

MISIONES CATOLICAS

Revista Universal Familiar

JULIO, 1945

RED. Y AD.: «TIPOGRAFÍA CATÓLICA CASALS» CASPE, 108, BARCELONA

AÑO XLVI-N.º 689



EL CLERO INDIGENA



AFRICA: Sacerdote negro del Consejo Indígena del Kenia en sus exhortaciones a los catecúmenos.

La Iglesia Católica se dedica en todos los países de misión, a la formación del clero indígena cuya labor es eficacísima entre sus compatriotas.

LOS LIBROS

SU ELECCION Y MANERA DE ADQUIRIRLOS

Recordamos las consideraciones que al iniciar, en nuestro primer Número estas utilísimas Listas, creímos convenientes, para el mayor aprecio e interés de las mismas, y para poder elegir con acierto los libros más convenientes.

1.º Ante la imposibilidad de que ninguna librería posea todos los libros existentes, son imprescindibles los Catálogos; pues lo que se ve en los mostradores, si bien puede ser lo más nuevo, no siempre es lo más conveniente.

2.º Teniendo el deseo de examinar lo leído en Catálogos, cualquier librero, con indicación de autor, título y editor, puede proporcionar

el libro y, si la organización del librero es perfecta, bastará para conseguir el libro—no agotado se entiende—el saber el autor y el título, pero...

3.º No teniendo ocasión de examinar el libro antes de adquirirlo, puede juzgarse sobre el acierto material de su compra, por el conjunto de los siguientes detalles tipográficos: tamaño y número de páginas, ilustraciones; clase de encuadernación y precio dentro una fecha aproximada de publicación.

Conservando la colección de la Revista, se tendrá el Catálogo más completo de obras en venta.

S - Y

ASUNTOS GENERALES, CIENCIA—UTILIDAD

RADIO-REPARACIONES, por *Ravalico*. Localización y arreglo de averías en los aparatos de radio (1944). 230 págs., 19,5 cms., 20 ptas.

RADIO-SERVICIO, por *Ravalico*. Mediciones e instrumentos para comprobación y reparación de aparatos de radio (1944). 316 págs., 19,5 cms., 27 ptas.

RADIORRECEPTORES (Reparación de). Búsqueda y reparación sistemática de averías, por *W. W. Dieffenbach*, 116 págs. con grabados, 21×16, 8 ptas.

RADIUM (EL) en pequeñas dosis y La Medicina General, por *G. H. Niewenglowski*. (1944) 55 págs., 4 ptas.

RASGOS. Enseñanza de la lectura por la escritura y el dibujo, por *Demuro*. 13ª edición (1943), 48 págs., 1,75 ptas.

RECUERDOS Y CHISMES de la Barcelona ochocentista, por *José M^a de Nadal* (1944) 135 págs. con 4 láminas, 12,50 ptas.

RELATO OFICIAL DE LA EXPEDICION CARLISTA del general andaluz Don Miguel Gómez, escrita por *D. J. Delgado*, Gobernador del Cuartel General, VI-XII-1936. Un tomo de 112 págs., 15×21 cms., 5 ptas. (25 %).

REPOSTERIA Y CONFITERIA CASERAS, por la Dra. Fanny. 5ª edición, 1943, 205 páginas, 22 cms., 6 ptas.

RESFRIADOS, CATARROS Y GRIPE, por *S. Alcázar Laredo*. (1943) 91 págs., 19 por 14 cms., 6 ptas.

RETABLO DE LA BARCELONA PRETERITA, por *Luis Camós Cabruja*. (1943) 129 págs., 12,50 ptas.

SALARIOS. Régimen legal, tarifas mínimas, etc., por *Pérez Botija* (1944) 36 ptas.

SEGURO DE ENFERMEDAD y Reglamento de 11-XI-43 para su aplicación. Edición oficial, 13 ptas.

SEGURO DE LOS RIESGOS MARITIMOS DE GUERRA (EL), por *Pierre Lureau* (1943), 13 ptas.

SOCIEDADES ANONIMAS. Cifra formal, legislación sobre aumentos y sentido funcional del capital, por *Luis Lamana*. (1943) 86 págs., 6 ptas.

SOLDADURA (PROCEDIMIENTOS DE), por *Schimpke*. (1944) 3ª edición. (Trabajos de taller), 38 ptas.

SOLDADURA AUTOGENA Y ELECTRICA. Corte por dardo de oxígeno, por *F. S. Halmiton*. 3ª edición (1944), 245 págs. ilustradas, 22 ptas.

TALADRADO. PENETRADO Y ESCARIADO, por *Dinnebier*. (1944) 2ª edición. (Trabajos de taller), 30 ptas.

TEORIA DE ERRORES y operaciones con números aproximados, por *J. L. Malaix Plana*. (1944) 64 págs., 5 ptas.

TERAPEUTICA INTERNA DE LAS DERMATOSIS, por *J. Peyrí Rocamora*. (1944) 110 págs., 24 cms., 15 ptas.

TERMOTECNIA, por *M. Claver Salas*, Transmisión, Producción. Aplicaciones. (1943) 319 págs., 17,5×25, 66 ptas.

TESORO PARA LA MUJER (UN), por *Rosa de Nancy*. Breviario de la mujer moderna. (1944) 157 págs., 17,5 cms., 12 ptas. enc.

TITO LIVIO. Libros 21 y 22. (Clásicos Eméritos sin notas). (1942) 172 págs., 10 ptas.

TOPOGRAFIA (TRATADO DE), por *I. Fossi Gutiérrez*. (1944) 2ª edición modernizada 1.246 págs. con grabados, 24 cms., 180 pesetas en tela.

TOPOGRAFIA (TRATADO GENERAL DE),

por *W. Jordán*. Versión de *J. M^a Montero*. Dos volúmenes, 27×19 cms., con un total de 1.116 págs. y 975 grabados, 220 pesetas en rca. y 250 en tela.

TRABAJOS DE CORTADOR, por *Krabbe* (1944). (Trabajos de taller), 48 ptas.

TRATADOS MORALES, de *Lucio Anneo Seneca*. Prólogo de *A. Bonilla y San Martín*. (1943) 2 vols., 19,5 cms., 16 ptas.

TRIBUTOS (Normas para la liquidación de), por *F. de Mendizábal* del Ministerio de Hacienda. 500 casos prácticos en 200 páginas, 30 ptas.

TU Y EL ACERO. Desarrollo universal de la siderurgia, por *Muthesius*. (Libros de vulgarización—1943), 352 págs., con grabados, 22×16 cms., 40 ptas.

URBANIDAD (Cartilla moderna de) (1943), 61 págs., 3 ptas.

VACAS DE LECHE (LAS). Quesos y mantecas, por *J. H. Magne y L. Figuer*. (1943) 217 págs., 22×15, 22 ptas.

VERBOS IRREGULARES franceses, en tres cuartillas, por *G. V. Ibáñez*. (1943) 24 páginas, 1 pta.

VIDA ESPAÑOLA EN LA EDAD DE ORO, por *Angel Valbuena Prat*. (1943) 286 páginas, 22×15 cms., con numerosas láminas aparte en couché, 40 ptas. en tela.

VIDA ESPAÑOLA EN LA EPOCA GOTICA, por *J. Rubió y Balaguer*. (1943) Interpretación de textos y documentos. 300 páginas, 22×15 cms., con numerosas láminas aparte en papel couché, 42 ptas. enc. en tela.

VIDA Y HECHOS DE LOS REYES CATOLICOS, por *Lucio Marineo* (1943). 191 páginas, 19,5 centímetros, 8 pesetas.

VIVAMOS CON LA IGLESIA. Meditaciones sobre temas litúrgicos, por *Fr. Joaquín Sanchis, O. F. M.* Tomo I. CICLO DE NAVIDAD (1944). Unas 500 págs., 12,50 ptas. (Seguirán otros tres tomos).

YO TENDRE UN HOGAR (Economía doméstica), por *Josefina Bolinaga*. (1943) 209 págs., 20×14, 6 ptas.

LA LIBRERIA DE LA TIP. CAT. CASALS

CASPE, 108. — APARTADO 776 — BARCELONA (ESPAÑA) TELÉFONO 51726

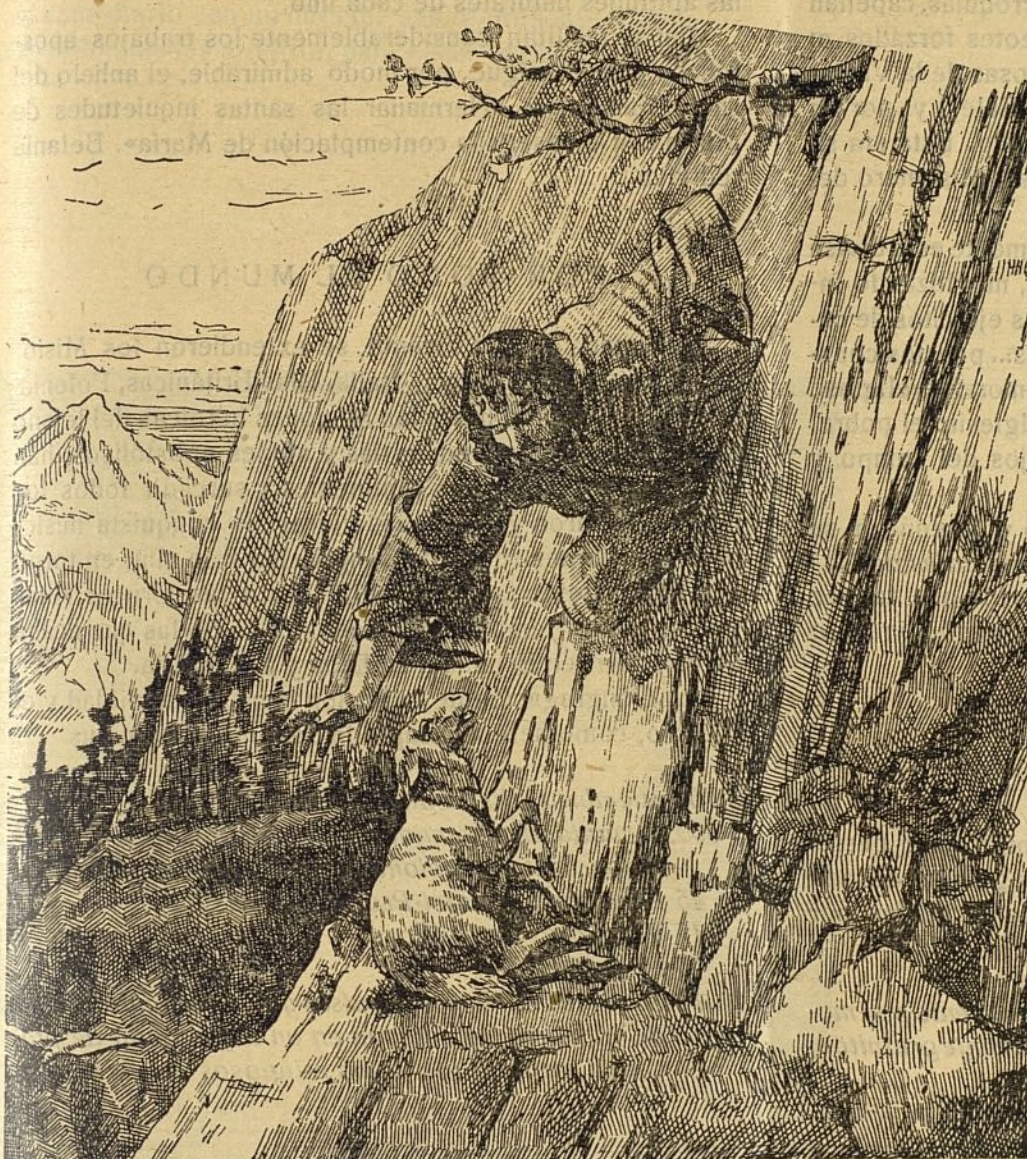
MANDA A CUALQUIER PARTE CUANTOS LIBROS SE DESEEN (SIN PREVIO ENVIO DE FONDOS)

BASTA INDICACIÓN DE TÍTULO Y AUTOR

VALE POR 1'60 PTAS.

Ayuntamiento de Madrid

«Librería Casals», c. Caspe, 108, Apartado 776, Barcelona, deducirá tantas veces 1'60 ptas. como tiras de estas se le manden al pedirle libros.



Una ruta Misionera

La Congregación de la Misión (P. P. Paúles)

La ruta que quiero hoy mostrarte, lector amigo, no es una im-
provisación de estos tiempos. Lleva ya más de tres siglos de ser-
vicio, y son innumerables las almas que por ella han ascendido y
ascienden todos los días hasta Dios.

AMANECE

FUE concebida sobre un púlpito aldeano a impulsos de
un corazón sacerdotal, encendido en divinas y hu-
manas caridades. El sermón abocó todo el pueblo
a su confesonario. El confesonario descubrió el secreto
de la miseria moral de los pueblos. Un nombre y una fe-
cha quedaron incorporados a la historia: Folleville, 25 de
Enero de 1617.

Y Vicente de Paúl, que así se llama el fervoroso pre-
dicador de Folleville, se consagra desde entonces con
ardor a las misiones populares. Pero, en 1625, ya no mi-
siona sólo; acompaña los primeros colaboradores; ha

nacido la *Congregación de la Misión*. Este nombre—todo
un poema—no fué invención humana; dióselo al naciente
instituto el pueblo sencillo y agradecido por cuya boca
habla Dios. ¡Bendito sea!

EL SANTO FUNDADOR

Francés de origen, si bien con mucha sangre española
en las venas, vió la primera luz en las estribaciones de
los Pirineos gascones, en un lugarcito de las Landas de-
nominado hoy día «San Vicente de Paúl». Hijo de aldea-
nos, conoció de niño las privaciones y trabajos de la vida
campesina, y de joven, los apuros y angustias del estu-
diente carente de recursos.

