

# La Prensa

DIARIO DE LA TARDE DE INFORMACION MUNDIAL

ES FUNESTO Y SUICIDA LEVANTAR EL NIVEL DE LA VIDA SI ESTA NO SE HACE CRISTIANA Y DIGNA. SI NO SE LE IMPRIME UNA HUELLA DE REFORMA INTERIOR. (El Caudillo, en la Ciudad Universitaria.)

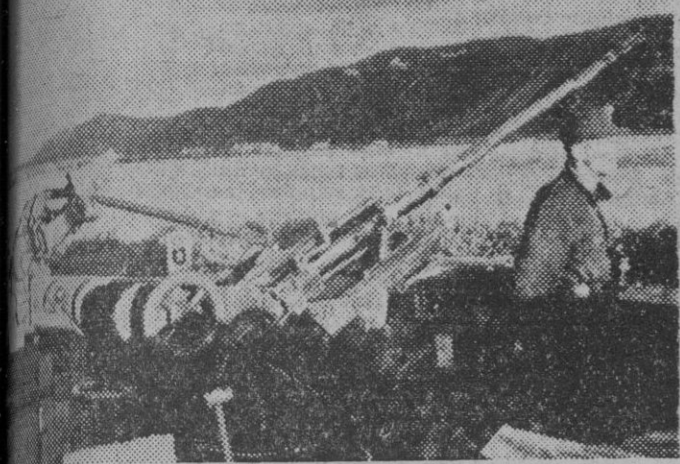
Precio del ejemplar: 25

## AVIONES DEFENSIVOS ALEMANES EN EL MAR DE AZOF Y SAPOROSE

### 27,000 toneladas de mercantes hundidos, en lo que va de mes

Los mercantes anglo-sajones fueron también gravísimamente averiados

TRINENTA Y TRES MERCANTES, CON 27.000 TONELADAS, HAN HUNDIDO LOS AVIONES ALEMANES EN LO QUE VA DE MES. OTROS SIETE ESTAN GRAVEMENTE AVERIADOS POR IMPACTOS DE TORPEDO QUE PASARA MUCHO TIEMPO ANTES DE QUE PUEDAN VOLVER A NAVEGAR. DE ESTOS 40 BUQUES, 28 ERAN DE NACIONALIDAD INGLESA. Este.



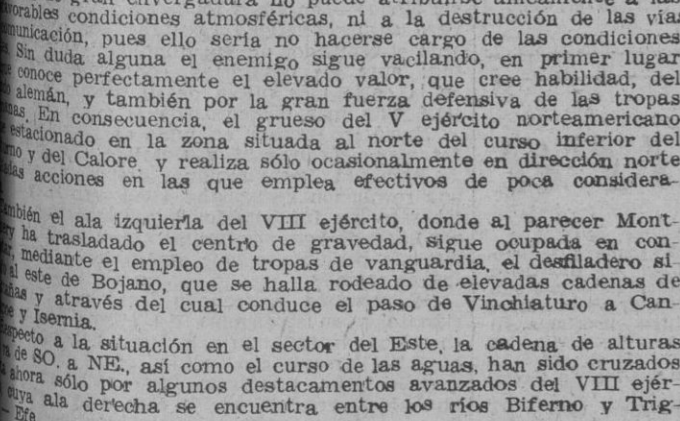
Aviones alemanes en la noche polar

## Formaciones aéreas alemanas provocan serios daños en el puerto de Nápoles

Las fuerzas aliadas realizan únicamente acciones de tanteo. El avance aliado hacia Roma es de ocho kms., dice El Cairo

El Alto Mando alemán, comunicó: "ITALIA: Intensa actividad de exploración a lo largo del frente. Formaciones de aviones de combate alemanes han bombardeado el puerto de Nápoles, produciendo incendios y extensos daños en los muelles, almacenes y depósitos. — Efe.

Del corresponsal de la Agencia Transocean, capitán Sertorius: "Tampoco en los dos días se han registrado variaciones de importancia en el sur de Italia. La táctica bélica aliada sigue caracterizada por la lentitud que ha llegado a ser típica. El nuevo avance de gran envergadura no puede atribuirse únicamente a las condiciones atmosféricas, ni a la destrucción de las vías de comunicación, pues ello sería no hacerse cargo de las condiciones de combate. En consecuencia, el grueso del ejército norteamericano se ha establecido en la zona situada al norte del curso inferior del río Volturno, y realiza sólo ocasionalmente en dirección norte acciones en las que emplea efectivos de poca consideración."



El ala izquierda del VIII ejército, donde al parecer Montagna trasladado el centro de gravedad, sigue ocupada en consecuencia, el empleo de tropas de vanguardia, el desfiladero al este de Bojano, que se halla rodeado de elevadas cadenas de montañas y a través del cual conduce el paso de Vinchiaturo a Canosa y Isernia.

Comunicado aliado  
El comunicado oficial dice: "Durante la noche del 19 al 20 de octubre interceptaron un convoy que navegaba rumbo al norte, incluido un petrolero pequeño, una barcaza tipo 'F' y tres lanchas rápidas. La barcaza fue alcanzada por torpedos y es posible que lo haya sido también el petrolero. Las lanchas rápidas replicaron con fuego y terminaron disparando las unas contra las otras. Durante la noche del 20 al 21 de octubre, en las mismas aguas, varias unidades estadounidenses del tipo 'PT' atacaron un convoy que navegaba al sur, integrado por tres barcazas tipo 'F' y cuatro pequeñas unidades de escolta. Una de las barcazas fue torpedeada. El fuego enemigo adoleció de falta de precisión en el tiro. Nuestras fuerzas no sufrieron bajas."

Ocho kilómetros de avance aliado hacia Roma, según la emisora de El Cairo  
"Después de rechazar nuevos contraataques de los ejércitos V y VIII han avanzado ocho kilómetros más en dirección a Roma. Partiendo de las mismas áreas ocupadas de Oratino y Busso, ambos situados a oeste de Campobasso, formaciones del ejército aliado han atacado las posiciones ocupadas por los alemanes a orillas del río Biferno. Los germanos se encamuzaron." — Efe.

Los alemanes ocupan la isla de Stampalia, en el Dodecaneso  
"Tropas alemanas han ocupado la isla de Stampalia, en el Dodecaneso, durante la mañana de ayer, viernes, según anuncia la Oficina Internacional de Información. Se añade que, con tal motivo, han sido libertados numerosos prisioneros alemanes. — Efe.

Comunicado aéreo del Oriente Medio  
"El comunicado aéreo del Oriente Medio, dice: 'Por tercera vez consecutiva han atacado, anoche, nuestros bombarderos el aeródromo de Maritza, en la zona de Rodas. Este ataque hace el 13 de este mes. La explosión de numerosos proyectiles provocó grandes incendios. Durante la misma noche fueron atacados la navegación y facilidades portuarias de Rodas y Syros. Todos los aparatos atacados han regresado de éstas y otras operaciones.' — Efe.

## JOVENES ALEMANES EN LA ESCUELA DE VUELOS



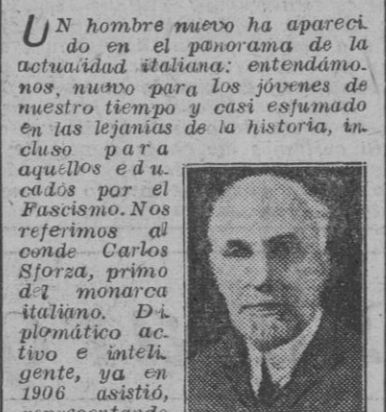
Preparación preliminar de la Juventud Hitleriana aviadora. En la escuela de vuelo a vela del Reich en Trebin. Reparando una ala. (Foto Weltbild)

## Rommel en la Riviera italiana

MILAN, 23 (S. E. T.). — El mariscal Rommel, jefe supremo de las fuerzas alemanas en Italia septentrional, ha inspeccionado junto con su Estado Mayor, las obras de fortificación en la Riviera italiana. Al terminar la inspección, el mariscal Rommel expresó su satisfacción por el excelente estado de los trabajos de las instalaciones defensivas. — Efe.

## El conde Sforza, de nuevo en primer plano

Un hombre nuevo ha aparecido en el panorama de la actualidad italiana: entendámonos, nuevo para los jóvenes de nuestro tiempo y casi estumado en las lejanías de la historia, incluso para aquellos que estudian por el Fascismo. Nos referimos al conde Carlos Sforza, primo del monarca italiano. Diplomático activo e inteligente, ya en 1906 asistió, representando a su país, a la Conferencia de Algeciras. Fue luego ministro de Asuntos Exteriores con Giolitti y tomó parte como primer delegado italiano en los Consejos Supremos de Bruselas, Spa, París y Londres. Negoció el tratado de Rapallo con Yugoslavia y en 1922 fue nombrado embajador en París. Cuando Mussolini subió al Poder, dimitió, y se convirtió, desde entonces, en el más tenaz y acérrimo opositor del Fascismo. En torno a él se concentraron todas las fuerzas liberales y democráticas enemigas del nuevo régimen, contra el cual desarrolló desde su residencia parisina o neoyorquina activa labor en la prensa o en los libros. Por su prestigio y capacidad fue el adversario más temido y odiado del Fascismo, que en repetidas ocasiones trató, en vano, de influir, cerca de los altos poderes, para que fuera desposeído del Gran Collar de la Anunciata, la más excelsa condecoración italiana, que le hacía primo del monarca. Al producirse el hundimiento del Fascismo se trasladó a Londres y luego a Trípoli, donde se puso en contacto con las autoridades británicas y americanas y donde, según nuestras noticias, fue investido del gobierno de la ciudad, en cuya residencia hizo ondear el pabellón tricolor desprovisto del escudo de Saboya, pasando últimamente a la península donde las agencias nos acaban de comunicar su entrevista con Víctor Manuel III y el mariscal Badoglio. Cualquiera que sean los acuerdos a que dichas personalidades hayan llegado, una cosa es indudable: que el conde Sforza está destinado a jugar un papel de primerísimo orden en la Italia liberal y democrática que se propone establecer.



Ataques de lanchas rápidas alemanas contra unidades rojas de desembarco

BERLIN, 23. — Lanchas rápidas alemanas efectuaron anoche un ataque por sorpresa contra las concentraciones de unidades de desembarco efectuadas por los soviets en la bahía de Anapa. — Efe.

## Comunicado finlandés

HELSINKI, 23. — El parte de guerra finlandés, dice: "Intensa actividad de exploración en el istmo de Carelia. En el sector central del istmo de Anuus, han sido rechazados dos ataques enemigos. En el istmo de Masselpea, fué aniquilado un pequeño destacamento soviético, que se había acercado a nuestras líneas. Sin novedades dignas de mención en los demás frentes." — Efe.

## Llegada de prisioneros canjeados a Stettin

STETTIN, 23. — Han llegado a Stettin dos vapores con los heridos, enfermos y sanitarios que se hallan prisioneros en territorio británico y norteamericano, y que han sido canjeados en el puerto suco de Gomburgo. Los barcos atracaron en el muelle donde la población recibió a los repatriados. En nombre del Ejército y del Gran Reich alemán, el general Kienitz saludó a los repatriados en términos cordiales. La compañía de honor compuesta por soldados del Ejército y de las S. S. militarizadas presentó armas cuando el general Kienitz dió lectura a las palabras de bienvenida del Führer. Después fueron leídos los telegramas del gran almirante Dönitz y del mariscal Goering. Al abandonar los barcos la multitud arrojó flores sobre los repatriados. — Efe.

## El empuje soviético ha sido frenado en el sector de Kremenchug

En 48 horas los bolcheviques pierden 218 carros de asalto

CUARTEL GENERAL DEL FUHRER, 23. — El Alto Mando de las fuerzas armadas alemanas comunica: "Entre el Mar de Azof y Saporose, nuestras fuerzas han obtenido un éxito defensivo, después de duros combates, en los que han intervenido de modo ejemplar la infantería y la artillería alemanas. En el sector de Kremenchug, el empuje soviético ha sido frenado por la acción de importantes formaciones de aviones de combate y de asalto. El enemigo se limitó a efectuar algunos ataques locales que fueron rechazados después de cerrar varias brechas practicadas en nuestras líneas. Un contraataque alemán rechazó a una unidad enemiga hasta su punto de partida, a pesar de la encarnizada resistencia del enemigo. Nuestras fuerzas toparon con varias columnas soviéticas en marcha, a las que infligieron grandes pérdidas. En el recodo del Dniéper, al sudeste de Kiev y en la región al noroeste de Chernigov, fueron rechazados numerosos ataques soviéticos. Al oeste de Esmolensko, el enemigo reanudó sus intentos de penetración por la autopista, con el apoyo de intenso fuego de barrera. Los contraataques alemanes han permitido reducir algunas brechas practicadas en nuestras líneas. En el curso de las últimas cuarenta y ocho horas, el enemigo ha perdido doscientos dieciocho carros de asalto." — Efe.

