

## NOTICIA DE NUESTROS LECTORES

Sr. Director de La Garrotxa:

Toda vez que, tras ruego insistente, la dirección de «Olot-Misión» no me admitió la publicación en se mencionado semanario de la carta que reproduzco a continuación, le ruego a Vd., en nombre del diálogo y derecho de opinión que todos los ciudadanos tenemos, dé publicidad a la misma carta en el semanario «Olot-Misión» de su digna dirección, de cuyo contenido la misma opinión pública ya podrá juzgar:

### Nota de protesta y de indignación

Sr. Director de Olot-Misión:

No creo equivocarme si afirmo que con la presente carta me hago eco de la decepción, del nivel de cultura y del sentido de estética de esta Ciudad de Olot, haciendo constar aquí una **PROTESTA PÚBLICA** por la indigna frase contra la «L'Esglesia actual» que, tan infelizmente, aparece registrada en las páginas de este semanario Olot-Misión, correspondiente al día 21 de marzo n. 741, p. 11), que no dudo habrá chocado con el más ínfimo sentido de pundonor de todo lector. Ni puedo tampoco dudar habrá sido Vd. el primero en lamentar tal inexplicable deslíz», según la misma opinión pública habrá sabido comprender y deducir...

Ni creo rehusará, Sr. Director, consignar en las páginas de «Olot-Misión» esta carta, pues, si es verdad que «scripta manent», exige la justicia y equidad que en estas mismas páginas donde apareció tan fsa ofensa contra la Iglesia se registre —para prestigio de este mismo semanario de su digna dirección— alguna «nota de protesta y reparación»...

De mi parte, respeto las ideas y sentimientos que ese determinado joven «estudiante de 18 años» pueda tener sobre la Iglesia; pero me parece totalmente intolerable e inadmisibles expresar esos sus sentimientos o ideas con una frase que que sin la educación y cultura de cualquier persona racional a un nivel que no se eleva ni un milímetro sobre el betún de los zapatos; y todo esto a más de tener que cargar ese «brillante estudiante» ante la opinión pública con la nota y sambenito de «desleal y cobarde», como siempre ante un mundo culto ha aparecido y aparecerá cualquier «escrito anónimo», cuyo autor no tiene la valentía para «presentar la cara»...

Sea dicho todo esto, Sr. Director, con el mayor respeto y sentimientos de aprecio hacia la persona de Vd. y la de ese joven «estudiante de 18 años»...

Le saluda en Cristo y en la Iglesia su afmo.  
s. s.

P. Agustín M.ª Forcadell, O. Carm,  
Olot 31 marzo 1970

ANUNCIESE EN

# La Garrotxa

## La Srta. Margarita Bonet Collellmir, 1er. Premio Nacional de fotografía en color

En el VI Concurso Nacional de Fotografía celebrado en Barcelona, la olotense Srta. Margarita Bonet alcanzó el 1er. Premio en la modalidad de color, premio dotado con 10 000 ptas. por el Ministerio de Información y Turismo.

Nuestra más cordial felicitación a nuestra concludadana a la que deseamos muchos éxitos.

## SE PRECISA COCINERA

Razón: «SNAK-BAR LA GARROTXA»  
Plaza Clará, 10 - OLOT

## Para ELLAS

### — COCINA —

#### Arroz con guisantes y jamón

**Ingredientes.**— 250 grs. de arroz; 200 grs. de guisantes; 200 grs. de jamón; 200 grs. de tomates; 100 grs. de tocino; 100 grs. de cebolla; 3/4 de litro de buen caldo.

**Preparación.**— Los guisantes se cuecen con agua y sal; el jamón se corta a cuadritos; la cebolla se raya fina; los tomates se pelan y se rayan finos.

En una sartén se pone una pequeña cantidad de manteca de cerdo y se fríe el tocino después la cebolla y por último el tomate; luego se añade el jamón y seguidamente el caldo.

Después de cocer lentamente todo junto durante unos 10 minutos, se añade el arroz y los guisantes, se sazona con sal y pimienta y se deja cocer a un fuego regular durante unos 12 minutos.

Si el arroz se quiere moldear, se añaden 100 grs. de queso rayado.

### — BELLEZA —

Es muy importante que cuidemos todas de nuestro rostro, pero además de éste existen otros puntos de suma importancia como son: el cabello, las rodillas, los brazos, etc, hoy trataremos de:

**LOS CODOS.**— Si sus codos son ásperos, una vez enjabonados fróteles con piedra pómez y luego con un cepillo seco; de esta forma le quedarán suaves, puede emplear también alguna crema o loción.

Si los codos tienen un color oscuro, se blanquean fácilmente frotándolos con limón.

M.ª DEL TURA

## Frigoríficos

# Kelvinator



### 9 Modelos a escoger

K-180

7 950 pts.

K-200

8.450 pts

K-210 E.

9.250 pts.

K-230

10.450 pts.

K-270

11.950 pts.

K-360 N.

16.950 pts.

K-360 D.I.A.

19.950 pts.

K-390 D.I.A.

20.950 pts.

K-400

26.950 pts.

Impuestos incluidos

es igual de barato y  
además es Kelvinator

DISTRIBUIDOR OFICIAL:

# SIBIDI