

¡Así Hace Justicia el Fascismo!

Estos Muertos un día Serán Vengados

Lea en este número:

• **ERRORES Y OPTIMISMOS DE NUESTRA BALANZA COMERCIAL.** - (Editorial).

• **PROYECTO SOBRE INDEMNIZACIÓN POR DESPIDO.** -

• **LA DESTITUCIÓN DE WEYGAND Y LA OFENSIVA BRITÁNICA.** - (Nota internacional).

• **GENIO MOSQUETERO DEL "PIEDRA-CIELISMO" COLOMBIANO.** - (Una nota de J. Arango Ferrer, especial para "MARCHA").

• **LA PAGINA SEMANAL DE JUAN DE LARA.** -

• **ASISTIMOS A UNA DRAMÁTICA CARREERA HACIA LA VICTORIA FINAL.** - (Páginas centrales)

• **AGUIRRE CERDA, HOMBRE DE AMÉRICA.** -

• **LO QUE NO LE DIJERON A RAFAEL ALBERTI.** -

• **EL RETORNO A LA TIERRA.** - (Escribe Ramón O. Sica).

MARCHA

Redactor Responsable: Julio Castro. — T. Tres 1534. Talleres Gráficos "33". Tel.: 9 17 50

AÑO III

Viernes 28 de

Noviembre

de 1941

Nº 117



Un hombre contra el muro! Los tiradores están prontos. Todas las horas, todos los días, todas las semanas mueren así, en los países ocupados, los patriotas que se revelan contra la dominación de los nazis. Piensan éstos que así quebrarán las resistencias. Pero bajo el terror, se enciende el alma de los pueblos y éstos un día reclamarán entre sangre y dolor, venganza por sus muertos, venganza por los que mueren en una fría mañana, como este del grabado, impávido y sereno, sabiendo que muere por la causa de todos los hombres libres.

Cosas de la perfecta... mujer

Oíamos las consideraciones de Casena en su obra "Las tres perfectas casadas". No vamos a hablar de la arquitectura ni del mínimo sentido de la pieza nueva. Aunque más no sea, por la maravillosa y suspensiva admi- nistración que continúan en la "sirena var- ga" y "Otra vez el Diablo".

Pero en esta obra, de cualquier modo, y de vez en cuando, los personajes hablan con el brio poético, con el decidido afán de escapar a lo vulgar que Casena solía insuflar a sus criaturas escénicas. Se habla... y a veces se dogmatiza en el respecto de las femininas. Y eso lo que nos ha tentado.

En un momento dado, un hombre quiere saber qué una mujer le dio una hora de amor.

—Tienes que haberme amado... dice una y otra vez. Y nosotros le decimos al escritor, el hombre. Por in- teligente, por fino, por intuitivo que sea, nunca podrá hacer "decir" literariamente a la mujer lo que este piensa. El hom- bre que haya conocido muchas mujeres, que las haya estu- diado y espido en sus reacciones, lo más que podrá hacer será expresar qué actitud tienen para un proceso amoroso... pero nunca sabrá la fundamental causa de esa actitud.

El hombre cree, en general, —lo cree el personaje de "Las tres perfectas casadas" que una mujer que se da físicamente, aunque sea fugazmente, se da también una m- ova por un poderoso impulso de amor total. Y por eso, no entiende nunca lo que él llama veleidades femininas. No entiende por qué no viene un día la mujer que on- tes llegó y por qué no dice las palabras que se esperan...

La mujer tiende a la rutina. Al hábito. Y en primer término, busca la rutina de su felicidad. Y para encontrar ese camino que será de rutina, usa los modos y las voces que alguna vez serán definitivos. Y que por lo tanto, muchos veces serán falsos. Pero siempre, ella tiene la conciencia de su pro- pósito. Y ella se entiende. Y se defiende. Y conquista lo que desea. Pronuncia las palabras desmesuradas, excesivas; las dice con fuerza. Las palabras que sólo una vez serán crí- ticas, porque sólo una vez se pronunciarán en su tono. "Le visto sin, está vacía". "Si te ves, puedo morirme...". "Nada im- porte, no...". Perdóname por haber demorado en sa- berlo.

—... prueban para ver si son ciertos... Y esto es dis- tinto. ¿Es agua regia que de sorlo si le dan a probar metá- lico? No. Lo mismo pasa con la femenina actitud para el amor. Y con las palabras del amor. Se lloran, se tra- cen, se ofrecen... a veces se dan... Pero hasta llegar a lo defi- nitivo, se lloran, se tra- cen, se ofrecen y hasta se dan, con el alma fría y temerosa del que ofenda de lejos lo más noble que existe en el mundo. Y en la vida, se tra- cen, se ofrecen, se dan, se tra- cen, se ofrecen y hasta se dan, con el alma fría y temerosa del que ofenda de lejos lo más noble que existe en el mundo. Y en la vida, se tra- cen, se ofrecen, se dan, se tra- cen, se ofrecen y hasta se dan, con el alma fría y temerosa del que ofenda de lejos lo más noble que existe en el mundo.

