè gli altri rimanevano assorti, manifestamente non più in grado di seguirlo ed in preda all'incubo della situazione.

Sorridendo, il diavolo lanciò un'occhiata alla ragazza. Rolande appariva pallida e stanca.

«Fra poco avrò finito di soffrire, mia cara amica – disse – Ancora un breve pomeriggio e, come i miei “alleati” e collaboratori, potrà iniziare una nuova vita, più bella e con maggiori distrazioni ... ».

Superato un attimo di esitazione, Rolande azzardò una domanda:

«Che altre tiriterie vuol farci ancora ascoltare?»

«Non molte, stia pur tranquilla! Quando avremo finito di mangiare, verrà Tox, il collaboratore che porta il n.405, incaricato di intossicare la vita quotidiana».

Alfred alzò gli occhi: «Finora non abbiamo parlato che di questo, mi pare...»

«Proprio così – rise il Capo – Di questo mondo umano noi abbiamo fatto un unico ed immenso campo di concentramento senza via di scampo e dalle torri di vedetta puntiamo su di esso le nostre armi di distruzione. Il filo di ferro spinato è percorso da corrente elettrica. Se mai in qualche punto dovesse aprirsi un varco, Tox ha l'incombenza di porvi subito riparo».

Tox era un diavolo lungo e magro, con naso adunco e dita affilate e nervose. La sua mano grigia, occupata ad accarezzare il mento e lisciare il pizzo alla moschettiera, dava l'impressione di un insetto immondo.

«Mah! Cosa si deve fare? – cominciò egli sopra pensiero – Dalla campagna,

dai magazzini, dalle industrie alimentari e dai negozi i veleni arrivano in ogni casa, sono serviti con ogni piatto. Sono tanti, ma non porta danno aggiungerne altri. La prudenza non è mai troppa. Per garanzia, è stato creato il mio reparto; non è troppo importante, ma ha tuttavia importanza . . . – il suo discorso si perdeva in un biascicare di parole incomprensibili – Dipende, secondo . . . ».

Il Capo battè il pugno sul tavolo, e Tox si concentrò.

«Anche nelle case vi sono insetti, non è vero? Formiche, ragni, scarafaggi, tarme. Io raccomando veleni: assolutamente inoffensivi! HCH e DDT da spruzzare, nebulizzare, spolverizzare, spalmare, bruciare per fumigazioni, da usare per detergere e persino per la pulizia dei pavimenti. Il clordano è un **insetticida** di prim'ordine»

«Lo conosciamo già».

Tox: «In un ospedale americano è usato da tre anni nelle cucine, nei locali adibiti a dispensa e nelle camere dei malati. Ogni angolo ed ogni mobile debbono essere disinfestati una volta al mese. Da quando è stato adottato questo sistema, personale e sanitari soffrono di epatite epidemica, ritenuta di natura infettiva. Le contromisure intentate dai medici si sono rivelate inefficaci. E si continua a spargere clordano».

Il diavolo rise.

«Carte da pareti e tinteggiature di pareti impregnate di DDT mi servono per rendere malata la gente. Nelle sigarette è stato riscontrato sino al 4/1.000.000 di DDT e qualcosa di simile di HCH. I miei mezzi d'assalto per colpire la vita – proseguì Tox – sono molteplici e non è possibile opporvi resistenza»

«Sia conciso! – ammonì il diavolo – Sull'azione dei veleni ci hanno già informato Spray ed Azo»

«Vuol dire che l'hanno trovata utile. Io aggiungo piombo alle posate, alle stoviglie smaltate, ai colori, alle lacche e alle vernici; in tal modo aumenta sempre più il livello di questo metallo nell'organismo umano. Da esami, effettuati nel 1933 su persone che non hanno niente a che fare con la lavorazione del piombo, è stato appurato che ogni litro d'urina conteneva in media 0,02 mg. di questo elemento; nel 1941, la proporzione era già salita a 0,03 mg.

Tre individui addetti alla lavorazione dell'insetticida Globol, in ambiente chiuso, furono trovati privi di senso dopo 40 minuti, e dovettero essere sottoposti a rianimazione. In seguito, soffrirono a lungo di cefalea, accessi di vertigine, vomito ed eruzioni cutanee»

«Attento, Tox! Se la cosa trapela, nessuno comprerà più il Globol!»

«Io l'ho ribattezzato "Melan" ed il suo smercio è soddisfacente. Inoltre, somministro fenil-alfa-naftalina con la gomma da masticare ed **iodio** con la pasta dei

dentifrici e nel latte. Per le toelette delle signore elaboro un fantastico cocktail cosmetico: il tallio; elemento tossico di elevato peso atomico, è contenuto nelle cerette depilatorie e provoca la linfocitosi, un'afezione che porta alla morte con vomito e crampi. Il buon acido salicilico è presente nei colluttori, negli unguenti, nei cerotti per calli e nelle tinture. **Sostanze nocive si trovano nei dentifrici che promettono il candore dei denti.** Benzedrina, ormoni tiroidei e dinitrofenolo servono per le cure necessarie a mantenere la linea ed ottengo crolli del sistema nervoso, disturbi ostinati del metabolismo basale, nevriti, perdita della vista, spasmi e morte».

Il Capo era compiaciuto: «In un modo o nell'altro, la bellezza deve esser pagata!».

Tox: «Miscelo i miei veleni alle tinture per capelli e mi rallegro delle emicranie e dei disturbi nervosi e digestivi derivanti dalle luminose tonalità delle acconciature. Creo ondulazioni permanenti con cloruri di alluminio e sublimato corrosivo, che si trasformano poi in una nube di vapori tossici sotto l'asciugacapelli. I miei agenti, che operano tra i fabbricanti dei prodotti di bellezza, raccomandano l'olio di paraffina, che è una sostanza ad azione cancerogena, come il prodotto che può essere meglio assorbito dalla pelle»

«C'è la paraffina purificata, nella quale è stato eliminato il misterioso veleno del catrame», obiettò la dottoressa.

«Così dicono i chimici, ma come si può assicurarlo, se questo agente misterioso è ancora ignoto all'uomo?»

«I miei ormoni follicolari sintetici, indicati nelle cure dimagranti, per stimolare l'attività sessuale, per migliorare la linea, per accentuare la luminosità degli occhi e della capigliatura, danno risultati sorprendenti. Si tratta di sostanze che agiscono in profondità, sui più reconditi processi vitali. E non lo si suppone minimamente; anzi, essi rientrano ormai nell'uso comune per le cure quotidiane del corpo. Si trovano in ogni drogheria, a portata di mano sulle toelette delle signore, presentate in raffinate confezioni, con etichette che sono tutt'un poema di promesse e, per di più, sono enormemente care. I miei incaricati ci guadagnano milioni.

Per conservare la legna nelle abitazioni rurali o semirurali, contrabbandiamo alcune sostanze tossiche apparentemente innocue, prima di ogni altra la magnifica cloronaftalina, una volta usata per la verniciatura di protezione, che mantiene inalterata la sua efficacia per almeno due anni. Ad Hamm, nella Westfalia, un nuovo fabbricato del valore di 100 mila marchi dovette essere sgombrato, perchè gli inquilini erano stati intossicati dalle esalazioni tossiche della sostanza di cui era stato impregnato il legno al momento della costruzione. In particolare furono osservate alterazioni della sfera sessuale. Il fabbricato sarà probabilmente demolito.

La travatura di un deposito di frutta era stata verniciata con un protettivo contenente fluoro; tutta la merce fu resa inutilizzabile. Nel bestiame sono all'ordine del giorno gravi morbi per alterazioni del tasso di vitamina A, dopo l'impiego di questi veleni a protezione del legno nelle stalle. Per questo stesso motivo morirono ad Oldenburg 150 bovini.

