# hornaguera

JUNIO 1983

NUMERO 272

# Sumario


- Mes de la Seguridad.
- SEGURIDAD: Desprendimientos instantáneos (continuación).
- HOMBRES CON NOMBRE: José María García, habla para "Hornaguera".
- EL HOGAR Y EL ARTE DE LLEVARLO.
- NOMBRES, HECHOS Y DATOS PARA LA HISTORIA: Reseña mensual de jubilaciones.
- NOTICIARIO HORNAGUERA: Asociación de Vigilantes y Similares de Minas de Carbón de León. Reunión de ex–alumnos en el Colegio de Santa Bárbara. El Ruido.
- NUESTROS PUEBLOS: Carbonera.
- NOTICIAS DEL CARBON Y LA ENERGIA: Canon de energía. Estériles de carbón de HUNOSA están siendo utilizados para fabricar ladrillos.
- NUESTROS COLEGIOS: Colegio de Santa Lucía.
- FALLO DEL I CONCURSO LITERARIO "HORNAGUERA": Leyenda de la pastora de Barrios.
- LIBROS: Artesanía con miga de pan. Solos frente al mundo.
- DEPORTES: Galería de deportistas. Buena temporada del Hullera en Preferente. El equipo juvenil eliminado.
- HUMORNAGUERA.
- CONTRAPORTADA: II Concurso de Poesía "Casa de la Cultura" y I Encuentro con los Poetas de la Comarca Minera de Ciñera de Gordón.


Portada:
Pérez Mata sorprendió en esta ocasión la esbeltez y lozanía de la locomotora de Matallana, en su merecido reposo. La "Máquina núm. 2", pese a la lejanía en el tiempo y en el espacio de su nacimiento (Lieja, 1910), aún parece dispuesta a seguir resoplando con fuerza por la ribera del Torío.


Gráficas Celarayn, S.A. Polígono Industrial de León - LEON

Depósito Legal LE - 13 - 1959

# Hornaguera

REVISTA DE LA S. A. HULLERA VASCO-LEONESA

Director:
Victoriano Crémer
Correspondencia:
Sanjurjo, 3 LEON

JUNIO 1983 NUMERO 272


# MES DE LA SEGURIDAD

El pasado domingo, día 15 de Mayo, en el Cine Emilia, tuvo lugar la solemne inauguración del "Mes de la Seguridad".

La asistencia al acto fué muy elevada, llenándose totalmente el Cine.

Abrió el acto el Jefe del Servicio de Seguridad, D. Julio Sevillano García, manifestando la necesidad de evitar los accidentes y enfermedades profesionales. En el último año aumentó el número de accidentes, si bien no aumentó su gravedad, por lo que dijo que era preciso corregir el aumento cuantitativo. En los últimos diez años se han obtenido los mejores índices en minería y se reafirmó en la exigencia de seguir en esa línea.

Recordó al ilustre Jovellanos, que vivió tan de cerca los temas mineros, quien hace doscientos años ya hablaba con frecuencia de la explotación y seguridad en los trabajos mineros.

Pidió a todos una colaboración y participación para volver al camino trazado estos últimos años, salvando las dificultades que se encuentren, persiguiendo los índices obtenidos años atrás e, incluso, tratando de superarlos.

Seguidamente el Director General de Producción, D. Marino Garrido R. Radillo, dio por inaugurado el Mes de la Seguridad.

A continuación el Médico de la Empresa, D. Juan–Carlos Tealdi Oliver, disertó sobre Medicina Preventiva.

Destacó la repercusión que tiene sobre la vida del hombre y habló sobre la importancia que tiene la prevención técnica, realizada por el Servicio de Seguridad, en la erradicación de la silicosis.

Resaltó la oportunidad de los reconocimientos periódicos, para detectar posibles enfermedades, no sólo la silicosis, sino también otras como: bronquitis, hepatitis, diabetes, etc. y, principalmente, la hipertensión. Se refirió más tarde a la necesidad de la Medicina Preventiva, dando una serie de cifras, como por ejemplo en la hipertensión, causa de diversas enfermedades graves, y que pocas personas tienen bajo control médico, siendo muchas las que padecen dicha enfermedad.

Recomendó no fumar a los que padecen bronquitis crónica, ya que es muy perjudicial, así como no beber alcohol a los alcohólicos severos.

Asimismo recomendó el tratamiento de la obesidad, ya que sobrepasando un 20 por ciento el peso ideal es muy perjudicial y causa de diversas enfermedades.

Terminó diciendo que estaban tratando de hacer unos reconocimientos médicos, al igual que ya se han hecho en La Robla, para hacer una Medicina Preventiva eficaz, que indudablemente beneficiará a todos, para lo que solicitó colaboración y participación en unos test que acompañará a los reconocimientos.

Asimismo dijo que esta primera charla era un toque de atención sobre la Medicina preventiva, para despertar un primer interés y que luego se darían más al objeto de interesar a todos en este aspecto de la Medicina que tan útil puede ser a nuestra salud.

La charla fue escuchada con gran interés, por lo que se tratará de continuar con este tema en otras ocasiones, pues D. Juan–Carlos también está muy preocupado por esta cuestión.

Finalizó el acto con la proyección de tres películas: una sobre el funcionamiento de la nueva entibación marchante, ya colocada en el Macizo 5/6 del Grupo Santa Lucía, próxima a entrar en funcionamiento. En ella se aprecia la alta tecnología de la misma, esperándose grandes resultados de su aplicación.

Otra fue sobre el manejo de vagones de mina, donde se explicaba con todo detalle su utilización correcta para evitar múltiples accidentes.

Por último, se proyectó una película realizada por el genial Buster Keaton, en la que con su humor característico hizo las delicias de niños y mayores, y nos recordó constantemente la necesidad de cumplir las normas de seguridad en el trabajo.

La S. A. Hullera Vasco–Leonesa y el Servicio de Seguridad nos encargan dar las gracias a todos los asistentes a este acto, con cuya presencia demostraron su gran interés por la Seguridad.

C. V.

# DESPRENDIMIENTOS INSTANTANEOS

(Continuación)

Aunque la desgasificación lenta y regular del carbón sea considerada la regla más general, en determinadas circunstancias y en algunas zonas o regiones, pueden sobrevenir desprendimientos instantáneos de grisú en cantidades más o menos importantes.

Esto es debido al encontrarse grandes cantidades de grisú absorbidos a gran presión dentro de la capa, y que al ir rompiendo las paredes que lo contienen, sea liberado súbitamente, saliendo gran cantidad de grisú en muy poco tiempo, arrastrando consigo grandes cantidades de carbón finamente fragmentado.

Las cantidades de grisú en los desprendimientos instantáneos (DIG), suelen ser, a veces, tan considerables que en las corrientes de ventilación aumenten grandemente los porcentajes, llegando a ser peligrosos.

También las cantidades de carbón que invaden las labores, como consecuencia de los DIG, pueden variar de algunas toneladas a cientos de ellas.

Los DIG se presentan generalmente sin ninguna señal de previa advertencia, por lo que constituyen un grave riesgo para la explotaciones de zonas con este peligro.

Actualmente existen una serie de medidas que permiten prevenirse contras estos riesgos, como son los sondeos, aunque no absolutamente eficaces, empleando como medio más eficaz contra estos peligros, la elaboración de los datos grisumétricos, conjuntamente con los caudales de ventilación, las medidas de gas desorbible en las labores de arranque, junto con los índices de desorción, que mediante unos cálculos pueden prevenir contra estos DIG, y tomar las medidas pertinentes para que no ocurran. Se están empleando en varias minas con resultados positivos.

Para prevenir los pequeños DIG, que suelen ocurrir en determinadas zonas de las minas, es de un resultado práctico llevar unos sondeos de unos 4 metros por delante del frente de avance, lo que hace disminuir la presión a la que se encuentra el grisú y evitar esos pequeños desprendimientos.

Es preciso hacer esto también siempre que se vaya a cortar una capa con un transversal, ya que al cortar la capa virgen, puede encontrarse grisú a determinada presión, pues sabemos de algún caso, donde al cortar la capa y descubrir ésta solamente unos 60 cms. hubo un pequeño DIG, con proyección de unas 25 a 30 tm. de carbón y gran cantidad de metros cúbicos de grisú. Por todo ello es conveniente llevar siempre tiros de sondeo de unos cuatro metros por delante del frente.

Los DIG pueden sobrevenir también por otros fenómenos llamados gaseodinámicos, que no vamos a estudiar ahora.

## DESPRENDIMIENTO DE GRISU DE BOLSADAS, CAVIDADES O FALLAS Y GRIETAS.

Aunque esto no es muy frecuente ni corriente en las minas, se han encontrado en algunas ocasiones, grietas, cavidades o fallas llenas de grisú que irrumpe rápidamente en las labores, aunque durante muy breve tiempo.

Aunque se ha encontrado esto, en algunas ocasiones, en la profundización de pozos, en Alemania, es raro encontrarlo en nuestras minas, salvo que se encuentren grietas de hundimientos, tanto del mismo carbón, como de los hastiales, y que por esas grietas haya irrupciones de grisú, procedentes de otras zonas.

## DESPRENDIMIENTOS DE GRISU DE LABORES ANTIGUAS

Esto suele ser más normal encontrarnos, que al comunicar con labores hundidas recientemente o abandonadas, como ocurre en nuestras explotaciones, nos encontremos con algunas de éstas zonas abandonadas o recién explotadas, con porcentajes de grisú altos.

Aunque también suele ser más normal todavía, que debido a las grietas que se producen por los hundimientos en el techo o muro, hace que por ellas se diluya el grisú, cuando las mismas comunican con el exterior, y es frecuente que al comunicar a minados disminuya el grisú por esta causa.

No obstante no hay que confiar siempre, pues en algún caso, los aportes de grisú de los minados son importantes.

## LA EXPLOSION DE GRISU

Cuando se enciende el grisú, éste arde en el aire, dando una llama de color azul pálido, poco luminosa. Si la mezcla de aire y grisú está en una determinada proporción, provoca una explosión, mediante una fuente de calor adecuada.

Esta explosión puede tener lugar entre el 5 por ciento y el 14 por ciento de grisú, tenien-

do su máxima potencia sobre el 9,5 por ciento, al existir el combustible y comburente en la proporción adecuada.

Esto no quiere decir que una proporción inferior al 5 por ciento no sea peligrosa, pues el grisú contenido en el aire, aunque sea una mínima proporción, arde, al ponerse en contacto con una llama, como lo vemos en la lámpara de seguridad, ya que se puede notar con solamente el 1 por cien. Por tanto la llama producida con esa mínima proporción, puede alcanzar zonas donde la proporción sea mayor y prococar la explosión.

Igualmente, pero con mayor peligro todavía, puede ocurrir cuando la proporción de grisú es mayor del 14 por ciento, pues si teóricamente no puede arder por no tener oxígeno suficiente, tampoco hay el suficiente para respirar, pero para la combustión y luego la explosión, siempre habrá unas zonas y unos límites, donde las proporciones de grisú varien y hagan a éste combustible y explosivo.

## LIMITES DE GRISU PARA LA SEGURIDAD

Para garantizar la Seguridad en las minas de carbón, el grisú deberá mantenerse constantemente por debajo de los límites establecidos por la Administración, concretamente el Reglamento de Policía Minera, y por las Normas establecidas por las propias empresas, que en ningún caso serán superiores a los límites establecidos por la Legislación.

En nuestra mina está establecido que no se puede sobrepasar el 1 por cien, para trabajar con electricidad, locomotoras de combustión interna o eléctricas, explosivos de ningún tipo, y por supuesto utilizar llamas externas.

Donde no haya o existan los peligros anteriores, o sea electricidad, locomotoras o no se usen explosivos, la proporción de grisú, según la legislación no puede sobrepasar el 2,5 por cien.

## METODOS PARA DETERMINAR LOS PORCENTAJES DE GRISU

Los métodos para determinar los porcentajes de grisú son muy variados. Indudablemente el más exacto es el análisis químico, empleado mediante botellas de agua que se vacían en el lugar de la muestra y se envían al laboratorio.

Pero éste método no sirve para el minero, que precisa saber en cada momento, instantáneamente, el porcentaje existente para prevenir el peligro.

Uno de los sistemas más antiguos para medir los procentajes de grisú, son las lámparas de seguridad, que en manos de personas expertas, como tienen que ser todas las que usan estas lámparas, aún continúa vigente este sistema con una validez práctica muy considerable. En la figura que se acompaña a este artículo se expresa gráficamente la forma de medir el grisú y los porcentajes, con lámpara de seguridad.