Una DRAMÁTICA CARRERA HACIA LA VICTORIA FINAL

(Viene de páq. contral)

Pero el corte de las comunicaciones del Cáucaso por Rostov, sólo invalidará la resistencia soviética?

ES sin duda un rudo golpe mas no un golpe mortal. El Cáu- caso no quedará aislado totalmente de Rusia mientras que por navegables el Mar Caspio y el Volga cuyos canales comu- nicados con el Norte del país soviético, siempre será pos- tor transportar petróleo por mar e incluso no existen obstáculos inven- tados para tender un "pipeline" contornando la otra ribera del Mar Caspio.

Es falso que el Cáucaso quede incomunicado. Por otra parte puede recibir abastecimientos militares y de toda suerte desde Irán. Para hacerse cargo de lo poco que significa, en cierto modo, y si se desconoce la gravedad de la situación, el aislamiento del Cáucaso debe recordarse que tiene una superficie total de más de 300 mil kilómetros cuadrados, es decir, equivale por su extensión a más europeos de los mediterráneos.

Por otro lado por hecho que los abastecimientos de petróleo para la Unión Soviética, originados en el extranjero, no serán ni con- siderablemente disminuidos ni interrumpidos por la situación de los países de la Región del Cáucaso. En consecuencia, un artículo pu- blicado en "Illustrated" de Londres en el mes de Agosto de este año por el competente periodista Douglas Reed, en el cual se dice lo siguiente:

"Bakú y Gorbay en el Cáucaso son producen la mayoría del pet- róleo que los Estados Unidos necesitan para su economía. Los re- sultados en "Urals" que lo enlaza con las nuevas regiones industriales".

Será un golpe serio de llegar a consumarse la penetración ale- mana hacia la cadena Cáucásica pero no un golpe decisivo que in-

Armonía en los colores

No basta el color de la indumentaria, ni su forma para que una mujer aparezca hermosa y elegante. Es necesario que el conjunto resulte armonioso y que no haya detalles que rompan el efecto. Vamos a decir, ahora, cual es el color de las mejillas y de los labios que convienen con el color de la piel, los cabellos y los ojos:

1º Para una rubia de cabello muy claro, ojos azules y tez muy blanca. Debe usar rojo genciano para las mejillas, lápiz rojo vivo o rojo escarlata para los labios, polvos color blanco crema y lápiz de sombra azul para los ojos.

2º Rubia salina. Color castaño claro, cabello rubio ceniza y piel lechosa. Rojo coral pa- ra las mejillas, polvos para los labios, lápiz rojo ceniza o cardinal, polvos color carne ("cachaño") y lápiz castaño para los ojos.

3º Rubia ceniza. Cabello castaño claro o ve- nado, ojos pardos o azules, piel de marfil. Rojo lila para las mejillas, lápiz rojo o rubi, para los labios, polvos crema, y lápiz castaño oscuro para los ojos.

los labios, polvos crema, y para los ojos lápiz azul.

4º Morena Salina — Cabello y ojos castaños, piel blanca. Debe usar rojo frambuesa para la piel, rojo eléctrico para los labios y lápiz azul para los ojos.

5º Morena ceniza — Cabello negro, ojos azules y piel blanca. Debe usar rojo frambuesa para las mejillas, polvos para los labios, lápiz rojo ceniza o cardinal, polvos color carne ("cachaño") y lápiz castaño para los ojos.

6º Morena salina. Cabello negro, ojos azules, piel blanca. Debe usar rojo frambuesa para las mejillas, polvos para los labios, lápiz rojo ceniza o cardinal, polvos color carne ("cachaño") y lápiz castaño para los ojos.

7º Morena latina — Cabello negro, ojos ne- gros o castaño muy oscuro y piel mate de ne- cesidad. Debe usar rojo frambuesa para las mejillas, lápiz rubi para los labios, pol- vos oscuros para la cara y lápiz castaño oscuro para los ojos.

