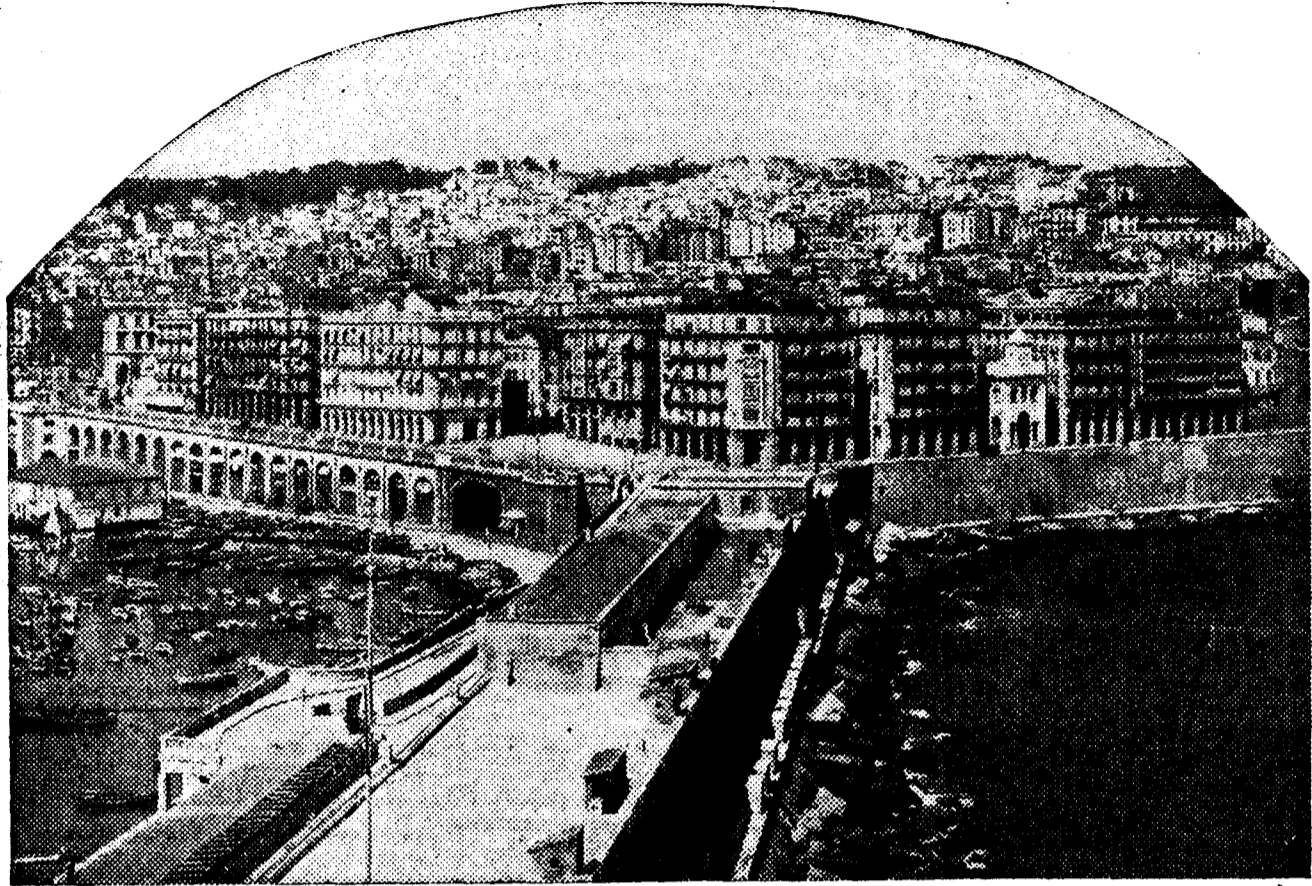


Con españoles realiza Francia el objetivo principal de su política argelina



Vista general de Argel, en escalera, sobre la falda de una montaña

Cuando el coche va a entrar en Orán balen al encuentro unos carteles muy altos y muy llamativos que anuncian «La hermana San Sulpicio». Cuando se discurre por las calles de Orán, los anuncios de ésta y de otras películas españolas tapizan las paredes y las calles.

En el restaurante, la camarera le habla a usted en español; el guardia le señala en español las calles; los moros piden en español, en las tabernas judías, una botella de vino del Sur. (Han de saber que la producción principal de esta colonia francesa es el vino, como la principal de Túnez es la aceituna y la principal de Marruecos los cereales. Es el vino la producción principal en un país habitado por mulmulmanes a quienes el Corán veda beber esas bebidas espirituosas.)



En la cumbre, la Alcazaba, antiguo nido de piratas

Pues en esas fiestas los concejales derrotados en las últimas elecciones ridiculizaban por manera escatológica a «La hermana San Sulpicio». Cuando en ésta su propaganda y campaña electoral para las elecciones próximas el idioma español. Saqué como consecuencia que en los discursos de circunstancias se emplean esas expresiones hechas del francés oficial, mientras que cuando se pretende que la gente reaccione en Orán de veras, vitalmente, se recurre al español.

Y si en lugar de esto les molestara y les cansara con una retahíla de números sobre los españoles que han ido yendo a Orán desde 1830 hasta el día, les daría a entender mucho menos de lo que esos datos, cogidos al aire, dicen y expresan.

Asimilación automática La mayoría de la población europea de Argelia es de origen español. No decimos española, porque oficialmente no hay por este país más que unos 140.000 compatriotas nuestros. Los demás lo fueron, o son hijos de españoles, pero han «devenido» franceses por la ley de nacionalidad automática. Los hijos de extranjeros pueden elegir entre su país de procedencia y Francia; los hijos de estos hijos son, sin remisión, franceses. La hora de decidir es la época de las quintas. Son muchos todavía los mozos que parten para España. Pero los que, en a Francia, consiguen, por el simple hecho de la elección, ventajas positivas en el país que no alcanzan los otros. La tentación es fuerte, y las reservas de resistencia no son siempre ni abundantes ni vigorosas.

El proceso de la asimilación La noche que llegué a Uxda había bullicio y luz en un casino francés. La gente ballaba y se divertía, franceses sólo o casi sólo.

Principal población francesa fija «¿Cuáles han sido los objetivos constantes de la colonización francesa en Argelia?—pregunta Sabatier, un diputado argelino. Favorecer el asentamiento de franceses por todos los medios, aun con detrimento del elemento indígena.» Hemos expuesto ya las razones de esta política. Y fræmos aquí ahora ese testimonio, como preámbulo a un hecho de consecuencia: incalculables para Francia, y en el que pocos paran la atención. Porque cuando se habla entre nosotros de los españoles de Argelia, se piden escuelas, se hacen reproches a Francia, se propone la exaltación del españolismo en aquellas gentes y se sugieren otras cosas y proyectos por el estilo. Todos tan buenos teóricamente como prácticamente ineficaces.

Es para Francia necesario de toda necesidad contrastar con población francesa la población indígena de Argelia. Solamente así será estable la conquista. Pero está visto que la metrópoli no suministra el elemento humano indispensable. Recurre a la asimilación, método tradicional de expansión, de influencia y de dominio entre los franceses. Nacionaliza, pues, a los españoles que van llegando de las Baleares, de Valencia o de Alicante. Nacionaliza también, naturalmente, a los que llegan de Italia o de Malta, que son muchos menos. Y he aquí lo desconcertante: consigue una asimilación perfecta.

Consiste ese objetivo en contrarrestar con población europea la población indígena. Los españoles son quienes con más ahinco se vinculan al suelo argelino y perduran en él. Son automáticamente asimilados por Francia

Una docena de alumnos asisten a las clases de español dadas por maestros españoles en escuelas francesas. Mientras Francia protege y subvenciona las iglesias y misiones de Oriente y las parroquias de Argelia, el Estado español suprimió hace dos años la única iglesia española de Argel

Llegaron en alpargatas (todo español llega aquí «es espadrilles») mientras no se demuestre lo contrario, ignoraban muchos de ellos el idioma español, les había ido mal en la Península... Y en lugar de volver a ella, poco a poco han ido trayendo hacia acá a muchos de sus parientes.

El proceso de la asimilación La noche que llegué a Uxda había bullicio y luz en un casino francés. La gente ballaba y se divertía, franceses sólo o casi sólo.

La Casa de España había anunciado también una velada; la Casa de España es un casino español. Y donde hay un



Dos rincones berberiscos, en pleno corazón de la ciudad

casino español, hay dos; les ocurre por aquí a las colonias españolas lo que a Nietzsche en el Zaratustra: «una se hace dos». A veces tres, y a veces más. Los españoles se habían congregado en estos casinos. Y así pude comprobar el proceso de asimilación. Uxda está cerca de la frontera española; es una ciudad europea nueva; predominan allí nuestros compatriotas; no ha habido tiempo para el acceso a la nacionalidad francesa; los franceses no tienen en tan reducida localidad suficiente fuerza plasmática para asimilar a tanto español. Se mezclan en los negocios, en esa vida de relación insincera de los negocios y de la administración; más permanecen separados en las efusiones espontáneas. Los franceses se consideran a sí mismos como la casta directora; los españoles se encierran en su orgullo y celebran todos los años la Fiesta de la Raza. Es la primera etapa.



El templo de Nuestra Señora de Africa, sobre Argel y sobre el mar

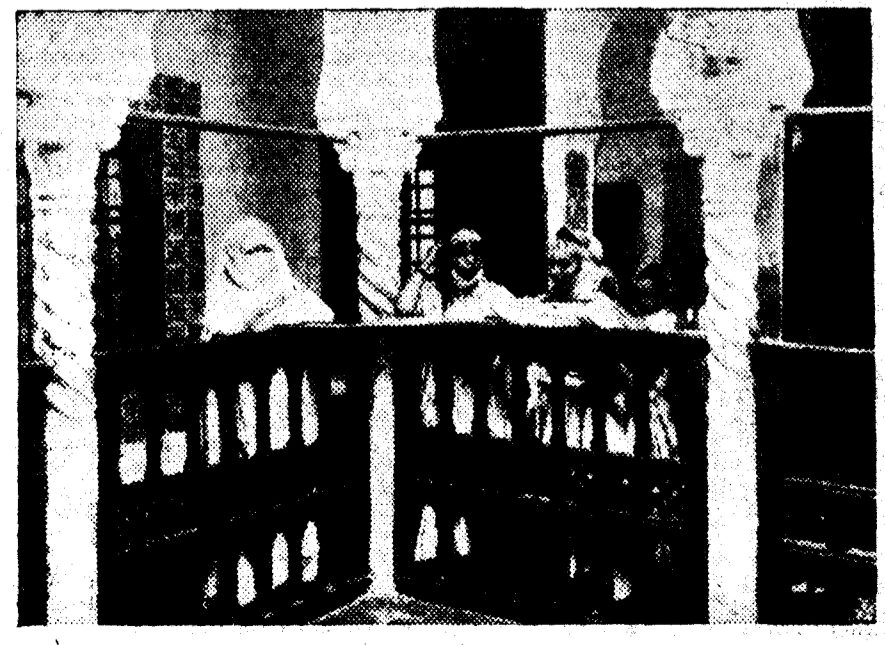
Hay en Argel una Iglesia española. Desde Madrid llegó un día, hace dos años, una orden terminante de suprimir el sueldo a los dos sacerdotes españoles que la atendían. Pudo después atenuarse la brutalidad de esta disposición, y se consiguió que uno de ellos cobrara 200 pesetas y otro algo menos, al mes. En Argel, donde los maestros se quejan con razón de que con 2.200 francos no pueden vivir.



La mezquita mayor en la plaza del Gobierno

servir a la nación, malbaraten tan alegramente uno de los pocos instrumentos de influencia española que en Argelia quedan? La Francia laica ha conservado cuidadosamente sus iglesias y misiones de Levante, las ha sostenido, las ha defendido. En los departamentos argelinos la Francia laica asigna 10.000 francos a cada parroquia católica, ha devuelto todos los bienes al Obispo y a las Ordenes religiosas de África; en cada pueblo nuevo se levanta un templo cristiano, como núcleo eterno y universal de poblaciones europeas.

La tarea de los jóvenes Para rescatar y restituir a la Patria



Ninguna de las inquietudes europeas alcanza a las mujeres musulmanas, reclusas en sus casas como antes de la conquista

Cuando una investiga entre esta gente que hemos perdido las causas de su fácil asimilación extranjera, tropieza con una que es sustancial. Hay un honroso sentimiento de derrota, de falta de fe en los destinos nacionales, de desconocimiento de los valores eternos de España. Es una dolencia profunda e imprecisa que se manifiesta por el desencanto, por la falta de ilusión. Parte seguramente de hace más de un siglo, y se agravó hace treinta y cinco años. La tarea primordial de los jóvenes de ahora—con los viejos no puede contrarrestarse—consiste en reavivar el entusiasmo.

Han suprimido la Iglesia católica Y este es el momento de las consabidas lamentaciones. Aquí corresponde esa observación corriente de que hay que conservar la nacionalidad de los españoles que viven en Argelia. Y lo primero que ocurre a muchos de los que piensan en ello es mandar aquí maestros y libros.

Los aprendices españoles de laicismo llevan, sin percatarse, su celo sectario al extremo de perjudicar a la Patria con tal de dar satisfacción a sus prejuicios o a sus odios.