Elevado muy joven al sacerdocio, fué su existencia un tejido de extrañas aventuras, singularmente durante su esclavitud en Túnez, de donde logró escapar en compañía de su amo por él convertido; hasta que el año 1609, cuando tenía los veintiocho de edad, recaló providencialmente en París la barquilla de su vida.

Pasa entonces por los cargos de capellán de la ex reina Margarita, párroco en dos diferentes parroquias, capellán de los señores de Gondi y de los galeotes forzados al remo, visitador y confesor de las religiosas de la Visitación (a instancias de San Francisco de Sales) y, por fin y para siempre, Misionero del pobre pueblo. Esta era su verdadera vocación: Padre de los pobres y Misionero del pueblo humilde y trabajador.

Cuarenta largos años sirve abnegadamente esta divisa de Cristo: «Evangelizar a los pobres», movilizándolo en ingentes recursos, organizando verdaderos ejércitos de caridad, montando instituciones asombrosas... puestos constantemente los ojos en el bien material, moral y religioso de la ley preferida de Jesucristo y de la Iglesia: el pobre, el enfermo, el niño abandonado, los hijos del campo y del trabajo.

Ahí están, todavía, monumento vivo y perenne a su memoria las incontables *Cofradías parroquiales de Caridad*, las 43,325 *Hijas de la Caridad* y, lo que tal vez a ti más interese, amable lector, la *Congregación de la Misión* (o de los *Padres Paúles*).

LOS IDEALES

Después de la gloria de Dios y la santificación personal de sus miembros, finalidad primaria y general de toda congregación religiosa, he aquí los ideales fijados por San Vicente de Paúl a sus Misioneros:

La evangelización de los pobres, principalmente por medio de las misiones rurales, completamente gratuitas, y de los ejercicios espirituales;

la formación de buenos sacerdotes, en virtud y ciencia, por medio de la dirección total de los seminarios y de los ejercicios espirituales a los ordenandos y al clero;

la conservación, en su genuino espíritu y vocación, de la compañía de las Hijas de la Caridad y de las «Caridades» parroquiales;

las misiones entre infieles para la extensión del reinado de Cristo en el mundo.

¡Bellísimos ideales! ¡Nobles y santas ambiciones! ¡Divinas inquietudes! Al inspirarlas a sus hijos, Vicente de Paúl no hacía—lo declara él mismo—sino empujarlos suavemente tras las huellas luminosas del Maestro, y tratar de reproducir con la mayor exactitud posible, en la vida y en los ministerios de su Congregación, los rasgos más destacados en Jesús Misionero y en sus Apóstoles.

LOS OPERARIOS DE CRISTO

Por expresa voluntad del santo Fundador se compone la Congregación de la Misión de *Misioneros-sacerdotes* y de *Misioneros-hermanos*, formando todos una misma y verdadera familia con las mismas reglas, los mismos votos, el mismo fin, los mismos derechos y gracias espirituales en vida y en muerte.

El hermano coadjutor coopera a los ministerios sacerdotales arriba mencionados, empleándose principalmente en oficios y menesteres de orden material: sacristía, cocina, sastrería, carpintería, enfermería, huerta, administración, etc.; pero, sin excluir otras formas más directas de apostolado: dar clases, enseñar el catecismo, dirigir patronatos de jóvenes obreros, etc., de conformidad con las aptitudes naturales de cada uno.

Así se facilitan considerablemente los trabajos apostólicos y se consigue, por modo admirable, el anhelo del santo Fundador: «Hermanar las santas inquietudes de Marta con la sosegada contemplación de María». Betania rediviva.

POR TODO EL MUNDO

Ya en vida de San Vicente, se extendieron los Misioneros paúles por Francia, Italia, Islas Británicas, Polonia, Berbería, llegando hasta las Misiones heroicas del lejano Madagascar... Hoy, en ansias y afanes apostólicos, han atravesado ya todos los continentes y surcado todos los mares. Brotaron ya sobre las tierras de conquista misionera abundantes rosas de sangre. No solo allá, en torno a la Cruz nueva; también aquí, junto a las Cruces rotas y a los viejos templos calcinados. Son 51 las que acaba de ofrendar, en España a su Dios y a su patria.

La Congregación de la Misión ama la humildad y el silencio, como herencia sagrada de familia, pero sus

5,155 miembros, distribuidos en más de 500 comunidades (seminarios, casas-misión y de ejercicios, centros misionales, etc.), que se agrupan en 45 Provincias y cuasi-Provincias; sus 17 Vicariatos apostólicos, 5 Prefecturas, 12 Misiones en diversos países y una rutilante corona de mártires, la colocan en un lugar nada despreciable entre los institutos religiosos de la Iglesia.

LOS PAÚLES EN ESPAÑA

En España, donde entraron en 1704, por Barcelona, tienen actualmente los Padres paúles 50 residencias con 380 Misioneros en activo, más unos 170 jóvenes novicios y estudiantes en sus casas de formación y varias escuelas ó colegios apostólicos nutridos de niños aspirantes a futuros Misioneros.

Los paúles españoles trabajan, además, fuera de España:

en la América española, con 53 casas y más de 200 Misioneros. Conviene destacar, para nuestros lectores, el Vicariato apostólico de San Pedro Sula (Honduras) y la Misión del Perú, a cargo de Misioneros de la provincia de Barcelona (Cataluña-Valencia-Baleares). en Estados Unidos, con 5 residencias y 18 Misioneros. en Filipinas, con 10 residencias y 80 Misioneros, que dirigen la casi totalidad de los seminarios diocesanos. en la India, Misión de Cuttack, donde se prodigan 27 Misioneros de la provincia de Madrid.

En resumen: 130 residencias, con más de 700 Misioneros consagrados a todas las obras de la Congregación, y un jardín florido de esperanzas para el mañana.

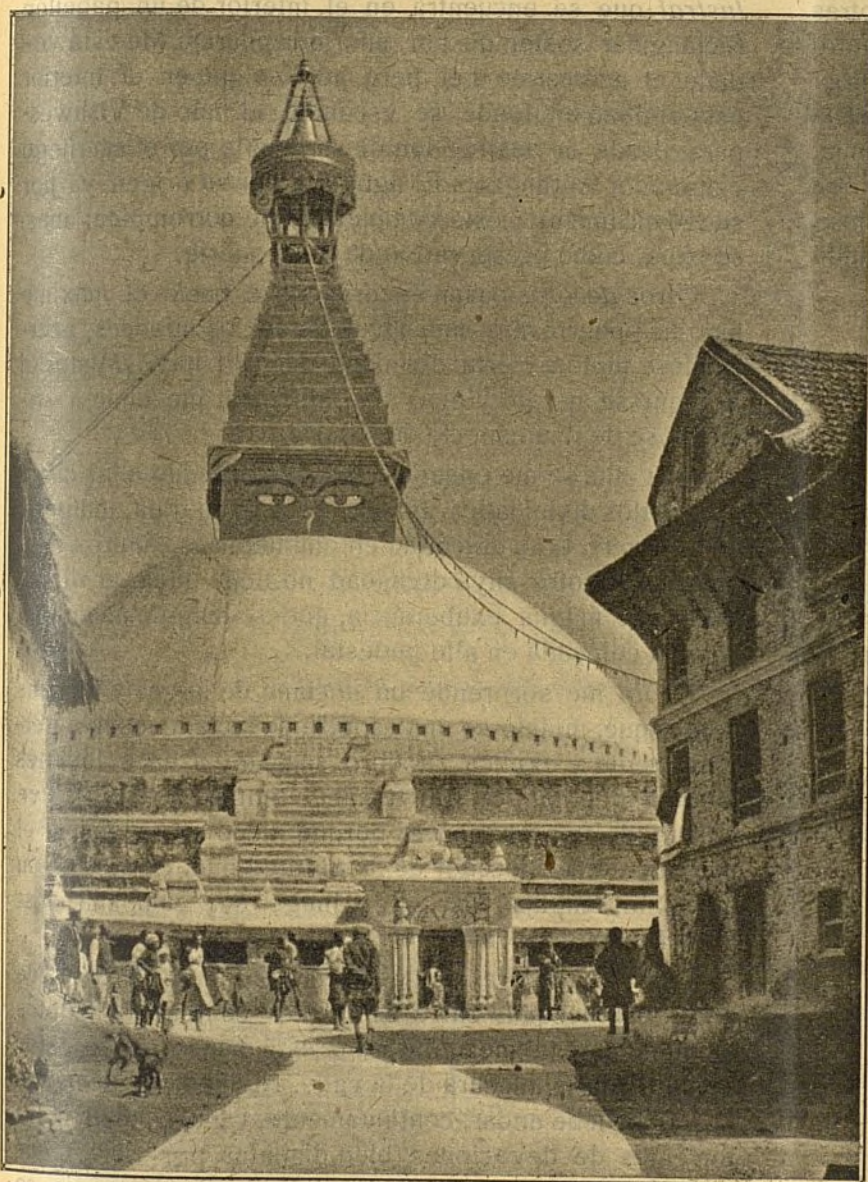
PREGON DIVINO

A ti va dirigido preferentemente, niño o joven con alma de apóstol. Si te place esta ruta misionera vicenciana, si sientes en tu corazón el llamamiento divino, si te decides a ser Misionero y aspiras a un puesto en las filas de los Hijos de San Vicente de Paúl, después de encomendarlo fervorosamente a Dios y a la Virgen Santísima y de consultarlo con un director sabio, prudente y experimentado, puedes dirigirte, para hacer tu petición, al Pa-

dre Superior de una de las dos casas centrales: Barcelona (Provenza, 212) y Madrid (García de Paredes, 49), o a cualquiera de las residencias de los Padres paúles en provincias.

A todos, sea quien fuere el que leyere, queremos recordarles la bella divisa del cooperador misionero: «El que ayuda al apóstol, tendrá la recompensa del apóstol».

NICOLAS PASCUAL, C. M.



LA INDIA SUPERTICIOSA

EL CULTO A LOS ANIMALES

(Continuación, Véase núm. 687)

LAS mujeres ocultan sus rostros bajo velos de múltiples colores; mas, para atraer las miradas, parece que hacen alarde de un tercer ojo radiante con la plaqueta de oro o la perla brillante que cuelga de la membrana de la nariz. Entre ellas, las hay que llevan aros enormes, de plata o de hierro, en los tobillos de sus pies desnudos. Otras los llevan en los brazos cual guanteletes de aquellos caballeros de la Edad Media... Otras, por fin, abrochan sendos anillos en las orejas o junto a la plaqueta de sus martirizadas narices.

Los espectáculos callejeros varían a cada instante. Ahora es un grupo estacionado el que llama mi atención, enterándome presto que rodea a una vaca que acaba de desplomarse en el embaldosado de la calle. Ha muerto. Inmediatamente han ido a dar parte del suceso a los brahmanes, que acuden presurosos al lugar del cadáver con un carro de ruedas macizas recubierto completamente de verde follaje. Se acercan a la bestia, la levantan con la máxima veneración y la instalan respetuosamente en el vehículo. Luego se alejan con tan preciosa carga direc-

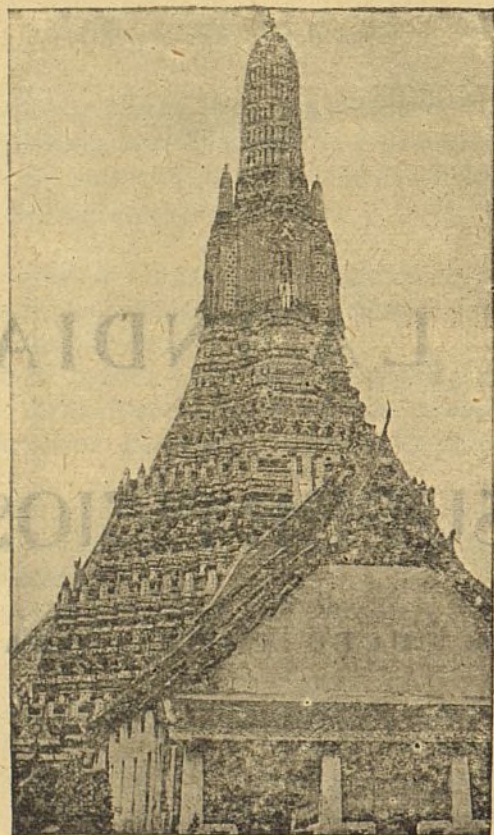
ción al Ganges, en donde van a precipitar a la víctima, ofreciéndola en homenaje a la divinidad...

Todo el mundo, en sus faenas, se encuentra en mitad de la calle, igual para vender o comprar, para comer o dormir, para jugar, para fumar o... para ver trabajar. Unos cortan leña, otros cuecen sus alimentos, otras cosen, otros golpean con sus martillos... pero siempre a la vista del público todos.

Los Barberos disponen sus barberías en cualquier esquina. Los comerciantes en telas ponen todo su género en la fachada de las tiendas. Máximo reclamo. Pero en cambio, los hortelanos, vendedores de frutas o pasteles, refugiándose en los rincones más ocultos y sin anuncio alguno por su parte, son los que se ven más abrumados por los viandantes: bestias y gentes.

Y es que hay habitantes que, aunque disfruten de la misma libertad y prerrogativas de los demás, por sus maneras ciertamente anticuadas, hay que prevenirse contra ellos; estos son los mochuelos, buitres y otras aves de rapiña, destrozadas de cadáveres, que revoloteando libremente, siempre acechan con malos instintos.

He visto a uno de estos hambrientos caer en barrena sobre una criaturita, y arrebatarse una pasta que comía. Y a otro, le he visto aferrado al cuévano que un pobre vendedor llevaba en sus espaldas, y no pudiendo consumir su latrocinio, ensañarse con su pico, ensangrentando la figura de aquel pobre desgraciado.



EL TEMPLO DE ORO

En el centro de la villa se elevan las multitudes de templos y templeteles incontables y anónimos. Evidentemente están erigidos a Civa, Visnu, Kali... de las diversas sectas del hinduismo. Pero es que, además, se encuentran altares sueltos incluso en las callejas más recónditas apareciendo, según las fechas, adornados de flores y frutos, es decir, como si cada uno de ellos fuese erigido al dios patrono de un día determinado.