Da indagini effettuate negli Stati Uniti d'America risulta che si immergeva il legno in una soluzione diluita al 3%, composta da pentaclorosodiofenato per l'80 e da tetraclorosodiofenato per il 20%. Risultato: varie forme di intossicazioni nella maestranza. Un operaio, che aveva svolto questo lavoro per alcuni giorni consecutivi, fu colto al mattino da forti dolori di testa, nausea ed accelerata frequenza respiratoria; spirò sul mezzogiorno. All'autopsia furono rilevati edema polmonare ed alterazioni al fegato ed ai reni. Un secondo operaio, la sera del sesto giorno di lavoro, cominciò ad avere nausea, febbre e contrazioni muscolari. Cessò di vivere nella notte. I reni erano stati particolarmente colpiti»

«Basta! – ordinò il Capo – Non dubitiamo dell'efficacia di questi suoi mezzi»

«Che altro debbo dire? Sono progressista, non mi fermo mai. Sono incessantemente alla ricerca di ritrovati tossici, paste, unguenti, polverine e bibite dissetanti, che propino alla gente in ogni ora del giorno e della notte ed in ogni occasione della vita. Ed essa è pronta ad afferrarli per comodità, per amore del progresso, della moda, della bellezza, ed anche della salute. Perchè io diffondo l'eterodossia che, avvelenando la vita, si può contribuire a prolungarne la durata».

Il *diavolo dei veleni* rise ed il Capo gli fece eco.

«Cos'altro c'è?», chiese il demonio.

«Sa, per esempio, che [ogni distributore di benzina e di petrolio rappresenta un pericolo d'inquinamento irreparabile per il terreno e le acque del sottosuolo](#)? I serbatoi, installati per lo più sottoterra, sono in ferro o calcestruzzo ed a lungo andare nessuno di essi ha più tenuta perfetta. In base a questo fatto, io non mi stanco di elogiare il [riscaldamento a nafta](#) come sistema moderno, pratico ed economico.

Già l'operazione di travaso del combustibile, dalle autocisterne ai grossi serbatoi di deposito, può avere conseguenze per noi soddisfacenti. In uno stabilimento tedesco di floricultura si è visto che, a causa della nafta, tre anni dopo la provvista, le piante cominciavano ad appassire. L'acqua del sottosuolo fu irrimediabilmente inquinata; la superficie di terreno contaminata e rimasta incolta, attualmente di 2 ettari e mezzo, continua ad estendersi. Non v'è rimedio. [L'acqua inquinata da nafta provoca lesioni al fegato ed affezioni gastriche e intestinali.](#)

Pensino un po' cosa può succedere nel caso di sorgenti d'acqua minerale! Specialmente nei luoghi, di cura, io raccomando l'installazione di riscaldamento a nafta come ultimo grido del progresso. Col passare del tempo, i serbatoi in ferro non sono più in grado di resistere all'azione erosiva di un'acqua contenente

acido carbonico. Una minima quantità di nafta, che filtra a gocce, è sufficiente per inquinare una sorgente di rinomanza mondiale»

«Mi sembra che si perda in cose di poco conto!», osservò il diavolo in tono di biasimo.

«**Tutti i generi voluttuari non riscontrabili in natura sono contro la vita.** Nella composizione dei **gelati** non è esclusa una certa quantità di grassi; vi figurano inoltre sostanze artificiali per “legare”, come la gomma adragante, la gelatina, i gliceridi e gli esteri di acidi grassi, la gomma di carrubo, la gomma arabica e di cellulosa, gli aromi sintetici, i coloranti del catrame, la vaniglia saccarata, l’acido tartarico, l’acido citrico e il grasso di midollo congelato. Il Protanal JC, preparato chimico, conferisce al sorbetto una consistenza cremosa perfetta. I gelati che vengono smerciati lontano dagli stabilimenti di produzione, in cartocci sigillati, contengono 50 mg.% di esteri, e 100 mg.% di acido benzoico.

Per gli individui che mi sfuggono di mano nella campagna intrapresa a favore dell’alcool, ho elaborato **bibite artificiali**. Comincio dai succhi di frutta industriali, per la cui conservazione vengono usati acido formico, cordina, albenal, acido solforoso, acido benzoico, alcaloidi della china, i quali ultimi possono portare ad eruzioni cutanee. A tutto questo si aggiungano un bel mazzo variopinto di coloranti sintetici, il magnifico glucosio liquido, il succo artificiale e l’olio essenziale sintetico del limone, la saccarina, le essenze aromatiche, i coloranti gialli derivati dal catrame, l’acido fluoridrico, l’acido benzoico. Alcuni di questi acidi attaccano la dentina, il tessuto osseo che si trova tra lo smalto e la polpa del dente.

In Germania fu riscontrato che i succhi di frutta contenevano piombo nella proporzione di 2 mg. per litro; in Francia tale proporzione fu calcolata a 13 mg.; gelatine e succhi di frutta vengono conservati anche con alcole polivinilico; la Coca-Cola, oltre ad acido fosforico, contiene caffeina in misura di 15-30 mg. 100 cc.

Le bibite dissetanti sono in genere le bevande più facilmente deteriorabili. In questo campo, ho aperto ai miei chimici un’ampia sfera di attività e l’astemio, che si sente superiore al suo vicino di tavola che non sa privarsi del vino, non suppone minimamente che anch’egli tracanna un gran numero di veleni altrettanto eccitanti.

Bibite dissetanti e limonate gassose sono sottoposte ad una lunga successione di processi tossici e vengono trattate con una serie di prodotti chimici: acido tartarico, acido citrico, coloranti, dulcina, saccarina, soda acido-benzoica. Per renderle aromatiche, si impiegano esteri amilici ed etilici fabbricati artificialmente, di sapore e profumo pari a quelli della frutta naturale. Saponina, estratti della corteccia di quillaia, radici di saponaria, castagne d’India servono da schiumogeni. La saponina è un tossico emolitico, che svolge la sua azione deleteria sui globuli rossi

del sangue».

«Chiamare succhi di frutta una tale brodaglia, è quindi una truffa bell'e buona», disse Sten.

Tox annuì.

«Effervescenza e colore attraggono particolarmente i bambini, ma queste bibite vengono bevute da milioni di persone, compresi i deboli ed i malati, persone cioè che vogliono tenersi lontane da tutto ciò che nuoce e vivere in buona salute: perciò sorseggiano questi veleni dall'aspetto brillante, derivati dal catrame, anche se in dosi molto esigue. Nel 1956, la vendita dei succhi di frutta di produzione bavarese è salita ad 1 milione e 200 mila ettolitri. Un'alimentazione carente, non equilibrata, trova compenso nell'abuso di **alcool** e **nicotina**. Il primo è un narcotico come l'etere ed il cloroformio; favorisce l'insorgenza della tubercolosi, protrae ed impedisce i processi di guarigione, prolunga il decorso della malattia e provoca recidive. L'alcool paralizza le cellule cerebrali».

Il Capo interruppe:

«Comprenderanno quindi perchè ne facciamo propaganda. È anche un contributo alla lotta contro i sentimenti più elevati che dovrebbero albergare nell'animo umano»

«Le professioni che hanno attinenza con l'alcool comportano una crescente incidenza di cancro. Negli anni tra il 1945 ed il 1965, la mortalità per cancro tra i fabbricanti di birra e le loro maestranze, in Inghilterra, è stata il doppio di quella che viene calcolata in media per l'intera popolazione. In Olanda, la stessa proporzione per questa categoria di lavoratori ed i distillatori d'acquavite è stata di 2,35 contro 0,96 per le altre professioni. L'alcool ha inoltre la particolarità di potenziare l'azione di altri veleni industriali nell'organismo, come piombo, arsenico, mercurio, zinco, colori d'anilina, calciocianamide»

«Uno per tutti e tutti per uno!», commentò allegramente il diavolo.

Tox continuò la sua relazione:

«Io affilo le mie armi tra **gente che non ha alcuna concezione del mondo in cui vive, priva di ideali, che pensa unicamente alla propria soddisfazione personale, senza alcun rispetto per i suoi simili**».

