

# FAMILIA

FEBRERO

1910



Número 2

UN PESO

EMPRESA ZIG - ZAG, EDITORES



TALLERES:  
SAN DIEGO 17, altos  
Teléfono Inglés  
— 2104 —  
Casilla N.º 2458

## EL ZORRO NEGRO

### Fábrica de Pielés

DE JOSE M. TANNENBAUM  
ALAMEDA ESQ. SAN DIEGO

Es la única que está preferida de la alta sociedad por su inmenso surtido y variedad de gusto y novedades, en Hechuras y Reformas por los últimos modelos de Paris y San-Petersburgo en :: :: ::

## PALETOTS

## ESTOLAS

## CUELLOS y

## MANCHONES



**Precios fuera de competencia**

NOTA: A las damas de buen gusto recomendamos los afamados Polvos COLGATE y Com., lejitimos: con rociador, \$ 1.80.

:: MUESTRAS GRATIS ::

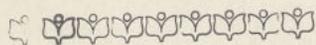
**ALAMEDA, NUM. 1102**

## Sumario de Febrero

Páginas

Lectura femenina, por Omer Emeth.....	1
El Perdón, por Francisco Coppée.....	2
La Invención del Pate Fois Gras, por José Zahonero.....	3
La muerte del padre Maheu, por Mauricio Level.....	6
El Demonio padre, por Eugenio Sellés.....	8
Balada á la luna, poesía de A. de Musset.....	10
La lima, por Emilia Pardo Bazán.....	11
Daphne ó un matrimonio á la moda, (continuación de la novela) de Mrs. Humphry Ward.....	13
\$\$\$ \$ \$, dibujo de Charles Dana Gibson.....	17
Buen y mal gusto en catres.....	18
Adornos.....	19
Cómo se hacen los sombreros en la casa.....	20
La niña que se fabrica ella misma sus vestidos.....	21
La sencillez en los muebles de las casas.....	22
Ligas y Jarreteras.....	23
Cortinas, almohadones y tapices.....	24
Capa tejida en lana y seda.....	25
Cofín de encaje de Sorrento.....	26
Cómo adorné mi hogar.....	27
Consejos para arriendo de una casa.....	28
Scherzo, pieza para piano por Bindo Paoli.....	30
La hermosura en las flores.....	33
Deshilados.....	34
Algunos modelos de pirograbados.....	35
La buena cocina.....	36
Arreglos de mesas de Otoño.....	37
Menús.....	38
Explicación de los menús.....	39
Cómo se deben trincar la carne y el pescado.....	40
Salsa de tomates en conserva.....	41
Conservación de las legumbres (Sistema Appert).....	42
Sección Modas.—Entre señoras.....	43
Sombreros de la próxima estación.—Siluetas Parisienses.....	45
Vestidos lavables para el campo y playas.....	46
Tres figurines muy elegantes.....	47
Vestidos para niñas de 15 á 18 años.....	49
Página para los niños.....	50
Elegante traje de recepción. Figurín en colores.....	51
Dos modelos de Redfern, un traje de calle.....	53
Dos modelos de Doucet.....	55
Modelos de sombreros.....	57
Miscelánea.....	59
Consejos y recetas para el hogar.....	60

# James Cox



## English

## Tailor



Agustinas 967  
SANTIAGO

BOTICA Y DROGUERIA

# SANTO DOMINGO

A. TRAUB & Co.  
SANTIAGO

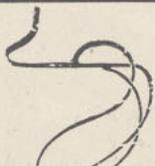
## 21 DE MAYO

Frente al templo SANTO DOMINGO

**OXIJENO** químicamente puro :: :: ::

Drogas, Específicos, Perfumerías. Por Mayor y Menor

**TURNO PERMANENTE**



# FAMILIA

Volúmen I. — Núm. 2

REVISTA MENSUAL ILUSTRADA

Suscripción anual:

Precio: UN PESO

DEDICADA EXCLUSIVAMENTE AL HOGAR

DIEZ PESOS

SANTIAGO DE CHILE, FEBRERO DE 1910

EMPRESA ZIG-ZAG, EDITORES PROPIETARIOS, TEATINOS 666

## LECTURAS FEMENINAS

“¿Qué leeremos?”

**L**A “profesión” de madre de familia tiene sus encantos ¿quién lo duda? pero no carece de sinsabores. Escribíome últimamente una distinguida matrona quejándose de las lecturas de sus hijas. “Señor, me decía aquella asendereada madre, es una calamidad. Mis hijas no leen sino novelas. Hasta hoy he logrado alejarlas de las inmundicias de Zola y de sus imitadores españoles. Pero resulta que otros novelistas, particularmente los franceses, son quizás más peligrosos que los zolistas. Ahí tiene usted á Marcel Prévost, por ejemplo, y á Bourget. Mis pobres hijas acaban de leer (mejor dijéramos: devorar) unos cuantos volúmenes de estos autores. El efecto de esas lecturas es desastroso, pues las tres niñas empiezan á perder el juicio. Todo su hablar es de vanidades mundanas, de lujo, de sport y de amores elegantes. Pierden poco á poco la devoción, que creía yo haberles inculcado y que las santas monjas se esforzaron en desarrollar.

“¿No podría usted escribir condenando enérgicamente esas lecturas? Advierta, señor, que usted tiene parte de culpa en esos desvaríos, pues, según les oigo á mis hijas, más de una de aquellas malditas novelas ha sido alabada por usted en ciertos artículos de crítica... Si usted no interviene, mañana mis pobres hijas leerán á Zola, á Blasco Ibañez ó á Trigo (de quiénes me da mi confesor muy malas noticias) y entonces se acabará el mundo...”

¿Qué habría usted contestado, amigo lector ó distinguida lectora mía, á las quejas de aquella digna señora?

La respuesta que desde luego se me ocurrió fué esta: “Señora, confórmese usted con lo inevitable. Es un hecho que hoy en día las niñas leen novelas y nada más que novelas. Todo el resto de la literatura es vergel cerrado y fuente sellada... para ellas. ¿Quiere usted, señora, que sus hijas lean libros de historia... Pero, ¿cómo habrán de leerlos, si ellos son ó insulsos ó corruptores? Porque ha de saber usted, señora mía, que la historia sincera es más inmoral que “Naná” y “La Tierra”... y si de ella se eliminan los escándalos, ya no merece el nombre de historia y se vuelve falaz é insulsa.

¿Leerán sociología?... Haga usted la prueba con sus tres hijas. Si, entre las tres, alcanzan á leer las treinta primeras páginas de un libro como el “Capital” de Karl Marx, declararé que aquel hecho es una hazaña y un milagro.

¿Leerán filosofía, teología, política? Nó, señora. ¿Qué interés tiene para ellas la política cuando ven, en los diarios, en qué consiste y á qué estado la tienen reducida los políticos?

Nada digo de la teología, pues, como usted sabe, ella suele escribirse en latín y la que viene en lengua vulgar exige, para ser entendida, una preparación intelectual que sus hijas no tienen. ¿Acaso sabe alguna de ellas medianamente su catecismo? (Saberlo, no consiste sólo en repetirlo á modo de lección aprendida por un loro...) ¿Cuál de ellas sabe historia sagrada? ¿Han leído algo sobre historia de la Iglesia?... Nó, sin duda, y quizás ni siquiera han hojeado los santos evangelios, pues consta que, en los libros de devoción en actual uso, las más de las veces brillan los evangelios por su ausencia. Se los reemplaza con madrigales místicos y eculaciones estupendas que los maestros del siglo XVI (por no decir nada de los grandes doctores de la antigüedad) declararían vanas, cuando no intolerables.

De la filosofía, mejor es no decir nada y resolverlo todo en pocas palabras afirmando que, si las hijas de usted leen novelas y nada más, es porque no pueden leer sino novelas. Carecen de preparación intelectual para cualquier lectura que no pertenezca á la literatura de imaginación”.

Esta fué mi primera respuesta; pero, por suerte, me acordé oportunamente del dicho de Talleyrand: “¡Cuidado con el primer impulso! Siempre es malo”, y archivé mi carta.

Después de meditar por algún tiempo llegué á las conclusiones siguientes: es plenamente cierto que para la generalidad de las jóvenes (y de sus hermanos) toda lectura que no sea de novelas y

de poesía, está fuera de alcance, sea porque les faltan las nociones previas y la preparación sin la cual un libro serio ó un artículo de revista grave es “libro sellado con siete sellos”, como el del Apocalipsis, sea porque no pueden ni saben escoger los libros y revistas capaces de despertar su curiosidad y apetito intelectual.