Actualmente y con una gran precisión, existen numerosos aparatos, de diversos tipos, llamados metanómetros, explosímetros, grisúmetros, detectores, etc.

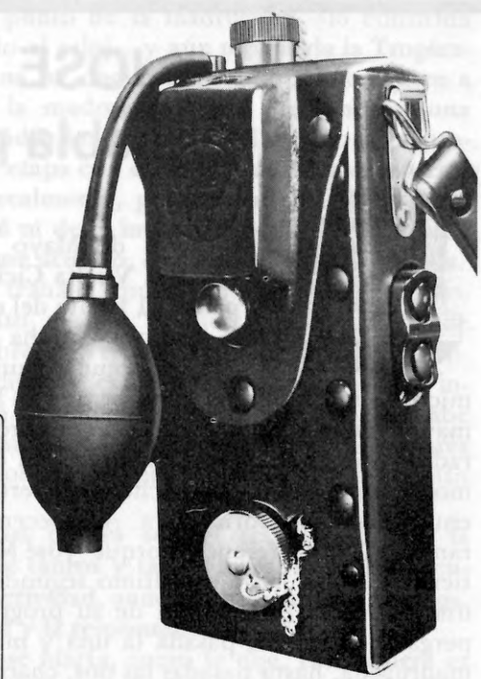
Existen también detectores automáticos, con prealarma y alarma, con señales acústicas, luminosas, cortes de energía, etc., etc.

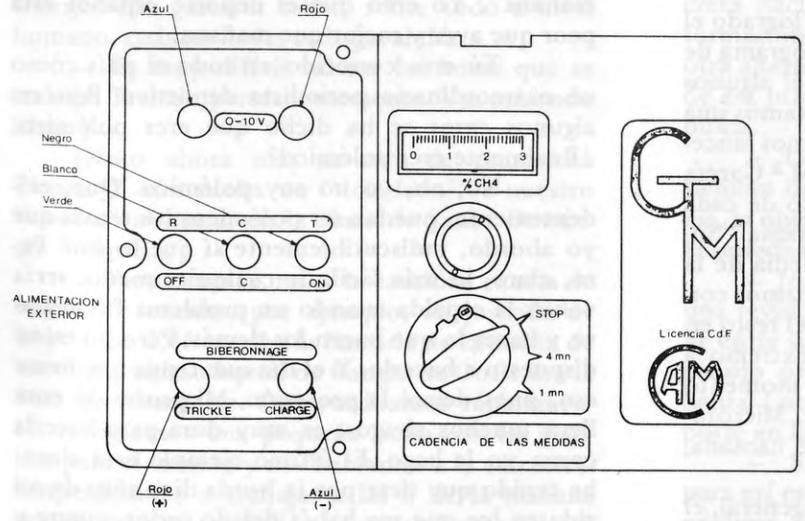
Los hay con registradores automáticos y algunos sofisticados con grandes estaciones de telegrisumetría, incluso con procesos de datos y ordenadores.

No hay duda que el reconocimiento del grisú constantemente, el saber el porcentaje existente en todo momento, evita los riesgos.

J. Sevillano

(Continuará)





Alfonso García Rodríguez, autor de la entrevista, dialoga con Jose María García

# HOMBRES con NOMBRE

## JOSE MARIA GARCIA
## habla para "Hornaguera"

El día 3 de Mayo pasó por León la **Vuelta Ciclista a España**. Al frente del equipo de la emisora Antena 3 de Radio, el popular, quizás polémico, **Supergarcía**, el hombre que ha logrado el mayor número de audiencia en un programa de radio en nuestro país. Estuvimos con él algunos momentos de la tarde–noche y concertamos una entrevista para **Hornaguera**. Agradecemos sinceramente esta deferencia porque **José M.ª García** tiene ocupado hasta el último segundo de cada día. Desde la finalización de su programa "Supergacía Hora 0", pasada la una y media de la madrugada, hasta pasadas las dos, charlamos con él en el ascensor, un rato en la calle y el resto en un coche que, atravesando León de extremo a extremo, le había de llevar al último momento de trabajo de su apretadísima jornada. Micrófono en mano, con la voz visiblemente cansada, fue contestando a mis preguntas.

— Oye, José M.ª, ¿cómo está, en general, el deporte español?

**— Yo he acuñado una frase, parodiando a un hombre, que ha fallecido además recientemente, que es Pepín Fernández, aquel patrón de los famosos almacenes que sacó aquella celebérrima medalla del amor para hurgar en el bolsillo de sus clientes: "hoy más que ayer y menos que mañana". Yo creo que el deporte español está peor que ayer y mejor que mañana.**

— Tú eres conocido en todo el país como un extraordinario periodista deportivo. Pero en algunos casos se ha dicho que eres polémico. ¿Realmente eres polémico?

**— No, no, yo no soy polémico. Que, evidentemente, puedan ser polémicos los temas que yo abordo, indiscutiblemente sí que lo son. Pero, claro, lo más fácil, de cualquier modo, sería volver la espalda cuando un problema fuese grave y hacer lo que hacen los demás. Pero no estoy dispuesto a hacerlo. Y el día que tenga que hacer eso, pues dejaré la profesión. Mi profesión conlleva muchos riesgos, es muy dura para hacerla como yo la hago. El último ejemplo está claro: he tenido que tirar por la borda diez años de mi vida en los que me había dejado sudor, sangre y**

El final de una jornada apretada

lágrimas, porque quería seguir en el camino que yo me había trazado, y aquí estamos. Con un escaso año de vida, y fíjate los resultados.

(Evidentemente, José M.ª García se está refiriendo a su salida de la cadena SER y a su labor en la recién creada emisora Antena 3. De cualquier forma, su manera de explicarlo es sencilla, sin ningún aspaviento, sin ningún gesto de rencor).

No cabe la menor duda —continuó— que mi éxito —o esa popularidad a la que aludes— se cimenta en dos cosas fundamentales: trabajar —yo siempre digo que el éxito te llega si trabajas una hora más que tu oponente— y luego saber siempre lo que quieres, hacia dónde vas y para qué vas.

— Sí, precisamente una de las cosas que más me ha asombrado en ti es la capacidad de trabajo. Me gustaría saber, sobre todo a nivel humano, cuántas horas trabajas al día.

— Es muy difícil valorar las horas que se trabaja. Trabajo permanentemente. Vas teniendo ideas y...

(Noto ahora más su cara de cansancio. Piensa. Y aún suelta un "¡cuidado!" a nuestro "chófer" al entrar en la Plaza de Santo Domingo. Y sigue...)

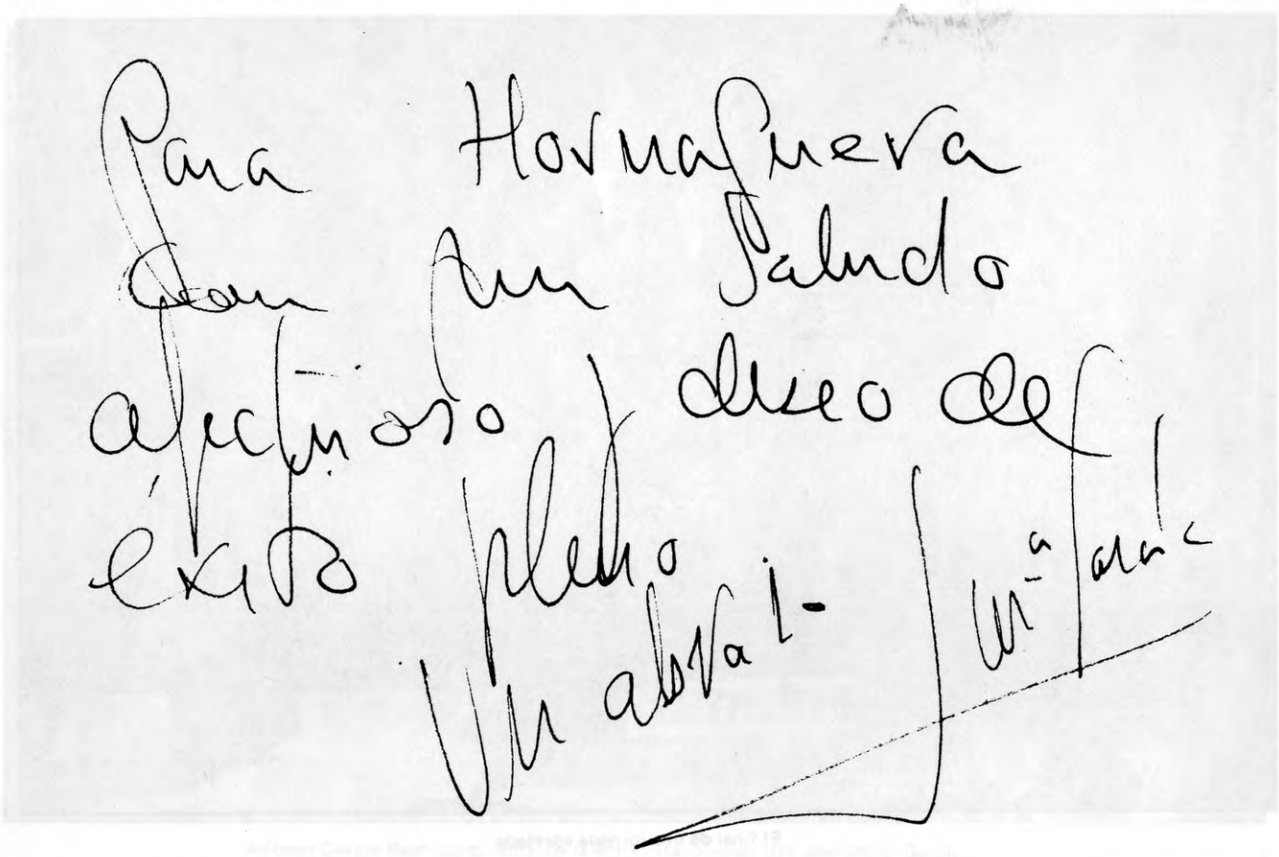
... Pero..., no sé, no sé la cantidad exacta de horas. Te cuento, por ejemplo, mi jornada de hoy: a las 6,45 sonaba la llamada de la dueña de un modestísimo hostal de Cangas de Onís. Era la hora de levantarse. Desayunábamos rápidamente, recogíamos una pequeña bolsa con las viandas para el camino y nos hacíamos a la carretera. Empezábamos a trabajar a las 8 de la mañana con la primera conexión y concluíamos a las 6 de la tarde con el último informativo. Tiempo justo para refrescarte tan sólo la cara. Aproveché después para hacer una gestión personal en León y, a las 7, empezaba otro programa de una hora de duración. Después, la presentación de Antena 3 y, a las 10,45, en la emisora, hasta ahora. Son las 2 en punto de la madrugada —lo confirma consultado el reloj— y aún me queda la Tropicana. Mañana he dado orden de que me llamen a las 6 de la madrugada: cada día tenemos una reunión todos los hombres del equipo para programar la etapa con el fin de que salga como está saliendo realmente, porque nada es fruto de la casualidad ni de la improvisación. Mañana, pues, si es que me acuesto, empiezo pronto la jornada.

Un trabajo, pues, intenso, intensísimo. Como fruto, ver los "dossiers" tan completos de este hombre, es ver, sin duda, una realidad concreta nacida de esa intensidad, búsqueda e información características. Entonces no me cabe otra alternativa más que preguntar por los pilares de esa información que tanto trabaja, que tanto busca.

— Los pilares son el trabajo, recoger la siembra de tantos y tantos años, la independencia, la objetividad, aunque no siempre se consiga, la seriedad y la responsabilidad.

— José María, como te dije, Hornaguera es una revista de una empresa minera y se distribuye entre sus productores en la zona por la que ha pasado precisamente hoy la Vuelta, La Robla, Santa Lucía, Ciñera... ¿Conoces el tema del deporte en la empresa?

— Sí conozco el tema y la zona, porque para mí es una zona muy entrañable. Y me voy a explicar. Durante catorce años he estado hacien-



do el viaje Madrid–Asturias cuatro o cinco veces al año (nací en Madrid por accidente, pero me considero asturiano) y en Villamanín comía, en Santa Lucía siempre me paraba porque soy un devoto –y no lo digo ahora porque sea para Hornaguera, lo he dicho en más ocasiones– de la mina. He estudiado sus circunstancias especiales y todas sus cosas.

