

**DIRECTORA:**  
SARA CASAL Vda. DE QUIROS  
Apartado 1239  
Teléfono 3707  
OFICINA mi casa de  
habitación  
BARRIO: La California  
Av. 1ª Calles 27-29

# REVISTA COSTARRICENSE

PUBLICACION SEMANAL PARA EL HOGAR

Con la aprobación de la Autoridad Eclesiástica  
Benedicida y aprobada por Su Santidad Pío XI

Suscripción Mensual  
— de —  
cuatro números  
C 1.00

AÑO XII

San José, C. R., Domingo 22 de Agosto de 1943

No. 566

## DA NOBIS PACEM...

En las Bodas de Plata Episcopales de nuestro Santísimo Padre el Papa Pío XII.



¡Por nuestro Padre, Corazón Divino!  
Por el Padre común del Vaticano,  
Sabio y Santo, Pastor y Peregrino,  
El de labios de miel y fuerte mano!

Por nuestro Papa, el que a la Patria vino  
De otro Pío en mensaje soberano;  
Por nuestro Papa, que es Papa argentino

Porque así lo adoptó a más de romano;  
Por él elevo mi oración confiada,  
A tí, Padre y Señor, que de la nada  
este mundo sacaste que hoy sé arruina;

Por él dános la paz tan suspirada...  
¡En la fecha feliz de su jornada .  
bendice al mundo con la paz divina!

Fr. P. Armengol Ferreyra. Mercedario.

Para escribir sobre la Divina Eucaristía haría que encender la pluma en el fuego que abrasa a los Serafines y trazar esos caracteres en páginas de inmaculada blancura.

El alma de cada niño es un pequeño Tabernáculo que espera la visita de Aquel que allí vendrá a alojarse como en sitio de especial preferencia, para fijar en el su Cielo.

¡Con cuánta delicadeza, con qué cuidado y esmero, con qué vigilancia siempre alerta debe en el hogar la madre—o quien haga sus veces—preparar poco a poco, desde los más tiernos años, el corazón y el alma del niño para el tan bien llamado “el más feliz de la vida”, el día de la Primera Comunión!

En verdad, puede haber en la vida días bellos en los cuales, envueltos en dulces ilusiones, miramos todo con hermosos colores de aurora; pero en esos grandes días algo humano se mezcla siempre a nuestras horas más felices; el día de la Primera Comunión es en realidad un día de Cielo, sin mezcla alguna del sabor de la tierra.

Apenas comienza el niño a comprender, es preciso hacerlo entrar en la dulce intimidad de Jesús. Es tan fácil que penetre en su corazón y en su cabecita ese Niño Divino que vivió con él mismo, allá en Belén, en Egipto, en Nazareth; quien a pesar de ser Dios, vino a la tierra, pues nos ha amado y nos ama siempre como nadie podría llegar a amarnos jamás. Ese Niño que “creció en edad y en gracia y en sabiduría” hasta ser el Hombre-Dios, cuyos milagros y prodigios eran solo el reflejo de su divinidad, a cual brillaba más que en tantas maravillas en las enseñanzas que iban cayendo de sus labios para que aprendiésemos a ser lo más felices posible en este mundo, y a asegurarnos la felicidad completa en la eterna bienaventuranza. Ese Dios humanado vino también a redimirnos, a pagar nuestras deudas que sólo El podía salvarnos, con los sufrimientos de su Pasión, con su

da su divina misión, resucitado y ascendido a los Cielos con su Cuerpo glorioso, no quiso El dejarnos ya solos en este mundo, sin que su presencia real y verdadera fuera el goce y el consuelo supremo de nuestras almas. Obró entonces el prodigio mayor de cuantos había hecho en favor de los pecadores, de los enfermos y necesitados y aún de los muertos: se quedó para nosotros y con nosotros bajo las especies de pan y de vino, oculto pero real y verdadero, vivo, con su cuerpo, su sangre, su alma y su divinidad. En cada Misa se hace El hostia y vino, en todos los momentos y en todos los lugares, y permanece en todos los Sagrarios de la tierra, donde nos espera siempre y donde siempre anhela unirse a nuestras almas en la Santa Comunión. A esta unión inefable llegamos el día de la Primera Comunión, la cual es el primer eslabón de la cadena que ata la tierra con el Cielo.

Para preparar al niño a ese día bendito ¿quién podría prestar a la madre mejor ayuda que aquella que es modelo de madres, escogida por el Eterno Padre, para formar con sangre de su sangre en su cuerpo virginal a ese mismo Jesús que oculto por los velos eucarísticos viene a visitarnos y a vivir en nosotros? La devoción a la Santísima Virgen, inculcada al niño, es prenda segura para obtener la gracia de una Santa Primera Comunión: “A Jesús, por María”.

La preparación remota en el alma del niño va haciéndose como se va preparando un altar para el divino Huésped. Los vencimientos que el pequeño se imponga, para portarse lo mejor posible en espera del ansiado día, serán, ya floritas con que formarle hermosos ramilletes, ya brillantes luces que alumbrarán en el día de la celestial visita esa sala o cenáculo que es el corazón del niño. Las oraciones de éste, recogidas y amorosas, serán bellos adornos; sus virtudes perfumarán la estancia, cuya limpieza pulcra y esmerada habrá sido la obra de santas confesiones.

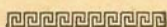
¡Y qué lindo sistema, para estimular al niño en esa ascensión para llegarse al encuentro de Jesús, eso de poner desde la mano de una imagen de la Santísima Virgen una cintica blanca en la cual una palomita sostenida por un alfiler se prende en lo más bajo de la cinta, y a compás de pequeños esfuerzos y sacrificios, muy poco a poco, va subiendo — y a veces ¡ay! desciende algunos grados, cuando la conducta ha sido descuidada o mala — pero los pasos en retroceso serán presto borrados y superados por

mayores esfuerzos, para ir acercándose más y más a Jesús.

