

1423

MISIONES CATOLICAS

Revista Universal Familiar

OCTUBRE, 1945

RED. Y AD.: «TIPOGRAFIA CATOLICA CASALS» CASPE, 108, BARCELONA

AÑO XLVI-N.º 692

MONS. BERLIOZ, OBISPO DE HACODATE, GIAPP. SU VIDA

ESTABLECIERONSE ALLI EN 1896 A INSTANCIAS DE

DE MORTIFICACION CONVIERTE MUCHOS PAGANOS



JAPON: GIAPP. - LOS TRAPENSES EN SU RETIRO

ESTADÍSTICAS

A) PERSONAL MISIONERO

a) Personal Misionero en general

Sacerdotes.....	22,000	Maestros.....	76,000
Hermanos legos	9,000	Catequistas	92,000
Religiosas.....	53,000	Auxiliares de diversas clases.	33,000

b) Naciones que tienen mayor número de sacerdotes Misioneros

Francia.....	3,373	Holanda.....	941
Italia.....	1,251	España.....	860
Bélgica.....	1,106	Estados Unidos.	373
Alemania.....	954	Canadá.....	285

Pondremos a continuación el contingente total de Misioneros, incluyendo Hermanos y Religiosas, que las principales naciones enviaban antes de esta guerra a los distintos países, de Misión.

Francia... 9,000 — Alemania... 5,000 — Holanda... 4,000 — España... 1,500

c) Misiones del mundo confiadas a Misioneros españoles

Diócesis.....	2	Superficie total	2.500,000 k ²
Abad. Null.....	1	Infieles.....	94.500,000
Vicariatos Apost. .	27	Católicos.....	2.000,000
Prefecturas Apost. 15			
Mis. «sui juris»....	3—Total: 48		
Obispos y Vicarios apost. 23		Sacerdotes.....	860
Abades.....	1	Hermanos legos	355
Prefectos apostólicos.....	15—Total: 39	Religiosas Misioneras	538—Total: 1,753

d) Jerarquía indígena

Actualmente la Jerarquía indígena está representada según la siguiente estadística:

	Archid.	Diócesis	V. A.	P. A.	Total
India y Ceilán y Birmania	3	13	0	0	16
Japón	1	1	0	1	3
China.....	0	0	16	9	25
Corea.....	0	0	0	1	1
Indochina	0	0	3	0	3
Africa.....	0	0	2	1	3
India	0—4	1—15	0—21	0—12	1—52

Verdaderamente estos 52 prelados indígenas, marcan un formidable avance en el apostolado de nuestros tiempos. Que el Señor los conserve, los santifique y los multiplique.

e) Clero indígena

El año 1889, eran 900 los sacerdotes indígenas que había en las Misiones. El año 1939, llegaban a 7,415, descontando los pertenecientes a Australia, Nueva Zelanda y regiones del norte de Europa, dependientes de *Propaganda Fide*. Pasan hoy de 60 los territorios de Misión, dirigidos por Prelados o Superiores indígenas, mientras que en 1889, no había ningún Prelado indígena. Los seminaristas indígenas que eran en 1889, 2,700, llegan actualmente a 16,000. El número de seminarios, asciende a 356.

Estadísticas de 1940: Africa 350 sac. indígs. Indochina 1.400 sac. indígs. Japón y Corea.. 250 sac. ind.
India.. 2,400 » » China..... 2,000 » »

Ni Australia, ni Filipinas son ya consideradas, en su conjunto, como campos de evangelización.

f) Proporción de Misioneros con el número de infieles

Por término medio, corresponde 1 sacerdote Misionero para 66,000 infieles. En Africa, hay 1 sacerdote por 32,000; en China, 1 para 102,000; en la India, 1 para 134,000; en Japón, 1 para 160,000. En otras regiones, la proporción es más abrumadora. Véase esta tremenda desproporción de operarios del Evangelio.

Para cada millón de habitantes: España, tiene 2,000 sacerdotes. India, tiene 8 sacerdotes
Italia, » 1,190 » China, » 6 »
Africa, » 25 » Japón, » 4 »

(Continuará).

CONTENIDO DOGMATICO DEL PROBLEMA MISIONAL

Dios quiere que todos los hombres se salven.

Es esta una tesis fundamental del Dogma Católico. Pero sólo hay salvación en Jesucristo que se ofreció con rescate por todos. De los méritos de Cristo solamente puede participarse perteneciendo a la Iglesia, sociedad por El fundada para aplicar a todos los hombres la Redención y continuar su misión apostólica: «Id y predicad a todas las gentes... el que creyere y se bautizare será salvo, el que no creyere se condenará». Por eso la Iglesia es Universal: debe extenderse por todo el mundo.

Catolicidad de la Iglesia.

Esta universalidad de la Iglesia, este derecho, exigencia, necesidad vital de expansión constituye una de sus notas esenciales: la Catolicidad. Quitar a la Iglesia esta nota esencial sería desnaturalizarla, de igual modo que el hombre dejaría de ser hombre si se le suprimiera el alma racional.

Además de esta Catolicidad *de derecho* la Iglesia tiene Catolicidad *de hecho*, pues está extendida al menos moralmente por todos los países.

La extensión o catolicidad moral consiste en su difusión por las principales partes del mundo, dándose a conocer a todos suficientemente.

Por último esta Catolicidad ha de ser simultánea y no sucesivamente; es decir: debe estar extendida al mismo tiempo en todos los países, y no dejar de existir en unos para nacer en otros.

Necesidad y obligación de cooperar al crecimiento de la Iglesia.

La Iglesia es un Cuerpo Místico cuya cabeza es Cristo y miembros todos los católicos. Ahora bien, este Cuerpo aún no ha llegado a la edad adulta, debe crecer. ¿Cómo crece un cuerpo?

El de un niño, por ejemplo. No hay en él un solo miembro encargado de esta función sino que *todos están sujetos a esta ley ineludible del crecimiento; y todos deben crecer al mismo tiempo*. No crece una oreja, por ejemplo, durante cuatro días y luego deja de crecer para dejar que crezca la otra oreja, el pie o la mano.

Tampoco los distintos órganos, se desentienden, en su crecimiento de los otros miembros, sino que *están compenetrados, obedecen a un mismo movimiento vital y tienden a un mismo fin: el desarrollo total del cuerpo*.

De igual modo en la Iglesia de Cristo, corresponde a todos los miembros la obligación de procurar la completa y total formación en «varón adulto», según doctrina de San Pablo, del Cuerpo Místico de Cristo. Es un deber ineludible de todos los católicos, lo contrario sería insensatez; porque no pueden los miembros de un cuerpo negarse a procurar el crecimiento del mismo sin que

pronto notaran las funestas consecuencias que les acarrearía esta actitud.

Todos deben cooperar a él de un modo simultáneo, continuo, compenetrados en unidad de espíritu y acción.

Cómo se ha de procurar este crecimiento.

Cada uno según sus aptitudes, profesión, posición social, etc. No son solamente los soldados de vanguardia los que cooperan a la conquista o defensa de una nación; también las fábricas producen material de guerra, el agricultor suministra víveres, las mujeres y los que no son aptos para las armas se prestan a diversos servicios, toda la retaguardia, en fin, se moviliza.

De igual modo en la Empresa Misionera de la Iglesia todos deben colaborar: El Director de un Banco, de una Empresa prestará su ayuda económica; el maestro aprovechará sus clases para sembrar en los alumnos la idea misional, la madre fomentará en el hogar, entre sus hijos el ambiente misionero, etc., etc.

El ejemplo de la Iglesia.

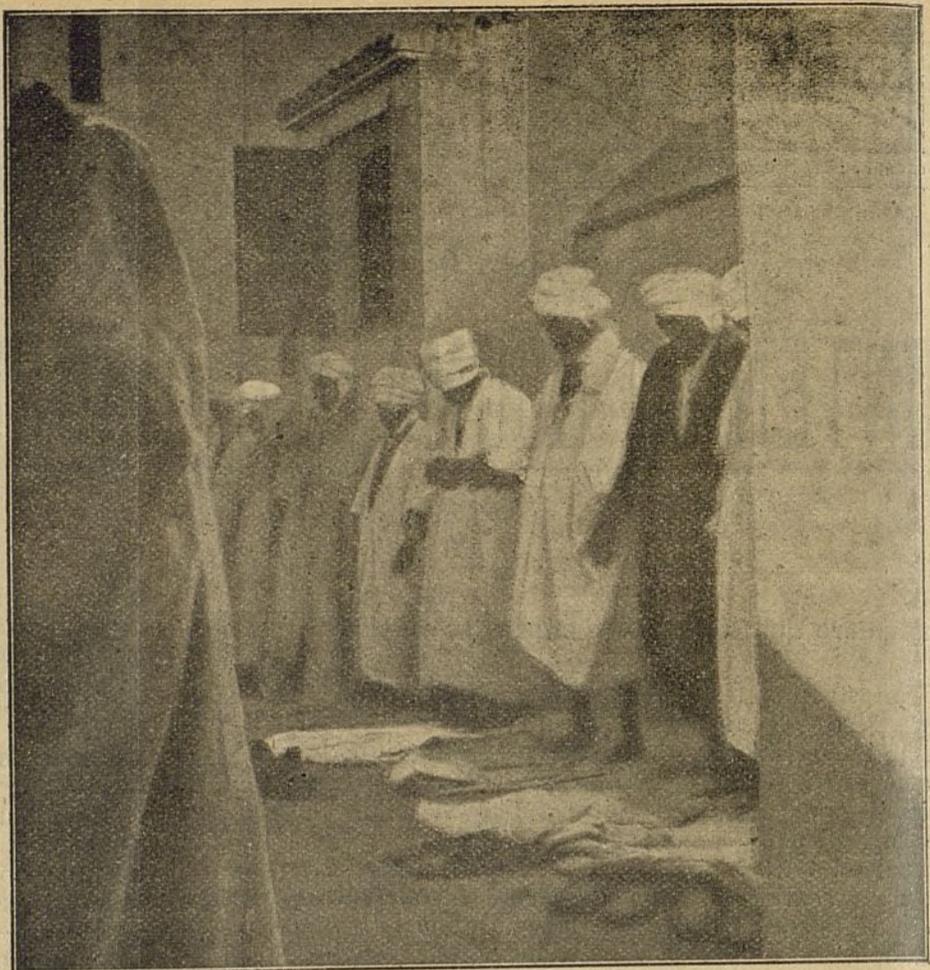
La Historia nos dice, que ya desde los primeros tiempos apostólicos, la Iglesia realiza este empeño, ésta necesidad de crecimiento por medio de los hombres e instituciones humanas; adaptándose siempre a las circunstancias de las diversas épocas en que los reyes lo eran todo para los pueblos y ponían al servicio de la Iglesia sus medios eficacísimos, ésta se valía de ellos para realizar su misión evangelizadora; Constantino en el Imperio Romano. Clodoveo entre los Francos. Recaredo en España fueron los instrumentos de evangelización de sus respectivos pueblos. Por eso la Iglesia no usó de su derecho de agrupar a todos los fieles en una cooperación común para lograr su expansión misionera.

Más adelante cuando se asocia todo el pueblo a las grandes empresas nacionales, que ya no podrían ser realizadas solamente por los magnates, (el servicio militar, por ejemplo, lo prestan todos los ciudadanos); cuando la Iglesia por otra parte carece de la ayuda del Estado, que sería de todos modos insuficiente debido a la enorme dilatación de los horizontes de la Iglesia, ésta organiza la cooperación misionera universal. Los misioneros constituyen el ejército de vanguardia; las Organizaciones Pontificias Misionales, en las cuales quiere la Iglesia agrupar a todos los católicos, forman el ejército de la retaguardia de la cooperación misional.

Y ahí está el porqué de las Obras Misionales Pontificias, y de un modo especial la celebración del Domingo Mundial de la Propagación de la Fe, que es la participación de los fieles en la expansión de la Iglesia.

Por eso la Propagación de la Fe, todo el año y en especial ese día, pide con derecho la cooperación de todos los medios de propaganda para llegar a todos los fieles y facilitarles el medio de cooperar a la extensión universal de la Iglesia.

Hace 300 años que los Paúles llegaron a Berbería



La oración de los musulmanes

Es frase de un moderno escritor que «quien sufre, se hace más sensible al dolor de los otros». Por eso, es providencial la captura de San Vicente por los turcos y su esclavitud y estancia en Túnez.

El, que supo inclinarse sobre todas las miserias humanas, no olvidaría una de las más terribles y vergonzosas, la del cautiverio, cuyos efectos vivamente experimentó.

Allí vió con horror y espanto la vida mísera y degradante de los cristianos cautivos, y allí vió con honda pena de su alma la apostasía cobarde de muchos. Aquellas fétidas mazmorras, aquellos trabajos forzados, y aquellos miles de cautivos revoloteaban en su imaginación, avivando el ansia anhelosa de aliviarlos.

Pero él no podía hacer entonces nada... Pasarían años y años—¡40!—hasta que su idea cristalizase en feliz realidad.

* * *

En 1625 nació casi sin pensarlo — como todas las obras de Vicente— la Congregación de la Misión; y ya 20 años más tarde, 1645, se lanza a la empresa acariciada de socorrer a los pobres cautivos con una de las obras más geniales de la historia misionera: «la de los capellanes de los esclavos cristianos». Fué el 22 de noviembre la fecha gloriosa que nos señaló, trazó, y principió nuestra ruta misionera.

¡ ¡ 22 de noviembre ! ! En nuestro calendario la hojita de este día está escrita con letras de sangre y orlada de una guirnalda entretregida con misioneros muertos a la boca del cañón y víctimas de la peste por secundar el noble ideal de su Santo Fundador.

¡ ¡ 22 de noviembre ! ! Hace 300 años que los Misioneros Paúles fueron a plantar la cruz de Cristo en las playas temibles e inhóspitas de Berbería.

LOS PRIMEROS MISIONEROS Y SU OBRA

1. TÚNEZ

En el puerto de Túnez, la ciudad de las calles estrechas y sombrías, la de las mazmorras y la de los bergantines piratas, desembarcaban secreta y calladamente los primeros misioneros: P. Luis Guérin y Hermano Coadjuutor Francisco Francillón.

Túnez era ya prefectura apostólica, pero la tiranía musulmá reprimía todo culto exterior y no permitía a los pocos misioneros ejercer sus funciones. Sólo en las casas de los Cónsules y en las capillas de los mercaderes europeos era tolerado el culto católico.