En cuanto al deporte en las empresas, pues, simplemente, está dejado de la mano de Dios. Hasta que aquí no se haga lo que se hace en Alemania –la desgravación fiscal–, la empresa no tiene nada que hacer.

– Oye, cambiamos de tema.

– Vamos.

– A nivel personal ¿qué deportes practicas y qué deporte te gusta?

– Pues el fútbol sala, un poquito el tenis y la equitación, pero ahora prácticamente sólo el fútbol sala, que lo hacemos con mucha seriedad. Juego con el equipo campeón de España. Entrenamos tres días a la semana. A mí, personalmente, me sirve para relajarme, para no estar siempre sentado, para oxigenarme, para distraerse un poco y... bueno, ya sabes aquello –y no es mío, por supuesto (y esboza una sonrisa)– de "mens sana in corpore sano".

– Realmente hay mucha conciencia de masas de espectadores en el deporte español. Pero ¿por qué hay tan pocos practicantes?

– Porque aquí el deporte sigue siendo un privilegio, no un derecho del ciudadano. Y porque practicar el deporte es poco menos que milagroso. Tú has estado conmigo en el programa. El campeón de Europa, el supercampeón español, Roberto Castañón, con dieciséis defensas del título –registro en el mundo entero– entrena en Villamanín sobre una lona y en una viga. Este es el campeón de Europa. ¡Qué será un aprendiz!

– Sólo un minuto más, José María..

– Nada, hombre, tranquilo, lo que sea.

– Este número de Hornaguera saldrá justamente a la calle cuando se empieza a pensar en las vacaciones. ¿Se pueden aprovechar éstas para practicar de forma especial el deporte?

– No, no se deberían aprovechar las vacaciones, que son un período más en la práctica del deporte. Para que haya deportistas tiene que haber hábito. Y el hábito se crea en la escuela. Y los niños en las escuelas no tienen una mínima instalación. Y después tampoco. Este es el drama. En el mundo del trabajo ocurre lo mismo. Por eso hacer deporte es un sacrificio, es sacártelo del pellejo. Y no todo el mundo está dispuesto ni capacitado para ello.

– Muchas gracias.

Y lo digo sinceramente porque, conocido el ritmo de trabajo de este popular periodista deportivo, el dejar un hueco para nosotros, para Hornaguera, es digno de agradecimiento.

Entramos en la sala de Fiestas Tropicana. Se dirigió al micrófono. Y habló. Habló, como siempre, largo y tendido, con esa enorme facilidad de contar cosas, de enhebrar temas, de dar sal, pimienta y gracia a todo cuanto dice y a cómo lo dice.

El reloj marcaba las cuatro de la madrugada.

# EL HOGAR Y EL ARTE DE LLEVARLO...

Por ENCARNA SULE

## ¿TE GUSTA LA ESTACION DE LA PRIMAVERA?

Es bonita, no cabe duda, se la puede definir de varias formas; es alegre, es la que astronómicamente comienza en el equinoccio de su mismo nombre y termina en el solsticio del verano; también las plantas, alguna de ellas se llama primavera, y quién sabe los poetas de cuántas formas la definirán, en fin, que cualquier cosa en esta época o estación que tenga colorido podríamos definirla con el nombre de Primavera.

Claro, que no todo es bonito en ella, pues aparte de flores, también salen de sus escondrijos unos bichos (insectos) que aparecen en nuestras casas como huéspedes inesperados, son de tamaño pequeño, por eso no encuentran dificultad a la hora de entrar o salir, pues son la pesadilla de toda una familia.

Es difícil librarse de ellos, pero tampoco imposible. Estos huéspedes hay que ahuyentarlos a base de mucha limpieza y además conviene hacer uso de un pulverizador y usarlo con los insecticidas que se encuentran en el mercado.

Entre los insectos caseros están las cucarachas, que transmiten enfermedades, pero aparte es que son repulsivas, son muy astutas, pues salen de su escondrijo por las noches cuando está la luz apagada para poder alimentarse.

He aquí una receta para un ama de casa angustiada que me preguntó si yo sabía algo casero para tal fin.

Pones ácido bórico, leche y harina por partes iguales, lo mezclas bien todo y lo pones donde ves tú que salen estos bichejos. Es casera, muy antigua y creo que dá muy buen resultado. Ya me dirás cuando hagas la prueba.

Debemos todos procurar que estos no entren en las casas y no sólo en las casas, sino donde se guardan los alimentos, para ello nada mejor que colocar telas metálicas muy finas que prohíban su acceso.

Para contrarrestar un poquito esto de los insectos lo mejor sería que aprovecháramos esta estación para dedicarnos a la jardinería ya que es la estación propia para tal fin.

Dice Beverly Nichols que si todos practicásemos un poco la jardinería, el mundo, solamente con esto, lograría la paz.

Fleming, sabes que fué el que descubrió la penicilina ¿no?, pues acostumbraba a plantar en su jardín bulbos de jacintos y los plantaba de una forma muy curiosa, porque cuando sus plantas florecían formaban las letras de todos sus amigos.

Cuando llegaba la época de la floración, invitaba siempre a sus amigos a pasar alguna velada con él, y cuál era su sorpresa, cuando cada uno de ellos encontraba su nombre escrito en el jardín con colores vistosos y alegres.

Procuremos imitar un poco a este gran descubridor que tanto bien ha proporcionado a la humanidad.

Claro está que nosotros no tendremos tantos amigos como Fleming.

### SABER VIVIR

*CARA AL VERANO...*

*En esta época es necesario aligerar la casa, como hacemos con nuestra indumentaria. Y si es posible vestirla de verano, con fundas y cortinas de colores alegres, tanto mejor. Prescindid de cortinas gruesas, dejando sólo visillos transparentes, para no dar la sensación de absoluta desnudez. Dejad alguna alfombra pequeña si os hace falta, pero lo ideal sería cambiarlas por unas especiales de verano, de rafia, o similares. Es muy conveniente también guardar objetos de plata, porcelana o vidrio, dejando sólo los inprescindibles, o cambiarlos por otros más sencillos o rústicos.*

# COCINA

## SENCILLA Y ECONOMICA

### COMIDAS QUE SE HACEN EN UNA HORA

Hay veces o días que apenas queda tiempo para preparar la comida, porque las tareas domésticas nos absorben toda la mañana. Pues no te apures, ni mucho menos te pongas nerviosa, pues estas recetas que te doy o mejor, os doy, se preparan rápidamente y puedes tenerlo a punto para la hora justa.

### ARROZ CON GUISANTES

Ingredientes:
1 tacita de arroz por comensal.
Guisantes.
Jamón (si es día de abstinencia se puede sustituir por atún o escabeche en aceite).
Cebolla, aceite y un poquito de sal.
Modo de hacerlo:
Rehogar la cebolla, añadir los guisantes y el jamón a lo que eches, por último añadir el arroz, rehogar todo y vertir el caldo hirviendo.

Este plato, con un cuarto de hora es suficiente para cocerlo, lo quitas del fuego y lo dejas reposar unos minutos antes de servirlo.

Como los ingredientes son pocos, nos tiene que quedar tan seco como la paella.

### PESCADILLAS AL HORNO

Ingredientes:
Pescadilla por persona.
Perejil, coñac, nueces, limón, patatas y ajo.
Modo de preparación:
Pon a rehogar una patatas y mientras se hacen, pica en el mortero ajo, perejil y las nueces, procura que todo sea abundante. Esto lo mezclas con aceite y un poco de sal.

A continuación untas las pescadillas por dentro con dicha mezcla.

Aparte untas un recipiente con aceite y lo espolvoreas con pan rallado, colocas las pescadillas encima.

Las patatas, como sólo están un poco rehogadas, las vas colocando alrededor de las pescadillas. Vierte por encima un poco de coñac y limón, rocíalas también con aceite y las metes al horno.

Tarda en hacerse este plato unos quince minutos al horno.

### MARAVILLAS FRITAS

Poned sobre la mesa unos 300 gramos de harina, haced un hueco en el centro, éste le llenáis con cuatro huevos, 100 gramos de manteca, 50 gramos de azúcar, un poco de sal, limón, es decir, cáscara raspada y un poco de coñac.

Mezcla la manteca con los huevos y el harina, procura obtener una masa lisa, trabájalo todo un poco y déjalo reposar una hora.

A continuación la afinas con el rodillo y la vas cortando en tiras, las fríes en buena manteca, una vez escurridas y con muy buen color, las espolvoreas de azúcar.

He aquí otra receta de Maravillas, ésta mucho más sencilla:

Pones en un cazo 2 huevos y una cucharada de manteca de vaca, cuando esté derretida echas una cucharada de anís, 100 gramos de azúcar y 250 gramos de harina. Se trabaja un poquito y se hacen unas bolas pequeñas que se cuecen al horno.

Estas recetas de maravillas resultan muy apetitosas para estas tardes que aún hace muy mal tiempo y que apetece tomarlas con un buen café o té.

### GUARNICION DE SETAS

Si no tienes setas frescas, puedes emplear las de conserva.

Si las pones como guarnición es aconsejable poner solamente las cabezas, las cueces sencillamente con agua salada, manteca, zumo de limón y naturalmente, con agua.

Esta guarnición la pones alrededor de carnes.

### POSTRE DE NARANJA

Cortas en rodajas finas la naranja, las colocas en una fuente y las espolvoreas de azúcar. A continuación las metes al horno, unos segundos, una vez fuera las cubres con caramelo líquido por encima, a continuación las sirves. Espero que a los más chicos les entusiasme.

### BUÑUELOS DE FRUTAS

Una vez partidas las frutas por la mitad les quitas el hueso, las metes en aguardiente con un poco de azúcar, las dejas unas tres horas a macerar, las rocías con gotas de limón.

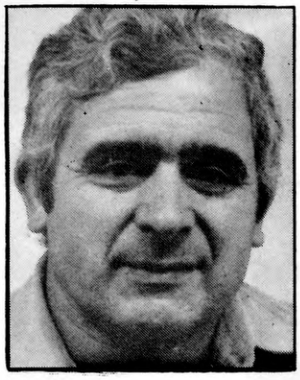
Pasado este tiempo añades a esta mezcla un poco de harina desleída en agua fría y unas yemas de huevo batidas; con ayuda de una cuchara formas los buñuelos que los tendrás que envolver en clara de huevo batida.

A continuación los fríes en abundante aceite y, por supuesto, muy caliente.

### EL CALAMAR

¿Sabías que este pescado es de un alto valor nutritivo? Posee vitamina A, B, C, hierro, calcio, etc.

# RESEÑA MENSUAL DE JUBILACIONES

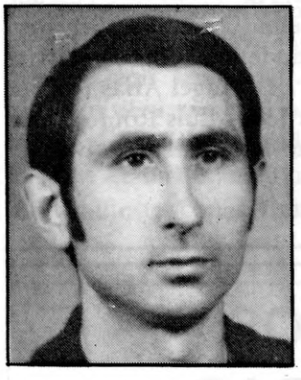


DON MARCELINO GARCIA GARCIA

Nacido el día 22 de Febrero de 1932, en Caboalles de Arriba (León).
Ingresó en H. V.—Leonesa, como Rampero, el día 19 de Noviembre de 1947, siendo baja en Mayo de 1950. Reingresó el día 25 de Mayo de 1955, con la categoría de Picador, en la que causó baja, por Jubilación, el día 5 de Abril de 1983.

DON IGNACIO CELADA LOBATO

Nacido el día 26 de Noviembre de 1928, en Pola de Gordón.
Ingresó en la H. V.—Leonesa el día 27 de Mayo de 1949, con la categoría profesional de Vagonero, pasando más tarde a desempeñar la de Picador, hasta el 1 de Octubre de 1965 que pasa a desempeñar funciones de Vigilante de Interior, categoría profesional con la que fué baja, por jubilación, el día 8 de Abril de 1983.



DON ANTONIO LOPEZ LAMA

Nacido el día 24 de Septiembre de 1932, en Gijón.
Ingresó en la H. V.—Leonesa, como Peón, el 1 de Mayo de 1954, pasando más tarde al interior, con la categoría de Vagonero, hasta Octubre de 1957 en que adquiere la de Picador, con la que causó baja, por Jubilación, el día 24 de Abril de 1983.

DON JUAN ASENSIO PEREZ

Nacido el día 24 de Junio de 1923, en Sotillo de la Adrada (Avila).
Ingresó en H. V.—Leonesa el día 24 de Julio de 1956 como Peón, hasta el 1 de Septiembre de 1970 que pasa a desempeñar las funciones de Ayudante Minero, categoría profesional con la que causó baja, por jubilación el día 29 de Abril de 1983.