A medida que se aproxima el día, la madre — o quien haya de reemplazarla — extremará cuidados y ternuras espirituales para que con éstos, como con dos blancas alas, proteja y preserve el alma de ese niño a fin de que Jesús fije en él con amor y gozo infinito su morada.

Día feliz, todo blancura y luz, día bendito de la Primera Comunión!

Graciela H. de Acedo Toro.



## Página de la Madre y el Niño

(De "Iris", Caracas.

En el artículo anterior nos referíamos a la importancia de un buen ambiente para el niño, y hacíamos ver que el éxito o el fracaso en la formación de una persona estaba condicionado por dos factores, el ambiente y la herencia; mereciendo, por tanto, la más rotunda condena las teorías que exageran la importancia de uno de los factores nombrados con prescindencia del otro.

cia del otro.

La práctica y la observación suministran abundantes pruebas en favor de esta doble influencia; multitud de niños pertenecientes a familias señaladas con el estigma de la degeneración y del crimen y entre cuyos miembros abundan los delincuentes, han sido salvados en virtud de haber sido arrancados a tiempo de aquel

# Aproveche

LAS FACILIDADES QUE EN SU

## SECCION DE AHORROS

LE OFRECE EL

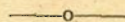
# Banco de Costa Rica

...ar por el mejoramiento del ambiente  
al se mueve el niño es laborar directa-  
n favor de la solución del problema de  
cia.

El hogar que constituye o debe constituir  
mundo del niño, ofrece a nuestros afa-  
dilatao campo de trabajo. Un lugar (o  
or decir una caricatura de hogar) en  
finen el desorden y la inmoralidad y se  
e la falta de autoridad, en donde el alco-  
y su trágica escuela de miseria y de des-  
enten sus reales, constituye un semillero  
cuentes. Estadísticas que hemos estudia-  
tadas en Estados Unidos, Francia y Ar-  
comprueban que en la mayoría de los  
delincuente proviene de familias cuyos  
constituyen una verdadera escuela de  
n y delincuencia.

se ambiente acogedor y tierno, caracte-  
e un verdadero hogar, no puede encon-  
uno mal constituido; por tanto, es ló-

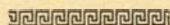
madres constituyen medidas eficaces para mejo-  
rar ese ambiente; nuestras experiencias nos han  
demostrado que la mayoría de las madres que  
han pasado por nuestra Casa Post-Natal, care-  
cen de las más elementales nociones; de donde  
concluimos que la falta de preparación ha sido  
una de las causas fundamentales de su lamenta-  
ble situación.



Trabajar por el mejoramiento moral y cul-  
tural de las madres es laborar directamente por  
el niño, sentando las bases necesarias para que  
en el hogar donde ella ejerce su influencia direc-  
ta, exista un ambiente propicio a despertar y  
desarrollar en las mentalidades infantiles senti-  
mientos delicados y ansias de superación.

**María D. de Landáez.**

Trabajadora Social de la Casa Post-Natal.  
de Caracas.



## Las Mujeres de Europa

Por Clo-Bell

dice el cable que la mujer europea,  
por el sufrimiento, transida por el do-  
a visto obligada por las circunstancias  
dir totalmente del lujo y la elegancia  
o con valentía todas las privaciones,  
y sacrificios que la guerra le ha im-

necesidad domina actualmente al gusto,  
a y a los deseos más legítimos. Quiéran-  
tienen que sujetarse a normas y moda-  
n fuerza de los acontecimientos trági-  
envuelven al mundo; muchas cosas no  
, de la mayoría de las comodidades han  
ojadas arbitrariamente, y ante una si-  
enosa, dura y exigente, hacen muy

bien las mujeres de Europa, en aceptar con va-  
lor y resignación, los sacrificios y pruebas que  
el estado de cosas reinante les impone. De entre  
los horrores y excesos de la guerra, surgen figu-  
ras heroicas, como emblema de dolor y amor,  
inmoladas en aras de las causas más grandes y  
sublimes: Dios, el hogar, la patria.

¡Llor a ellas!... Pero su ejemplo puede y  
debe ser lección muy provechosa, para la mu-  
jer de América que todavía gracias a Dios pue-  
de contemplar de lejos el espectáculo cruento  
de la humanidad, que se odia y se despedaza.

¡Necesitaremos nosotros ver sobre nuestra  
Patria la roja ola de sangre, que envuelve ya  
cuatro continentes, para convencernos, que el  
exceso de lujo y vanidad, los pecados de luj-

ria, las costumbres paganas y licenciosas, el desmedido anhelo de gozar, es lo que ha traído sobre el mundo, el estado de cosas que horrorizados lamentamos?

Mujeres de México... no esperemos que el fuego nos llegue para darnos golpes de pecho. Emprendamos con el ejemplo y con la acción una Cruzada de sencillez, de modestia, y de pureza en las costumbres, para salvar a nuestra Patria de un peligro que nadie desconoce.

¿No podríamos generosamente ofrendar a Dios, por Santa María de Guadalupe, poco o mucho de nuestras comodidades, de nuestro buen vivir social para salvar a México de la Guerra?

### EL CAMINO DE LA VIDA

Vaya con esas personas tan sensibles que se asustan porque se les dicen las cosas, según ellas, demasiado claras.

Después de un sermón, al salir de unos Ejercicios Espirituales o de una Conferencia filosófica o moral, no encuentran otro comentario que hacer "que cosas tan fuertes y tan claras hemos oído."

Ojalá y la verdad fuese siempre oída sin preámbulos y sin adornos, con ello lograríamos la luz vivísima que alumbre el camino de nuestra vida, no habría entonces esas encrucijadas y laberintos donde nos acechan la hipocresía, el dolo y la mentira.

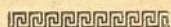
Conocer la vida es una ciencia capital, no un delito: saber vivirla como cristianos y como seres dignos, es la sabiduría verdadera.