RECETAS DE LA SEMANA

Lomo de bordelès... Rosillos de jamón

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

RECETAS DE LA SEMANA

Lomo de bordelès... Rosillos de jamón

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de perejil, tomillo y

Preparar un lomo, limpiarlo acurdo las venas y condimentar con sal y pimienta. Poner en una cazuela una cucharada de man- tequilla, luego calentar y dorar en ella el lomo; una vez dorado, agregarle una cubella cortada y dejar dorar; agregarle también una zanahoria, una cucharada de conserva de tomates, un ramito compuesto de

colombiana
bién ha sido alejando
mitamos aquí, a destacar
mo movimiento en este ya
e Fernando Charrá Lara:
oesía, el primer tempera-
más una maravillosa faci-
a extendida ola de amar-
munda enteramente suyo
es en "Metal de a noche"
esena con eco dramático
hacia la muerte. En el
"Víspera del llanto", va-
ento que trae sollozando
la muerte, el amor de u-
na poesía plena de esen-
cia, trae al abandono con
una vocación lírica. Jaime
navegar de la sangre y
con imaginación verbal, in-
stituciones bélicas. El amor

AL PECHO

ar RESTREPO.

deleite inenarrable a Kipling, viví una polémica sino un veivizado y ocasional cruce de hostilidades con el escritor Benigno Prolo, que apesadumado, al salir de un artículo de Barranquillo, al Café Roma. Recuerdo vagamente mi excelente amigo, ardido de indignación, impugnaba mi crítica hacia el maestro por cualificarlo como diestro que se dedica a los temas de alta litografía. Las torturas de la vida, Valencia aún ando con el respeto que es quitándole llegando a yéndose de combombra de las cosas buscando

to de generaciones que ha el panorama de Colombia, la valiente y hermosa, la bella vitalidad en el suelo lírico Patria. Pero es un tanto que estos pleitos de generaciones son inevitables, no se escapan con una música como dice el ilustre Maestro Tal vez muy pronto América sevo sedman; epinpe su indurira. La promoción de poetas colombianos ahora está madurando al cobo de los veinte años, con un nuevo acento que los entusiasmas. Bien que en este primavera pasen los jóvenes con las solenns musas de y cadenzas que decoran

Sergio Trujillo para unas
pero capaces en su igno-
latín y del olvido de condu-
leve y tibio aroma de ju-
estas, por los caminos del
dolor y de la muerte. Pero
uno no ha llegado la hora del
a la autor de "Los Camellos",
Antonio y el Centauro". Siem-
sensibilidades retrospectivas
amar lo duradero y aún si
cae sobre la obra grande co-
bre sobre las altas cumbres, a
hora que se repite será por
de Foyatán, un mundo deshielo
de espumas de las velas.

J. ARANGO FERRER.

Aguirre Cerda: hombre de América

EL PUEBLO CHILENO HA PERDIDO SU MÁS FIEL REPRESENTANTE

Desde 1888, en que Chile tuvo como Presidente a Balmaceda, puede decirse que el país estuvo gobernado por oligarquías reaccionarias o por militares de cuartel. Después de un proceso de 50 años, llegó al Palacio de la Moneda un representante auténtico de su pueblo. Ese hombre fué Pedro Aguirre Cerda.

Ante su muerte todos los demócratas de América, los que lo han sido siempre, sin confusiones ni oportunismos como lo fué él, deben inclinarse con respeto. Y el pueblo chileno debe considerar ésta como una pérdida irreparable.



Aguirre Cerda acompañado por Pérez Leiro y Guillermo Ibarra

La carrera política de don Pedro Aguirre Cerda no sólo le sirvió honrosa para el exilio, sino, especialmente, para su país y para la democracia americana, generalmente estafada por sus malos políticos y peores gobernantes. Demócrata de izquierda, Aguirre lo fué antes y después de su ascensión a la primera magistratura del país. Nadie, ni el más exigente elector del Frente Popular de octubre de 1938, pudo haberse sentido traicionado por la acción gubernativa de este hombre, que ha sido —excepción entre sus antecesores— fiel a sus principios y a su programa de gobierno hasta el día en que la muerte lo sorprendió.

La lucha por abrirse camino

Aguirre Cerda gobernó para los humildes, porque él era de cuna humilde. En Chile las carreras políticas se hacen a la sombra de los intereses extranjeros, o a la más oscura de los cuarteles, de ya larga tradición motinera. Pocos son los que como Aguirre, empiezan de abajo, sin otra ayuda que sus dotes naturales; por eso es más meritório su triunfo; y más simpática su personalidad.

En Pucuro, la aldea andina donde Sarmiento hizo su práctica de escuela rural, Aguirre Cerda inició su educación primaria, y no debe de haber sido ajena a la formación de sus posteriores vocaciones, la tradición de su escuela que había tenido como maestro al primer educador de América Latina. De allí en adelante siguió estudios universitarios, y, a la vez, una carrera docente que, siendo su única fuente de recursos, iba a ser también una actividad de todo su vida.