Arreglé, pues, mi carta más ó menos como sigue: “Señora, dije á la atribulada madre, sus hijas no pueden sanar de su “novelomanía” en un día. Es menester andar con tiento y paso á paso. Desde luego tengo el placer de anunciar á usted que, antes de mucho, advertirán ellas la insufrible uniformidad y monotonía de las novelas de Bourget y Prévost, y de todas las novelas... Si tardaran en percibirla y en disgustarse de ella, lo mejor sería, sin duda, buscar, entre las muchas que se publican, aquellas que pueden leerse con el menor daño y el mayor provecho. No crea usted, señora, que el hallar novelas de ese carácter sea tarea hercúlea. Nó.

Por primera providencia, acuda usted á la literatura inglesa. Ahí están Walter Scott, Dickens, Tackeray (entre los difuntos), y Mrs. Humphry Ward, Kipling, Wells, Harland y tantos otros, entre los vivos. Defectos tienen, por cierto, ya que manchas hay hasta en el sol, pero á ninguno de ellos puede achacarse la menor inmoralidad. Puede decirse, en alabanza de la novela inglesa (y de ella sola), que nunca sonrojó á mujer alguna, por delicada que fuera.

Si empero quieren las hijas de usted, á toda fuerza, permanecer fieles á la novela francesa contemporánea, habrá remedio... El más eficaz, en mi humilde sentir, será que usted no autorice sino novelas de autores conocidos como moralmente irreprochables. Pocos son, es cierto, pero entre ellos hay siquiera un maestro cuyas obras son deleitosas al par que noblemente puras: aludo á René Bazin. Haga usted una prueba con cualquiera de sus novelas y verá que sus hijas se entusiasmarán por ellas...

Pero hay un medio de proveerse cuya eficacia y seguridad moral me parece suficiente.

Consistiría en averiguar si la novela que sus hijas desean leer ha sido publicada en una revista como la “Revue des Deux-Mondes” ó “Le Correspondant”.

Lector asiduo de aquellas célebres revistas, rara vez he hallado en la primera, y jamás en la segunda, novelas moralmente peligrosas. Y cuidado que allí se admiten sólo obras de maestros aunque éstas no sean siempre obras maestras...

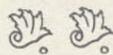
Por fin, señora mía, “jueces hay en Berlín” como dijo el fabulista; en los casos dudosos podrá usted pedirles su fallo. Lo cual, sin embargo, no quita que el juez natural y supremo sea usted. Le parecerá tal vez (y sin tal vez) muy duro el dedicarse á probar los manjares intelectuales de sus hijas. Pero este es su derecho y su deber. Para ello tiene una madre de familia vocación y autoridad incontestable....

No terminaré sin suplicar á usted se digne examinar la propia conciencia.

Usted me dice en su carta que no carezco de culpa en la “novelomanía” de sus hijas. Es la primera nueva que tengo de semejante desgracia y, á la verdad, no creo en ella. Pero agradeciendo á usted la advertencia, haré lo que los franceses llaman una respuesta “du berger á la bergère” y diré á usted: “La culpa es suya, señora mía. Si las hijas de usted aborrecen ó ignoran toda lectura seria y sustancial, á su madre se lo deben, en primer lugar, por haber sido ella quien eligió sus maestros y, después, por no haber elegido con severo cuidado sus primeras lecturas.

Pruebe usted, señora, el tratamiento que me he atrevido á esbozar. Puede ser que leyendo revistas como las nombradas, aquellas encantadoras niñas se dejen, si no encantar, al menos tentar por las páginas de filosofía, de historia ó de crítica que allí preceden ó siguen á las novelas. Así tal vez abrirán los ojos para ver que la lectura de novelas es simple intermedio en el drama (otros dicen, en la comedia) de la vida.

OMER EMETH



# EL PERDON

EN aquella casa, una gran colmena de obreros de la calle Delambre, donde Tony Robec ocupaba un humilde cuarto hacía ya seis meses, todos lo creían viudo. Vivía con su hijo, un hermoso niño de seis años, limpio y arregladito como si estuviera siempre bajo la cuidadosa inspección de su madre. Suponíase que desde que murió ésta había transcurrido el tiempo reglamentario de luto, pues ninguno de los dos iba vestido de negro.

Todos los días por la mañana, el buen Tony, que trabajaba como tipógrafo en una imprenta del barrio Latino, salía de casa llevando en brazos, adormilado, al pequeño Adrián, y lo dejaba en una escuela próxima. Por la tarde, tan pronto como terminaba su tarea, iba en busca del rapaz y, conduciéndole de la mano, entraba en la carnicería y en la tienda de comestibles, adquiriendo lo necesario para el sustento. Hechas las provisiones, encerrábanse los dos en el cuartito de la gran colmena y no salían de él hasta el siguiente día.

Las comadres de la vecindad compadecían profundamente á aquel cariñoso y honrado padre, de cuarenta años de edad á lo sumo, aspecto simpático, rostro descolorido y triste, barba negra salpicada de hilos de plata y mirada noble, semejante á la de un león en reposo. Alguna que otra vez le hacían objeto de sus conversaciones y se expresaban en estos ó parecidos términos: "A mí se me figura que debía casarse nuevamente..." "Con seguridad que no le faltaría una mujer joven y de su gusto que se desviviera por él..."

Las sempiternas habladoras hubieran querido tratarle con cierta confianza, cosa que no resulta difícil en esos pequeños falansterios habitados por gente de modesta posición social, en los que las puertas están abiertas generalmente. Pero Tony Robec tenía un carácter reservado, y la cortés gravedad con que saludaba á sus vecinos en la escalera ó en la calle imponía á las curiosas bastante respeto.

En las tardes de los días de fiesta, padre é hijo salían á pasear. Les habían visto más de una vez en los Museos y en el Jardín de Plantas. Les habían visto también, antes de la hora de la comida, en un café del barrio, donde Tony hacía su único gasto extraordinario de la semana, bebiéndose lentamente, á pequeños sorbos, un ajeno, mientras que Adrián, apoyado sobre la mesa, fijaba toda su atención en los "monos" de los periódicos ilustrados.

—Se equivocan ustedes, señoras, solía decir á las vecinas la portera, que era algo sentimental; ese viudo no volverá á casarse. Yo sé que va con frecuencia al cementerio Montparnase. Sin duda está allí enterrada su mujer. Le encontré allí el último Domingo, y daba pena verle tan triste, llevando al pequeñuelo cogido de la



mano. Debíó de idolatrar á la difunta... Es un caso raro; pero los hay así... ¡Es un viudo inconsolable!

Y era verdad casi todo lo que la portera decía. Tony había adorado á su mujer y no se consolaba de haberla perdido. Solamente que... no estaba viudo.

¡Oh, bien simple y poco dichosa la vida de aquel hombre! Obrero concienzudo, pero de mediana disposición para el oficio á que se había dedicado, sólo á fuerza de mucho tiempo y de mucha constancia pudo llegar á ser un buen cajista y á ganar un jornal decentito. Por esta razón no pensó seriamente en casarse hasta después de haber cumplido treinta años. Le hubiera convenido una mujer razonable, educada como él en las privaciones y en el trabajo. ¡Pero están tan reñidos el amor y el cálculo!

Tony perdió la chaveta al ver á una florista de diecinueve primaveras, bastante juiciosa al parecer, pero de un carácter tan frívolo, que jamás había pasado su imaginación de la superficialidad de las cosas. Su mayor habilidad consistía en el exquisito arreglo de su persona, en dar á sus cuatro trapitos apariencias de lujo y elegancia. Tony tenía algunos ahorros guardados en un armario de luna, mueble que consideró indispensable para que su mujercita se mirara de pies á cabeza, y que le costó ochenta francos en el faubourg San Antonio. Casóse, pues, con Clementina. Al principio todo fué muy bien. ¡Como se amaban! Vivían en el quinto piso de una casa del boulevard Port-Royal, y desde el balcón veía todo París. Por las tardes, cuando él terminaba su trabajo y poniéndose el paletó encima de su traje de obrero salía de la imprenta erguido, satisfecho, con aire de gran señor, dirigíase á uno de los extremos del puente de Saints-Pères y aguardaba allí á que su mujercita saliera del obrador de costura, situado en la calle de Saint-Honoré. Cogidos del brazo, muy juntitos, encaminábanse al domicilio conyugal y comían alegremente. Los Domingos eran los días más deliciosos. Se quedaban en casa... ¡Qué bien sabía el almuerzo junto al balcón, abierto de par en par, contemplando á ratos la calle y á ratos el hermoso azul del cielo! Mientras él saboreaba el café y fumaba un cigarrillo, Clementina se entretenía en regar los tiestos, operación en la que más de una vez era sorprendida por su marido que, acercándose cautelosamente, le daba un beso en la nuca. Ella decía riéndose: "¡Estate quieto, simplón!"