EL DEBATE PRECIOS DE SUSCRIPCION Madrid..... 2,50 pesetas al mes. Provincias..... 9 pesetas trimestre

FRANQUEO CONCERTADO PAGO ADELANTADO

INDICE BIBLIOTECARIO

La inevitable subjetividad de la psicología experimental

De repente, el alma humana ha despertado interés universal como hecho de experiencia. La psicología experimental es ciencia, mejor, preocupación característica de nuestro tiempo. No puede llamarse ciencia todavía a un conglomerado de datos, de hipótesis, de explicaciones variadísimas y diversas, sin principios comunes, generalmente aceptados y probados.

es bien difícil deducir leyes, normas fijas y hechos ciertos. Un poco más, y todos esos movimientos confusos e irracionales que el conde de Keyserling llama típicos quedan disculpados y hasta aprobados.

Un bello opúsculo en El Consejo sobre la orientación profesional

ESTANISLAO MAESTRE: "Homenaje a Pereda". (Madrid; 1935; 35 páginas; no se ha puesto este opúsculo a la venta.) Don Estanislao Maestre es un literato que aprendió a hablar el castellano leyendo "El bucy suelto" de Pereda, y en esta y otras novelas del gran platero de costumbres encontró estímulo y guía para sus aficiones literarias.

ALEJANDRO CHLEUSEBAIRGUE: "Orientación profesional. II. Proceso de orientación profesional". (Barcelona; Editorial Labor; 1934; 156 páginas y otras varias de grabados.) La primera parte de esta obra, que forma el tomo 53 de la Colección Labor, está dedicada a la exposición de los fundamentos teóricos en que se basa la orientación profesional psicológica; esta segunda parte, que es el tomo 355 de la misma Colección, está destinada a los procedimientos prácticos.

Una buena selección de romances españoles

Ha sido hecha por don Gonzalo Menéndez Pidal

UN PROLOGO CON NOTAS DISCRETAS E INTERESANTES

GONZALO MENÉNDEZ PIDAL: "Romancero". (Selección. Instituto Escuela. Dibujos de A. Ruiz Castillo. (Madrid; 1934; 240 páginas; 4 pesetas.) Pertenece este tomo a la Biblioteca Literaria del Estudiante, en la cual se dan a este las obras más indicadas para que adquiera los fundamentos de su cultura tradicional hispánica.

Un ensayo introspectivo de Teófilo Ortega

Desde el punto de vista personal, el libro es un tanteo más para dar consigo mismo

UN DIALOGO MUY SUGESTIVO

TEOFILO ORTEGA: "Sócrates". (Barcelona; 1935; cinco pesetas.) "Sin hacer afirmaciones concluyentes vamos a jugar un poco al deporte de lo intuitivo. No deducimos; pretendemos adivinar."

Antología de versos de León Felipe

LEON FELIPE: "Antología". (Madrid; Espasa-Calpe; 1935; 138 páginas; 5 pesetas.)

Los amigos del poeta León Felipe publican una selección de versos del mismo. Es característico de este poeta su espíritu inquieto de romero. Así lo afirma él en su canto «Romero solo». Quiero ser romero, que cruza siempre nuevos caminos, sin más oficio, otro nombre ni pueblo, sin que en su alma ni en su cuerpo hagan callo las cosas.

Una monografía sobre las leyes de Indias

El señor Alcalá Zamora se muestra gran admirador de esas leyes

NICETO ALCALA ZAMORA: "Reflexiones sobre las leyes de Indias"

El señor Presidente de la República ha querido tomar parte en los trabajos de la Academia de Ciencias Morales y Políticas con esta monografía sobre las leyes de Indias. El señor Alcalá Zamora se muestra en general gran admirador de esas leyes, que abarcan, aunque con desarrollo desigual, todas las ramas del Derecho.

LIBROS VARIOS

RAMON EJARQUE: "Nuestra Señora de la Palma". (Tortosa; Imprenta moderna de Alguerro y Baiges; 1934; 502 páginas; y algunas otras.) La Palma es una ermita de la Virgen, construida en una cueva en término de Zorita del Maestrazgo, cerca de Morilla. Es, indudablemente, una imitación de la ermita de las Marías, en la cual, según la tradición, hizo muchos años vida penitente y contemplativa Santa María Magdalena.

F. TARSICIO MORI: "Cantos de amor y de esperanza". (Lima; S. Rojas; sin fecha; 182 páginas; dos soles.) El padre Tarsicio Mori a imitación de su padre San Francisco, canta, movido por un espíritu de fe, un libro de poemas de amor. Una hermana suya, Soledad Mori, también escritora, ha recogido las poesías del franciscano, publicadas en una revista, "Cantos de amor y de esperanza".

El problema de la lengua en América

AMADO ALONSO IMPUGNA LAS TENDENCIAS DIFERENCIALES

AMADO ALONSO: "El problema de la lengua en América". (Madrid; Espasa-Calpe; 1935; 208 páginas; 5 pesetas.) Es bien conocido el hecho de que el castellano tiende a adquirir caracteres diferenciales en las naciones hispanoamericanas. Por eso se han manifestado a veces aspiraciones a un idioma nacional, literario, independiente del castellano general.

El problema de la lengua en América

AMADO ALONSO IMPUGNA LAS TENDENCIAS DIFERENCIALES

El problema de la lengua en América. Por eso el escritor mas escribe generalmente muy mal en su lengua materna. Los que hablan y escriben bien son pocos, y por lo mismo pueden ejercer escasa influencia en el habla vulgar. Y lo malo es que el defectuoso lenguaje de Buenos Aires se extiende por una zona vastísima.

El problema de la lengua en América

AMADO ALONSO IMPUGNA LAS TENDENCIAS DIFERENCIALES

El problema de la lengua en América. Por eso el escritor mas escribe generalmente muy mal en su lengua materna. Los que hablan y escriben bien son pocos, y por lo mismo pueden ejercer escasa influencia en el habla vulgar. Y lo malo es que el defectuoso lenguaje de Buenos Aires se extiende por una zona vastísima.

BIBLIOGRAFIAS

"El Trabajo Obligatorio del Dinero"

LIBROS RECIBIDOS

Julián Velasco de Toledo. "Taquiografía. Editorial Reus. "Enjuiciamiento criminal" (Biblioteca del Estudiante). "Caja Castellana". (Editorial Rafael Caro Raggio, Madrid.)

Numismática española

ARTURO GARCIA DE LA FUENTE. "Resumen histórico de la Numismática española". (Madrid, Patronato de Huérfanos de Intendencia; 23 páginas.) El folleto del P. García de la Fuente, ya ventajosamente conocido por otros trabajos sobre Numismática, es un breve resumen de la historia de la Numismática española.

Librería PRO-CULTURA

Alarcón, 2. MADRID.



De pa'a trenzada, para guardada de pluma de condor

Consultorio de higiene y tocador

Nancy Carrol (Béjar).—Se lavará todas las mañanas la cara con la siguiente loción: glicerina, 300 gramos; agua de azahar, 50 gramos; agua de rosas, 600 gramos; esencia de geranio rosa, 10 gotas; alcohol de 95°, 20 gramos. Mezclar, agitar fuertemente con cinco gramos de saolín y se filtra por papel. Por las noches, masajes durante diez minutos con aceite de almendras dulces. Especialmente en las partes arrugadas.

Mary Sol (Toledo).—Una fórmula especialmente estudiada para sus cabellos: solución de formol al 40 por 100, 2 gramos; terpinol, 2 gramos; tintura de azafrán, 1 gramo; carbonato de potasa, 2 gramos; agua destilada, 1.000 gramos. Disuélvase y fíltrese. Para lociones diarias en el pelo.

Suscriptora de EL DEBATE (Barcelona).—Siga con el tratamiento del aceite. Durante el día, la siguiente crema: óxido de zinc, 5 gramos; gliceroalcol de almendra, 75 gramos; extracto de jazmín, 3 gotas.

Paz (Castellón).—Con ese fenogreco en polvo hace usted puré como si se tratase de maicena u otra harina. También puede tomarse con leche y huevos en forma de natilla. Con dos buenos platos al día bastan.

Manuel Ochoa (Bilbao).—Para quitar mancha se aplica todas las noches, cuando seac un poquito, esta fórmula: agua oxigenada, 100 gramos; borato de sosa, 3 gramos; glicerina, 30 gramos. A mañana se lava con jabón de azufre nueva aplicación de la fórmula. Para otro tendría que someterse a un régimen y tratamiento interno a base de sales halógenas de magnesio. Pero es mejor que le vea un médico.

Flor del Campo (Béjar).—Lávase todas las noches y mañanas con esta loción: formol al 40 por 100, 10 gramos; agua destilada de rosas, 100 gramos; agua destilada, cantidad suficiente para un litro. Una vez por semana, lavados con jabón sulfúrico.

Cuquita.—Veo que es usted una de las muchas que han fracasado con la depilación eléctrica tal como se venía haciendo. Por esta causa, estoy poco convencido de sus resultados. Pero se está ensayando algo definitivo para quitar el pelo, y cuando se consiga, tendrán las lectoras de EL DEBATE las primicias de la información. Comprendo que es desesperante para una mujer joven y bonita ver su piel recubierta de vello. No y que desear. Problemas más difíciles se han resuelto. Entre tanto, posar el acetato de tallo. En cuanto a lo demás, puede adquirir los productos que indica.

B. (Huesca).—Se lavará tres veces a la semana con jabón sulfúrico. Todas las noches, la siguiente loción, acompañada de masaje de cabeza con cepillo de pelo suave si tiene más de cuarenta años: tintura de quina, 50 gramos; ron de la Martinica, 200 gramos; alcohol de 95°, 200 gramos; agua destilada de rosas, cantidad suficiente para hacer un litro. Esta fórmula debe despacharse exactamente tal como indica, y si le gusta llevar la cabeza perfumada, puede añadirse unas gotas de esencia de jazmín o nardo.

Una necesidad (Galicia).—Dejará de usarse con agua y jabón una temporada. Únicamente se friccionará el cutis con las noches, nada más, y si le gusta, añadirle: agua destilada de rosas, 400 gramos; agua destilada de hamamelis, 100 gramos; glicerina, 200 gramos; bórax, 30 gramos. Después de la loción y bien seca la cara, la crema siguiente: 20 gramos; vaselina, 10 gramos; agua de rosas, 10 gramos; esencia de jazmín, 5 gotas.

En.—Le de las cejas no tiene remedio, y cuando digo esto, fíjese bien que no hallará solución más que dejándolas crecer o cuidándolas cada tres días, y esto, la verdad, es un suplicio, a engordar, nada mejor, que mucho. No andar casi nada. Divertirse un poco, pocas emociones, vida de campo a pleno aire, echada en hamaca. Alimentación abundantísima en féculas, puré de lentejas, patatas, judías, mucha salsita y carne dulce, mielada, carne de vaca en salsa. En cuanto al producto que me pregunta, desconozco su composición y no sé sus resultados.

MORFEAUX Marqués del Duero, 3. ESTIDOS — SELECCION DE MODEROS — EQUIPOS DE NOVIA

Mascarilla de KAOLIN rejuvenecimiento del cutis. Quita granos, manchas, pecas, grasa, arrugas y spinillas. Pídase el legítimo KAOLIN ELLIPTICA. Único garantizado para su método original. Gayoso, Arce, Madrid, y principales farmacias. Envíase previo giro postal. Apartado 200, Madrid. En el paquete va incluido plan completo de belleza por Paisajes Pallotier.

PARATOS DE LUZ ODERNÍSIMOS A 35 PTAS. LORIETA DE SAN BERNARDO.

TARECLAMO una gafa pasta o chapada ptas. con cristales puntual. para miopes o vista cansada de 4 pts. Toda por 25 pts. este anuncio. Graduación de por un médico oculista en LAR, Arenal, 9. Tel. 19078. garantiza y cambia gratis durante diez

Sombreros.



Sombrero bretón de paja panamá, con adorno de cinta azul marino. Otro sombrero de panamá negro, con lazo de terciopelo de igual color. Feltro en tono tostado con cinta de más oscura tonalidad. Sombrero de paja negra, con adorno de azulinas. De paja negra muy brillante, sombrero adornado con lazo rosa pálido



Sombrero bretón de "picot" en negro y copa de fieltro en tonos verdes muy vivos



Sombrero azul adornado con cinta "gros grain" en tonos naranja y amarillo

JOVENES: Alegres y muy "nuevos" son los sombreros primaverales. Al idearlos, las modistas han tenido en cuenta, seguramente, que estaban destinados a sombrear, no los rostros lánguidos y enrumbados de heroínas gregotarbescas, sino los ufanos y risueños de las jóvenes de nuestros días. ¡Qué atrevimiento el de algunos, con sus amplias alas levantadas en todo lo alto de su lado izquierdo y aun en el frente, para ir a morir cayendo suavemente curvados y ocultando los bucles en el lado derecho! ¡Qué divertidos otros, con sus copas de formas y pajas exóticas, a las que sirve de reborde, más que de ala, trabajada cinta de tonos en extremo chillones! Así es uno de Louise Bourbon: De paja, laqueada la copa en forma de cono, dos tonalidades, claro en la base y obscuro en la punta, y cinta grosella, formando el ala abombada y con movimiento ascendente. ¡Qué caprichosos los más con sus copas que se confunden con el ala, en lo que parece consiste su mayor cuidado!

Una vez desaparecidas de los sombreros las altas copas, que durante el invierno fueron legión en los elevados gorros de reminiscencias cosacas, ha recobrado toda su importancia el ala de los sombreros. Hasta el punto de poder afirmar, sin exageración, que a ella se debe la novedad de los modelos primaverales. En unos, como lo hemos indicado antes, se eleva atrevidamente, acaparando toda la atención y la importancia del sombrero. La copa entonces no cuenta para nada, y apenas si por adornarla con algo se la rodea de estrecha cinta "gros-grain", más oscura que el todo, si el sombrero es claro, aunque conservando la misma escala, y en negro o muy oscura si el modelo tiene estas tonalidades. En otros sombreros avanza el ala por delante en dimensiones insospechadas, tratando no ya sólo de cubrir la mirada, sino de ocultarla casi por completo, maliciosamente. En este caso ha caído perfumada lluvia de flores sobre el ancha ala o la adornan primorosamente flexibles lazos de raso o fino tafetán.

