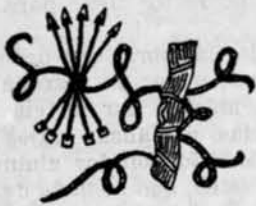


# Escuela de Hogar

**CONSIGNA:** «Sólo se alcanza dignidad humana cuando se sirve. Sólo es de veras libre quien se sujeta a llenar un puesto en el cumplimiento de una empresa grande». (José Antonio).



**DIJISTE:** «Queremos un paraíso difícil, erecto, implacable...». Y tu doctrina, testimonio elocuente de tu gran personalidad revolucionaria, marcó a fuego en el 36 el temple de los hombres de España. Aquello era el principio. En 1960, lograda la plena madurez, tu mensaje siempre al día sigue reclamando una auténtica potencia operante, una integración total del hombre español al quehacer máximo de la época. En la crítica situación actual tu doctrina, soporte vigoroso que perfila, afianzando el puesto, la responsabilidad y el patriotismo del Gobierno que dignamente preside Francisco Franco frente a turbios manejos exteriores, es mentis rotundo a los que, pesimistas —casi siempre encubiertos enemigos, pretenden captarla en desesperante período de senectud.

Hacia las fulgurantes estrellas, junto a las que moras, suba nuestra encendida plegaria, que tu ignominiosa muerte no representó la de la nueva revolución, porque uniendo y acrecentando esperanzas —hoy en gran parte logradas— asomaba a la vida aquel 29 de octubre de 1933.

CONSUELO ROMAN. (Sexto curso)

## CORTE Y CONFECCION



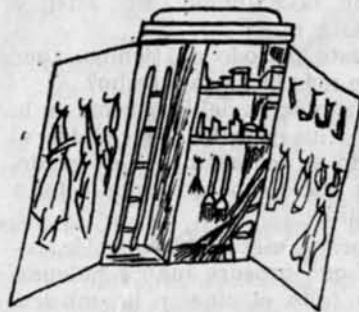
¿Conoces las carpetas de fácil realización? Sin saber apenas corte puedes confeccionarte tú misma cual-

## ECONOMIA DOMESTICA

**LA MESA.**—El arte de presentar y servir bien la mesa, debe ser para la mujer algo tan importante como lo es que la comida esté perfectamente condimentada, la casa bien arreglada y limpia y ella sea cuidadosa de su persona.

Los elementos de que se compone una mesa, bien presentada, son los siguientes:

Mantelería, vajilla, cristalería, cubiertos y adornos de la mesa. La forma de preparar la mesa es la siguiente: La mesa se cubre con un plástico o muletón para evitar que se estro-



pee si se derrama algún líquido y con el fin de que amortigüe ruidos. Después se pone el mantel, que si la comida es de noche debe ser siempre blanco; no es necesario aclarar que debe estar escrupulosamente limpio y planchado y que debe colgar unos treinta centímetros del borde de la mesa. Después se colocan los platos, dejando una distancia mínima de sesenta centímetros entre cada comensal y a unos dos centímetros del borde de la mesa. Delante de los platos un poco a la derecha, se colocan los vasos o copas. Los cubiertos se colocan: a la derecha del plato la cuchara y el cuchillo, y a la izquierda el tenedor. La servilleta se debe colocar sobre el plato o a la izquierda del mismo sencillamente doblada. Se pueden poner algunos saleros pero nunca pabillos. Como adorno se puede colocar en el centro de la mesa o un plato con frutas o flores de tallo corto y que no sean de más de dos colores.

REMEDIOS ALCAIDE  
(Cuarto curso)

quier prenda si aprendes a utilizarlas. Son prácticas y sencillas, consulta en la Escuela Hogar a la profesora de Corte.

## COCINA

**CORONA DE FRESAS.**—Ingredientes: Bizcochos de soletillas 18. Azúcar, 125 gramos; fresas, medio kilo; nata crema o helado, 250 gramos.



Modo de hacerlo: Con el azúcar añadiéndole un poquito de agua se hace un caramelo. A los bizcochos se les corta una de las puntas y se van mojando en el caramelo, la parte cortada y uno de los costados poniéndolos de pie en un plato uno al lado del otro hasta formar la corona. En el centro se pone la nata o crema y las fresas encima, espolvoreándolo de azúcar glas. Meterlo en la nevera a enfriar. Está riquísimo.

ELENA SANCHEZ WOLFF  
(Sexto curso)

## MUSICA

Comienza el Adviento, es el tiempo de la esperanza. La Iglesia nos hace revivir el misterio del advenimiento de Cristo; cantemos la estrofa propia de este ciclo litúrgico: «Enviad, oh cielos, vuestro rocío y que las nubes lluevan al Justo».



Ya está anunciado el Concurso de Villancicos; como en años anteriores el Coro del Instituto participará en dicho Concurso, organizado por la Regiduría de Cultura de Sección Femenina.

Hemos de trabajar por conseguir el premio dejando en alto nuestro Centro.