Il Capo: «Noi facciamo di tutto per annientare il senso di responsabilità ed ogni attività intellettuale in genere!»

«Se queste persone vengono sopraffatte dal **senso di amarezza dell'esistenza**, ecco scattare in esse il bisogno di evasione in uno stato di narcosi momentanea, lo sfogo nell'alcool».

Il diavolo: «Una mentalità che serve ottimamente per il raggiungimento dei miei fini!»



Tox: «L'autocritica si allenta, **valori morali ed attività creativa sono già ostacolati al loro primo insorgere**. Si apre la via a quell'appiattimento o superficialità che porta alla facilità di parola, con la nota loquacità incontrollata dei beoni»

«Se a questa gente vengono tolti anche birra e vino – protestò la ragazza – cosa resta loro ancora?»

«Io non tolgo nulla, anzi faccio accettare per forza. Io dispenso l'alcool in tutte le occasioni della vita politica, organizzativa e sociale.

Non v'è riunione, congresso, celebrazione o ricevimento in cui non venga servito alcool. Il brindisi con bevande alcoliche è ormai una consuetudine che si impone, per distinguere la posizione sociale e rendere omaggio a persone di prestigio. Radio, televisione, cartelli murali: ogni mezzo è buono per invogliare a bere, con una propaganda che si svolge a pieno ritmo. Io stimolo il lirismo delle cooperative vinicole e dei birrai e alimento l'onta culturale delle trasmissioni radiofoniche, pagate con i capitali dei fabbricanti di birra. Né mi sono arrestato davanti al mecenatismo per favorire l'uso delle bevande alcoliche e l'umanità, ingannata, bacia le mani dei suoi nobili protettori. Ho inventato le barzellette pubblicitarie improntate a pura falsità. **Ci fu un tempo in cui i lavoratori, consci dei pericoli, avevano saputo rinunciare all'alcool**. Erano sulla buona strada per creare uomini nuovi»

«Il pericolo è scongiurato – esultò il diavolo – Sono riuscito ad impedirlo. Questi uomini mi servono più che mai e più che mai **passano il tempo all'osteria, mentre le famiglie hanno più difficoltà di prima**»

«Iniziamo con la **birra**», ricominciò Tox.

«Cosa può esservi di nocivo nella birra, se viene decantata come puro succo dell'orzo?», chiese Alfred.

La dottoressa aggiunse: «A Bonn, l'Associazione dei Birrai ha respinto un progetto legge, che doveva escludere riso, mais, luppolo sintetico e coloranti chimici nella produzione della birra ...»

«Cosa vuol dirmi con questo?» chiese Tox. «Lo ha respinto per poter agire liberamente!»

«No, perchè la birra tedesca deve attenersi all'imperativo di genuinità incondizionata»

«Aspetti, prima di affermarlo! **Con l'orzo ed il luppolo la birra riceve i molti veleni usati nelle campagne** per opera del mio collega Spray, fra i quali il caro e buon E605. Nel complicato processo di fabbricazione vanno poi disperse tutte le sostanze vitali, ma i miei incaricati parlano di dieta liquida, birra salutare, birra energetica, birra dietetica, ecc. L'industria della birra fornisce l'occasione per limitare sempre di più lo spazio vitale all'umanità affamata e depauperarla di cereali preziosi.

Nel 1954, la Repubblica Federale Tedesca ha registrato una produzione totale di birra pari a 30 milioni e 100 mila ettolitri, vale a dire il 5% in più dell'anno precedente. La relativa imposta di consumo ammontò a 362 milioni di marchi»

«Lo Stato è quindi interessato!», osservò il Capo in tono di precisazione.

«Le spese per i danni derivanti dall'etilismo superano però di gran lunga l'imposta che lo Stato riscuote. Nel 1936, sono stati bevuti in Austria 2 milioni e 300 mila ettolitri di birra, nel 1954 la cifra è salita a 4 milioni e 200 mila, nel 1957 è arrivata a 4 milioni e 600 mila. La progressione è soddisfacente: 62 litri di birra all'anno per ogni abitante». .

Il diavolo rise.

«E mi parli poi di miracolo economico ...».

Tox: «Uno dei frutti più squisiti e più ricchi di vitamine è l'uva, decantata come naturale depuratore del sangue e rigeneratore di tutti gli umori organici. Provo gran piacere a denaturare il decantato elisir della vita umana»

«Qualunque cosa lei possa addurre – obiettò Alfred – non mi lascerò guastare la gioia di centellinare questo nobile e costoso nettare in allegra compagnia!»

«Anche a noi piace – intervenne il Capo – ma ai diavoli non fa male!»

Tox proseguì:

«Il terreno coltivato a vite non viene appestato unicamente dai fertilizzanti artificiali, ma anche da una lunga serie di insetticidi chimici, molto tossici, in testa ai quali sono solfuro di carbonio, nicotina, arseniato di piombo e, per le sostanze ad azione cancerogena, preparati arsenicati, brodaglie di ossido e carbonato sodico di rame. Il Nosprasen, un derivato arsenicale largamente in uso, ha provocato in un viticoltore un cancro cutaneo, che ha richiesto l'amputazione di un braccio. L'E605 viene assorbito dall'uva e, dalla buccia dell'acino, passa al succo racchiuso nell'interno e lo si ritrova poi ancora nel vino. Nel vino della Mosella sono stati rilevati da 3 a 9 mg. di rame per litro. Su 38 vini analizzati, 24 contenevano 0,5 mg. di arsenico per litro».

Alfred osservò: «Mi risulta che c'è un metodo per eliminare l'arsenico dal vino»

«Perfetto – confermò Tox – Il [trattamento di chiarificazione](#) con aggiunta di ossido ferroso e biossido di carbonio. Stille veramente nobili! Con un lungo processo di fermentazione, un seguito di adulterazioni e il ricorso a sostanze estranee alla vita, faccio sottrarre al prodotto naturale tutti i valori salutari, nella preparazione del vino.

Le sostanze zuccherine naturali del chicco d'uva vanno perdute sino alla dodicesima parte. Nella fermentazione si formano inoltre alcoli, una serie di acidi, glicerina e fuselolo di vino. Se il mosto è scarsamente dolce, si aggiunge zucchero

raffinato; se è acido, viene corretto con carbonato di calcio. La deacidificazione viene conseguita anche mediante resine sintetiche, che denaturano il vino, sì che esso non possa più essere considerato tale. Oltre alla chiarificazione, perchè assuma un aspetto limpido, il vino deve essere ancora filtrato e sottoposto a processi che lo liberino da eventuali difetti; per questo si ricorre all'azione dell'acido solforoso, della gelatina, del chiaro d'uovo, della caseina, del carbone animale o farina fossile. Aggiungendo gesso e fosfati, il colore diventa più vivo. **Nei paesi mediterranei, per aumentare il tenore in acido vinilico puro ed ottenere un colore rosso cupo, si aggiungono da 150 a 300 grammi di gesso od altrettanto di fosfato calcico secondario, per ogni ettolitro.**

V'è infine ancora la pastorizzazione, che viene effettuata portando il vino a 60-70 gradi di calore e aggiungendo glicerina per modificarne il sapore. Con lo zolfo delle botti viene fatto il resto per trasformare un puro e prezioso dono di natura in una miscela inerte, che migliaia di canzoni, create dai miei incaricati, decantano come il migliore liquore del mondo»

«È sorprendente la loro malizia per sottrarre all'uomo le gioie più innocenti!», protestò Alfred.