Precisamente a la novedad del movimiento del ala por delante se debe la multitud de sombreros de visera, tan divertidos en las actuales colecciones.

El gusto exagerado de modistas como Schiaparelli las fuerza a exhibir ejemplares por manera raras y curiosas. Sobresaliendo de un gorrito encasquetado, de fieltro, más bien diríamos pegada a él, larga visera de hasta 20 centímetros se adelanta y encorva hacia adelante. Desde luego se comprende que no todas las fisonomías pueden aceptar esta clase de modelos. Son los guiones de vanguardia, que señalan con sus enérgicos trazos las tendencias en boga de la hora presente.

Junto a las viseras, y rivalizando con ellas en novedad, están los sombreros de ala curvada, como los bretones. Molyneux ofrece multitud de modelos de piqué, raso y pajas exóticas o naturales. El ala en estas formas es más moderada y se abarquilla hacia lo alto, adornándose con flores en la mayor parte de los modelos. Unas veces se colocan las flores solamente en el lado izquierdo, que es el que sube más, y otras se distribuyen, salpicándolas alrededor del ala, sobre todo en su parte delantera. Pero no hay que olvidar que el sombrero del momento es el "canotier". Sencillo, redondo o bombeado, es el que requiere el traje sastre; indispensables uno y otro en los templados días que disfrutamos.

Quédense para acompañar vestidos de tarde sombreros como los que propone Worth: De ala expansionada delante, están sujetos con brida bajo el mentón. Tienen, forzosamente, que acudir a este o parecido procedimiento de sujeción los modelos ultramodernos que, en su anhelo de esfumar la copa, la hacen desaparecer por medio de curvada línea, que no es más que el ala en su prolongación. Suzaune Talbot ha hecho de "cellophane" negra un gorrito gracioso y original; en él baja el ala por delante y suavemente sube hasta morir en un punto por detrás, a donde van a morir también los cabos de un velito de crin rígido y ligeramente ondulado.

Maria DE NAVARRA

LA COCINA

MENU DE VIGILIA (para seis personas) Bouillabaisse (Sopa de Oro). Lengüado Bella Molinera. Biscuit Glacé "Marquita".

Bouillabaisse (Sopa de Oro) Salmonetes, 250 gramos; langostinos pequeños, gamba cruda o carabineros, 250; rapé, 250; gallina de mar, 250; mero, 200; mejillones, 500; cangrejos de mar, seis piezas.

Hay que tener en cuenta que de este preparado sale sopa para seis personas y plato de pescado para otras seis.

Se limpian todos los pescados y se les quita la piel y espinas, excepto a los mejillones, que bien lavados se ponen a blanquear con una copa de vino blanco; se retiran y se procede a limpiarlos; a los cangrejos se les corta parte de las pinzas y se parten por la mitad (el jugo de la cocción de los mejillones se reserva para agregar a la maceración de los pescados). Se ponen en una vasija los langostinos enteros, la carne de los mejillones, los medios cangrejos, los salmónetes, el rapé, el mero y la gallina de mar, cortado en trocitos regulares, del tamaño de una nuez; se rocía con el caldo de la cocción de los mejillones, se agrega sal, nuez moscada, pimienta blanca, jengibre, azafrán, laurel picado y un palito de tomillo, medio diente de ajo machacado con el azafrán y disuelto con un poco de vino blanco, unas gotas de jugo de limón, y se deja en maceración un par de horas. Con todos los recortes del pescado se hace un caldo de pescado.

Se pone una cocerola sobre el fuego con un decilitro de aceite, se deja calentar bien y se agregan dos puerros regulares, cortados en rodajas finas, y media cebolla pequeña picada muy fina, y un diente de ajo, se deja rehogar todo y se añaden 100 gramos de guisache de almendras (praline) y se rellena un molde a buclit liso o rizado, se cubre la boca del molde con un papel y se pone la tapa procurando que ajuste bien, se cubren los bordes de la tapa con mantequilla y se mete el molde en un cajón envuelto entre hielo y se gorda durante tres horas.

A las tres horas se lava el molde en agua fría, se desmoldea y se forra de una capa de chocolate rallado y se sirve en fuente redonda sobre servilleta.

El Guisache (praline) En un cazo se ponen 100 gramos de almendras sin mondar y 50 gramos de azúcar; se derrite el azúcar a fuego moderado procurando que el azúcar no se quemé y cuando las almendras están tostadas, se vierte el contenido en un mármol embadurnado de aceite (una cucharadita).

Una vez frío se rella o se machaca al mortero.

SABRAU STEB Director de Academia Gastronómica

Se forma un jarabe a punto de hebra floja. Se prepara un decilitro y medio de jarabe con 200 gramos de azúcar y medio decilitro de agua, o sea, que para obtener un biscocho y cuando forma un cuerpo cremoso, se retira del fogón y se sigue batiendo hasta que la crema quede fría.

Ya fría la crema se mezcla con medio litro de nata montada (batida) y se añaden 100 gramos de guisache de almendras (praline) y se rellena un molde a buclit liso o rizado, se cubre la boca del molde con un papel y se pone la tapa procurando que ajuste bien, se cubren los bordes de la tapa con mantequilla y se mete el molde en un cajón envuelto entre hielo y se gorda durante tres horas.

A las tres horas se lava el molde en agua fría, se desmoldea y se forra de una capa de chocolate rallado y se sirve en fuente redonda sobre servilleta.

El Guisache (praline) En un cazo se ponen 100 gramos de almendras sin mondar y 50 gramos de azúcar; se derrite el azúcar a fuego moderado procurando que el azúcar no se quemé y cuando las almendras están tostadas, se vierte el contenido en un mármol embadurnado de aceite (una cucharadita).

Una vez frío se rella o se machaca al mortero.

SABRAU STEB Director de Academia Gastronómica

Se forma un jarabe a punto de hebra floja. Se prepara un decilitro y medio de jarabe con 200 gramos de azúcar y medio decilitro de agua, o sea, que para obtener un biscocho y cuando forma un cuerpo cremoso, se retira del fogón y se sigue batiendo hasta que la crema quede fría.

Ya fría la crema se mezcla con medio litro de nata montada (batida) y se añaden 100 gramos de guisache de almendras (praline) y se rellena un molde a buclit liso o rizado, se cubre la boca del molde con un papel y se pone la tapa procurando que ajuste bien, se cubren los bordes de la tapa con mantequilla y se mete el molde en un cajón envuelto entre hielo y se gorda durante tres horas.

Otra vez las Atarazanas de Barcelona están amenazadas de muerte

Desde hace un siglo, todo se revuelve contra las viejas edificaciones que son recuerdo prestigioso de la antigua Marina aragonesa. Pedro "el Ceremonioso" terminó las primitivas "darazanas" y construyó diez naves capaces de albergar treinta galeras

Por achaques de pretendida y efímera solución al paro obrero según parece, como por ese afán desmedido de «urbanizar» sin ton ni son que en España padecemos en este caso, amén del pretexto de hacer desaparecer el «barrio chino», es lo cierto que vientos de las Ramblas nos traen de Barcelona la espeluznante noticia de que «al fin» serán derribadas las Atarazanas de aquella ciudad. Y digo «al fin», porque desde hace un siglo, y con una tenacidad digna de mejor causa, todo se revuelve contra aquellas edificaciones, y ahora temo que la celosa actividad del señor Pich y Pon dé mano a la obra de consumo, sin confiar mucho ni poco que la cultura de los buenos barceloneses—al igual que aconteció en Avila con sus murallas—alcancen a impedir tan demolidor y poco espiritual desatino que, a la postre, ni mediará el pavoroso problema de hambre que todos ansiamos ver resuelto por cauces más cultos, ni por ello ganará en prestigio el cabildo municipal que así lo resuelva, por lo fácil que es con-

El baluarte de "Las Puses"

El baluarte de "Las Puses" cayó, sin embargo, junto con el lienzo de murallas del lado de la mar; y en su lugar, y con terrenos ganados a ésta, se construyeron el paseo de Colón y la gran Puerta de la Paz, con el monumento a Colón, que habían de admirar los visitantes de la Exposición Universal de 1888.

Poco antes de estas reformas, que trajo consigo la celebración del citado certamen, el señor Baixeras, "aficionadísimo" a los problemas de urbanización, a costa—digo yo—de lo histórico y castizo, imaginó, a base del de Cerdá, un



El baluarte de las Atarazanas en el lugar que hoy ocupa la Aduana

nuevo proyecto en el que con todo su virus demolidor, subsistía la Gran Avenida B, que no llegó tampoco a realizarse, pero que ha tenido vida oficial hasta 1818 e incluso volvió a tener latente actualidad en 1906 con motivo de otra exposición, la Colonial, a cuyo socaire se trazó y realizó la que se llamaba C, hoy Gran Vía Layetana. En 1913 también volvió a temerse por las Atarazanas e incluso la nefasta y temida Vía B llegó a ser bautizada con el nombre de Avenida de Iberia.

Afortunadamente, el poco cariño a los edificios históricos y hasta la destrucción de los barrios comerciales que caracterizaban el proyecto de Baixeras, inspiraron tan continuas críticas, que el Municipio decidió efectuar nuevo y más respetuoso estudio, que encomendó en 1918 al arquitecto señor Darder, quien, a pesar de todo, insistió en el afán de derribar las Atarazanas. ¡Mala suerte la de éstas, que entonces, como antes, tan sólo encontraron valedor en la situación no muy boyante de las calles de la ciudad!

Otra campaña

Por entonces, casi, residió por vez primera en Barcelona, y recuerdo como hería mi sensibilidad la terquedad iconoclasta de reformistas y urbanizadores, y, por suerte, tornó de nuevo con ocasión de aquella vibrante campaña de Gay y Bassegoda (1926-7), en «La Vanguardia»; de Carreras Candí, en «Las Noticias» (quien incluso editó un inapreciable folleto: «Les dreçanes



-Vista de Barcelona a fines del siglo XVII. ("Civitatís Terrarvm")

menjol, se inició la política marítima que tanta gloria y provecho había de dar a Cataluña y a Aragón, se pensó en el establecimiento de unos astilleros o «darazanas»—que así se llamaron antes de que nos viniese de Francia en el XVIII la antipática voz de «arsenales»—en donde construir, aderezar y conservar las galeras y naves de la corona.

Consta que por el siglo X ya las hubo en playa ampurdanesa, así como que en el XII las de Tortosa, de origen moro, ya funcionaban; por entonces debieron de estar listas las de Barcelona, pues que es sabido que en 1149, Ramón Berenguer IV donó las tortosinas, con su recinto murado y sus diecisiete torres, a la judería; costón que, en país tan dado a las cosas de la mar, no hubiera existido, de no contar con las nuevas barcelonesas que se organizaron por la ribera de Montjuich, muy cerca de lo que fué ermita de «Santa María del Port». Se sabe, asimismo,

cómo para la guarda de pertrechos, municiones y herramientas. Pedro IV quiso construir nuevas «dreçanes» en 1373 por la playa de Ponent, en la «Polxaderia Nova», cerca de la Puerta de San Daniel, lugar no muy a propósito, al decir de los «consellers», que se opusieron y, al fin, consiguieron acuerdo con el monarca para terminar las que fundara su bisabuelo, amurallándolas, fortificándolas, y para mejor guarecer de agua y sol la invernal de las galeras, cubriendo con tinglados las seis gradas antiguas proyectadas. La obra, que costó más de quince mil florines de oro, la sufragaron—no muy por igual, por cierto—la Corona, la Generalidad y la Diputación, y a ella se aplicó cierto «dret de les Dreçanes» o arbitrio especial, junto con ciertos derechos que rentaba el comercio con Alejandría y el Levante, muy floreciente entonces, al socaire de la estupendísima institución ya vieja del «Consolat del Mar», cuya magnífica casa-lonja se