La Misión del P. Guérin fué el rescatar los esclavos de alma y cuerpo. Como era Capellán del Consulado francés gozaba de la máxima libertad y era respetado por todos. Comenzó por lo que tenía que comenzar, por atraerse los corazones de los esclavos. La caridad fué la llave que le abrió las puertas de aquellos corazones resentidos. Bien pronto las mazmorras se convirtieron en catacumbas. Allí se rezaba, allí se celebraba la Santa Misa, allí se confesaba y comulgaba, y allí se revivió el fervor de la primitiva Iglesia. Y bien pronto el Padre Guérin pareció ser un héroe arrancado de las páginas milenarias de las Actas de los Mártires. A los santos y a los héroes, todo lo que hacen les parece poco. Así al P. Guérin no sólo le vemos en las mazmorras de Túnez, sino también le vemos misionar a Bizerta, y recorrer los campos y puertos para endulzar el cáliz amargo de su dolor.

Pero como los trabajos y sufrimientos le consumen, pide a San Vicente un Misionero que venga a sustituirle. Le envía al P. Juan Le Vacher, quien al poco de llegar, asistió a su muerte heroica acaecida el 18 de Mayo de 1648. Era la primera víctima de la peste.



DAMASCO.

—La Tekkiye construída por Soliman el Magnífico (S. XVI) para albergue de los peregrinos de la Mecca a su paso por Damasco.



El P. Le Vacher y el hermano Francillón continuaron la misión del buen P. Guérin. El mismo celo, la misma abnegación, el mismo heroísmo. Hasta que un día muere el cónsul francés y es elegido el P. Le Vacher como sucesor. De nada le valieron su humildad y renuncia. El cónsul le nombra como su sucesor, los mercaderes le eligen como su digno representante, los turcos encarcelan a un sustituto y arrojan ignominiosamente a otro, y Hadji Mohamed, declárale que debe tomar parte en la administración general, y no cesa de atestiguarle en sus relaciones administrativas una deferencia familiar.

Y el cónsul francés visita, como antes, las mazmorras, dispensa los consuelos espirituales y reparte cuantiosas limosnas, sin saberse explicar las gentes cuál sea la mina portentosa.

En 1660, le escogen como mediador entre el rey y un enviado para redimir a todos los cautivos franceses, cuyo fracaso injustamente le es imputado. Seis años más tarde, ve coronados sus esfuerzos por el éxito de las negociaciones del conde de Beaufort. Es en este mismo año cuando se ve obligado a regresar a Francia, pero con la esperanza de volver bien pronto a Túnez, encargando mientras tanto el ministerio espiritual a dos religiosos capuchinos, a quienes rescató y confió la regencia de la iglesia de San Luis, que él mismo había fundado. El seis de Agosto llegaba a Marsella con el rico botín de varios ancianos y niños rescatados, después de veinte años de tiernos cuidados y de continuos sacrificios, consagrados a rescatar esclavos, o cuando no, a derramar el bálsamo lubricante y suave de la resignación cristiana.

2. ARGEL

La historia misionera de Argel diríamos ser una reproducción exacta de la de Túnez. El mismo año que a Túnez enviaba San Vicente a Argel al P. Luis Noel, y

al clérigo Juan Barreau en calidad de Cónsul. El P. Noel nombrado gran vicario de Cartago, reprodujo los trabajos del P. Guérin. Una pena sola atormentaba su corazón: la vida licenciosa de los sacerdotes esclavos, escándalo de judíos y mahometanos y levadura corrompida, que iba poco a poco fermentando la escasa masa de los fervorosos cristianos, y anulando los esfuerzos del Misionero. Su recristianización y reforma será la característica especial del P. Noel, que le diferenciará y ennoblecerá. Su celo y unción evangélica lograron tras breve tiempo que los Ministros del Señor volviesen a la vida santa, que su estado les exigía.

Declarada la peste en 1647, el joven Misionero de 30 años moría con las armas en la mano con la satisfacción del deber cumplido y con el alma deseosa de mayores sacrificios.

Para hacer compañía al Hermano Barreau envió San Vicente al P. Juan Le Sage, quien con fervor prosiguió la empresa comenzada, sucumbiendo también víctima de la peste.

La muerte de los dos primeros Misioneros en menos de un año era una espina acuciante del corazón de Vicente, pero era máxima suya que «una vez manifiesta la voluntad de Dios, no había que reparar en sacrificios».

La peste le arrancaría el tercer Misionero, P. Juan Dieppe, pero él enviaría a otro para ocupar su lugar. «La sangre de mártires—decía el Santo—es semilla de cristianos, por eso la sangre de Misioneros será semilla de Misioneros».

San Vicente expira en San Lázaro—la Casa Madre—con la nostalgia de no haber podido enviar un ejército misionero a Berbería. Madagascar era también consumidor de Misioneros. Escocia, las islas Hébridias, Polonia en guerra y las pestes de Italia amenguan su pequeño ejército.

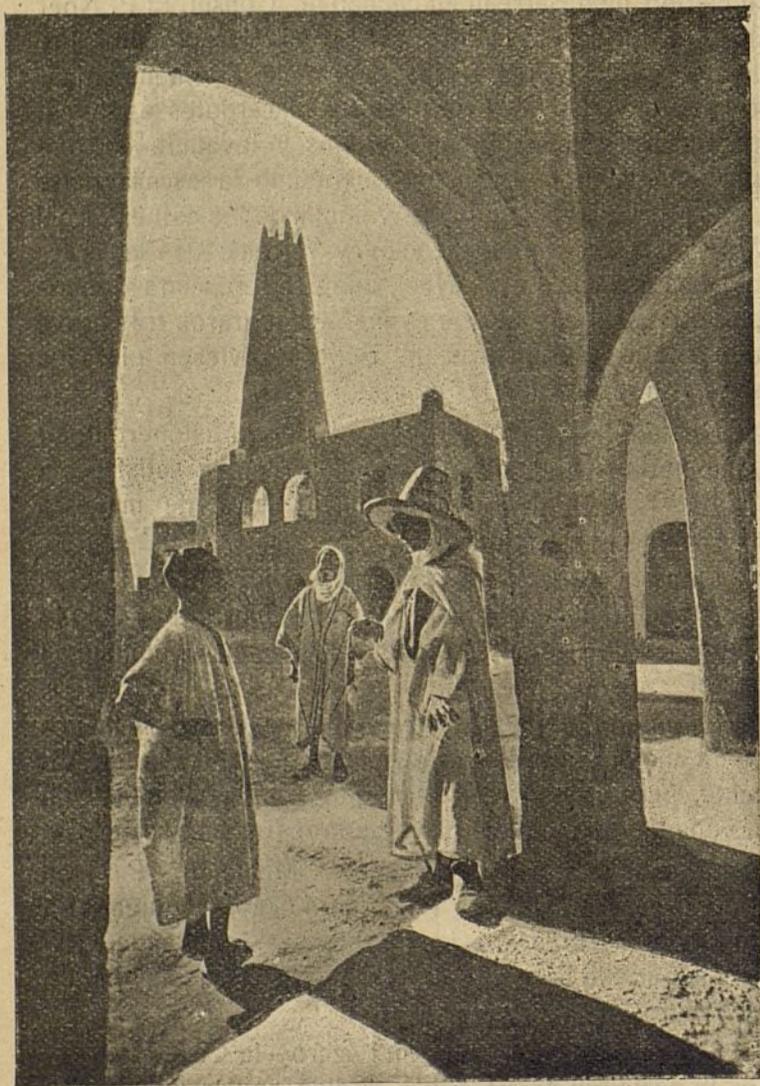
Las continuas guerras del siglo XVII hicieron jirones sus sueños de gloria.

El Hermano Dubordier sustituye en el Consulado al Hermano Barreau, que vuelve a Francia para ordenarse. Los setenta esclavos libertados, que consigo traía, serían su mejor corona, superpuesta a la sacerdotal. El Hermano Signard llega como Canciller del consulado, y poco tiempo después el P. Hughier, que a los cuatro meses moría contagiado por la peste.

Hasta 1668, las hostilidades reinantes no permitieron enviar un Misionero más. Entramos en el segundo período de la historia. Se constituye el Vicariato Argel—Túnez. El P. Le Vacher vuelve de nuevo a Berbería, como Vicario apostólico, cargo que ostentará el superior de los Misioneros hasta principios del siglo XIX, que nombraba para Túnez un subvicario, por lo general capuchino. Con la muerte trágica de este insigne Misionero comienza una serie de vejámenes, atropellos y martirios, que culmina en la expulsión total de los Misioneros en 1827.

¡ Berbería !, en la que cada día se sabía de nuevos tormentos para el Misionero, y en la que la boca del cañón y la peste se encargaban de sellar el cielo y ardor de los Misioneros, fué la ESCUELA PRIMARIA MISIONAL DE LA CONGREGACION DE LA MISION.

Gloria del Señor y suya son los veintitrés Vicarios apostólicos, los dos cónsules, y los cuatro vicarios cónsules.



Argelia. — GHARDAIA, población fundada en el Siglo XI por bereberes del Sahara.



Ghardaia tiene hoy una floreciente escuela católica

LA PROVINCIA DE ARGELIA

Abolida la piratería y restablecida la libertad de religión y comercio, la Santa Sede nombra vicario al P. Etienne, pero el gobierno francés, descontento con la determinación, insta al Papa para que nombre obispo en vez de vicario. El Papa accedió. Así dejaba de ser propiamente país de Misión. Fué elegido el Excmo. Sr. Dupuch.

A instancias suyas llegaron de nuevo los Misioneros Paúles Padres Viallier, Mathieu, Brizet, un hermano Coadjutor y el español P. Juan Domingo. En 1851 el P. Etienne, superior general de los Misioneros, elige a Argelia en provincia de la Congregación. Dedicados a la formación del clero y a las Misiones, que en 1859 quedaron definitivamente establecidas, pronto llegaron los Misioneros a treinta y cinco. Komba les entrega la parroquia, y las sedes de Orán y Constantina les confían los seminarios. En 1915, el Arzobispo de Cartago y administrador apostólico de Túnez llama a los Paúles para que misionen los pueblos de su diócesis.

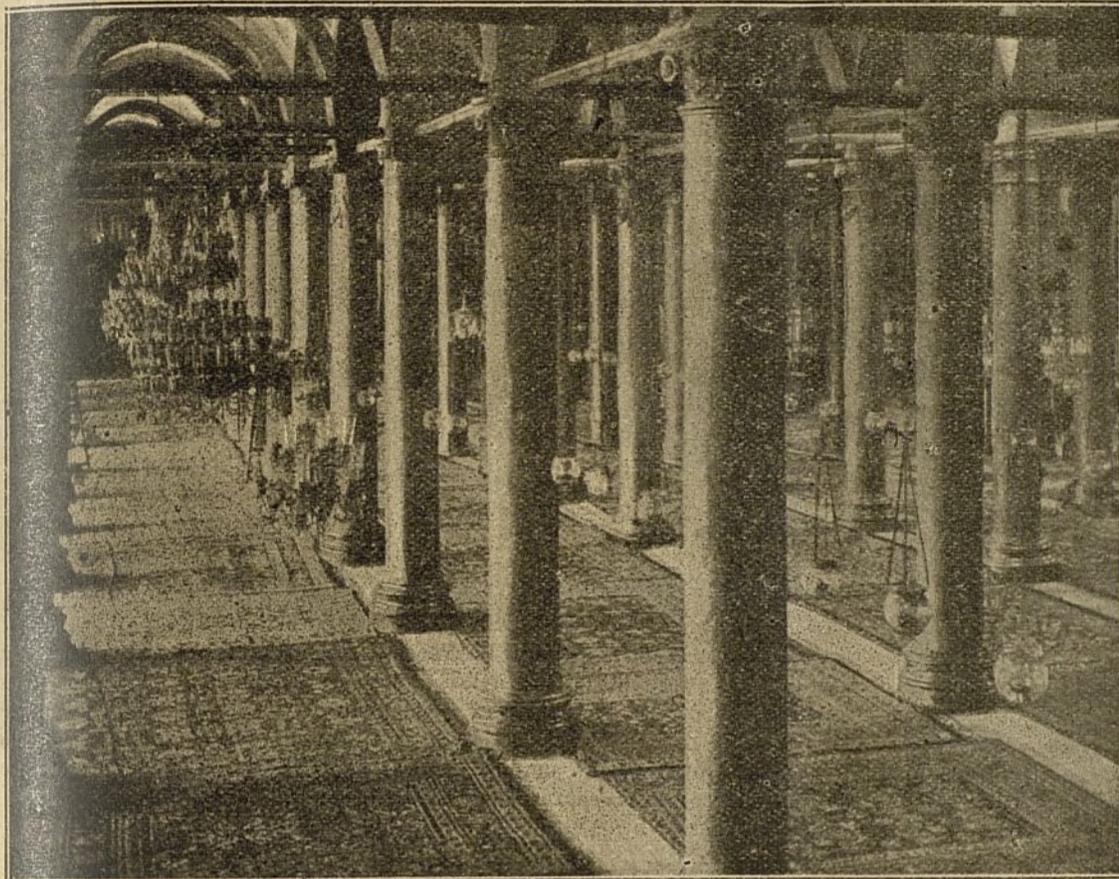
En la actualidad los Padres Paúles dirigen tres seminarios: el de Constantina, el seminario mayor de Túnez, y el de San Eugenio (Argel). Otras dos residencias se dedican a dar misiones y ejercicios espirituales.

En total cinco residencias y treinta y un Misioneros siendo uno de ellos, Mons. Carlos Alberto Gounot, arzobispo de Cartago y primado de Africa.

Entona, querido lector, con la familia vicenciana un «Te Deum» en acción de gracias, acuérdate de los Misio-

neros, y para que Dios siga bendiciendo su apostolado, reza conmigo: Padre nuestro que estás en los cielos...

JAVIER ABADÍA C. M.



Medina
(Arabia Turca).

Vista parcial del interior de la mezquita El-Haram donde se guardan los restos de Mahomá. Las columnas son de mármol, los capiteles de bronce y como los mahometanos nunca quemar sus mezquitas, las riquezas que ésta guarda, asombran.