## COMENTARIOS

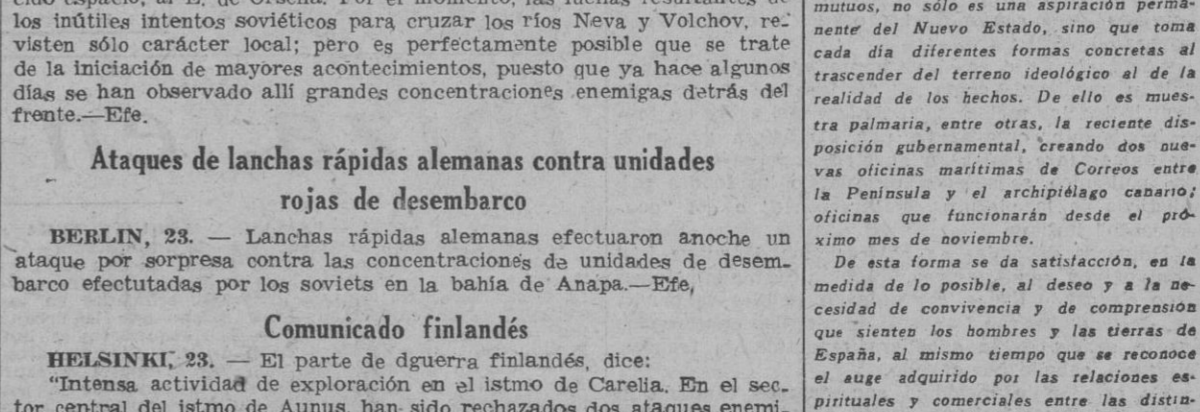
VICTOR MANUEL III RENUNCIA A SU CORONA IMPERIAL

HACE poco más de seis años, en una noche memorable, la del 9 de mayo de 1936, el Duce proclamó, en la Piazza de Venezia, ante una enorme multitud, — mientras el éter difundía sus palabras a cuarenta millones de italianos— el restablecimiento del Imperio, resurgido cual Ave Fénix, al cabo de dieciséis siglos, en las mismas eternas colinas de Roma, y anunció que Víctor Manuel III tomaba para sí y para sus descendientes el título de emperador de Etiopía. Siete meses de victoriosas batallas, que siguieron a un esfuerzo preparatorio de años, habían dado cima a una empresa genial concebida y realizada por el cerebro del Duce, y el mariscal Badoglio, ejecutor de los designios del Duce — ¡oh, cruel paradoja! — que días antes había entrado en Addis Abeba, era nombrado virrey de los territorios conquistados. Casi inmediatamente empezaba la obra civilizadora de Italia que hacía de la capital abisinia una hermosa ciudad moderna, y en ella difundía los adelantos de nuestra época. La esclavitud era abolida y los indígenas sometidos a un trato humanitario y desconocido hasta entonces, para ellos. Los recursos inexplorados e inexplorables de la inmensa altiplanicie etiopiana, puestos en mano de los técnicos e ingenieros italianos hacían vislumbrar a la Italia pobre y carente de materias primas un porvenir luminoso y más en consonancia con su papel de primera potencia a la que el Fascismo parecía haberla llevado. Miles y miles de colonos se trasladaron desde la metrópoli a aquellas lejanas regiones, sin darse cuenta de que la enorme distancia — cinco mil kilómetros — que les separaba de la Madre Patria, ni por las dificultades del clima ni por la magnitud de la obra. Y en el pleno desarrollo de su esfuerzo fueron interrumpidos por la guerra, con su secuela de hambre, sufrimiento y devastación. Tras el estirpe heroísmo del duque de Aosta, muerto luego en el desierto, Italia tuvo que abandonar aquellas tierras por las que tantos de sus hijos se sacrificaron y murieron. La obra romana quedó lacerada y truncada. Sólo una pequeña larva, formal y honorífica, unía aún a los italianos con Abisinia, y éste también acabó de ser roto. Víctor Manuel III renuncia ahora, junto con la corona de Albania, al título de emperador que seguía ostentando y con él a aquella gran "aspiración africana", tradicionalmente sentida desde Crispi, por las últimas generaciones de italianos.

## MEJORA EN LOS SERVICIOS POSTALES

La vinculación de todas las regiones españolas mediante una ejemplar política de comunicación y de intercambio mutuos, no sólo es una aspiración permanente del Nuevo Estado, sino que toma cada día diferentes formas concretas al trascender del terreno ideológico al de la realidad de los hechos. De ello es muestra palmaria, entre otras, la reciente disposición gubernamental, creando dos nuevas oficinas marítimas de Correos en la Península y el archipiélago canario; oficinas que funcionarán desde el próximo mes de noviembre. De esta forma se da satisfacción, en la medida de lo posible, al deseo y a la necesidad de convivencia y de comprensión que sienten los hombres y las tierras de España, al mismo tiempo que se reconoce el auge adquirido por las relaciones espirituales y comerciales entre las distintas provincias, al amparo del orden creado y sostenido por el Régimen que Franco acudilla. El floreciente movimiento económico de las islas Canarias, así como las exigencias del alto nivel cultural alcanzado por sus habitantes requieren un perfecto sincronismo con las actividades de los demás pueblos españoles. Las nuevas oficinas postales marítimas contribuirán a establecer las relaciones de reciprocidad sobre un ritmo normal e inalterable al par que frecuente y eficaz. De esta manera se logra que vayan latiendo al unísono las aspiraciones y los proyectos de todos los españoles en provecho e interés de la Patria grande, que a todos agrupa y estrecha, cada vez con mayor fuerza, en torno a comunes ideales de unidad y de esplendor.

## Entrenamiento de fuerzas americanas



Las fuerzas norteamericanas reciben instrucción especial para la lucha en Oriente. Las fotos representan dos aspectos del metódico entrenamiento de que son objeto. — (Fotos servicio Prensa)





TEATRO MUSICAL Y CINE

FIGURA DEL DIA

El extimo poeta don Eduardo Marquina que anoche estrenó con clamoroso éxito de crítica pública en Madrid, su poema "María la viuda"

PRINCIPAL PALACIO HOY, HOMENAJE A TITA GRACIA con el éxito 700 REPORTAJES DEL RELAMPAGO

ESTRENOS

"Las siete vidas del gato", en el Borrás. Enrique Jardiel Poncela es un humorista genial y, además, un comediógrafo maestro.

A través de toda su prolífica producción, Jardiel Poncela cimenta su fama, se presenta en plena madurez con su última obra estrenada anoche en el Borrás: "Las siete vidas del gato".

La obra es una sucesión de caricaturas, de golpes irónicos, de situaciones cómicas, que el público recoge y comenta con sus risas y al final de los actos y en los mutis aplaudes con calor.

Pero si la obra es buena, hay que destacar su pleno éxito a la interpretación. En la compañía de Jardiel todos son primeras figuras, y el director. He aquí un pleno acierto del comediógrafo y de sus discípulos.

El decorado de Burmann avaló la gran presentación y los trajes de época y atrezzo completaron el acierto del director, autor y empresario.

Marquina obtiene un clamoroso éxito con su poema "María, la viuda"

Con clamoroso éxito se ha estrenado en el teatro Lara, de Madrid, por la compañía titular, a cuyo frente figura la actriz Ana Adamuz, el poema escénico en ocho cuadros, original del poeta don Eduardo Marquina, titulado "María la viuda".

El acontecimiento teatral del martes próximo

"Lady Frederick", interpretada por Irene López Heredia; extraordinario fin de fiesta

A medida que se aproxima la fecha del acontecimiento teatral que en "Galas de Prensa" se celebrará el próximo martes, día 26, por la noche, en el Barcelona, aumenta la expectación del público, ante el anuncio de la representación, por única vez, de la famosa comedia "Lady Frederick", magnífica creación de la insignia Irene López Heredia, que hace años no se ha representado en nuestra ciudad.

Olimpia. — El ruidoso éxito del segundo programa de Circo

Mañana, domingo, por la tarde, Olimpia ofrece otra fiesta infantil, fiesta infantil que se traduce en bullicio de sana alegría, patente de buena felicidad.

TOROS ARENAS

Mañana, domingo, 24 de octubre de 1938. Tarde, a las 4 y cuarto REPARACION DEL MATADOR DE TOROS ENRIQUE TORRES

PELICULAS DE ESTRENO

Greer Garson, la exquisita "estrella" del cine americano, con Robert Donat y otros intérpretes de la producción "Adios Mr. Chips", que en la próxima semana verá el público barcelonés en el Kursaal

TEATROS

BARCELONA. (Tel. 13751) — Compañía Irene López Heredia. Hoy, 5:30 y 10:30. Exito inmenso de la comedia de Oscar Wilde: "Una mujer sin importancia".

VEA EN OLIMPIA

LA MUJER MURCIELAGO Las 6 patinadoras del Báltico LOS 7 TIGRES DEL DESIERTO LOS 4 HERMANOS CAPE Y TODO EL SENSACIONAL SEGUNDO P R O G R A M A D E L C I R C O

¡NIÑOS! FIESTA INFANTIL!

COMEDIA. (Tel. 15173) — Compañía Gasco-Granada. Hoy, 10:15 y mañana, 5:30 y 10:30, éxito de la originalísima obra de Penón: "Como en el primer día".

EN EL DESCANSILLO

La obra de Bartolomé Soler "Al sol de Castilla" ha sido estrenada en el Estiava valenciano por el excelente conjunto que preside María Arias y Luis Torrecilla.

El teatro Martín abrió sus puertas en los últimos días de este mes —no es posible antes porque en Zaragoza ha tenido que prorrogar la compañía su actuación— y en esa presentación será repuesta "Doña Mariposa de mi corazón".

Carmen Gracia, la joven cantante que en la última temporada en el Calderón, de Madrid, tuvo las brillantes actuaciones, ha sido contratada para el Liceo, de Barcelona, en la próxima temporada.

En el teatro Príncipe, de Victoria, se presentaron hace días los comedios del espectáculo "Ondas amadas". Y tan gustó el trabajo jocoso del profesor Mario y el de las hermanas Jara, Pepe Blanco, etc., etc., que después de ir al Arriaga, de Bilbao, donde también los han aplaudido mucho, tuvieron que volver de nuevo a Victoria, a petición del público, que, por lo visto, no se cansaba de coger "Ondas".

Jacinto Guerrero ha sido ovacionado en Zaragoza con motivo del estreno de "La canción del Ebro", zarzuela de Calonge y Reoyo, en la que tanta buena música ha dado el compositor toledano.

El concierto de mañana

He aquí el programa íntegro del gran concierto anunciado por Costa, nuestro violinista, en el Palacio de la Música, para mañana, domingo, por la tarde, con la colaboración del notabilísimo pianista Blay-Net. I. Sonata, de Bach; Tzigane, de Ravel; II. Sonata, de César Franck.

Concierto María R. Canals

En la tarde de mañana, domingo, día 31 de los corrientes, dará un concierto en el Palacio de la Música, la joven pianista María R. Canals, de la que tan grato recuerdo conserva el público barcelonés con motivo de su brillante actuación en noviembre del pasado, acogida por la crítica musical con unánime elogio y reconocida también con rara unanimidad como temperamento excepcional y poderosa personalidad en posesión de muy sólida técnica.

TOROS

Mañana se dará una corrida mixta

Mañana, a las cuatro y cuarto, en las Arenas, se lidiarán cuatro novillos toros de la ganadería de Paquito Casado y dos hermosos toros de la misma. De los cuatro primeros se encargarán Martín Bilbao y "El Alférez", novillero este que hace su presentación con los toros de elegante matador de toros Enrique Torres.

¡Reserve sus localidades!

ASTORIA PARA ADMIRAR en ASTORIA HISTORIA DE IRENE CASEL

CAPITOLIO - METROPOLI

aventuras del CAPITAN MARAVILLAS 2ª y ÚLTIMA JORNADA LAS LENTES DE LA MUERTE

Todos los fieles por todos los linajes. Todos los católicos, por los que aún duermen en la noche del paganismo...

"NO-DO"

Sumario de los Noticiarios A y B que serán estrenados en la próxima semana en nuestros cineas.

FRANCIA. — Se celebra el "Día de la Juventud aleca"

DEPORTES. — Regatas en el estanque del Retiro, de Madrid.

FIESTA DE LA RAZA

REPARACION DE LAS VIAS PARA asegurar la circulación de los trenes.

REPORTAJES DE GUERRA. — Las fuerzas del aire aliadas bombardean la costa del Canal de la Mancha.

NOTICARIO N.º 43 B

DEPORTES. — Campeonato francés de atletismo en el Estadio Jean Bouin.

HUNGRIA. — El "Día de San Esteban" en Budapest.