Hay, empero, un templo en un mal definido espacio pero suficientemente designado por el hedor infecto que despiden y reconocible, sobre todo, por sus elevadas cúpulas, una de ellas completamente recubierta de placas de oro... o de cobre, que le da el nombre que es el «TEMPLO DE ORO». Me han dicho que es la morada del «Maestro del mundo» y el santuario más sagrado de la India. Algo así como la santa Basílica de San Pedro, en Roma, o Santa Sofía, en Constantinopla. De riqueza evidente, aunque de un arte equívoco y carente de sentido.

Aquello no es más que un antro de infierno. Desembocan en él, de todas las calles, innumerables *devotos* que se acercan continuamente llevando en la mano una especie de garrafita de cuero más o menos voluminosa. Y es, que antes y después de la plegaria, todas estas gentes, horriblemente tiznadas y coloreadas con los signos de sus creencias, se zarandean tumultuosamente y se disputan, en confusión amotinada, un poco del *agua lustral* que se encuentra en el interior de un pabellón rectangular sostenido por enormes pilares. Me está vedado el acercarme a él, pero adivino que en el interior está el pozo en donde se escondió el falo de Vishvespara, desde la destrucción de su templo por el sacrilego emperador Aurangzeb. El agua, ya por su origen ya por su estancamiento, está completamente corrompida: mas, se bebe, como preservativo de mala suerte.

Otros *devotos* pasan encorvándose hasta el máximo bajo una puerta muy baja. ¿Qué harán, los infelices, acercándose tanto a cierta divinidad que allí hay? ¡Misterio! Veo que se agitan, y oigo sus lamentos que emiten sirviéndose de una especie de rosario.

Más allá, se me enseña el templo dedicado a las cinco principales divinidades. ¿Cuáles? Hasta mi guía, indígena de Benazert, tuvo dificultad en enumerarlas. Junto a este templo está otro cuya divinidad no tiene duda, la «diosa vaca», de magna exuberancia, que se manifiesta en una estatua colocada en alto pedestal.

Ahora me sorprende un anciano de largas y blancas barbas que, metido en una especie de jaula, gesticula nerviosamente y explica su libro sagrado a unos jóvenes hindúes que parece van tomando notas. Su labor se ve dificultada en gran manera porque tiene que dominar el murmullo ensordecedor de la multitud que, en aras de su devoción, empujan una pared, luego una campana, después una estatua, una puerta...

Los emperadores mongoles tuvieron la ocurrencia de erigir una mezquita entre esta masa confusa de templos hindúes. Y la tal mezquita solo está separada de estos templos por la anchura de la calle. Ni que decir tiene que la policía debe andar, continuamente, canalizando los dos torrentes de devociones (bien distintas por cierto), que afluyen a ambas partes y que, con harta frecuencia, se desbordan y se mezclan con furia.

El tumulto suele aumentarse al finalizar la jornada. Sin tregua ni descanso los sacerdotes mantienen la devoción. Unos, leyendo recogidos y en silencio grandes libros; otros, haciendo lo propio en gritos estridentes. La función principal que absorbe a la mayoría del personal consiste en la preparación de los sagrados ungüentos con la boñiga de la vaca, diluida en unas materias colorantes y perfumadas, mejunge que otros aplican sobre la frente y las mejillas de los fieles que no se avergüenzan, ni mucho menos, de presentarse y pasarse con estas marcas.

Si una vaca o cualquier otro animal sagrado pretende

colarse entre las multitudes que forman hileras ante los templos, se separan enseguida para darle paso, algunos la acarician y otros se extasían ante tan apacible divinidad...

¡Pobres gentes, dignas de la mayor compasión! Parecen completamente convencidas en sus plegarias y en sus gestos.

Las ofrendas renovadas sin cesar consisten en platos de flores o unas coronas que ponen alrededor del dios, aceite de coco para las lámparas del santuario o las monedas de cobre que constantemente se oyen sonar en una caja de madera o de metal.

Las mujeres no se cansan de pasar sus manos por la cabeza de la diosa-vaca, llevándolas respetuosamente a los labios o a la frente... otras se arriman a la estatua del dios-elefante, o se inclinan sobre la del dios-mico como para abrazarle... Veo ojos llenarse de lágrimas, y labios

Que se mueven lanzando gritos en plena calle, sin ningún respeto humano, delante de minúsculos oratorios y de odiosas estatuas, rojizas y grasientas.

De cada piedra puede decirse que surge una cabeza aureolada de elefante, de mono, de vaca, de pájaro o de serpiente...

El número de santuarios y altares que se elevan en el recinto circunscrito al «templo de oro» es francamente increíble. ¿Quién puede dar la cifra exacta de todos los que alberga Benares? Se la he pedido a nuestro guía que me responde una cifra inverosímil. Haciendo que no le comprendía bien, porque el pobre hablaba muy mal el inglés, me la escribe en un papel: ¡33,000! Sin duda alguna añadió un cero de más, aunque, sin embargo, la cifra de 3,300 estoy seguro de que está por debajo de la realidad...

(Concluirá).

MI DELITO

SONETO

He visto desfilan ante mis ojos
jóvenes libertinos en tropeles,
cortesanías cargadas de joyeles,
millonarios gustando mil antojos,

y aunque al verlos llenáronme de enojos,
jamás sentí amargor como de hieles,
que al alma me llevó torturas crueles
y al rostro livideces y sonrojos,

como al ver a un mendigo sin ventura,
a quien yo tantas veces socorriera
con dinero y con frases de dulzura,

que, acertando a pasar junto a mi vera,
me insultó de la más brutal manera
por el sólo delito de... ser cura.

B. SEDEÑO DEL ORO.



Cuando contemplamos la oración de nuestros pequeños tan inocente, tan bella y tan apreciada a los ojos de Dios, acordémonos de las pobres almitas infieles asfixiadas por la atmósfera de las más abyectas supersticiones y los ejemplos más corrompidos.

¿Mi hijo, fraile?

(Cuento)

Mi hijo, fraile?

Y que no era fraile cualquiera lo que se había empeñado en ser; quería ser de los que llevan los pies descalzos, la capucha puntiaguda, que parece amenazar al cielo con su punta, y la cabeza pelada.

Pero ¿quién le había metido tal idea en la cabeza? Si fuese hijo de un labriego, o de un zapatero... bien; pero, ¡el futuro marqués de Eloras, fraile! ¡qué absurdo! Un burgués convertirse en mendicante de los que llevan por traje un saco, y se tratan de hermanos mezclándose así, los aristócratas con los plebeyos, la crema y nata de la sociedad con las familias sin historia y sin escudo.

No, esto no podía ser; había que evitarlo a toda costa y, para ello, se reunieron en el salón Rojo, el de los retratos, todos los miembros de tan rancia familia.

Todos gritaban, todos vociferaban, todos clamaban contra la vergüenza, la indignidad, la infamia que Guillermito preparaba a la familia.

De pronto, alguien gritó:

—¡Ya tengo la solución!

—¿Qué?

—Que ya sé cómo evitar que el chico nos haga la trastada.

—¿Como?—exclamaron todos unánimes, mientras rodeaban a aquella lumbra que había descubierto lo que ni los padres de Santo Tomás de Aquino consiguieron lograr: hacer perder la vocación a un hijo.

—Mirad, para apartar de la imaginación del amante una cosa amada, es preciso ocupar al amador con otra cosa; así de esta manera la imaginación va olvidando poco a poco el objeto amado y el amor decae, se debilita y muere.

—¡Bravo!

Julio, el hermano menor del marqués, que por este párrafo merecía haberse llamado Lulio, era un portento, el único, listo tal vez, que había en la familia. Claro que, después de todo no era extraño, pues se había pasado muchos años estudiando filosofía y leyes y después venían casos de estos difíciles y los resolvía con la misma facilidad que Lope escribía versos.

* * *

Seis meses llevaba en Sevilla Guillermito con su tío Julio, que había sido el encargado de borrar la idea frailuna que se había anidado en la calenturienta imaginación del muchacho; seis meses de juerga en juerga y de multazo en multazo. Mucho había costado, desde luego, meterle en vereda a Guillermo; pero una vez dentro... vaya, no lo hacía mal; quince mil pesetas, más o menos, llevaban gastadas y luego el escándalo...

—No había ni *cantaora* ni guitarrista que no hubiera lucido sus habilidades delante de tío y sobrino, *Lo Juncal*, como los llamaban en el Casino de los catadores. La bacanal se alargó otros seis meses más, al cabo de los cuales se recibió un telegrama en la casa solariega de los Eloras que decía: «Llegamos mañana. Abrazos. Julio, Guillermo Paquita y Trini».

La extrañeza que esto produjo fué imponente. ¿Quiénes eran esas dos misteriosas personas que mandaban

abrazos con tanta familiaridad y además así, ilimitados? ¿Sería una equivocación? Pero no, los dos nombres primeros coincidían y además venía de Sevilla, y en una carta que se había recibido hacía un mes, decía Julio que pronto regresarían y que traerían... ahora se daban cuenta, decía que traerían una sorpresa que empezaba por «Pa»; todos habían creído que se trataba de una hogaza, y sin duda alguna la sorpresa era la Paquita; pero y la Trini ¿quién era la Trini que venía con los tres?

Sea lo que fuere, lo importante es que Guillermito había desistido de su intento pueril de hacerse fraile. La deshonra de la familia se había evitado. ¿Qué importaba lo demás?

* * *

Al día siguiente, un lujoso coche entra en el jardín de la vieja casa de los Eloras y para ante la escalinata que da acceso al inmueble. A juzgar por el polvo que lleva encima, debe venir de un largo viaje; arriba, en la capota, trae maletas, cajas... hasta una guitarra y una jaula con su correspondiente canario dentro. El mayordomo descendiendo majestuoso por las marmóreas gradas y con la calma acostumbrada de los criados de las *casas grandes*, abre la portezuela del automóvil, del que descienden cuatro personajes.

—¡Guillermo!—exclama el marqués al ver a su vástago entrar en el vestíbulo.—¡Bien venido seas, hijo; cuántas ganas tenía de verte! Pero, ¿y estas señoras?...

—Son mi mujer y mi suegra—dice, señalando a dos *calés* que estaban al lado de Julio.

—Tu mu... mu..., creo que no te he oído bien. ¿Has dicho?...

—Mi mujer, papá, mi mujer.

—¿Tu mujer?... Pero, ¿es que quieres decir que te has casado? ¡Pronto, pronto, agua!

A los gritos acuden la madre, hermana y demás familia de Guillermo, que al enterarse del notición creen soñar.

Pero para que no les quepa la menor duda, empieza Paquita a dar órdenes a los criados como verdadera señora.

—A ver, tú, *¡chavó!* trae café *pa er señó*, que le ha *dao un patatús*—dice, señalando a su suegro, que ha caído desvanecido.—Y tú, *asosao*, prepara de *comé* que venimos con una *jambre* canina.

Mientras tanto, la Trini, el enigma del telegrama, que no es sino la madre de Paquita, da un par de besos a cada miembro de la familia, que se miran asombrados, sin acabar de reaccionar de la sorpresa.

* * *

Al día siguiente, el periódico de la mañana publicaba la nueva, en letras de cinco centímetros, con el siguiente título:

«Una familia aristocrática mezcla su sangre con una hija del pueblo soberano».

A continuación daba detalles de la boda verificada en Sevilla, de los «regocijos» que había habido a continuación, y por último, ensalzaba el gran rasgo que habían tenido los marqueses de Eloras, casando a su hijo con una muchacha artesana, sin preocuparles, lo más mínimo, la

pérdida de categoría que representaba para la ilustre familia dicho enlace; se trataba de respetar la voluntad y la felicidad de su hijo, y ante tal consideración, los marqueses no se paraban en escrúpulos de casta.

—¡Ah!, sí, la felicidad de nuestro hijo...—comentaba el viejo marqués dialogando con el periódico que acababa de leer—y ¿qué me importa a mí todo eso? Lo que yo quería evitar a todo trance es esto que precisamente me alaba

el diario: el mezclar la sangre azul que corre por mis venas, el rebajar la noble estirpe de los Eloras; y ha resultado que, con este entronque, no ha quedado un solo leucocito sin mácula. ¡Qué desastre, Dios mío! Después de todo, mejor hubiera sido que se metiera mi hijo fraile, por lo menos me hubiera evitado tener esa *ilustre* consuegra.

FR. FERNANDO DE J. M.^a, O. C. D.



NOTICIAS Y CURIOSIDADES



ASIA.—INDIA: Uno de los numerosos, llamémosles monjes mendicantes.

El hambre entre los Misioneros

«Tenemos nuestro régimen alimenticio,—escribe un Misionero desde el seminario de Wuhú.—Actualmente lo que privan son las patatas y fideos, no viéndose la carne sino los jueves. El año pasado no comimos pan de trigo en todo el año, sino un pan negro hecho de una especie de alubias negras o lentejas. La leche ya no se ve por ninguna parte...».

(De «Apostolado»).

China: Personal misionero

Además de los 2,862 sacerdotes extranjeros, hay actualmente en China alrededor de 2,000 sacerdotes chinos. Este total de 5,000 sacerdotes católicos, aunque parezca considerable, resulta aún muy insuficiente frente a la inmensidad del pueblo que hay que evangelizar. En efecto, dividiendo las cifras de la población por las de los sacerdotes, obtiéndose, en conjunto, las proporciones medias siguientes: A cada uno de los sacerdotes le corresponde, no solamente 750 convertidos, a los que debe visitar regularmente (a fin de conservar y desarrollar entre ellos la vida cristiana por medio de la predicación y de los Sacramentos), sino, además, la enorme cifra de 90,000 paganos, a los que debe esforzarse por hacerles conocer a Cristo. Para una tarea tan vasta es evidente que el número de sacerdotes es muy pequeño, y se comprende por qué desea vivamente el Papa ver aumentar el número de los sacerdotes indígenas y el de los Misioneros extranjeros.

¡Ayudemos con nuestras limosnas al sostenimiento de las vocaciones misioneras!