BIBLIOGRAFIA

EDUCACION Y EQUILIBRIO, por *Francisco Kieffer, S. M.*, Superior General de la Compañía de María (Marianistas). Traducida del francés por *L. Reza*, de la misma Congregación (Biblioteca de Filosofía y Pedagogía).—“Ediciones FAX”. Plaza de Santo Domingo, 13. Apartado 8.901, Madrid.—20 por 14 cms., 240 págs. encuadernado. Ptas. 16.

La fecunda obra educadora de este ilustre marianista, se distingue por algunos rasgos característicos que podrían enumerarse así: una base psicológica y, en general, filosófica; adaptación a las necesidades sociales de la época; más amplia libertad en el régimen escolar; espíritu de familia entre alumnos y profesores; entrega total a sus educandos y discípulos; su alma siempre joven.

En el libro *Educación y equilibrio*, brillan esas cualidades, y con el fondo de sabiduría y experiencia que suponen, plantea en sus páginas unas directrices esenciales para toda obra bella y acabada como debe ser la educación; obra inspirada por la armonía y en la que reine el equilibrio.

Una educación será equilibrada cuando, al reaccionar contra métodos y procedimientos artificiales y en cierto modo violentos, consiga desarrollar armónicamente al hombre normal.

Los primeros educadores son los padres, y el libro del P. Kieffer les enseña los principios que han de seguir y los escollos que han de evitar para obtener una educación equilibrada. Y como la educación continúa en la Escuela, sigue el libro del P. Kieffer dando a los pedagogos precisas normas positivas y anotando los obstáculos que han de vencerse para que resulte verdad la alianza *Educación y equilibrio*

AVISO A LOS SRES. EDITORES:

En nuestras páginas incluiremos nota bibliográfica con indicación de las señas del editor, a cambio de un ejemplar dirigido a **MISIONES CATOLICAS, Caspe, 108-Barcelona**

CALENDARIO MISIONAL PARA 1946

NO DEBE FALTAR EN NINGUN HOGAR CATOLICO
Indicadísimo para Centros de Acción Católica y Asociaciones piadosas, para oficinas y despachos, para Colegios y escuelas...; para regalos navideños

Es una maravilla de presentación y contenido; un alarde tipo-litográfico; una verdadera preciosidad.

Forma un taco grande de 368 hojas, cada una con bella ilustración en hueco o fotograbado, siempre en color variado.

Anécdotas misionales movidas, emocionantes... Hechos y dichos de Misiones, estadísticas y curiosidades, aventuras y martirios...

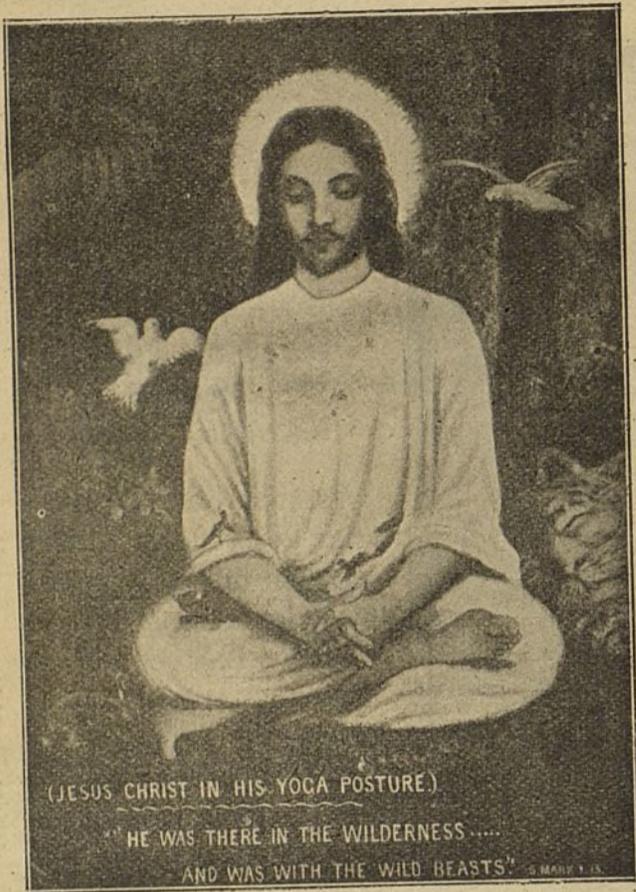
Es una lección *diaria* de misionología, en la forma más suave y seductora.

Es un asomarse cada día al mundo de las misiones, para recoger gota a gota la emoción de aquellos exóticos países, para admirar los heroísmos de los Misioneros y llorar las miserias de los paganos.

Es una propaganda sugestiva y eficaz.

Precio 10 ptas — Edición lujo 20 ptas.

Pídalo hoy mismo, al R. P. Castro, Secretariado de Anking, Azcoitia, 19, PALENCIA.



INDIA INGLESA (ASIA): CURIOSA IMAGEN DE NRO. SEÑOR JESUCRISTO que le representa en la postura de Yoga. Los Yoga son hombres que aspiran a la perfección según lo entienden los Indios. El Hinduismo, religión acomodaticia por excelencia, parece aspira a asimilarse el Cristianismo. Ya dicen que Cristo es una de las encarnaciones de la Divinidad, y celebran su Nacimiento y veneran su imagen.—El autor de este cuadro es un artista Hindú, secta que cuenta más de 260.000.000 de prosélitos.

Un judío convertido por Santa Teresita

Las tres etapas de una conversión es el título de una interesante conferencia pronunciada en Montreal (Canadá) en la cripta de la iglesia de San Luis, por el profesor Segismundo Teresa Wolf, judío convertido y actualmente profesor del Colegio de Beaucharnais en Quebec.

El señor Wolf, cuenta la impresión que le produjo la lectura de la «Historia de un alma». Entre otras cosas dice: «Una Iglesia que tiene semejantes almas, tan bellas, tan puras, tan amantes, tan piadosas no puede ser sino la única verdadera. Este es el milagro obrado por Santa Teresita en mi favor».

«Obra Máxima.»

Como se entienden las hormigas

El zoólogo de Munich, profesor Goeth, que ha estudiado el «idioma» de un total de cuarenta especies diferentes de hormigas, dice que éstas se entienden mediante la mímica y la secreción de un aroma, según los casos. El primer caso consiste en un estremecimiento de cuerpo. El segundo, es un movimiento impulsivo de las antenas que da la nota de alarma. La tercera señal de alarma es la destilación de una gota de veneno, que esparce su aroma y pone en conmoción a toda la colonia ante la inminencia de un peligro.

Cada colonia tiene su olor característico.

Tahone I

Es el rey de un espacio terráqueo de contornos imprecisos, y un número más que regular de vasallos. Vive en el corazón del Congo Belga, y de seguro que lleva una vida más tranquila que un faraón, aunque su tesoro no llega ni con mucho al de su vecino de continente el rey FARUK I de Egipto, que según dicen, es el Soberano más rico del mundo, ya que posee una propiedad privada de 500 millones de pesetas, amén de una subvención anual de casi un millón de dólares.

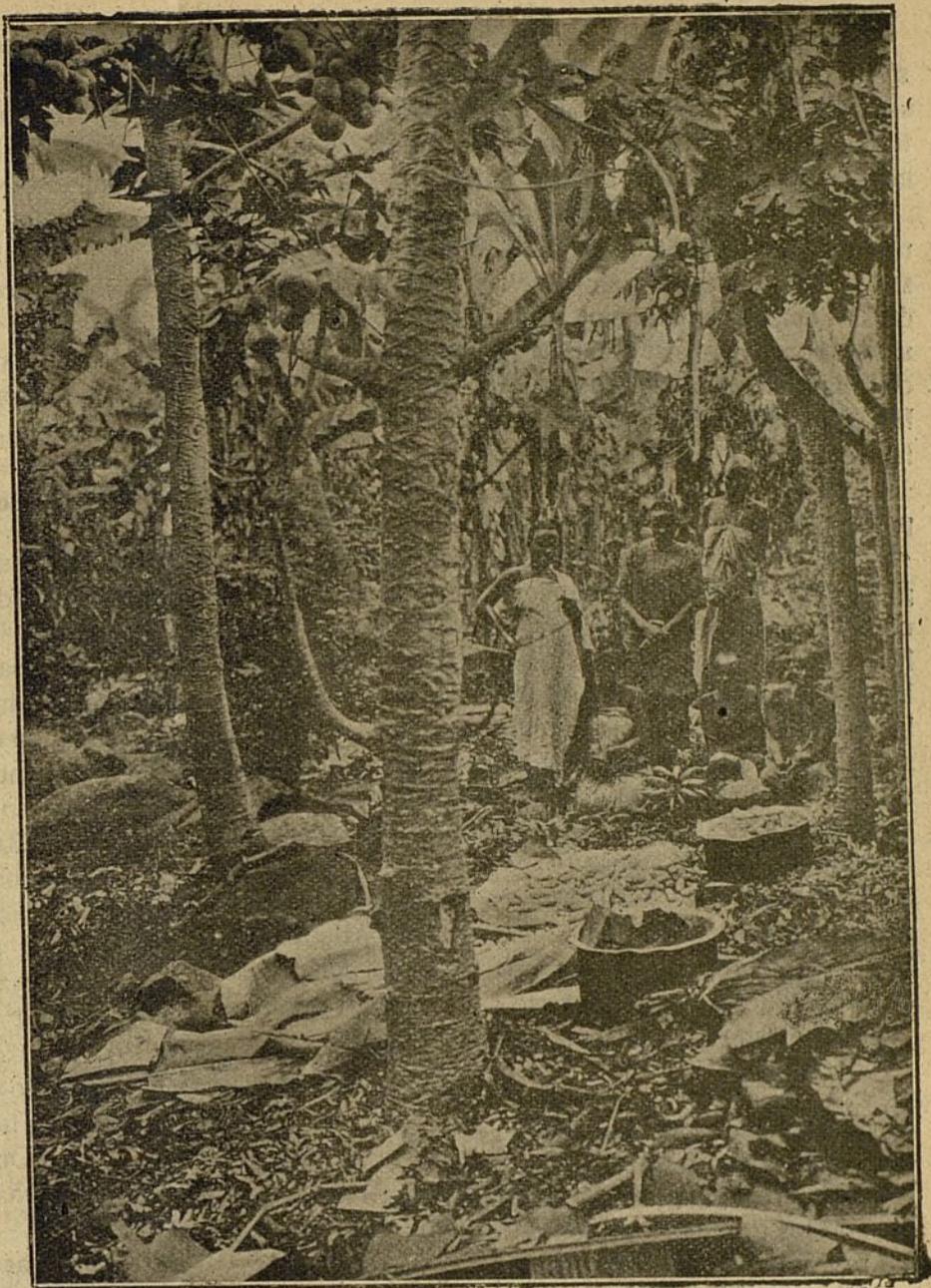
Tahone I tiene polvo de oro, piedras preciosas, plumas de avestruz, y colmillos de elefante, (se sobrentiende que en sus arcas, no en su dentadura). Administra justicia imparcialmente y es dichoso con su taparrabo más que los reyes suelen serlo.

«Redención».

Un fenómeno

En la Sociedad de Medicina de Praga se ha estudiado hace poco un fenómeno: se trata de un pintor que puede dar la vuelta completa a su cabeza como el pájaro conocido con el nombre de torcecuello. La primera media vuelta la da sin esfuerzo alguno y con la mayor naturalidad; para la vuelta entera tiene que ayudarse con las manos.

AFRICA ORIENTAL: TANGANIKA.—LA COSECHA DE LOS PLÁTANOS. Estos negros trabajan en la recolección de los plátanos destinados a los alumnos del Seminario de Bukoba, en el Tanganika (Africa Oriental). Los plátanos constituyen para los indígenas, uno de los principales alimentos.



Se cree que el Vaticano firmará un Concordato con China

Se cree, según la agencia Reuter, que la Santa Sede está dispuesta a firmar un Concordato con la República China.

«Ello, añade, significaría que el Vaticano no considera ya a China como terreno meramente misional, sino como nación en que la población católica tiene derecho a jerarquía propia; los 20 vicariatos apostólicos más importantes serían seguramente transformados en Iglesias metropolitanas o en diócesis con clero indígena; los demás vicariatos seguirían a cargo de las órdenes misioneras. Con el Concordato, la Delegación Apostólica en Pekín se transformaría en Nunciatura.» Recogemos la noticia a título de mera información.

Alaska

Catecismo en lengua esquimal.—Según *El Siglo de las Misiones*, el P. Loneux, S. J., después de un año de rudo trabajo ha completado su catecismo esquimal de 300 páginas publicado en polígrafo a falta de imprenta.

Abisinia

El Negus llama a los Padres Jesuitas.—Según información de la Ciudad del Vaticano, pronto, a petición de Haile Selasié, saldrá para Addis—Abbeba una expedición de cuatro jesuitas canadienses de lengua francesa, que van a fundar allí una escuela superior. Esta escuela forma parte de un vasto plan de reforma de la enseñanza en Abisinia.

Una máquina para dormir.

Según leemos en *The Daily Mirror*, Mister Stout está construyendo una máquina para dormir, que según dice, acabará con las alcobas y ahorrará mucho tiempo. Estará dotada de una temperatura controlada, rayos ultravioletas y otras maravillas; de modo que tres horas de esta máquina de dormir equivaldrán a ocho horas de sueño en una cama corriente.

«Piense, añade el inventor, cuánto trabajo podrá efectuar en esas horas...»

Según noticias recibidas de Chunk King, el Rvdo. Joseph Regan, misionero norteamericano que presta sus servicios como capellán coadjutor, ha declarado que las tropas norteamericanas están facilitando el camino a los misioneros, al ganarse la voluntad de la población.

Transcribiremos los siguientes párrafos de las declaraciones del Rvdo. Regan: «Las tropas norteamericanas son generosas, tanto cuando se trata de su dinero como de su tiempo. En Kunming recaudaron los fondos necesarios para la construcción del Dispensario de las Franciscanas. No cesan de obsequiar con regalos a los huérfanos y demás niños que estudian en el colegio de los salesianos y en el Orfanato de San Pablo».

Al aproximarse los japoneses, el Rvdo. Regan se vió precisado a evacuar la Misión de Kweilin. Oigámosle: «El último día sólo quedaban tres sacerdotes y diez religiosas chinas. Nos disponíamos a partir a pié, cuando un coronel norteamericano se ofreció a llevarnos en unos vehículos que transportaban armas. Todos los soldados, hasta los no católicos, compartieron sus provisiones con las religiosas y procuraron detenerse por las noches en sitios donde ellas pudiesen descansar cómodamente. Durante todo el viaje, los soldados se lo pasaron repartiendo caramelos y otras golosinas recibidas de su patria, entre los niños chinos de ambos sexos.