FESTIVIDAD DE SANTA TERESA. — 450 Flechas Azules pasan a la Sección Femenina de F. E. T. y de las J. O. N. S. y prestan juramento de nuevas afiliadas.

INDUSTRIA. — Fabricación de cascos coloniales en San Feliu de Guixols.

REPORTAJES DE GUERRA. — Salvamento de naufragos por el Servicio de Socorro de la R. A. F.

EN LA CIUDAD UNIVERSITARIA. — Su Excelencia el Jefe del Estado pronuncia un trascendental discurso.

La personalidad de Cary Grant

La personalidad intensa de uno de los más afamados actores del cine americano destaca plenamente — como nunca — en una maravillosa película titulada "Luna nueva" y que próximamente será presentada al público por el Cine Astoria.

La nueva productora cinematográfica "Profides"



El director gerente de la nueva productora cinematográfica, señor Duart, rodeado de sus colaboradores, señores Granada, Ginet, Gasaga y Arias

"El abanderado"

En el Madrid de 1808, cuando la gesta de la Independencia se inicia en la sombra, un joven abanderado — Javier Torrealta — sostenía relaciones amorosas con la hija del general La Roche, agregado a la Embajada francesa.

Intimo amigo de Daoiz, Velarde, Ruiz y Bustamante — un grupo de exaltados patriotas — el capitán Torrealta, abanderado del Regimiento se niega a tomar parte en sus planes de oponerse con las armas al invasor, empujado por el amor que siente hacia la hija del general.

Surge la llamada heroica del 2 de Mayo. Daoiz, Velarde y Ruiz acumben ante las tropas de Murat. Es entonces cuando Javier Torrealta reacciona, impresionado por el sacrificio de sus amigos y da por terminadas sus relaciones con Renata la Roche, dispuesto a vengar la muerte de los héroes. Se extiende la lucha liberadora por España. Javier recibe una misión secreta de manos del general Espoz y Mina, el bravo guerrillero que opera en Navarra y ha de atravesar las fieras enemigas, precisamente subordinadas al mando del general La Roche. Renata, que sigue la pista de su amado Javier, sale a su encuentro disfrazada de aldeana. De tendrá ambos por una guerrilla de españoles, ella es tomada por espía y él por traidor y son condenados a muerte. Una granada enemiga, que explota cerca del piquete de ejecución, siembra el pánico y Javier y Renata pueden salvarse. Pero Javier, heroicamente toma la defensa del grupo de españoles, sorprendidos por las tropas francesas y consigue imponerse, aunque resulta herido. Su gesto le rehabilita, y Renata al confesar que no es hija legítima de La Roche disipa los escrúpulos del valiente abanderado, que se unirá a ella para siempre.

Este es, en síntesis, el argumento de "El abanderado", que muy pronto veremos en nuestra ciudad.

"Mar del Norte: T. S. H."

El trágico patetismo que animaba "Hombres de Arán" se ve superado en la magnífica realización documental "Mar del Norte", que el próximo lunes estrenará Cine Publil. Nos hallamos nuevamente ante el hombre enfrentado a los elementos desencadenados, pero esta vez no es en la situación de impotencia que caracterizaba aquella realización, sino luchando y venciendo con abnegación y heroísmo y también con la ayuda de las maravillas de la civilización moderna. "Mar del Norte" narra un verdadero caso de naufragio, que puede conjurarse gracias al contacto que con los pesqueros en alta mar mantienen las emisoras oficiales de onda corta diseminadas a lo largo de la costa septentrional europea.

Segunda sesión de cine en el Instituto Alemán de Cultura

El próximo miércoles, a las 10 y 22:15 horas, tendrá lugar en el Instituto Alemán de Cultura, la segunda sesión de cine de la presente temporada. Serán proyectadas las películas "Coches alemanes victoriosos" y "Hilde von Stolz".

MUSICALES

PALACIO DE LA MUSICA. — Mañana, domingo, a las 5:30 tarde Costa violinista, y Blay-Net, pianista, interpretarán obras de Bach, Ravel, Beethoven, Cartier, Parodi, Tartini, Dvorak, Sarasate, y "Sonatas de César Franck Localidades y entradas en taquilla.

DIVERSIONES VARIAS

AMBAR. — Hoy, sábado, noche: Seleccionado baile continuo. Orquesta Retrán y Conjunto Aloña Mañana, tarde y noche: 14 danzantes.

BAILE ATRACCIONES APOLLO. (Conde Asalto, Marqués del Duero) — Hoy, sábado, noche: Gran baile por la orquesta Amadeo Rovira, Mañana, tarde y noche.

BAILE METROPOLITANO. (Consejo Ciento, 224.) — Hoy noche: Formidible festival. Grandioso sorteo de la Puleta, con interesantes regalos. Concurso de socialistas. 3 formidables orquestas: Bidalgo y California, 2 animadores, 30 profesores Mañana, tres bailes continuos: matinal, tarde y noche. Misma orquesta.

BOLERO. (Rambla de Cataluña, 24.) — José Valero y su Orquesta, y Quinteto Nocturnos. Salida de teatros.

SALON DE FIESTAS del HOTEL ORIENTE

Domingo, tarde SELECTO TE BAILE

FRONTONES

FRONTON BARCELONA. — Hoy, noche, interesante programa: Baracolo-Pedra II contra Apolonia. Absoluto. Además otros partidos y quinielas.

FRONTON CHIGUILLI. — Hoy, noche, gran programa: Julián-Angel contra Arriate-Larrazo II-Rostia. Además, otros interesantes partidos y quinielas.

FRONTON NOVEDADES. — Hoy, sábado, noche: Isidro, ro II-Allede II contra Icarán Aramburu Mañana, tarde: Sarasa II-Ercheña contra Zuruzuga-Treget I.

CARTELEERA

Rigat le ofrece un servicio de restaurante perfecto con un espectáculo único

DOURADO

DOURADO. — Hoy programa extraordinario: «Niña revoltosa», «Siete torres» y Noticiario «NO-DO». Mañana, matinal a las 11.

EDEN. — «Abandonos», «MI adorable secretaria», por Maruchí Fresno y Luis Prendes; Noticiario «NO-DO» y Do central. Los domingos y festivos, matinal a las 10:30.

EMPIRIO. (Tel. 2061.) — «Noches de diciembre», «Anzón» y Noticiario «NO-DO». Butaca, 1:30 pesetas.

ESPAÑOL. — En la panalla: «Noches de diciembre» y «Mientras arde el fuego». En escena: Hermanas Alarandero Bail y Elena, Faust, Lolita Torres, y Pepe Ballesteros. Mañana, matinal a las 10.

EXCELSIOR. (Tel. 33626.) — «MI adorable secretaria», «Abandonos» y Noticiario «NO-DO».

FANTASIA. — Noche, a las 10: «NO-DO», Documental y Bárbara Stanwick en «Por tanto querers», con Herbert Marshall. Exito enorme! Se despacha por la numerada de mañana, 6 tarde.

FEMINA. — 4 tarde, 10:15 noche: «Renace la ilusión», con Lola Muiña, matinal, a las 11, y numerada a las 10.

GLORIA. — Tarde, 8:40 a 12:45: «NO-DO», «Mientras arde el fuego» y «MI adorable secretaria».

HORA. (Tel. 19177.) — Noticiario «NO-DO» 40, «El rayo de plata» y «El predilecto» (en español), Pat O'Brien. «Siete torres» y Noticiario «NO-DO». Mañana, matinal a las 10:30.

IRIS. (Tel. 70688.) — «Noches de diciembre», «Cuidado con lo que haces» en escena: Variedades.

KURSAAL. — Noche, 10:15: Noticiario «NO-DO» y la superproducción Paramount «Buffalo Bills por Gary Cooper y Jean Arthur Dirección: Cecil B. de Mille». Mañana, matinal a las 11, y numerada a las 6. Se despacha con anticipación.

LIDO. (Paseo de San Juan, 29 Tel. 54219.) — «Abandonos» y «Jorge Maticas» por Jimmy Durante. Mañana, matinal a las 10.

MIRIA. (Provenza, 250. Tel. 22348.) — «Abandonos», «MI adorable secretaria» y Noticiario «NO-DO».

MISTRAL. — Hoy, gran programa: «Abandonos», «MI adorable secretaria» y Noticiario «NO-DO». Mañana, matinal a las 10.

MODERNO. — «La vestida de rojo», «El sueño de But. fana», y Variedades.

OLACIO DEL SINEMA. — «Siete torres», «Niña revoltosa» y Not. «NO-DO». Mañana, matinal a las 10:30.

PARIS. — «Siete torres», «Abandonos» y Noticiario «NO-DO». Mañana, matinal, a las 10:30.

PROYECCIONES Y MUNDIAL. — «Siete torres», «Niña revoltosa» y Noticiario «NO-DO».

PUBLI. — Desde 11 mañana: Noticiario «NO-DO», «Des. penta viva», «Le interesa a usted saber», «Casada pis. toresco» «Liberación de Mussolini», «Conf. tr. de Quebec», «Avala a Italia» y «Popeye en la piscina».

RAMBLAS. (Rambla de Centro, 36 Tel. 18972.) — «Aban. donos», «MI adorable secretaria», Documental y Noticiario «NO-DO». Los domingos y festivos matinal a las 10:30.

REX. (Tel. 31068.) — «Siete torres», «Niña revoltosa» y Noticiario «NO-DO».

ROXY. — «Siete torres», «Niña revoltosa» y Noticia. rio «NO-DO». En escena: Familia Andren.

DESFILE DE ESTRELLAS



Frances Gifford, nuevo rostro de cinema americano

ESTA NOCHE NO HAY NADA NUEVO Director MARIO MATOU

El lunes, un éxito cómico

El lunes, día 25, la empresa Cine-Mar presentará una producción cómica que ha batido el récord de comicidad en Madrid, permaneciendo en cartel durante siete semanas consecutivas. Se trata del film "Hombres de ayer", cuyo reparto incluye a los actores más populares de España: Carlos, Fatty, Max, Oliver Hardy, si a ello añadimos los comentarios humorísticos que subrayan el film son obra de gran calidad. El film es de gran interés y dará explicado el por qué de su gran triunfo en Madrid, triunfo que a no dudarse se repetirá en el resto de nuestra ciudad.

Segunda sesión de cine en el Instituto Alemán de Cultura

El próximo miércoles, a las 10 y 22:15 horas, tendrá lugar en el Instituto Alemán de Cultura, la segunda sesión de cine de la presente temporada. Serán proyectadas las películas "Coches alemanes victoriosos" y "Hilde von Stolz".

BIOGRAFIAS BREVES DE ARTISTAS ALEMANES

Hilde von Stolz

Es hija de un oficial austriaco nacido en Klausenburgo, un 8 de mayo de 1892, en la Escuela Superior de la Conservatorio de su ciudad natal, y como los padres se opusieron a su carrera de cantante, ella se dedicó a la carrera de actriz. Hilde von Stolz hizo su debut en la escena. Pronto se dio a conocer también en el "film", siendo numerosas las películas en que ha participado. Gusta mucho al público por su elegante y meditada forma de presentación. En el nuevo teatro "Kammerspiele", de Weimar (Der Weg ins Freie), con el actor Leander en el papel de protagonista, veremos también a Hilde von Stolz.

PAMPLINAS - JAIMITO

FATTY - DARLIS - MAX LINDER - OLIVER - HARRY en un mismo film ESTRELLAS DE AYER

CINE-MAR

(Rambla de Centro, 30) EXCLUSIVAS ARAUCANAS

DESDE LA CABINA

Dick Foran y la bella artista Gertrude Berg, que durante este mes de agosto, han estado en nuestra ciudad, han firmado con la Fox para la producción de Gifford-Andren, una película que se estrenará en la ciudad de Nueva York el próximo mes de octubre. La película se titula "The Sign of the Cross" y será dirigida por Alfred Hitchcock.

# DEPORTES

## Seguimos en el compás de espera

Otra jornada más, la de mañana, que seguramente no añadirá ninguna gloria a la situación actual de la Liga. Las lesiones, el punto muerto de todos los equipos que esperan ponerse en marcha, nos está proporcionando unas jornadas anónimas, insospechadas otras, lógicas las más, pero en resumidas cuentas no definen con exactitud la valla de los conjuntos.

Una ojeada a la clasificación general asegura lo que decimos. Un vistazo a las alineaciones de cada domingo nos revela que las lesiones y baja forma de muchos elementos hacen cavilar más de la cuenta a los entrenadores y en definitiva no tenemos el favorito, el conjunto eficaz. La poca puntuación y diferencias existentes son más elocuentes que las palabras. Así, pues, la Liga ha comenzado con reserva, con nivel medio o negativo de valores, y todo es esperar una y otra jornada, hasta que lleguemos a ese momento que todos los clubs desean y más todavía los aficionados.