¿De qué se asustan esas personas falsamente timoratas? ¿De oír hablar del amor, del gran misterio de la vida de las miserias humanas de las flaquezas del corazón, etc.? Mal camino llevan, porque mientras vivamos en este mundo, tenemos que estar sujetas a las leyes de una humanidad pecadora.

En vez de asustarse de lo que acontece en el universo, deberían ponerse a estudiar a fondo el Cristianismo que tiene como base la gran ley de la Caridad que es amor, misericordia, comprensión y ternura. . .

Y es de aconsejarles caritativamente, **que se tapen los oídos** porque estamos en los tiempos en que la verdad debe gritarse a los cuatro vientos, la realidad de la vida debe ser comprendida por todo el mundo, para evitar errores y tropiezos, hay que seguir la senda con entereza y decisión, con cordura y lucidez; vivimos en época de lucha y hay que luchar sabia y cristianamente con valor, con constancia, con heroísmo. Los que no quieren hacerlo, los medrosos, los pusilánimes, los asustadizos, que se hagan a un lado y dejen el camino franco que no estorben a los demás...

(De "Unión", Méjico)



## El Alma de las Rosas

(A doña Isabelita Alfaro de Jiménez).

Rosas, rosas, muchas rosas. En los jardines y en los balcones, en el huerto y en los búcaros, en la ciudad y en el campo, poniendo en todas partes sus fragancias exquisitas.

Las rosas, dice su poética leyenda, nacieron de la sangre de Adonis y de las lágrimas de Venus. Se diría, por eso, que tienen un alma, hecha de belleza y de amor.

Hermosas, fragantes, las rosas han sido siempre las flores más celebradas. Anacronte las canta; Safo las besa; Horacio corona con ellas su frente. Judith lleva un ramo de rosas a Holofernes; Marco Antonio deshoja rosas del Nilo

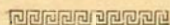
sobre el cuerpo de Cleopatra; Alcibiades entrega a Áspesía rosas de Quís, y los Cruzados, cuando regresan, llevan pálidas rosas a Judea... En su prisión, María Antonieta lleva siempre sobre su pecho una rosa blanca que le ofrenda a diario una mano anónima; la dulce Ofelia llora besando rosas blancas, y de rosas milagrosas se llena el castillo de Santa Isabel de Hungría, y más fragantes y lozanas deja caer sobre el incrédulo Clemente X, Santa Rosa de Lima.

En el Olimpo se encuentran junto a los dioses y en los altares cristianos perfuman las manos de Santa Teresita, cuando derrama su sim-

Rosas silvestres en las tumbas que no  
do olvidadas. Rosas en los festines. Rosas  
praderas.  
lo hay, entre todas las flores, otra como

en todas partes sus fragancias exquisitas, bajo  
el purísimo azul del cielo de estos días de ve-  
rano.

Myriam Francis.



## Rafael Angel Calvo Gómez



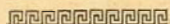
modelo de ternura en su hogar, ejemplo de la-  
boriosidad en la Facultad de Derecho, espejo  
de hidalguía en el vasto círculo de sus amistades.

Sus compañeros de estudio acordaron ren-  
dirle en homenaje, consistente en dejar por el  
resto del año lectivo, vacío el sitio que ocupa-  
ba en el aula, homenaje emocionante y simbóli-  
co, ya que con su muerte, deja vacío su hogar  
y los corazones de los suyos.

Sus funerales y entierro fueron una ver-  
dadera manifestación de duelo colectivo, y hu-  
bo flores y rezos y también lágrimas por el no-  
ble amigo que emprendió el viaje para ir—lo  
sabemos quienes supimos de todas las bonda-  
des que asomaban su alma,— hasta el trono de  
Dios.

asan los días, pero no la dolorosa impre-  
que nos produjo el fallecimiento de Rafael  
Calvo G., ido al más allá en plena ju-  
l, cuando más derecho tenían los suyos de  
r que cuajara en fruto la brillante prome-  
era vida en flor. Rafael Angel fué otro

“Revista Costarricense” hace presentes sus  
sentimientos de simpatía a sus padre don Ra-  
fael Lauro Calvo y señora, hermanos y demás  
familiares residentes en Cartago, y les desea  
resignación en su largo dolor por la ausencia de  
Rafael Angel.



## El Siglo del Niño

En vista de la gran abundancia de escuelas,  
atos, leyes en defensa el niño, bibliotecas  
ógicas, alguien denominó con orgullo a  
o siglo “el siglo del niño”. ¿El “siglo del  
la época en que silenciosa y consciente-  
se desarrolla una guerra sangrienta con-  
¿El “siglo del niño”, la época en la que  
s a punto de que haya más féretros que

cunas? ¿El “siglo del niño”, la época en que el  
cementerio no empieza en los confines de la  
ciudad, sino en el hogar? ¿El “siglo del niño”,  
la época en que la mujer oye con gusto la bo-  
cina del auto y el ladrar del perro, pero sus ner-  
vios no resisten el lloriqueo del niño?

T. Tóth.

## NOVELA

“Ahí tienes una prueba palpable de lo que hace un instante te decía”.

“No te entiendo”.

“Esa lucecita significaba para nosotras la esperanza de alcanzar pronto la meta de nuestros deseos, y al apagarse nos ha dejado a oscuras en medio del camino, sin saber por qué lado dirigir nuestros pasos para arribar felizmente al término de la ruta... La ilusión era para Margarita el faro hacia donde la conducía la esperanza, y al destruirla queda en tinieblas en el camino de la vida, sin nada que ilumine su incierto porvenir... Sólo a Dios debemos dejar el cuidado de apagar esa luz, hija mía. El con su omnipotente sabiduría y su infinita bondad, lo hace siempre, cuando llega el momento oportuno”.

Roberto miró sonriente a su vieja amiga, besó galantemente la punta de sus afilados dedos, y levantándose murmuró:

—No estamos conformes, “abuelita”. Sin embargo, he comprendido la lección; gracias...

Y echándose a reír, añadió:

—¡Qué romántica es usted!...