El Superior volador

El padre Guardián de nuestro convento franciscano de San Buenaventura, en el Estado de Nueva York, fray Celso Wheeler, es un excelente piloto aviador. Se alistó en la aviación en la primera guerra mundial; en 1922 ingresó en la Orden franciscana, ordenándose de sacerdote en 1927. En 1931 empezó a enseñar aviación en la escuela superior de San Buenaventura, de la que es antiguo alumno. Fué apellidado «El Superior volador», y lleva ya preparados para la aviación unos doscientos cincuenta alumnos. Tomó parte en la «Civillan Air Patrol» (patrulla de aviación civil) como jefe de escuadrilla. Consiguió asimismo interesar en el asunto a los frailes de su convento, adiestrando a algunos de ellos en la aviación. Últimamente ha sido nombrado capellán del ejército aéreo americano, siende el primer Superior franciscano en servir este señalado puesto.

El artículo titulado «La Congregación de la Misión Congregación Misionera» continuará en el número próximo.

Ayuntamiento de Madrid



OESTE AFRICANO: No es una merienda de negros, es la alegría de una mesa africana, la habitual comida de una familia wapangwa.

Una lección de modestia

Un diplomático americano convidó un día a comer, en su domicilio, a un distinguido Misionero católico, muy notable por su ciencia y saber.

Llegado el momento de la comida, apareció en el comedor la esposa del diplomático, vistiendo uno de esos trajes, con tan poca tela, que la moda ha impuesto para los actos de más etiqueta.

El diplomático sintió un poco de rubor ante el indiscreto desnudo de su esposa, y dirigiéndose al padre Misionero, le dijo, con acento de disculpa:

—Usted perdonará, padre; pero la moda en estos países tiene ciertas exigencias.

—No, no se apure usted,—replicó el Misionero—he vivido veinte años entre los salvajes y ya estoy algo acostumbrado a las desnudeces.

(De «Semana Católica»).

Ejemplos de fortaleza

El Nuncio de Su Santidad el Papa en Hungría ha permanecido en la ciudad sitiada de Budapest y combatida durante más de dos meses por los ejércitos rusos. Igual ejemplo ha dado el cardenal Seredi, esperando en su diócesis al invasor, y los demás miembros del clero húngaro, que han seguido la suerte de las almas encomendadas a su custodia. El pastor no abandona el redil, ni siquiera cuando el lobo es ruso, o—sin ese nombre—profesa las doctrinas y las prácticas de la revolución.

Tampoco se retiró ante el ejército ruso, que ya cañoneaba la ciudad, otro Nuncio, el que representaba a Benedicto XV en Varsovia, monseñor Ratti, el futuro Pío XI. Tan sólo él, entre los miembros del Cuerpo diplomático, permaneció en su puesto. Ni fué menos entera la actitud del Nuncio en Munich, en 1919, cuando de la capital bávara se apoderaron las fuerzas comunistas. Allí estuvo, y por dos veces corrió su vida inminente riesgo. Aquel Nuncio se llama ahora Pío XII.

(De «Revista Franciscana»).

El Primado polaco, liberado

Según anuncia la prensa, se afirma oficialmente que el Primado Polaco, cardenal monseñor Hlond, ha sido liberado por las tropas aliadas de ocupación en territorio alemán.

En medio de los infortunios sin cuento que viene padeciendo la hermana nación polaca, es un motivo de consuelo para la Iglesia este hecho, ya que Polonia interesa a los católicos del mundo entero, por constituir uno de los pilares más sólidos de la Iglesia de Roma. Por eso, la voz de Su Santidad Pío XII se ha elevado repetidas veces durante la presente guerra, para expresar su acerbo dolor por los sufrimientos de la «muy amada nación polaca.»

Carta de un superviviente de Manila

«Muy reverendo Padre Provincial: Esta carta, aunque escrita por un servidor, tiene carácter oficial, pues lo hago en nombre y veces del Padre Vicario, que no puede escribir por estar en cama.

Lo ocurrido en Manila es algo terrible. Los japoneses han matado a muchísima población civil, lo mismo mujeres que niños, jóvenes o viejos; el caso era matar y matar. Además, han destruido completamente toda la ciudad. Lo que no podían quemar, por ser de concreto, lo volaban con dinamita, de tal manera, que la ciudad de Manila está reducida a un montón de escombros y ruinas.

Por nuestra parte, la catástrofe es espantosa, pues de la Comunidad de Manila sólo quedamos el Padre Vicario y un servidor, y los dos en el hospital, aunque sin gravedad. Lo ocurrido, es lo siguiente:

A primeros de Febrero, reunieron en San Agustín a toda la población de Intramuros. El día 8 nos llevaron a todos los hombres al fuerte de Santiago. Allí nos quitaron todo cuanto llevábamos (hasta la documentación). Después de varias horas, nos separaron a los españoles (unos 150) de los filipinos, que serían más de mil. Entre los filipinos—que no se ha vuelto a saber nada de ellos y dicen que los rociaron con gasolina y los quemaron vivos—estaban los dos novicios agustinos Fr. Pantaleón Olmedillo y Fr. Victor Unoba.

A los españoles, después de tres días de malos tratos, sed y hambre, nos volvieron a San Agustín. El día 18 de Febrero nos volvieron a sacar a todos los españoles, asegurándonos el oficial japonés que era para protegernos y que nada malo nos iba a ocurrir. Al Padre Vicario le tuvieron que dejar en casa, porque aquel mismo día había sido herido en un pie y no podía andar. Esa herida fué su salvación; ahora está en el hospital y va mejorando mucho.

El 18, nos llevaron a una bodega junto al convento de Santa Clara, donde nos tuvieron sin comer veinticuatro horas. El 19, a eso de las ocho de la tarde, nos llamaron diciendo que el edificio no ofrecía seguridad y querían ponernos en sitio más seguro. Mandaron que saliésemos los españoles y sólo los españoles. Eramos unos 120: 37 religiosos, 6 capuchinos, 6 recoletos, 1 paúl, 11 franciscanos y 13 agustinos, y el resto seculares.

Nos mandaron entrar dentro de un refugio hecho bajo tierra contra los bombardeos, y allí nos metimos

la mayor parte. Como no cabíamos todos, a los últimos los metieron en otro refugio pequeño, y después de treinta minutos nos empezaron a arrojar granadas y bombas de mano, nos tirotearon, nos ametrallaron y, por fin, cuando todos estábamos mal heridos y desangrándonos, taparon con grandes piedras y tierra la boca del refugio y nos dejaron allí enterrados vivos. Yo también estaba lleno de heridas en la cara y en todo el cuerpo, pero no quería morir asfixiado y trabajé para abrir un pequeño agujero para poder respirar; lo conseguí y lo fui agrandando hasta poder salir por él, pero cuando salí habían pasado setenta horas encima de los cadáveres, sin comer y sin beber, lleno ya de moscas y de gusanos y con las heridas llenas de tierra. El día 23, me recogieron los americanos más muerto que vivo y gracias a sus cuidados, a la buena comida y a las buenas medicinas, estoy fuera de peligro, aunque sigo en el hospital.

Los nombres de los que murieron son: P. Gaudencio Castrillo, P. Benigno Cano, P. David Casares, P. Víctor González, P. Carlos Castrillo, P. Emeterio Pinedo, P. Francisco Alvarado, P. Melecio Polo, H.º Juan Cavañas, H.º Simón Canto, H.º Alipio Franco, H.º Manuel Bartolomé.

El convento está destruido; la iglesia bien, única que queda en Intramuros.

Escribiría mucho más, pero únicamente permiten dos pliegos.

Su afmo. súbd. q. b. s. m.,

P. BELARMINO DE CELIS.

(De «Apostolado» Padres Agustinos).

Han comenzado las tareas formativas estivales

El verano es la estación de los frutos. En un sentido real y también, cómo no, alegórico.

Por eso la C. M. D. E., consciente de las altas finalidades que se propone, lánzase, a lo largo de este verano de 1945, a cosechar, en Cursos y Semanas de formación, los frutos más sazonados y abundosos...

Hoy se ha abierto en el distinguido colegio de la Compañía de María, de Santiago—que ya en 1943 fué sede del II Curso nacional de «Juventudes Misioneras»—el I Curso regional, al que asisten representaciones de todos los colegios gallegos de la Congregación. El tema general, al que se refieren las lecciones, explicadas todas ellas por competentes profesores, se resume en esta frase: «La Iglesia misionera y nuestro deber de cooperación». Los trabajos del Curso finalizarán, Dios mediante, el domingo, 24, con una solemne clausura, en la que intervendrán el ilustrísimo Director nacional de las Obras misionales pontificias y de la C. M. D. E., Mons. Sagarminaga.

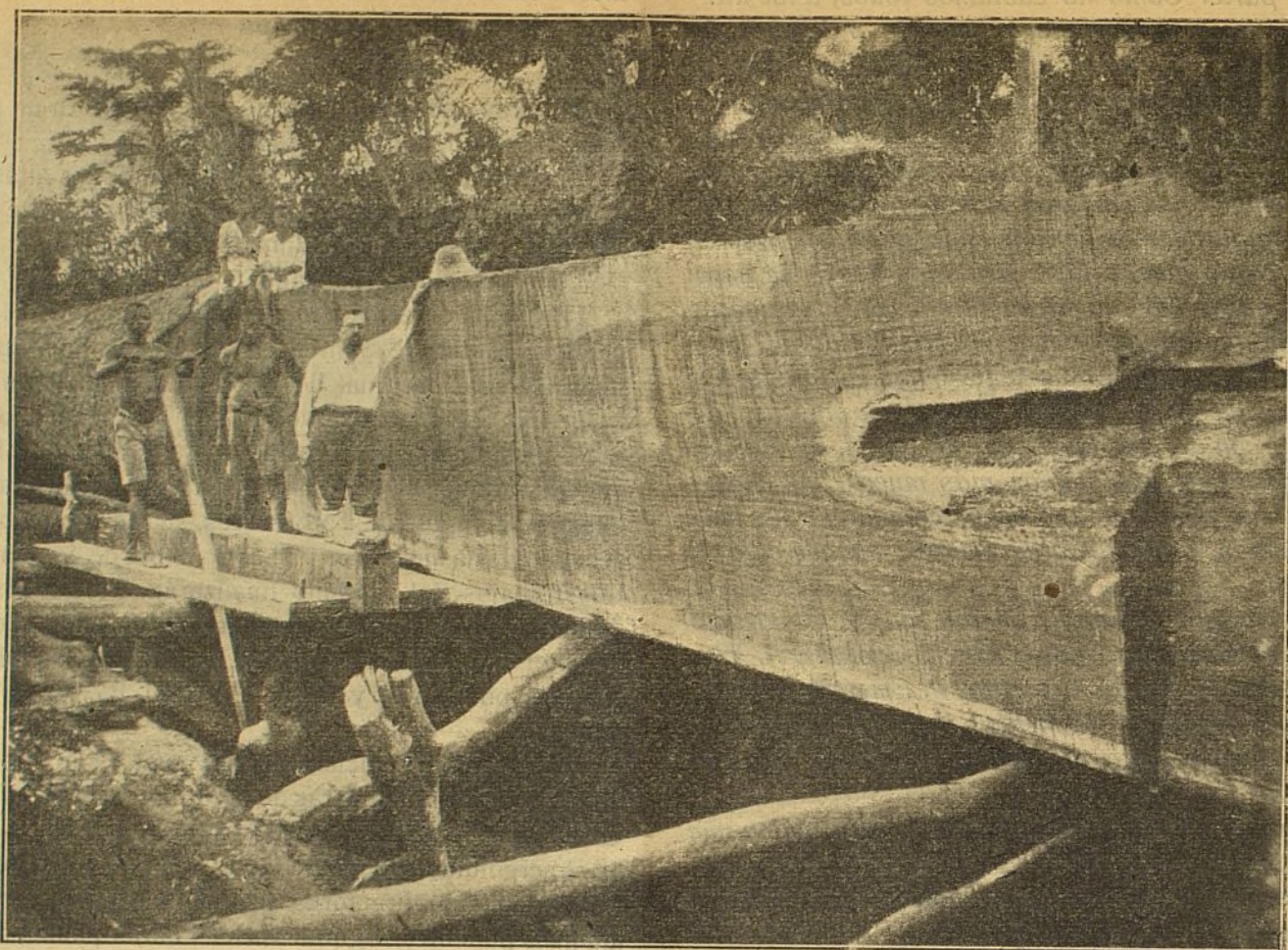
Ese mismo día, iniciará sus tareas el II Curso federal de «Juventudes misioneras de la Milagrosa», adscritas a la C. M. pro Cuttack (federación n.º 12 de la C. M. D. E.), en el acreditado colegio de Jesús, María y José, de Cádiz. En el elenco de directores, que habrán de asesorar a las alumnas ponentes, figuran varios Padres paúles de la Dirección general de la «Cruzada misional pro Cuttack, y los doctores Beitia y Goiburu, de la comisión técnica de la C. M. D. E.

Y no se habrá aún apagado el eco de los himnos ni



ESTAMPAS DE TIEMPOS PRETÉRITOS

Leopoldo III, rey de Bélgica sobre cuya abdicación tanto se habla en nuestros días, cuando era heredero del Trono, junto a su esposa la princesa Astrid (ya fallecida) testimoniando su simpatía en una de las Misiones del Congo Belga entre las muchas que visitaron en un viaje por aquellos dominios algunos años antes de la guerra.



AFRICA: NIGERIA.—El maderamen de un árbol gigantesco basta para la construcción de tres capillas.—En las selvas de la Nigeria abundan árboles de enormes dimensiones. He aquí un buen ejemplar. La mitad que le falta ha bastado para la construcción y mobiliario completo de una capilla. Con lo sobrante, bien se pueden edificar y amueblar otras dos.

sosegado el aleteo de las banderas, cuando se acometerá, decididamente, en el presente mes de Julio, la celebración de las dos grandes Semanas del Magisterio y de la Escolaridad masculina española, en Tarragona y Gijón respectivamente, donde se darán cita los valores más prestigiosos de la «Cruzada misional de estudiantes» y, con ellos las personalidades más destacadas del Clero regular: el Misionero de Yamaguchi, P. Domenzain, S. J.; el laureado coautor del «Manual de Misionología», P. Escalante, O. M. C.; el P. Yuo, A. R., de nacionalidad china, y el P. Silvestre Sancho, O. P., rector magnífico de la universidad de Santo Tomás, en Manila...