Después de este preámbulo al pronosticador no le queda más remedio que volverse a equivocarse. Vamos a intentarlo por si acierta.

En Casa Rabia se de esperar la primera victoria blanquiazul, incierto partido, porque el Sabadell no es equipo cojo. Ventaja españolista por más veteranía. Veremos un duelo de dos líneas medias. Aquí está el secreto de la victoria.

### PRIMERA DIVISION

#### PARTIDOS Y ARBITROS

Español—Sabadell, Gójenuri.  
Sevilla—Barcelona, Corpas.  
Celta—Oviedo, Masagatos.  
Castellón—Madrid, Sold.  
A. Aviación—A. Bilbao, Cruella.  
Granada—Valencia, Plácido.  
R. Sociedad—Coruña, Arribas.

En Nervión tiene el Barcelona la ventaja que le está dando su tónico actual: empatar o ganar fuera de casa. Encontrarán a Sevilla que quiere reivindicarse del domingo anterior, pero sólo podrá neutralizar el encuentro. Es decir, que damos un empate.

El Oviedo juega en Balaidos. Superioridad de los astenses, que pueden repetir la hazaña de la Real Sociedad. Favoritos, para nosotros, los visitantes.

En el Sequol no inclinamos por una victoria apurada del Castellón. El Madrid sacará a relucir una media hora de juego clásico, pero los sequeoleros son duchos para ganar en su propio terreno.

Los dos Atlético se reúnen en el estadio Metropolitano. Ventaja de los madrileños por las lesiones de los bilbaínos.

En los Cármenes reciben la visita del eufórico Valencia. Dos características distintas que podrán dar un empate.

Por último, en Atocha la Real Sociedad puede y debe ganar al Coruña. Y así creemos que suceda. — Z.

## Los piragüistas del S. E. U., regresan de Lisboa

## Congreso Nacional de Educación Física

Los ha recibido, en Madrid, el jefe nacional

MADRID, 23. — Procedentes de Lisboa llegaron, ayer, a Madrid, los camaradas del Sindicato Español Universitario que han realizado, en los días pasados, la travesía del Tajo en piragua.

En la estación de Las Delicias los recibieron el jefe nacional del S. E. U., camarada Carlos María Rodríguez de Valcárcel, el secretario general, camarada José María Mora; el vicesecretario de Ayuda Universitaria, camarada Bescansa, y los jefes de los departamentos nacionales del S. E. U., que les dieron la bienvenida a los doce camaradas que componen la expedición.

En la estación de Las Delicias los recibieron el jefe nacional del S. E. U., camarada Carlos María Rodríguez de Valcárcel, el secretario general, camarada José María Mora; el vicesecretario de Ayuda Universitaria, camarada Bescansa, y los jefes de los departamentos nacionales del S. E. U., que les dieron la bienvenida a los doce camaradas que componen la expedición.

Estos regresaron muy satisfechos, tanto por la forma regular con que se ha efectuado la travesía, para lo cual han tenido que vencer múltiples dificultades materiales y realizar un esfuerzo considerable y constante, como del magnífico recibimiento que les hizo la ciudad de Lisboa, especialmente los camaradas de la Mocedad Portuguesa.

## HOCKEY SOBRE RUEDAS

## EL INTERESANTE FESTIVAL DE MAÑANA, EN LA PISTA DEL R. C. D. ESPAÑOL

Gerona-Español, en partido homenaje a Samaranch

## AYER SE EFECTUÓ EL REPARTO DE PREMIOS EN LA FEDERACION CATALANA

Pocas horas deben transcurrir, para que los aficionados a esta modalidad deportiva, y público en general, se traslade a la pista de patinaje, para presenciar el reparto de premios a los jugadores de dicha sección de club blanquiazul y a la vez, de este un homenaje al creador de dicho deporte en el club realista, Juan Antonio Samaranch. Festival patrocinado por nuestro diario LA PRENSA, es el que se disputará una magnífica copa, entre los primeros equipos del R. C. D. Español y Gerona C. H.

Como simple premio, el equipo reserva del Español, actual campeón de Cataluña, jugará contra el excelente conjunto de primera categoría Patria Hockey sobre ruedas.

Si analizáramos cada jugador, de los distintos equipos que se enfrentarán mañana, en la pista de la calle Mallorca, sería difícil poder señalar quienes son los más destacados de cada equipo, ya que tanto los componentes de los equipos blanquiazules, como sus antagonistas, tienen figuras para dar en la mañana de mañana, una emoción digna del mayor elogio.

REPARTO DE PREMIOS EN LA FEDERACION CATALANA

Anoche tuvo lugar en el local de la Federación Catalana-Baleares de H. S. R. el anunciado reparto de premios a los clubs y jugadores campeones en las tres modalidades de Boxeo, Judo y Judo Jiu Jitsu. Asimismo a los mejores árbitros en las tres últimas temporadas, señores Lacanel, Vilella y Moya. Les fué entregada una artística medalla, en premio a su meritoria actuación.

Los clubs premiados son el R. C. D. Español, en primera y reservas, y el Arca's club de Hockey, en segunda categoría.

El presidente, señor Medina, pronunció unas palabras, al final de las cuales fué largamente ovacionado. Seguidamente los campeones fueron obsequiados con un vino español.

EL DELEGADO DEL ESPAÑOL, NOS AYER, y durante el reparto de premios en la Federación, logramos apartar un momento a Viñamata, delegado españolista y no por casualidad, en esta ocasión, sacamos papel y pluma, y le abordamos sin preámbulos.

—¿Quién ganará el Español-Gerona?— Viñamata nos responde:—

—Esta pregunta la considero casi imposible de contestar, pero mis muchos años han venido durante la temporada anterior por tres veces a los gerundenses, dos consecutivos el primero; y únicamente una vez, en un partido amistoso en Vista Alegre, vencedor y por la mínima diferencia. Desde luego, saltaron a la pista con mucho entusiasmo y dispuestos a rubricar la brillante temporada anterior, con un nuevo y meritorio triunfo, y así colaron al mercado homenaje a J. Antonio Samaranch, nuestro querido compañero.

—¿Qué equipo presentará?—

—Señor, me pregunta la considero casi imposible de contestar, pero mis muchos años han venido durante la temporada anterior por tres veces a los gerundenses, dos consecutivos el primero; y únicamente una vez, en un partido amistoso en Vista Alegre, vencedor y por la mínima diferencia. Desde luego, saltaron a la pista con mucho entusiasmo y dispuestos a rubricar la brillante temporada anterior, con un nuevo y meritorio triunfo, y así colaron al mercado homenaje a J. Antonio Samaranch, nuestro querido compañero.

—¿Qué equipo presentará?—

—Señor, me pregunta la considero casi imposible de contestar, pero mis muchos años han venido durante la temporada anterior por tres veces a los gerundenses, dos consecutivos el primero; y únicamente una vez, en un partido amistoso en Vista Alegre, vencedor y por la mínima diferencia. Desde luego, saltaron a la pista con mucho entusiasmo y dispuestos a rubricar la brillante temporada anterior, con un nuevo y meritorio triunfo, y así colaron al mercado homenaje a J. Antonio Samaranch, nuestro querido compañero.

## NOTICARIO

NEW HAVEN (EE. UU.). — Tony Maul ha vencido por puntos, después de diez asaltos a Mike Alfano.

NEW YORK. — Luis Constantino ha vencido por k. o. técnico a José Riera en el décimo asalto. El anterior combate entre estos dos pugiles terminó con un combate nulo.

NEW YORK. — Tony Costa derrotó por puntos a Phil Terranova, campeón de peso pluma de la Asociación Nacional de Boxeo.

BERLIN. — El notable corredor ciclista Toni Merkens, herido gravemente en el frente del Este, ha sido trasladado a un hospital militar del Gobierno General. Merkens se muestra tranquilo y confía en que podrá volver nuevamente en las carreras ciclistas.

PARIS. — El próximo domingo, se jugará la copa de Francia, disputándose todos los partidos empujados en la jornada última.

VIENA. — El Palacio de Hielo de esta ciudad ha abierto sus puertas con la asistencia de los campeones alemanes Martha Muehler y Eidi Rada, y los campeones húngaros Gyergy Von Boros y Kristof Kallay.

## ALQUILERES

AUTOS alquiler luto, con y sin chofer. Pueden ser, también domingos París, 184, J. Arribas.

PISO EN GRACIA, me interesa con urgencia. Alquiler hasta 80 duros. Escribir a LA PRENSA, número 314.

CAMBIA PISO de 75 pesetas por otro hasta 150 pesetas. Ferrible en la barriada de Gracia. Dirigirse por escrito al número 316.

## AGENCIAS

GESTORIA FERRAN. La Casa que tramita con más rapidez toda clase de documentos oficiales. Santa Ana 17, pral.

## DEMANDAS

La Ley de 27 de noviembre de 1931 y el Decreto de 3 de mayo de 1940 establecen que la contratación en t. r. e. empresarios y productores deberá hacerse forzosa a través de las Oficinas de Colocación, y que el incumplimiento de tales obligaciones es sancionado con multas hasta de 500 pesetas.

Para la inscripción de anuncios en esta sección debe solicitarse la doble o triple copia original, y el original de la Jefatura Provincial de Estadística y Colocación, Vía Lavatana, 16, sin cuyo requisito no serán publicados.

# LA PRENSA

## AJEDREZ LA RIADA DE MAÑANA



### SOLUCION AL DIAGRAMA NUM. 97

PROBLEMA DE JOSÉ IBORRA

Jugada clave: 24. Castro mate siguiente a las capturas del peón que realiza la clave, por sendas aperturas de línea.

AL. Arturo Pomar, madrileño, 14 partidas, 8 puntos; 5. Artur, gallego, 14 partidas, 8 puntos; 6. Ingelmo, catalán, 14 partidas, 8 puntos; 7. Pérez, madrileño, 14 partidas, 8 puntos; 8. Sanz, catalán, 14 partidas, 8 puntos; 9. Agustín, madrileño, 14 partidas, 8 puntos; 10. Gómez, sevillano, 14 partidas, 6 puntos; 11. Artur, gallego, 14 partidas, 5 puntos; 12. Saemisch, alemán, 14 partidas, 5 puntos; 13. Willy Kocher, suizo, 14 partidas, 4 puntos; 14. Artur, gallego, 14 partidas, 4 puntos; 15. Nicolich, yugoslavo, 14 partidas, 0 puntos.

A las dos de la tarde, en el Casino de Madrid, se celebró el reparto de premios y durante el acto dirigió a los concursantes la palabra el presidente de la Federación Española de Ajedrez, don Juan Antonio Samaranch, huyendo de honor de este certamen ajedrecístico y por el conde de Vallellano, del Comité Olímpico Español.

### BOXEO

FERRER PUEDE VENDER POR K. O. A BENI LEVY

No es sólo una opinión nuestra, el que Ferrer tiene en sus puños las posibilidades de una victoria por fuera de combate, así piensa también el conocido preparador Francisco López, opinión que no oculta, el bien también en la precisión no es ni mucho menos en el triunfo de portuqués por puntos. Nos parece acertado el pronostico.

Todos pudimos ver cómo Beni, a quien no le faltaba el golpe de empujador, cayó sobre el tapiz tras recibir el bonito golpe de Peiró a quien nunca habíamos clasificado como un pegador; la precisión es un importante factor en el arte pugilístico y Peiró cuenta en su haber con tan interesante detalle. No sucede así con Ferrer en quien la precisión no es ni mucho menos su arma favorita, pero su potente pegada, una de las más fuertes del boxeo actual, es capaz de poner fin al más difícil encuentro de una manera rápida.

Es indudable que si Ferrer consigue unir en este próximo combate, a su golpe, el estilo de lo hizo gala en su última pelea con Vignola, la victoria pasaría de lo posible a lo probable.

Menos boxeador que Peiró, es en comparación más fuerte, más estilista, es más pegador y a cambio del estilo frío de Peiró, tiene Ferrer un sistema de boxear más emocionante, el uno a la defensa, el otro al ataque. Todas estas conjeturas pueden orientarnos en parte en la difícil tarea de profetizar.

Nos inclinamos, pues, por la probable victoria de Beni por puntos, o el probable triunfo de Ferrer en forma rotunda.

### ATLETISMO

FESTIVAL EN EL ESTADIO DE MONTJUICH

Para mañana, domingo, día 24, en sesión de mañana, a las diez, ha organizado la Federación Catalana de Atletismo un interesante festival atlético, para disputar tres valiosas copas de carácter gentilicio por una deportista deseosa, por modestia, su nombre.

La participación a este festival, es libre para todas las categorías siendo necesario la presentación de la correspondiente licencia para la actual temporada, exceptuando a los debutantes. Si bien estos serán los únicos que podrán aspirar a la obtención de dichos trofeos.