Después, el nacimiento de un niño... Pusieronle por nombre Félix y le confiaron á una nodriza que habitaba en las inmediaciones de París, creyendo que los aires puros del campo robustecerían su debile constitución. ¡Creencia errónea! El pobrecito murió de convulsiones antes de un año. Pronto les consoló de esta desgracia la venida de otro vástago, de Adrián, que fué criado por su madre. Tuvo ésta que abandonar el taller y buscar trabajo para casa; ganaba la mitad, estaba disgustada de su suerte y empezó á descuidar el arreglo de su persona. A pesar de los esfuerzos de Tony, que procuraba por cuantos medios se hallaban á su alcance aumentar el presupuesto de ingresos, el matrimonio contrajo algunas deudas, porque hacía tiempo que se habían agotado los pequeños ahorros. Luego, cuando el niño tuvo la conveniente edad, fué llevado á la escuela-asilo, donde permanecía desde la mañana hasta la tarde; la madre, volviendo á adquirir el hábito de la ociosidad en que transcurrió su adolescencia, y recordando sus frivolidades y coqueterías de aquel tiempo, acostumbrose poco á poco al callejeo, á esa ocupación tan peligrosa para las mujeres jóvenes y bonitas. Y sucedió que el pobre hombre, prematuramente envejecido por la constante cavilación y el trabajo constante y penoso, al entrar una noche en su casa acompañado de su hijito, á quien recogía después de salir de la imprenta, encontró sobre la chimenea una carta, de la que cayó al sacarla del sobre el anillo que él había regalado á Clementina el día de sus desposorios:



...Carta lacónica en que la mujer ingrata, la mujer infame, les decía "adiós" á él y á su hijo y les pedía que la perdonaran...

...Todos los días, por la mañana, salía de casa llevando en brazos adormilado, al pequeño Adrián...

# La invención del Pate Foie Gras

## I

EN un ancho corral poblado por muchedumbre de gallinas negras, blancas, pintadas, de moño y de calzón, pavos y conejos, un terrible perro guardián, y hasta dos animalitos de los de la vista baja, vivían dos patos de blanca pechuga, cuello verde mar y azul cielo tornasolado.

—Nosotros, solía decir Pati-listo, el más vanidosuelo y ambicioso de los dos patitos, no somos plebeyos; pertenecemos á la aristocrática familia del cisne, y hemos recibido una muy variada educación, puesto que podemos nadar, volar, andar y cantar.

Tales presunciones hacían murmurar en corrillos á las gallinas, comadres charlatanas; lanzar despreciativos y coléricos cacareos á los gallos fanfarrones, que miraban con altivo desdén al petulan-



te patito; gruñir con brutal enojo á los animales de la vista baja, y obligaron á los conejillos, que en lugar apartado roían un troncho de berza, á gesticular con muecas de burla; y hasta un pavo, necio y desatento, lanzó por lo mismo una estrepitosa carcajada, é inflóse después en rueda, pretendiendo humillar la vanagloria del patito.

—Esta gentuza nos odia, dijo Patilisto á su hermano. Nosotros no hemos nacido para vivir en un corralón inmundado, sino para vivir en los jardines de un rey, solazándonos en el estanque bajo la sombra de los desmayos de ramaje amplio y caído como la vestidura de un dosel, y allí ¡habríamos recreado á las damas y á los príncipes. Debemós abandonar este corral, y en busca de aventuras lanzarnos por el mundo como caballeros de la nobleza.

—¿Lanzarnos á correr las aventuras? exclamó Pati-bobo, el otro patito, modesto y apacible y de ánimo resignado y juicioso.

—Sí. Todo debemos esperar de nuestra audacia y de nuestra variada educación, como volanderos, como nadadores, como andarines y como cantantes.

—¡Ah, hermano mío! replicó Patibobo; ten presente que nuestra educación es incompleta; somos aprendices de todo y maestros de nada. Yo, por mi parte, no deseo sino perfeccionarme en cualquiera de nuestros ejercicios. ¡Oh, quién pudiera volar como la paloma ó cantar como el ruiseñor! ¿Qué fortuna hemos de lograr en el mundo siendo, como somos, torpes é ignorantes? Por lo menos, por tal me tengo, y esto me humilla y entristece.

Burlóse Pati-listo de la modestia de su hermano; túvole por tí-

morato y poco avisado para conocer el mundo, y díjole que el secreto de la fortuna no estaba tanto en valer como en aparentar valía y hacerse estimar; porque lo que Pati-listo pensaba: ¿Quién sabe si por nuestra mucha diligencia ó nuestra buena suerte llegaremos á alguna isla ó reino en los cuales jamás hayan visto criaturas de nuestra especie? ¿Qué asombro no producirá el ver que del agua se lanzan al aire, y de éste tornan al agua, aves tan lindamente adornadas con un plumaje tan vistoso como el nuestro? No menos habrán de tomarnos que por aves de magia; tal vez lleguen á pensar que somos príncipes encantados. En las cortes hallaremos algún lugar preferente y distinguido, y hasta ser podría que alguno de nosotros conquistara por esposa á la hija de un rey, heredera de la corona de un vasto imperio. En fin, cualquiera que fuese nuestra suerte, siempre habrá de irnos mejor en otras partes que entre esta chusma grosera de envidiosos serviles.

Pati-bobo, no sabemos si alucinado por los ensueños de su hermano ó entristecido ante la idea de separarse de él, á quien mucho amaba, aceptó la proposición de la escapatoria, y una mañanita, cuando apenas los pequeñitos y pintados pajarillos habían empezado á darse unos á otros los buenos días y las flores se acababan de lavar la cara con las gotitas del rocío, Pati-listo y Pati-bobo, pasito á pasito, salieron del corral, caminaron hasta las márgenes de un río, lanzáronse á nado por la tersa superficie, y se dejaron llevar por la mansa y apresurada corriente, creyendo que en esto estaba el secreto de las aventuras, y la corriente los condujo á un inmenso lago, del cual el río era celoso y antiguo tributario.

Al cabo de algunos días de viaje por aquel pequeño mar, y merced, sin duda, al influjo de alguna hada protectora, los viajeros tuvieron ante sus ojos el contorno mágico de un país maravilloso, los muros y las torres de una gran ciudad, y en aquella orilla fueron recibidos por muchas personas llenas de curiosidad y de asombro al

verlos, pues en aquel lago y en toda aquella región nunca habían visto, por raro capricho de la naturaleza, aves acuáticas.

## II

Pati-listo, abriéndose paso por entre la muchedumbre de curiosos, exclamó con dignidad:

—Guíadnos presto al palacio del rey.

Claro es que al oír la demanda tuvieron las gentes á los extranjeros por embajadores llegados de lejanas tierras, correos de gabinete que tal vez llevarían el encargo de exponer al rey algún importante mensaje.

—Señor, dijo Pati-listo, no bien él y su hermano se vieron en presencia del rey: Venimos de muy lejos, impulsados tan sólo por el deseo de contemplar el poderío y grandeza de V. M., de los cuales hay noticia propagada por todo el mundo.

El exordio de este discurso pareció bien al rey, y el monarca alentó con una muy benévola sonrisa al orador para que continuara su perorata. Prosiguió Pati-listo diciendo lo ya sabido, que él y su hermano descendían del cisne, y que él era diestro en las artes de natación, vuelo, marcha y canto, y por lo cual ofrecía sus servicios á tan poderoso rey y señor; é hizo después una profunda reverencia, espatarrándose y entreabriendo un poco las



...Lanzáronse á nado por la tersa superficie, y se dejaron llevar por la mansa corriente...

alas y fijando el pico en tierra. Señales de sumisión y cortesía.

Dirigióse entonces el monarca á Pati-bobo, que, tembloroso y acobardado, había hecho por ocultarse tras de su hermano.

—Y tú, ¿qué me dices?

—Yo, señor, desearía poder perfeccionar las artes que he aprendido, y pediría á V. M. me dejase en sitio apartado donde por algún tiempo yo hiciera mis estudios y aprendizaje para llegar algún día á corresponder con mis servicios al buen acogimiento que V. M. nos dispensa.

Concedióle el rey á Pati-bobo la gracia que pedía, y le envió á uno de los patios de palacio, en el cual había un estanque. Dió orden para que fuera alimentado y atendido el patito por todo el tiempo que duraran sus ensayos y sus estudios, y luego quiso aprovecharse de los servicios de Patilisto, el cual, sin duda alguna, y por lo que el muy audaz había dicho, no necesitaba educarse ya en artes de las cuales podría ser maestro.

Fué el caso que S. M. quería enviar entonces un mensaje secreto á una princesa, su amada.

Habitaba dicha princesa un palacio oculto en lo más espeso de un enmarañado bosque, y el rey confidencialmente dispuso, exigiendo gran presteza y mucha cautela, que Patilisto llevase á la dama una cartita amorosa.