Por fin, y cuando empiecen a amarillear, levemente, las hojas de los árboles—con la proximidad del otoño—pocos días antes del nuevo curso académico, las «Juventudes misioneras de las Hijas de Jesús» conmemorarán el centenario del natalicio de su Madre fundadora, celebrando el I Cursillo de formación misionológica en el renombrado colegio de San José de Tolosa (Quipúzcoa).

¡Esfuerzo, verdaderamente asombroso, el que realiza la C. M. D. E., al organizar o patronizar, durante este verano de gracia de 1945, cinco Cursillos y Semanas de estudio, después de las tareas ordinarias misionales desplegadas a lo largo del año escolar fenecido!

La Iglesia Católica y los leprosos

Según la Agencia «Fides» pasan de 28,000 los leprosos atendidos por los Misioneros católicos. 12,774 están

hospitalizados en 107 leproserías bien equipadas y atendidas por personal médico competente, y pasan de 15.000 los asistidos en centenares de estaciones misioneras abiertas en diferentes regiones del mundo, donde mayores estragos causa tan horrible enfermedad. He aquí la lista de los principales establecimientos:

Africa, 59 leproserías y 5,558 leprosos; India, Ceilán, Birmania, 13 y 2,330; Indochina, 11 y 2,226; China, 7 y 990; Japón, 2 y 176; Indias Or. Holandesas, 2 y 106; Oceanía, 9 y 1,057; América, 4 y 331.

Los Misioneros, sacerdotes, hermanos o religiosas, que se consagran a labor de tanta abnegación y sacrificio son UN MILLAR aproximadamente, y serían muchos más si se contara con medios económicos más abundantes. Esa legión de héroes anónimos, con la elocuencia sin par de una vida de privaciones, predica sin cesar la buena nueva—el Evangelio—a esos seres desterrados de la sociedad. Son el buen samaritano de la parábola.

Refranes chinos.—Piedad filial

—Quien no ama a sus hermanos, ofende a sus padres, de quienes son hueso y carne, pies y manos.

—Del hijo piadoso es alegrar el corazón del padre; dar placer a sus oídos y a sus ojos; procurarle reposo en la noche y alimento en el día.

Doña Blanca de Navarra

por FRANCISCO NAVARRO VILLOSLADA

Habiendo aparecido dos ediciones de esta famosa novela (una muy sencilla a 4 ptas. y otra muy buena a 15) ofrecemos a nuestros suscriptores la oportunidad de adquirirla sin gastos y poseerla por ende toda de una vez mediante los cupones de la portada. ES DECIR:

MANDAMOS GRATUITAMENTE

"Doña Blanca de Navarra"

- En edición de 4' ptas a los que nos manden 3 cupones de los que figuran en la portada.
- En edición de 15 ptas. a los que nos manden 10 cupones de los que figuran en la portada.

Esta oferta no caduca mientras persistan las ediciones sin agotarse.

ENCICLOPEDIA DE LA VIDA PRACTICA

(Continuación)

VI

Alimentación

El arte de saber alimentar sana y racionalmente a su familia constituye indiscutiblemente una de las tareas más importantes que incumben al alma de casa, puesto que de ella depende en gran parte la salud de los suyos.

La perfecta ama de casa debe conocer cuales son las sustancias indispensables para el desarrollo y conservación del organismo, qué alimentos son los capaces de procurar estas sustancias, y las proporciones en que deberán ser utilizadas diariamente. Conocimientos científicos a los cuales debe añadir además, para que su cometido sea completo, el arte de saber comprar bien y de saber transformar lo comprado en sanos y succulentos platos.

SUBSTANCIAS INDISPENSABLES PARA EL ORGANISMO.—Como el cuerpo consta de los elementos químicos carbono, hidrógeno, oxígeno, azufre, nitrógeno y fósforo, debe proveerse de estos cuerpos en la forma de alimentos, a fin de que pueda desarrollarse y reparar cualquier pérdida. Una planta puede proveerse de carbono de modo muy sencillo; tomando el anhídrido carbónico del aire, y de nitrógeno tomándolo del suelo. Mas el organismo humano carece de la facultad que tienen las plantas de transformar los cuerpos simples en complicados alimentos y moriríase de hambre en medio de una abundante provisión de elementos capaces para nutrir a las plantas, si no tuviera medios de ingerir las sustancias en forma de alimentos adecuados para la asimilación.

Todos los músculos del cuerpo están integrados por albuminoides, y cada una de las células del cuerpo tienen una recedilla de la misma substancia. Así pues los alimentos más importantes son los que pueden proporcionar a nuestro organismo las materias albuminoides. Como sirven principalmente para renovar o rehacer los tejidos que el hombre desgasta, se les llama *alimentos reparadores*, y entre ellos se cuentan la carne, los huevos, el pescado y la leche.

Nuestro cuerpo no se compone solamente de materias albuminoides, y por otra parte necesita también de alimentos que le proporcionen energía y calor: Los *hidratos de carbono* (pan, cereales, legumbres), le proveen rápidamente de energía, mientras que las grasas dan la mayor cantidad de calor y pueden quedar almacenadas en el cuerpo.

Unidas a estas sustancias alimenticias necesita también el cuerpo sustancias minerales, tales como la sal común, la potasa, etc. Nuestros huesos constan en gran parte de cal y fosfatos, y es muy necesario, sobre todo para el desarrollo de los niños, el que los alimentos posean abundancia de éstos. El hierro también es artículo importante entre las sustancias minerales que necesita el cuerpo, y su falta en el régimen alimenticio acarrea pobreza de sangre. (La yema de huevo es muy rica en hierro).

Además de estas sustancias minerales el cuerpo necesita líquido, puesto que diariamente pierde gran cantidad de agua que debe ser reemplazada. La falta de líquido produce la muerte mucho más pronto que la falta de alimentos.

Finalmente, son indispensables también ciertos elementos aun mal conocidos, pero de eficacia indiscutible, llamados *vitaminas*, contenidos principalmente en las frutas, vegetales verdes y verduras frescas.

PROPORCION ENTRE LOS ALIMENTOS. — El pan, la carne y las legumbres contienen, en proporciones particulares, todo cuanto nuestro cuerpo necesita para vivir, a pesar de lo cual ninguna de estas substancias por sí solas podría ser su único alimento. Para vivir solamente de pan necesitaría absorber una cantidad tan elevada que le dañaría el estómago. La carne sola, le envenenaría el organismo por las toxinas que contiene. En cuanto al régimen vegetariano absoluto practicado sin interrupción, acarrea un debilitamiento general. Precisa pues combinar la alimentación de una manera racional, teniendo presente el estado de salud, la edad, índole de trabajo y lugar donde se habita.

Lo más conveniente para formar una alimentación sana y racional, estriba en saber repartir el peso de comida, que según su naturaleza y actividades necesite diariamente cada individuo, entre los alimentos que proporcionen las diferentes substancias indispensables al comienzo citadas. Más claro: debe procurarse comer cada día cualquiera de los alimentos que proporcionan materias albuminoideas (*alimentos reparadores*) (véanse las listas que se insertan más adelante); más cualquiera de los alimentos que proporcionan hidratos de carbono (*alimentos productores de energía*); más cualquier de los alimentos que suministran calor. Y conviene que todos estos alimentos estén repartidos en proporción adecuada.

Como término medio, para el común de las personas gozando de buena salud, dicha proporción puede ser la siguiente:

1º La carne, pescado, huevos, leche, etc. (o sea los alimentos reparadores), constituirán en conjunto la *cuarta parte del peso total* de la alimentación.

2º Las legumbres, frutas (alimentos que proporcionan energía), *otra cuarta parte*.

3º Cereales (alimentos productores también de energía y calor), *otra cuarta parte*.

4º Grasas y cuerpos grasos (que dan la mayor cantidad de calor), *una quinta parte*.

5º Azúcar, *una veintena parte*.

Pero estas cantidades como ya hemos indicado, no pueden fijarse de una manera absoluta porque no todos los organismos tienen las mismas necesidades, las cuales están supeditadas a la edad, a la índole del trabajo, al estado de salud y al clima.

Así en la época del crecimiento precisa reforzar la proporción de alimentos reparadores, y de los que comunican energía, sobre todo de aquellos que contienen buena cantidad de sales minerales aptas para el desarrollo de los huesos. Lo mismo puede decirse referente a los períodos de convalecencia.

Por otra parte, quien se ocupa en trabajos que requieran esfuerzo necesita alimentos que den calorías (grasas, cereales), mientras que los empleados en ocupaciones sedentarias pueden pasar con mucho menos.

Según los vegetarianos el cuerpo necesita mayor cantidad de albúmina cuando los órganos están todavía en formación, pero una vez desarrollados ya no le hace falta más que una pequeña cantidad, de 50 a 60 gramos diarios, para sustituir el desgaste cotidiano de los tejidos.

Teniendo en cuenta que ya se ingiere una pequeña cantidad de albúmina con los alimentos energéticos, como el pan, arroz, cereales, féculas, hortalizas, etc., se puede es-

tablecer, según ellos, la siguiente cantidad de alimentos albuminoideos a comer diariamente.

Si se toma la albúmina en forma de leche buena, según el caso, se necesita de medio a un litro diario; en forma de huevos de uno a dos; en forma de frutas oleaginosas, cerca de 150 gramos al día, sin la cáscara; en forma de legumbres secas, un plato lleno.

ELABORACION DE MENUS. — Dependiendo pues la determinación de las raciones de tantas circunstancias, la mejor regla práctica consiste en procurar que cada miembro de la familia encuentre en la mesa, en proporción conveniente, todos los elementos necesarios para mantenerse en perfecto estado de salud, y que el aumento de peso entre los niños y jóvenes sea el regular.

Claro está que este examen debe ir acompañado de una oportuna variación en los menús que estimule el apetito, y de una racional elección de alimentos, pues como es natural no vamos a nutrir a niños y ancianos con los mismos platos que coma un joven de 20 años.

El hombre pierde por día, de una manera general, 20 gramos de nitrógeno y 300 de carbono, y es preciso que la ración alimenticia de 24 horas le reintegre de estas pérdidas y aún le deje un sobrante para que la nutrición se mantenga.

Por término medio se calcula que un adulto necesita para su ración de 24 horas: 350 gramos de carne, 600 de pan, 60 de grasa y manteca, y 50 de féculas; o bien en caso de no disponerse o no convenir el consumo de tanta cantidad de carne, lo siguiente: 500 gramos de pan, 50 de arroz, 100 de judías secas, 100 de carne, 300 de verdura del tiempo, 100 de bacalao seco, 70 de aceite (Espasa).

A guisa de ejemplo solamente, detallamos a continuación algunos menús de comidas (agrupados por orden de poder energético y calórico, menor en los primeros y mayor en los últimos) y en los cuales los alimentos que proporcionan las diferentes substancias indispensables (albuminoides, hidratos de carbono, grasas, hierro y elementos minerales, vitaminas), aparecen convenientemente alternados.

— Ensalada de tomate, chuletas asadas, coliflor y compota de frutas.

— Sopa a la navarra, judías blancas, cordero asado, pastas.

— Sardinas con aceite, huevos con jamón, judías verdes, biscochos.

— Sopa de arroz caldosa, cocido a la española, merluza frita, frutas.

— Arroz a la murciana, ragoit de cordero, ensalada, queso.

— Coliflor en salsa, conejo con champignons, buñuelos de jamón, queso, fruta.

— Sopa de hierbas juliana, bacalao en salsa verde, bistecs de solomillo, soufflé de naranjas.

— Bacalao a la vizcaína, filetes de ternera empanadas, biscochos, fruta.

— Paella, cola de merluza a la tolosana, carne asada, fruta.

— Sopa de puré, tomates rellenos, buey asado, crema de vainilla, etc., etc.

Dejando para los libros de cocina la descripción de apetitosas recetas culinarias para preparar los anteriores y otros muy variados platos, expónense a continuación importantes conocimientos prácticos relativos a

HERMANDAD
SINDICAL DE LABRADORES
Y GANADEROS

CAPELLADES

CERERIA CARDONA
CALLE ARGENT, 35

IGUALADA

FABRICANTE DE PAPEL DE HILO
Y CARTULINAS DE TODAS CLASES

PEDRO MORAL OLIVE

CAPELLADES
(BARCELONA)

Ayuntamiento de Madrid

1. Substancias que proporciona cada alimento y valor nutritivo de las mismas.
2. Arte de saber comprar,
- y 3. Reglas para cocinar bien.

1. — Substancias que proporciona cada alimento y valor nutritivo de las mismas

a) ALIMENTOS COMPLETOS.

Son alimentos completos aquellos que en sí contienen, en proporción más o menos útil, todas las substancias indispensables para la vida; albuminoides, hidratos de carbono, grasas y sales. El grupo comprende: trigo (pan), feculentos, leche.

PAN. — El pan contiene un 50 por ciento de hidratos de carbono, y un 8 por ciento de substancia albuminoide, aparte de muy pequeñas cantidades de materia grasa y de sales minerales. Es pues alimento completo y bastaría para conservar la vida, pero su escasez en grasas obligaría a ingerir una tan gran cantidad que dañaría el estómago. Compensando esta escasez de grasas con una porción de mantequilla, queso, aceite, etc., constituye un eficaz medio de nutrición muy utilizable en meriendas y desayunos infantiles.

Para que el pan sea de buena calidad, debe aparecer esponjoso y haber experimentado la suficiente cocción, pues si por falta de cocción tiene exceso de agua resulta pastoso y más difícilmente digerible.