Patente de Sanidad Marítima, con la vista de Barcelona y sus Atarazanas en 1788

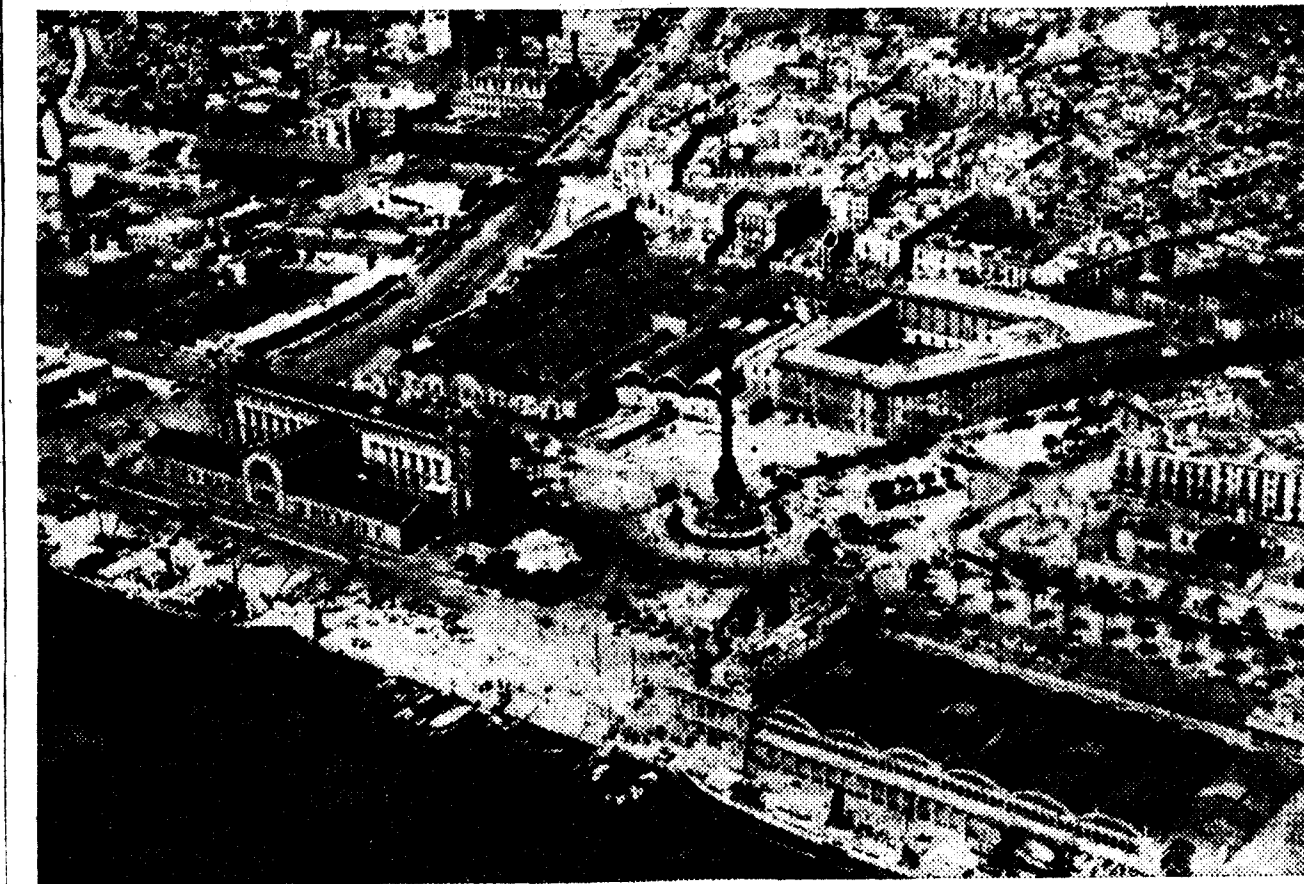
y si la reforma es cosa decidida, adidos las «dreçanes», que tanto nos hablan de la Marina catalana pretérita, cuyas ordenanzas sabias y concisas, que copió la Inglaterra del siglo XVIII, mandaban que todo capitán de galera atacase a dos y tres y cinco enemigos.

Las Atarazanas consistían tan sólo, en aquel tiempo, en unas cuantas gradas y rampas para construir en plena playa o para varar durante la temporada inactiva, los vasos de las galeras, así como tal cual pañol o alma-

zaba en la playa de «Regomir», extramuros de las murallas del siglo III, derruidas con la urbanización del sector que la rodea en el XII.

"Civitatís orbis terrarum"

A los tiempos de Pedro «el ceremonioso», pues, corresponden las diez naves mayores, capaces entonces para albergar treinta galeras, y una torre



L puerta de la Paz y el barrio de las Atarazanas de la Aeronáutica Naval

Felipe II impulsó y promovió nuevas obras, que se acabaron en tiempos de su sucesor. Por cierto que ya entonces hubo incidentes con los diputados de la Generalidad por los escudos de Castilla y Aragón que se mandaron esculpir. El virrey mandó que fuesen picados

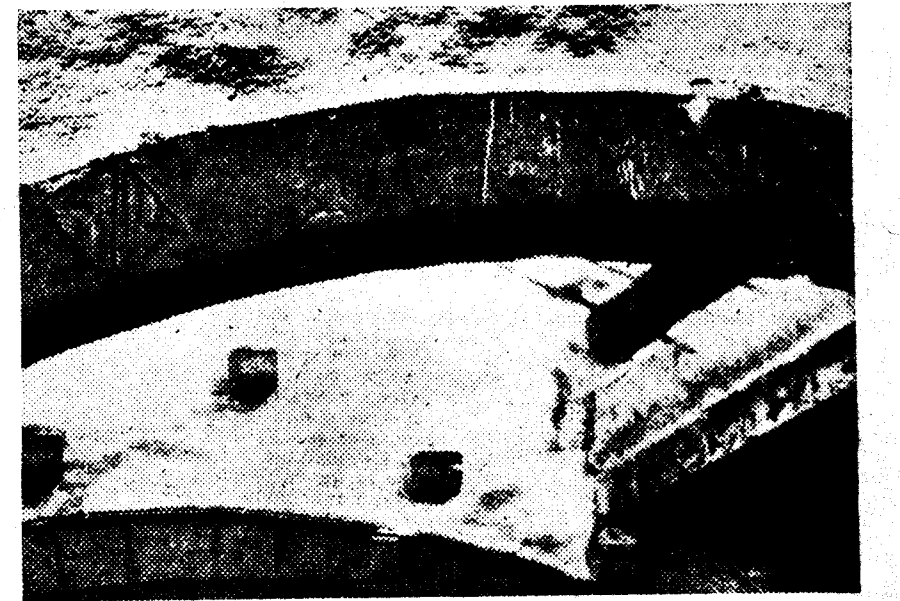
mantelada con sus matacanes y saetones natural, y desde Jaime I, abastecieron de galeras y naves las escuadras y flotas de Aragón; en ellas se construyeron y conservaban las que la Generalidad mantenía armadas para la guarda de las costas del Principato. Más adelante, surtían asimismo a la escuadra de las galeras de España, la más importante y privilegiada de las que componían el total de nuestra Marina de remos, pues el pino de Cataluña era inmejorable. Felipe II mandó construir allí la que

Siete siglos de la Historia de Barcelona

Las Atarazanas de Barcelona, como es natural, y desde Jaime I, abastecieron de galeras y naves las escuadras y flotas de Aragón; en ellas se construyeron y conservaban las que la Generalidad mantenía armadas para la guarda de las costas del Principato. Más adelante, surtían asimismo a la escuadra de las galeras de España, la más importante y privilegiada de las que componían el total de nuestra Marina de remos, pues el pino de Cataluña era inmejorable. Felipe II mandó construir allí la que

Felipe II

Felipe II, a instancias, seguramente, de aquel gran don García de Toledo, mentor de don Juan de Austria en asuntos marítimos, impulsó y promovió nuevas obras, y, aunque no estuvieron terminadas sino en tiempo de su sucesor, a él se debieron los tinglados nuevos que



Armas reales y de la ciudad en las dovelas de las arquerías del siglo XIV

están situados hacia la parte de la ciudad; se adquirieron más terrenos por 1618 y cuando poco después quedaron terminadas hubo, por cierto, un incidente con los diputados de la Generalidad por achaques de los escudos de las armas reales de Castilla y Aragón que se mandaron esculpir en ciertas partes, asunto que estimaron insolito y que «causa gran admiración e desgust notable a tots los de aquest Principat...»

Ni que decir tiene que el virrey, duque de Alcalá, mandó picar los escudos ante la protesta de aquellos diputados ante el «gran agravio que rebía lo Principat».

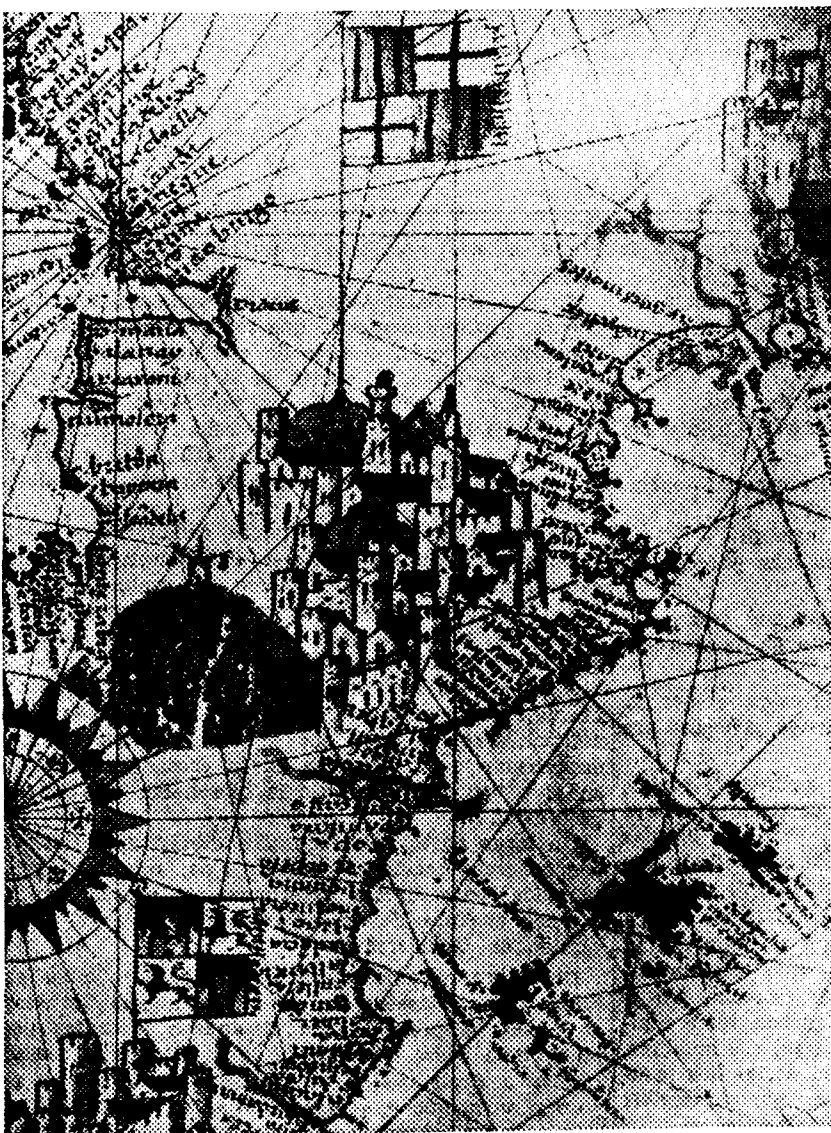
Siete siglos de la historia de Barcelona y aun de Aragón, han desfilado por su recinto, y si a su importancia arquitectónica y monumental fuera necesario sumarle algo más, ahí están esos siglos recogidos entre sus sillares y dovelas para proclamar la insensatez de su derribo.

Ignoro si de derecho se declararon las Atarazanas monumento nacional o si quiera artístico; que de hecho lo son, no cabe dudarlo.

De esta época datan otras obras de menor cuantía y, más adelante, con ocasión de la insurrección de Cataluña, llamada «de los segadors», el mariscal francés De la Motte reforzó las fortificaciones e introdujo algunas reformas de más carácter militar que marítimo. En realidad, las Atarazanas fueron desde entonces más de Ejército que de Marina, y pese a las continuas reclamaciones de la ciudad, que las tenía por suyas, se destinaron a almacén de pólvora, cuarteles y otros menesteres de la milicia, depósito de vino para la Armada y hasta lazareto para purgar cuarentena, a cargo de los «morberos».

Por estar demasiado lejos de la ciudad los fuertes de Montjuich, se destinaron por fin a cuarteles y, en el siglo

Julio GUILLEN
Los teléfonos de EL DEBATE son: 21090, 21092, 21093, 21094, 21095 y 21096



Barcelona en 1563. (Carta de este año de Mateo Prunes.) Al pie de Montjuich, con la torre de su semáforo, las naves y baluartes de las Atarazanas



Armas de Pedro, "El Ceremonioso", sobre una de las f de las Atarazanas. Se cambió su emplazamiento en el sij

La exportación de vinos jerezanos del pasado año es la mejor desde 1924

En la vendimia última los exportadores de vinos, superando las cifras anteriores, compraron a los pequeños propietarios de viñas la bota de mosto a 50 pesetas, y recogieron ellos mismos el mosto, en vez de hacérselo presentar en las bodegas como siempre. Sólo los selectos vinos de Jerez mientras más viejos son tienen mejor calidad. El más torpe vinatero conoce la uva de mejor producción y la más a propósito para la vendimia

UNA MISMA VIÑA Y UNA MISMA UVA PRODUCEN VINOS DE CARACTERES DISTINTOS

En estos momentos en que el Sindicato Oficial de Criadores-Exportadores de Vinos ya está conociendo los datos correspondientes al movimiento del pasado año, se registra 1934 como el mejor de la exportación en hectolitros de todo un período de diez años. Dicha exportación desde 1924 arrojó una pequeña tendencia a la baja hasta 1928, en que se inició un alza que duró hasta 1930, en 1931 descendió, para volver a elevarse de una manera alarmante en 1932, que fué un año extraordinariamente malo, enmendándose algo en 1933, para dar una buena subida en el pasado año, que logra colocarse en el primer puesto del período.

Así de concisa nos llega la noticia. Y es que en Jerez—recuerdo embriagado de todos los paladares—dos tesoros ciegan los entusiasmos: piedras y vinos; y estas dos cosas son una sola gracia de siglos. Queráis o no queráis, como al monje que hablan de lo humano y él siempre lo relaciona con lo divino, si aquí comentáis de tiempos modernos o lo relacionaréis con cosas de hace un siglo.

El timbre de emoción que hay en la voz que habla de la «Cartuja» y de su fundador, don Alvaro Obertós de Valero, descendiente de los «Flecos» Italianos y perteneciente a la casa de los «Morlas», y que enseña sus muros del siglo XV, hoy envueltos en la melancolía de unos cipreses, que parecen admiraciones al margen del Guadalete; y después, el sepulcro de la desgraciada doña Blanca, esposa de don Pedro

presentan ángulos biendistintos, pero aquí cantan una sola gracia de tradición, y no es posible apartarlos en el cauce de los siglos.