El recuerdo de la generosidad y bondad del soldado americano perdurará mucho tiempo después de terminada la guerra. A los misioneros nos facilitará nuestra labor en la postguerra. Puede decirse que ahora los verdaderos misioneros son los soldados norteamericanos».

Reyes chicos que se ríen de los grandes

Ni quito ni pongo rey. Pero hay reyes chicos que se ríen de los grandes y de todo el mundo. *Paxic* se instituyó rey del valle de Arán y nadie le disputa su reino.

Hace diez años que apareció un nuevo reino en Inglaterra, HARMAN I, así se apellidaba el flamante soberano compró una isla, «Lundy», a cien millas de la costa inglesa, en el canal de Bristol. El excéntrico financiero londinense, de manías colonizadoras, gobernaba sus estados de ocho millas cuadradas, con la mayor seriedad del mundo.

Dió a sus súbditos, treinta personas en total, una constitución escrita a maquinilla y aceptada por absoluta unanimidad. Tenía además, Presidente de Gobierno y Secretario Real, Mister Gade; Montero Mayor, o ministro de abastecimientos que proveía de caza a todo el reino; marina mercante, una lancha «Lerina» con un solo tripulante, que hacía el comercio internacional con Newcastle y Dublín. Había ingenieros, arquitectos y periodistas que publicaban una Revista donde todos podían exponer sus ideas y proyectos para el futuro engrandecimiento del reino. Con el tiempo esperaba tener un brillante ejército. Y para que nada faltase, acuñó moneda propia, en la que pagaba a sus súbditos, y emitió sellos de correos que a mayor abundamiento le trajeron por la posta un verdadero conflicto internacional con Inglaterra. HARMAN I fué procesado y condenado por defraudar a la Unión Postal Universal; pero el rey de Lundy, protestó enérgicamente de tamaño desacato a su indiscutible realeza.

«Redención»

Según detalles de las agencias de información, nuestras Misiones católicas en Tokio han sufrido bastante a consecuencia de los bombardeos. Han sido destruidas las casas de las religiosas Esclavas del Sagrado Corazón, españolas, lo mismo que el Instituto de los Marianistas y el de los Religiosos del Sagrado Corazón, juntamente con el Palacio Arzobispal. Han sufrido también incendios y destrucciones parciales el Seminario Regional y la Universidad Católica y la Residencia del Delegado Apostólico. No se tienen noticias de víctimas personales entre los Misioneros, si bien han tenido que buscar refugio en el campo.

Magnífico ejemplo

Bélgica nos acaba de dar un ejemplo magnífico de generosidad misional en estos años en que tan probada ha sido por la guerra.

Acabamos de recibir el *Boletín de la Unión Misional Belga*, interrumpido en su publicación durante cuatro años, en el que se da cuenta de las últimas aportaciones de los católicos belgas a las Obras Pontificias Misionales.

La Obra de la Santa Infancia que en 1942 recogía 2.072.000 francos belgas llegaba en su recaudación en 1943 a los 3.973.089.

La diócesis de Malinas de 866.000 francos recaudados en 1942 pasó en 1943 a 1.368.241. Brujas, de 420.000 a 1.002.090; Gante, de 250.000 a 500.000.

La Propagación de la Fe, que en 1943 recaudó 12.597.021 francos obtuvo en 1944 13.112.311, o sea un aumento en el pasado año de más de medio millón de francos belgas.

La Obra de San Pedro Apóstol recogió 3.207.653 en 1943 y 3.115.393 en 1944.

Palabras de S. S. a un grupo de magnates de la cinematografía norteamericana.

El pasado día 7 de Septiembre, S. S. el Papa Pío XII, pronunció unas palabras a varios empresarios de la cinematografía americana. Entre otras cosas, dijo el Papa: «Sobre vosotros y los demás dirigentes del ramo pesa una no leve responsabilidad de salvaguardar y defender el cinematógrafo informativo de los hombres de poca conciencia, que tal vez podrán utilizarlo para propagar verdades a medias, para dar a ciertos pormenores un relieve desproporcionado e injustificado, tratando solamente otras cosas o reproduciéndolas de tal manera que los que ven la película se sientan arrastrados a conclusiones injustas y acaso desastrosas para la concordia que debe reinar entre todos los miembros de la familia humana.»

TALLERES CRONOS

AUGUSTO RIBA

CONSTRUCCION Y REPARACION DE

RELOJES PUBLICOS

TALLERES: SAN ANTONIO, 4
DESPACHO: MANGRANÉ, 3

ROQUETAS
(TARRAGONA)

Escenas Misioneras

EL INDIECITO DANIEL

Regreso a mi tribu después de unas semanas de ausencia. Un largo viaje por la selva agreste en busca de tribus desconocidas, me ha tenido entretenido muchos y muchos días. He pasado penaltades diversas y, en más de una ocasión, la añoranza me ha hecho sufrir lo indecible. He añorado mucho la compañía de mis indiecitos, sobre todo en las primeras horas de la noche.

No sé por qué, pero desde un principio, cuando me encargaron el cuidado del Orfanato, después de la última comida, todas las noches reúno a mis pequeños indios huérfanos, y pasamos aquellas pequeñas horas nocturnas entretenidos en diversos juegos. En esta región, no se conoce el atardecer, y tan pronto el sol desaparece se presenta la noche con toda su obscuridad. Es, entonces, que me siento uno más de ellos y, guardando los respetos, ellos me consideran uno de los suyos. Es mi hora. Durante el día, el tragín no me permite dedicarme a mis huérfanos, y cuando las obligaciones de mi ministerio me dejan libre, procuro atender a mis pequeños y entre juegos y risas conozco mejor a mi rebaño.

Seguramente también ellos me añoraban. Me han visto regresar en el río, y han venido a dispensarme un caluroso recibimiento, asaltando mi barca para besarme la mano y haciéndome un sin fin de preguntas sobre la felicidad de mi viaje. Les traigo un regalo. Un mono de pelaje negro, más feo que el indio más feo.

Me entretengo a indagar a uno y a otro, enterándome de todo. El mayor de mis huérfanos, me dice:

—Padrecito, ¿no sabes? Daniel, dice que quiere ser como tú.

He dado una mirada a Daniel. Sus mejillas no se tiñen, pero el color de su rostro se sombrea más de lo ordinario, mientras sus ojos me miran con una punta de turbación.

—¿Es cierto, Daniel, que quieres ser Misionero?

El está confundido, y yo estoy que reviento



de gozo ¡Un indio Misionero! No vayáis a pensar, pequeños lectores, que no esperaba esta nueva; sí, la esperaba hacía meses. La conducta de Daniel no dejaba lugar a duda. Cuando emprendía algún viaje, venía a mí y me miraba con sus grandes ojos llorones, y besando mi mano, me decía:

—¿Por qué no me llevas contigo? Sería tu cocinero.

Se quedaba un rato con sus ojos sobre los míos, como si quisiera que interpretara su pensamiento, y acababa por decir:

—Así, vería cómo se trabaja.

No dudo que Daniel hubiera sido un buen Misionero. Era el más serioso de mis huérfanos, el más aplicado en la escuela y también el que aceptaba, con gusto, todos los sacrificios. Buena pasta para Misionero: seriedad, aplicación, amor al sacrificio. Y por encima de todo esto, Daniel, tenía algo más; comulgaba todos los días, con un fervor tal, que era la admiración de sus Padrecitos, de las monjitas y de toda la tribu. Él cuidaba con cariño a los más pequeños del Orfanotrofio, les ayudaba a vestir, les servía la comida, jugaba con ellos siempre y les enseñaba los rudimentos del cristiano. Al entrar un nuevo huérfano, él cuidaba de instruirle y se hacía su ángel bueno.

Daniel, no fué Misionero. Dios se lo llevó a ugar con los Angeles, y no dudo que su trabajo ante Dios bendice la Misión.

P. RICARDO DE OLOT, *Mis. Cap.*

(De la sin par revista misional para niños «LING-LING» en su número de Octubre)

Escenas de nuestras tierras

EL «INFELTECTOR»

Por la esquina que da a la avenida de la Estación ferroviaria de una populosa urbe española, acaba de aparecer un individuo en vertiginosa carrera, seguido a corta distancia de otros dos no menos veloces y sudorosos. Indudablemente, van a tomar el correo y temen que les deje plantados en la estación; de ahí la prisa que les posee. Cuando pasan cerca de nosotros, podemos contemplarlos unos instantes.

Don Cándido — que así se llama el que podíamos llamar jefe de la escuadrilla — iba a la cabeza, sudoroso, jadeante, con el sombrero en una mano y una regular maleta en la otra. La velocidad hacía que su preciosa corbata de rayas ondease, inquieta, por encima del hombro izquierdo, mientras don Cándido se la metía una y otra vez nerviosamente dentro de la chaqueta jurando, que en cuanto pudiese, habría de comprarse una pajarita, renegando de la corbata para el resto de su vida.

Unos metros detrás, corría la costilla de don Cándido escuchando cada minuto y medio, de él, esta invitación o lamento:

—Vamos, Sinfo; por Dios, date prisa.

Y doña Sinfo reunía de nuevo todas sus energías y tiraba de la mano a su mofetudo Perico, chiquillo de nueve años, que a su vez tiraba unas formidables tajadas de un bocadillo de jamón que en la mano libre llevaba. La carrera hubo de interrumpirse breves instantes, para que Perico pudiese recoger una rodajita que se le había fugado del bocadillo. Por fin, llegaron a la estación y, como ya habían adquirido el billete, pasaron al andén. Allí don Cándido y compañía abrieron unos ojos como túneles al enterarse que el correo traía, nada menos, que treinta y cinco minutos de retraso.

—En fin, mejor es que sobre que no que falte — sentenció doña Sinfo.

Después de un largo rato, caracterizado por la rapidez con que el chiquillo reemplazaba, por uno nuevo, el bocadillo ya difunto, llegó el tren. Don Cándido repartió unos sonoros besos, capaces de dejar perenne recuerdo en los hermosos carrillos de su hijo, se despidió tiernamente de doña Sinfo, y con su

maleta en la mano y la corbata bien puesta subió las empinadas escalerillas del vagón.

Instantes después, aparecía sonriente, en la ventanilla; la suerte viajaba con él, porque en aquel departamento había solamente tres personas, y las tres dormían o dormitaban. Doña Sinfo se apresuró a darle los últimos consejos, fruto de su solícitud conyugal.

—Ten cuidado de no dejarte engañar.

—Descuida, mujer—tranquilizó don Cándido. Y se palpó suavemente el chaleco. Iban a proseguir, mas un formidable berrido de locomotora apresuró la despedida. Unos lagrimones saltaron, imprudentes, de los ojos de don Cándido y doña Sinfo se llevó el pañuelo a los suyos. Después, a lo lejos ondeó, cada vez más pequeño, un pañuelo blanco y...

—Vamos, hijo—suspiró doña Sinfo, haciendo pucheros.

En el departamento en que don Cándido había sentado sus reales, la tranquilidad era envidiable; mas como en este mundo no hay felicidad duradera, pronto un individuo con uniforme y gorra de plato se presentó para hacer un agujerito en su billete. Nuestro amigo lo sintió como si le hubieran agujereado a él un miembro importantísimo, pues le dolía en el alma un desacato contra cualquiera, pero se resignó y volvió a guardar el herido billete en la cartera.

Desde entonces, la paz no reinó allí ya. La llegada del interventor despertó al vecino que dormía enfrente de don Cándido y tras unos cuantos desperezos, comenzó a enhebrarse el hilo de la conversación. Se saludaron, se conocieron, y después de un breve preámbulo, entró el vecino en materia.

Aseguró que era del mismo pueblo que don Cándido, que conocía muchísimo a toda su familia, aunque no se acordaba de ninguno, y que las dificultades de la vida le habían obligado a emigrar a la Corte para—y aquí venía lo gordo—explotar un negocio importantísimo y sobremanera lucrativo.

—Yo le explicaré a usted mi invento, porque se trata de un invento mío. ¿sabe usted?—charloteaba el vecino.

Don Cándido asintió, lleno de admiración y curiosidad, por aquella maravilla que le llenaría las arcas de billetes en un decir Jesús.

—Le llamo el *Infelكتور*. Un aparato completísimo para la captura de ratones y otros animales molestos.

Conforme hablaba, el vecino iba entusiasmándose más y más, hasta que se levantó, acompañando sus palabras de gestos con pasmosa prodigalidad.

A don Cándido, se le abría la boca inconscientemente.

—Verá usted. El aparato se aplica al pecho. Siento no tener conmigo un modelo, pero, en fin, verá usted. Supongamos, con perdón, si a casa, o mejor la de un amigo mío, atacada de estos molestos animalitos; para el caso, es igual que el atacado sea su almacén o su garage, ¿sabe usted?

—Comprendido—asintió, conciso, don Cándido.

—Muy bien—prosiguió el vecino.—Usted, antes de ponerse la chaqueta o el chaleco, o el guardapolvo—para todo sirve mi invento—se adapta el *Infelكتور* aquí, al pecho, al sobaco, espalda, etc.

Don Cándido dió un saltito nervioso, desatando una larga y estrepitosa carcajada. El vecino mostró cara de asombro y don Cándido, explicó:

—Perdone usted. Tengo unas cosquillas tan terribles...

Pero su interlocutor, dando por explicada la adaptación del *Infelكتور*, volvió a sentarse, y prosiguió:

—Usted, entonces, se pasea tranquilamente por todas y cada una de las dependencias de su casa o almacén, conserva durante un cuarto de hora en su pecho el aparato, y ya puede quitárselo y guardarlo como una joya, preparando inmediatamente una escoba y demás accesorios, porque en el centro de la estancia o del almacén hallará usted los cadáveres de todos sus molestos huéspedes.

La admiración abrió desmesuradamente los ojos de don Cándido. Aquello era verdaderamente único.

—No me extraña—exclamó, por fin—que se haga usted rico con tan colosal invento.

El tren disminuía notablemente la marcha y momentos después frenaba, produciendo una conmoción en el cuerpo de don Cándido que casi le hizo caer sobre su vecino. Este se asomó a la ventanilla, y al ver el rótulo de la estación, exclamó:

—Hombre, Quintanilla, aquí voy a colocar unas docenas de *Infelكتورes*. Conque... tanto gusto... ya sabe usted dónde me tiene. En cuanto llegue a casa le enviaré, gratis, un modelo de mis aparatos.