Nuestra cordial enhorabuena a estos compañeros.

C. V.

# NOTICIARIO HORNAGUERA

## Asociación de Vigilantes y similares de minas de Carbón de León

Por finalización del mandato de la Junta anterior, ha sido renovada la Junta Directiva de la Asociación de Vigilantes, quedando integrada por los siguientes señores:

Presidente ..... D. Jesús González Gutiérrez
Vicepresidente ..... D. José–Luis Gayo Alvarez
Secretario ..... D. Bartolomé Rodríguez Franco
Vicesecretario ..... D. Angel Garrido Fernández
Tesorero ..... D. Alejandro Espiniella González

Vocales:

Por Grupo Santa Lucía ..... D. José–Luis Vega García
Por Grupo Ciñera ..... D. Antonio Pérez Pascual
Por Competidora ..... D. Laudelino Fernández Alvarez
Por Socavón ..... D. Laudelino Reigosa Martín
Por San José (Matallana) ..... D. Angel Arias Robles
Por Fábrica La Robla ..... D. José–Luis Robles Díez
Por Fábrica Santa Lucía ..... D. Constantino Castellano Blanco

Santa Lucía, Mayo de 1983

## REUNION DE EX–ALUMNOS EN EL COLEGIO "SANTA BARBARA"

¡Hacía tanto tiempo que no nos veíamos! Una llamada consiguió que toda aquella primera promoción de C.O.U. de colegio se reuniera. Ahora, tengo que dar testimonio de ese encuentro, y la verdad es que me resulta muy difícil transmitir en letras, todos los sentimientos que allí se respiraban. ¡Fué tan emotivo, tan sumamente agradable!

Nadie mejor que un estudiante, harto de libros, un día mira de frente a su colegio y se dice: ¡cuándo te perderé de vista! pero también, nadie mejor que un estudiante siente al cabo del tiempo, en nuestro caso después de diez años, tanto cariño hacia su colegio, que necesita volver a él, sin libros, sin exámenes, pero con recuerdos, con añoranza, tal vez con su familia para decirles ese... ¡aquí estudió papá o mamá!

Así nosotros llegamos hasta el centro Santa Bárbara con todos nuestros recuerdos: ¡Primera promoción, llevaste el nombre del colegio hasta en televisión!

Y, empezó la fiesta, los saludos, las presentaciones, una buena mesa, la música, concursos, trofeos... etc. Todo lo que ha estado a nuestro alcance para todos nosotros, para nuestra fiesta, otro esfuerzo mas para hacer notar nuestra

unión, nuestro bien llevar de compañeros.

Hay que señalar, que no estuvimos todos, y, ellos, los que no vinieron, han sido los descalificados de nuestros juegos, los perdedores de nuestros concursos, los que no se llevaron ningún trofeo, porque los demás, los que estuvimos, unos llevaron los premios expuestos y otros llevamos una sensación de premio, de pequeño éxito aquí, muy cerca de los latidos del corazón.

Ojalá estas líneas resulten una llamada para los que no estuvieron y se animen a venir, a ganar en nuestro próximo encuentro, para pasar un rato todos juntos con una única etiqueta de presentación: la amistad.

Quisiera también agradecer, en nombre de los que estuvimos, a todas las personas y entidades que de una manera u otra han participado en nuestra fiesta, con su ayuda y colaboración.

C. Villar

# EL RUIDO

Era un tumulto,
un murmullo chirrioso;
que sonaba locamente atropellado,
de locura cargado
todo desorbitado...

Era un conjunto aplastado
un estruendo resonado,
un acertijo perdido, escrito, escondido,
cosa de loco
y razón de lo poco.

Oyendo tal alboroto,
los oídos sordos.
Viendo eso todo con ciegos ojos;
respirando aire puro
entre el polvo y el humo...

Con luz replandeciente
de lámparas y candiles.
El minero abajo entre el sudor y el polvo,
y armando ruido y escándalo
el carbón chisporrotea al fuego.

Diego Collado

# NUESTRO

## CARB

## ¿El pueblo má

Cuentan que existía un pueblo llamado **Santa Cruz** –con dos barrios, uno de este mismo nombre, y otro **Los Casaricos**–, que un día pereció íntegro en un incendio. Y que sus habitantes lo abandonaron para buscar un nuevo asentamiento, el actual **Cabornera**. ¿Cierto, leyenda? Si ocurre lo primero –y algún resto o indicio se puede observar en la zona de **El Barrio**–, Cabornera sería, sin duda, el pueblo más joven del municipio. Si lo segundo, sería una clara y característica suplencia popular para "asegurar" un origen al propio pueblo, tema muy socorrido en multitud de ocasiones. Lo cierto, de cualquier forma, es que Cabornera –documentado como **Cambronera, Cabornera** o **Cavornera**– no tiene una clara y definida proyección histórica, lo que obliga a jugar con un presente –en todo caso, un pasado muy inmediato– a nivel de datos y constataciones.

Vista Gene

El r
a

### Situación

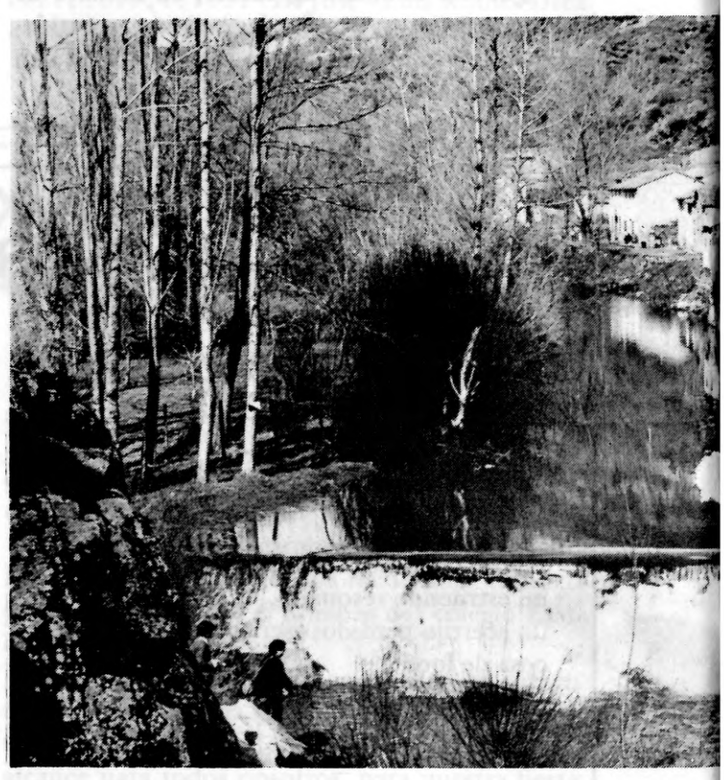
Salidos del cruce de la carretera general, apenas pasados Beberino, el Cruce del Puente de San Pedro y el Rabocán –ya multitudinario solaz veraniego–, entramos en Cabornera. Justamente, desde el cruce, 4 kilómetros. Es un pueblo apacible y tranquilo, que crece a ambos lados de la carretera. Esta, el mismo pueblo y el río se reducen a un espacio muy estrecho vigilado lateral y longitudinalmente por montañas rocosas. A medida que vamos subiendo, la estrechez se acentúa y gana en belleza agreste y dura. Los chopos, centinelas del río, dan una cierta sensación de plenitud bucólica.

Con sus dos merenderos, es lugar de buen comer y de buen beber. Colgados casi sobre el río, es verdad que la trucha va del anzuelo al plato. Pasar el puente del Rabocán, río arriba, con la caña esperando la trucha, llegar hasta Cabornera, lanzarla un buen rato junto a la cascada del puente, y volver al punto de partida por la otra orilla, es un espectáculo digno.

Limita con Geras, Paradilla, Beberino, Barrios, Mirantes, Folledo y Buiza.

### Datos

Cabornera es, por tradición, un pueblo ganadero. Hasta el punto que arroja una cabaña sólo superada por Geras: 170 vacas, 1.000 ovejas y 110 cabras. La venta diaria de leche, en el obligado promedio, supone unos 1.100 litros. La matanza, abundante todavía, no ha hecho perder tan singular tradición. Todo ello hace que de su



"... Llegar hasta Carbonera, largar la caña un buen rato junto a la cascada d

# PUEBLOS

## ONERA
## ven de Gordón?

población activa, el 15% de la total (140 habitantes), 7 personas dediquen su actividad a la agricultura y ganadería, y un porcentaje alto de jubilados lo sea de la S. Agraria. Del resto de la población activa, 12 trabajan en Hullera Vasco Leonesa y 1 en Construcciones Llamazares.

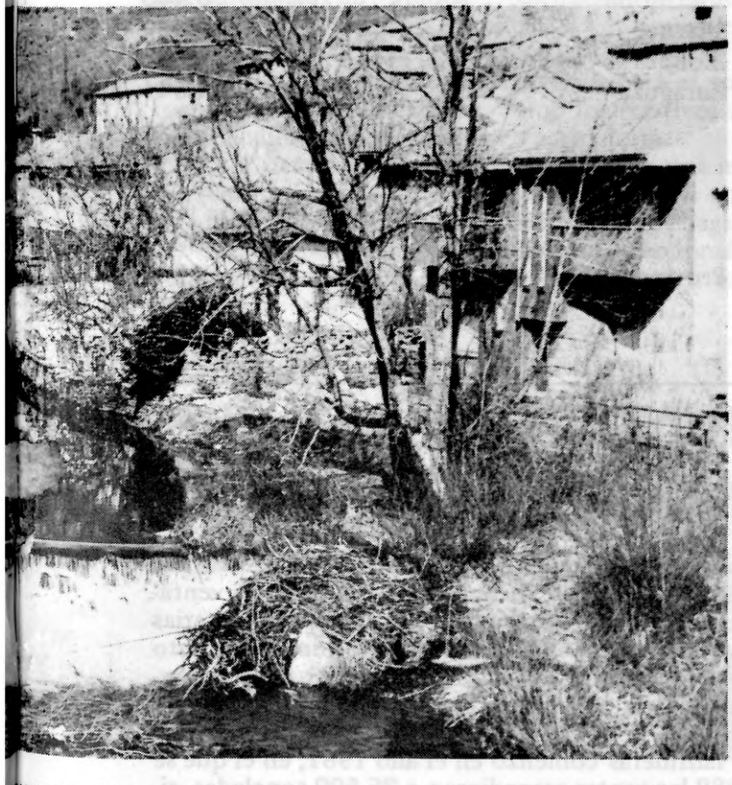
Hasta hace pocos años funcionó **La Fábrica**, que daba luz a muchos pueblos de esta comarca. Ahora, perteneciente a Iberduero, ya no funciona.

Suman un total de 30 vecinos y 50 viviendas. En verano, como ya parece lógico, aumenta la población en 40 o 50 personas, entre veraneantes y familiares, venidos especialmente de León capital y Asturias.

**Con los datos, los problemas**

Aunque no hace mucho se aunaron voluntades para la consecución de algunos logros, lo cierto es que los proyectos quedan enturbiados por algunas necesidades o problemas. ¿Exactamente? Baste una simple enumeración: el arreglo de las calles, no en muy buenas condiciones, seguir arreglando la iglesia, sin acabar por falta de dinero, acondicionar el camino de la **Fuente del Fraile**, y la necesidad de dragado y limpieza, sobre todo en la zona del pueblo, del río.

coleto y sencillo
junto al río



uente y volver al punto de partida, por la otra orilla, es un espectáculo digno"

**Estar en Cabornera...**

...y no conocer un par de gozos es una lástima. Por ejemplo, pasear por **Vildoso** o acercarse a la **Fuente del Fraile**. Es ésta una fuente de aguas ferruginosas, a las que concurrían, según Mourille, gran número de personas, que aún hoy, aunque más desconocida, sigue asistiendo, especialmente de la zona de de Asturias. Según dicen, son de excelente calidad para abrir el apetito. Quien lo necesite, puede hacer la prueba. Pero son más sus propiedades. Por otra parte, **el parque**, junto al río, construído sobre el molino viejo con materiales del Ayuntamiento, el trabajo del pueblo y el entusiasmo sin límites de Guillermo Vázquez. Y es tan recoleto, tan sencillo, que el paraje es la síntesis de la tranquilidad y la belleza natural de Cabornera. Sentarse un rato en una de aquellas laderas es motivo suficiente para acercarse hasta aquí y olvidarse, aunque sea por poco tiempo, de todo lo que no sea acompañar el murmullo del agua junto a la roca.