—Ve y vuelve pronto, y procura que nadie descubra el objeto de tu importante comisión.

Echóse á andar Patilisto, y como el rey le vió zambear y descubrió lo torpe de su paso, Patilisto dijo que caminaba así, de aquel modo, porque era propio disimulo para que nadie sospechara que se le había encomendado misión alguna de urgencia y de interés.

—Veo que á más de ágil eres hábil, dijo el rey; en efecto, si te vieran salir de palacio con apresuramiento y presteza, todos los cortesanos comprenderían que ibas á cumplir una orden de importancia, y habrían de rabiar por conocerla.

Cuando Patilisto llegó á la entrada de la selva, buscó á una liebre, á la cual, pobre y sencilla campesina, hizo saber que él era un personaje de palacio y que podía prestarla mucho favor, y la rogó llevase la carta del rey á manos de la princesa y después tornara rápidamente con la respuesta. ¡Figúrese el lector si la comisión sería difícil para la liebre! Escuchó con las orejas muy aguzadas y tiasas las ofertas del patito, echóse después las orejas

á la espalda y á correr como el viento por los ocultos senderos del bosque, y así en un santiamén trajo la respuesta.

Cuando el patito se presentó en palacio, maravillado el rey de la prodigiosa prontitud con que le había servido como mensajero diligente y cauteloso, nombróle Correo mayor del reino con banda y placa.

Hubo, poco después, que enviar un parte á los ejércitos del rey, que á la sazón se hallaban en guerra, y era necesario que el mensajero de tal misiva ú orden salvara, para entregarla, los obstáculos opuestos por el enemigo. Encomendó el rey este nuevo servicio á Patilisto, su Correo mayor, y el patito, entendiéndose con una paloma torcaza no menos servicial é inocentona que la liebre, sin que en éste, como en el otro caso, pudiera nadie descubrir la trampa del intrigante cortesano, volvió ante el rey con el pliego de la respuesta.

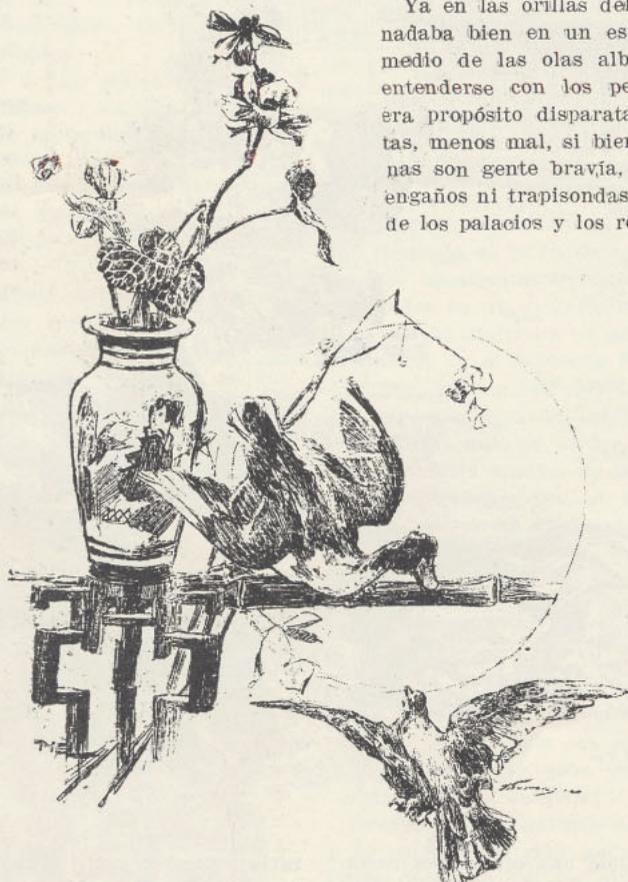
—¡Admirable! ¡admirable! dijo el rey; desde hoy eres el director de los telégrafos reales.

—¡Señor, cuántos honores me prodiga V. M.! Así es que creo que ya tan sólo en muy raros casos habré de prestar mis servicios, porque las altas dignidades obligan, si han de ser convenientemente mantenidas, á que un personaje no de desgaste y prodigue demasiado.

Entendiéndolo así el rey, y dijo que ya únicamente iba á encomendarle otra nueva comisión de importancia, la de ir á la mar á inspeccionar secretamente el estado de las escuadras reales. No se acobardó el patito, aunque bien pronto hubo de comprender lo árduo de la empresa, y dijo que estaba presto para llevarla á cabo.

Ya en las orillas del mar, quedóse Patilisto pensativo. El nadaba bien en un estanque, pero ¿cómo podría hacerlo en medio de las olas alborotadas? ¡Imposible! Y en cuanto á entenderse con los peces, seres de escasísima inteligencia, era propósito disparatado; aún si allí hubiera habido gaviotas, menos mal, si bien hay que entender que las aves marinas son gente bravía, libre y piratera, con la cual no valen engaños ni trapisondas. Viven en las rocas y los vientos, lejos de los palacios y los reyes, en envidiable y poderosa libertad.

Como el patito no era muy escrupuloso, y como pensó que la comisión había de ser desempeñada secretamente, el mejor medio de que nadie le viera junto á las naves era no ir á ellas; y presentándose al rey para manifestarle que las escuadras se hallaban en muy buen estado y que los marinos cumplían con su deber, éstos no habrían de desmentir al inspector, antes le colmarían de elogios y tal vez le aclamarían por un sabio y peritísimo piloto; y como Patilisto lo había pensado acació, pues que al saberse en las escuadras la opinión que el inspector hubo de manifestar al rey, opinión merced á la cual los oficiales de la marina re-



...Entendiéndose con una paloma torcaza, no menos servicial é inocentona que la liebre...



...Ve y vuelve pronto y procura que nadie descubra el objeto de tu importante misión...



¡Dieron gracias y honores, pidieron para Pati-listo lo que ya el rey iba á concederle, la plaza de almirante mayor

del reino y almirante mayor del reino fué nombrado en pergamino y sello. ¡Cuántas dignidades, qué honores, qué prodigalidad de fortuna, qué encumbramiento los ya conquistados por Pati-listo!

Más, un cierto día el rey hubo de decirle:

—Mucho me place contarte en mi servicio; pero yo tengo un deseo que satisfacer, el deseo de oírte cantar, que de seguro habrás de hacerlo de una manera plausible, con armoniosa voz y el mejor estilo.

Quedóse un poco aturdido el patito, porque aquel era, sin duda, el más grave compromiso y apuro en que él hasta entonces se había visto; más prontamente dió la respuesta:

—Señor: en efecto, he estudiado el arte del canto, dijo, y no es del todo mala mi voz; pero tanto me impone la presencia de V. M., que estoy seguro no podré dar una nota. Voy á intentarlo. V. M. podrá convencerse del deseo con que quiero cumplir hasta el último de los suyos, pero también de que, como la garganta es órgano delicado, cuando el alma está llena de respeto y admiración, fácil es que la voz desentone... Brek... Brekee...

Tapóse el rey los oídos y rieron desatinadamente los cortesanos al oír aquel chillido estridente, áspero y desacoradado.

—Sí, ciertamente; pero tu amor hacia mí es mucho, tu respeto es grande y tu modestia ejemplar, replicó el rey. No eres tú como los demás cantores de la corte, que así cantan delante de mí, lanzando trinos y gorgoritos con la mayor frescura, y como si yo no fuera bastante á imponerles con mi presencia temor alguno. Así, pues, desde hoy quedas nombrado mi Maestro de capilla y Director de mi orquesta de ruiseñores.

### III

En tanto que llegaba Pati-listo al ápice de la montaña de su ambición y tenía el cuello encorbatado por cinta de grana, de la cual pendían placas, cruces y medallas, y entre ala y ala la banda de Almirante, y bajo la misma cola la llave dorada, y como signo de sabiduría unas preciosas gafas montadas en el pico, y entorpecido el paso, ya de suyo torpe, por el espadín de arrastre, la cartera de Correo mayor y la batuta de Maestro de capilla, ¿qué había sido de Pati-bobo?

¡Pobrete! ¡Desdichado! Con necia y tenaz porfía, soñando en la carrera del alazán, en la rápida marcha de la barquilla de vela por los mares, en el vuelo del águila por el espacio, y en el cántico del ruiseñor, cuya voz se pierde en el cielo durante la noche: voz tan armoniosa, que no parece sino que las estrellas se hallan allí congregadas para escucharla; pretendía, claudicando aquí, aleteando allá, ora zambulléndose en el estanque, ora soltando su voz agria, crugiente y chillona, poner arte y método, según orden y tiempo, á sus pobres facultades.