Entre las categorías neófitos y debutantes, existe gran entusiasmo para aprovechar este festival, con vistas a mejorar sus marcas puntuales para los trofeos "Pedro Ricorts" y "José Comillas".

EL ATLETA MARCELINO GENE, HA MUERTO

El joven atleta de la sección de Atletismo del Club de Fútbol Barcelona, tras una corta y rápida enfermedad ha muerto.

La noticia del desenlace nos ha conmovido profundamente, y desde estas columnas expresamos a la familia del finado nuestro más sentido pésame.

### VELA

EL CAMPEONATO DE BARCELONA ORGANIZADO POR EL CLUB MARITIMO

La tercera y última prueba del campeonato de Barcelona de Yates de la clase de seis metros de fórmula internacional, que se está disputando bajo la organización del Club Marítimo de Barcelona en aguas del puerto de la ciudad, para la otorgación de la copa al campeón, cedida por el señor delegado regional de Vela del sector de Levante y Baleares, don Arturo Sedó Guichard, tendrá efecto a las diez y media de la mañana.

### ANUNCIOS ECONOMICOS

CLINICA VIAS URINARIAS PIEL, SANGRE, ANALISIS. Dr. Fernando Freixas Loyo Calle Unión, 19, entresuelo. 10 a 1 y 4 a 9. Festivos 10 a 1 (Aprobado Cens. Sanidad, 10)

CLINICA DR. MORA PLAZA UNIVERSIDAD, 1 VIAS URINARIAS, PIEL, SANGRE, ANALISIS. Dr. R. Mora de Arriano Dr. A. y 4, 8. Est. 10 a 1 y 4 a 9. Festivos 10 a 1 (Apr. Cens. Sanit. 60)

COMPRAS Ningún artículo usado podrá venderse, según lo dispuesto en la legislación vigente, a mayor precio del 80 % del señalado en la tasa.

COMPRAIRIA coche Citroën, tracción delantera, tipo roadster. Escribir ofertas a 7857. Ver. gara, 11.

ENSEÑANZA PROFESOR SOLFEO, don José Piel, analista clínicos. Vía Lavatana, 16, 1.º. Teléfono 36577.

MEDICINA CLINICA RAMBLAS Dr. Conrado Casaus Villet Plaza del Teatro, 1, pral. equina Escudellers VIAS URINARIAS Piel, analista clínicos. Vía Lavatana, 16, 1.º. (Ap. Cens. San. 8)

SEXOLOGIA DEBILIDAD NERVIOSA Y SEXUAL NEURASTENIA, AGOTAMIENTO. Dr. Agustín Jiménez Vilchez Aragón, 277 Frente Apeadero. De 5 a 7. Festivos, 11 a 1. Ap. Cens. Sanit. 140

PERDIDAS CUCHES FOTOS, gratificaci. bien. Teléfono 52500

# La Prensa en el extranjero

## CRONICA DE PARIS

### Reacción y terrorismo caminan de la mano

PARIS, 23. (De nuestro corresponsal). — Mr. Lagardelle está cerca de la dimisión. La noticia, hasta poco hace privilegio exclusivo de los clubes políticos y de los círculos bien informados, ha trascendido a las columnas de la Prensa, y ya se afirma, públicamente, que en el sabotaje de la carta del trabajo, dictada hace años, la oposición está llegando a los mayores extremos. La dimisión de Lagardelle tendría mucha más significación que un simple cambio de carteras lo cual no tiene importancia en este país, en donde en setenta años se han sucedido ciento cinco ministros y tres millores de ministros.

En esta ocasión, la dimisión de Lagardelle sería la claudicación de una política social. El ministro francés del Trabajo ha querido hacer, de la carta de trabajo, un código sindicalista, es decir, un código efectivo y no una declaración de principios. La oposición, que es una reacción aliada al terrorismo, se niega por distintas causas; la reacción pura, porque una interpretación sindicalista de la carta mejoraría la posición de los trabajadores, y con ella, reduciría el índice, ya bien elevado, de las ganancias. La reacción pura, porque una interpretación sindicalista de la carta mejoraría la posición de los trabajadores, y con ella, reduciría el índice, ya bien elevado, de las ganancias.

En esta ocasión, la dimisión de Lagardelle sería la claudicación de una política social. El ministro francés del Trabajo ha querido hacer, de la carta de trabajo, un código sindicalista, es decir, un código efectivo y no una declaración de principios. La oposición, que es una reacción aliada al terrorismo, se niega por distintas causas; la reacción pura, porque una interpretación sindicalista de la carta mejoraría la posición de los trabajadores, y con ella, reduciría el índice, ya bien elevado, de las ganancias.

### Avión de transporte sueco, derribado por un aparato desconocido

Encontraron la muerte trece de sus tripulantes

Ha quedado suspendido el tráfico aéreo entre Suecia y Gran Bretaña

STOCKHOLM, 23. — Trece personas han hallado la muerte anoche, al ser derribado, por un avión militar, el avión de transporte sueco que les llevaba de Inglaterra a Suecia, según se anuncia oficialmente. El aparato atacante no pudo ser identificado. — Efe.

### Discurso del ex primer ministro húngaro, Imreedy

BUAPEST, 23. — El ex primer ministro Imreedy ha pronunciado un discurso patriótico ante el Congreso del partido de "Renovación húngara". Encarando otras cosas, dijo que los principios fundamentales de la política de su país nunca habían dejado de ser el honor y la lealtad. "Siempre tendremos a nuestro lado —añadió— a 90 millones de alemanes, cuyos intereses son los mismos que los nuestros. Frente a nosotros se alzan los proyectos de expansión del estalinismo, a veces encubiertos y a veces en la Estalinista, una lucha auténticamente nacional para el pueblo húngaro." — Efe.

### Norteamérica comienza la construcción de 45,000 toneladas

Podrán llevar más aviones que ninguno de los actualmente en uso

WASHINGTON, 23. — Ha empezado la construcción de dos portaviones de 45,000 toneladas cada uno, según se anuncia oficialmente. El año próximo se colocará la quilla de un tercero. Estos buques serán los mayores de su tipo y podrán llevar más aviones que los barcos actualmente en uso. — Efe.

### Ha iniciado sus sesiones el Congreso anual de Sindicatos finlandeses

ASISTEN 200 DELEGADOS

Se estudiarán las cuestiones relativas a sueldos y abastecimientos de la población

HELSINKI, 23. — Con asistencia de 200 delegados, entre ellos seis suecos, ha iniciado sus sesiones el Congreso anual de Sindicatos finlandeses. En el curso de las deliberaciones, que durarán cuatro días, se discutirán cuestiones relativas a sueldos y abastecimiento de la población. — Efe.

### Próxima visita de lord Wavell a Bengala

Celebrará entrevistas para estudiar la situación alimenticia

NEW DELHI, 23. — El general lord Wavell, virrey de la India, marchará próximamente a Bengala, donde celebrará conversaciones con las autoridades locales sobre la situación alimenticia de aquella provincia. Su visita será breve. Lord Wavell asistirá por primera vez al Consejo del virrey el lunes próximo. — Efe.

### El viernes salió el último grupo alemán, a bordo del "ferry-boat"

EL S.E.U. ES DE TODOS Y PARA TODOS. NO SENTIRSE ESPANTADOS O CARCER DE ESPIRITU UNIVERSITARIO, SON LOS DOS MOTIVOS QUE EXCLUYEN DE LA COMUNIDAD ESTUDIANTIL, IDENTIFICADA LEGALMENTE CON EL SINDICATO ESPAÑOL UNIVERSITARIO.

### EL COMPLEMENTO DE TU HOGAR ES LA REVISTA

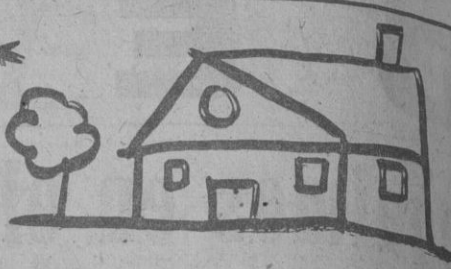
Revista de actualidad y noticias de interés general.

### EL COMPLEMENTO DE TU HOGAR ES LA REVISTA

Revista de actualidad y noticias de interés general.



# PAGINA DE LA MUJER Y DEL NIÑO



## LA TRAVIESA HADA GUINDITA

Cuento por Maitía

HE aquí que la Reina de las Hadas impuso como un castigo el nombre de Guindita a la más traviesa de cuantas hayan podido existir en todos los tiempos. Pero no le sirvió de castigo sino de diversión, ya que le encantaba oírse llamar así. Siguió, pues, con su hechicera carita colorada, y sus travesuras, en las que hallaba fiel colaborador en el no menos travieso geniecillo Pikón.

Una noche, se hallaba recostada la Reina de las Hadas en su lecho formado con pétalos de las más delicadas flores, mientras las hadas que formaban su corte de honor la abanicaban con hojas de gardenia que saturaban el aire con su delicioso perfume. Otras, cantaban con voces de cristal dulcísima melodías, y otras, en fin, peinaban con peñecillos de oro sus abundantes y sedosos cabellos.

De súbito se incorporó, mandando llamar al Hada Guindita. Esta se encontraba bailando con su amigo, el travieso Pikón, que la hacía rabiar al pisarle sus diminutos pies. Colorada, colorada, se ponía Guindita y con ello no lograba más que provocar la risa del geniecillo. Muy enfadada, iba a dejarle, negándose a bailar con él, cuando vio llegar a una de sus compañeras, la cual le dijo que su Reina y señora deseaba verla. Presurosa acudió el Hada Guindita a su presencia, y la Reina le dirigió las siguientes palabras:

Hace tiempo que no efectuamos ninguna visita de inspección a los niños de los mortales. Ve y que te acompañe el geniecillo Pikón. Recoge toda clase de datos y vuelve para cuando la luna brille en todo su esplendor. A su luz bailaremos y celebraremos nuestras divertidas fiestas.

Voló el Hada Guindita con su compañero de viaje a cumplir los deseos de la Reina de las Hadas. Muchos datos llevaban ya recogidos, gran experiencia habían acumulado ante los hechos que presenciaron y se disponían para su regreso, pues ya la luna empezaba a brillar en el atardecerido firmamento.

En su corazón llevaban la tristeza que les ocasionó ver tantos niños indisciplinados, revoltosos, poco estudiosos, sin sentimientos de caridad y amor para con sus hermanos, y a más de uno castigaron por su propia cuenta y razón. Así ocurrió con Pedro, un niño con muy poco amor al estudio y que al ver aparecer al Hada Guindita se rió de su cara colorada y le dijo varias impertinencias. Esto sucedía el día antes de los exámenes de fin de curso. Se presentó Pedro a ellos, sacó bola y vio con gran satisfacción que ésta correspondía a la única lección que sabía. ¡La suerte me favorece!, pensó. Pero no había contado con la traviesa y ofendida Hada Guindita. Se las arregló ésta de tal manera que consiguió olvidara el muchacho totalmente la lección, y cuando confuso y avergonzado por la reprimenda que le hizo su profesor delante de toda la clase y de los demás profesores que formaban el tribunal, oyó una vozcita que le decía: «Colorado, colorado estás. Igual que el Hada Guindita, coloradita, coloradito estás».

Sin embargo, también tuvieron la satisfacción de ver a numerosos niños obedientes, cariñosos, respetuosos y muy aficionados al estudio. Premiaron a éstos y les otorgaron excepcionales dones. Así al muy estudioso le dieron el don de una rápida comprensión, y resultaba maravilloso ver cómo descollaba en la clase y cuán rápidamente captaba las explicaciones del profesor. Al hijo cariñoso y obediente hicieron de manera que los padres le regalaran una bicicleta como premio a su bondadosa conducta, ya que esto era el sueño dorado del muchacho. Y así fueron repartiendo premios y algún otro castigo.

Muy contentos se disponían a regresar a sus dominios, cuando vieron a un niño que lloraba desconsoladamente. Se acercó a él el geniecillo Pikón y le preguntó cuál era la causa de su llanto. «Oh! — dijo el niño — es que al abuelito se le rompió ayer las gafas, y como somos muy pobres no veo al medio de comprarle otras. Sin ellas no ve nada, y ¿cómo haremos para ganarnos la vida si el abuelito no puede vender sus periódicos? Pensativo quedó el geniecillo y después de decirle algunas palabras de consuelo le aconsejó regresar a casa. Así lo hizo Luisito, y al llegar se encontró con que el abuelo reía y lloraba a un tiempo, alargándole sus temblorosas manos que sostenían un precioso estuche. Asombrado lo miró el niño, y, al abrirlo, vio unas magníficas gafas con montura de oro. «Ha sido el geniecillo que vi esta mañana — pensó — ¡Ay, con qué gusto le daría las gracias!» «¿Sí? Pues aquí me tienes.» Y el travieso y bondadoso Pikón sonreía al tiempo que le brillaban de manera sorprendente los burlescos ojitos. Muy emocionado se las dió Luisito.