Su carrera fué larga y limpia. Radical desde su ingreso a la política en 1910, fué electo diputado en 1915, para luego, cinco años después, a una Secretaría de Estado, durante el primer gobierno de Alessandri. Conoció el destierro y la desfenestración, pero llegó a ser, tal vez especialmente por su limpieza sin doblez, el representante más auténtico que tuvo el pueblo chileno, cuando quiso expresar su voluntad en la elección de un candidato.

La influencia de los hombres

La carrera política de Aguirre Cerda está estrechamente vinculada a la de dos hombres en torno de los cuales giró la política chilena de los últimos 30 años. Ellos fueron Alessandri e Ibáñez.

Alessandri representó en Chile el tipo de político toronado y demagogo que empieza por la izquierda para correr a la derecha. Subió al gobierno por primera vez gozando de un magnífico prestigio popular; lo abandonó por última

vez, en pleno estado de sitio y habiendo transformado su mandato constitucional en una verdadera dictadura.

Ibáñez, a su vez, fué el tipo definido del militar metido a político. Sirvió primero a Alessandri e inclusive dio su primer golpe para restaurarlo, después de haber perdido el poder por un motín militar. Luego los dos hombres se disgustaron y un segundo golpe de Ibáñez, ahora contra Alessandri, llevó a aquel al poder y éste al destierro.

En julio de 1931, cayó Ibáñez. Poco después Alessandri ocupaba nuevamente el gobierno tras unos comicios que hasta en Chile resultaron vergonzosos.

Fuó durante la primera época de Alessandri que Aguirre Cerda fué miembro del gobierno; primero como Ministro de Educación y después como ministro del Interior. Ocupando este cargo, cayó honrosamente ante el motín del año 24, defendiendo las instituciones, ante el militarismo ensobrecido. Permaneció en Europa, exilado, mientras su país se debatía en una anarquía espantosa.

Un estudioso

Es interesante destacar que Aguirre Cerda se ha dedicado fundamentalmente a estudiar los problemas que después tendría que afrontar como gobernante. Sus libros y temas favoritos se refirieron siempre a cuestiones concretas relacionadas con las actividades y formas de vida del pueblo de su país, y es lógico que preparación tal, le permitiera después afrontar las cuestiones que de él exigían solución. Con profundo conocimiento de causa. Especialmente las cuestiones relativas a educación, agricultura e industrias, fueron preocupación de toda su vida.

En esto, como tantas otras cosas, Aguirre constituyó una excepción entre los políticos sudamericanos.



Sus problemas como presidente

Electo por una cogición de fuerzas heterogéneas, tuvo Aguirre Cerda que afrontar una serie de dificultades nacidas de la lucha entre los diversos elementos del Frente. Sin embargo, bajo su gobierno, las fuerzas democráticas afirmaron su poderío como lo demostraron los comicios de 1941, en los que todos los partidos de frente popular aumentaron considerablemente sus contingentes. A pesar de haberse roto este la labor gubernamental no se vio interrumpida y la eficacia social del gobierno ha quedado demostrada con la realización de un amplio plan de reformas económicas y sociales tendientes a afianzar la independencia nacional y a aliviar el precario estado de las clases humildes.

Una vez, en una entrevista que le hicieron un diario argentino, Aguirre Cerda, con característico sencillez, definió su política en estas palabras: "No es mi propósito el obtener que pueda recordarse posteriormente por los edificios suntuosos, las grandes avenidas y los monumentos que puedan construirse durante mi gobierno. No; toda mi ambición es que pueda afirmarse en el futuro que al cabo de mi período constitucional de seis años han disminuido en Chile los analfabetos y los enfermos y que la gente vive mejor. Para ello es indispensable llevar a todos los rincones del país la obra civilizadora que el poder central puede realizar en materia de salubridad y educación".

En cuanto a su influencia en la política chilena, puede decirse que bajo su gobierno se realizaron, y con estas palabras lo consignaron propios y extraños, "las elecciones más limpias que conoció el país". Por otra parte puede decirse de él que ha sido el único gobernante de Sud América auténticamente democrático, en estos años confusos de la política continental.

Y un detalle que no debe olvidarse es que mientras casi todos los gobiernos cerraban sus puertas a los exilados españoles —entre ellos el nuestro, pese a que ahora recibe a Alberti y a María Teresa León en su propia casa— Chile abrió sus fronteras a todos los perseguidos por la saña franquista.

Una gran pérdida

Con la muerte de Aguirre Cerda, volvemos a repetirlo, América pierde un gran demócrata —de los verdaderos demócratas— y Chile ha perdido un hombre de su pueblo, auténticamente representante de las explotadas y desdichadas masas chilenas.