Los datos de ayer—cientos, ciento cincuenta, doscientos años—, saltan precisos; los de hoy—diez, treinta, cincuenta años—en todas partes reciben tratos ligeros, de cosas aun no encajadas en «solera»...

Todavía a vuelos de relación está en las bocas que el alza mayor conocida en los modernos tiempos es de 234 pesos por bota de mosto. A este precio, debido a la creciente demanda de vinos que hacía el mercado de Londres, se vendió la cosecha del año 1863. Ya veis, de esto hace tres cuartos de siglo. Y la cita nos llega encajada a «tiempos modernos»...

Variedades de cepas

Pero aun resalta más esto frente a

a ella, es la que produce mostos y vinos de inferior calidad. Las elaboraciones que se hacen con las uvas de este terreno, y aun las mismas tierras, son llamadas de «Arenas». La otra es conocida por las viñas de «Albariza» o de «cuernas», pues se hallan situadas, generalmente a unos 10 kilómetros, cuando menos, de la ciudad. Es la favorita. Sus características parece que quieren darlas con sabores clásicos. Los terrenos donde se cultivan las viñas son blancos y apretados, y contienen siempre una cantidad considerable de cal. Producen un vino de excelente calidad, destinándose sólo al almacenado para añejarse.

¡Ah! ya está aquí de nuevo la gracia de los siglos.

Es cosa única de los vinos de la región jerezana la facultad de poderlos añejar por tiempo ilimitado, con la seguridad de que cuanto más envejecen, mejor es su calidad. No sucede esto

el aire un ambiente triste. Si es verdad que por estos mundos el comienzo de la vendimia celebrase con fiestas tan ruidosas como estudiadas, en Jerez es toda la vendimia una fiesta y todo trabajo una canción...

Si la labor de la viña y el vino origina en costumbres y tradiciones extranjeras cabalgatas históricas y fiestas típicas, en los campos jerezanos, cada jornada es como una romería. Los campesinos, con sus manos femeninas tienen el ansia de encontrar el gajo mayor del día, y los pies masculinos de hacer el pisado menor, mientras la luz, que está encendida de brillantes efervescencias, ciega con música colorista que, entrándose por el corazón, despierta sentimientos y sentimientos... Coplas.

Es verdad que cuando sacó este último año sus primeros vintecillos, se planteó el comienzo de la vendimia, hubo horas de lucha. Grupos de mazzabatos apedrearon las farolas del alumbrado público en la ciudad, y en el campo los obreros horticultores y arrieros plantearon sus cláusulas frente a las sostenidas por los patronos. De mano en mano corrieron hojas clandestinas para todos los horros. Nuestra impresión entonces, en el recuerdo todavía, que allí estaban los gajos vestidos de fiesta mientras los hombres se habían puesto a charlar...

No se vislumbraba solución al conflicto, pero día a día, eso sí, iba percibiéndose cómo se venía a primer término el buen sentir, mientras revoltosos y envenenados se agitaban en intrigas.

Los eternos elementos extraños tan conocidos por toda España, en aquellos momentos también lograron introducirse en Jerez y romper la solemne tradición, pues el trabajador jerezano es un andaluz puro, noble de corazón y hondo al pensar, solera de una raza que sabe mucho de justicia humana, y que se le hacia lágrimas en el alma el contemplar las viñas abandonadas y la uva sin recoger.

Pero pronto pasaron los días de inquietud y los viñedos se llenaron de risas.

Se comenzó la vendimia, que en Jerez se practica por el sistema de vueltas, cortando los racimos que tienen las debidas condiciones de madurez, y seleccionando la uva sana y sus distintas variedades.

En estas de mimbre o en cubetas de madera allí fué la uva por fin al almiar de la viña, para depositarla en rededores de esparto, someterla a un ligero asoleo, y aumentando así la densidad natural del mosto, perfeccionar su calidad a la vez que quemar el verde del palillo.

Y con fiestas en todos los ojos, el ardor del sol cuajado en racimos comenzó a metamorfosearse en la dorada gloria del vino nuevo.

por idéntico procedimiento, y aun en el mismo lugar, se sacan vinos de caracteres distintos.

Por ello reviste importancia pintoresca y atrayente ver al perito o capataz ir oliendo «bota» por «bota», y clasificándolas según su carácter y las tendencias que aprecia en su aroma.

Al lado de una «bota» que ofrece todas las condiciones características de un vino de estilo «jerezano», se encuentra otra que a la nariz ofrece más limpieza, más estilo, y que al paladar se traduce en más suavidad y más gordura. Entonces el perito no vacila, y clasifica: «coloroso», o «palo cortado».

Después encontrará otra «bota» donde metiendo la «avenancia», al sacarla y vaciar su contenido en la copa—arte del buen echar en un solo golpe—, aparece el vino cubierto de flores... El vino entonces ofrece una fragancia y una finura especiales, y estas características de los vinos finos hace al capataz marcarla con una «palma».

Así, hasta clasificarios todos.

Después se dejan añejar en vasijas de roble de unos seiscientos litros de capacidad, con el vacío necesario para facilitar

el cuidado de aquella y la crianza de éste.

La labor que se da y se ha venido dando desde hace muchísimo tiempo a sus viñas, es esmeradísima; y en los tratados de viticultura, aún en los más modernos, se puede comprobar la atención que siempre ha despertado, pues es bastante corriente al hablar y describir ciertas faenas o labores necesarias en las viñas, observar cómo se hace referencia al sistema empleado en las de Jerez, poniéndolo para modelo digno de imitarse.

Ultimamente han sido resueltos por el ministerio de Agricultura los problemas pendientes alrededor de la zona de producción y la de crianza y exportación que se protegen con la denominación «Jerez-Xerez-Sherry», palabras que considera como sinónimas el Estatuto ley del Vino. Esta se restringe a los terrenos de los términos municipales de Jerez, Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Chipiona, Rota y Trebujena, que durante un largo período de tiempo hayan tenido viñas de alguna extensión y cuyas uvas hayan sido destinadas a elaborar vino, así como el tér-

carácter típico y las cualidades tónicas especiales que tan beneficiosas son para el organismo.

—Siempre que no se abuse, ¿no? —exclamó, recorriendo en una bodega los lagares y los talleres de embotellado.

—Y aun en este caso anormal produce en todo momento menores perturbaciones que cualquier otra bebida alcohólica—me contestan.

Situación actual

La apertura del mercado americano ha sido beneficiosa para Jerez—nos dicen en el Sindicato Oficial de Criadores-Exportadores de Vinos—. La supremacía de estos vinos eran conocidos y apreciados en el mercado norteamericano antes de la promulgación de la ley seca, y ahora, al derogarse, naturalmente, no olvidadas sus excelencias y buena calidad, la mayoría de lo consumido es Jerez. Con todo, la impresión que recogemos, aun siendo satisfactoria, determina que, no obstante, se podía haber exportado más, pero falta propaganda. Precisamente, EL DEBATE hace poco ya se refería a esto al citar el caso del Perú, donde los vinos franceses han obtenido unas tarifas especiales.

¡Pero si aquí mismo, en España, todavía está por hacer esa propaganda capaz de levantar el orgullo nacional hasta el extremo de que con sólo paladar una copa de vino pudiera determinarse si es o no «Jerez»!

La misma exportación en botellas a la América española sufre cada vez más obstáculos e impuestos, y ahora, últimamente, hasta la cuestión de los saldos bloqueados, que se suma como un problema más.

Otro gran escollo son las trabas de la escala alcohólica en los tratados de comercio.



Se deposita la uva en rededores de esparto para solear

Elaboración del vino

Todavía, con rumores de coplas entredados en los gajos, llegan las carretadas a los lagares cuando comienza la pisa.

Cada carretada son sesenta rededores de uva. Cada sesenta rededores de uva llenan un lagar. Esto, como veis, tiene algo de romance clásico...

Efectúan la pisa hombres provistos de zapatos especiales, con unos clavos dispuestos de tal forma que permiten el estrujado de la uva sin triturar las pepitas. La carga de uva se remueve con unas palas de madera de vez en cuando para que la pisa sea completa. Y estrujada la uva, en forma de «estrujón» el mosto del lagar el llamado «pie de yema», que envuelto en pletta, se somete a la acción de la prensa, obteniéndose el mosto de yema o caldo de primera calidad.

Todo es ritual en la labor, exacto siempre el hacer, como una verificación clásica de soneto.

Deshecho el primer pie, se procede al despalillado de la uva y se vuelve ésta a someter a una segunda presión para obtener el caldo de segunda clase.

Y todavía, para llegar a un máximo de rendimiento industrial, se emplean prensas de grandes potencias que consiguen extraer de la uva el resto de su jugo.

El mosto resultante de la pisa y de la primera presión o primer pie cae a unos depósitos, de donde es trasgado a botas de unos cinco o seis hectolitros de capacidad, y allí sufren la fermentación.

Caso extraordinario de este último año, es que los exportadores de vinos superando la cifra del anterior, llegaron a un acuerdo con los pequeños propietarios de viñas para comprarles la «bota» de mosto a cincuenta pesetas, dando, además, los exportadores tantas facilidades a los mayetos, que el importe lo podían hacer efectivo en seguida, y comprometiéndose los exportadores a llevar las vasijas hasta los pagos y llevar después el mosto de los mismos lagares, cosa que nunca se efectuó hasta ahora, pues siempre los pequeños propietarios tenían que presentar el mosto en las bodegas.

La vendimia

No se crea, sin embargo, que la elección de piedras y siglos ha dejado en

Devoción secular

Y sólo con la laboriosidad, y el esmero, y la inteligencia que siglo tras siglo, viticultores y bodegueros han desarrollado sobre las excepcionales condiciones del suelo y del clima de la comarca jerezana, era posible conseguir para los vinos de esta tierra las grandes cualidades que los han hecho famosos universalmente.

La viña y el vino en Jerez de la Frontera están rodeados de atenciones prolijas, de una devoción secular, y es un

Elaboración del vino

tar la acción del oxígeno del aire sobre los elementos del vino.

El tiempo y el consiguiente proceso de esterificación dan al vino el cuerpo y el aroma característico de cada tipo, ya que los caldos jerezanos pueden dejarse añejar por sí solos indefinidamente, como hemos dicho. Y encierra toda una enseñanza de lo que es la tradición en su justo punto la incorporación, al cabo de cierto tiempo, en las «criaderas», de los vinos de un mismo tipo, pero de años diferentes, los cuales van pasando por etapas sucesivas hasta llegar a la «solera», contituida por el vino viejo, que es el tipo que se libra al mercado, y cuya organización metódica hace posible tener y conservar siempre un vino que reúna las mismas condiciones de añejez, clase y estilo.

Elaboración del vino

mino de Chicala, exclusivamente para los viñedos de uva «palomina», en la cuantía de su producción media actual para esta variedad.

También en estos momentos se ha hecho llegar hasta la Delegación española que negocia con Francia el Tratado comercial, que tenga en cuenta, como base de negociación, el respeto de la vecina República de las denominaciones de origen, en todos sus territorios.

Y hasta en el Reglamento del Consejo Regulador, de la denominación de origen «Jerez-Xerez-Sherry», se articula que los vinos procedentes de ésta, en sus distintas calidades, para tener derecho a ser exportados han de contener como mínimo 15,5 grados de alcohol por 100 en volumen, excepto en los vinos dulces, los cuales han de tener como mínimo, dos grados Baumé, y han de cumplir la condición de que la suma de este grado Baumé con los grados de alcohol en volumen, sea de 19 cuando menos.

Puede determinarse, por tanto, que una atención permanente rodea a cuanto se relaciona con estos caldos, que andan en vuelos de anhelos por todo el mundo. Atracción justa, ya que hasta el alcohol que contienen es producto natural producido por la fermentación de la glucosa y su transformación en alcohol y éter, consiguiendo por ello el

Y si es de falsificaciones, más vale no decir nada. Es algo asombroso. La investigación de composiciones químicas y etiquetas falsas, y de procedimientos que se utilizan para cobrar como «Jerez» vinos malos, representa una labor difícilísima.

Pero el año no obstante todo esto, arroja una impresión de conjunto en su desenvolvimiento de 1934 bastante buena, ya que ha sido en el que más se ha exportado de un período de diez años.

Nos marchamos de Jerez cuando por el triple pórtico churrigueresco de «La Colegiata», y por entre la amalgama ojalva de San Miguel y del almiar de sillería de San Dionisio, descendían los primeros malvas del atardecer. Las calles, jalonadas de naranjos y palmeras, portaban a ver cuál tenía más rótulos de fama. En una esquina ya estaba borracho de luz el primer lucero. Y la ciudad tomaba un vivo aspecto alegre, pero en el ambiente respirábamos la misma emoción de vinos y piedras que en el campo. Piedras y vinos, esas dos cosas tan distintas, que con una sola gracia de siglos ha hecho posible el milagro de enlazar el campo a la ciudad, pues en este rincón de Andalucía la Baja nadie podría determinar dónde termina la calle y comienza el sembrado ante el santo silencio que lo llena todo.