—Muy agradecido, señor.

—De nada. Hasta ahora.

El inventor salió y bajó del coche, pero don Cándido no advirtió que subía, de nuevo, dos vagones más atrás.

—¡Hay que ver lo que progresa la humanidad!—comentaba, mientras el tren se ponía en marcha.—Ese invento es un diluvio de billetes. En cuanto le tenga en mi poder y se lo enseñe a Sinfo, no me vuelve a reñir en toda la vida.

Un buen rato después, el interventor llegó para hacer su segunda visita y su segunda herida al billetito; mas don Cándido, al echar mano al bolsillo interior de la chaqueta, se encontró con que su magnífica cartera de piel de lagarto, que contenía seiscientas pesetas, había desaparecido.

Nuestro amigo, lo comprendió al instante; se rascó la cabeza, y suspiró, dolorido:

—¡Infeliz de mí... Yo he sido el primer ratón víctima del *Infelكتور*.

FR. LINO DE SANTA TERESITA, O. C. D.

(De «Ecos del Carmelo y Praga»).



LUTOS RAPIDOS — TEÑIDOS A LA MUESTRA —
MODERNA INSTALACION PARA EL LAVADO A
SECO — PLISADOS FANTASIA

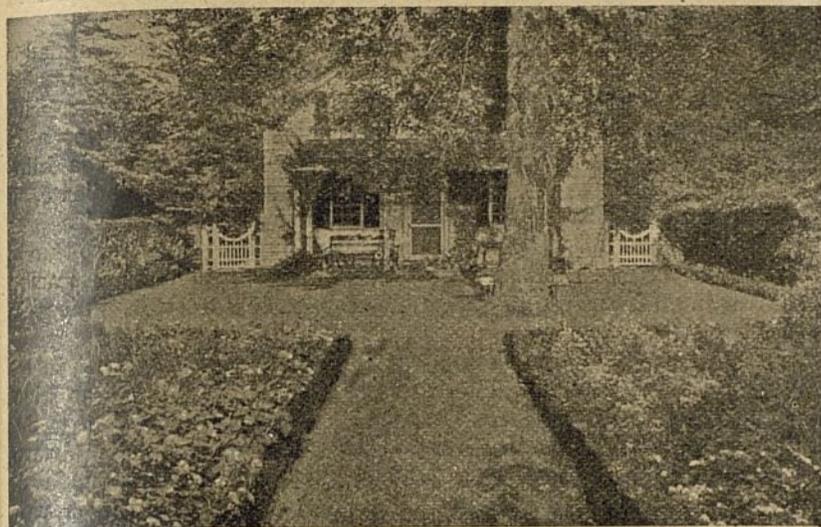
TINTORERIA TORTOSINA

DESPACHO: Sangre, 14 - Teléfono 180
TALLERES: S. Ildefonso, 3 - Teléf. 177

TORTOSA

El próximo número será extraordinario (36 páginas) y abarcará los meses de Noviembre-Diciembre.

Ayuntamiento de Madrid



3. Reglas para cocinar bien

La cocción tiene una gran importancia en la preparación de los alimentos. Cocer los alimentos representa por lo general volverlos más digeribles, sea porque experimentan transformaciones que les hacen mejor asimilables (fécula) sea porque pasan a ser más tiernos y fáciles de comer (carne). Por otra parte significa no sólo el poderlos presentar en forma variada y apetitosa, sino también el destruir los gérmenes perjudiciales que puedan contener.

Todos los procedimientos de cocción vienen a reducirse en definitiva a los siguientes: fritura, o cocción a la grasa; cocción a fuego directo, parrilla, cocción al horno, rostido; cocción al agua y estofado. Aunque su estudio incumbe más a un libro de cocina, los detallés que se incluyen a continuación no pueden ser olvidados por ninguna perfecta ama de casa.

FRITURA. — La fritura consiste en sumergir un alimento en una substancia grasa muy caliente. Por lo común se utiliza la sartén, que debe procurarse sea bien honda, a fin de poder emplear la grasa en abundancia, ya que escatimándola el objeto desmerece y puede quemarse. Se emplea la manteca de cerdo, la mantequilla o el aceite. — Para los pescados se dará preferencia al aceite; para las croquetas, chuletitas de cordero, empanadillas, etc., da excelente resultado la mezcla de aceite con la manteca de cerdo (mitad por mitad); para las patatas manteca de cerdo y para los platos a la francesa la mantequilla clarificada o adicionada de aceite. El punto indicado para sumergir el alimento en la grasa es cuando ésta humea ya. Si se introducen antes, estando la grasa insuficientemente caliente, los alimentos se impregnan de ella perdiendo su sabor y su digestibilidad. La fritura requiere mucha vigilancia, moviendo oportunamente la sartén por el mango, y dando vuelta al frito para que resulte cocido por igual por ambos lados.

ASADO A LA PARRILLA. — Este sistema de cocción por la rapidez que requiere solo conviene a viandas tiernas y de grueso escaso; 2 centímetros, o dos centímetros y medio. Para practicarle se engrasa y calienta previamente la parrilla y se coloca sobre ella el pedazo de carne, biftec o chuleta, ligeramente engrasado con aceite o manteca, llevándolo luego sobre el fuego, que ha de ser muy vivo para que la superficie de la vianda se coagule rápidamente y mantenga así los jugos alimenticios en su interior. En cuanto la pieza esté asada de un lado debe dársele vuelta para asarla del otro, pero cuidando de no pincharla, para evitar agujeros por donde podrían perderse los jugos. Si el pedazo que debe asarse es de más grueso que el indicado, 4 centímetros por ejemplo, convendrá voltearlo repetidamente, engrasándolo cada vez, hasta cocción completa.

La perfecta mujer de su casa, debe saber.....

COCCION AL HORNO. — Este procedimiento consiste en exponer el alimento a la acción del calor por todos lados, mediante la utilización del horno, por ejemplo. Para practicarle debidamente conviene recubrir la vianda con una capa de grasa, a no ser que se trate de un pedazo muy grasiento, de cerdo por ejemplo, e introducirla en el horno, colocada sobre una parrilla, cuando éste llega a tener el suficiente grado de calor para coagular la superficie y mantener así jugos y aromas en el interior de la pieza. Es práctica que requiere experiencia, pues si se cuece demasiado de repente puede quedar crudo por dentro, y si se lleva con mucha calma se seca.

Cuando se use el horno sin parrilla, así como para los asados a cazuela, hay que tener cuidado en regarlos a menudo con la grasa en que se cuecen, pues de lo contrario se forma la capa envolvente de modo desigual y dejan escapar jugos internos, perdiendo en sabor.

En la **COCCION AL AGUA** o cocido, no hay que introducir la vianda en el líquido, agua o caldo, hasta que esté en ebullición, con lo cual se coagulan los albuminoides de la capa exterior, formando el preciso envoltorio protector que conserva los jugos nutritivos. La cocción debe terminarse a fuego lento, pues si es intenso se endurece la vianda.

Si en lugar de introducir la carne cuando el agua está en ebullición, se introduce estando fría, los albuminoides y varias substancias sabrosas se disuelven en ella, perdiendo la carne todo su sabor, y quedando sin apenas gusto alguno, el cual pasa al agua. Este procedimiento debe pues practicarse solamente para obtener CALDO, el cual dicho sea de paso se consigue muy bueno de la siguiente manera. Póngase en un puchero la carne y los huesos (400 gramos por litro de agua), viértase encima el agua fría correspondiente, añádase sal (6 gramos por litro de agua) y caliéntese lentamente hasta ebullición. Espúmese y agréguese las verduras (zanahorias, cebollas, nabos, pueros, una rama de perejil). Restablézcase la ebullición y hágase cocer a fuego lento por espacio de 3 a 4 horas.

Otra clase de *cocción al agua*, es la que se utiliza particularmente para la cocción de peces grandes, y que los franceses llaman *court-bouillon*. Esta clase de hervido utiliza tan solo una pequeña cantidad de agua, la suficiente para cubrir la pieza, adicionada de los condimentos precisos para dar al hervido el gusto que se desee. Generalmente lo que se añade es lo siguiente: sal, vino blanco, o vinagre, pimienta, perejil, cebolla, algo de manteca de cerdo, zanahorias, etc. El líquido no debe llegar a hervir, sino mantenerse a una temperatura próxima a la de ebullición.

Consommé. — El consommé es un caldo de buey preparado en forma que contiene una mayor cantidad de principios nutritivos de la carne. Se trinchan 250 gramos de carne de

buey bien magra, y se colocan en una cazuela, mezclados con una clara de huevo. Luego se vierte sobre ella, lentamente y removiendo, un litro y medio de buen caldo corriente de buey. Se coloca al fuego y se lleva hasta ebullición removiendo constantemente. Tápese y déjese descansar una media hora, al cabo de la cual se pasa a través de un lienzo fino.

En cuanto a la *cocción de legumbres*, hay que distinguir la que se refiere a legumbres secas, y la que se refiere a legumbres tiernas. Para la cocción de las secas, primeramente hay que devolverles el agua que les falta, por lo que algunas como los garbanzos y las habas secas tienen que ponerse en remojo, y todas deben llevarse al fuego dentro de agua fría, a fin de que vayan reblandeciéndose a medida que adelanta la cocción. Esta debe ser prolongada, y a fuego lento, siendo además necesario cambiar el agua en el momento que empieza la ebullición. Para la cocción de las *legumbres tiernas*, hay que utilizar agua hirviendo, dentro la cual se introducen las legumbres tiernas que por la acción de la elevada temperatura, coagulan su albúmina, y conservan sus jugos. Además conviene mantener destapado el recipiente donde se cuecen, a fin de que el contacto del aire conserve su color.

En el ESTOFADO, el efecto del cocimiento es algo diferente. Tiene por principio el cocer las carnes en su propio jugo. Se corta la carne en pequeños pedazos y se ponen con un poco de agua fría en una cacerola que pueda cerrar herméticamente. Una parte de los albuminoides y sustancias sabrosas de la carne se van disolviendo en el agua hasta que ésta alcance una temperatura suficientemente alta para coagularlos, continuando entonces la cocción de jugos y carne. La cacerola ha de estar herméticamente cerrada para que el vapor no pueda escaparse y contribuya a ablandar las carnes y a saturarlas de los condimentos aromáticos con que se han sazonado. A falta de otro sistema puede lograrse este cierre hermético, poniendo encima de la cacerola que contiene el estofado otra cacerola o recipiente cualquiera de dimensiones mayores, conteniendo agua y separada de la inferior por una hoja limpia de papel de estraza. El peso del agua impide la salida de los vapores del estofado.

Se prescinde de detallar las variantes que implica la cocción de los peces, porque acostumbran a estar repetidamente detalladas en las diferentes recetas culinarias, de cuyas descripciones son más propias.

EBULLICION DE LA LECHE. — Al tener que proceder a la ebullición de la leche en el hogar por no haberla adquirido de las que se expenden ya esterilizadas, conviene no olvidar el siguiente detalle que puede hacer pasar como hervida una leche que en realidad no ha alcanzado más de los 60° de temperatura. La albúmina contenida en la leche, en cuanto ésta empieza a estar caliente, se coagula y forma una capa que impide el paso de los vapores que se van formando en el líquido. Dichos vapores, en cuanto la temperatura alcanza los 60 grados, empujan a la albúmina coagulada y la hacen subir hasta derramarse por efecto de la expansión gaseosa, lo cual al ocurrir puede tomarse como ebullición y hacer que se retire la leche del fuego sin haber hervido. Para evitar este peligro, mientras se procede a la ebullición de la leche no puede abandonarse, sino que debe vigilarse la antedicha película de albúmina, y romperla las veces que sea preciso. Además no se apartará la leche del fuego hasta que por lo menos haya hervido *realmente* unos minutos. (Para niños y enfermos o convalecientes, la ebullición ha de prolongarse de diez a quince minutos para mayor seguridad).

PANIFICACION CASERA. — Disponiendo de harina, sobre todo de la llamada *harina de fuerza*, y de cocina con horno, no es difícil prepararse el pan en el propio hogar siguiendo cualquiera de los dos siguientes procedimientos.

Mediante levadura prensada. — Póngase en una taza grande una onza de levadura prensada por cada kilogramo de harina que vaya a panificarse, algo de leche y una pequeña cantidad de azúcar y harina. Colóquese cerca del fuego o de una estufa de manera que alcance la temperatura de unos 30° y se mantenga en ella durante una hora, con lo cual se obtiene lo que se llama *un cultivo*. Mézclase luego este cultivo con

la cantidad correspondiente de harina (un kilo por cada onza de levadura), y con algo de sal, y amásese bien añadiéndole el agua indispensable. Una vez obtenida la masa se forman los panes, y se mantienen a la temperatura antes indicada de 30° hasta que se efectúa la fermentación, con lo que la masa del pan se levanta. Después resta sólo proceder a la cocción en el horno.

Mediante polvos de panificación. — Estos polvos formados a base de un carbonato, y de un ácido (véanse las fórmulas del final del párrafo) permiten obtener el pan con mucha rapidez, porque evitan la fermentación. Basta añadirlos a la harina en la proporción de dos cucharaditas por cada kilogramo de harina, amasar con el agua correspondiente, a cuyo contacto los polvos de panificación desprenden gas carbónico que hincha la masa de harina del mismo modo como el gas carbónico que se desprende con la fermentación ordinaria, y proceder a la formación de los panes y cocción inmediata.

Los polvos de panificación pueden tener cualquiera de las siguientes composiciones: 1ª) 1 parte de ácido tartárico, 1 parte de bicarbonato sódico, o carbonato amónico, y dos partes de harina de arroz. — 2ª) 2 partes de crémor tartaro, 1 parte de bicarbonato sódico y una parte de almidón de trigo, (la harina de arroz y el almidón de trigo sirven para diluir las mezclas y pueden ser substituídas por otras sustancias, por ejemplo, fécula de patata). En la panificación por este procedimiento, el pan no puede tener nunca el sabor propio del pan ordinario y suele resultar algo soso por faltarle los productos secundarios de la fermentación. Además se requiere que el reparto de los polvos entre la masa sea muy uniforme para que el pan resulte poroso de modo regular, así como también el que la temperatura en el horno sea lo suficiente para hacer desaparecer todo el carbonato amónico cuando se utilizan los polvos que lo contienen, pues su permanencia en el pan le comunicaría un sabor desagradable.