Al ponerse el joven de pie, un poco bruscamente, rozó, sin advertirlo, la butaca donde se sentaba la señora de Gutiérrez y el empujón hizo caer un libro que ésta tenía sobre su falda.

Apresuróse el ingeniero a recogerlo, y curiosamente, antes de entregárselo a su dueña, leyó el título:

## DOS CORAZONES

por

*Juan de Mendoza*

Novela premiada por la “Biblioteca de la Juventud”.

Roberto, al fijarse en esto último, con maliciosa sonrisa preguntó:

—¿Es posible que le gusten a usted estas ñoñerías?...

—¡Cómo no!... El corazón siempre es joven. Y prefiero leer esas que tú llamas ñoñerías, mejor que otras obras que, a pesar de mis años, me producen el rojo de la vergüenza y la náusea del asco.

—Ni tanto, ni tan poco. En el término medio está la virtud. Además, confieso a usted que he hablado de memoria. Mal puedo juzgar un trabajo que no conozco. Y ahora, en serio, dígame qué tal es esto.

Sin guardar respuesta, Roberto que hojeaba el libro, prosiguió

—El autor me es también completamente desconocido.—Y comenzó a leer en la página en que lo tenía abierto:

—¡Un sacrificio!—exclamó D. Antonio mirando fijamente a Ernesto.—Los mozos del día no sabéis querer. Todo en este mundo es cuestión de cariño y de... vocablos. No mires el sacrificio más que a través del amor y verás cómo esta palabra, aun siendo más corta, cubre, borra y hace desaparecer la primera. El verdadero amor se goza en el propio sacrificio.

Maquinalmente pasó Roberto un par de páginas del libro y tornó a leer.

“—¡Traición, ofensa!— murmuró dulcemente D. Antonio, esta vez dirigiéndose a la joven.— Tampoco estoy conforme contigo, Blanca... Volvemos a las mismas. Ya os dije antes mi teoría. Ensayemos de nuevo el sistema. Sustituye esas feas palabras por estas otras dos: perdón y olvido. Si lo haces a conciencia, el agravio que enciende la sangre, ofende la dignidad y arranca lágrimas amargas, huye al verse encubierto por su enemigo el perdón, que desvanece los rencores, tranquiliza el espíritu y seca el llanto, llevando en su compañía a su hermano el olvido. Créeme, hija mía, nada hay tan dulce como poder perdonar alguna falta a los seres

A vosotros lo que os pierde es el orgullo. Cuántas veces el orgullo crece cuando nos razón tiene de existir!—Al decir don Antonio miro hacia la calle, y llorando a su lado a Blanca y a Ernesto, proferiendo:—Fijaos en las páginas de ese libro que me han arrojado a la calle. El aire levanta las hojas, haciendo remolinos, y ellas, impulsadas por los vientos, se inflan, orgullosas y se elevan tan altas, pensando. “¡Cuánto valísteis! ¡Cuánto subisteis!” Y sin embargo, hace ya mucho tiempo quizá que el mundo ha olvidado su nombre: y como a las infelices las eleva, por su propio mérito, sino el impulso del viento, las hojas y deshechas caen al suelo, como todas las reputaciones que no son sólidas, como todos los actos de soberbia que no tienen fundamento de ser, que son injustos y se basan en el aire, o, lo que es lo mismo, en la nada.”

—No está mal!—declaró Roberto, cerrando el libro.—Un poco largo el discurso de don Antonio; pero puede perdonársele por su buena intención. Esto debe parecer muy romántico, completamente de su estilo “abuelita”. Dice don Antonio unas cosas tan absurdas, tan contrarias a mi modo de pensar en esas ensaladas que hacen de amor y sacrificio, traición y ofensa y perdón... ¡Ja, ja!... Pero conque, a pesar de todo, me ha entrado mucho de curiosidad por saber el motivo del amor de Blanca y Ernesto, y si D. Antonio tiene bien o mal al pretender reconciliarnos. Aunque yo, según mis ideas, más bien me inclino a lo último.

—Puedes llevarte el libro para leerlo—dijo la señora de Gutiérrez;— así lo haré yo con verdadero conocimiento de causa. Ya lo terminé, y te aseguro que me ha costado mucho. Está bien escrito, con

pesar, alcebase en ella, hizo más grande, más hermosa y más buena. El dolor no la llevó a la rebeldía como a un amigo que tú y yo conocemos. ¿Y no adivinas por qué?... Sin duda porque supo llorar como cristiano, y al abrazarse a su cruz puso los ojos en el modelo divino que nos enseñó a llevarla con resignación y esperanza, mirando al cielo... Ahora toma el libro, y perdóname el sermón; mal día te ha tocado hoy, porque este es el segundo; pero te prometo que también será el último. ¡No quiero que huyas de mí... ¡Tenemos todavía tanta cosa buena que hacer los dos juntos por el mundo!

## VI

### UN BAILE DE TRAJES

Ya el gigantesco barco había dejado atrás la capital del Brasil, la hermosa ciudad de Río Janeiro, con sus magníficos monumentos y sus inmensas avenidas; con sus montes de exuberante vegetación y sus bosques maravillosos; con su incomparable bahía, que contiene más de trescientas islas cubiertas de verdor y ostenta, cual avanzando centinela, a uno de los lados de su angosta entrada, el enorme pico llamado Pan de Azúcar.

Los peces voladores habían hecho su primera aparición, y más de uno saltó dentro del barco, hallando la muerte en sus ímpetus de desconocidas aventuras, como a menudo suele suceder también a los hombres.

La vida a bordo seguía su curso, monótono al parecer, pero dejando en su rápida carrera alegrías para los unos, tristezas para los otros, esperanzas a algunos, desengaños a muchos, pues no en vano era aquel un mundo en pequeño, con sus pasiones y sus luchas, sus afanes y sus dolores.... ¡Vida al fin!