¡Vano propósito! ¡Tarea ingrata, ya unas veces acometida por el estímulo de esperanzas ilusorias que él de propio intento se fingía, ya otras veces coartada por los desaciertos, los desecantos y sobre todo por el desprecio del infame vulgo, miserable canalla de la barbarie!

Los palafreneros, cocineros, lacayos y pinches hacían burla y chacota de Pati-bobo y solían decir que él seguramente no había de ser nunca sino el hazmereir de las gentes, y hasta le consideraban como un pajarraco inútil y costoso; y hubo entre aquellos pillastres que al patio se asomaban un pícaro que se atrevió á decir á Pati-bobo estas palabras:

—Tú nunca serás lo que tu compañero ó hermano, el señor Almirante mayor del reino. ¿No te corres de vergüenza? Bien, que tú llenas la panza y haces aquí cuatro mojigangas y payasadas, y ¡vamos viviendo! Así engañas al rey y eres el más ingrato de los seres.

Pati-bobo se hubiera lanzado al lacayo, pero se contuvo, quedóse aterrado y huyó á esconderse en un rincón.

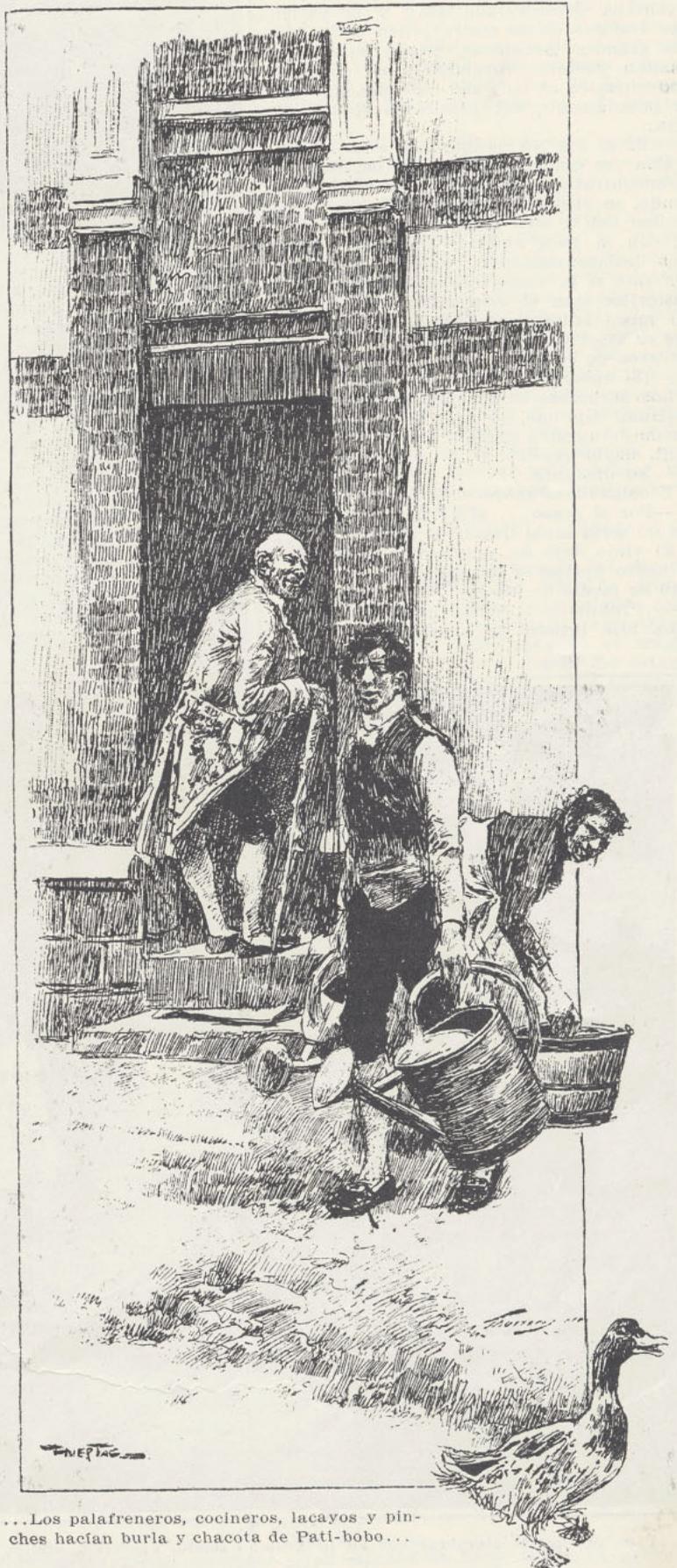
¡El, Pati-bobo, acusado de ingrato! Entonces fué cuando, luego de mucho pensar, se dirigió al jefe de las cocinas de la casa real y pidió hablar secretamente con él.

—Yo, señor, le dijo, he oído decir que teneis orden de preparar, para el banquete que pronto ha de celebrarse, un nuevo

plato á S. M. Bien veis, señor, que nada adelanto en mis trabajos y que no sabré jamás pagar los beneficios que el rey me hace y los que á vos mismo debo; así, pues, vengo á decirlos que me sujetéis en cepo, desplumadme la pechuga, y luego que mi vientre esté abultado, cortadme la cabeza, sacad mi hígado, que él habrá de ser el manjar más delicado y sabroso que hasta hoy haya comido S. M.

Y así se hizo; y el manjar fué servido en las mesas del rey; y fué muy celebrado, y sigue siéndolo, y nadie sino yo sabe el sacrificio de Pati-bobo, el cual dió en su entraña su alma como un verdadero artista.

JOSE ZAHONERO



...Los palafreneros, cocineros, lacayos y pinches hacían burla y chacota de Pati-bobo...

# La muerte del padre Maheu

A media noche, el padre Maheu se irguió sobre su lecho, ahogándose, sofocado por su asma. Desde que empezaron los fríos, aquello lo cogía tan de repente, tan sin razón. Y entonces quebrado, materialmente doblado, arrojando lejos los cobertores, con los dedos crispados se debatía el desventurado, huyendo por espacio de horas: horas, en medio de horribles mucas, jestos desordenados y dificultosos estertores de la garganta. Lo que es por esta vez, el doctor no hizo más que mirar sus ojos espantados, su pecho que se levantaba desmesuradamente y la ansiedad que desfiguraba su rostro y dijo á los niños, dos grandes mocetones, y una niña que le asistían bastante torpemente en sus tareas profesionales al lado del enfermo, arrastrando pesadamente sus pesados zuecos de madera:

—Es el fin. No escapará de esta...

Una vez que el doctor hubo partido y que se encontraron los niños solos con el moribundo, se pusieron á llorar calladamente, sin decirse uno á otro nada sin mirarse. El viejo, con la boca abierta, el labio caído, los ojos desmesuradamente abiertos, parecía tener ante sí la visión de algo muy terrible y misterioso que él veía reflejarse á lo largo del muro cubierto de sombras. La primera que se atrevió á pronunciar algunas palabras á traves de sus lágrimas fué la hija.

—¡Si enviásemos á buscar al señor Cura!

Los hermanos se consultaron en voz baja: —¡Hum! dijo uno, no son muy de la devoción de nuestro padre:

El mayor replicó:

—No obstante...

Y colgándose sobre el lecho preguntó:

—Por si acaso... si quisiera usted... tal vez no sería malo llamar al señor Cura...

El viejo dejó de contemplar, súbitamente, su negro horizonte, levantó los puños y barbotó en medio de hipo:

—¡Prohibo!... No... quiero!

La hija insistió dulcemente:



...Sobre todo, cuando esto se repita, nada de cura... eso no sirve sino para gastar dinero...

—Se sabe de casos muy graves en que esto ha bastado para producir una mejoría casi milagrosa... Mañana es Pascua...

Desencajado, mitad fuera de la cama, aún encontró fuerzas para gritar:

—No! No!

Entonces los niños se sentaron. La noche estaba muy fría, hicieron fuego y conversando en voz baja, los pies cerca de la brasa y las manos extendidas sobre las llamas, esperaron. Bien pronto, amodorrados por la fatiga del desvelo y por el calor del hogar, mecidos por los jadeantes "Ahan" de la respiración del padre, se durmieron y llegó el alba, filtrando á traves de las persianas sus luces malva. Despertados, sorprendidos por el silencio corrieron al lecho. El padre respiraba siempre, pero algo más tranquilamente. Pidió luz. Abiertos los postigos, entró el

dia, un sombrío dia de invierno. La nieve cubría los campos hasta donde alcanzaba la vista; grandes bandadas de cuervos daban vuelta al rededor de los altísimos conos, cuadrados y piramides de paja ó grano color rubio recubiertos de blanco, y en esta luz pálida, la cabeza del enfermo aparecía realmente espantosa. Los hijos pensaron: "Será en un momento más", y se alejaron. Pero el viejo ordenó con voz seca:

—Levántenme, vístanme.