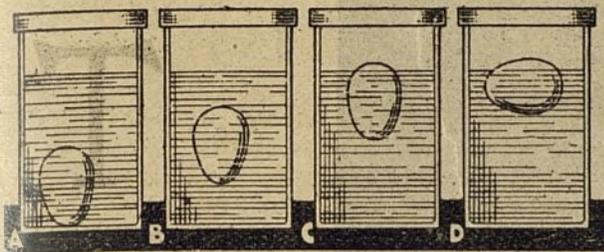
CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS. — Aparte del procedimiento de desecación al sol o mediante calor artificial, empleado para la conservación de la fruta, existe entre otros varios el siguiente sistema que permite conservar largo tiempo hortalizas al natural y frutas al natural o confitadas, en mermelada, etc. — Una vez limpias las hortalizas se introducen en latas o en frascos de vidrio resistentes, que se acaban de llenar con agua, añadiendo a veces algo de sal (espárragos, coliflor, etc.). Luego se sumergen dichas latas o frascos, en otro mayor (sistema llamado baño-maría) lleno de solución concentrada de sal común en agua, el cual se calienta a fuego lento, durante hora y media a dos horas, hasta que el líquido hierva; se mantiene la ebullición durante 20 ó 25 minutos, y se aparta del fuego, procediendo a cerrar herméticamente las vasijas, cuando la temperatura haya descendido a 60°. Para este cierre hermético si se opera con latas utilízase la soldadura (no es difícil encontrar aparatos y accesorios de soldadura doméstica en varias ferreterías) y si se opera con frascos debe recurrirse a tapones de corcho de primera calidad, que una vez introducidos fuertemente se recubren con una buena capa de parafina. Más simplificado es utilizar frascos de vidrio de los que tienen cierre con aro de caucho. Para las confituras y frutas al natural se procede de la misma manera mondando y cortando en trozos la fruta al natural, y añadiendo azúcar en vez de sal al agua con que se acaba de llenar el frasco interior.

Como se sirven las comidas

DISPOSICION DE LA MESA. — Ante todo entre la mesa y el mantel se dispondrá un tapete de fieltro o un muletón muy grueso, no tan solo para que no se deteriore el barnizado de la mesa, sino también para evitar el ruido de platos y cubiertos al ser cambiados durante la comida.

Colóquese un plato llano por cubierto; a su lado derecho la cuchara y el cuchillo, a su lado izquierdo el tenedor. Delante del plato puede ponerse un pequeño cuchillo y un tenedor de postre. Nada más. Las copas se colocan de izquierda a derecha, empezando por la del agua, y siguiendo tantas como vinos se vayan a servir. La servilleta sobre el

Hay que saber si los huevos son frescos...



39. — Comprobación de los huevos. A. Huevo del día; B. Huevo de dos días; C. Huevo de cuatro días; D. Huevo de quince días

HUEVOS. — Un huevo fresco tiene el cascarón diáfano y sonrosado por transparencia. Con el transcurso de los días el cascarón se vuelve opaco y se va salpicando de manchas.

Otra prueba consiste en agitarlo junto al oído; si se percibe un ligero golpeteo señal que tiene ya cámara de aire y por consiguiente que ya no es fresco.

Hay además una experiencia fácil que orienta mucho sobre el estado de los huevos. Consiste en lo siguiente: se llena una vasija con agua salada (120 gramos por litro) y se sumergen en ella los huevos uno por uno. La posición que adopten indicará su estado de frescura según muestra la figura 39. Los del día deben quedar tocando al fondo de la vasija.

Finalmente, al cascar los huevos en un plato se ve que son frescos cuando la yema forma una masa compacta y firme en medio de la clara.

plato, sencillamente doblada. En el centro de la mesa un ancho frutero bajo, con frutas y flores, y al largo los servicios de entremeses que prestarán al conjunto un agradable aspecto íntimo.

COMO SE SIRVE. — El orden del servicio de una comida es el siguiente: primero, la sopa o consommé, después los platos ligeros, legumbres, entremeses, pescado; luego el asado, fruta, postre, etc.

La sopa se sirve desde el aparador, colocando los platos a medida que van llenándose, sobre el único plato llano ya colocado. Cuando se ha comido la sopa, se quitan, a la vez, los dos platos el llano y el sopero.

Los platos se cambian uno por uno, pues eso de quitar primero todos los platos sucios, colocando luego todos los limpios es impropio. El plato y cubiertos sucios se quitan con la mano izquierda, al mismo tiempo que con la derecha se coloca el plato limpio con el correspondiente cubierto.

Las fuentes se presentan a cada comensal por la izquierda, poniendo debajo una servilleta doblada. El vino se sirve por la derecha. Los platos vienen ya trinchados de la cocina y cada cual se sirve a su gusto.

(Continuara)

PEDAGOGIUM San. FERNANDO

Fundado en 1891

RAMBLA DEL PRAT, 24
CENTRAL: Mayor de Gracia 117-121 Sucursales, Plaza del Sol, 15
Teléfono, 83179 BARCELONA

C. Coderch

ARTICULOS DE VIAJE

MARROQUINERIA Y COLEGIAL

MENENDEZ PELAYO, 51-Teléfono 72330. — BARCELONA



EN EL JAPON.—Muñequitas vivientes: Madre e hija tomando el té

REVISTA UNIVERSAL FAMILIAR «MISIONES CATOLICAS» SALE MENSUALMENTE — 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.

Por tierras de Cataluña



Ntra. Sra. de la Cinta, Patrona de la Ciudad

T
O
R
T
O
S
A

EN EL CENTENARIO DEL MARTIROLOGIO DE UN TORTOSINO ILUSTRE, EL MISIONERO FRAY FRANCISCO GIL DE FEDERICH

«¡Por Cristo y para Cristo!»

Por LLAONET

122 de enero de 1745! El cielo amaneció triste y enca-
potado en Tunkin. Iba a ser derramada la sangre inocente de
un insigne e ilustre hijo de Tortosa. ¡Cuántos pechos vieron
apuntar el día acongojados por la pena y el dolor! ¡Van a
perder al padre amantísimo que les ha enseñado a amar a
Dios y conocer la doctrina salvadora del Redentor... mientras
en las alturas, coros de ángeles se aprestan a recibir en la
mansión de los justos y de los escogidos al hijo predilecto de
la Iglesia del Señor... ¡Fray Francisco Gil de Federich iba a
conquistar la palma del martirio, por la que tanto suspiró
desde su niñez, muy lejos de su patria amada, España, y de
su querida ciudad natal, Tortosa, en la que aprendió a amar
a Cristo!

Se han cumplido ahora dos siglos de su glorioso tránsito
y sus hijos, los tortosinos, le tienen cada vez más presente en
su memoria y en sus oraciones, suspirando por hacerse dignos
de sus virtudes y de su apostolado. Es el santo predilecto de
nuestra devoción y de nuestros amores. ¡Es nuestro padre
y nuestro Santo! ¡Cómo él fué todo para Cristo y lo sufrió
todo por Cristo!

Nos cuenta la tradición que contando muy pocos años
—nació el 14 de diciembre de 1702 y dedicóse a estudiar
la carrera eclesiástica cuando escasamente contaba catorce
años—dijo a algunos compañeros de infancia que trataban
de disuadirle de sus intenciones:

—«He nacido para Cristo y lucharé y moriré por Cristo».

Su corazón ardía en llamaradas de amor por el Divino
Redentor... sus virtudes y sus ansias de apostolado son mar-
cados por los ardientes deseos de buscar los caminos más du-
ros y escabrosos para acercarse a su Amado Señor. Ingresa en
la españolísima Orden de Predicadores de Santo Domingo,
profesando en el Convento de Santa Catalina de Barcelona,
donde edificó a profesores y condiscípulos por sus talentos,
modestia y virtud.

Había nacido para Cristo y quería luchar y sufrir por
Cristo. Y pensando con Santa Teresa de Jesús

Aquella vida de arriba
es la vida verdadera;
hasta que esta vida muera
no se goza estando viva

pide a sus Superiores autorización para extender la fé Cris-
tiana a Filipinas, para cuyas misiones embarca cuando con-
taba 28 años de edad. ¡Sus ansias de vivir para Cristo y
morir por Cristo iba por fin a verlas realizadas! Al abandonar
la tierra patria, nuestro padre y Santo, dirigió la vista al
cielo y exclamó ya puesta su bendita planta en la nave que
había de conducirlo a tierra lejana y extraña, poblada por
infelices seres desconocedores de las verdades eternas:

—¡Gracias, Dios mío, por haber aceptado mis humildes
servicios; haz que merezca ser digno de Ti! Y volvería a
exclamar como Santa Teresa:

Esté callando o hablando,
haga fruto o no le haga,
muéstreme la Ley mi llaga,
goce de evangelio blando;
Esté penando o gozando,
solo Vos en mi vivid,
¿Qué mandáis hacer de mí?
Dadme Calvario o Tabor,
desierto o tierra abundosa;
sea Job en el dolor,
o Juan que el pecho reposa;
sea yo viña fructuosa
o esteril, si cumple así:
¿Qué mandáis hacer de mí?

E inflamado en divino amor predicó sin tregua ni descan-
so las doctrinas redentoras, ganando hijos para la Iglesia y
almas para el Cielo. Su corazón rebosaba de dicha: Su
Amado estaría satisfecho! Pero aún a nuestro Santo le pa-
recía pobre y menguada su labor. ¡Había en el mundo tantos
pobrecitos faltos de la palabra de la Sabiduría eterna! Y soli-
citó marchar al Tun-Kin, a donde llegó en el año 1735 y
cuando contaba 33 de edad.

Su labor de apostolado durante tres años fué inmensa. El
Señor era conocido y venerado por millares de almas que
vivieron hasta entonces en las tinieblas. Su benefactora labor
llegó a despertar la ira de los Mandarines de Pangasinan y
de Tun-Kin. ¡Infelices paganos que querían continuar te-
niendo cerrados su corazón y sus ojos a la verdad y a la
sabiduría! Y ordenaron la detención del egregio tortosino...
los labios del glorioso hijo de Santo Domingo sonrieron de
felicidad y de dicha. ¡El Señor le hacía la inefable gracia
de escogerle entre los predilectos de su corazón!...

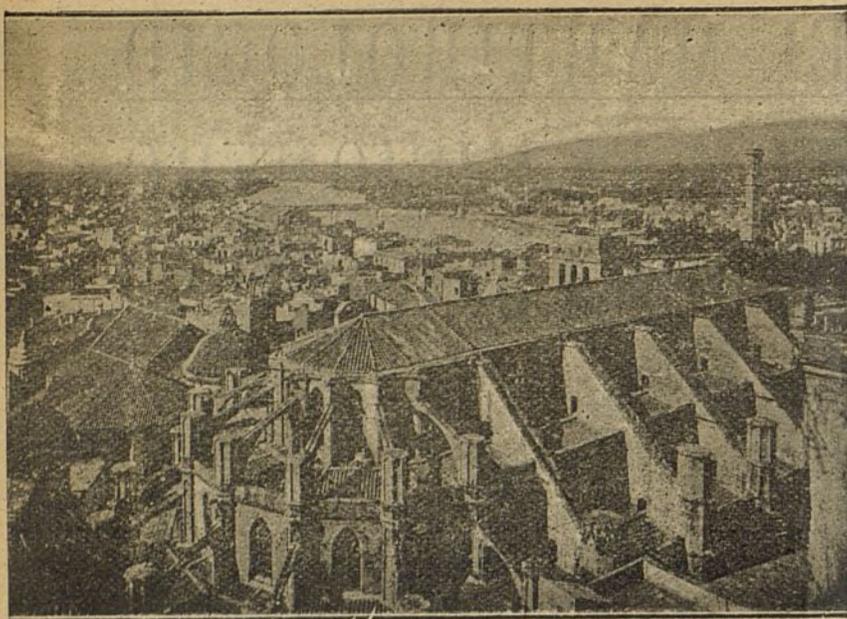
Solo con la confianza vivo
de que he de morir,
porque muriendo el vivir
me asegura mi esperanza.

volvió a decir con Santa Teresa, Fray Francisco Gil de Fe-
derich.

Amarrado con fuertes cadenas y pesados grillos es
martirizado durante siete largos años en inmundas ergástulas.
¡Ni una queja se escapó jamás del pecho del valeroso soldado
de Cristo!

FERROCARRIL TORTOSA A LA CAVA

TORTOSA (TARRAGONA)



Vista parcial y ábside de la Catedral.

¡Ay! ¡Qué larga es esta vida!
 ¡Qué duros estos destierros,
 esta cárcel y estos hierros
 en que el alma está metida!
 Solo esperar la salida
 me causa un dolor tan fiero,
 que muero por que no muero.

exclamaría con la Santa Seráfica ante tan largo cautiverio el escogido del Señor.

Y el Señor oyó la súplica de su fiel y amado hijo. Condenado a muerte por los infieles tonkineses, fué degollado el 22 de enero de 1745, bendiciendo a sus verdugos. ¡Se había perdido la vida de un apóstol y nacía un nuevo Santo! El cielo despejó sus celajes y un coro de ángeles entonaba cánticos de gloria y de bienvenida en la corte celestial, de un nuevo hijo predilecto del Señor.

La Orden de Santo Domingo contaba con un nuevo mártir; España con un Santo y Tortosa, nuestra predilecta y amada ciudad, con un ángel protector en el Reino de los Cielos.

* * *

« ¡He nacido para Cristo y lucharé y moriré por Cristo!... »

¡Dios le había escuchado!

Los tortosinos, en el transcurso de las generaciones, desde el martirologio de Fray Francisco Gil de Federich, le han hecho objeto de sus cantos, preces y fervores.

Los vuit anys de cautiveri
 son vuit anys d'apostatat,
 ni cadenes van poder-hi
 ni butxins ni enfermetat
 per guardá a la presó clossa
 lo formal del nostre amor.