La traviesa Hada, que no podía estar sin asomarse a la sonrosada naricita en todas partes, se hizo también visible a los ojos del niño. «Oh, qué bonita eres! — dijo Luisito — ¡y qué deliciosa resulta tu carita tan sonrosada!» Imaginó cómo se puso el Hada Guindita. Coloradita, coloradita. Pero como era muy buena, no quiso dejar al niño sin un recuerdo suyo, y al decirle adiós le recomendó mirar al saquito del carbón. Así lo hizo Luisito y vio que en lugar del carbón, lo que en el saco había no era otra cosa que unas relucientes monedas de plata. Podéis figuraros la alegría del abuelo y del nieto, que vieron remedidas así sus apremiantes y numerosas necesidades.

Y después que hubieron referido cuanto vieron y oyeron a la Reina de las Hadas, pusieron a bailar y a cantar todas ellas, y más contentos que nunca, lo hicieron también la traviesa Hada Guindita y el no menos travieso geniecillo Pikón.

CARLOTA FORCADAS

Un novísimo y eficaz sistema de masaje, único en España: LA DUCHA FILIFORME, detergente y tonificante. CLINICA DE BELLEZA HELIA. Rambla de Cataluña, número 5 primero, tercera. Teléfono núm. 15790

Católico español: España fue grande por misionera. España será imperial, si renace su espíritu misionero.

Rocafort y Ballart, S. L. PIELES FINAS. AV. GENERALISIMO, 558

## PUPITRE REVUELTO

Más que una joya, vale un libro

La célebre Sibila (profetisa), de Cumas, fué a presentar a Tarquino el Viejo (rey de Roma) sus nueve libros de predicciones, pidiéndole por ellos un precio exorbitante. No quiso el rey comprarlos tan caros; entonces la Sibila echó al fuego tres de aquellos libros, y pidió el mismo precio que antes por los seis que le quedaban. Esto fué mayor motivo para que Tarquino se refusase comprarlos. Arrojó ella otros tres al fuego, y pidió aún la misma cantidad por los tres restantes. Admirado Tarquino de aquella novedad, compró los tres libros, persuadido, de que encerraban algún misterio. Los libros comprados se conservaron cuidadosamente en Roma para ser consultados en los momentos difíciles. Un decreto especial del Senado prohibía a los decemvros, bajo pena de muerte, el dejar que alguno tocase aquellos libros.



Sabed, niños, que nada merecís tanto vuestro cuidado como los libros.

II. — ¿QUIENES SON ESTOS PERSONAJES?



### Bachillerías

GIGANTES Y ENANOS. La planta más grande del Mundo es una especie de "alga" (lamarina) que suele medir aproximadamente unos 300 metros de largo. Y una de las más chiquitinas es otra especie de "alga" (diatomea) microscópica. Sus restos, al morir, se acumulan en tal cantidad, que llegan a formar grandes extensiones de terreno. Berlín está edificada sobre tierra de diatomeas.

### SOLUCIONES

- I. — UNA... DOS... TRES...
1. Tres: amarillo, rojo y azul.
  2. Carbono puro cristalizado.
  3. Inhabitantes.
- II. — ¿QUIENES SON ESTOS PERSONAJES?
1. De siete islas principales y algunos islotes.

III. — ¿QUIENES SON ESTOS PERSONAJES?

1. J. P. Prof. Tarugo

### Enciclopedia Menuda

- UNA... DOS... TRES...
1. De cuántas islas se compone el archipiélago canario?
  2. Qué es, químicamente, el diamante?
  3. Cuántos y cuáles son los colores fundamentales?

El tiempo sigue su trayectoria; parece ayer, y vamos escandalando, poco a poco, el orbo de la vida. Rapidísimos, veloces, pasan los días, meses y años; repito parece ayer que yo hablaba por medio de estas crónicas, dándonos detalladamente cuenta de las innovaciones de la moda, y hoy vuelvo con la misma tarea, cumpliendo en mi misión de cronista de Moda. Un año, lapso o parentesis, que transcurre, leyendo cada sábado las notas que voy intercalando, llena de gran entusiasmo, pues no lo hago por mera afición, sino es algo muy innato y particular; me gusta, y en ello estoy muy complacido, pues son muchos los ratos que tengo que dedicar al estudio de tema tan genuino y particular, que ya, sin darme cuenta, me encuentro hojando un periódico de modas o pasando revista en lo que fué antaño el lujo de mujeres que go-



quiere decir nada, al contrario, hay fuentes que emanan de ellas ideas que puestas hoy al servicio de la actualidad pueden aún embellecer a las damas contemporáneas. En donde vemos más marcados estos datos es precisamente en los trabajos que guardan los libros no podría ofrecernos el propio recuerdo, pero que si no fuera por los grabados que guardan los libros no podría ofrecernos el propio recuerdo, pero que si no fuera por los grabados que guardan los libros no podría ofrecernos el propio recuerdo...

Queremos vestirnos y debemos demostrar que no somos parcas ante tan principal motivo; no es tilarse de coqueta la que siente deseos de embellecerse por medio de las propias galas; creo sinceramente en una obligación y en esta es primordial y de necesidad, tanto moral como material. La elegancia puede practicarse no solamente llevando un lindo y complicado vestido, sino en otras similitudes: se dará también un repaso general, sobre todo en los ademanes, y variados motivos que en la ornamentación acompañan a la mujer, que no son precisamente los materiales, sino los morales, los cuales deben formar inseparable pareja conjuntamente.

Cada nueva estación, o sea al presentarse el cambio del verano o invierno, o viceversa, siempre se modifican impresiones anteriores, aunque sólo sea por la costumbre o por la tradición del cambio; hay que hacerlos, es protocolo necesario, y que de él no puede desprenderse tan fácilmente, pues perdería ambiente y originalidad, y esto no debe ocurrir jamás. Leyendo la historia vemos la trayectoria que la moda tiene, y podemos hablar con sincera propiedad porque lo vamos anotando, recalando los puntos y diferencias de cada época. En las combinaciones actuales se ha podido apreciar que los modistos han determinado consorcios dos tonos, a que no estábamos acostumbrados, verde y negro. Modelos de noche, de tarde, calle y abrigo, han proclamado la nueva modalidad, que pronto será admitida; pues resulta fina y elegante; además

que estamos convencidas que debe haber variación. Precisamente de ella parte el gusto; y la afinidad más creciente se eleva cautelosamente en la mentalidad de los creadores, que tienden a sobrepasarse, batallando el propio recuerdo, pero que si no fuera por los grabados que guardan los libros no podría ofrecernos el propio recuerdo...



Modelo de abrigo para la temporada actual, de paño verde. Detalle original, son los bolsillos, con sus correspondientes hebillas

muy suyo, pero que nos priva de lucir las galas, que pueden embellecer nuestra figura, y al mismo tiempo sobrecogen el ánimo, porque el frío invade en ocasiones el cambio de traje, quedando sumergida al abrigo de la fácil prenda. G. VINESI

## SECRETOS DE TI PARA MI

¿QUE PASARA? — Cuando se puede prever que los acontecimientos van a producirse de un modo fatal no serán desfavorables, la felicidad más indicada es la de adelantarse a esos acontecimientos. Usted estará tranquilo y desasosegado, pensando en la reacción que él experimentará cuando llegue y se entere de lo que ha sucedido durante su ausencia. ¿Por qué no decirlo usted misma, antes de que lo sepa por otros conductos que, forzosamente, se lo dirán? Si es usted quien se lo cuenta todo, podrá observar sus reacciones y relatar su propia versión, sus insinuaciones maliciosas que agravan la falta. Incluso el acontecimiento que, si todavía hay tiempo, le escribiera previniéndole. Por lo demás, lo ocurrido no es tan grave y si él es hombre comprensivo y no se turbará el asunto terceras personas, creo que sabrá perdonarla fácilmente.

ENAMORADIZO. — Su defecto lo cura el tiempo. Le entiendo perfectamente cuando dice que no es un vulgar don Juan, que pretende ser una vida de constantes aventuras, sino que en realidad se siente enamorado de ellas. Aunque mi opinión es que se cree enamorado de ellas vivamente a los estímulos de ternura y comprensión, pero en realidad aun no ha encontrado a la mujer de quien se enamora de verdad y por completo. Ya llegará, no desespere, y entonces se dará cuenta de la diferencia que hay entre lo imaginado y lo evidente. Por lo pronto, mi consejo es que tenga voluntad para no dejarse llevar por esas impresiones fugaces. Puede cortar el verdadero camino de su vida y, lo que es peor, puede ocasionar daños irreparables a cualquiera de esas muchachas. Tenga paciencia y no se decida hasta que tenga plena seguridad.

NORFEO. — En lides de amor, como en los negocios y en todas las cosas de la vida, no se debe pedir nunca lo que no se tiene seguridad de que haya de ser concedido. No es usted muy expedito en cuando a las pruebas que ella le hubiera dado de corresponder a sus sentimientos; analicelas ahora, a distancia, y piense si no pudo usted haber interpretado equivocadamente frases y actitudes simplemente amistosas. Si no es así y está seguro de no haberse dejado llevar por un optimismo poco justificado, busque en algún hecho ocurrido en su relación de esa naturaleza. Y persista usted en su relación amistosa con ella, sin mencionar para nada, sus sentimientos, hasta que logre adquirir más sólidas seguridades.

PETROMAX. — Su carta me ha sorprendido de veras, cuando se tienen el mal gusto y la torpeza mental de usted se acostumbró a ser analfabeto y no se escribe carta de ningún género. ROMERO DE GUZMAN



### DE COCINA

SOPA MALLORQUINA. — Cantidad: Media col de tamaño regular, cuatro cucharones de agua, tres cucharadas de aceite, media cebolla mediana, dos tomates frescos o de lata, pan de pistola (pero como ahora no lo hay, hágase del que se pueda) y sal. Póngase en un puchero o cacerola el agua a hervir y en ella la col cortada en pequeños trozos. Aparte y en aceite se freirá la cebolla muy picada; cuando ésta comienza a dorarse, se añaden los tomates partidos (si son frescos se les quitará la piel, escaldándolos en agua hervida), déjense freír un buen rato, y viértase este frito en el puchero; se mezcla y se sazona con sal. En una cazuela de barro un poco honda colóquense capas de esta sopa alternadas con el pan cortado en rebanaditas delgadas, terminando por el pan. Mézclase en el horno para que se dore. Seguidamente se sirve.

FILETES DE TERNERA RELLENOS. — Cantidades: 375 gramos de filetes muy delgados de carne de ternera. De la misma ternera, 125 gramos picada menudita con 50 gramos de tocino, y con una clara de huevo, sal y un poco de pimienta, bien mezclados; queda hecho un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dorar un poco de cebolla, un diente de ajo y cucharada y media de harina; cuando esté dorado, cucharón y medio de caldo con medio vaso de vino blanco se bate con el tenedor un momento para que quede bien mezclado, dejándolo hasta que dé un hervor. Esta salsa, pasándola por el colador, queda hecha un relleno que se partirá entre todos los filetes, ligeramente sazonados; se arrollan y se atan, envolviéndolos en harina y huevo batido; se frien con manteca de cerdo y se colocan en una cacerola. En la manteca de la fritura se pone a dor



ENCA se acometió a la vez con mayor diligencia la realización de un más ambicioso programa de política nacional en el que se urgente restaurarlo todo y crearlo todo. (El Caudillo, en la Ciudad Universitaria.)