Alfonso García Rodríguez

(Prohibida la reproducción total o parcial, salvo citando expresamente su procedencia).

# NOTICIAS del CARBON y de la ENERGIA

Según Orden Ministerial de 8 de Abril de 1983, por la que se determina la potencia a considerar, a efectos de distribución del canon sobre la producción de energía eléctrica para el presente año, la potencia de las instalaciones de generación eléctrica en cada provincia peninsular al 31 de Diciembre de 1982, es la siguiente:

| Provincias | Potencia total a considerar (kw) |
|---|---|
| Alava | 97.578 |
| Albacete | 167.346 |
| Alicante | 680 |
| Almería | 110.860 |
| Avila | 74.028 |
| Badajoz | 689.922 |
| Barcelona | 265.010 |
| Burgos | 526.008 |
| Cáceres | 3.655.230 |
| Cádiz | 116.532 |
| Cantabria | 448.965 |
| Castellón | 44.388 |
| Ciudad Real | 230.458 |
| Córdoba | 501.826 |
| Coruña | 2.186.701 |
| Cuenca | 313.480 |
| Gerona | 132.885 |
| Granada | 71.362 |
| Guadalajara | 812.028 |
| Guipúzcoa | 235.513 |
| Huelva | 28.024 |
| Huesca | 1.159.470 |
| Jaén | 164.554 |
| León | 2.013.389 |
| Lérida | 1.638.489 |
| Lugo | 741.055 |
| Madrid | 154.975 |
| Málaga | 408.264 |
| Murcia | 40.808 |
| Navarra | 65.063 |
| Orense | 1.667.465 |
| Oviedo | 2.391.116 |
| Palencia | 273.795 |
| Pontevedra | 130.899 |
| Rioja | 21.684 |
| Salamanca | 1.945.549 |
| Segovia | 7.824 |
| Sevilla | 262.544 |
| Soria | 100.986 |
| Tarragona | 1.719.400 |
| Teruel | 1.252.097 |
| Toledo | 282.082 |
| Valencia | 625.242 |
| Valladolid | 5.408 |
| Vizcaya | 842.799 |
| Zamora | 1.879.826 |
| Zaragoza | 544.544 |
| Total | 31.048.151 |

(B.O.E. 15.IV.83)

## Estériles de carbón de HUNOSA están siendo utilizados para fabricar ladrillos

Estériles de carbón de HUNOSA están siendo utilizados para la fabricación de ladrillos por varias cerámicas asturianas y gallegas, que encuentran en ello importantes ventajas económicas como el ahorro de energía o la reducción de los costes de materias primas, al tiempo que consiguen resultados plenamente satisfactorios desde el punto de vista técnico. HUNOSA, por su parte, traduce de esta forma en actuaciones concretas y efectivas su propósito de luchar contra los efectos de la contaminación ambiental que se deriva de su actividad minera.

La venta de estériles por parte de HUNOSA a las ladrilleras comenzó en el año 1981, en el que se canalizaron hacia esa actividad 18.000 toneladas. En 1982 las ventas ascendieron a 26.500 toneladas, situándose en diez el número de clientes: ocho asturianos y dos gallegos. Se espera que en 1983 el volu-

men de las ventas se incremente en 15.000 toneladas. En lo que va de año se han incorporado dos nuevos clientes y otros más van a realizar pruebas con asesoramiento técnico de HUNOSA.

## VENTAJAS DE LOS ESTERILES

Los estériles se mezclan en una proporción del 20 por ciento con arcilla para obtener la masa, lo que ya redunda en el abaratamiento del producto. Pero el ahorro más significativo se produce en la fase de cocción del ladrillo, ya que, a consecuencia del poder calorífico que incorporan los estériles, aquélla puede realizarse con una considerable economía de energía. Se calcula que una ladrillera que utiliza estériles de carbón para la fabricación de sus productos puede ahorrar más de un 30 por ciento del fuel que utilizaría para cocer ladrillos convencionales.

Por otra parte, la cocción de los ladrillos fabricados con la mezcla arcilla—estéril se realiza de dentro hacia afuera, al revés que los ladrillos convencionales, lo que repercute en una mejor cocción y, en último término, en una mejor calidad del producto. En cuanto al aspecto de los ladrillos que incorporan estériles, es idéntico al de los fabricados exclusivamente con arcilla. Técnicamente, cumplen la norma UNE que regula en nuestro país la calidad de estos productos.

## VENTAJAS SOCIALES

Para HUNOSA la canalización de los estériles hacia la fabricación de ladrillos responde, ante todo, a una preocupación por reducir la agresión ambiental que se deriva de la actividad minera. Al convertir este residuo en materia prima se consiguen importantes ventajas sociales, ya que los estériles que son adquiridos por las cerámicas no se acumulan en escombreras ni son arrojados al río; y, al tiempo, se aprovecha una energía que hasta ahora era desechada.

## INVESTIGACION DE HUNOSA

El ofrecimiento de sus estériles de carbón a las ladrilleras por parte de HUNOSA fue precedida de una labor de investigación de varios años, financiada con cargo al PEN, cuyo origen se situó en la pretensión de la Empresa de utilizar sus subproductos de lavadero para la fabricación de áridos ligeros, gres y ladrillos. Un proceso original para la obtención de gres está en trámite de ser patentado por Hunosa.

Por lo que se refiere a los ladrillos, tras adquirir una amplia experiencia internacional y realizar una exhaustiva experimentación en laboratorio, HUNOSA diseñó un método susceptible de ser utilizado industrialmente.

HUNOSA desechó la idea de introducirse directamente como fabricante en el sector y ofreció la idea a los ladrilleros, brindándoles el asesoramiento técnico que les permitiera aprovechar los resultados de sus investigaciones.

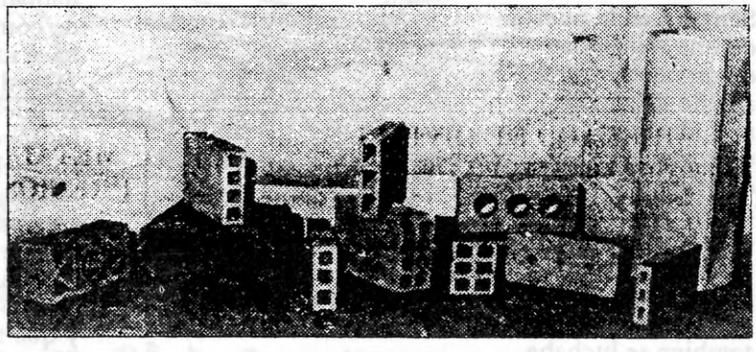
Los estériles de lavadero —subproducto que queda después de haber lavado el carbón— se clasifican por su tamaño en "granos", "menudos" y "finos". Estos últimos, que son los que tienen un mayor poder calorífico (1.200 kilocalorías/kilo, equivalentes a un 12 por ciento de carbón) son los que están siendo utilizados para la fabricación de ladrillos.

Las investigaciones de HUNOSA para el aprovechamiento de los estériles del carbón continúan actualmente en otros campos, como los relativos a su utilización en obras públicas, su uso para la obtención de alúmina o su empleo en agricultura.

Por otra parte HUNOSA participa en una importante investigación en el campo de la tecnología de vanguardia, para la obtención, a partir de los estériles del carbón, de fibra de vidrio y clinker de cemento, utilizando el reactor de "pared fluida" Thagard. El montaje de un modelo experimental de este reactor está siendo ultimado en el Instituto Nacional del Carbón, en Oviedo, dentro de los términos del convenio realizado por HUNOSA con la firma norteamericana Thagard.

(La Voz de Asturias, 8 - IV - 83)

Ladrillos fabricados con utilización de estériles de carbón de HUNOSA



# COLEGIO de SANTA LUCIA

## Fiesta del libro

El 23 de Abril también el colegio "Santa Lucía" celebraba el Día del Libro, reuniendo a profesores, alumnos y padres para participar en los actos que con tal motivo habían programado la Dirección y Profesorado y la Asociación de Padres.

D. Alfonso García Rodríguez —licenciado en Filosofía y Letras, poeta, escritor, conferenciante y crítico de literatura infantil— pronunció una conferencia, seguida por los numerosos asistentes con el máximo interés, que versó sobre el tema "La importancia de la lectura en la E.G.B."

Seguidamente tuvo lugar el fallo y entrega de premios del II Certamen de Literatura y Dibujo, convocado este año sobre el tema Vida Rural, en el que los alumnos habían participado con todo su esfuerzo y dedicación.

Publicamos aquí, a continuación, algunos de los trabajos literarios premiados para que todos los conozcan, esperando poder hacerlo con otros en sucesivos números de esta revista.

### LA VIDA RURAL

Un día cualquiera, porque todos son iguales, o casi iguales, un hombre sube, una mujer baja, una niña salta, un niño juega con un balón blanco que ya no lo es. En un rincón del pueblo unas mujeres con pañoleta negra y caras arrugadas por el paso de los años tal vez recuerden sus años jóvenes mientras miran el suelo con ojos cansados de tanto mirar.

Alguien, no sé quién, al lado de "La Chopa" contempla el subir y bajar de trenes y coches. Cae la tarde y la gente se recoge en sus casas al calor de la lumbre y la distracción de la televisión (quienes la tengan). Algunos se reúnen en la cantina del pueblo para hacer menos pesada la noche, al lado de un vaso de vino o al lado de una baraja.

La vida sigue y también la vida monótona de este pueblo.

Rosario Alvarez, 6.º A

Hay un camino largo y sin asfaltar, a las orillas, árboles y arbustos.

En medio del río un puente pasadizo.

El río azul y claro, que dan ganas de bañarse uno, aún en invierno.

Pasando el puente, un caminito se ve llevando a un pueblecito de unas doce o más casas.

Huertas a lo lejos y montañas medio nevadas, y algún que otro ancianito tomando el sol con su boina y su cacha.

Y las campanas de la iglesia preparadas para tocar.

Eduardo Gómez Arias, 5.º B

Sentado en la puerta
de una vieja casa
de un pueblo rural
al lado un arado
más allá la hoz,
un rostro cansado
que muestra las huellas
del duro trabajo
que se hace en los pueblos
con lucha y amor.
Intenta decirnos
que en tiempos pasados
también se luchaba
por la incomprensión.
Vuela el pensamiento
de aquellos que entonces
lo hacían como bravos
con fe y con tesón.
En las viejas minas, tierras y callejas
con sus picos, azadas o mulos.
Y, escapan cual chispas
unas cuantas lágrimas
que hieren igual que las dagas
ese corazón
minero, agrícola o ganadero.

Raúl Castro de Lera, 6.º A

### UN PUEBLO

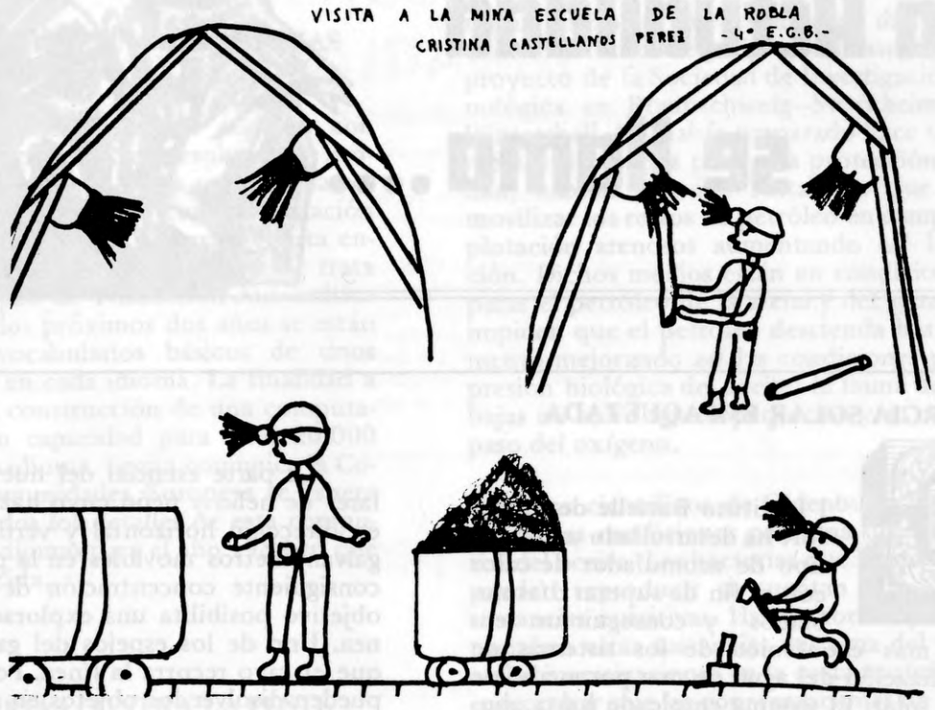
¡Ay pueblo mío, que haría yo
sin tí!
Sin las aguas de tu río,
sin el aroma del rocío.
¡Ay, pueblo mío qué haría yo
sin tí!
Sin tus casas, sin tus prados
y sin tus montañas,
ya no habría vida sin tí.
Sin el agua de tus fuentes,
sin las flores de tu suelo,
¡ay pueblo mío que haría yo
sin tí!