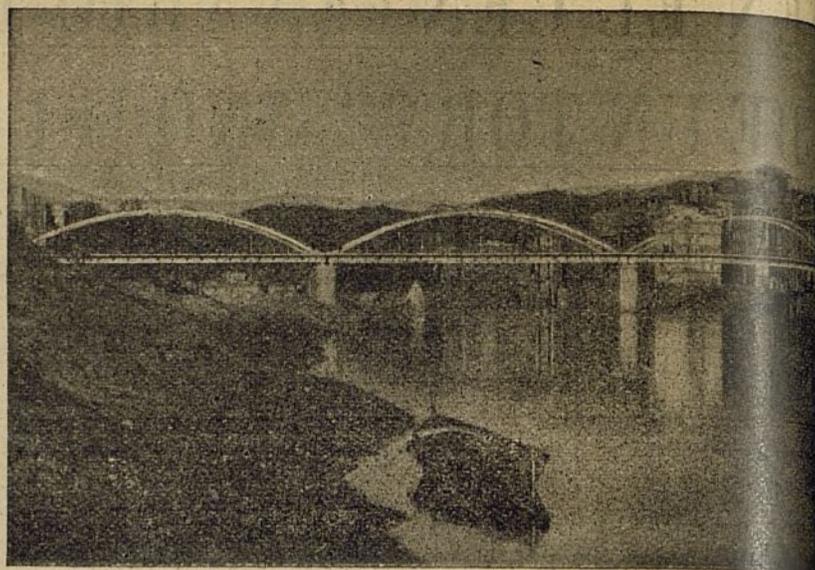
cantaban ya nuestros abuelos a la firmeza y a la virtud del tortosino que ardía de llamaradas de amor a Cristo en los momentos más trágicos de su cautiverio.

D. JOSE ANGUERA NAVARRO

FABRICA MECANICA DE LADRILLOS

C. Reus, 4 - Tels. { Oficina 138
 { Fábrica 102

TORTOSA
 (Tarragona)



Puente sobre el Ebro

Y como prueba del amor y de la fe que a nuestro santo español y tortosino todos sentimos, aún se enseña en todos nuestros hogares la invocación que hacían nuestros progenitores:

Per la patria, que es dítxosa
 glorientse en vostre honor,
 fill insigne de Tortosa
 sigueu nostre protector.

Y todos los años, desde 1906 en que fué beatificado y elevado a los altares, el día 22 de enero resuena en nuestra Seo Basílica, la voz suplicante de los tortosinos, sus amados hermanos e hijos:

Eres la primera flor
 de Tortosa en los altares
 y con honras singulares
 te dá culto y esplendor:
 Sé el eficaz protector
 de esta tu amada Ciudad.
 Dadnos Francisco sagrado
 paciencia y conformidad.

LLAONET.

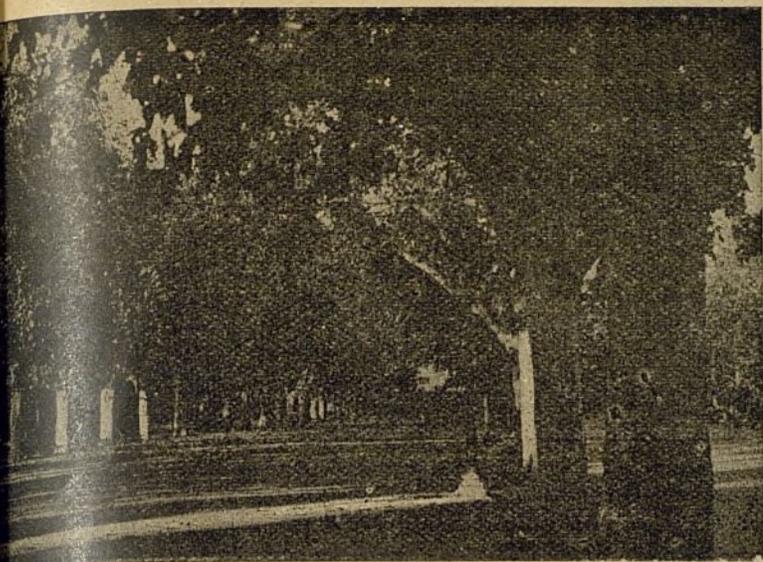
RIQUEZAS COMARCALES

El problema del Aceite

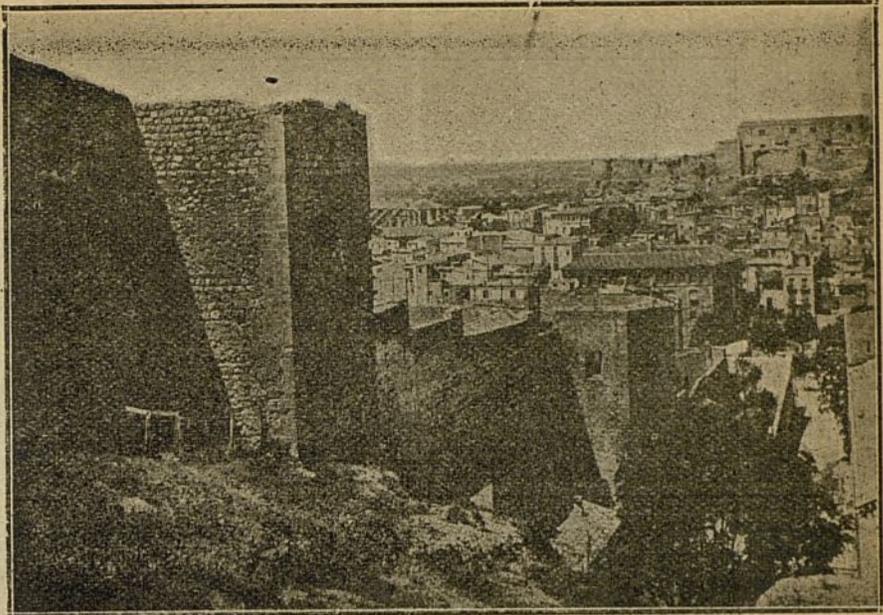
Una de las principales fuentes de riqueza de las comarcas tortosinas, aparte del arroz, es la del aceite, cuyo problema tantas batallonas campañas han motivado a nuestras autoridades y a nuestros centros económicos y mercantiles, sin que hasta el momento, hayan podido verse coronados por un feliz éxito, tan feliz como en todo instante han deseado y han aspirado los organismos interesados en defender a nuestra labo-

LA PROVIDENCIA FABRICA DE HARINAS
 FERMIN ALEGRET BAU
 CARRETERA CASTELLON

Direcciones { Telegráfica, Harinas Alegret TORTOSA
 { Telefónica, 208. Postal Ap. 1 (Tarragona)



Parque, paseo central



Restos de las fortificaciones de la ciudad
(Murallas del Rastro)

riosa clase de la payesía, que ve transcurrir los años contemplado, pudiéramos decir, con desánimo y desaliento, que sus esfuerzos y sacrificios no son compensados ni remunerados con el justo valor que merecen sus desvelos por conseguir una mayor producción del preciado líquido que tan reproductivo es para los intereses patrios.

—¿Estaremos tan abandonados y desatendidos— se preguntan nuestros laboriosos payeses— en la próxima campaña aceitera? ¿Subsistirán los mismos precios ruinosos?

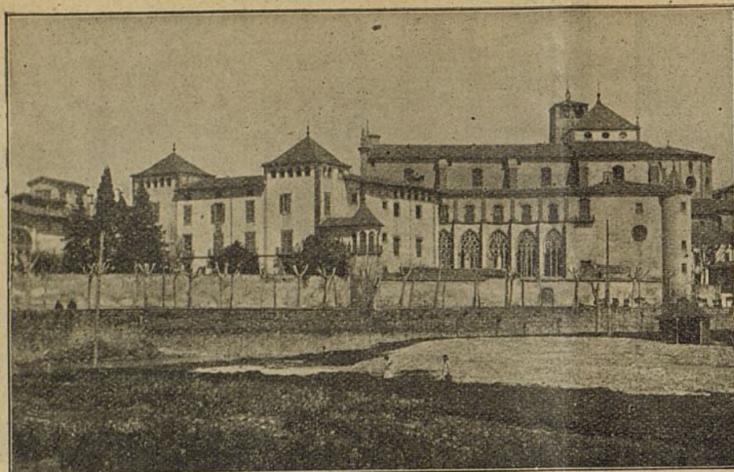
Nuestro deber de sinceros cronistas nos obliga a hacer constar el escepticismo reinante entre nuestros agricultores, escepticismo que ha motivado en anteriores campañas a que no fueran pocos los propietarios que dejaron de recoger sus cosechas, con detrimento de los intereses de España, y mayormente en estos momentos de crisis mundial de producción, porque la venta de sus productos oleícolas no les compensaba ni de mucho, especialmente al propietario no payés, los gastos de recogida de las aceitunas y elaboración de los aceites.

Sinceramente hemos de confesar desde estas columnas, que estos temores y estos escepticismos de nuestras clases cosecheras son infundados esta vez. Las autoridades locales y provinciales, particularmente el Ilustre y dignísimo Sr. Gobernador Civil Sr. Labadíe Otermín, haciéndose cargo, y suficientemente capacitados, de la razón que asiste a nuestros agricultores oleícolas, han emprendido activas y constantes gestiones— que dicho sea de paso están logrando buena atención de la superioridad del ramo de abastecimientos— para que nuestros aceites, al igual que nuestros arroces, reciban la justa remuneración y nuestros payeses y productores la correspondiente cantidad para sus necesidades particulares.

Suficientemente nos ha demostrado el Sr. Labadíe en los meses que regenta esta provincia, que no hace en vano sus promesas, ya que las realidades de estas promesas es la mejor confirmación y esperanza de que este importante problema será resuelto satisfactoriamente, o cuando menos se ha de producir una alentadora mejoría en la remuneración a los cuantiosos gastos que ocasiona la recogida y elaboración de esta cosecha, que es calculada este año por los centros oficiales en diez o doce millones de kilogramos.

(Pasa a la pág. 311).

<p>TALLER DE CONSTRUCCION Y REPARACION DE MAQUINARIA</p> <p>JUAN CURTO</p> <p>C. COMERCIO, 8 FERRERIAS</p> <p>TORTOSA (Tarragona)</p>	<p>TEJIDOS AL DETALL</p> <p>JOSE PEDROLA MILLAN</p> <p>LONJA, 20</p> <p>TORTOSA (Tarragona)</p>
<p>AURELIO CLIMENT FERRER</p> <p>EBANISTERIA Y CARPINTERIA</p> <p>Moncada, 11</p> <p>TORTOSA (Tarragona)</p>	<p>LECHERA TORTOSINA</p> <p>TORTOSA (Tarragona)</p>
<p>COMPRA - VENTA de DESPERDICIOS de TRAPOS, PAPELES, HIERROS y METALES</p> <p>ISMAEL FORES</p> <p>DESPACHO: Rambla Cataluña, 109 ALMACEN: Carretera Roquetas, s/n.</p> <p>Teléfono 167 — TORTOSA</p>	<p>FABRICA DE ANISADOS Y LICORES</p> <p>PEDRO LAPEIRA</p> <p>TELEFONO 220</p> <p>TORTOSA (Tarragona)</p>
<p>L. B. de Tortosa</p> <p>Propaga la Obra de la Revista</p> <p>MISIONES CATOLICAS</p>	<p>VIDRIO - METALES - LOZA SANITARIA MARCOS - RELIEVES - MOLDURAS</p> <p>HIJO DE AGUSTIN VIRGILI</p> <p>Casa central: Sangre, 10 Martí Ardeña, 6 Teléfono 173 Teléfono 1239 TORTOSA</p>
<p>MAQUINARIA — FUNDICION Y CALDERERIA</p> <p>ANGEL VILAS</p> <p>EX-TECNICO DE LOS TALLERES SALES</p> <p>Arrabal San Vicente - Tel. 155</p> <p>TORTOSA</p>	<p>ALMACENES DE FERRETERIA</p> <p>JOSE PLA</p> <p>Calle de la Lonja - Tel. 347</p> <p>TORTOSA</p>
	<p>HARINAS CERALES Y PATATAS</p> <p>FRANCISCO FERRERES BARBERA</p> <p>TORTOSA</p>



Vista de la Catedral

VICH es la *Ausa* de los romanos, capital de la región de los ausetanos, mencionada por Plinio en su «Historia Mundi». Esta región era ya conocida tres siglos antes de la venida de Cristo. Los hallazgos de instrumentos de pedernal y hachas de piedra pulimentada y cerámica, por todos los contornos de la ciudad, así como el dolmen de Puigseslloses y el menhir del Brull, atestiguan que estaba poblada ya en los tiempos prehistóricos. La primera noticia histórica de los ausetanos nos la da Tito Livio al hacer constar que el general cartaginés Aníbal, en el año 218, a. de J.-C., antes de cruzar el Pirineo para ir hacia Italia, sujetó a los pueblos de este lado, entre los cuales menciona a aquéllos. Durante la dominación romana, *Ausa* acuñó monedas, de las que se conservan algunos ejemplares. En las incursiones de los bárbaros desapareció el nombre de esta ciudad y no se volvió a hablar de ella hasta la época goda, final del siglo VII, en que apareció el nombre de *Ausona*. Cuando la invasión árabe, esta ciudad sufrió la suerte de todas sus hermanas de Cataluña, siendo inútil la resistencia de sus hijos a las hordas de la media luna. Durante la permanencia de los moros en Cataluña sufrió diversas vicisitudes. Ya bajo el dominio del Conde de Barcelona, la ciudad perteneció durante muchos años al señorío de los obispos de Vich. Los ausetanos no se limitaron desde entonces a la defensa de la ciudad, sino que, mandados por sus obispos y caballeros, tomaron parte en expediciones lejanas, entre ellas en la de Córdoba (910) y en la de la conquista de Valencia. En 1306, rehecha ya en parte de la devastación sufrida durante las invasiones bárbara y árabe, *Ausona* recibió nuevamente el título de ciudad que ya siempre ha conservado. Durante el alzamiento de Cataluña contra Felipe IV (1640), discrepancias entre los habitantes de Vich motivaron serios

disturbios, incendios y asesinatos dentro de la ciudad; pero al fin se unieron al resto de Cataluña y participaron en todas las vicisitudes de la lucha. En la guerra de Sucesión, Vich defendió la causa del archiduque contra Felipe de Anjou. Vencedor Felipe, Vich vió abolido su antiguo Consejo, que fué substituído por el Ayuntamiento el 29 de Enero de 1719. En 1789 hubo en toda Cataluña tal escasez de pan, que por todas partes surgieron alborotos, siendo el de Vich conocido con el nombre de «*alborot del pa*». Durante la guerra civil, el 7 de Enero de 1874, Vich pasó también por serias vicisitudes.