El *pan integral* es el que se elabora conteniendo todos los elementos del trigo, incluso el salvado, que incluye cierta cantidad de fosfato y de nitrógeno. Se preconiza pues como más nutritivo, pero en realidad es menos digerible y asimilable que el pan blanco, puesto que la celulosa del salvado acelera su paso por el intestino, con lo cual se aprovecha menos.

El *pan de Viena*, se obtiene con harinas de calidad superior, con levadura prensada, y adicionando a la masa mantequilla. Es muy nutritivo.

El *pan inglés*, se elabora añadiendo a la levadura fécula de patata; es de fácil digestión pero escasamente nutritivo.

Si se desea conservar blando al pan durante algún tiempo puede seguirse el sistema de algunos países que lo guardan dentro de cajas metálicas que cierran herméticamente y no permiten la evaporación del agua.

Pastas para sopa. — Además de pan, con la harina de trigo se elaboran los fideos, sémolas y demás pastas para sopa, alimentos que pueden ser considerados como conservas de harinas, y que unen al valor nutritivo del pan la ventaja de prestarse a variadas y apetitosas preparaciones culinarias.

Harinas de avena, de maíz, etc. — Son también alimentos completos como la harina de trigo, y aun más nutritivas, sobre todo la de avena porque contiene más nitrógeno y más grasa. Modernamente es muy usada en forma de distintos preparados para alimentos de niños y de personas delicadas.

En la adquisición de harinas, así de cereales como de semillas de leguminosas (párrafo siguiente) arroz, etc., hay que proceder con suma cautela, pues aparte de que ellas pueden ser de calidad muy defectuosa, no es raro caso el que proveedores desaprensivos las expendan mezcladas con creta, yeso, barita, arcilla, etc., u otras substancias cualesquiera que les adicionan para hacerlas aumentar de peso.

Respecto de ambos grupos de alimentos, cereales y semillas de leguminosas, es también observación digna de tenerse en cuenta, la de que su albúmina no tiene la misma eficacia que la albúmina de origen animal, razón por la cual un régimen vegetariano absoluto produce a la larga debilitamiento general.

FECULENTOS. — Entre los vegetales feculentos considerados como alimentos completos por incluir hidratos de carbono en gran proporción, substancias albuminoides en cantidad casi doble que los cereales, (aunque de distinta naturaleza

que la de los alimentos de origen animal, como se ha dicho en el párrafo anterior) grasas y sales, se incluyen los siguientes: garbanzos, guisantes secos; judías, lentejas y habas secas.

Aparte de su gran cantidad de hidrato de carbono estos alimentos vegetales contienen sales, (hierro y materias fosforadas) y otras varias substancias minerales, que les dan un gran valor reconstituyente y reparador, siendo dichas sales y la cal de absoluta necesidad, sobre todo para el desarrollo de los niños.

Están más indicados para las comidas del mediodía que para las de la noche, pues resultan algo difíciles de digerir, sobre todo si se comen con la piel, o sea con su cubierta celulósica.

LECHE. — Alimento completo, por contener todas las substancias tipo y por los fosfatos y cloruros que encierra. Por eso puede asegurar la vida de los recién nacidos, y sostiene ella sola a muchos enfermos que no toleran otro alimento.

Pero la leche es también excelente medio de cultivo para los microbios, por lo que no es prudente consumirla sin previa ebullición, durante la cual desgraciadamente pierde parte de su valor, y quedan destruidas sus vitaminas. De aquí que los niños alimentados con biberón necesiten ingerir jugo de fruta fresca cuyas vitaminas sustituyan a las que la leche ha perdido. (Véase capítulo de «Puericultura»).

Leche pasteurizada. — Para subsanar el anterior inconveniente procurando que la leche conserve sus vitaminas, se sustituye la ebullición por la *pasteurización*, que consiste en calentar la leche a 70-75 grados, durante 30 minutos, y enfriarla luego bruscamente. Con este sistema las vitaminas no quedan destruidas, pero es posible que pase también algún microorganismo, o cuando menos alguna espóra.

Leche esterilizada. — Otro sistema que se practica para inmunizar a la leche evitando en lo posible las desventajas de la ebullición es el de la *esterilización*. — Este sistema, practicado casi exclusivamente por procedimientos industriales en las grandes granjas, no es más que una ebullición hecha *sin contacto con el aire*, al baño-maría, y a temperatura de más de 100 grados.

Leche condensada. — Es leche de vaca reducida por evaporación del agua en el vacío a una quinta parte de su volumen. Se aconseja su uso, porque con ella es menos fácil la contaminación y las adulteraciones. No hay inconveniente en que se tome sin agua, extendiéndola por ejemplo sobre el pan como si fuera una confitura.

Yogourth. — Es leche reducida previamente a las $\frac{2}{3}$ partes de su volumen primitivo sobre fuego suave, y sembrada luego de microbios lácticos que la coagulan, dándole aspecto cremoso o semi-sólido. Es muy nutritivo, digerible y tiene poder antiséptico.

MANTEQUILLA. — Por tratarse de un derivado de la leche incluimos aquí la mantequilla aunque no es alimento completo y propiamente corresponde al grupo de los alimentos grasos, ya que en su composición entran las substancias grasas en un 84 por ciento.

La mantequilla se obtiene batiendo la nata, que forma la leche dejada en reposo, por medio de unos aparatos llamados mantequeras.

Constituye un sabroso alimento lleno de vitaminas, muy fácilmente digerible, sobre todo en crudo, y cuyo poder calórico y energético es grande, por contener como se acaba de indicar un 84 por ciento de substancias grasas, aparte de algunas sales minerales y un poco de caseína.

Para conservar fresca la mantequilla, cuando no se dispone de frigorífico, puede hacerse lo que sigue: Se coloca la mantequilla, que ha de ser fresquísima, en una vasija de barro o de cristal, apretándola bien para que quede por completo adherida a ella sin dejar hueco ninguno entre sí y las paredes de la vasija. Cúbrase con agua fresca, que se renovará todos

los días, y téngase en un lugar fresco. Para usarla en parte, córtese con un cuchillo de hoja de plata, y vuélvase a adherir bien a la vasija, por todos lados, a fin de que no pueda flotar en el agua y recibir aire.

QUESOS.— Los quesos tampoco son alimentos completos, no contienen hidratos de carbono, pero como la mantequilla derivan de la leche y por eso los incluimos aquí. Los quesos son elaborados con la caseína de la leche, la cual se hace coagular mediante un fermento. Poseen un gran poder nutritivo, siendo algunos de ellos, como el de Holanda y el Gruyere, más ricos en sustancias albuminoides (alimentos reparadores) que la carne.

b) ALIMENTOS REPARADORES.

En este grupo se incluyen aquellos alimentos que sin ser completos, como la leche, sirven principalmente para la importante misión de proporcionar al organismo las indispensables sustancias albuminoides, reparando los componentes de los tejidos orgánicos perdidos en los procesos vitales, y aumentando la masa de los órganos en desarrollo. Revisaremos en este grupo los huevos, las carnes y los pescados.

HUEVOS.— Los huevos constituyen un alimento de primer orden sumamente nutritivo, por contener una gran proporción de sustancias albuminoides y de sustancias grasas: su valor alimenticio reside principalmente en la yema, rica no sólo en sustancias grasas, sino también en principios reconstituyentes, tales como fosfatos, cloruros, hierro y sulfatos.

Los huevos son más nutritivos que la leche (aproximadamente cada huevo contiene las mismas cantidades de albúminas y grasas que 150 gramos de leche de vaca) y proporcionan calorías copiosas, pero no constituyen alimento completo por faltarles hidrocarbonados.

Por eso conviene asociarlos en las comidas a los feculentos (tortillas con harinas), que proporcionan abundantemente los hidratos de carbono que les faltan, y no adicionarlos a las salsas grasas, porque aumentan la dificultad de digerirlos.

Respecto a su digestibilidad hay que decir que cuanto más cocidos estén los huevos menos fácilmente se digieren.

Los huevos en conserva, *huevos congelados*, *huevos granulados*, si no son falsificados prestan buenos servicios cuando escasean los huevos frescos o conservados frigoríficamente. Los *huevos congelados* están constituidos por una mezcla íntima de clara y yema, algo concentrada, que mantenida a baja temperatura adquiere consistencia casi sólida. Para utilizarlos debe añadirseles un poco de agua destinándolos a tortillas. Los *huevos granulados* proceden por lo regular de las yemas sobrantes a industrias que utilizan solamente la clara de huevo. Para su empleo deben tenerse primero en maceración con agua durante varias horas, añadiéndoles luego harina para formar una mezcla que sirva para hacer tortillas con patatas, judías, etc.

CARNES.— La carne constituye un alimento de elevado valor nutritivo, que conserva casi íntegro a pesar de la cocción y de la ebullición. Por término medio contiene un 75 por ciento de agua, un 20 por ciento de materias albuminoideas, un 5 por ciento de grasas y pequeñas porciones de sales. Esta proporción viene a ser la de las carnes magras, pues la cantidad de agua disminuye a medida que aumenta la cantidad de grasa. El buey tiene algo menos de grasa y el cerdo mucho más, 37 por ciento, compensada por menos sustancia albuminoidea y mucha menos agua.

Las carnes pueden considerarse divididas en dos grupos: el de las carnes rojas, buey, vaca, carnero; cerdo, jabalí, caballo, etc., y el de las carnes blancas, ternera, cordero lechal y el cabrito. (La volatería y caza se examinan en grupos aparte).

Las *carnes rojas* son más nutritivas y casi siempre más sabrosas que las blancas, y también más económicas, pero la digestibilidad de las *blancas* es mayor. Por otra parte so-

bradamente sabido es que la carne proveniente de animales jóvenes es más tierna y fina que la proveniente de animales viejos, y que su calidad depende también de cual sea el trozo de donde ha sido cortada. Examínense a este respecto las figuras 35 a 38 y explicaciones correspondientes.

La *carne de cerdo* ha de ser muy bien cocida antes de comerse, pues sin este requisito puede transmitir algunos de los parásitos que en ella se alojan y que originan peligrosas dolencias. Como la carne de cerdo es más grasa y compacta que la del buey y cordero resulta más difícil de digerir; en cambio la salazón le hace perder este inconveniente, de manera que el *jamón* sirve incluso como alimento de convaleciente.

La *carne de cordero*, no contiene parásitos y es muy sana.

La *ternera* proporciona una carne blanca, tierna y muy alimenticia, pero si es excesivamente joven puede resultar perjudicial.

La *carne de buey*, sumamente nutritiva.

La *carne de caballo* no merece los prejuicios que en su contra existen, pues constituye un alimento sano, nutritivo y sabroso. Es además económica, por tasarse a precios inferiores a los de las otras carnes. Cruda es preferible a la de buey, ya que la de buey puede contener tenias y vacilos tuberculosos, y la de caballo no.

El *hígado*, *riñón*, *lengua*, *corazón*, *sangre*, etc. y otros restos que además de la carne se aprovechan de los animales sacrificados, contienen también su buena parte de sustancias albuminoideas, y merecen por tanto que se las tenga en cuenta en la alimentación.

En cambio las sustancias que se ofrecen con el nombre de *gelatinas* (gelatina de carne de gallina, etc.) acostumbra a contener enormes cantidades de agua, por lo que no pueden poseer el valor alimenticio que se les atribuye.

Tampoco los *caldos* preparados por cocción de carne sola, en agua, tienen la eficacia nutritiva que muchos suponen, puesto que la mayor parte de albúmina, por mucho que se prolongue la ebullición continúa retenida en la carne.

En cuanto a los *extractos de carne*, considéreseles más bien como estimulantes de la digestión, que como alimentos verdaderos, dada la poca cantidad que de los mismos puede tomarse. Finalmente respecto a los *cubitos*, o comprimidos para preparar caldos, sin dejar de reconocer que proporcionan sopas económicas y apetitosas, téngase presente que su escaso peso, al igual que el de la sustancia sólida que de la carne se disuelve al preparar los caldos, ya denota por sí sólo la poca eficacia alimenticia que poseen.

Volatería y animales de corral.— Los pollos, pavos, gallinas, etc. (que dan carne blanca) y los patos, ánades, ocas, pichones, etc. (que dan carne roja) representan un buen papel en el ramo de la alimentación. De entre ellos los de tipo graso, oca por ejemplo que tiene 33 por ciento de grasa, proporcionan gran número de calorías, y los de tipo magro (pollo, con 13 por ciento de grasa; pichón con 4 por ciento de grasa) son mucho más digeribles y aptos por lo tanto para alimentación de niños y de convalecientes.

Los *conejos*, cuya cría doméstica es fácil y remuneradora, son apetitosos y de fácil digestibilidad, pero de flojo valor nutritivo.

Caza.— La carne de los animales de caza, comparada con la de los animales domésticos, se presenta más compacta, más firme, con menos sustancia grasa, y por tanto con más sustancia albuminoidea (la perdiz tiene 25 por ciento) y ofrece un apetitoso aroma especial. No obstante es poco recomendable, y solo debería permitirse a las naturalezas robustas y sólidos estómagos, porque es excitante, indigesta y peligrosa. Decimos peligrosa porque como la sangre de los animales cazados queda rápidamente cuajada y endurece en consecuencia su carne, se acostumbra a querer subsanar este inconveniente dejando pasar algunos días antes de proceder a su consumo, con lo cual se consigue ablandar las carnes, pero desgraciadamente al mismo tiempo se provoca la descomposición y formación en ellas de perjudiciales toxinas.



ANECDOTAS A MEDITAR

Una Lección

Cae la tarde. Ambiente grisáceo, opaco. Llueve. Gruesas gotas de agua golpean los cristales del comedorcito de estar en una de las casas de Buenos Aires.

Una señora de raza judía, sentada en una silla baja, lee en un ingente libro que tiene apoyado sobre sus rodillas.

Ha pedido agua a su hija. La chiquilla, obediente, se apresura a complacer a la madre, mientras dice:

—Madre, háblame de esas cosas que me hablabas ayer. No lo terminaste de contar... ¿Se la comieron, por fin, los perros? ¿Fué la viña para Ajab? ¿Fué, acaso, para Nabot? Sería para Ajab, porque Nabot murió apedreado. ¡Qué mala y calumniadora fué Jezabel!