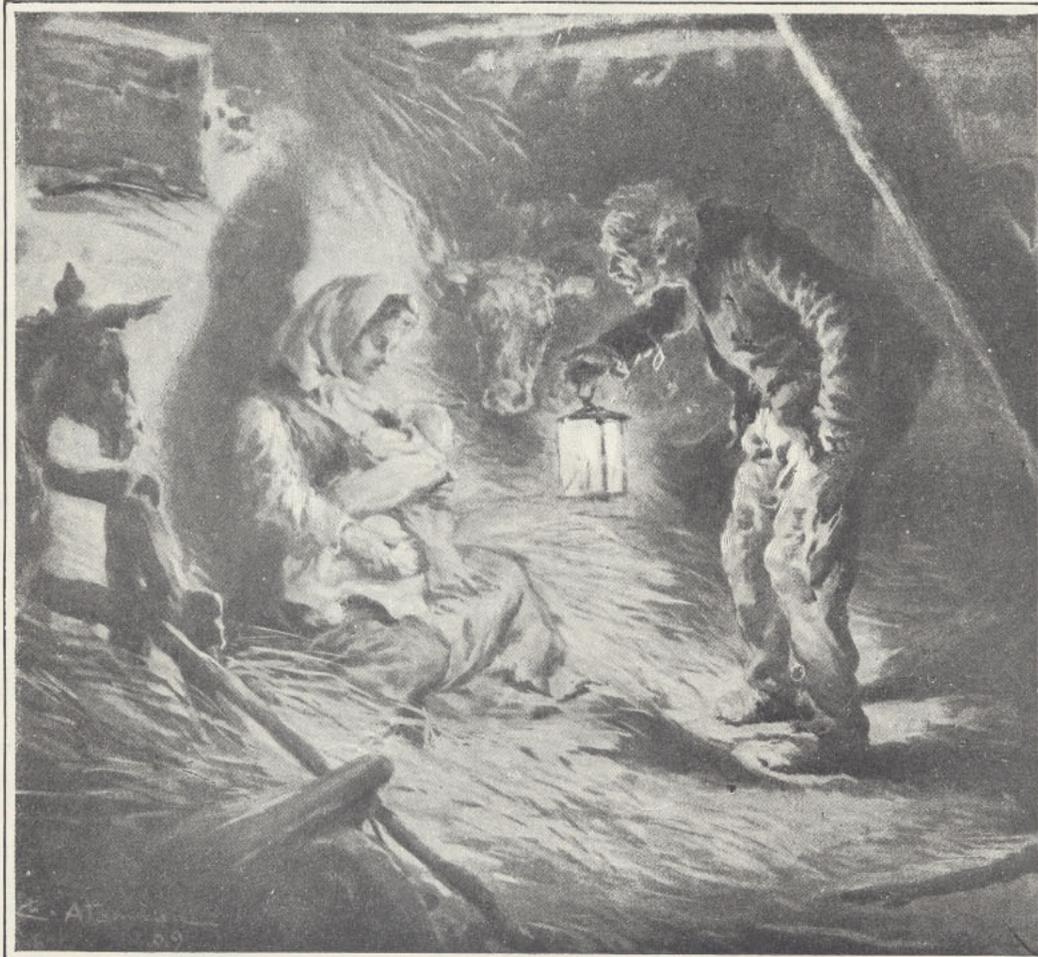
Con el busto doblado, la barba caída, los ayudaba con sus manos febrilmente impacientes. Cuando estuvo vestido, fué preciso sentarlo en su sillón, abrigarlo y acercarlo rodando á la ventana. Respirando ruidosamente, aspirando con un movimiento semejante al del pez en el agua, acompañado de un balanceo de espaldas, miraba la immaculada blancura de la llanura y el cielo que prodigaba la nieve que iba amontonándose en la campiña. En toda la extensión de su piel, curtida por el sol y morena como la tierra sobre la que había vivido encorvado sesenta años, corrían largas arrugas: profundas arrugas, innumerables, plegaban sus párpados, su boca, deformando sus mejillas con las huellas, en este caso muy acentuadas, de los años de lucha sobre el terruño, cristalizando en su cara algo así como la caricatura de un sufrimiento ó de una sonrisa. De vez en cuando sus ojos abandonaban la llanura para posarse en sus hijos silenciosos, y un reconcentrado rencor se reflejaba en el fondo de sus pupilas. Hacía el mediodía tuvo un momento de calma. Les hizo señas de que se acercaran y les dijo con una voz que se esforzó en hacer fuera lo más clara posible:

—Sobre todo, cuando esto se repita... nada de cura... eso no sirve sino para gastar el dinero... nada de buen Dios... no creo en nada... no tengo fe... son todas estas cosas pura mentira... farsa... Yo he ganado mi pan sin El; no lo necesito parairme...

Uno de los hijos respondió:

—Será usted obedecido.

La niña, con la frente inclinada, murmuró: —Se hará lo que usted desee... sin dejar de hacer pasar las cuentas de su rosario. Se produjo nuevamente el silencio y el viejo se volvió hacia la llanura. La muerte, que sentía él amenazadora y apremiante, le causaba más cólera que temor. Una rabia tardía se apoderaba de él por no haber sabido disfrutar de su dinero, haber penado hasta el último momento para dejar á otros "sus" praderas, "su" ganado, "sus" bienes. ¡Sus bienes! Con una sola mirada lo abrazaba todo y la visión de sus campos que se extendían á los pies de la ventana y á los flancos y espalda de su casa con un ávido ardor. En su cabeza, en que las ideas ya se confundían, hacía la cuenta de sus escudos, evaluaba el monto de sus cosechas, estimaba el valor de "sus" animales, "sus" carretas, "sus" útiles de labranza; la misma entrevista se amontonaba ante su imaginación en un



...Y de pronto, al alumbrar con su linterna el fondo, apercibió semiocultá á la infeliz madre que había implorado caridad...

se amontonaba ante su imaginación en un



...Y la infeliz madre, toda temblorosa, tendiendo el cuello hacia el interior de la pieza para tocar una migaja de calor, imploró aún...

montón formidable y apretaba los párpados al pensar que se acercaba la hora en que debía arrancarse á todo esto; la muerte producía en él un efecto extraño, le endurecía aun más el corazón,—secaba sus ojos,—ennegrecía su alma.

Era ya tarde. Las sombras de la noche cubrían con su manto protector las miserias de esta vida. Una pobre mujer pasó debajo de la ventana. Llevaba un niño en los brazos. Infeliz, temerosa en su aspecto, amoratada por el frío, golpeó en la puerta. La niña dejó de rezar y abrió. El viejo, á pesar de haber visto perfectamente bien á la desgraciada criatura y adivinado el jesto, preguntó sin darse vuelta:

—¿Qué hay?

—Una pobre mujer con una criatura que quería un pedazo de pan para no morir de hambre y un poco de abrigo para no morir de frío esta noche.

El gruñó:

—Nó. Nada con los mendigos.

—Sería, sin embargo, una buena acción, insinuó la niña, hace tanto frío...

Y la infeliz madre, toda temblorosa, tendiendo el cuello hacia el interior de la pieza, para tocar una migaja de calor, imploró aún:

—Ustedes no rehusarán esto en la noche en que nació Nuestro Señor, mis buenos señores...

—Nó, repitió el viejo, nó.

La vieja había salido al dintel de la puerta y hablaba muy rápidamente, en voz baja:

—Entra mucho viento. Cierra, ordenó el padre.

Ella obedeció y recommenzó sus rezos. Así pasaron largo rato. La obscuridad se hizo más y más profunda. Llegó la noche. Encendida que fué la lámpara, preguntó bruscamente:

—¿Qué es lo que me dijo ella hace poco?... que era Pascua?...

—Sí... ¿Por qué?...

El se sumió en sus reflexiones, talvez acosado ahora por un vago remordimiento supersticioso; en seguida respondió:

—Por nada.

La niña no se atrevió á insistir. Afuera, caía la nieve siempre, y el viejo volvía á sofocarse de nuevo, como si toda esa nieve pesara sobre sus espaldas. Quisieron acostarlo, pero él rehusó. Le sobrevenían grandes accesos de opresión y poco á poco los intermitentes períodos de descanso iban alejándose más y más. En uno de éstos, dijo:

—Va á hacer mucho frío esta noche en los camince...

—¡Ah! Bendito Señor Jesucristo, murmuró la niña, ten piedad de los pobres que no tienen abrigo...

—Sí...