En el grupo de las de Arteaga, Enríquez, Gutiérrez, etc., había ocurrido una deserción. José García se pasó con armas y bagajes a otro lado, dedicando sus ocios a galantear a una lánguida y romántica brasileña que embarcó en Río Janeiro. Fea con ganas, pero más rica que fea, según aseguraban las crónicas.

El motivo de la mudanza de García fué fútil al parecer, pero en realidad la gota de agua que hizo rebosar la copa de su paciencia para aguantar a Curro Mínguez.

Sabido es que pasado Río Janeiro, y en toda la zona tropical, suelen verse luces muy próximas al barco, en el intreior del agua. Estas luces producen un efecto mágico, sorprendente, cuyo origen proviene de unas especies de algas o setas de mar que abundan en aquellos parajes. Al pasar el barco agitando las aguas, las setas se vuelven y dejan a la vista su parte fosforescente, que en noches tranquilas tiene reflejos de suavísima luz.

La primera vez que aparecieron, José García, con acento de triunfo, dijo a Curro Mínguez:

—¡Ríase ahora de las fosforescencias de los peces!

—Nunca dudé de ellas, D. José una cosa es que yo, por este maldito genio mío, tomase en broma la seriedad con que nos hablaba, y otra que niegue lo que todo el mundo medianamente ilustrado sabe que existe. Para no reconocer la verdad de su aserto, tenía que ser como usted, que confunde ahora los fosforescencias de los peces con las de las algas luminosas.

Relatar punto por punto la indignación con que interpelaba el gallego y la imperturbable guasa con que le contestaba el andaluz, sería el cuento de nunca acabar. Baste decir que después de esta original polémica, que causó las delicias del auditorio, José García declaró a los señores de Arteaga, Enríquez etc., que, sintiendo muy de veras privarse de su agradable sociedad, veíase obligado a reti-

rarse del grupo, por no ser compatibles Mínguez y él.

—Esto se llama una riña a tiempo—susurró Manuel Lécera.

—¿Por que dices eso? —interrogó Jorge Mansilla.

—¿No has observado, desde que embarcó hace dos días la brasileña, como la busca García? Necesitaba un pretexto para poder dedicarse sólo a ella, y Currito se lo ha servido que ni de encargo. Míralo cómo no desperdicia el tiempo. Ya se instaló a su lado.

Efectivamente, don José saludaba en aquel instante a una señorita trigueña, de tinte aceitunado, ojos azules pequeños y sin expresión alguna, nariz acaballada y boca inmensa. Acompañábala una anciana señora que había sido su aya desde niña.

Rosaura Figueira da Foz da Albuquerque Pinto, envuelta en una lujosa bata celeste, llena de lazos y de encajes, que hacían resaltar su fealdad, encontrábase lánguidamente tendida en amplio sillón de mimbre, y recibía con marcadas muestras de benevolencia al galante caballero que se le acercaba.

—Yo quisiera saber—observó Sara Enríquez—por qué no baja esa señorita al comedor y cuál es la causa de que esté siempre echada y con los ojos entornados.

—Como son tan feos..., para que no se le vean—soltó Curro Mínguez.

—*Mais mademoiselle*, seguramente estará mareada—expuso Pierre de Bressac.

—¡Qué esperanza!—interrumpió Ester.

—Yo le aseguro que si estuviera mareada de verdad, no tendría gana de cambiarse al día cuatro o cinco de esas batas tan cursis, ni de rizarse el pelo, ni de conversar y menos de coquetear con García.

—Tiene razón Ester—agregó Raquel Arteaga—; compárenla ustedes con María Teresa Domínguez; ¡esa sí que se marea! Ahora vengo de verla. Acostada, sin poder apenas probar alimento, ni casi dirigir la palabra a su madre. La pobre señora no se separa de su lado. ¡Vaya usted a hablarle a María

resa de *toilettes* y de tertulias... ; Ni siquiera le contestaría!

—Señoritas—dijo el primero—dentro de tres días pasaremos la Línea y les doy carta blanca para preparar los festejos con que debemos celebrar tan importante acontecimiento. Ya saben que existe la costumbre de bañar a los que por primera vez cruzan el Ecuador; haremos la ceremonia con toda pompa. Usted, Johnson—añadió dirigiéndose a uno de los oficiales—. Vaya recorriendo los grupos de pasajeros y escriba los nombres de los neófitos.

—En seguida—respondió el amable joven.— ¿Quieren decirme cuántos hay entre ustedes?

—Yo, yo, yo—contestaron a un tiempo varias voces.

Y Johnson apuntó: Sara, Delia y Raúl Enríquez, Luis Pérez y Jorge Mansilla.

Y el oficial se alejó para continuar haciendo lo mismo entre los pasajeros de los otros grupos.

—Usted, Williams—prosiguió el Comandante, interpelando a un gallardo marino que encontraba cerca de él—póngase a las órdenes de estas señoritas. Llame también a White y a Sadler y entre todos preparen el programa. De antemano les pongo el visto bueno.

Los que no hayan hecho la travesía del Pacífico en uno de estos hermosos trasatlánticos, no saben lo que significa esta frase gráfica: “el paso del Ecuador”. Parece cual si una ráfaga de locura envolviese al barco y a sus ocupantes, y el Comandante, soltando el cetro de su mando se le entregase al propio Momo, que en carne y hueso se preta para agitando sus cascabeles y derrochando torrentes de animación y de alegría. Todos reían y hablaban a un tiempo, combinando planes, barajando ideas, rechazadas las unas, admitidas las otras.

—¡Formalidad!—clamó la voz de D. Juan teaga imponiendo silencio.—¡Escúchenme ustedes! Mi proposición seguramente será aprobada por unanimidad. ¿No es verdad,

María Luisa?—agregó mirando a su mujer.

—¿Cómo no? Ester, se trata de la caja misteriosa—explicó la amable señora.

—¿Qué es eso? ¿Qué es eso?—interrogaron a un tiempo varias voces.