Juan Carlos Delgado Cuñarro, 5.º A

### LA MUERTE DE UN PUEBLO

Ese pequeño pueblo
que se ve a lo lejos,
con sus casas de barro
sus ventanas, sus niños...
Los viejos, sentados junto a las puertas
hablando de su juventud
de cómo había sido el pueblo
hace unos años, hace unos años...
¡Queda esto tan lejano ya!
El pueblo ha cambiado,
los jóvenes se van...
El pueblo está muriendo,
muere con los viejos,
con las casas de barro,
con su futuro y su presente...
La misma rutina
que comienza al amanecer
y que termina al oscurecer.
El pueblo muere,
ya nada lo puede salvar.

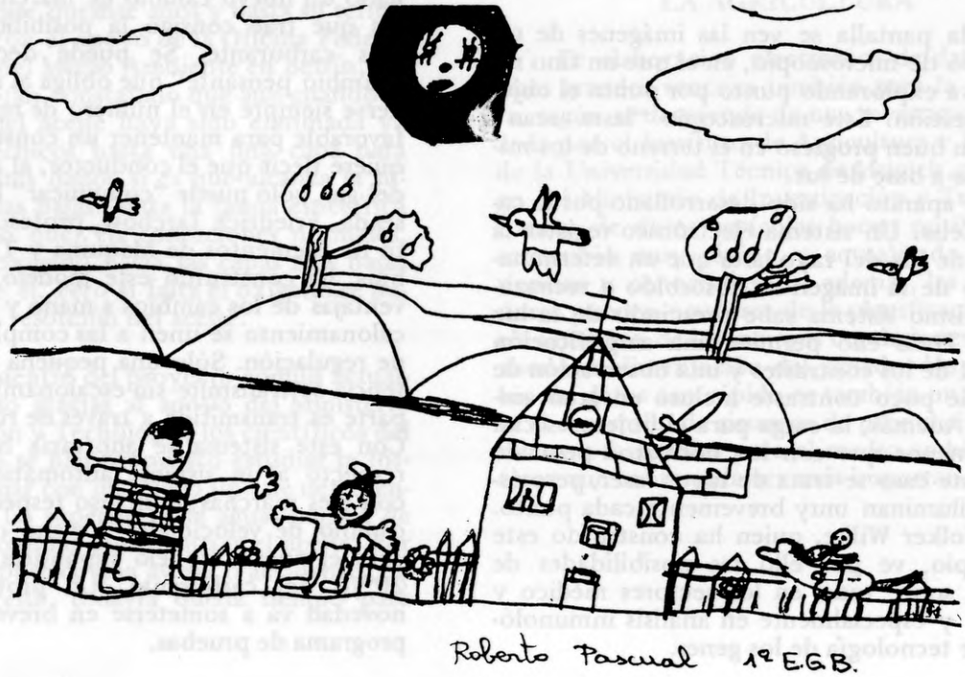
M.ª Dolores Nistal, 7.º C




Hoy fué un día muy bonito para mí. Llegamos y nos dice la señorita que vamos a visitar la fábrica de quesos de Pola. Fuimos en la fusca. ¡Qué bien lo pasamos! Llegamos y nos enseñaron cómo de los camiones, se descargaban los bidones de leche. Un señor analizaba la leche con un aparato. Después los bidones iban por unas cintas a parar a una cuba, donde un señor vaciaba los bidones. Después fuimos a otra cuba y allí vimos cómo unos aparatos cuajaban la leche, que después sería una gran masa. La cortaban con otra máquina. Ya cortada se metía en unos envases tapados con paños, que depués prensarían en las prensas. Después los meten en agua con sal. Ya salados se llevan a secar a los sótanos y por último los llevan al almacén, los pintan y empapelan y los meten en cajas para vender.

A la tarde fuimos a la fábrica de gaseosas. Emi nos contó que se echaba ácido cítrico, sacarina y esencia de limón. Luego se pasa a las llenadoras que contienen carbono y agua, y así se forma la gaseosa. Para terminar nos regalaron en la lechería queso y aquí butano. Todo nos supo riquísimo.

Benito—Ignacio Pérez, 3.º EGB



# La Actualidad se llama....

## ENERGIA SOLAR EMPAQUETADA

El Instituto Battelle de Francfort ha desarrollado un nuevo tipo de acumulador de calor con el fin de superar días nublados y conseguir un rendimiento más económico de los sistemas de desmineralización del agua de mar por medio de la energía solar. El sistema empleado hasta ahora, los "estanques de sol", tiene la desventaja de que se pierde mucho calor; un sistema de distribuidores de agua caliente totalmente aislados es demasiado caro. El nuevo procedimiento se basa en el calor de reacción y de condensación que se da en un combinado de un cuerpo sólido y un gas si, para la carga, se separan y, para la descarga, se vuelven a unir los dos componentes. El agua de mar es suficiente como fuente de calor externa para la descarga. Es decir, en días de poco sol se puede ganar energía térmica con temperaturas de unos 80°C, que sirve para mantener el funcionamiento de los sistemas de desmineralización.

## MICROSCOPIO CON RAYOS LASER

En la pantalla se ven las imágenes de un nuevo tipo de microscopio, en el que un fino rayo laser va explorando punto por punto el objeto en cuestión. Este microscopio "laser–scan" supone un buen progreso en el terreno de los microscopios a base de luz.

Este aparato ha sido desarrollado por la casa Carl Zeiss. Un sistema electrónico registra la cantidad de luz del rayo laser que un determinado punto de la imagen ha absorbido o rechazado. El mismo sistema sabe prescindir de la luz dispersa. Todo ello permite una amplificación individual de los contrastes y una observación de objetos de poco contraste incluso en gran ampliación. Además, la carga para el objeto es casi siempre menor que con luz normal, a pesar de que en este caso se trata de rayos laser, pero éstos sólo iluminan muy brevemente cada punto. El Dr. Volker Wilke, quien ha construído este microscopio, ve por ello las posibilidades de utilizarlo sobre todo en los sectores médico y biológico y especialmente en análisis inmunológicos y de tecnología de los genes.

La parte esencial del nuevo aparato es un laser de helio y neón cuyo haz de luz se mueve en dirección horizontal y vertical gracias a dos galvanómetros movibles en la perpendicular. La consiguiente concentración de rayo laser en el objetivo posibilita una exploración línea por línea. Uno de los espejos del galvanómetro hace que el rayo recorra la línea. Por este sistema se pueden disolver los objetos en puntos: hasta 17 millones.

En el futuro será posible conectar el microscopio directamente con una computadora que podrá elaborar automáticamente los datos de cada punto. La fase de desarrollo que el Ministerio de Investigación y Tecnología apoya con 17 millones de marcos tiene como fin la construcción de una pequeña serie de aparatos, que, en el mercado, vendrán a costar unos 200.000 marcos.

Hermann–Michael Hahn

## UN CAMBIO DE MARCHAS QUE OBLIGA A AHORRAR

En la Universidad de Bochum se ha desarrollado un nuevo cambio de marchas para vehículos que trae consigo la posibilidad de ahorrar más carburante. Se puede decir que es un "cambio pensante" que obliga al motor a mantenerse siempre en el número de revoluciones más favorable para mantener un consumo bajo. Esto quiere decir que el conductor, al apretar el pedal del gas, sólo puede "comunicar" la velocidad deseada. Friedrich Jarchow, profesor en el Instituto de Elementos de Máquina y Técnica de Cambios, ha construído este modelo, en el que las ventajas de los cambios a mano y aquellos sin escalonamiento se unen a las complicadas técnicas de regulación. Sólo una pequeña parte de la potencia se transmite sin escalonamiento, la mayor parte es transmitida a través de ruedas dentadas. Con este sistema se ahorraría hasta un 45°/o respecto a un sistema automático de cambios con tres marchas; e incluso respecto al moderno cambio de velocidades a mano con cinco marchas el nuevo modelo supondría un ahorro del 20°/o del carburante. Un prototipo de esta novedad va a someterse en breve a un extenso programa de pruebas.

## UNA MAQUINA PARA NUEVE IDIOMAS EUROPEOS

Las Comunidades Europeas cuentan con nueve idiomas oficiales. Para resolver los problemas urgentes que esto plantea se está desarrollando un aparato electrónico cuya terminación está prevista para 1988. Su desarrollo hasta entonces costará 40 millones de marcos. Se trata del Sistema Europeo de Traducción Automática "Eurotra". Para los próximos dos años se están preparando ya vocabularios básicos de unos 2.500 conceptos en cada idioma. La finalidad a largo plazo es la construcción de una computadora modelo con capacidad para unos 20.000 coceptos en cada idioma. Según comunica la Comisión de las Comunidades Europeas se espera que estén ultimados los detalles de esta computadora de nueve idiomas para el año 1988 en que podría ser producida.

## CON BACTERIAS CONTRA LA PESTE DE ACEITE

Un grupo de científicos de la Unversidad de Oldenburg y del Instituto Senckenberg de Wilhelmshaven han preparado un programa para combatir con medios biológicos la contaminación de las costas del norte alemán en el caso del avance de manchas de aceite por accidente o avería de un petrolero. Para ello quieren emplear nuevos detergentes biológicos que apoyan los procesos naturales de eliminación del aceite.

En un proyecto anterior realizado con el Instituto de Botánica Aplicada de Hamburgo, los científicos de Oldenburg y Wilhelmshaven ya habían estudiado las consecuencias de la contaminación para esa zona costera que se caracteriza por las enormes marismas o aguas bajas. En ese proyecto, que durante años y hasta su terminación contó con el apoyo de la Oficina Federal de Protección del Medio Ambiente en Berlín, los científicos habían constatado que aún cuando la mayor parte del aceite haya sido eliminada ya por medios técnicos basta una fina capa para producir ingentes daños si es que alcanza la superficie de aguas bajas. Mata la fauna específica de ese biotopo que, en condiciones normales, transporta el oxígeno hacia las capas más bajas que carecen de él. Pero si falta el oxígeno se hace imposible la resorción del aceite.

Por eso, dentro del proyecto común actualmente en curso gracias al apoyo del Ministerio de Investigación y Tecnología, los científicos del Wilhelmshaven se han propuesto estudiar la forma de impregnar con un nuevo tipo de detergentes biológicos las superficies de aguas bajas y de playas , para que no pueda entrar el aceite. Por lo general, después de una avería o accidente con pérdida de aceite, todavía queda tiempo para tratar las zonas que están algo distantes pero dentro del área de peligro con este sistema. Un proyecto de la Sociedad de Investigación Biotecnológica en Braunschweig–Stöckheim y de la Wintershall AG había preparado hace tiempo los medios necesarios para esta protección; en realidad, habían buscado sustancias que pudieran movilizar los restos de petróleo en campos de explotación arenosos aumentando así la producción. Dichos medios están en condiciones de separar el petróleo de la arena y del agua; es decir, impiden que el petróleo descienda hasta el sedimento mejorando así las condiciones para la supresión biológica del aceite: la fauna de las aguas bajas no sufre tantos perjuicios y se mantiene el paso del oxígeno.

Los científicos de Oldenburg, a su vez, estudian las condiciones para una supresión bacterial del aceite. Las bacterias que la producen sólo pueden reproducir si cuentan con suficientes sustancias nutritivas. Hasta ahora se pensaba que tomaban estas sustancias del agua del mar. Pero en las investigaciones en la costa norteña se pudo comprobar que las concentraciones de sustancias nutritivas en el mar son excesivamente bajas. Además, las zonas de aguas bajas están secas durante las muchas horas de bajamar. Por tanto, el suministro nutritivo procede más bien del sedimento y es muy diverso en los distintos sitios. En caso de manchas de aceite habría, pues, que comprobar en qué zonas se dispone de sustancias nutritivas en cantidad suficiente y en cuáles habría que crear con abonos las condiciones necesarias para la labor de las bacterias.