«Ripeto che a me poco importa che molta gente sia sfrenatamente dedita all'alcool. A lei, in qualità di futuro collaboratore del demonio, debbo però svelare tutti i retroscena. Un litro di vino da pasto contiene 30 mg. circa di acido solforoso libero – 120 mg. di quest'acido, in tutto. È stato senz'altro provato che v'è un stretto rapporto tra l'ingestione di quest'acido e l'insorgenza del cancro. Si è visto un caso in cui la quantità di zolfo tollerata dalla legge nella preparazione del vino era stata superata di venti volte. Per la conservazione si impiega acido benzoico con tutti i suoi composti secondari. I vini ad alto tenore ferrico, e quindi torbidi, vengono chiarificati in azzurro, ricorrendo al ferrocianuro di potassio. Quando sono usati sugheri porosi, sorge il pericolo di avvelenamento da piombo, attraverso le capsule di stagnola che avvolgono la parte superiore delle bottiglie.

Anche il consumo di vino è in crescente estensione e dà adito alle migliori speranze. Nel 1936, se ne sono bevuti in Austria 900 mila ettolitri e, nel 1956, la cifra era già salita ad un milione e 600 mila ettolitri. In questo paese, il consumo di vino corrisponde annualmente a 20 litri pro capite, contro i soli 13 litri della Germania occidentale»

«Con questo lei spiattella una manchevolezza del suo reparto, che merita punizione, Tox!», gridò furiosamente il diavolo.

«Le cose vanno molto meglio in Francia, Italia e Svizzera, Capo! A Parigi c'è uno spaccio di alcoolici ogni 67 abitanti, ma una sola piscina ogni 75 mila»

«Lei sa che a me interessa sopra ogni cosa la mia cara Germania!»

Tox: «In Austria, l'importazione di vino è salita da 55 mila a 105 mila ettolitri.

Il numero dei consumatori è aumentato del 25%. C'è una mescita ogni cento persone»

«Avanti, continui!», fece il diavolo, con impazienza.

Tox chiuse la cartella e ne afferrò subito un'altra.

«Parlerò ora dell'**acquavite**. Nella sua fabbricazione vengono fortunatamente liquidate grandi quantità di preziosi generi alimentari. Per un litro di alcool si sprecano 5 chili e 300 grammi di patate, o 3 chilogrammi di cereali»

«Quindi è comunque un prodotto naturale!», obiettò Alfred.

«Ahimè! **Noi produciamo anche del buon alcool ricorrendo alla chimica. Da una tonnellata di carburo calcico si ottengono 625 litri di acquavite!**»

«Ma non acquavite da bere!»

«Come no? Buona acquavite di frutta a nocciolo la otteniamo con preparati a base di acido prussico, benzaldeide, nitrobenzolo e coloranti sintetici. Per il taglio del cognac ci serviamo dell'acquavite di patate, depurata in seguito con carbone, calce, potassa, carbonato sodico acido-carbonico, allume, salnitro ed acido solforico, e quindi colorata ed aromatizzata artificialmente. Per il rum, abbiamo a disposizione una serie di prodotti sintetici, il cui nome è ispirato all'aroma, all'essenza, all'etere, alla base, all'olio ed al profumo del rum, nonché coloranti derivati dal catrame. Il cognac all'uovo è un brandy di qualità inferiore, al quale vengono aggiunti zucchero o saccarina, preparati d'uova conservati con acido borico, coloranti del catrame, destrina e gelatina. L'acquavite di ciliege e di prugne contiene olio di mandorle amare ed acido prussico, aldeide benzoica, estere di acido benzoico, acido acetico, tracce di rame, alcool metilico. È proprio questo che, nelle regioni con elevato consumo di *Kirschwasser*, come viene chiamata l'acquavite di ciliege, provoca affezioni oculari.

Il sapore zuccherino, il profumo ed il colore si presentano irresistibili nei miei magnifici liquori: Cherry, Brandy, Curacao, Goldwasser, Allasch, Kummel, Chartreuse, Boonekamp, assenzio, dal cui abuso derivano eccitazione nervosa e paralisi. Essi vengono dolcificati, aromatizzati, colorati artificialmente e profumati con nitrobenzolo, che è tossico per il sangue.

Nel 1957, lo spirito di vino prodotto nella Repubblica federale tedesca, vale a dire lo spirito di solfito, xilosio, melassa e patata ammontò ad un totale di 1 milione e 196 mila ettolitri. Dal 1948 al 1958 le fabbriche di acquavite a Vienna salirono da 320 a 550. Dal 1937, il consumo di acquavite aumentò del 50 %, qualcosa in più di un litro e mezzo di spirito vinoso assoluto pro capite, all'anno.

Come vedono, l'alcool segna ovunque una soddisfacente marcia in avanti. In Svizzera, al terzo posto dopo Francia e l'Italia, sono stati spesi, dal 1950 al 1955, 950 milioni di franchi per alcool, 550 milioni per organizzazioni scolastiche, 500 milioni per latte, 300 milioni per pane e 360 milioni per il servizio ferroviario. Su

ogni cittadino svizzero gravano 12 litri di alcool puro all'anno.

In Austria, i generi voluttuari assorbono il 12% del reddito della popolazione; la cultura solo il 4%. L'anno 1952 costò alla finanza pubblica circa 10 miliardi di scellini. Contemporaneamente, un terzo di questa cifra fu assorbito dalle bevande alcoliche. Nel 1957, la popolazione austriaca spese 4 miliardi di scellini per birra, vino e grappini, cioè a dire più che per latte, grassi, zucchero messi assieme. Nel 1958, la spesa per alcool in Austria era già aumentata a 4 miliardi e 526 milioni di scellini. [Il 34 % del reddito della popolazione è assorbito dai generi alimentari; il 10% dagli alcolici.](#) Risulta che, annualmente, ogni abitante spende 642 scellini per l'alcool, 312 per il tabacco, 122 per il caffè. I Viennesi spendono più per l'alcool che per gas, elettricità, tram ed autobus insieme.

L'abuso di alcoolici è in fase di netto aggravamento nella donna, con una percentuale del 100% circa; nell'uomo si calcola il 30%.

La piaga dell'etilismo sta estendendosi sempre più anche tra le nuove leve; tra i nuovi bevitori segnalati dal 1955, il 53 % è composto da giovani dai 15 ai 19 anni. Casi di intossicazione etilica sono stati registrati anche nell'infanzia. Le conseguenze dell'innocente piacere della vita come lei lo chiama, signor ingegnere diventano una onesta gioia anche per il diavolo. Le [affezioni dello stomaco e del fegato, le dilatazioni cardiache, i disturbi renali, le malattie nervose ed oculari, le nevrosi e psicosi](#) da rapportare all'alcool sono difficilmente enumerabili. Il 37 % degli alcolisti presenta lesioni epatiche, il 30% cardiopatie. L'etilismo è la causa di morte più frequente per i degenti negli ospedali di Parigi. Il 27,4 % soccombe per le immediate conseguenze dell'alcool, il 20 % per malattie vascolari, il 20 % per vizi cardiaci, il 9 % per cancro, ed altrettanti per malattie polmonari. Il *delirium tremens* si manifesta già anche nei bevitori che abitualmente non superano il litro di vino al giorno. Questo fatto è imputabile alla aumentata predisposizione alle malattie, condizionata da tutti gli altri tossici della civiltà moderna.

Dal 1947 il numero degli internati negli ospedali psichiatrici – per abuso di alcoolici – si è sestuplicato. Gli etilisti non più in grado di provvedere al proprio sostentamento sono 50 mila in Svizzera, 35 mila in Austria, 300 mila in Germania. Dei 100 mila vecchi che vivono in Francia, 2.900 sono noti sbevazzatori. Il 50 % di questi cospicui bevitori finisce per suicidarsi. L'80 % dei pazienti ricoverati nella Clinica Psichiatrica dell'Università di Vienna soffre le conseguenze dell'alcoolismo. Nella Clinica Medica dell'Ospedale di Ginevra la metà dei pazienti maschi al di sopra dei 20 anni è vittima dell'alcool.