Rafael de URBANO



Los vinos, ya clasificados, se dejan añejar en vasijas de roble



La vendimia

CINE



Richard Dix e Irene Dunne en una escena de la superproducción Radio Films "Stingaree", que mañana se estrena en el Avenida



Uno de los principales intérpretes de "Rey de Reyes", el "film" inolvidable, que muy pronto volveremos a admirar en Madrid

Isabelita Prada en "Yo soy un señorito", "film" nacional que se rueda actualmente en los estudios Ballesteros Tona Film



Marion Davies en "La espía número 13", "film" M. G. M. que mañana presentará el Cine de la Opera

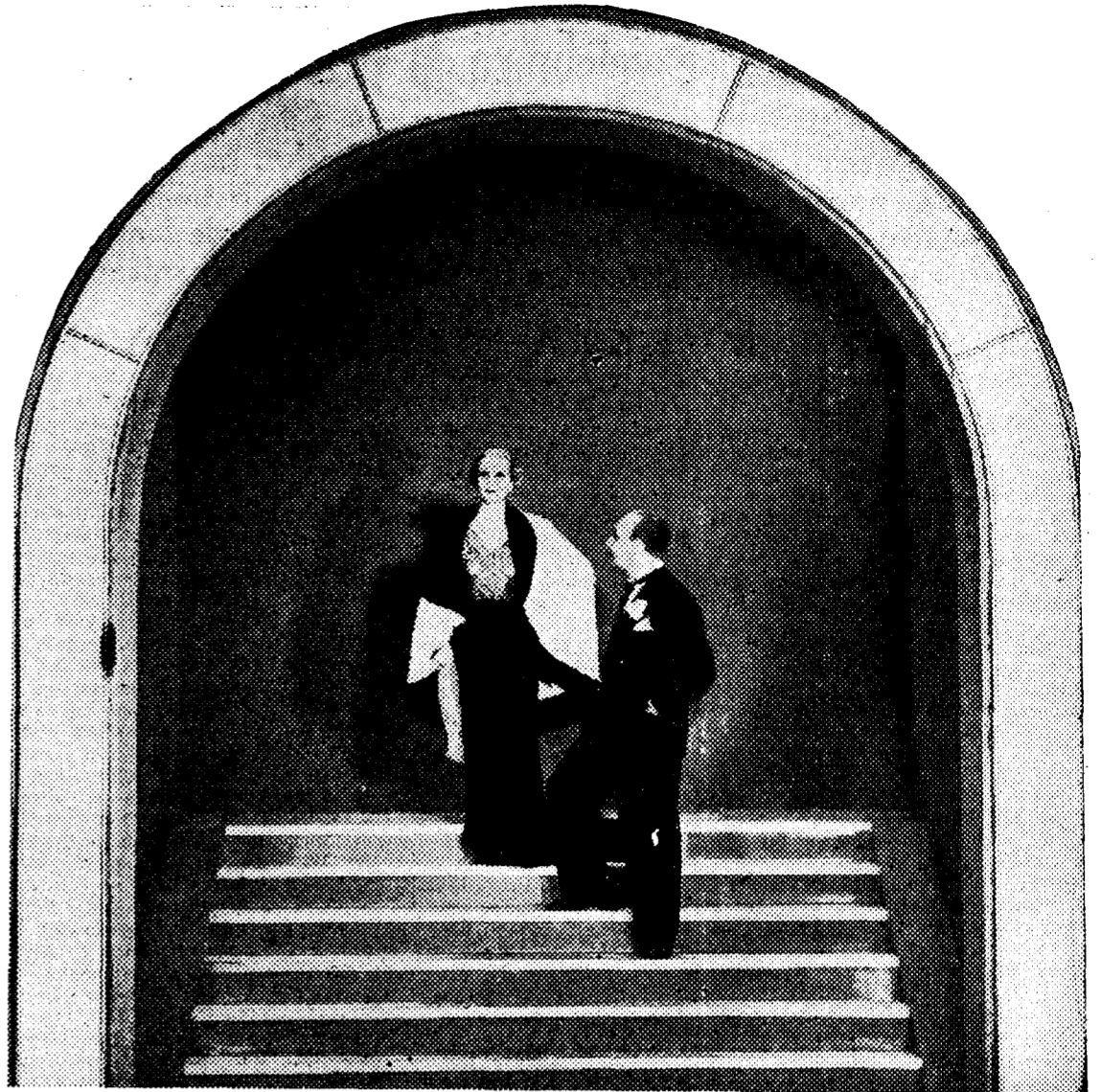
Pearl Argyle en "Chu-Chin-Chow", el fantástico "film" inglés que mañana presenta Barceló



Mary Astor y Warren William en "Gente de arriba", superproducción Warner Bros, que mañana presenta Capitol



Brigitte Helm en "Oro", la grandiosa superproducción de la UFA que proyectará, a partir de mañana, el Cine San Miguel



Irene López Heredia, la eximia actriz española, en "Doce hombres y una mujer", el grandioso "film" nacional que mañana estrena Rialto



Warner Baxter en "Mujeres peligrosas", su última creación, que mañana se estrena en el Cine de la Prensa



Carole Lombard y George Raft en "Bolero", superproducción Paramount que estrena en el aristocrático Callao

UN CARTEL EXTRAORDINARIO. VERDADERO ALARDE DE PROGRAMACION, SE ESTRENARA MAÑANA EN AVENIDA

Un verdadero programa doble. Dos películas de primerísima categoría, de primerísima calidad cinematográfica, en cuyos repartos figura una verdadera constelación de "estrellas" del séptimo arte. En la primera de las películas que se proyectarán, Radio Films, la ya acreditadísima marca, que ha ganado este año los máximos prestigios con "Las cuatro hermanitas", "Volando hacia Río Janeiro" y otras de gran fama, presenta al gran actor Leslie Howard en la interesantísima producción "Cauti-

salteador audaz y aventurero elegante, que supo burlar a toda la Policía del país en el bullicio de las poblaciones, mezclándose en las más concurridas fiestas, y a pleno campo, dando cara al peligro al borde de las encrucijadas. Richard Dix ha hecho una creación admirable de su difícilísimo papel, acompañado por Irene Dunne, integrante de la célebre cantante de ópera, por quien Stingaree se dejó prender para salvarla del anónimo. El cartel de mañana del Aveni-

"BOLERO"

La renombrada editora Paramount presentará mañana lunes en el elegante "cine" del Callao la originalísima y sugestiva superproducción musical "Bolero", que es al modo de la vida privada de un artista favorito del público, en quien algunos han creído ver evocado al famoso Rodolfo Valentino. "Bolero" es la historia de un bailarín, pero también la historia de un baile, compenetrados de tal modo que Bolero es el hombre y la danza. Bolero es un artista que cifró su ilusión en un paso de danza y que

BARCELO
Mañana lunes
EL EXITO DE LOS EXITOS
Chu-Chin-Chow
(Ali Babá o los 40 ladrones)
(La fantástica leyenda de "Las mil y una noches")

vertidísimas situaciones. Como siempre, la música adaptada a esta película, de extraordinario valor y gran relieve, es una maravilla debida al ingenio de Walt Disney. Los interesantes documentales "Cómo se trabaja el mimbre" y "El cañón del Colorado", ambos comentados en español, y este último en tecnicolor, en unión de la nueva creación de Walt Disney, son base del nuevo programa. La "Revista femenina" nos

Lunes 8 de abril, en Madrid

REV DE REVES

mos seguros de que obtendrá mañana un éxito clamoroso en la sala del aristocrático Callao.

muestra las últimas modas parisiñas, y, además, un nuevo dispensario establecido en París, para la protección a la infancia, en el que los niños reciben todo género de cuidados, mientras sus madres han de entregarse a sus labores o trabajos. Los Noticieros "Pathé" y "Eclair", comentados en español,

presentan los últimos acontecimientos mundiales y, especialmente, la última reunión celebrada en París entre los Gobiernos de Francia, Inglaterra e Italia, para la firma de un tratado, y en la que monsieur Laval hace unas importantes declaraciones. Como nota deportiva, la famosa carrera ciclista de los "Seis días", y el partido de "rugby" entre Francia y Alemania. La actualidad nacional recoge el

EL GRAN "FILM" NACIONAL "DOCE HOMBRES Y UNA MUJER" SE ESTRENA MAÑANA EN RIALTO

¿Por qué Laura, hija del millonario Montemar, en plena juventud, rodeada de grandes afectos y viviendo en el mundo agradable de los afortunados, puede convertirse en una mujer fría, enigmática y sin corazón, que, a fuerza de cometer injusticias, consigue realizar la gran justicia humana? La transformación en la misma mujer en dos caracteres distintos; Laura Montemar, Irma Stuar, la poderosísima actriz española, que se ha realizado la cinta dará idea el hecho de figurar en ella una veintena de primeros actores y quince artistas de conjunto. El escenario de Rosario Pi causará sensación, y la música del maestro Patiño se popularizará rápidamente. El estreno de mañana en el Rialto constituirá un nuevo triunfo para el "cinema" español.

avenida

Mañana lunes, ESTRENO
UN GRAN PROGRAMA EXTRAORDINARIO

Cautivo del deseo

la gran producción de LESLIE HOWARD

y

"STINGAREE"

la novela del célebre bandido australiano, salteador audaz y aventurero elegante

Por **RICHARD DIX** e **IRENE DUNNE**

Un programa extraordinario de **RADIO FILMS**

EL SENSACIONAL PROGRAMA DEL LUNES EN ACTUALIDADES

Mañana el popular Actualidades renueva por completo su programa.

ACTUALIDADES
Lunes, sensacional programa de estrenos

COMO SE TRABAJA EL MIMBRE
Interesante documental, comentado en español.

El cañón del Colorado
Magnífico documental, comentado en español, en tecnicolor. Acontecimiento cómico: la nueva producción de Walt Disney por Mickey Mouse

Secuestro canino
Interesantes noticieros de información mundial con la tramitación de la crisis ministerial en Madrid y las declaraciones del señor Laval después del Tratado francoangloitaliano, etcétera. La popular revista femenina con las últimas creaciones de la moda parisiña

ma. "Secuestro canino" es una de las mejores producciones del popular dibujante Walt Disney, en la que ha logrado, con su fina gra-

SAN MIGUEL

Mañana lunes

Superproducción gigante

Fabricar oro es un sueño milenario del hombre. El oro es la dicha y la maldición del mundo. Por el oro luchaban entre sí los pueblos. Por el oro los hombres se persiguen, se engañan. Un gran artista, George Raft, ha encarnado el protagonista con extraordinario acierto, y la bellísima Carole Lombard comparte con él el legítimo triunfo. "Bolero" es uno de los mejores "films" de esta temporada, y esta-

Callao
Mañana lunes
ESTRENO

Un "film" musical de factura moderna

FIGARO

Mañana lunes

Un gran "film" de Raoul Walsh

LUNES, ESTRENO

IRENE LOPEZ HEREDIA

RIALTO

12 HOMBRES Y UNA MUJER

Música del maestro Patiño

Una superproducción española de Star Film

Distribuida por ATLANTIC FILMS

vo del deseo", en compañía de Bette Davis, Frances Dee, Kay Johnson, Reginald Denny; si Leslie Howard no tuviera ya una fama mundial, esta película bastaría para darle universal renombre.

da tiene todos los honores de un programa extraordinario, que representa un verdadero esfuerzo para mantener la expectación del público.

llegó a tener el mundo a sus pies. El "film" nos presenta, además del favorito ante las candlejas, al hombre entre bastidores, y así vemos el contraste entre la fulgurante existencia pública del ídolo y su vida íntima.

A continuación, la misma Casa distribuidora presenta a Irene Dunne, Richard Dix, Mary Boland, Conwy Tearle, Andy Devine, Henry Stephenson, Una O'Connor, en la sugestiva y emocionante superproducción "Stingaree", la novela del célebre bandido australiano,

UNA GRAN ESTRELLA

Ketti Gallian

cia, una completa historietta, a base de aquellas famosas películas de aventuras policíacas, de grandes y emocionantes persecuciones entre bandidos y policías; con su nuevo personaje, el pato Donat, realiza su labor detectivesca en medio de di-

emocionante momento político de la crisis ministerial del Gobierno Lerroux, y las consultas de los diferentes jefes de los grupos políticos a Su Excelencia el Presidente de la República.

sa multimillonaria que ha sabido recompensar la única verdad de la vida, o lo demostrará la eximia actriz española Irene López Heredia en su genial interpretación de protagonista de "Doce hombres y una mujer".

Belleza, sentimiento, desengaño, voluntad y justicia. Fastuosa presentación melódica...

UNA GRAN PELICULA

Maria Galante

Todo esto es la superproducción española "Doce hombres y una mujer", editada por Star Films y que Atlántico Films presentará el

El estreno de mañana en el Rialto constituirá un nuevo triunfo para el "cinema" español.

Junta del Banco de Crédito Local de España

Hace unos días celebró el Banco de Crédito Local de España la Junta general de accionistas referida al año 1934...

La Junta de este año ha tenido especial interés, no sólo en atención al resultado del ejercicio, sino por las circunstancias que rodearon su celebración...

Resumen semanal de la Bolsa de Madrid El alcohol de vino, el exclusivo para bebidas

Una semana totalmente política. En espera de que llegara la solución, el mercado opta por abstenerse...

La negociación es menos cuantiosa que en las semanas anteriores

La Bolsa no tiene novedad alguna en esta semana última; todo se reduce a una expectación continua...

Hasta que el viernes llegó la noticia culminante: crisis. Con ella, la Bolsa no ha podido hacer nada...

Deudas públicas

Table with columns: VALORES, Anterior, Última, Diferencia. Lists various public debt values and their changes.

Especulación

La especulación aparece esta semana casi completamente apagada. Escasez de movimientos en los precios...

COTIZACIONES DE AYER

Table listing market quotations for various goods and currencies, including Escudos, Pesos, and Billetes.