T. H. /KhP

## BANCOS DE DATOS PARA LA AGRICULTURA

Le elaboración electrónica de datos puede traer grandes ventajas también para la agricultura, según se desprende de una investigación realizada por el Instituto de Agricultura y Jardinería de la Universidad Técnica de Munich, por encargo del Ministerio de Investigación y Tecnología. Bancos de datos agrícolas hacen posible un intercambio muy rápido y actualizado de experiencias y conocimientos; además, las computadoras pueden ocuparse de la planificación y funcionamiento de las mejores condiciones de riego, abono o alimentación del ganado. Un intercambio de datos tan rápido es también un factor para el desarrollo de sistemas de producción económicos y favorables para el medio ambiente, una tarea que cobra cada vez más importancia.

# FALLO DEL I CONCURSO LITERARIO "HORNAGUERA"

En el número de Marzo se convocaba el **I Concurso Literario Hornaguera**, en el que podían participar estudiantes de E.G.B. sobre mitos, tradiciones o leyendas de cualquiera de los pueblos, personajes o regiones de los Ayuntamientos de Matallana, La Robla, Villamanín y La Pola de Gordón.

Se habían establecido **seis premios**, todos ellos dotados con 1.000 pesetas, diploma y lote de libros. Y lamentamos no poder concederlos todos, pues sólo ha habido dos concursantes. Ellas —**Raquel Morales Sabugal**, de La Pola y **M.ª Victoria Colín Modino**, de Llombera— pueden pasar a recoger, a partir de hoy, su premio por las Oficinas de la Sociedad, en Santa Lucía. Y que reciban la felicitación por su trabajo, por su colaboración e interés, que ha de servir de aliciente a tantos estudiantes como tienen los Ayuntamientos citados.

Hoy traemos a nuestras páginas la **Leyenda de la pastora de Los Barrios**, original de Raquel Morales. Para el próximo número publicaremos **La Historia de Prado Rey**, de M.ª Victoria Colín Modino, ganadora también del Premio "SANTA BARBARA" 1982, categoría B, y cuya **Entrevista a una familia minera** se publicó en el mes de Marzo de este año en estas mismas páginas.

## La leyenda de la pastora de Barrios

Hace ya varios años había en un pueblo de nuestra comarca, Los Barrios, una pastora joven, alegre, y muy soñadora.

Una tarde, como todas las demás, cogió su merienda, su pañuelo atado a la cabeza y lo que para ella era tradicional, su ovillo de lana con las agujas.

Apenas si tejía, pero iba con la seguridad de que, si no encontraba entretenimiento, allí dispondría de él.

El sol se reflejaba en el agua y ella iba saltado de piedra en piedra. A lo lejos se divisaba un hermoso paisaje. De vez en cuando, algún que otro pequeño animalito se veía correr de aquí para allá, quizás asustado por algún corderito con ganas de jugar, y así, entre saltos y risas, llegó al prado, subió por entre unas rocas desde donde se divisaba todo el pueblo. De esta manera podía vigilar a sus corderos. Aquel día le habían entrado ganas de tejer y, bien acomodada, comenzó su tarea; no llevaba ni media hora, cuando el ovillo se deslizó de su bolsa. Era muy difícil cogerlo, pues aquello estaba lleno de agujeritos que, por menos de nada, se podían hundir. Pero ella, imaginándose una heroína que tenía que salvar una pobre víctima, se arriesgó.

De pronto, una de esas pequeñas grutas se derrumbó, y la pastora, sin un lugar donde apoyarse, sin nadie que le tendiera una mano, cayó al fondo del abismo.

El pueblo entero la buscó por todas partes, pero ni rastro de ella.

Habían pasado varios meses... Un hombre que estaba pastoreando fue a beber agua a una fuente cercana y ¡cuál fue la sorpresa al descubrir un ovillo y una bolsa que, arrastrados por las aguas, había salido a flote! Los llevó al pueblo, y los padres de la pastora pudieron comprobar que aquello era la bolsa de su hija.

Desde entonces se ha ido transmitiendo de generación en generación este refrán:

"Por subir a mostajas, que bueno fuera, de la fuente,
el sabugo y la calavera,
bajo el ovillo y la faltriquera".

Raquel Morales Sabugal

# LIBROS

por Garósalu

**ARTESANIA CON MIGA DE PAN.** Editorial CEAC. Autor: Rosa Martos. Barcelona, 1982. 48 páginas, 42 ilustraciones. Precio: 165 pesetas.

El extraordinario éxito de **Cómo modelar con miga de pan y porcelana rusa** (30.000 ejemplares vendidos en año y medio), ha movido a la editorial **Ceac** a editar otro pequeño libro, en la misma colección **Cómo hacerlo** y con tema similar al de aquél.

Este libro enseña, paso a paso y fase a fase, los conocimientos básicos del modelaje de la miga de pan,. tras lo cual se pueden reproducir toda clase de flores naturales y de fantasía. Se enseña a utilizar las flores, hojas y ramas, para combinarlas con armonía y realizar bellos arreglos florales. Una serie de dibujos demostrativos, de gran calidad, acompañan al texto.

Este es su índice abreviado: Ingredientes para la miga. Porcelanizador. Confección de trigo, de tallos, de hojas, de cestas. Cómo confeccionar: una mariposa, arbolitos, claveles, almendros, rosales, dalias, etc. Flor de mil hojas. Arreglos navideños. Lámpara de mesa. Ramo de lilas. Rosas. Ramos de novia. Flores de acompañamiento. Complementos para la miga de pan. Migajón al horno. El color.

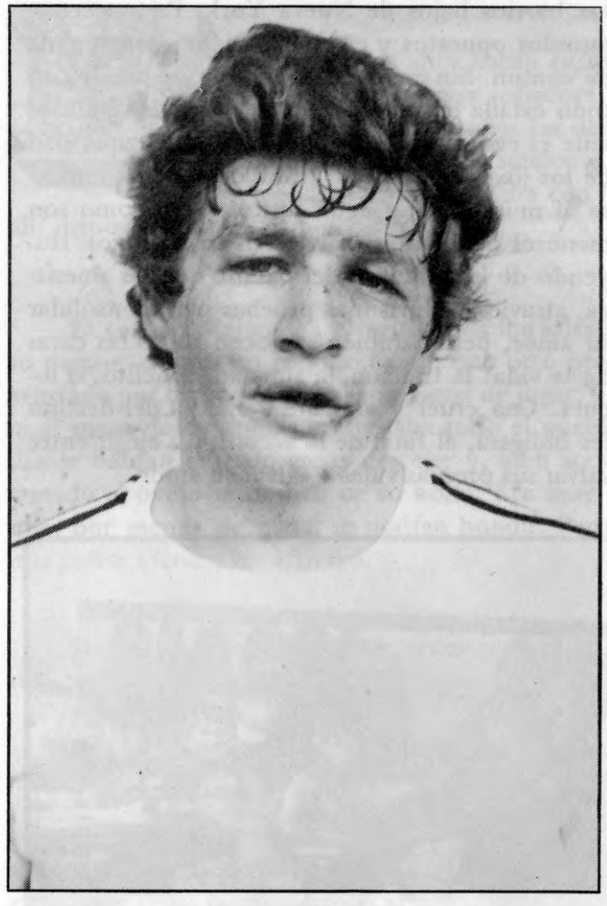
En esta breve noticia, debemos decir que el libro interesa principalmente a las mujeres, cuyo interés por los trabajos manuales en general hallará aquí, en el modelaje de la miga de pan, una manualidad concreta, sencilla pero "agradecida" a la vez, ya que sus resultados son rápidos y vistosos.

**SOLOS FRENTE AL MUNDO.** Editorial Martínez Roca, Col. Fontana Joven y Romántica. Autor: Tom Green. 157 páginas. Precio: 300 pesetas.

Para los menores de edad las cosas no resultan tan sencillas como la gente supone. Están más solos que nunca. **Aline** es hija de un acaudalado productor de cine y **Frank** es hijo de emigrantes italianos de origen humilde que viven en los barrios bajos de Nueva York. Pertenecen a mundos opuestos y en apariencia no tienen nada en común. Sin embargo, un amor que puede con todo estalla entre ellos. Solos e incomprendidos ante el egoísmo de los adultos y la mezquindad de los jóvenes, Aline y Frank deciden enfrentarse al mundo para seguir juntos. Pero como son menores de edad se convierten en fugitivos. Huyendo de la policía y del pasado que los amenaza, atraviesan durísimas pruebas para consolidar su amor, pero también conocen todas las caras de la vida: la traición, la amistad, el delito, la locura. Una cruel y violenta paradoja del destino les obligará, al final de la aventura, a elegir entre salvar sus propias vidas o salvar su amor.

# DEPORTES

## GALERIA DE DEPORTISTAS



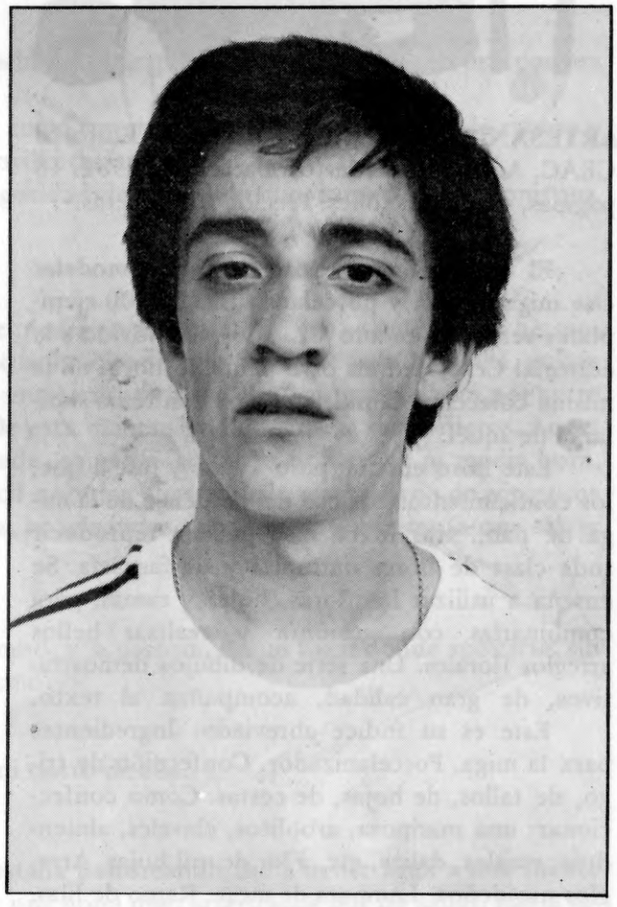
**Venancio Castañón García**

Nació en Rodiezmo, 3 - 6 - 60.

Trabaja en Hullera Vasco Leonesa, en el Grupo de Santa Lucía, con la categoría de Ayudante Minero, desde Diciembre de 1978.

Soltero.

Con ésta, cuatro temporadas en el Club.



**Juan Carlos Rabanal García**

Nació en La Vid, 24 - 4 - 62.

Trabaja en Hullera Vasco Leonesa, en el Economato de Santa Lucía, con la categoría de Peón, desde Julio de 1981.

Soltero.

Es su segunda temporada en el equipo.

No ha jugado los últimos partidos por una lesión sufrida en Villafranca del Bierzo. Ha estado ingresado con rotura de ligamentos. Le deseamos una pronta recuperación.