Un terzo degli incidenti del traffico e un decimo degli infortuni sul lavoro trovano la loro causa nei fumi del vino. [Gli incidenti sul lavoro, che portano ad invalidità, sono tre volte più frequenti nei bevitori che fra gli altri lavoratori morigerati.](#) La menomazione della capacità lavorativa e la ridotta produttività per abuso di bevande alcoliche costano annualmente alla Svezia 60 milioni di corone,

alla Svizzera 200 milioni di franchi, agli Stati Uniti d'America 500 milioni di dollari. In Francia, esse incidono con oltre 6 milioni di giornate lavorative e 152 miliardi di franchi all'anno. Il danno globale imputabile all'etilismo, in Francia, è calcolato a 380 miliardi di franchi l'anno.

Con l'alcool, elimino ogni ritegno di fronte a tutto quanto può offendere il buon costume, di fronte al crimine, all'accattonaggio, al furto, alla frode, all'omicidio. [Creo individui asociali e sessualmente debilitati, con gravi conseguenze che si ripercuotono anche nell'asse ereditario.](#) Ada Jurke, ladra e notissima inveterata bevitrice, che nacque nel 1740, ebbe 709 discendenti ufficialmente accertati. Di questi, 106 nacquero illegittimi, 142 furono accattoni, 64 vissero di elemosine, 181 diventarono prostitute, 69 delinquenti colpiti dalla legge, 7 assassini. In 75 anni, la discendenza di Ada Jurke costò allo Stato 5 milioni di marchi attuali per sussidi, spese di carcere, ammende, ecc.

Il 20 % della cifra devoluta all'assistenza pubblica è assorbita da famiglie di alcoolizzati, il 25 % da minorenni corrigendi, nati da genitori etilisti. Facendo spendere questi miliardi in alcool, raggiungo lo scopo di lasciare insoluti problemi di massima urgenza nel settore dell'edilizia, compresa la penuria di locali scolastici, nonché la necessità di sovvenzioni per le ricerche scientifiche. Con la cifra così assorbita ogni anno in Austria, si potrebbero costruire chissà quante abitazioni. Invece faccio erigere case di cura ed ospedali psichiatrici per etilisti».

Il poeta intervenne: «Ma lei non dice nulla delle numerose associazioni e dei molti comitati che divulgano scritte antialcoliche!»

«Merita parlarne? – rise Tox – Non hanno importanza. Sono libelli che trovano solo un esiguo numero di lettori e si perdono di fronte al dispendio cartaceo propagandistico in favore degli alcoolici. [Già 4700 anni addietro l'imperatore della Cina, Wong Tai, aveva scritto un'opera medica che metteva in evidenza l'azione nefasta dell'alcool sulla durata della vita.](#) Cosa si vede oggi? Che l'industria dei vini e liquori ha le braccia più lunghe dei suoi nemici. La propaganda sul bere si estende a tutto il mondo, ed è pienamente efficace. Il consumo di bevande alcoliche aumenta in maniera decisiva.

Due parole in breve sul **caffé**. È manipolato con prodotti chimici e coloranti del catrame, per conferirgli l'aspetto di qualità superiore. Con la torrefazione si formano, tra l'altro, ammoniaca, piridina, acido acetico, acido valerianico, furfurolo, fenolo. È stato accertato che tra i veleni del caffè e le sostanze irritanti dell'estratto di carne esiste un'intima affinità chimica. Ai malati, che per consiglio del medico debbono rinunciare al caffè, io raccomando i “brodi di carne” e continuo così ad elargire tossici equivalenti. [Il caffè contiene all'incirca 20 sostanze nocive.](#) Nei 20 grammi di caffè in grani, che occorrono per preparare due o tre tazze della bevanda, sono contenuti 0,2 gr. di caffeina, pari cioè alla quantità che la medicina indica come dose massima. Il tenore caffeinico dell'estratto allo

stato secco corrisponde al 2,53 %. In una tazza di Nescafé sono presenti 87 mg. e mezzo di caffeina»

«Dimentica che c'è anche il [caffé decaffeinizzato](#)», osservò la dottoressa.

«Sa con quale processo si ottiene? I chicchi trattati con vapore acqueo vengono sottoposti ad estrazione mediante etere, alcool, acetone, benzolo, tetracloruro di carbonio, cloroformio, e la caffeina viene eliminata nella proporzione di 0,05-0,1 %. I chimici sostengono che i solventi vengono poi in seguito eliminati del tutto»

«E invece?... »

«Mi permettano di ridere! ... Il [té](#) viene colorato in verde, con sali di rame ed indaco. Esso contiene gli stessi principi attivi del caffè. [Teina e teofillina sono tossici del cuore](#). Il [cacao](#) ci fornisce teobromina ed ancora caffeina. Ecco cosa loro possono ordinare e consumare in un locale pubblico: piaccia o no, saranno obbligati a sorseggiare i miei veleni!»

All'improvviso il demonio levò lo sguardo, dirigendolo verso la parete occupata dallo schermo. Gli altri si voltarono, ma non videro niente. Quindi, come sorta dal nulla, si delineò nel vano la figura di Murduseatu, il *diavolo dalla testa di morto*, e da quel momento i cuori presero a battere più rapidamente.

Tox dovette concentrarsi, afferrò una nuova cartella, e si schiarì la voce:

«Parliamo della [foglia di tabacco](#). [La sua coltivazione richiede il terreno migliore, sottratto in tal modo alla produzione di generi alimentari](#). Gravato dai veleni della campagna, il tabacco arriva alla manifattura, ove, per conservarlo e mantenerlo umido, viene sottoposto all'azione di altri veleni chimici. [La nicotina è un tossico paragonabile all'acido prussico](#). Una goccia è sufficiente per uccidere un uomo. Una bacchetta di vetro, preventivamente immersa nella nicotina e tenuta davanti al becco di un uccello ne provoca la morte. Un sigaro di 5 grammi contiene 1/10 di gr. di nicotina, sufficiente ad uccidere due persone, se dovessero mangiare il sigaro.

[La nicotina inibisce l'eliminazione idrica e l'irrorazione sanguigna](#). Attacca di volta in volta i punti più deboli dell'organismo ed ha un'azione centrale e paralizzante sul cuore, sul sistema nervoso, sui vasi sanguigni, sugli organi del respiro, sul canale digerente, sulle ghiandole e sulle mucose; diminuisce la forza muscolare, l'attività intellettuale, la facoltà visiva e l'udito; guasta il carattere e provoca cefalee, vertigini, torpore, fotofobia, vomito, catastrofi circolatorie. Questi fenomeni si manifestano negli strati sempre più giovani della popolazione. Anche sopperendo soddisfacentemente all'apporto vitaminico, la nicotina determina avitaminosi, perchè distrugge la vitamina C nell'organismo umano. Per di più, promuove la calcificazione delle arterie, l'ulcera gastrica e duodenale, la tubercolosi, e diminuisce la resistenza alle infezioni. In aggiunta alla nicotina, il fumo

del tabacco contiene acido prussico, ossido di carbonio, ammoniaca, idrogeno solforato, olio empireumatico, piridina. Da un procedimento di estrazione del mozzicone di sigaro sono risultati: antracene, pirene, 1,2-benzantracene, 1,2- e 3,4- benzopirene, una simpatica compagine d'idrocarburi dotati di potente azione cancerogena».

Il Capo sorrise di compiacenza. «Il benzopirene, hanno sentito? Il mio caro e buon benzopirene, che troviamo nel gas di scappamento dei motori diesel, un ottimo medicamento!»

«Una sigaretta del peso di un grammo sviluppa due litri di fumo. Un centimetro cubo di fumo, esaminato al microscopio, rivela 600 mila particelle di fuliggine; una "tirata" di pipa, 1 miliardo ed 800 milioni, il fumo del sigaro 2 miliardi, quello di una sigaretta 2 miliardi e 900 milioni di particelle fuliginose. Venti sigarette al giorno, fumate per 20 anni, caricano i polmoni con 4 kg. di catrame. L'80 % dei veleni contenuti nel tabacco, passa nel fumo. Il polmone assorbe fino al 98 % del benzopirene inalato.