Actualmente, es una ciudad hermosa y floreciente, que camina segura y decidida a su mayor engrandecimiento.

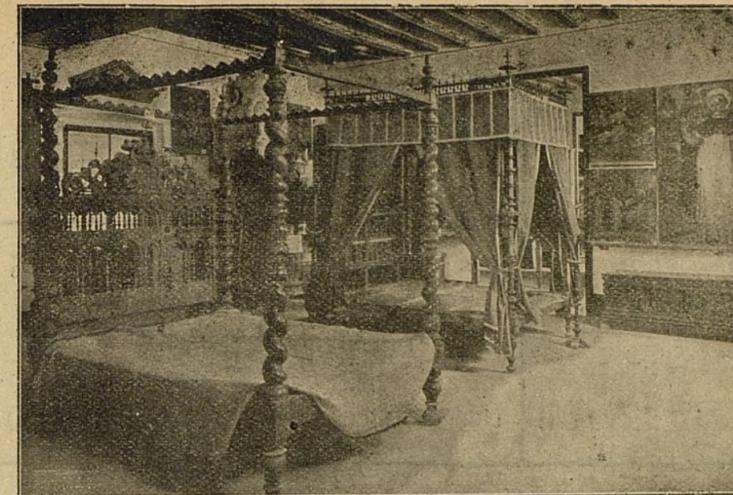
De los monumentos religiosos ha de mencionarse, ante todo, la Catedral Basílica. Fué edificada en tiempo del obispo Oliva; procediéndose a su reconstrucción completa en 1781. Es de estilo clásico, combinación de los órdenes dórico y toscano, con una fachada de piedra blanca enriquecida por hermosa balaustrada. El interior es majestuoso; el altar mayor, de estilo gótico se construyó en el siglo XV por orden de Bernardo Despujol.

Esta joya arquitectónica fué objetivo de los sectarios, habiéndose reconstruído en nuestros días y entregada al ilustre Prelado de la diócesis por el gobierno del Caudillo el próximo pasado día 14 del corriente mes de Octubre, con la solemne festividad que transcribimos a continuación:

Tras el canto de «Tertia» por la capilla de la Catedral, fué leído el telegrama por el cual se comunicaba la designación del señor ministro de la Gobernación, como representante del Caudillo en los actos de la entrega.

Seguidamente, don Blas Pérez González pronunció el siguiente elocuente discurso de entrega:

CIUDAD DE VICH

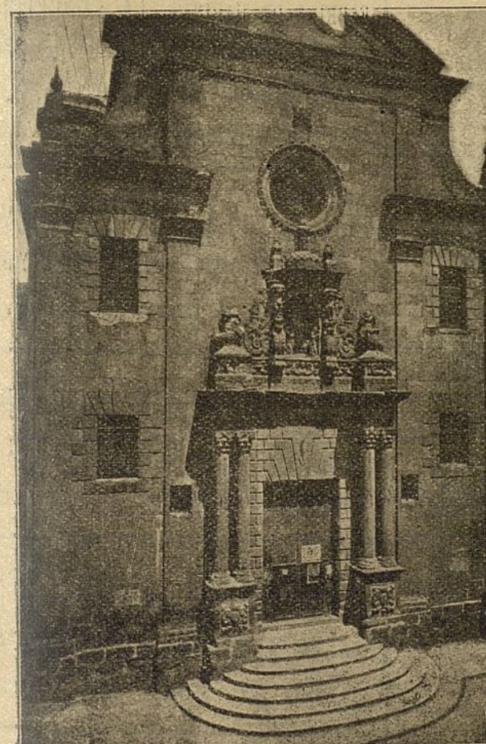


Vista del Museo

«La Catedral de Vich sucumbió en los albores de nuestra Cruzada de Liberación. Recibió aquella injuria en su cuerpo místico y en su cuerpo físico, de manos de unos hombres que no creían en Dios, ni en el espíritu, ni

en la materia florecida en arte. Puede enorgullecerse esta ciudad de Vich de que su Catedral haya sido la más destruída, haya sido el templo que más sufrió entre todos los templos de España. Parece que fuera elegida como víctima predilecta. De seguro se compensó este dolor al contemplar el espectáculo del renacimiento de la fe con mayor intensidad y extensión después de la devastación y del saqueo; pero esta compensación de orden espiritual no implicaba que permaneciéramos quietos, cruzados de brazos, frente a la necesidad de los fieles. Apremiaba la urgencia de que este pueblo de fe tesonera encontrase de nuevo un lugar adecuado de reunión para sus prácticas, dotado de capacidad suficiente como lo fué la antigua Catedral. Pero en la Catedral de Vich concurre una circunstancia especial, la de que un gran pintor, José María Sert, había adornado sus muros con lienzos inimitables. El artista contempló la imagen de sus lienzos mordidos por el fuego del odio, y sintió el anhelo del amor a la obra perdida que no sólo fué milagro del genio. Para que Sert volviera a soñar en místicos idilios, en conceptos místicos, necesitaba que le ofreciésemos nuevos espacios donde pudiera situar, con idea de perpetuidad, las creaciones que volverían a renacer en su espíritu. Portador fervoroso de esta súplica, que se dirigía a obtener aquella posibilidad que requería el artista, fué el excelentísimo e ilustrísimo señor obispo de Vich, doctor Perelló, cuya egregia figura siempre acompañada de un halo de unción evangélica, se acercaba al Caudillo y al Gobierno quienes acogieron con entusiasmo y fervor aquel deseo y aquel sentimiento de liturgia».

Dedicó hermosos párrafos de elogio al gran pintor don José M.^a Sert, de quien dijo que «ha creado un impresionante Mundo, en el que se hermanan glotiosamente



Vista de la Iglesia de la Piedad

Ayuda a la Revista

«MISIONES CATOLICAS»

VICH

CARPINTERIA Y EBANISTERIA
JAIME CUBERTA JORDA
CONSTRUCTOR DE LA STA. IGLESIA CATEDRAL BASILICA

Rambla Hospital, 44

VICH

BERNARDO CALLIS Y MARQUET
CONSTRUCTOR DE OBRAS

Plaza Mártires, 40

VICH

REFRIGERACION
S. O. V. I.

Abada, 45

VICH

Ayuntamiento de Madrid

(Viene de la página 307)

Por de pronto existe la promesa formal de que uno de estos días se autorizará ya la apertura de las almazaras con el fin de que puedan ser elaboradas las aceitunas de la primera recogida, y evitar lo que sucedía en anteriores campañas que, por desidia, abandono, o desconocimiento del problema de algunos sectores, se malograba un crecido porcentaje por no procederse a la rápida elaboración, de no pocas de las aceitunas recogidas. Igualmente se tiene la casi seguridad de conseguir se paguen nuestros aceites a un precio mucho más remunerador que en años anteriores.

Ello, naturalmente, trae como consecuencia, que nuestros paveses estén de enhorabuena, puesto que al fin se verán atendidos en sus justas aspiraciones de que sus preciosos caldos —el líquido de oro— sean apreciados en su valor, al igual que recibirán compensación sus esfuerzos por incrementar anualmente una producción que tanto interesa a la patria.

Por tanto, sería de lamentar se diera oídos a aves agoreras interesados, sino en sabotear nuestra producción, sí en desprestigiar a nuestros organismos oficiales. Téngase la absoluta seguridad que el problema oleícola ha sido bien estudiado y comprendido por nuestros actuales rectores provinciales y que el dignísimo Sr. Labadía Otermín —lo que ya es una garantía absoluta— defiende sabia y acertadamente los intereses de nuestras clases productoras y agrícolas. Y que el aceite, al igual que el arroz, recibirán su justa compensación. Y que el problema del aceite dejará ya de ser un problema que inquiete a nuestras sufridas y laboriosas clases payesas de las comarcas del Ebro.

La intervención personal, repetimos, del ilustre hombre que rige los destinos de nuestra provincia, es promesa de un seguro éxito.

Y esta vez, la recolección de los diez o doce millones de kilogramos que ofrece la actual cosecha, volverá el optimismo y la tradicional superación de sus esfuerzos a los espíritus de nuestros hacendados payeses.

LLAONET.

F. F.

VICH

RAMON TORRENTS

PINTOR Y DORADOR

Progreso, 2

VICH

TALLERES DE CALDERERIA
DE JOSE BAULENAS
TORTOSA
(Tarragona)

RAMON FERRER
TALLER MECANICO
Pedrell, 33

TORTOSA (Tarragona)

DEPOSITO DE MADERAS
SERRERIA MECANICA
DANIEL BERTOMEU
ALBACAR
TORTOSA

D. FERNANDO SANCHEZ
CARPINTERIA MECANICA

San Roque, 16

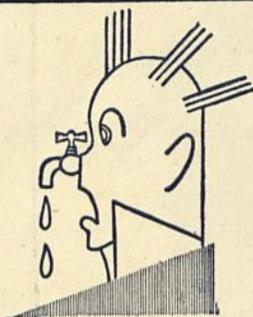
ROQUETAS (Tarragona)

JOSE NOVELLAS XICOY

DECORACION EN YESO

Torre Capuchinos, 10

VICH



Catarros nasales

se cortan rapidamente con los

Sellos

EUPITA

Un sello tomado en cualquier momento detiene la molesta destilación nasal.
Venta en Farmacias Precio: 1'95 Ptas.
Censura Sanitaria n.º 3085

ESTEBAN RIUS

FONDA CAL—U

Rbla Santa Teresa, 7 - Tel. 39

Y

HOTEL RISTOL

JUAN ROCA

Calle de la Fusina, 1

Teléfono 327

COCINAS SELECTAS
SERVICIOS A DOMICILIO

VICH

PEDRO MUSTE

Generalísimo, 73

AMPOSTA (Tarragona)

FABRICA DE CURTIDOS Y LAVADERO DE LANAS
GENIS Y RIUS, S. A. (GYRSA)

CASA FUNDADA EN 1880

DESPACHO: Rbla. Hospital, 12. pral. 1.º - Tel. 44

FABRICA Y LAVADERO: «Prat de Galliners» - Tel. 83

VICH



HOTEL VICTORIA

AVENIDA GENERALISIMO

TORTOSA

DESTILERIAS y BEBIDAS CARBONICAS
DEPOSITO DE LA CERVEZA DAMM

FRANCISCO VIDAL

C. Tarragona, 3, 5 y 7 - Tel. núm. 100
AMPOSTA (Tarragona)

M. R.

AMPOSTA

TALLER DE MAQUINARIA
FRANCISCO OLIVA

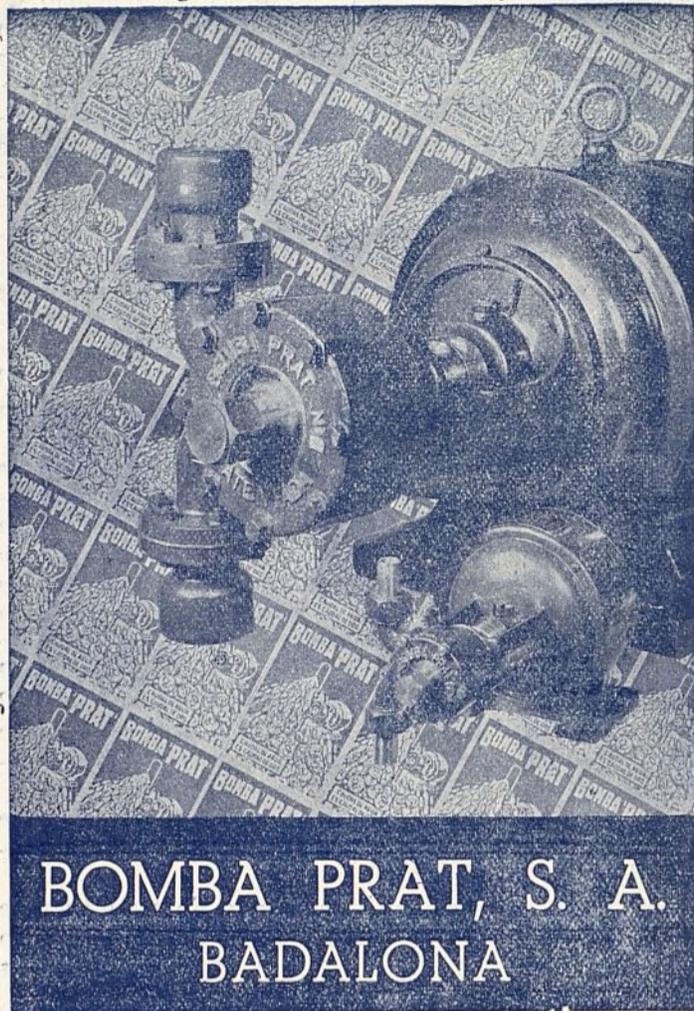
ESPECIALIDADES DE CONSTRUCCION - CONTRAMARCHAS
REDUCTORAS DE VELOCIDAD - NORIAS DE DESAGUE PARA
CAUDALES DE 200 A 1.500 m³. HORA ETC.

Teléfono 51

AMPOSTA (Tarragona)



LUIS COMAS BRES
- Arzobispo Claret, 21, 1.º - VICH -



BOMBA PRAT, S. A.
BADALONA

CARRESI

EQUIPOS-CANASTILLAS
MANTELERIAS-SABANAS
MODAS PARA NIÑOS

CALLE SANTA ANA, 14
TELÉFONO, 13286

BARCELONA

LA PROVIDENCIA PEDRO SERRA

LANAS - LABORES - MERCERIA - NOVEDADES - MANTELERIAS

Cucurrulla, 2 y 4
P.º de Gracia, 79

Teléfono 18434
BARCELONA

RAMON SOLER

CONSTRUCCION Y REPARACION DE OBRAS
ESPECIALIDAD EN CAMARAS FRIGORIFICAS

Calle del Tercio de Requetés de Ntra. Sra. de Montserrat (Perfumería) VICH

GUERIN, S. en C.

MATERIAL ELÉCTRICO

Valencia, 257

BARCELONA

FABRICA DE HILADOS DE ALGODON Y TEJIDOS DE LINO Y DE ALGODON EN CAPELLADES
ESPECIALIDAD EN PAÑOLERIA DE BOLSILLO Y LIENZOS

GUASCH HERMANOS

Ayuntamiento de Madrid

Dirección telegráfica: «CADES» - DESPACHO: Alta de San Pedro, 72 y 74 - Teléfono 18423 - BARCELONA