El alcohol de vino, el exclusivo para bebidas

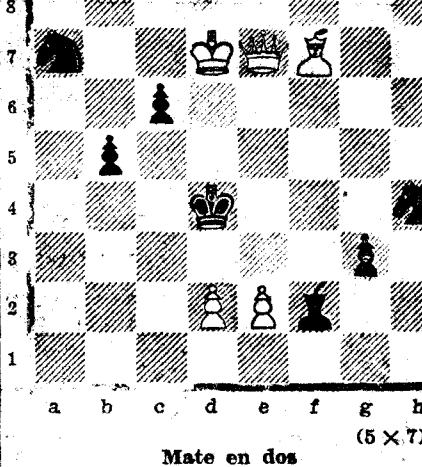
Hasta que el vino valga más de 1,60 por grado y hectolitro. Un decreto de Hacienda que publica la "Gaceta" dispone...

WARNER BROS. FIRST NATIONAL PRESENTA GENTE DE ARRIBA EN LA Suntuosa Sala CAPITOL ESTRENO, LUNES 1 ABRIL

A J E D R E Z

El Ajedrez en Tángier. Ha muerto Nimzowitch, maestro entre los maestros. Noticias y Partidas

El ajedrez en Tángier.—Compuesta y ajustada la crónica anterior, recibí una atenta carta de don Miguel Giménez Cejora...



TORNEO DE CLASIFICACION Y CAMPEONATO DE AJEDREZ DE TÁNGIER. Después de muchos años de ser solitario...

La Comisión organizadora está compuesta de los conocidos ajedrecistas locales: Ernesto García Fernández...

PRORROGA HASTA EL 31 DE JULIO DE LOS PRESTAMOS SOBRE TRIGO

La "Gaceta" dice: El ministerio de Agricultura ha dispuesto autorizar a la Comisión ejecutiva del Servicio Nacional de Crédito Agrícola...

TERCERA PARTIDA DEL "MATCH" SANZ-ORTUEJA

Partida número 368.—Blancas, Sanz; negras, Ortueja. 1. P4D, P4D; 2. C3AD, C3AD; 3. C3A, C3A...

De la Guardia civil

Resumen de servicios practicados por Servicios prestados en el mes de febrero. Empresa en el pasado mes de febrero...

BOLSA DE PARIS

Acciones: Banque de France, 99,60; B. de París et Pays Bas, 338; B. de l'Union Parisienne, 433...

PRENSA

Mañana lunes, ESTRENO Mujeres peligrosas WARNER BAXTER ROSEMARY AMES ROCHELLE HUBSON MONA BARRIE

OPERA

MAÑANA LUNES, PRESENTACION La espía núm. 13 GARY COOPER MARION DAVIES

DOLOR de CABEZA NEURALGIA Y JAQUECAS DESAFATIGACION EN CINCO MINUTOS CON LA REMICRANINA del Dr. M. CALDEIRO 3,50 pesetas

JABON BICARBONATADO TORRES MUÑOZ

FACIFOR El mejor específico para la curación de las ENFERMEDADES DEL PECH Resultados siempre seguros y eficaces en TOS, CATARROS CRÓNICOS BRONQUITIS

LINOLEUM CASA VELAZQUEZ

Fabricas camisas doradas Valverde, 1 cpdo. Portada Roja, Riego, 13. Sucursal Valladolid: Miguel Escar, 5. Salamanca: San Justo, 14.

JACKIE COOPER Y WALLACE BEERY, EN "EL ARRABAL"

Cinema Bilbao LA DOLOROSA del maestro Serrano, por Rosita Díaz y Agustín Godoy. Hoy, últimas proyecciones de LOS MISERABLES (Segunda jornada)

"Oro", en San Miguel En estas páginas hemos escrito como fiel resumen de la crítica ex-

SINCRONIZADA Y ARREGLADA PARA EL "CINE" SONORO, ESTE AÑO SE PROYECTARÁ EN MADRID LA MAS FAMOSA DE LAS PRODUCCIONES CINEMATOGRAFICAS, "REY DE REYES"

WARNER BROS. FIRST NATIONAL PRESENTA GENTE DE ARRIBA EN LA Suntuosa Sala CAPITOL ESTRENO, LUNES 1 ABRIL

"La espía número 13" Está reciente aún el éxito alcanzado por esta superproducción de la Metro-Goldwyn-Mayer...

"Chu-Chin-Chow", en Barceló. Es la historia de Kasim Baba y de la visita que le hizo el rico comerciante chino Chu-Chin-Chow...

FRONTON MADRID Hoy domingo: tarde, a las 4 1/4, y noche, a las 10 1/4 Grandes partidos de pelota y quinielas por las más notables raquetistas. PARTIDOS DE "ASES"

LA IBERIA Bujías estéricas Jabones morenos. Exigida siempre esta acreditada marca. Bravo Murillo, 20, Madrid. Teléfono 33961

Empréstito de Conversión del Estado Austríaco Garantizado 1934-59. --- Emisión parcial española. Pesetas nominales 33.940.500 GARANTIZADA POR EL ESTADO ESPAÑOL

Banco Español de Crédito Central y Sucursales Banco Hispano Americano

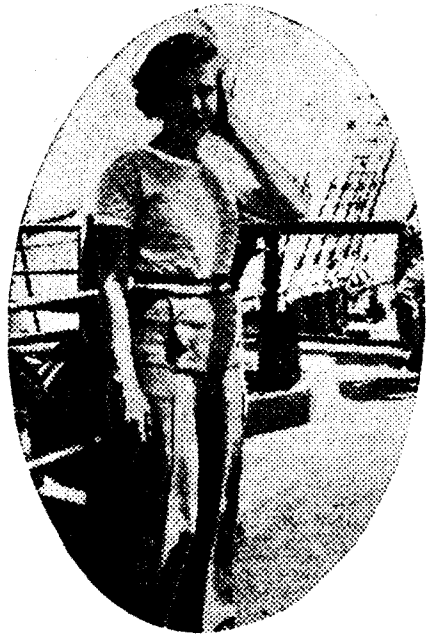
BANCO DE ESPAÑA Desde el día 1 de abril próximo se pagarán los talones de facturas de intereses y amortización...

SANATORIO DEL GUADARRAMA (CERDELLA-MADRID. Por carretera de La Granja) El más antiguo de España, porque se fundó el año 1917, en el mejor sitio de la Sierra...

Una regata entre grandes veleros que recorren más de 30.000 kms.

De Australia a Europa cargados con trigo. Tardan en la travesía más de tres meses. Sólo dos barcos han hecho la travesía en menos de ese plazo. Suelen tomar parte 21 veleros, de los que 17 son finlandeses. Este año ha faltado trigo para cargar

EL CAPITAN ERIKSON, DE FINLANDIA, POSEE 20 GRANDES VELEROS, DE LOS QUE 14 PARTICIPAN EN ESA REGATA



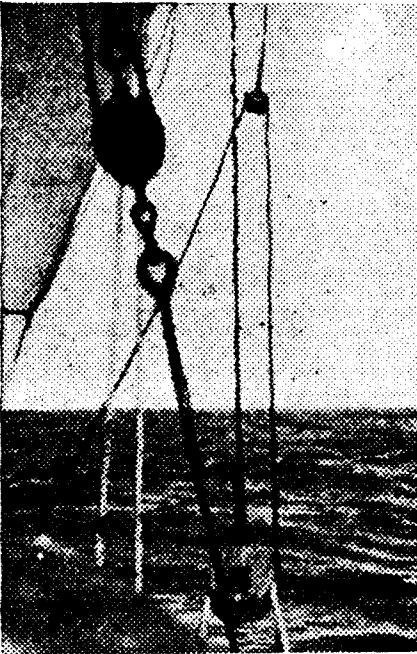
La señorita Lind de Noruega, diecisiete años, grumete a bordo del "Parma" en el viaje de 1933 cuando este velero logró el "record" de la travesía con ochenta y tres días.

Este año no hay trigo en Australia y falta carga para los veleros. Cinco, y entre ellos dos de los mejores, el "Parma" y el "Pamir", quedan en el golfo de Spencer con el vientre vacío. Imaginad un campeonato de España sin el Madrid y el Athletic de Bilbao. Así será este año la famosa regata de los últimos ve-



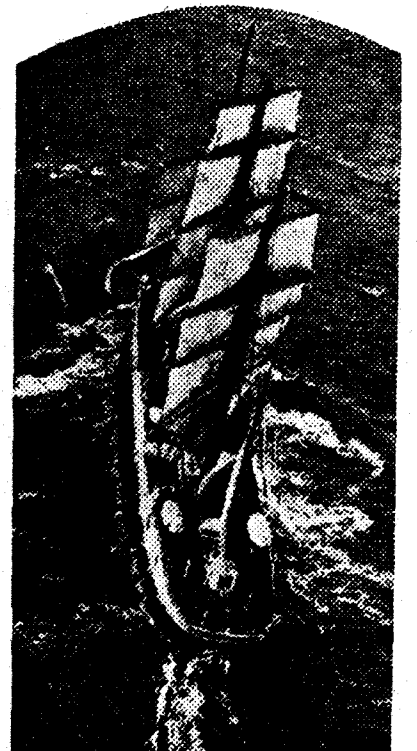
Dos marineros del "Grace Harvar" recogiendo una vela ante la amenaza del temporal

leros de altura que navegan todavía. Porque el "Parma", victorioso dos veces, pose además el "record" (83 días de viaje en 1933). Le sigue el "Herzogin Cecilie", que hizo una travesía en 96. Luego el "Pamir" con 92. Se nos viene a la memoria las palabras de Villiers,



La corbeta "Pennang", a toda vela, retratada desde el "Parma" de el "Parma"

quien pudiéramos llamar el cantor de estas luchas, copropietario del "Parma": "Esperamos correr mientras sopla el viento, mientras haya un saco de trigo para que las velas lo transporten, mientras quede un pedazo de lona que desplegar en las vergas altas". Este año falta el saco de trigo. La



Otra vista del "Abraham Rydberg"

tierra de Australia ha producido once millones de quintales menos que el año anterior. Por otra parte, Europa, no sólo ha aumentado la producción, sino que ha disminuido el consumo. ¡Pobres barcos de vela amenazados de perder lo que es ya casi su única razón de existir! Viven de pan como los hombres. Casi toda la flota velera del mundo se había concentrado en ese comercio entre Australia y Europa. Todavía no ha muchos años la compañía Laels, de Hamburgo, dedicaba seis grandes fragatas-barcas a transportar el nitrato de Chile. Cinco de ellas han cambiado ya de ocupación. También queda una línea de grandes veleros en Alaska para la pesca del salmón, pero en tan mal avío, que está amenazada de morir. Las velas, poco a poco, como el remo y los caballos, pasan a ser cosas del "señorito", cuestión de juego y deporte. Incluso en esta dura regata australiana—30.000 kilómetros de mal camino entre tormentas y vaivenes—figura también el deportista, el que paga por hacer el viaje. Precio casi "a destajo": diez chelines por día en la línea de Erikson el capitán finlandés, que posee nada menos que once buques de los que hacen la regata. También de vez en cuando figuran mujeres entre el pasaje, que cumplen casi todos los deberes del último grumete. Así hizo el viaje en 1933 la baronesa Eva Gyllensterna, en el "Herzogin Cecilie", y la hija del capitán de Cloux y una amiga suya, en el "Parma" en el mismo viaje, dos muchachas que entre las dos no llegaban a los treinta y cinco años.

Una tripulación de muchachos

La juventud es la primera condición de estas tripulaciones que hacen la ruta del cabo de Hornos. Excepto los capitanes, en toda la flota triguera nadie pasa de los treinta años ni hay más de media docena de hombres que hayan pasado los cuarenta. La mayoría de los tripulantes no pasan de los veintidós. Se llega a primer oficial antes de los veinticinco. Una gran parte del rol son muchachos que hacen en los veleros de Australia el "curso" de veinte meses de navegación a vela que se les exige en Alemania, Inglaterra, en Finlandia, en Bélgica y algún otro país para ser marineros. Van como grumetes y pagan el aprendizaje. Les suele costar 40 libras esterlinas. Los grumetes ganan 10 chelines mensuales; el segundo piloto, 4 libras y media al mes; el primer piloto, 6 libras. Entre la tripulación el mejor pagado es el cocinero. Ley de la oferta y la demanda. Es tan dura la ruta que ningún buen cocinero se em-

to y veintitrés cuando aprobó el examen de Lochee. Hasta 1913, en que se estableció la ciudad rusa entonces, ahora finlandesa, de Marieham, en las islas Aland. Hoy, ya lo hemos dicho, posee la mayor flota velera. Grandes buques y pequeños navíos; fragatas-barcas de más de 3.000 toneladas y pailebots de algunos

cientos; barcos que hacen exclusivamente la regata del trigo y otros que ofrecen al turista excursiones por los puertos nortefios con un poco más poesía marina que los grandes paquebots de lujo y casi las mismas comodidades. Es quizá el único armador a vela que tiene

montado este servicio, y uno de sus barcos, el "L'Avenir", tiene cámara para sesenta pasajeros. La compañía Erikson es el refugio de todas las flotas veleras en disolución; ha comprado cuatro de los magníficos veleros alemanes que hacían la ruta del nitrato y el buque escuela del Lloyd Alemán "Herzogin Cecilie", que pasa por ser el velero más rápido, y del que ya hemos hablado. Su última compra, la goleta "Klemore", tiene la distinción de sus cincuenta y cinco años, que deben hacer de ella el decano de los grandes veleros y haber obtenido en 1933 la más alta clasificación en el "Lloyd Register".