Il vizio del fumo incide sul rendimento del lavoro ed è causa di un'intera serie di affezioni croniche ad eziologia oscura, e quindi difficilmente curabili, che permangono inguaribili. Particolarmente [rallegrante è l'azione della nicotina sugli organismi giovani](#): si ha deficienza di sviluppo e anche disontogenia delle ghiandole sessuali. Per questa ragione io non mi stanco d'incoraggiare questa malsana abitudine tra gli adolescenti e le donne»

«Perchè anche tra le donne?»

«Perchè anche l'embrione fumi. La [fumatrice incinta e quella che allatta trasmettono nicotina e benzopirene al feto ed al neonato attraverso la via della circolazione ematica ed il latte](#). Il fatto è molto importante. Le madri fumatrici hanno bimbi piagnucoloni. Inoltre non potranno impedire con la dovuta autorevolezza ai figli di contrarre il vizio ancora in tenera età»

«Ben calcolato!», elogiò il Capo.

«Tutti i tipi di cancro causati dal fumo, che si sviluppano sulle labbra, sulla lingua, nella bocca, nella laringe e nei polmoni presentano un'allarmante diffusione. Come causa di morte sono, in tutto il mondo, in stretto rapporto con il consumo di sigarette. Con una sola sigaretta l'irrorazione sanguigna degli arti diminuisce sino ad un quarto del normale e si ristabilisce non prima che siano trascorsi tre quarti d'ora. Aspirando, il difetto circolatorio insorge già alla terza "tirata"».

Alfred: «Io fumo anche oltre 40 sigarette al giorno, tuttavia mi sento benissimo»

«Ahimè – sorrise Rolande – ha spesso cercato di togliersi l'abitudine, ma inutilmente!»

«Le credo. [La nicotina è un tossico che agisce sui nervi e paralizza la forza di](#)



volontà».

Alfred: «Ciò di cui l'uomo fa uso continuo, è prova di una necessità naturale, per cui neanche il fumo può essere nocivo!»

Tox: «Approvo questo suo punto di vista e non mancherò di divulgarlo!»

Alfred: «Se il fumo fosse dannoso, i primi ad insorgere dovrebbero essere i medici, in qualità di uomini. Ma non è così».

Tox: «I medici moderni si interessano essenzialmente delle malattie, non delle loro cause, quando queste sono legate a biasimevoli abitudini sociali a cui gli stessi medici indulgono. C'è poi anche chi teme di perdere il cliente, criticandone gli "hobby"».

Alfred: «Sono decine e decine d'anni che dovunque è stato dato l'allarme contro il fumo, il tabacco e la nicotina. Se le accuse fossero fondate, si dovrebbe essere arrivati da tempo alla soluzione del problema»

«Infatti – aggiunse Rolande – già nel 1923 una insurrezione mondiale contro il tabacco era stata escogitata da 144 eminenti medici tedeschi. Ma l'impresa fallì».

Il diavolo fece con la mano un gesto sprezzante:

«Tutti questi riformatori, moralisti e comitati di sanità pubblica operano unicamente per farsi pubblicità. L'effetto dei nostri manifesti murali, delle magnifiche inserzioni e la decadenza che noi abbiamo promosso tra la gioventù sono decisamente in posizione di vantaggio».

Tox riattaccò: «Io ho spostato in primo piano la propaganda per alimentare il vizio del fumo, con risultati che si rivelano di anno in anno sempre più soddisfacenti. Già nel 1891 i fumatori impinguarono le casse dell'industria tedesca dei tabacchi, con un provento che superava le spese sostenute per l'esercito e per la pubblica istruzione. Attualmente si fuma ogni anno in Germania per cinque miliardi di marchi, un profitto al quale è difficile rinunciare . . .

Con la riduzione delle imposte, decretata nel 1953, ho potuto incrementare il consumo di sigarette del 40 % circa. Le conseguenze sulla salute non tarderanno a manifestarsi. L'anno successivo, nella Germania occidentale si è fumato per 39 miliardi di sigarette, 4 miliardi di sigari, 12 mila tonnellate di trinciato, 3 mila tonnellate di tabacco da pipa. In Austria, le spese per tabacco furono di un miliardo e 900 milioni nel 1953, e di 2 miliardi e 100 milioni di scellini nel 1954, con un chilo e 290 etti di tabacco pro capite; il tutto ad incrementare le casse dello Stato, che, con il monopolio del prodotto, si è riservata la cura della salute pubblica».

Il diavolo rise. «Abbiamo ovunque degli alleati!».

Tox: «Il 41 % delle donne britanniche fuma, tre su quattro uomini inglesi sono fumatori. Nel 1920, le sigarette fumate annualmente pro capite, negli Stati Uniti d'America, furono 650; nel 1953 la quantità era salita a 3500, con un incremento

del 456 % in 33 anni. Le donne americane fumano 60 volte per cento in più degli uomini».

Alfred assunse un'espressione piena di sussiego:

«Un mio prozio ha fumato tutta la vita come un turco. È arrivato a 94 anni d'età».

Tox: «Sono eccezioni che io permetto per aver sempre pronto un argomento convincente contro gli attacchi dei miei avversari».

Satana l'interruppe: «Ora ci dica finalmente i risultati che ha ricavato da tutto questo!».

Tox s'inclinò in segno di obbedienza.

«La mortalità generale dei forti fumatori di sigarette supera del 75% quella dei non-fumatori. Tra il 50° ed il 54° anno d'età corrisponde al 65 %, dai 55 ai 59 anni al 60 %, dai 60 ai 64 anni al 102 % in più. Il numero dei pazienti con malattie di cuore e vascolari è tra i fumatori una volta e mezzo più elevato che tra i non-fumatori. Tra il 50° ed il 69° anno d'età, i primi ammalano d'insufficienza delle coronarie 95 volte per cento in più dei secondi. La mortalità per questa affezione incide sul 40 % dei fumatori. Anche il pericolo d'infarto è 30 volte per cento più alto nei primi che nei secondi, se i primi non fumano più di 10 sigarette al giorno. La proporzione sale al 90 % per 20 sigarette, al 115 % per un numero di sigarette pari a 20-40, ed al 140 % quando vengono superate le 40 sigarette al giorno».

La dottoressa: «È stato dimostrato che, dal 1930 al 1948, la mortalità è notevolmente regredita per la maggior parte delle malattie»

«Le affezioni delle coronarie sono aumentate del 28,6 ed il carcinoma polmonare del 410 %. Nei fumatori, tutti i tipi di cancro sono sostanzialmente più frequenti che in coloro che si astengono dal fumare. Fra i 50 ed i 69 anni i primi sono in testa con il 600 %, per il cancro del polmone, e con il 156 % in più per il carcinoma in genere, nei confronti dei secondi. Nei fumatori accaniti, la predisposizione al tumore polmonare è 16 volte maggiore che nei non-fumatori.

Dalla svolta del secolo, i casi di morte per questo tipo di cancro, negli Stati Uniti d'America, sono raddoppiati ogni dieci anni, ed attualmente si contano a 371 mila all'anno. I miei incaricati, a contatto con il Consiglio delle ricerche sul tabacco, hanno tempestivamente adottato contromisure, proclamando che le origini delle affezioni del cuore e cancerose non sono ancora note alla scienza medica. Dal 1938, il maggior consumo di sigarette nella Germania occidentale è andato di pari passo con l'accresciuta mortalità per cancro polmonare: un aumento pari al 28 %!».

Alfred: «Un puro caso senza importanza!»

«È stato appurato che, su 100 mila persone che vivono sulla terra, se ne am-

malano di cancro 4, se non fumano; 102, se sono fumatori occasionali; 128, se fumano meno di 20 sigarette al giorno; da 227 a 460, se ne fumano di più. Negli alveoli polmonari dei fumatori si è trovato un sedimento di colore azzurro carico: è tabacco carbonizzato».