No dijo más, pero no abrió los ojos, pues pensaba en la infeliz de hacía poco. Oyó el golpe de las cuentas del rosario que pasaban una á una entre los dedos de la niña y pensó para sí mismo que rezando debía pasar el tiempo algo más ligero... Cuando los "niños" hubieron comido, quiso que se acostasen. De costumbre, él no se preocupaba gran

cosa de la fatiga de los otros, acostumbrado á despreciarla él mismo. La niña se tendió sobre un jergón, los hijos se acomodaron en el rincón del fuego. El los miró dormir, sintiendo un inusitado goce de estar al abrigo del frío, con sus chicos, sufriendo sin quejarse por no despertarlos. En el silencio de la noche recordaba otras Noches de Navidad: —¡Cuando él era un muchacho!... Cuando vivían los viejitos aún!...

Las diez, las once... Los niños dormían... El se dejaba arrastrar por sus ensueños, y en su sueño, muy dulce, pasaba y volvía á pasar la triste visión de la infeliz caminando por los desiertos caminos. Soñó la media noche. Una hermosa sinfonía de campanas subió hasta el cielo. El sofocamiento volvió á hacer presa en él, en seguida sobrevino una atroz angustia, sus oídos empezaron á zumbiar y se llenaron de un prolongado silbido. La crisis subía como la alta marea. Y él tuvo la intuición que esto era el fin, que la muerte trepaba sobre él, en la sombra. El pensó en despertar á alguno de los niños, pero toda su vida agitada y dura apareció ante su vista y quiso estar solo para verla mejor por la última vez. Mirando los campos que, iluminados por la pálida luz de la luna, se extendían hasta perderse en el horizonte, pensó:

—¡Es mi bien! Mañana, este trigo que reventará la tierra será mi trigo y serán mis bueyes los que arrastran el arado que abrirá las zanjias con su gran cuchillo.

Y le dominó el deseo de llevar á la eternidad, cuyo dintel ya pisaba, la visión de todo eso que había sido de él. Su voluntad ahogó momentáneamente su sufrimiento: se levantó, alumbró su linterna, ganó la puerta, abrió, y, sin zuecos, insensible al dolor y al frío, se arrastró hasta sus establos. El acre olor que se desprendía de las camas de paja de los animales hizo palpar voluptuosamente sus fosas nasales. Las bestias miraban alineadas, sus flancos se levantaban y hundían en acompasado ritmo, y sus largas astas brillaban en la penumbra. El las reconoció á todas: incapaz ya de hablar, se paraba delante de cada una, repitiendo mentalmente su nombre:

—Laborioso... Sólido... Caporal... Testarudo...

Bajo esos postes negros, de los que colgaban entrecruzándose las telas de araña, se resumía, se condensaba toda su vida con sus penas y goces. Continuaba arrastrándose, queriendo verlo todo, pasando su trágica y orgullosa revista. En el fondo del establo se detuvo, no pudiendo seguir más adelante.

Un corpulento buey bayo, parado, con los cuernos gachos, resoplaba muy dulcemente; un asno jover, de suave mirada, asomaba su melancólica cabeza contemplando cariñosamente... y de pronto, al alumbrar con su linterna el fondo, apercibió, semi-oculta entre la paja y apretado su niño contra su seno desnudo, á la infeliz madre que le había implorado caridad.

Entonces se produjo en él una ilusión grandiosa, el establo resplandeció de luz. Un gran ruido de campanas y chicharras llegaba apagado á sus oídos en ese instante, precisamente, el niño abrió los brazos, creyó verlo sonreír; le pareció que ella lloraba y que, por un divino milagro del Salvador, la tierna escena de la Natividad acababa de reproducirse bajo su techo. Se dejó caer de rodillas, buscando sin poder encontrarlas entre sus recuerdos, una ó dos líneas de alguna oración...



...Se levantó, alumbró su linterna, ganó la puerta...

Pero Dios quiso llevarlo en ese mismo instante y murió en estado de gracia, precisamente cuando su dedo terminaba de hacer sobre su pecho el sagrado signo de la Cruz.

# EL DEMONIO PADRE

I

MOLOCH era, según las crónicas infernales, uno de los demonios más calificados del reino de las tinieblas.

Un poeta que, al igual del Dante, ha subido á la gloria inmortal por los caminos del infierno, Milton, atestigua que Moloch se alimentaba con carne de niños y con llanto de madres. Por esta ferocidad y por este régimen de alimentación puede comprenderse bien su compleción moral y física. Toda roja, así por fuera como por dentro. Su espíritu se formó con los cien mil instintos de cien mil hienas que quedaron convertidas en mansísimas cabras. Extraños los cien mil instintos, fueron incorporados en la sangre de un vampiro gigantesco; cocio aquella masa en una retorta sopiada por el demonio de los celos, y de la volatilización salió el mal espíritu de Moloch.

Era, pues, el diablo de más diabólica intención entre todas las legiones supremas, con lo cual queda dicho que gozaba de grande autoridad en el reino. Fue lugarteniente de Satanás y su ministro de la Guerra, empleo muy adecuado á quien se alimenta con lágrimas maternales, porque corren en abundante raudal por los campos de batalla. Pues este excelso personaje no amado de nadie, pero venerado por todos por su crueldad, llegó á ser un bendito de Dios.

Cómo se obró esa conversión, verdadero milagro psicológico, se verá en la presente historia.

En una de las salidas que el gran Moloch hacía á la tierra para buscarse su alimento acostumbrado, se entró en una ciudad asaltada por tropas que con ella estaban en guerra. Iba como el buitre al olor de la sangre, esperando hallar allí abundante provisión de lágrimas. Chupó con delicia de glotón el llanto de muchas mujeres desoladas. Entre ellas encontro una cuyas lágrimas le supieron más amargas que las demás. Era una madre joven á quien le habían matado un hijo pequeñuelo que en sus mismos brazos llevaba.

A Moloch le sucedía con el llanto lo que á los buenos aficionados con el café; y es que cuanto más amargo, les sabe mejor.

Queriendo, pues, apurar aquel riquísimo licor, puso la boca en las mejillas de la mujer, quien siendo muy hermosa, lo parecía más aún con el arrebatado de dolor, que para los corazones sangui-

narios constituye un aperitivo incitante en vez de una continencia respetuosa. Tanto y con tal delectación amorosa le acercó la boca, que, por descuido, en vez de chupar, besó; y en vez de beber el llanto, bebió como un fuego dulce que, sin quemarle los labios, le encendía el mal corazón. Harto con las muchas lágrimas y ebrio con la mucha sangre de aquella jornada, sintió al punto la lujuria, hermana gemela de la gula y la borrachera.

Y Moloch tuvo un hijo. La madre murió de espanto cuando dió á luz aquel engendro mixto de demonio y de mujer.

Moloch lanzó un rugido de alegría al encontrarse con un hijo en quien veía reproducidas su horrible naturaleza, su piel roja y su espantable cara.

¿Por qué se alegró? No por el sentimiento de la paternidad, sino por la fiereza de su instinto. Le embargaba la idea de un goce supremo y no experimentado nunca: el de beber su propia sangre tragada al vaso de su hijo. Determinó, pues, comerse; pero considerando que siendo tan pequeño tendría poca sangre y el placer acabaría pronto, aplazó el festín hasta que la criatura creciera. Y por ahí vino la salvación del párvulo y la perdición del padre.

Llevóselo consigo al infierno, donde empezó á tratarle no sólo con todo regalo y comodidad, porque así correspondía á su

alta clase, sino también sin quebrarle gusto ni capricho, para que engordase mucho y criara buena sangre.

Engendrado por tal padre, educado con tal mimo y haciendo siempre su no santísima voluntad, el chico resultó el mismísimo demonio. Lo cual envanecía el amor propio de Moloch, quien daba espuela en lugar de poner freno á aquellas diabluras infantiles.

Entretenía y regocijado en ellas, Moloch dejó pasar los años y crecer al chico, tanto que, aún queriendo, no hubiera podido ya beberle la sangre, pues arriesgaba la suya en lucha con las fuerzas, ferocidad y rebeldía del mancebo, capaz de tenerse las tiernas con su propio padre. Y decidió conservarlo para cimiento, de la cual se prometía sucesión larga y digna de su estirpe.

Las esperanzas no resultaron fallidas. El rapaz iba ganando, muy bien ganada, reputación de gran diablo. Sus maldades eran elogiadas en todos los círculos, y su nombre citado frecuentemente por los periódicos del infierno, escritos en hojas de piel humana con plumas de buitres gigantescos y tinta sudada por la envidia vanidosa de los ángeles que se rebelaron contra Dios.

Sobre todo, admiraba su ingenioso arte para atraer al infierno las almas de los hombres, y la inventiva y novedad de los suplicios con que atormentaba á los ya condenados.

Satanás le llamó un día su primer cazador, sobrenombre honorífico que le quedó por siempre, porque, en efecto, no hacía expedición al mundo sin traerse en el pico un ciento de presas gordas y de gran valía, entre ellas muchas de virtuosos y santurriones que parecían inquistables.