—No lo sé—contestó Ester.—Al venir a embarcarnos, vi salir de casa con el equipaje un gran cajón; tenía escrito por todos lados con grandes letras: “Fragil, fragil”. “¿Qué llevas ahí?”—pregunté a mi padre.—“¡Curiosa!—me respondió;—es una sorpresa, a su tiempo lo sabrás...”

—Y como su tiempo ha llegado—interrumpió don Juan—voy a cumplir mi palabra. No es el primer viaje a Europa que hacemos, sé las costumbres de a bordo y, por lo tanto, he venido preparado para las fiestas. Es acaja encierra las mil *sonseras* que se *precisan* para bailar un cotillón.

Los aplausos, los bravos y los gritos de alegría fueron tales, que hicieron venir al Comandante y acercarse a la mayoría de los demás pasajeros, aun a los que no tenían trato alguno con los de Arteaga.

Cuando se calmó un poco la efervescencia del entusiasmo, la señora de Enríquez propuso:

—Ester, el cotillón lo dirigirás tú, con el señor Sandoval, ¿no es cierto?...

Ni un músculo del simpático rostro de Jorge se movió, pero en su mirada leyó Roberto tan inmensa contrariedad, que haciendo una profunda reverencia delante de Ester, que lo llamaba participándole su elección, respondió apresuradamente:

—¡No sé cómo agradecerle tan alto honor! Ahora más que nunca siento lo deficiente de mi educación mundana, por lo mucho que me cuesta. Pero... usted comprenderá cuán natural es que no sepa dirigir un cotillón el hombre que ha pasado cerca de ocho años entre indios y gauchos. ¿Me permite usted que nombre, en representación mía, a mi amigo Jorge Mansilla?...

(Continuará).

## Huertos Caseros

### PROTECCION DE LAS PLANTAS CONTRA LAS PLAGAS Y ENFERMEDADES

Para que la producción del huerto sea satisfactoria es necesario emplear ciertas sustancias químicas que protejan las plantas de los insectos nocivos y otras plagas. Esta labor se realiza empleando los ingredientes adecuados al tiempo oportuno. Nunca debe permitirse que los insectos hayan perjudicado gravemente las plantas para combatirlos. La lucha contra estos enemigos del huerto debe comenzar lo antes posible.

Existen dos tipos fundamentales de insecticidas, los externos o de contacto y los estomacales. Es menester seleccionar el tipo de insecticida de acuerdo con la naturaleza del insecto que se va a combatir. Los insectos se alimentan de dos maneras distintas: unos están provistos de una especie de aparato chupador penetrante que introducen en los tejidos de las plantas con el cual chupan el zumo de las mismas. Estos se denominan insectos chupadores y sólo pueden matarse con insecticidas de contacto. Otros devoran las hojas o los frutos por medio de órganos bucales masticadores. Estos se destruyen rociando el follaje con algún insecticida venenoso.

Para el dominio adecuado de toda clase de insectos puede usarse el rotenone. Este insecticida de contacto es fatal a los insectos y no perjudica al hombre. Los insectos que se alimentan del fruto o del follaje pueden también destruirse rociándolos con algún insecticida venenoso tal como el arseniato de plomo o el arseniato de calcio. Como estas materias son muy venenosas es necesario manejarlas con cuidado. Las personas inexpertas no deben emplear estos ingredientes sino bajo la vigilancia de alguien que esté familiarizado con su uso. Los insectos chupadores,

tales como los áfidos o pulgones, se combaten con nicotina o con el rotenone.

Las enfermedades que atacan las hortalizas son numerosas. Las más importantes de aquéllas que se pueden dominar son las que atacan las hojas de las plantas. Estas enfermedades se pueden combatir rociando la planta con caldo bordelés, como rocío húmedo, o espolvoreándola con el producto en polvo. El caldo bordelés es una de las sustancias más eficaces que existen para dominar ciertas enfermedades de las hojas. Aunque es esencialmente fungicida, es también un repelente de varias plagas de insectos difíciles de envenenar.

El arseniato de cal se usa en la proporción de dos cucharadas grandes a nivel, por galón de disolución. Es más seguro que el arseniato de plomo para usarlo en los frijoles, especialmente cuando se combina con el caldo bordelés. El arseniato de plomo se puede usar sólo con agua, con una mezcla de cal y azufre, o con caldo bordelés. Cuando se usa en polvo para árboles frutales, se debe aplicar en la proporción de dos cucharadas a nivel por cada galón de disolución y para todas las otras plantas, con excepción de los frijoles, en la proporción de cuatro cucharadas a nivel por cada galón.

Para destruir los insectos chupadores se emplea el sulfato de nicotina. Este insecticida de contacto puede usarse con caldo bordelés en una proporción de 1 a 2 cucharaditas por galón.

El caldo que se emplee para rociar debe distribuirse uniformemente, aplicándolo de tal modo que cubra tanto la superficie inferior como la superior de las hojas. Nunca se deben empapar las plantas, sino rociarlas con una llovizna fina aplicada con un buen pulverizador. Las aspersiones pueden practicarse a intervalos de 8 a 12 días si las condiciones así lo requieren.

El espolvoreado debe hacerse de tal modo

por la mañana cuando aún están húmedos por el rocío, o a la caída de la tarde. Es importante también que al hacer las espolvoraciones el aire esté tranquilo.

Algunas hortalizas se deben cosechar muy antes de que hayan llegado a su completa madurez; otras poco antes de que maduren y aun otras cuando hayan madurado completamente. Ciertas legumbres sólo se cosechan por unos cuantos días, mientras que otras tardan en descomponerse.