Ad un tratto il Terribile cominciò a parlare:

«I dati del relatore concordano perfettamente con i fatti; tuttavia egli tace che in Inghilterra v'è stato un incidente spiacevole, per il quale è da ritenere responsabile l'incaricato del settore»

«Di che si tratta?»

«Il Ministero della Sanità, in un memorandum del 12-2-1954, ha pubblicamente riferito che il forte aumento di mortalità per il tumore polmonare deve essere imputato al fumo, in particolare alla sigaretta. Ciascuno – così spiega – deve riconoscere il pericolo derivante dal fumo. Persino il *Times* ed il *Daily Mail* hanno preso posizione contro questo vizio. Cosa può dirci a sua discolpa il nostro funzionario?»

Tox si rivolse al suo maestro e signore:

«Lei sa, Capo, che neanche il diavolo è immune da insuccessi. I nostri nemici sono continuamente all'opera e, di quando in quando, riescono a realizzare qualche risultato, che è però troppo limitato per poter decidere di una data questione in un determinato tempo e con la dovuta energia. È anche vero che talvolta concedo ai miei avversari un piccolo successo, ma è solo per creare confusione e, nello stesso tempo, lasciar credere che qualcosa sia stato effettivamente fatto contro la massa dei veleni che attentano alla vita umana. Alla fine, però, tutto resta come prima»

«Ha saputo qualcosa, di questa disposizione?»

«L'ho saputo troppo tardi, purtroppo, però ho subito richiamato all'ordine il mio personale, perchè se ne assumesse la responsabilità!»

«Ormai non serviva più a nulla! – gridò aspramente Murduscatu – Ma c'è dell'altro. In un Congresso dell'Associazione Medica Americana, che ha avuto luogo a San Francisco nel 1954, il prof. dott. Cuyler Hammond, docente all'Università di Yale, ha dichiarato che il crescente consumo di sigarette minaccia la vita del popolo americano. Al suo giudizio si sono associati molti altri scienziati. La relazione è stata riportata sui giornali, scatenando generale sgomento. Come conseguenza, per la prima volta nel corso di 30 anni, si ebbe un'improvvisa riduzione nell'acquisto di sigarette e le azioni del settore, ritenute come il miglior investimento di capitale, subirono un tracollo. Fu un grave smacco per i nostri amici. Il dirigente del reparto ne sia ritenuto responsabile!».

Tox: «Ammetto che questo spiacevole incidente possa aver fatto scalpore, ma è ormai da un pezzo dimenticato. Dopo la transitoria flessione, il consumo di si-

garette ha ripreso irrefrenabilmente la sua marcia in avanti contro la vita umana. Nessuna azione del genere potrà avere maggiore o più durevole effetto. Se così fosse, ne risulterebbero pericolose svolte nella compagine dell'economia. Lo Stato non permetterebbe mai un tale intervento. I miei amici ed incaricati sapranno, di conseguenza, reprimere ogni voce ed azione tendenti a questo scopo.

Del resto, l'industria dei tabacchi americana ha nel frattempo citato una serie di nuove perizie di eminenti esperti e scienziati di gran fama, per dimostrare l'assoluta innocuità del fumo di sigaretta, ed ha reso superflui gli avvertimenti sui pericoli cui vanno inevitabilmente incontro i fumatori. La faccenda è ormai positivamente liquidata».

Murduscatu non aveva ancora finito:

«Alla radio moscovita, un medico sovietico ha annunciato che, [con una campagna contro il fumo, la Russia intende formare una nuova razza di uomini, sani e più civili](#), nella Repubblica socialista sovietica. Egli ha definito il fumo come uno dei nocivi ed assurdi residui del passato».

Tox si strinse, sprezzante, nelle spalle.

«Che vuol dire Murduscatu, con queste fandonie? Dalle ciance radiofoniche di un medico ai provvedimenti dello Stato corre una bella differenza! E si parla di campagna. Ciò significa che persino il regime dittatoriale si trattiene dall'emanare decreti dottrinari contro il fumo. Prova, questa, che anche in Russia il vizio è radicato troppo profondamente per poter essere eliminato con una legge. Anche qui il rapporto di interdipendenza tra economia e Stato ha un ruolo determinante. I nostri amici ed incaricati del Ministero delle Finanze hanno decisamente e felicemente respinto gli attacchi di coloro che svolgeranno azioni di lotta contro l'alcool e contro il tabacco.

Già in diverse sentenze, emanate dal 1932 al 1937, il Ministero delle Finanze del Reich aveva richiamato l'attenzione sul fatto che [le conseguenze di una lotta anti-alcool avrebbero significato il totale annientamento di un'industria di molto valore, l'industria della birra, nonché un grave danno economico per il settore dell'agricoltura, quello cioè che si dedica alla viticoltura ed alla coltivazione del luppolo. Nello stesso modo, la rinuncia alla sigaretta avrebbe danneggiato la coltivazione del tabacco](#)».

Il diavolo rise. «Bene, Tox!»

«A questo punto di vista si è associato anche il Ministero delle Finanze della Repubblica federale, nel 1951. è chiaro che lo Stato non intende rinunciare a tutti i miliardi che gli provengono dalle imposte sull'alcool e sul tabacco! Con questo, abbiamo così eretto contro i nostri nemici un insormontabile baluardo. Per di più, nel 1954, il nostro amico Butler, Cancelliere dello Scacchiere in Gran Bretagna, si era caldamente raccomandato: “Per amor del Cielo, non smettete di fumare!

L'imposta sul tabacco mi rende 600 milioni di sterline l'anno!". Come vedono, è una questione per la quale troviamo appoggio sin nelle alte sfere governative. Da questo al riconoscimento della pubblica utilità e del necessario incremento di un'associazione votata alla lotta contro la salute, ed all'annientamento dell'umanità con lo spruzzo di insetticidi, ci corre solo un passo. Lo potremo fare fra poco».

Il *diavolo dei veleni* chiuse la sua ultima cartella. «E con ciò, Capo, ho finito la relazione»

«Perfetto, Tox; la ringrazio».

Poi, rivolgendosi agli ospiti, concluse:

«Credo che saranno convinti. Veleno, veleno; ovunque e sempre, solo veleno: prodotto, propagandato, diffuso; introdotto in ogni dove, presente nell'aria, nell'acqua, nel terreno, nei cibi; sulle strade, nei posti di lavoro, negli uffici, nelle officine, nei negozi, nei giardini, nelle abitazioni e nelle cucine: veleno, veleno, veleno! . . . La salvaguardia del profitto commerciale e dell'aspetto esteriore della merce è tenuta dall'uomo in ben maggiore considerazione che non il rispetto per la salute e la vita dell'intera umanità. Facilmente influenzabile, frastornato ed apatico, il cittadino del moderno stato di massa non ha alcuna titubanza ad accettare quanto è avverso alla vita e che egli trova a portata di mano, ed è fiero di potersene servire in omaggio al progresso ed alla civiltà.

Io riservo all'umanità un terribile risveglio. Ma sarà troppo tardi. Gli interessati però continueranno a sbraitare: «*Assolutamente innocuo per l'uomo e gli animali!*».

# Indice

<b>Copertina</b>	<b>1</b>
<b>Prefazione</b>	<b>1</b>
<b>Indice veloce</b>	<b>3</b>
<b>1 Capitolo 1</b>	<b>4</b>
<b>2 Capitolo 2</b>	<b>9</b>
<b>3 Capitolo 3</b>	<b>11</b>
<b>4 Capitolo 4</b>	<b>26</b>
<b>5 Capitolo 5</b>	<b>97</b>
<b>A ... altri libri in PDF</b>	<b>117</b>

# Appendice A

## *... altri libri in PDF*

Sono stati anche digitalizzati, tra gli altri, i libri che seguono e scaricabili con *eMule* durante i *week-end*. Tutti eccellenti. Cercali ... Contento? Ti risparmio la fatica di andare alla Biblioteca Comunale per prenderli a prestito.