La judía mueve afirmativamente la cabeza. Deja vislumbrar en sus labios una sonrisa de complacencia, y dice:

—Ya ves lo que hace una mala lengua. El Eclesiástico (XXXVI, 9) dice, de la mujer mala, que es un azote de lengua para cuantos viven con ella.

«De tres cosas tiene miedo mi corazón: la maledicencia en la ciudad, un motín de la muchedumbre y la calumnia», dice el mismo libro bíblico.

Bebe un poco de agua que en un vaso sobre un plato de postre le ofrece su hija, y continúa:

—Jesús, el rabí que se hizo pasar por Mesías, también habla mal de los taimados murmuradores.

—¡Oh! Jesús fué un gran hombre, ¿verdad?

—Jesús fué una gran figura. Si en nuestro pueblo hubiera habido varias figuras como El, Israel no sería tan perseguido.

Embelesada en las palabras que la madre pronuncia, ha dejado caer el vaso. Se ha roto. Se espanta la niña, poniendo la boca en forma de O. El agua derramada se empapa en el suelo. La madre aprovecha la ocasión para sacar moraleja.

—Las lenguas que calumnian, que quitan la fama, las que murmuran, no hacen otra cosa que derramar un líquido que jamás podrán recoger. Además de haber roto el vaso de la reputación.

Recoge la niña los vidrios. Baja los ojos.

Comprende la lección, que le ha impresionado más que la narración de ayer sobre la viña de Nabot.

La madre, calla. Se interna en la lectura del Talmud. Lágrimas corren por sus mejillas.

«Infancia y adolescencia pasaron. Mi madre ha muerto», escribe en 1935 la niña de ayer, que hoy es una insigne poetisa, convertida a la fe del Deseado de las naciones en 1927.

Infancia y adolescencia pasaron. Su madre ha muerto. Pero yo creo que la *lección* de su madre, judía de buena voluntad, se quedó grabada para siempre en el alma de María Raquel Adler. Y hoy, como ayer, el eco de *aquellas palabras* repercute vivamente en esta mujer de alma católica, de raza y nombre judía, de apellido germana. Eco de palabras que saben a sentencia: «Las lenguas... que murmuran, no hacen otra cosa que derramar un líquido que jamás podrán recoger».

BENJAMÍN MORAN, T. F.

(De «El Mensajero Seráfico»).

José Calabuy

Constructor de Obras. Ventas de Terreno

Teléfono 18

Las Fonts de Tarrasa

D. José Mitats

Constructor de Obras y Ventas de Terrenos

Teléfono 6

Las Fonts de Tarrasa

¡SEÑOR, HAZME PROFETA! por ACIVNE

(Conclusión)

—En ninguna. El no cree en Dios, pero yo sí; y puede usted estar cierto de que no he cesado de rogarle que me devuelva a mi marido, que es lo único que yo quiero en este mundo, y ya usted ve, antes de morir, me lo devuelve...

—Bien está su querer; pero debería haber sido santificado ante Dios y legalizado ante los hombres.

Llegamos junto al enfermo, y, al cabo de poco tiempo, aquellas dos vidas irregulares, quedaban legalizadas, *in extremis*, ante el Eterno y ante la sociedad.

Así decía el moribundo:

—¡Oyeme bien, Carmen! Siempre he pensado en ti... no me porté bien contigo... ¡si hubiera creído siempre como ahora!... ¡has de ser muy cristiana!... Tú sabes que yo no creía en nada, y me reía de todo; pues bien, ahora yo mismo he pedido la Comunión y la Extremaunción... no quiero morir como un perrito... no te espantes ni llores... voy a morir... ¡lo sé!... y ya sabes que la última voluntad debe respetarse... ¡Carmen, esposa mía! quedarás viuda... Pero júrame que te portarás bien... ¡no seas una pelleja!... no permitas que nadie te quiera, si no estás antes casada como debes... ¡júrame que no serás una pelleja!

—Sí, Juan; te lo juro.

Y, entre protestas de fe y explosiones de amor, entregó el alma a su Creador, y su cuerpo rindió tributo a la tierra, en espera de la resurrección.

Retíreme a descansar, y mi imaginación, excitada por las emociones de la noche, se puso a actuar febrilmente, y soñé... que de los detritus de la populosa urbe, formados por un sin fin de desgraciados, elevábase una colina, una especie de monte cuajado de infantes abandonados; de jóvenes rapaces en la pendiente del vicio; de muchachas tambaleándose para sostener su virtud o bien haciendo vanos esfuerzos para su rehabilitación; de ancianos desvalidos, y de toda la clase de cánceres sociales, tan abundantes en nuestros días. Y en la cima del mismo, una SEÑORA sentada en el duro suelo, con un cuerpo inanimado en

su regazo, sosteniendo la cabeza divina sobre su pecho, después de descenderle de una Cruz-patíbulo... Y era tal la fuerza del dolor de aquella Virgen-Madre, que, al apretar entre sus brazos aquellas sienas coronadas con espinas, cuatro de éstas se clavaron en su pecho, haciendo brotar sobre su blanca túnica cuatro hilitos de sangre virgen, que eran coronados por la Cruz, formando un escudo de la Merced.

Cuando quise acudir para consolar a aquella Madre, un gesto suyo, majestuoso y solemne, me detuvo, mientras de su boca de fresa surgían estas palabras:

«Estos hilitos se convertirán en torrentes de amor... y fructificará la tierra en que esta sangre corra... y sus frutos serán todas las instituciones que necesite la sociedad en su aspecto religioso y familiar... Y de allí brotarán casas de familia, villas de paz, pequeñas comunidades donde encuentren la paz estos seres desvalidos, reintegración a la vida social de todos los que hayan sufrido condena por la justicia de los hombres; remedio de sus enfermedades corporales y morales; consuelo en sus tribulaciones... Y Yo haré que mi Merced, al redimir a mis hijos, simbolice, en sus cuatro torrentes de sangre, roja como el amor: la Fe, la Esperanza, la Caridad y el Perdón».

Y aquella imagen que había sido reproducida por mi fantasía, me mostraba a Cristo, no cuando agonizaba, porque la piedad se turba y el espíritu vacila, sino cuando ya había dicho su última palabra, y había temblado la tierra, y se había partido la Historia, y había inclinado su cabeza en el pecho de su Madre, para que la sangre, que corría como el dolor, santificada por las espinas de su corona y dulcificada en el pecho de María, cayera mejor sobre los restos de los suburbios que formaban aquel monte, y pudieran saciarse en ella todos los labios sedientos de esperanza y de perdón.

Me desperté, y, al recordar la triste realidad, en contraste con mi sueño, me dirigí al Cristo que preside mi cuarto, y le dije en tono de súplica, salida del fondo de mi alma:

¡SEÑOR, QUE MI SUEÑO SE REALICE!

¡SEÑOR, HAZME PROFETA!

REVISTA UNIVERSAL FAMILIAR «MISIONES CATOLICAS» SALE MENSUALMENTE EN CUADERNOS ILUSTRADOS ANALOGOS AL PRESENTE. = CON CENSURA ECLESIASTICA.
EL PRECIO DE LA SUSCRIPCION ANUAL ES EL DE 18 PTAS., NETO, Y EL DEL NUMERO SUELTO 1,60 PTAS.
ADMINISTRACION, REDACCION Y CONFECCION: TIP. CAT. CASALS, CALLE CASPE, 108 (APARTADO DE CORREOS 776).
BARCELONA (ESPAÑA). TELEFONO 51726.

MARAVI- LLAS de la INDIA



Asia: India Inglesa; SUKKUR. Una de las presas mayores del mundo.

SUKKUR, una de las ciudades de la India inglesa, está junto al caudaloso Indus, cuyas aguas se encuentran apresadas por una construcción fantástica. Mide unos mil seiscientos metros de longitud; tiene doble puente; sus sesenta y seis compuertas de hierro, de cuarenta y ocho toneladas cada una, están regidas eléctricamente; los sesenta y seis arcos miden veinte metros cada uno; siete canales arrancan de allí, algunos, como el Támesis.

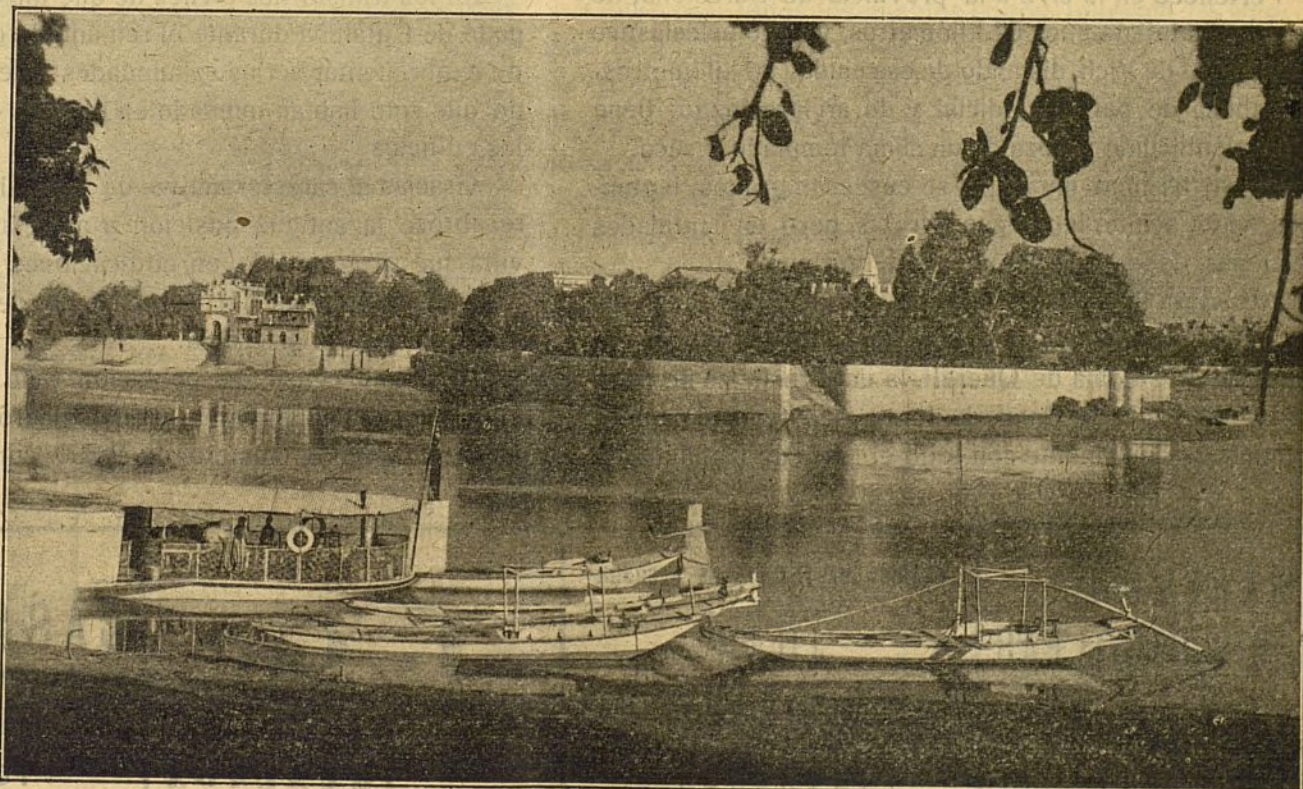
La obra costó ocho años de trabajo, pero ha convertido los desiertos de Sind en frondosos vergeles.

Entre la presa y el puente colgante se encuentra la Isla Encantada, rodeada de fuertes muros, de vegetación exuberantísima, mangos, palmas, plátanos. etc., etc.; flores de mil colores y formas.

Esta misteriosa isla está habitada por monjes indus que visten manto anaranjado pálido. Por encima del bosque, se levantan sus monasterios de blanquísimo mármol y riquísima ornamentación. Bandadas de pavos reales vuelan por todas partes...

¡Quiera el Señor que esta rica, vasta y misteriosa India, vea la Luz de la Verdad!

Asia: India Inglesa; SUKKUR. La isla encantada.



CIUDADES DE CATALUÑA



Un típico aspecto de la Fiesta Mayor
frente a la Casa Consistorial.

IGUALADA

Situación. — Clima y Productos.

Elementos de riqueza. — Historia.

Instituciones y Establecimientos.

Importancia comercial.

Hijos ilustres.

La antigua Jespus de Ptolomeo, según algunos historiadores, la Aqualata del siglo X y subsiguientes, la moderna ciudad de Igualada está situada a la orilla izquierda del río Noya, a los 41°, 32' 42" de latitud Norte y 5°, 15' 25" de longitud Este del meridiano de Madrid, a 310 metros del nivel del mar.

Pertenece en lo civil a la provincia de Barcelona, de cuya capital dista unos 64 kilómetros, y en lo eclesiástico al obispado de Vich, distando de esa ciudad 90 kilómetros. Es cabeza de partido judicial y de arciprestazgo; tiene buena ventilación y goza de un clima templado y seco.

En su término municipal se cosechan granos, legumbres, vino, aceite, hortalizas y frutas, pero en cantidades pequeñas, dado lo poco extenso del término.

Atraviesa la población la carretera de Madrid a Francia por La Junquera, en la cual empalman la de Sitges, la de Santa Coloma de Queralt, la del Bruch, las de Manresa y Valls y la de Calaf, de forma que Igualada puede comunicarse fácilmente con todo el resto de Cataluña.

Prescindiendo de la existencia antigua que algunos han querido atribuirle, consta de manera cierta que Igualada fué sufragánea de la parroquia de Odena hasta 1870. En 1390, el rey Pedro IV de Aragón le dió el título de «Calle de Barcelona», con todos los privilegios inherentes a la ciudadanía barcelonesa.

En los transtornos civiles de que fué teatro el Principado de Cataluña durante el reinado de don Juan II, hubo de experimentar serias calamidades y desastres, constando que sólo habían quedado en pie una tercera parte de los edificios.