NOTICIAS interesantes de ULTIMA HORA

Ataque de gran envergadura de la Luftwaffe contra una base enemiga mediterránea

CRONICA DE BERLIN

La batalla de Kremenchug, la más enconada y violenta de las registradas en el Este

BERLIN, 23. (De nuestro corresponsal). — La batalla de Kremenchug, junto al Dniéper, pertenece a las más enconadas y violentas que se libraron en el Este. Las fuerzas soviéticas han logrado empujar a las líneas alemanas más allá del río. Sólo ahora, después de enfrentarse con una superioridad numérica enorme, han logrado las divisiones de Prusia Oriental los grupos de tanques y detener al atacante.
Aun ayer logró penetrar una columna de tanques, siendo cercada y aniquilada en su esfuerzo de ensanchar la brecha existente. La situación no permite, sin embargo, suponer que no seguirán más embestidas, más oleadas bolcheviques.
El adversario realiza concentraciones tales que llevan toda la atención de la defensiva alemana a Kremenchug. El Alto Mando alemán dice el «Deutsche Allgemeine Zeitung» dirige todo su principal esfuerzo contra este sector. Constantemente registra la vigilancia alemana la llegada de tropas y material de refresco al sector soviético.
Algo más al norte, en la confluencia del Souch y Dniéper, se halla el segundo punto al rojo en el frente del Este. Aunque no ha alcanzado la batalla de Chernigov las proporciones de la de Kremenchug, no se han detenido los adversarios todavía. Los combates continúan con la misma intensidad y las fuerzas alemanas demuestran, una vez más, que en las situaciones más difíciles no vacilan y logran siempre conservar su plan y su serenidad en los campos de batalla.
Reinante, en número y cantidad se han librado combates de mucha más envergadura. Pero a las bolsas del año 40 si les sobaban cifras astronómicas de botín y prisioneros, que el soviético no ha podido cantar, pese al mucho terreno cedido por el alemán, y no puede decirse que se desarrollan con tanto entusiasmo. Después de una serie de movimientos para esquivar «despegarse», cumplir planes previstos por el Mando, avanzar y concentrar fuerzas, la lucha al sudeste de Kremenchug de mayor dureza que muchísimas grandes operaciones pasadas. Por parte rusa, por la potencia del empuje continuado que ha abierto la brecha y no quiere dejarla. Por parte alemana, evitando totalmente y sin ceder terreno digno de mención la ruptura de las líneas propias.
Kremenchug es una amenaza a Crimea — donde han fracasado los últimos desembarcos soviéticos — y una rectificación grande de la línea traída consigo una reforma del sector meridional. A precipitación que se debe el que el bolchevique haga sentir de nuevo su presión más al sur de lo que venía haciendo, disminuyendo importancia a las acciones junto a la autopista de Esmolensko o al lado de Gomel. «En lo esencial — dicen los círculos militares — han fracasado los ataques nuevos entre Smolensko y el Azof».
En particular, es nuestra modesta opinión — presentará Alemania la máxima resistencia posible en Kremenchug. De aquí que se hable de una de las más enconadas batallas del frente oriental.

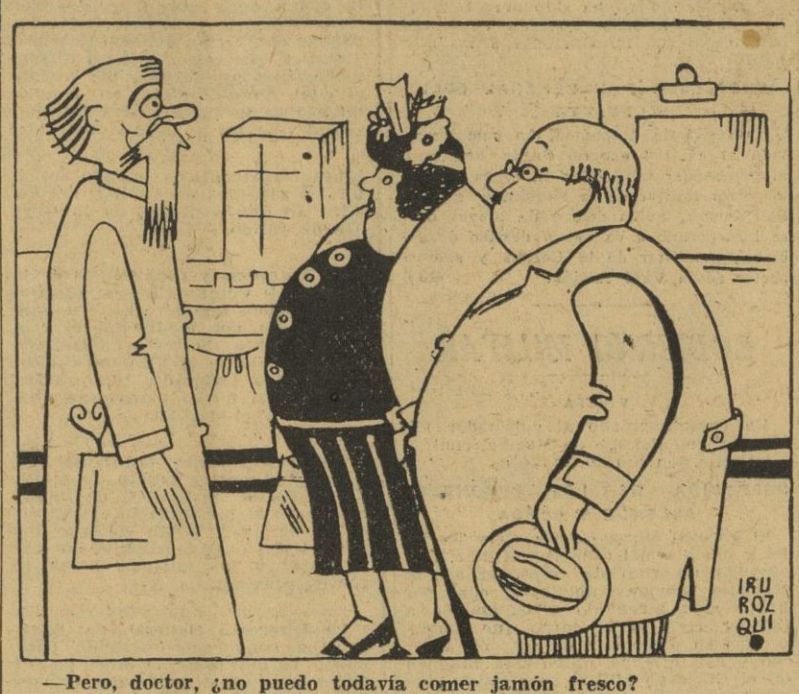
GOBIERNO CIVIL

En la mañana de hoy, el gobernador civil y jefe provincial del Movimiento, recibió la visita del ingeniero jefe provincial del Servicio Nacional del Trigo, don José María Muñoz; jefe local y Comisión del Ayuntamiento de Vila decaus; alcalde de barrio y jefe local de la Sagrera; don Pedro Cabot, presidente de la Cámara Oficial Agrícola; el señor barón de Espinellá, presidente del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro; y a otras personas, marchando seguidamente del Gobierno Civil, para trasladarse a la Jefatura Provincial, regresando a su despacho oficial de la Plaza de Palacio, cerca del mediodía.

El embajador de Alemania cumplimenta al gobernador civil

A la una de la tarde ha llegado al Gobierno Civil, acompañado del cónsul general de Alemania, doctor Kroll, el embajador de dicha nación, doctor Hans Dieckhoff, que desde ayer se encuentra en nuestra ciudad.
En el patio del edificio le rindió honores una sección de la Policía Armada, en traje de gala, dirigiéndose al ascensor, al pie del cual fue recibido por el camarada Corneal al que acompañaban el secretario provincial del Movimiento, camarada Alvear, consejero nacional, camarada Santa Marina, y el secretario particular y delegado provincial de Información e Investigación, camarada Zurita, los que fueron presentados al embajador.
En el salón de Carlos III esperaban las jerarquías barcelonesas de la Falange y los altos funcionarios del Gobierno Civil, los que, también fueron presentados al doctor Dieckhoff. Se encontraban presentes el secretario general del Gobierno Civil, don Enrique Mellado; el jefe de Administración, señor Raboso; el delegado sindical provincial, camarada Ribó; delegada de la Sección Femenina, camarada Cardenal; jefe de ex Combatientes, comandante laureado señor Salas; delegado de ex Combatientes de la «División Azul», camarada Ferrer; secretario de la Vieja Guardia, camarada Fernández Ramírez; delegado del S. E. U. de Cataluña y Baleares, camarada Zamorano, y otras jerarquías y altos empleados del Gobierno Civil.
Tras los saludos de rigor, el camarada Corneal y el embajador celebraron una cordial entrevista, que se prolongó varios minutos, retirándose después el embajador con el cónsul general, a los que acompañó el gobernador civil hasta el coche.

EL GASTRONOMO ENFERMO



—Pero, doctor, ¿no puedo todavía comer jamón fresco? —No. Hay que esperar a que esté «curado».

En el Pacífico se registra una gran actividad aérea

Bombarderos pesados yanquis, arrojaron 221 toneladas de bombas en Finschafen, Sattelberg y Wareo

Lord Mountbatten regresa a su Cuartel General

NEUVA DELHI, 23. — Ha regresado a su Cuartel General en esta ciudad el comandante jefe en el Sudeste de Asia, lord Louis Mountbatten, después de permanecer cinco días en Chung King. — Efe

UAFEL GENERAL ALIADO DEL PACIFICO SUDOESTE, 23. — El comunicado del día de hoy, «Abado», dice que en la región de Kavieng (Nueva Guinea), bombarderos medios aliados atacaron y averiaron un crucero ligero japonés. Un avión pesado de reconocimiento destruyó o averió once barcasas a lo largo de la costa de la bahía Borgen. En la región de Bogadim (Nueva Guinea) unidades medias bombardaron y ametrallaron desde poca altura la carretera principal y destruyeron dos puentes, provocando desprendimientos de tierra y causando extensos daños en tres pueblos. Bombarderos pesados arrojaron 221 toneladas de bombas explosivas sobre las regiones ocupadas por el adversario al norte de Finschafen, en Sattelberg, Wareo y alrededores, provocando explosiones e incendios y arrasando materialmente la región del objetivo.
El parte añade: «En el archipiélago Salomón, cazas, bombarderos medios, aviones torpederos y bombarderos en picado, atacaron el aeródromo de Kara, en la región de Buin, tres veces seguidas en el curso de la jornada de ayer. Se señalaron enormes explosiones en pistas de despegue y aterrizaje, baterías de la DCA, y edificios administrativos. Unidades medias efectuaron cuatro ataques contra el pueblo de Kakasa e islas situadas en la bahía Choiseul». — Efe.

Estudiante universitario: El S.E.U. representa los intereses y las aspiraciones de todos los estudiantes españoles. El S. E. U. necesita la aportación efectiva y entusiasta de cada uno. El S. E. U. ha dejado de ser una mayó y para identificarse con la comunidad estudiantil.

CRONICA DE LONDRES

El silencio de la Conferencia de Moscú, deriva a la Prensa inglesa sobre la batalla de Otoño

LONDRES, 23 (Cronica especial transmitida por radio). — El silencio que se sigue observando tanto en Londres como en Moscú y Washington, ha motivado que la atención de la Prensa londinense se deslice de las conversaciones interaliadas de la capital soviética, para centrarse de nuevo en el desarrollo de las operaciones que tienen lugar en los frentes del este italiano.
Numerosos editoriales de los diarios matutinos del sábado comentan el desarrollo de la ofensiva soviética de otoño, y en ellos se advierte a la opinión pública que sería prematuro considerar que los progresos conseguidos por el ejército bolchevique ponen en inminente peligro de derribamiento a las líneas alemanas. Así por ejemplo, el «Times» dice en su editorial principal: «No puede negarse que la irrupción soviética en las líneas alemanas del sudeste de Kremenchug representa un éxito considerable, pero hasta que se deje sentir muy acentuadamente la amenaza rusa contra todo el sistema escalonado de fortificaciones alemanas que defiende la entrada a Crimea, habrán de librarse todavía muy duras batallas que como Berlín viene haciendo resaltar desde hace días, pueden hacer variar el curso de las operaciones tan pronto como las grandes reservas estratégicas germanas que von Manstein ha evitado lanzar al combate hasta ahora, entren en acción».
Otro periódico no menos autorizado que el «Times», «Manchester Guardian», dice que la clave de la batalla está en que los rusos puedan avanzar por espacio de dos o tres semanas muy rápidamente, entonces, y sólo entonces —añade— podrán hacerse cálculos acerca de la duración de la guerra. Las especulaciones que hoy se hacen sobre los probables resultados de la ofensiva soviética de otoño carecen de fundamento, pues la batalla dista mucho de haber alcanzado su punto crucial y, con ello, de entrar en una fase decisiva.
También se comenta por la Prensa matutina de hoy el aniversario de la batalla de El Alamein; «Daily Telegraph» dedica un extenso comentario a la misma y escribe: «El VIII ejército al romper las líneas alemanas de la frontera egipcia, hizo posible que la balanza de la guerra se inclinase en favor de las armas aliadas. Sin aquella victoria exclusivamente británica, alcanzada por un general inglés con tropas inglesas y del Imperio, Italia hubiese podido ser apartada de la guerra y los desembarcos en Africa Septentrional no se hubiesen podido llevar a cabo». Refiriéndose a los preparativos angloamericanos en Italia, el colaborador militar del «News Chronicle» considera que los próximos combates en Italia han de ser decisivos por el resultado final de la campaña en aquella península, y añade: «Tenemos motivos para esperar del esfuerzo de nuestras armas un éxito total, no sólo porque en número igualamos al enemigo, sino porque le superamos en material — la flota llegará a jugar un papel decisivo en las próximas luchas — y nuestra moral no es menos sólida que la de las formaciones de Kesselring».
La misma opinión es sustentada por las esferas militares de Londres, que esperan que de un momento a otro se desencadene la gran ofensiva conjunta de las fuerzas aliadas que, desde la costa oriental a la del Tiro, han terminado su reagrupamiento con vistas a la tercera fase de la conquista de Italia.

Actualidades rimadas

Querer, es poder

¿Qué ocurre con la nueva prolongación de un tranvía que pasa por Rosellón? ¿Por qué ha quedado el tendido de vías paralizado?

Yo oro que un litigio particular —por culpa de unos cables que hay que elevar— cuando originan un desagradable público. ¿Pues se terminan

y la paz y concordia veñe en el suelo! Porque si no tenemos ese consuelo, zanjias y lodos... ¡Nos dejarán hundidos hasta los codos!

JOTACHE

Capitulo de base

La época trae sus noticias grandes y pequeñas. Se va a realizar, previo concurso, nueva concesión de la Arrendataría. He aquí la noticia grande. Se va a realizar, previo concurso, nueva concesión de la Arrendataría. He aquí, hermanos, la noticia pequeña.

Apenas me enteré, habida cuenta de que me entero siempre con dieciséis horas de retraso, puse en movimiento. Busque capital, allegue fondos, pedí prestado a diestra y siniestra, fui y vine como un poseído por todos los despachos, dando voces y suplicando. La verdad es que regresé a mi casa con trescientas doce pesetas, que invertí en mis gastos particulares, ya que con ellas no puedo capitalizar el negocio.