Esta ruta de Australia se ha hecho popular a través de la regata que emprenden todos los años los veleros camino de Europa. No gana el que llega en primer lugar, porque no salen al mismo tiempo todos, sino el que emplea menos días desde que sale del puerto australiano hasta que toca en un puerto europeo. Las diferencias que existen, naturalmente, entre puerto y puerto, sólo se toman en cuenta cuando se debe decidir entre dos travesías iguales. Así el "Pamir" y el "Parma" emplearon, en 1932, 103 días, pero el segundo rindió viaje en Falmouth y el primero en un puerto irlandés; por esta razón se quedó con el trofeo, hecho de pura gloria, de emulación, sin la más leve recompensa material.

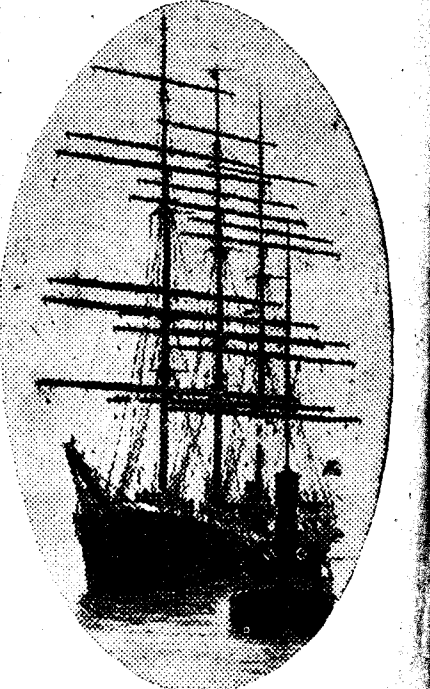
La ruta del cabo de Hornos Duro es el viaje y muchas veces lo empaña una víctima del mar. Son tan fuertes los temporales entre Australia y el cabo de Hornos, que en los años malos suele contarse, por término medio, un desaparecido por viaje y por buque. Desde que el barco abandona el fondeadero en que ha cargado hasta que dobla el cabo extremo de América casi no pasa día tranquilo. Va por un camino triste, lejos de las grandes rutas trasatlánticas, sin contacto con el mundo, verdaderos islotes de almas perdidas en el mar tempestuoso, todos a la maniobra en la mayor parte de las jornadas, porque el viento ruga en las jarcias y saltan rotas las velas, y no es posible arriar las lona sino en último extremo, para no quedar retrasados y aprovechar el viento cuanto es posible.

Hay que defender este último camino que los avances de la mecánica ha dejado abierto a la navegación a vela. Viven del único cargamento que en este mundo acelerado del siglo XX se puede permitir el lujo de no tener prisa. Aun así han de buscar el máximo ahorro para ofrecer buenos precios. Lo consiguen, porque las tripulaciones son reducidas. Su calidad de trabajo asegura la permitte economizar



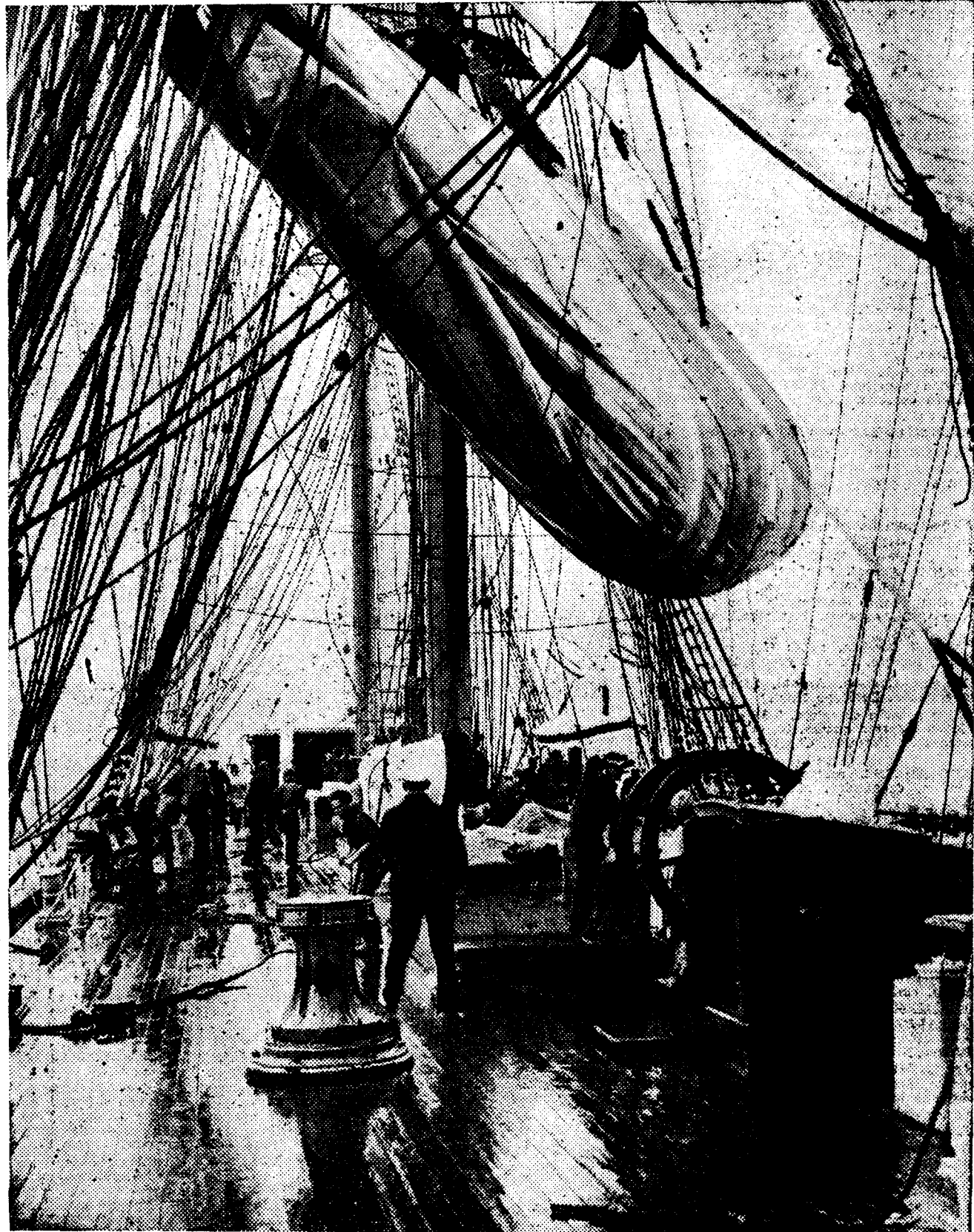
Miss Nancy Moore, que hizo el viaje a Australia a bordo del "Ponape"

por parte de los buques procuran cargar en enero, y así pueden esperar llegar a Europa en mayo. Cuando no es así, las travesías pueden ser dramáticas. El "Grace Harvar" en 1929 necesitó 138 días para llegar a Queenstown. Agotó los viveros

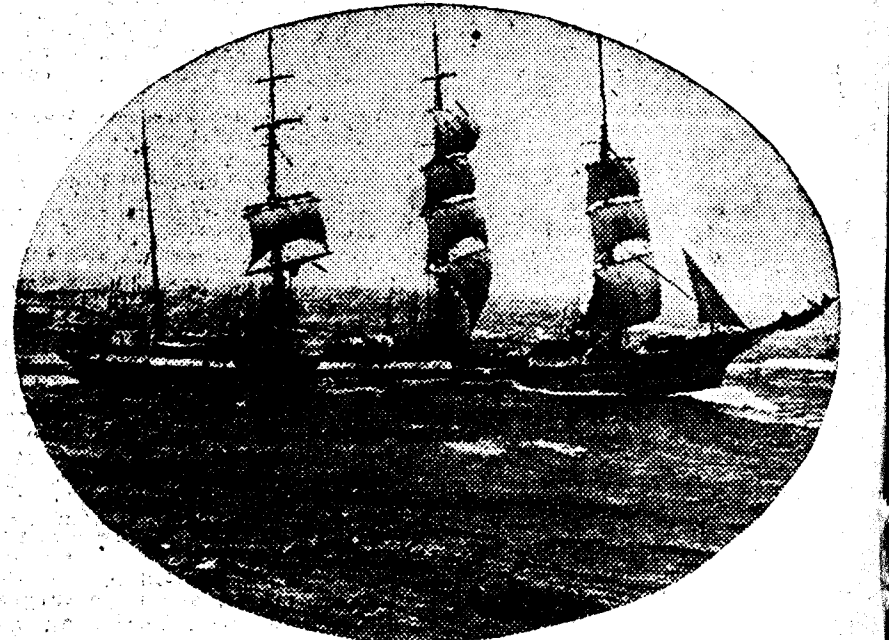


El "Priwall" alemán, que según Villiers, copropietario del "Parma" es el velero más bonito del mundo

y menos mal que pudo reponerse con la oportuna llegada de un trasatlántico. Pero en las tormentas pereció un marinero, y en las calmas de la zona ecuatorial otro de la tripulación se volvió loco. Último resto de la navegación a vela



Cambiando las velas en un salto del viento a bordo del "Herzogin Cecilie", poseedor del "record" en ochenta y seis días hasta el año 1933



El "Abraham Rydberg", el velero que corrió tanto como el "Mauritania", durante una tormenta en el Canal

de altura, todos los amantes del mar han de seguir esta regata con simpática, hasta con cariño. Por eso no hemos podido reprimir un movimiento de pena al saber que parte de esos buques no han tenido carga este año. Fue como allá en nuestra tierra el día que vimos las velas de las boniteras sustituidas en el horizonte por trazos de humo. ¡Ya tenían máquina! Seguramente harían la pesca mejor; pero en la calma del Poniente la huella blanca que se doraba con los últimos rayos del sol se había convertido en un timón sobre el rosa y el nécar de las nubes.

La regata de 1933

Quizás la regata más interesante fue la de 1933. El año anterior ningún barco había hecho el viaje en menos de 100 días. Los dos primeros, el "Parma" y el "Pamir", emplearon 103 días, y entre los dos capitanes—maestro y discípulo, porque el capitán del "Pamir" había aprendido a navegar con Ruben de Cloux, comandante del "Parma"—existía un verdadero afán de vencer; había que contar también con el "Herzogin Cecilie", "record" de la travesía hasta entonces, y entraba en la regata un nuevo buque, el "Priwall", germánico, y el segundo en tonaje del mundo. ¡Viaje bien lucido en la flota! El "Priwall" llegó el primero; pero empleó más de 100 días. El "Parma" batió el "record", rebajándolo hasta 86; detrás llegó el "Pamir", en 92 días; luego el "Pommern" en 98. Todos los demás pasaron de los 100 días.

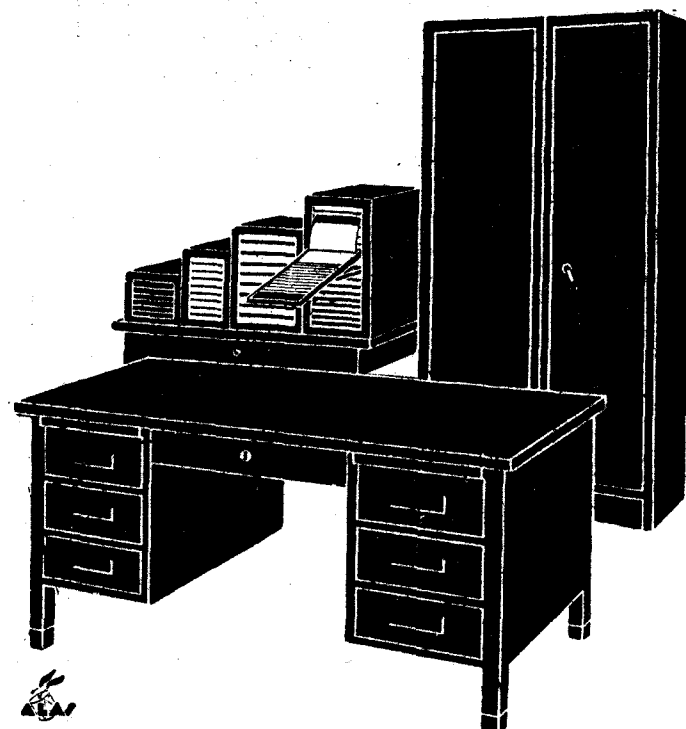
Fue un buen año. En las travesías duras es corriente que ninguno de los veleros llegue antes de catorce o quince semanas. El trozo hasta el cabo de Hornos suele ser de tiempo malo; pero si el temporal no es muy duro los marineros prefieren el viento que les permite andar, que las olimas o la brisa débil, que les esperan en el Atlántico, sobre todo al Norte del Ecuador, y en especial si han salido tarde de Australia y llegan al hemisferio N. a empezar junio. Por esta razón la ma-



Otro marinero junto a la vela

CALIDAD

RONEO, EL MOBILIARIO DE ACERO PARA OFICINA MAS PRACTICO Y SENCILLO



Organice su oficina sobre bases modernas y prácticas, dotándola de Muebles de acero y registros de fichas RONEO, que le permitirán encontrar en cualquier momento la información que necesita, evitando al mismo tiempo el peligro de robo o incendio de sus documentos.

RONEO UNION CERRAJERA S.A. MONDRAGON

MADRID: Eduardo Dato, 9. Tel. 22825. SEVILLA: Av. de la Libertad, 6. Tel. 22250. VALENCIA: Don Juan de Austria, 33. Tel. 13666.

BARCELONA: R. Universidad, 21. Tel. 22300. BILBAO: Gran Vía, 25. Tel. 13881. GRANADA: P. del Carmen, 2 y 4. Tel. 1068.

RONEO