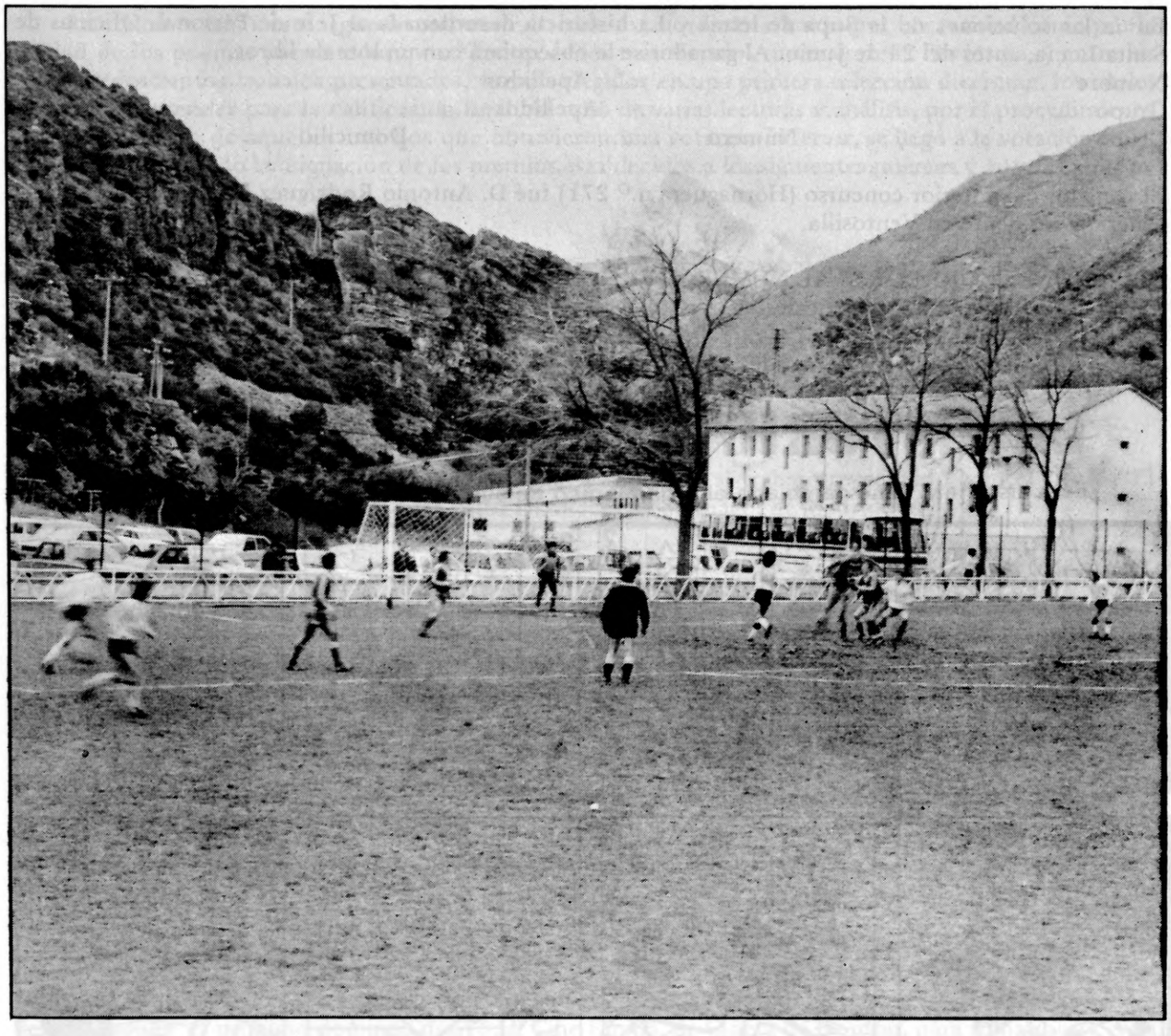
## BUENA TEMPORADA DEL HULLERA EN PREFERENTE

A falta de jugar un partido pendiente cuando redactamos estas líneas, se ha cerrado la competición de fútbol de Primera Regional Preferente. Y el papel de nuestro representante ha sido muy bueno, como ya hace unas temporadas no recordábamos. Finalizar con 7 positivos —y un séptimo puesto, ya definitivo— es digno de resaltar.

Ahora se abre el paréntesis veraniego de inactividad futbolística. Si el inicio de la próxima temporada se hace bien, incorporando algunos jugadores que finalizan su edad juvenil, y conjuntando y programando el equipo, ¿no se podrían marcar aspiraciones más altas para la próxima temporada?

## EL EQUIPO JUVENIL, ELIMINADO

Comentábamos en el número pasado que la Ponferradina era el rival de nuestros juveniles. Y la Ponferradina —a la que deseamos lo mejor en la liguilla de ascenso— ganó claramente a nuestros representantes. Porque era un equipo superior y porque los nuestros, creemos que por mala programación de la Federación, habían perdido el ritmo competitivo y, por eso mismo, las características de juego tan definidas que habían demostrado durante la competición. Transcurrió demasiado tiempo entre una y otra.



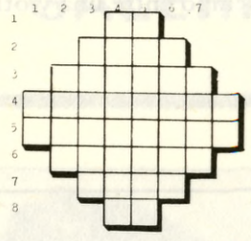
El fútbol ha conseguido un balance positivo esta campaña

# humornaguera

## CRUCIGRAMA

HORIZONTALES
Y VERTICALES

1. Río tributario del Adriático. – 2. Cuerpo esférico. – 3. Pesa atada a una cuerda que se echa en el mar para averiguar la profundidad. – 4. Figura geométrica. – 5. Percibierais los olores. – 6. Caminará. – 7. Composición musical para ser cantada por una sola voz. – 8. Forma del pronombre.



## SOPA DE LETRAS

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P | P | T | C | A | R | B | O | N | A |
| L | I | E | N | D | O | G | A | M | T |
| L | N | C | B | O | R | T | P | L | S |
| C | C | A | A | R | E | A | R | A | I |
| L | H | R | R | D | N | C | G | M | L |
| A | E | B | R | C | O | B | R | P | L |
| M | A | O | E | E | G | R | I | A | A |
| P | O | R | N | O | A | C | S | R | B |
| A | T | T | A | R | V | A | U | A | A |
| T | E | H | R | A | M | P | L | A | C |

Busca 10 palabras relacionadas con la mina

Envía las soluciones de la **Sopa de letras** y **La historieta desordenada** al Jefe de Personal, Oficinas de Santa Lucía, antes del 24 de Junio. Al ganador se le obsequiará con un lote de libros.

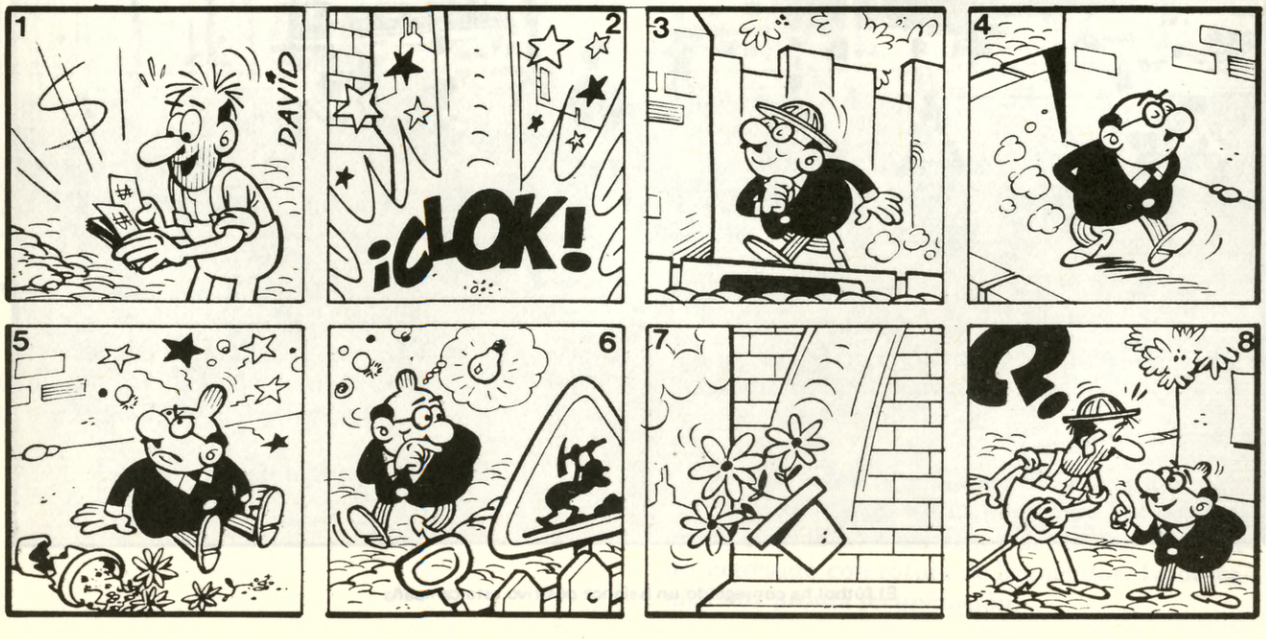
Nombre ..... Apellidos .....
Grupo ..... Apellidos .....
Grupo ..... Número ..... Domicilio .....
Localidad .....

El ganador del anterior concurso (Hornaguera n.º 271) fué D. Antonio Rodríguez Huerga, del Grupo de Ciñera, y residente en Ventosilla.

SOLUCIONES CORRECTAS AL NUMERO 271:
Acróstico: Horizontales y verticales: 1. V.– 2. Mil.– 3. Bicis.– 4. Milicia.– 5. Vicisitud.– 6. Licitan.– 7. Sitas.– 8. Aún.– 9. D.
Tarjeta de visita: Wenceslao Fernández Flórez.

## LA HISTORIETA DESORDENADA

**Esta historieta tiene cambiado el orden lógico de sus viñetas ¿Cuál es el correcto?**



# CONTRAPORTADA

## II Concurso de Poesía "Casa de la Cultura" y I Encuentro con los Poetas de la Comarca Minera de Ciñera de Gordón

Se reunió el Jurado encargado de discernir los premios atribuidos para el Segundo Concurso de Poesía "Casa de la Cultura" y Primer Encuentro con los Poetas de la Comarca de Ciñera de Gordón, formado por Victoriano Crémer, poeta, escritor y periodista, como Presidente y Alfonso García Rodríguez, poeta y escritor; y Angel García Aller, poeta y escritor, como vocales, actuando como Secretario sin voto Francisco José Morán, Encargado—Director de la Biblioteca Pública Municipal y Casa de la Cultura de Ciñera.

La concurrencia a este segundo certamen, ha sido extraordinaria, tanto por la cantidad como por la calidad de los poemas presentados, procedentes de los más alejados rincones de la Península, y entre los cerca de doscientos trabajos presentados, fueron elegidos en una primera selección diecisiete, los cuales pasaron a contender para la calificación final. Al cabo de varias lecturas y análisis, por el procedimiento de la eliminación de aquellos trabajos que obtuvieron una votación inferior, se llegó a la votación final, que dió por resultado la asignación de los premios establecidos a los siguientes poemas y autores:

PRIMER PREMIO.— Dotado con 35.000 pesetas y diploma, al trabajo presentado bajo el título de "Poema para llenar el hueco de un pupitre", del que resultó ser autor MARCELINO GARCIA VELASCO, de Palencia.

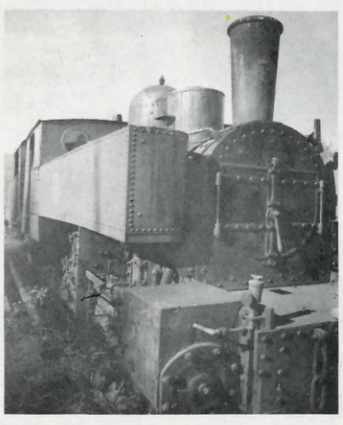
SEGUNDO PREMIO.— Dotado con 25.000 pesetas y diploma, al trabajo presentado bajo el título de "Historia de Valet", del que resultó ser autor D. Miguel Casado Mozo, de Valladolid.

TERCER PREMIO.— Dotado con 15.000 pesetas y diploma, al trabajo presentado bajo el título "El Poeta canta...", del que resultó ser autor D. Miguel de Santiago, de Madrid.

Procediéndose a continuación a la selección de los trabajos que habían de ser expuestos en el Primer Encuentro con los poetas de la Comarca Minera, siendo seleccionados seis de los cincuenta trabajos presentados, cuyos autores recibirán a propuesta del Jurado 1.500 pesetas cada uno. Abiertas las plicas correspondientes, resultaron ser sus autores los señores:

D. Roberto García Casado, de Santa Lucía.
D. Alfredo Cubillas Revuelta, de Ciñera.
Doña Rocío González Boñar, de La Robla.
D. Francisco Juanes Baza, de Ciñera.
Doña Lucía Zorrilla Rodríguez, de Santa Lucía.
Don Modesto Alvarez García, de Ciñera.

El Jurado, al pie del acta que testimoniaba el éxito alcanzado en esta Segunda versión del Certamen de Poesía "Casa de la Cultura" y Primer Encuentro de los poetas de la zona minera, dejaron constancia de su felicitación a los poetas premiados, los cuales, en cumplimiento de las Bases establecidas deberán acudir el próximo domingo día 13, al Cine Emilia, de Ciñera de Gordón, para tomar parte en la Fiesta de la Poesía que con tal motivo se celebrará.



# hornaguera

PUBLICACION DE LA S.A.HULLERA VASCO-LEONESA