Gracias al carácter activo de los habitantes, después recobróse la antigua posición y aun, sucesivamente, la villa fué progresando en edificaciones y en vecindario, todo ello al compás del florecimiento de la industria, del comercio y de la artesanía.

El último censo de población (año 1940), acusa la cifra de 15,981 habitantes, y en el padrón de edificios y solares figura el número de 2.390 contribuyentes que

MARIMON,
PAGES Y RIGOLFAS

S. Fernando, 39 - Roc, 76 - Tel. 209

IGUALADA

FABRICA DE TEJIDOS DE ALGODON

JUAN
SARDA FARRIOL

IGUALADA

J. G.

IGUALADA

CASA FANALE
DE PRESTIGIO CENTENARIO

IGUALADA

en junto, contribuyen bajo una riqueza impunible de 1.424.651'15 pesetas, con la particularidad que crece constantemente el área de urbanización en sus afueras.

Se ejercen en Igualada todas las profesiones, artes y oficios propios de una ciudad que tiende al progreso. Sobresale, como es bien sabido, en la fabricación de curtidos, en la de tejidos de algodón y en géneros de punto. También se explotan algunas canteras de yeso y piedra, lo cual ha dado lugar al establecimiento de varias fábricas de cal, yeso y cemento, con una capacidad productiva que en 1926 llegó a ser de quinientas toneladas diarias.

El comercio, propiamente dicho y los talleres de metalurgia, dedicados a la construcción y reparación de maquinaria, están a la orden del día.

Igualada cuenta con varios establecimientos docentes, así de carácter oficial como particular.

Descuella por su situación y modernidad el grupo escolar «García Fossas», cedido al Estado por el patricio don Arturo García. Tanto por su distribución interior, como por la labor cultural que desarrolla, hace honor a la población.

Sigue, en el lugar céntrico de la rambla, otro edificio con varias escuelas nacionales, levantado a últimos del pasado siglo.

La Orden de las Escuelas Pías es poseedora de un elegante y notable colegio, siguiendo las huellas del gran pedagogo San José de Calasanz: primera enseñanza, desde los párvulos; comercio, en todas sus derivaciones. También se cursa el bachillerato, música, dibujo, etc. Tiene pensionistas. Su material escolar, excelente.



Grupo Escolar «García Fossas» cedido al Estado por el ilustre filántropo igualadino D. Arturo García Fossas

Otro establecimiento docente, el de los Hermanos Maristas, está igualmente acreditado por su especial sistema pedagógico y lo demuestra su numerosa matrícula de alumnos, que se desenvuelven en iniciativas después, cuando les acucian los menesteres de la vida.

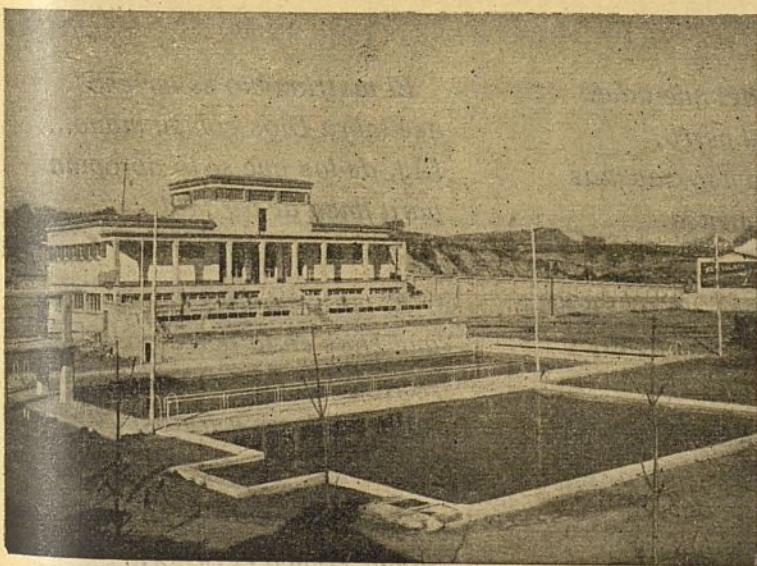
Para niñas, citemos dos colegios: el de Madres Escolapias y el de Religiosas de la Divina Pastora. De ellos salen las alumnas con irreprochable educación moral, intelectual y física.

Son de notar, como centros de enseñanza, la «Academia Igualada» y la «Academia Cots», que trabajan con provecho, esmero y competencia, prestando un señalado bien a la población.

Existe, para niñas, el colegio particular «Montserrat», y no falta alguna escuela nocturna para adultos, ni una bien montada escuela nocturna de «Acción Católica» para obreras, amén de otras especiales para las Artes del Dibujo, y un Conservatorio de Música.

Como casi todos los pueblos cultos, Igualada ha sido cuna de hijos ilustres o esclarecidos.

De su seno nacieron consejeros reales como don Martín y don Pedro Franquesa; prelados eminentes como el doctor Francisco Robuster, obispo de Elna y de Vich; escritores y eruditos como el doctor Jaime Caresmar, premonstratense y fray Roque de Olzinellas, benedictino; escultores como Celedonio Guixá y José Campeny; médicos eminentes como don Antonio Pujadas, fundador del Instituto-Manicomio de San Baudilio; teólogos como el



Aspecto de la magnífica Piscina municipal.

FCA. DE GENEROS DE PUNTO

D. PEDRO TRAVESSET

Calle San José, 18

IGUALADA

FCA. TEJIDOS DE PUNTO

D. PEDRO VALLS, S. NE C.

P. Verdagner, 20, 22 y 24 — Tel. 303

IGUALADA

M^{da}. de

J. Vich Aguilera

Constructor de Obras

Soledad, 75

IGUALADA

FABRICA DE CURTIDOS

HIJA DE
F.^{co} VALLS BRUFAU

IGUALADA



Atlante del retablo mayor de la iglesia parroquial de Santa María en plena reconstrucción.

escolapio Padre Calasanz Farré y el jesuita Padre Juan M.^a Solá; oradores (como el Padre Pedro Freixa de San Camilo, escolapio y el Padre Salvador Font, agustino; publicistas como don José M.^a Carulla y fray Elías del Carmen Passarell, franciscano; monjes insignes en santidad como el benedictino fray Valentín Mestre, confesor del Venerable fray José de San Benito, e Hijas de la Caridad como la reverenda Madre sor Rita Mercader. No omitamos al valiente don Antonio Franch, guerrillero de la Independencia patria, ni al malogrado poeta Jaime Boloix, ni a los artistas del pincel Pedro Valls Bofarull y Gaspar Campos. Anotamos, igualmente, que fueron igualadinos dos fundadores de Institutos religiosos, aprobados por la Santa Sede: el reverendo don José M.^a Vilaseca Aguilera, fundador de la Orden de «Sacerdotes Josefinos» (Méjico), y el Padre José M.^a Tous, fundador (en Cataluña) de las «Religiosas terciarias de la Divina Pastora».



Suum cuique Dos hermanos gemelos ¡Anatema!

*Para subir a la parra
clava sus uñas el gato...
Cuántos viven en boato
porque clavaron la garra.*

* * *

*¿El comerciante presume
vestido con pluma ajena?
¡Cómo cambiará la escena
cuande el Señor le desplume!*

*Que si en el mundo fué rico
con el ajeno caudal,
entonces, para su mal,
dejará plumas y pico.
Que Dios es justo. y, por serlo,
odía a muerte el estraperlo.*

* * *

*Si una cosa vale dos
y tú la vendes a treinta,
haces mal negocio; cuenta
que se lo robas a Dios,
y es latrocinio, no venta.
¿Piensas, como el buen ladrón,
ir al cielo de rondón?*

*Es la lengua del que adula
como la cola del perro,
que sólo cuando hay zalemas
o tajada, es su meneo.*

* * *

*El que adula es como el agua,
que, al encontrar una peña,
si no puede remontarla,
pasa a su lado y la besa.*

* * *

*El que adula se parece
a las raíces del árbol,
que, aunque el suelo sea de roca,
consiguen abrirse paso.*

* * *

*El que adula y el reptil
son dos hermanos gemelos;
ambos, al andar, se arrastran;
ambos esconden veneno.*

* * *

*Aunque sea el superior
como el fruto del castaño,
el que adula coge el fruto,
sin lastimarse, a dos manos.*

*El matrimonio es terreno
que labra Dios con su mano...
¡Ay, de los que se lo apropian
para finca de verano!*

* * *

*El matrimonio es el árbol
que Dios en la tierra puso...
¡Ay, de los que, criminales,
agostan flores y frutos!*

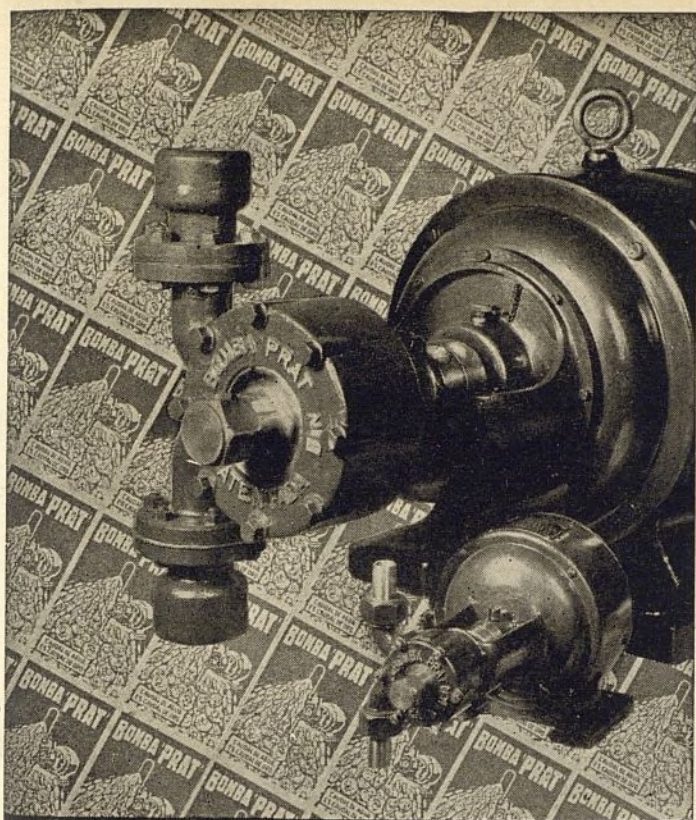
* * *

*El matrimonio es solar
donde edifica el Señor...
¡Ay, de los que, por temor,
le impiden edificar!*

* * *

*Es el santo matrimonio
cristalino manantial...
¡Ay, del que enturbie sus aguas
o desvíe su raudal!*

Del libro de Poesías "TIERRA Y CIELO", publicado recientemente por el P. Juan Alonso Ortiz, S.J. — Ochenta páginas, 5 ptas. — Depósito: Librería «Tip. Cat. Casals», Caspe, 108, Barcelona.



BOMBA PRAT, S. A.
BADALONA

HERMANDAD SINDICAL DE LABRADORES Y GANADEROS
SERVICIO SINDICATO AGRICOLA

JUAN ABAT

Igualada

CLEMENTE TELLO
TRANSPORTES

Membrillo, 38 - Tel. 118

Villanueva y Geltrú

E. S. A.

IGUALADA

D. José Vich Ribera
CONSTRUCTOR DE OBRAS

P. Verdaguer, 107

Igualada

VITELAS FABRICA DE PAPEL DE HILO
VERJURADOS
DIBUJO

JAIME MUNNE

SECANTES
CARTULINAS
MÚSICA

A. Romani, 55 - Tel. 28

CAPELLADES (Barcelona)

"Calzados Benazet" S. L.

Sucesora de "Hijo de Pablo Benazet"

San Francisco, 39

SITGES (Barcelona)

JUAN PLANAS
FABRICA CALZADO

C. Navarra, 55 - Apartado 13

Villanueva y Geltrú

HOTEL **PEIXEROT** RESTAURANTE
DE
PABLO PONS

Playa, 55 - Tel. 185

Villanueva y Geltrú

HERMANDAD SINDICAL de LABRADORES

Sección Destilación — IGUALADA

CONFITERIA CABA
Especialidad en BORREGOS de Villanueva y Geltrú

C. Palmera, 9

Villanueva y Geltrú

FERRETERIA
MANUEL ESCOFET
BATERIA DE COCINA

San Gregorio, 5, 7 y 9 - Tel. 137

Villanueva y Geltrú

Diego Llorente
CONTRATISTA DE OBRAS

Gran Casino

La Floresta

PINTURAS SINTETICAS,
NITROCELULOSICAS Y DISOLVENTES

BARNICES IBERIA

PARA TODA CLASE DE INDUSTRIAS

CASA CENTRAL:
Jesús, 29 - Tel. 13075
VALENCIA

SUCURSAL:
Viladomat, 34 - Tel. 36512
BARCELONA

MANUFACTURA ESPAÑOLA DE ACUMULADORES

BATERIAS: MEA

Casanova, 160 - 162
Teléfono 71023

BARCELONA

JOSE FARRES

CONSTRUCTOR DE OBRAS

San Juan, 85

Matadepera

Vda. de Ramón Gutés

TIENDA DE COMESTIBLES

San Juan, 61

Matadepera

D. JUAN BORRELL

TIENDA DE COMESTIBLES

Calle S. Lorenzo, 25 — Matadepera

FABRICA DE EMBUTIDOS DE GUILLERMO PAPELL

Sardañola — Ripollet

MIGUEL PUIG AVILA

ALCOHOLES—VINOS—LICORES

Fábrica de Alcohol y Almacén de vinos en VILLANUEVA y GELTRÚ
Fábrica de Licores en BARCELONA - Ramón y Cajal, 35 y 37

GUERIN, S. en C.

MATERIAL ELÉCTRICO

Valencia, 257

BARCELONA

Gaseosa Montell

FÁBRICA: Rambla Vidal, 17 - Tel 77 - Villanueva y Geltrú

Emilio Leonart Suguet

CONSTRUCTOR DE OBRAS

Camino Fuente de la Mina, 228
La Floresta Pearson — Tel. 17

San Luls, 17, 4.º, 2.ª
Barcelona (G).