Las habichuelas tiernas, las habas, los guisantes y el maíz pierden en calidad si no se cosechan poco después de que lleguen al estado comestible. Las cebollas, los rábanos, los pepinos, las zanahorias, las remolachas, los espinacos, el ruibarbo, el colirrado, el perejil, la lechuga, la espinaca, el bretón, la mostaza, la acelga y la espinaca de Nueva Zelanda se pueden cosechar tan pronto como las raíces comestibles alcancen un buen tamaño. En las habichuelas les permite que lleguen a su completa madurez se asemejan, como pasa con las plantas para ensalada, o bien se endurecen como sucede con los tubérculos radicales.

Los guisantes se deben cosechar tan pronto como las vainas estén bien llenas y las habichuelas tiernas (ejotes, vainitas), tan pronto como alcancen el tamaño deseado y antes de que se vuelvan fibrosas o muy grandes. El maíz es más dulce y más sabroso tan pronto como las mazorcas se forman bien. Los pepinos que se van a comer en rebanadas, se deben recoger antes de que las semillas empiecen a desarrollarse y los que se van a usar encurtidos, cuando son todavía más pequeños. La cidracayote de verano se debe cosechar antes de que madure. Los melones de-

venta deben estar frescas, limpias y en el debido estado de madurez. Además de tratarlas con cuidado para que no se estropeen, es preciso clasificarlas cuidadosamente y arreglarlas de manera de hacerlas atractivas a la vista.

La guerra ha ocasionado graves problemas en la cosecha, transporte y mercado de hortalizas. Ya nos dijo el Presidente Roosevelt en su discurso del 12 de octubre, que el problema más grave con que se enfrenta la nación hoy día es la escasez de brazos. Esta situación existe en todas las repúblicas del continente americano. En muchos lugares se pierden las cosechas por falta de brazos, mientras que en los mercados se carece de ellas.

En su recorrido reciente por el país, el Presidente Roosevelt ha podido ver, según lo ha hecho saber a su pueblo, cómo el país lucha por hacerle frente a los problemas que presenta la guerra. Curioso es saber que en una comunidad los estudiantes de las escuelas superiores fueron exentos de sus clases durante tres o cuatro días para que todos fueran a recoger una cosecha que se perdía por falta de brazos.

Es imprescindible continuar produciendo comestibles. Es preciso que todo individuo se dé cuenta de que no sólo vistiendo un uniforme se contribuye a ganar la guerra. El huerto casero o escolar es una arma poderosa para alcanzar la tan deseada victoria. El huerto casero o escolar viene a llenar una necesidad, a complementar la producción del país, a aliviar el problema de transporte y mercado, a abastecer las necesidades que el momento exige.

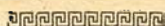
## Condimentar con menos sal cuando hay alguna inflamación corporal

Se ha venido averiguando que el cuerpo pierde tanta agua a consecuencia del calor intenso en el verano que lo hace sudar profundamente, que para suplir esa falta de agua se debiera echar un poco de sal corriente cada vez que se toma. En muchas fraguas y otros lugares en donde el calor es intenso proporcionan a los obreros pequeñas obleas de sal, que es un buen medio de dar sal al organismo.

La sal en el organismo es la que contiene 70 veces su peso en agua y ésta es necesaria para la evolución de los procesos corporales. Sin embargo hay casos en que demasiada agua en los tejidos sirve en realidad de estorbo a la correcta función de los órganos. Por ejemplo, cuando se inflaman las membranas mucosas de las narices y de la garganta, lo que ocurre en el catarro ordinario, o los senos óseos (pequeñas cavernas en los huesos faciales) cerca de la nariz, se ha observado que comiendo los alimentos con menos sal o condimentarlos con menos sal al cocinarlos disminuye el grado de inflama-

El doctor S. Markees, de Berlín, buscaba un método de averiguar hasta qué grado una alimentación sin sal agravaba la inflamación. Lo que hizo fue averiguar la proporción de azúcar que había en la vejiga y en la sangre. Es decir, anotaba las proporciones de sal en la vejiga y en la sangre antes de reducir la cantidad de sal que el paciente ingería, después de reducirla, y cuando los alimentos contenían la cantidad usual de esa. Hizo ese ensayo en 30 pacientes, cuyo resultado fue desinflamar un tanto mientras la cantidad de sal era reducida, y que cuando se aumentaba la inflamación empeoraba.

El conocimiento de que en caso de inflamación de cualquiera naturaleza reducir la sal con que se condimentan en la cocina y comen los alimentos reduce la inflamación es apreciable. Quiere decir que al cocinarlos y después de cocinados se les debiera echar menos sal para disminuir la gravedad de la irritación. Por lo contrario, cuando no hay inflamación ninguna, la sal se puede y debiera usar libremente por cuanto presta servicios importantes al cuerpo.



## Para la Dueña de Casa

Una cucharada de vinagre que se vierte en cada litro de agua destinada a enjuagar una prenda de seda blanca, será lo bastante para impedir que ésta adquiera un matiz amarillento que la desmerecería.

Para limpiar bien los cubiertos de pescado después de utilizarlos y quitarles el olor que en ocasiones les quedan, es eficaz frotarlos con corteza de limón.

Para que los tejidos de lana y la franela tengan después de lavados el aspecto de flamantes, deberá tenerse la precaución de echar una cucharada de glicerina por cada diez litros de agua de enjuague.

Un botón que no se pega a tiempo, una

desgarradura que queda sin repararse, son puntos débiles que reducen a la mitad la duración de las prendas de ropa.

Nada hay que produzca un efecto más feo que los botones pegados con hilo de diferente color. Son los detalles como éste los que señalan la desidia. Poco cuesta tener en la casa hilo de diferentes tonos para salir del paso cada vez y con éxito. Así se dará siempre la impresión de que la ropa está seminueva.

Si se ha quemado una cacerola esmaltada, deberá llenársela de agua salada y ponerla al fuego para que el agua hierva lentamente. De ésta manera quedará perfectamente limpia con mínimo esfuerzo.

Ciertas veces no se forra un libro que se usa en mucho y cuyo manoseo se lamenta, que el papel o la cretona a emplearse cubri- la tapa, que bien puede ser primorosa y dar a los ojos. Para subsanar este inconveniente se lo puede forrar con celuloide de cierto po, lo que acrecerá aún su vistosidad.