Ahora bien, esto no quiere decir que haya cesado en el empeño. Ya que no me ha llamado Dios por el camino de los capitales, bien puede ser que consiga meter la cabeza en el negocio por el camino de los pensadores. Y aquí me tienen ustedes elaborando las posibles bases para la nueva concesión. Y he hallado lo siguiente: en primer lugar, los reventados y acaparadores han suministrado más que sabias lecciones. Quitando un cuartillo a cada paquete de retrete, cada veinte paquetes se tiene un paquete más. Por un millón de paquetes lo menos se sacan cincuenta mil paquetes de matute. Vean ustedes si es asunto. En segundo lugar, Explorar, mediante juegos matutinos, como diálogos sucede que un tabaco bastante bueno vale cinco pesetas cajetilla, y otro bastante malo, con igual peso, siete pesetas. El perverso público, siempre sacando punta a las cosas, dice que si hay ganas de tal, que si hay que, etc. Lo que no dice es que, en vez de acogerle con el de siete pesetas, se le beneficia con el de cinco, lo que prueba la honradez acrisolada y la virtud, etc., etc.

En tercer lugar, Estudiar detenidamente el precio de los puros. Una caja de veinticinco puros equivale al precio de derribo de un puente romano. Dos cajas, ya son Roma destruida. Al precio actual, los consumidores modestos no pueden comprar un puro si no es al pasar casualmente por la calle. Los compradores, por tanto, son gentes adineradas, de reconocida solvencia. A éstos les da igual pagar ocho que ochenta. Pues subanse los puros a ciento doce pesetas ejemplar. Como estas ciento doce pesetas se sacarán de las patatas ocultas, el puro olerá a patata, y tendrá notable salida. Otros: ¿Para qué estimular entre las gentes de poco dinero el repugnante vicio? La mejor manera de quitarles del dicho vicio, es quitarles el tabaco de las manos.

Disminuyense las sacas baratas, córtense poco a poco, más de lo que ya están, háganse por la calle de poco rendimiento, no es de fructíferas explotación, fomenta malas costumbres y buelo que apesta. Quitece, quitece, si no es que está quitado ya. Finalmente, dese a la Arrendataria un aire más divertido, dese algo así como el sistema de una rifa. Lo más inquietante, lo más turgente, es el misterio. Ya hoy nunca sabemos cuándo va a llegar la saca, si el día 15, el 17 o el 30. Pero lo presumimos. Pues nada, hágase que ni siquiera podamos presumirlo. ¿La esperamos el día 10? Pues llegó el 7. ¿La esperamos el día 21? Pues el mes que viene a finales. Así crece la inquietud y todo resulta sumamente entretenido. A falta de capital y aportando estas bases, creo que puedo ser útil. Y tengo otras bases, para el Monopolio (Fósforos, con cajas secretas, de cinco de seis y hasta de dos cerillas polverosas). FIDELIO FRIMALCIÓN

CRONICA DE ARGEL

El peso de las próximas operaciones recaerá sobre el ejército norteamericano

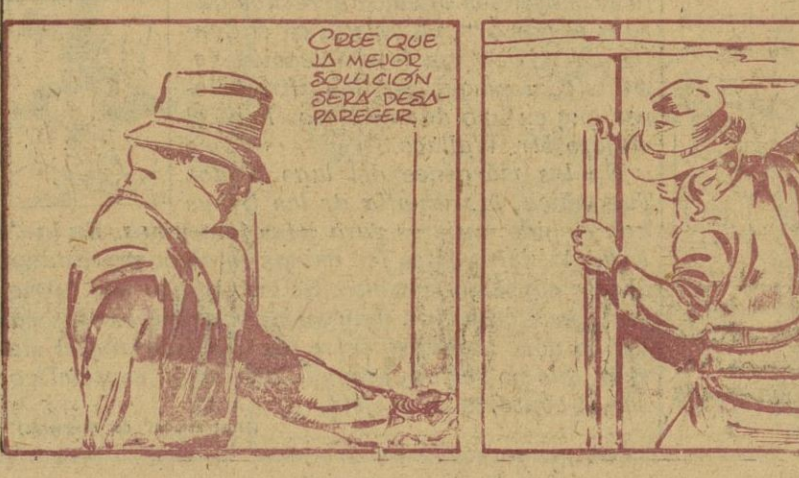
ARGEL, 23 (Cronica especial transmitida por radio). — La situación en el frente italiano no ha experimentado cambios dignos de destacarse en las pasadas veinticuatro horas, pues los avances conseguidos por el V Ejército, tanto en su ala izquierda como por el flanco de recho, no representan una modificación importante de la línea de combate, aunque sí han dado como resultado el mejoramiento de las bases de partida para la próxima fase de las luchas.

Los últimos despachos del frente dicen que grandes convoyes transportando tropas, artillería, municiones, equipo y abastecimientos, se dirigen, sin ser molestados por la Aviación alemana, para aumentar los efectivos que han de participar en la próxima ofensiva. La ausencia de la Aviación alemana se debe probablemente a juicio del portavoz aliado, a las destrucciones ocasionadas en las incursiones aéreas llevadas a cabo últimamente contra la red de aeródromos del norte y el sur de Roma. Todos los campos de aterrizaje inmediatos a la capital han quedado inutilizados, según demuestran fotografías de los aparatos de reconocimiento aliados, en las que aparecen las pistas de despegue repletas de cráteres.

También el VIII Ejército está recibiendo refuerzos. Pero el menor escala, que las fuerzas del general Clark. Ello hace suponer que el peso principal de los combates futuros recaerá sobre el ejército norteamericano y que el general Montgomery se limitará a librar acciones de diversión contra los alemanes en espera de una ocasión mejor para pasar con el grueso de sus fuerzas al ataque del flanco izquierdo de las líneas alemanas.

Los combates de la jornada de ayer en la región de los Apeninos, se limitaron a ligeras escaramuzas entre los destacamentos avanzados aliados y las retaguardias alemanas. Un contraataque lanzado por débiles fuerzas contra las posiciones de VIII ejército en el sector de Benello fue rechazado. En la carretera de Evggia a Roma la actividad de combate fue ligeramente mayor, pero no rebasó el carácter local que vienen teniendo los combates que se libran en este sector desde hace varias semanas. Con dirección a Isernia, una acción de reconocimiento emprendida con fuerzas considerables permitió ocupar algunas alturas fortificadas por las alemanas después de combates con cierta dureza. El V ejército ha consolidado las posiciones ocupadas en las alturas que dominan la llanura de esta región. La artillería atacó intensamente a las posiciones alemanas y dispersó algunas concentraciones de tropas. La actividad aérea, pese a las desfavorables condiciones atmosféricas, fue muy intensa en las pasadas 24 horas. Además de repitirse los ataques contra los aeródromos de la región de Roma, formaciones de bombarderos pesados aliados volvieron a atacar las vías de comunicación en la retaguardia alemana y destruyeron un importante empalme ferroviario. Varios puertos de la costa occidental fueron eficazmente bombardeados, alcanzándose en ellos a varios barcos de transporte. Sólo en un punto se encontró oposición de la caza alemana, pero los aparatos «Lightnings» que escoltaban a los bombarderos pesados americanos dispersaron a las formaciones enemigas, poco numerosas, después de averiar a dos «Messerschmitts». En las operaciones de la jornada de destino todas las unidades aliadas.

UNA AVENTURA DE PEPE



NUEVO PRESIDENTE DEL BANCO HISPANO COLONIAL

En la tarde de ayer, fue elegido presidente del Banco Hispano Colonial don Eduardo María Buxadellas de la Cámara, que ocupaba el cargo de vicepresidente y consejero delegado al realizarse la reciente concentración de los Pios Bancos de Barcelona y que durante muchos años fue director de dicho Banco y principal promotor de la mencionada concentración.
Con este motivo, en el palacio de la calle de Puertaferrera don Juan Claudio Güell, conde de Ruiseñada, ofreció un almuerzo en honor del señor Buxadellas, que había de tomar posesión en la reunión de la tarde.
A excepción del barón de Vivero, quien por consentimiento luto se excusó de concurrir asistiendo al acto todos los miembros del Consejo de Administración señores don Ignacio Villalonga presidente del Banco Central, don Antonio Noguera, presidente del Banco de Valencia, don Manuel Gómez Arroyo presidente del Banco de Crédito de Zaragoza, don José Graells, don Hildefonso G. Fierro, don Luis Girón, don José de Caralt, conde de Caralt, don Luis Vila Miralles, don Ignacio de Caralt, don Bernardo Corbera, don Enrique Marsans, don José Llanusa y don Luis Figueras-Dorta, actual director del Banco Hispano Colonial.

UNIDAD ENTRE LAS TIERRAS Y ENTRE LOS HOMBRES. CONSEGUIDA EN LA BELLA CONFUSION DE LAS MUSICAS DE LAS REGIONES. POR ESO CANTA PARA EL PUEBLO LA SECCION FEMENINA

LA CIUDAD ALEMANA DE CASSEL, HA SUFRIDO UN GRAVE ATAQUE DE TERROR

Las formaciones de la R. A. F. que realizaron la incursión, perdieron 48 bombarderos

BERLIN, 23. — El Alto Mando alemán, comunica: «En el Mediterráneo oriental, la Luftwaffe, ha efectuado una incursión de bastante envergadura contra una base insular enemiga. Formaciones de la R. A. F. atacaron anoche los territorios del centro y sudoeste de Alemania. Los aviones enemigos efectuaron un grave ataque terrorista contra Cassel. Según las últimas noticias han sido destruidos 48 bombarderos británicos. La ciudad de Londres fue nuevamente bombardeada anoche por aviones de combate alemanes». — Efe.

Intenso ataque aéreo de la R. A. F., contra el centro industrial alemán de Cassel

LONDRES, 23. — La R. A. F. efectuó anoche un intenso ataque contra el centro de ingeniería y armamento alemán de Cassel, según se anuncia oficialmente. Se añade que se anuncia oficialmente, no han regresado a su base. — Efe.

Incursión de los bombarderos de la R. A. F., contra Francfort

LONDRES, 23. — Una segunda oleada de bombarderos de la R. A. F., atacó anoche la ciudad de Francfort, según se anuncia oficialmente. — Efe.

Daños materiales y víctimas en distintas localidades inglesas

LONDRES, 23. — Se anuncia oficialmente que en las primeras horas de la noche pasada unos cuantos aviones alemanes franquearon la costa de Sussex y Kent, y volaron hacia el interior hasta alcanzar los condados de las cercanías de Londres y la parte oriental de Gran Bretaña. Algunos aparatos llegaron hasta la región londinense. Fueron arrojadas bombas sobre diversas localidades distantes entre sí. Se señalan daños materiales y víctimas. — Efe.

1

BERLIN, 23. — En aguas de la bahía holandesa de Walcheren, por el lado del R.A.F., tres cazas de combate efectuado contra la navegación del Eje. La D.G.A. de la Marina alemana derribó un cuarto aparato británico sobre la isla de Ameland. — Efe.

2

ARGEL, 23. — La emisora de esta capital anuncia la conquista por el VIII ejército, de Lupero, a veinticinco kilómetros, al nordeste de Campobasso. — Efe.

3

ESTOCOLMO, 23. — Este año tampoco habrá Premio Nobel, según se anuncia oficialmente. El Gobierno sueco viene tomando esta decisión desde el año 1939. — Efe.

4

LONDRES, 23. — El Ministerio del Aire, comunica: «Fuerzas aéreas del servicio de bombardeo efectuaron anoche un ataque concentrado contra el centro de armamento e ingeniería alemán de Cassel. Las condiciones atmosféricas fueron malas durante la noche, pero buenas sobre el objetivo. Los primeros informes indican que la incursión se vio coronada por el éxito. También fue atacada Francfort, y aviones «Mosquitos» bombardearon los objetivos de Colonia. Nuestros bombarderos insiguieron con muchos cazas nocturnos y destruyeron algunos de ellos. Otras fuerzas sembraron minas en aguas enemigas. Nuestros cazas destruyeron un avión enemigo. De todas estas operaciones no han regresado 44 bombarderos y un cazas». — Efe.



Por VELLUTI

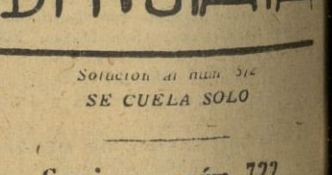
Jeroglífico núm. 571

LE REGALO UN



Solucion al núm. 516

SE CUELA SOLO



Crucigrama núm. 722

9x9 grid for a crossword puzzle.

HORIZONTALES: 1, Lomja de carne; 2, Al revés, Lo hice mala afeza; 3, Al revés, Contrario a la Ley; 4, Al revés, Pieza para jugar; 5, Símbolo químico del Selenio-Nota; 6, Al revés, Novena; 7, Fullec; 8, Sin nadie; 9, Querer. VERTICALES: 1, Ciencia del conocimiento de las cosas por sus causas y principios; 2, Al revés, Nombre del mar de Pátima, hija de Mahoma; 3, Pequeño mar-Al revés, Lo hacen las aves; 4, Al revés, Regístrate-Al revés, Lo hacen las aves; 5, Casa-Voz que se usa para lavar el sonido que hace un líquido al ser ingerido; 6, Enfermedad que acomete a una población. Solución al núm. 721