Diversi libri sono dedicati al DIGIUNO, un rimedio che non costa nulla ... approfondisci! Chissà, potrà esserti utile.

Gli altri titoli:

**Digiuno terapeutico** dell'Associazione Igiene Naturale Italiana

**Digiuno razionale, per il ringiovanimento fisico mentale e spirituale** del Prof. Arnold Ehret

**Il Sistema di Guarigione della Dieta Senza Muco** del Prof. Arnold Ehret (Pregevole per tante intuizioni valide e per quanto è scritto sul digiuno ma **ATTENZIONE**: la dieta di Ehret non vale per chiunque, con qualunque costituzione fisica ... e lui inoltre non distingue a seconda della costituzione fisica, non parla di canali energetici nel corpo, non sa nulla di prana/etere, non parla delle qualità energetiche dei diversi alimenti ... e questa dieta presuppone comunque che si accompagni al digiuno e lunghi bagni di sole ... meglio leggere anche qualche libro sulla dieta macrobiotica, prima di cacciarsi nei guai).

**Ipertensione e malattia circolatoria** Come prevenirle e disfarsene naturalmente senza ricorrere a medicine ma adottando un sistema di vita corretto, del dr. Herbert SHELTON

**Il digiuno può salvarti la vita** del dr. Herbert SHELTON (uno dei migliori libri sull'argomento). Tante malattie gravi, incurabili per la medicina uffi-

ciale, possono essere guarite semplicemente digiunando e in breve tempo. Occorre forza di volontà.

**Assistenza igienica ai bambini** del dr. Herbert SHELTON

**Sieri e Vaccini** del dr. Herbert SHELTON

**La Facile Combinazione degli Alimenti** del dr. Herbert SHELTON [molto importante combinare correttamente i cibi]

**Tumori e Cancri e loro sparizione naturale per autolisi** del dr. Herbert SHELTON, c'è anche **una critica feroce ma onesta alla cosiddetta ricerca scientifica (e relativa fame di denaro senza mai fine)** in campo oncologico (era il 1950) tutt'oggi attualissima. Si parla anche di errate diagnosi. Non ci fanno una bella figura i medici. Shelton era un Igienista Naturale, non un medico.

**L'antico segreto per ringiovanire**

**Lo Yoga della Nutrizione** di M. Aivanhov

**Il Vangelo Esseno della Pace** scoperto da Edmond B. Szekely, un classico, poetico. Tratta del digiuno e del corretto modo di alimentarsi.

**La scoperta del Vangelo Esseno della Pace** descrive come Szekely ha scoperto il Vangelo Esseno della Pace.

**Di cancro si può guarire ...** con l'*aloe arborescens* preparata secondo la ricetta di Padre Romano Zago.

**Vegetarismo e Occultismo** di Leadbeater. Dopo uno decide di non mangiare più la carne.

**Alcool e Nicotina** di Rudolf Steiner

**Alimentazione per vivere sani** di Rudolf Steiner

**FLUORO, pericolo per i denti, veleno per l'organismo** di L. Acerra [Un sacco di balle ci vengono raccontate sui pregi del fluoro nel prevenire la carie e invece è un veleno. "*Save your ass*"]

**SUGAR BLUES, il mal di zucchero, una dipendenza dal sapore dolcissimo** di William Dufty [un classico che mette in guardia dai gravi pericoli per la salute derivanti dal consumo di zucchero raffinato]

**Consigli pratici per una vita macrobiotica** di Ferro Ledvinka



**La dieta macrobiotica** di Georges Ohsawa [libro davvero importante]

**Latte e Formaggio, rischi e allergie per adulti e bambini** di Claudio Corvino [contro la disinformazione della lobby dei produttori di latte & derivati]. Una volta letto questo libro, uno di latte e derivati non ne vuole più saper nulla. Chi consuma questi prodotti, si ritrova, una volta avanti con gli anni con un corpo intasato da rifiuti metabolici di varia natura ... a chili! Vai in giro, guardati attorno e osserva! ... le panze ... e l'addome sfatto/espanso delle donne, in particolare, ... questo hanno ottenuto con la mozzarellina la sera, assieme all'insalata o sulla pizza, col cacio sui maccheroni, con lo yogurt o il latte a colazione.

**Intestino Libero, curarsi e purificarsi con l'igiene intestinale** del dott. Bernard Jensen, corredato da foto alquanto crude ed esplicite ... es. foto di corde di muco nero e colloso ...

**Essiac** il famoso rimedio contro il cancro di Rene Caisse. Con Informazioni anche su alghe Klamath, probiotici, enzimi digestivi

**Noni, la pianta magica dei guaritori polinesiani** di Lübecke e Hannes

**Cucinare per il corpo e per lo spirito** di Roggero Guglielmo [valido libro di cucina macrobiotica con facili ricette]

**Il segreto di Igea. Guida pratica al digiuno autogestito** dell'Associazione Igienista Italiana. Una guida semplice, chiara, completa. Utile anche a chi ha problemi di dipendenza (tabacco, droga, cibo, farmaci ... )

**Le istruzioni per la pulizia del fegato con i Sali di Epsom** della dr. Hulda Clark. Corredate da documentazione fotografica che mostra i calcoli biliari espulsi applicando questo metodo facile, veloce, incruento e indolore e soprattutto "tremendamente" efficace. È molto importante dare la stura al fegato periodicamente altrimenti tra i 65 e i 75 anni il processo si compie e il "fegato va a puttane" e fai una brutta fine ... ma brutta davvero.

**IMEDICI TACCIONO:** e si capisce! Se questa pratica fosse diffusamente conosciuta e adottata, centinaia, migliaia di interventi chirurgici non verrebbero più eseguiti perchè inutili e tonnellate di medicine non sarebbero più vendute. Ergo ... centinaia, migliaia di medici a spasso ... un business minacciato!

Riflessione: un bambino ha il fegato pulito ed efficiente e porzioni modeste di cibo gli sono sufficienti per crescere. Un adulto ha il fegato intasato e consuma grandi quantità di alimenti che male assimila. Se pulisce il fegato (anche 10-15 volte andrà ripetuta la procedura, ad es. ogni 2 mesi), dopo,

avrà bisogno di consumare molto meno cibo.

I Sali di Epsom sono in vendita in alcune erboristerie oppure su [www.ecosalute.it](http://www.ecosalute.it) e costano davvero poco.

**Ortotrofia, l'arte di nutrirsi per fortificarsi** di A. Mosseri, igienista francese

**Ortotrofia, la salute con il cibo** di A. Mosseri

**Mangiate secondo le leggi della natura** di A. Mosseri

**Il miracolo degli alimenti vivi** del dr. Kristine Nolfi sul crudismo (la Nolfi è così guarita da un cancro al seno)

**Il digiuno per la salute** di Oswald e Shelton. Contiene in particolare il diario di un digiuno di 28gg (con cui fu curato l'asma)! e la descrizione di 100 casi di (varie) malattie, curate col digiuno.

**Miracoli, come fare accadere quello che vuoi** di S. Wilde. Un'opera che ti spiega come funziona la realtà. Non è proprio come appare!

#### IL CERCHIO NON SI CHIUDE SE ...

Se queste informazioni sono state utili a te e le trovi valide e se provi il desiderio di ringraziare e mostrare la tua riconoscenza allora sappi che il modo corretto di ringraziare consiste nel prodigarsi per diffonderle in altre direzioni – condividere la Verità con tante altre persone in difficoltà a causa della diffusa opera di disinformazione in atto, ad opera dei *media* soprattutto – dando continuazione così al lavoro di quanti hanno operato (senza scopo di lucro, i più) per portarle a te, attraverso ... il tempo e lo spazio.

Se hai capito, tanto meglio.

Il presente file è stato ottenuto con software *open-source*: in ambiente Linux (OpenSuse), formattato con L<sup>A</sup>T<sub>E</sub>X, interfacciato da *Kile*. ... Oslo, settembre 2008.