Es preciso convencerse de que los cabos de cuchillos no pueden utilizarse a modo de tillo y que el filo de esos cubiertos tampoco e para abrir latas de conserva. Un martillito n abrelatas evitarán gastos y deterioros que efectiblemente han de lamentarse. En ocasiop por ahorrar un minuto se pierden pesos.

Por qué debe haber un reloj en la cocina?

En beneficio de la preparación calculada los diversos platos; redonda en ventaja para er la comida a punto a las horas que las tas cotidianas lo requieran. El reloj se conte así en una guía inapreciable para la due- de casa, que sabrá cómo distribuir mejor su po y emplearlo útilmente.

El alcohol de quemar es excelente para de- limpiar las bombitas de la luz eléctrica, te-

niendo la constancia de repararlas bien. Quedan más traslúcidos que empleando agua.

Para que se disuelva la grasitud de los peines y parezcan siempre nuevos, no hay co- mo sumergirlos en una solución de agua tibia con amoníaco.

El esmalte de las bañeras de un blanco brillante fratándolo con esencia de trementina.

Cuando se quiera hacer cualquier labor de jardinería, "hobby" de muchas amas de casa, deberá tenerse en cuenta que la tierra percude las manos. Con ponerse unos guantes viejos se evitará este riesgo.

Para que el mango de la escoba no produ- ca cierta dureza en la epidermis, puede recubri- se la parte que se toma con un paño o mejor hacer una especie de funda de franela que ser- virá para el mango de la escoba y del cepillo de piso.

Las moscas suelen ser plagas de las coci- nas. Para remediarlo, tan eficaz como los pape- les matamoscas y otros productos, es poner una taza de vinagre en el fogón, de manera que ca- lentándolo empiece a despedir olor. Será lo su- ficiente para ahuyentar a esos insectos.

## SEGURO DE EDUCACION

**Este es un seguro de grandes ventajas para los padres que enfoquen bien el problema de la educación de sus hijos.**

**Este seguro garantiza la educación de los hijos aunque mueran los padres.**

**La única herencia real y verdadera que un padre puede dejar a su hijo.**

**IRVASE CONSULTARNOS SU CASO PARTICULAR ESTAMOS A SUS ORDENES.**

*Banco Nacional de Seguros.*

## Quisicosas

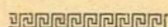
Hay todavía quien supone que no habiendo analfabétos la humanidad está salvada. Lo cierto es que la cultura intelectual sin la cultura moral, resulta no sólo inútil sino que nociva. Un "ganster" es casi siempre una persona muy "culto"... Y cuando más "culto" y "científico" e "inteligente", será tanto más peligroso.

Hemos visto cometer muchas barbaridades a hombres que saben leer y escribir. Son muchos los signos de incultura entre la gente "culto".

Nos concretamos a señalar el feo espectáculo, el exponente de barbarie que ofrece nuestra juventud en salones "distinguidos", bailando, al son de música salvaje, ciertas danzas que representan una regresión a la caverna o a la jungla.

Y conste que no criticamos el baile, sino el MODO de bailar y los bailes de MODA.

[De "Criterio", periódico salvadoreño].



## RECETAS DE COCINA

A. cargo de doña Digna de Solari.

### SANDWICHES DE CAMARONES O LANGOSTA

Se muele finamente la carne de los camarones de lata (si son frescos se cocinan previamente en agua con sal durante media hora). Esta carne se mezcla con una buena mayonesa; se cortan rebanaditas bien delgadas de pan moreno y se cubren con la pasta de camarones, se adornan con tiritas de chile dulce y pedacitos de aceitunas, se colocan en un platón y alrededor se les pone lechugas bien tiernas, aceitunas, pedacitos de gelatina, huevos duros cortados en rodajas o rellenos con la misma preparación de camarones y tajaditas de jamón en forma de cartuchos.

### PATE DE HIGADO DE CERDO

Se limpia bien el hígado, se le quitan los pellejos y se muele bien en la máquina de moler carne junto con media libra de tocino, luego se pasa por un colador para quitarle todos los pellejitos. Se batan dos huevos entéros, apenas que se mezclen la yema con la clara y se echan en hígado y se sazona con sal, pimienta, nuez moscada y unas trufas cortadas en ruedas. Se engrasa un molde con suficiente manteca y se llena con la preparación y se pone a cocinar en baño de María durante una hora. Se saca del agua y se deja enfriar muy bien, se saca del molde y se pone en la nevera. Se emplea para hacer sandwiches, rellenar vol-au-vents y cachitos.

## La Fortuna

Se necesitan virtudes más grandes para sostener la buena fortuna, que para sufrir la mala suerte.—*La Rochefoucauld.*

No parece sino que Dios en su justicia ha ordenado que la fortuna no proteja más que a los tontos, pensando que los hombres hábiles no necesitan protección.—*Segur.*

## Lea esto le interesa:

el próximo domingo es quinto domingo  
REVISTA COSTARRICENSE no saldrá ese día pues sale solamente  
cuatro domingos al mes. NO LO  
OLVIDE!

La Dirección.

# Betina de Holst Hijos

*le ofrece*

**CINTAS DE GRO, RASO y TAFETAN**  
en todos colores y anchos

## Agua de Colonia Nacional

**fina**

**fresca**

**fragante...**

**Calidad Insuperable a Bajo Precio**

Cómprala en la  
Fábrica Nacional de Licores o en el

## Almacén Robert Hermanos

**CONSULTORIO OPTICO**

**"RIVERA"**

Exámenes científicos de la vista.

**LENTES Y ANTEOJOS DE TODO:**

**PRECIOS**

Fronte al Gran Hotel Costa Rica

**SIMPLICITY**

EL PATRON MAS EXACTO

EL MAS ELEGANTE

LO ENCONTRARA USTED EN LA

**TIENDA DE DON NARCISO**