Moloch se embobaba con la inteligencia y fama del chico, viendo cómo el infierno se hacía lenguas de su maldad, que es allí lo meritorio y glorioso, así como la virtud lo es en el cielo.

—¡Demonio de muchacho! exclamaba con enamoramiento. Yo no lo haría mejor que él. ¡Si me adivina los malos pensamientos, y apenas concibo uno cuando ya se me adelanta á ejecutarlo! ¡Si esos planes irresistibles parecen míos!

Moloch decía la verdad, sin sospechar entonces que lo fuese. Aplaudía indirectamente sus obras, única ocasión en que aplauden los demonios, que son padres de la envidia.

Su hijo no era más que un plagario y ejecutor de sus ideas y trazas.

El ex-ministro, que era muy ordenado como antiguo burócrata, escribía sus planes en un libro de pellejo de hiena, y los guardaba en su escritorio construído con dientes de caimán.

En ausencias del padre, el hijo abría rateramente el escritorio, y apuntando los pensamientos leídos en el libro, los ponía luego en ejecución como si fueran suyos.

La gloria resultaba baratísima y el oficio cómodo, aunque tenía una quiebra: la de que se conociese el hurto, como era de temer.



...En una de las salidas que el gran Moloch hacía á la tierra..



...Queriendo, pues, apurar aquel riquísimo licor, puso la boca en las mejillas de la mujer...

¿Qué haría entonces el fiero Moloch con el usurpador? ¿Cuál de los dos amores prevalecería? ¿El amor paternal, ó el amor propio? ¿El interés de la gloria ajena, que no parece ajena cuando recae en un hijo, ó el interés de la fama, tan celosa que á nadie la ceden el artista ni el sabio?

¿Quién perecería, el hijo de la sangre ó el hijo del cerebro? ¿La criatura de carne ó la criatura de espíritu?

Si la cuestión es dudosa entre los hombres, ¿qué será en el infierno, poblado por todas las pasiones y monstruosidades?

Los sucesos lo dirán cuando descubran el secreto.

II

Moloch descubrió el hurto de sus ideas una noche en que volvió á su antro antes de la hora acostumbrada. El hijo no advirtió la presencia súbita del padre, tan descuidado y absorto estaba en la lectura del libro.

Moloch, sospechando desde luego lo que ocurría, quiso cerciorarse de ello, para lo cual tomó la forma de moscardón rojo, y de un vuelo fué á posarse en la mesa, donde confirmó su sospecha viendo que el chico tomaba apuntes. No se enfureció; antes bien le hizo gracia la ratería, considerándola como muy ingeniosa y muy digna de la naturaleza diabólica.

Aparentó ignorancia y consintió que el mozo siguera firmando obras ajenas y ganando la gloria de ellas. A más de eso, le envanece saber que su inteligencia y sus méritos eran sobrados para labrar dos reputaciones enteras: la propia y la de su hijo. Este se aprovechaba cada vez más de lo que fué al principio confianza y después intencionado abandono.

Empezó apropiándose tímidamente algunos pensamientos, considerando que el padre los tendría olvidados por insignificantes, como quien hurta una moneda entre un gran tesoro. Pasó luego á tomar otros importantes, y como tampoco se advertía la falta, se atrevió á mayores, que siempre la impunidad y el provecho son cebo para engordar al latrocinio.

Con lo cual el muchacho adquirió alto renombre á expensas del de Moloch, quien iba resultando un demonio inactivo.

Lejos de dolerle los triunfos del hijo, le dolfan los fracasos y se enojaba contra los envidiosos que le censuraban. Verdad es que en ello iba interesado su amor propio de autor verdadero, aunque incógnito, de aquellas obras.

Así es que cuando alguno de sus planes fracasaba, él lo corregía con arreglo á la experiencia, y ya perfeccionado, lo dejaba como al descuido donde el chico lo pudiera estudiar para ensayarlo y aplicarlo de nuevo. ¡Y con qué gozo secreto veía los buenos resultados de sus enmiendas!

Moloch estudiaba más que nunca para afinar sus obras, sólo porque redundaban en honra y pro de su heredero, cuya popularidad llegó á eclipsarle. Ya no se llamaba en el infierno al diablejo el hijo de Moloch, sino á Moloch el padre del diablejo. Había perdido su personalidad, pasando á ser diablo padre.

Y seguía tan contento de su título pasivo, á pesar de las murmuraciones que le acusaban ya de decadencia senil y de agotamiento intelectual.

Si alguna vez, mirando por su prestigio, hacía una diablura digna de su antigua grandeza, la opinión pública, que en el infierno anda tan desacertada como en el mundo, atribuía la hazaña á inspiraciones del hijo.

Con estas y otras cosas perdió su crédito y su autoridad.

¿Qué le importaba, si todo había pasado al sér de su sér y sangre de su sangre! Cayó de la gracia de Satanás, quedando hecho un pobre diablo, de quien la turba infernal se burlaba y reía por chocho y bonachón. Llegó á decirse de él la injuria mayor que cabe en labios diabólicos: la de que, traidor á su grey y arrepentido de sus culpas, estaba haciendo ejercicios piadosos y méritos de virtud para obtener el perdón de Dios.

Por todo lo cual fué desterrado de la corte satánica á uno de los dominios más inferiores y remotos del reino, con inhabilitación perpetua para tomar formas extrañas á su propia naturaleza.

¿Pudo Moloch rehabilitarse, castigando á la vez al osado usurpador que malamente le había robado? Pudo hacerlo con descubrir la verdad, mostrando como prueba documental el libro escrito de su garra y letra.

Pero no quiso por amor de su hijo, quien quedaría con esa declaración no sólo desacreditado y en ridículo sino penado severamente por dársele de sabio con sabiduría ajena, porque esa rama del latrocinio se castiga más que en la tierra en el infierno, donde la agudeza es la cualidad principal y necesaria para vivir entre tanto truhán y desalmado.

¿Pudo el hijo restituir su fama y su poder al padre que por él se sacrificaba? Pudo hacerlo confesándose por su cuenta. Pero no quiso por egoísmo, que á ser generoso y agradecido no sería buen diablo.

Ambos callaron, uno por egoísta y otro por cariñoso. Y era de ver cómo el cariño de Moloch crecía en vez de menguar con tan fiera ingratitud, porque en ella se advertían las aptitudes

superiores del mozo y lo bien que había cuajado en él la mala sangre heredada.

Moloch estaba enamorado de aquella conducta. Otra más humana defraudaría sus esperanzas, y acaso le hiciera dudar de su verdadera paternidad.

El destierro le amargaba únicamente porque desde él no podía seguir inspirando al diablejo. Y preveía lo que al fin aconteció. Las recetas del libro se acabaron, y como ya no estaba allí Mo-

loch para renovarlas, el pobre plagiarlo se encontró perdido, doblemente perdido, de una parte por la falta de su espíritu santo, y de otra por la sobra de su reputación, que á veces ésta sobra y estorba por lo mucho á que obliga. Los primeros meses pudo ir trampeando por impulsos de la velocidad adquirida. Como toda gloria decadente, vivió algún tiempo de su crédito anterior y de su firma respetada.

Aunque no daba pie con bola, la opinión achacaba sus desaciertos á descuidos del grande hombre que se duerme á ratos sobre los laureles. Pero la opinión, rueda dentada que en su giro sin fin muerde y desgasta lo más sólido, se cansó pronto de tales concesiones, y conoció que el gran diablo había dado de sí

todo lo que tenía dentro. No parecía el mismo ni en el hablar ni en el proceder. Su admirada astucia se convirtió en candidez; su previsión en atolondramiento; su crueldad en blandura; su temible disimulo en indiscreción que denotaba claramente la mezcla de la sangre diabólica con la sangre de mujer terrenal.

Algunos sostenían que se había vuelto loco, expediente muy usado para disculpar, cuando se les conoce, á los que han sido tontos toda su vida en secreto. Esta era una salida de la opinión, que ni en el infierno confiesa sus equivocaciones.

Muchos creían que Moloch, envidioso de su hijo, le había dado en el cráneo un golpe que lo atontó para siempre. Esta era otra salida de los partidarios incondicionales, que suelen atribuir los errores de los reinados entrantes á intrigas y malquerencias de los reinados salientes.

En suma, que como se puede engañar momentáneamente á la opinión pero no se engaña al tiempo, el tiempo restableció las cosas en su nivel justo, y el usurpador cayó donde caen las glorias sin pedestal: en el olvido.

Y así acabó la historia del padre y del hijo. La cual historia enseña que hasta en el infierno se siente el amor paternal, y que tan universal es el imperio de la justicia y tan honda su raíz, que hasta en los profundos se castiga la ingratitud, que fué el primer pecado de los diablos contra Dios.

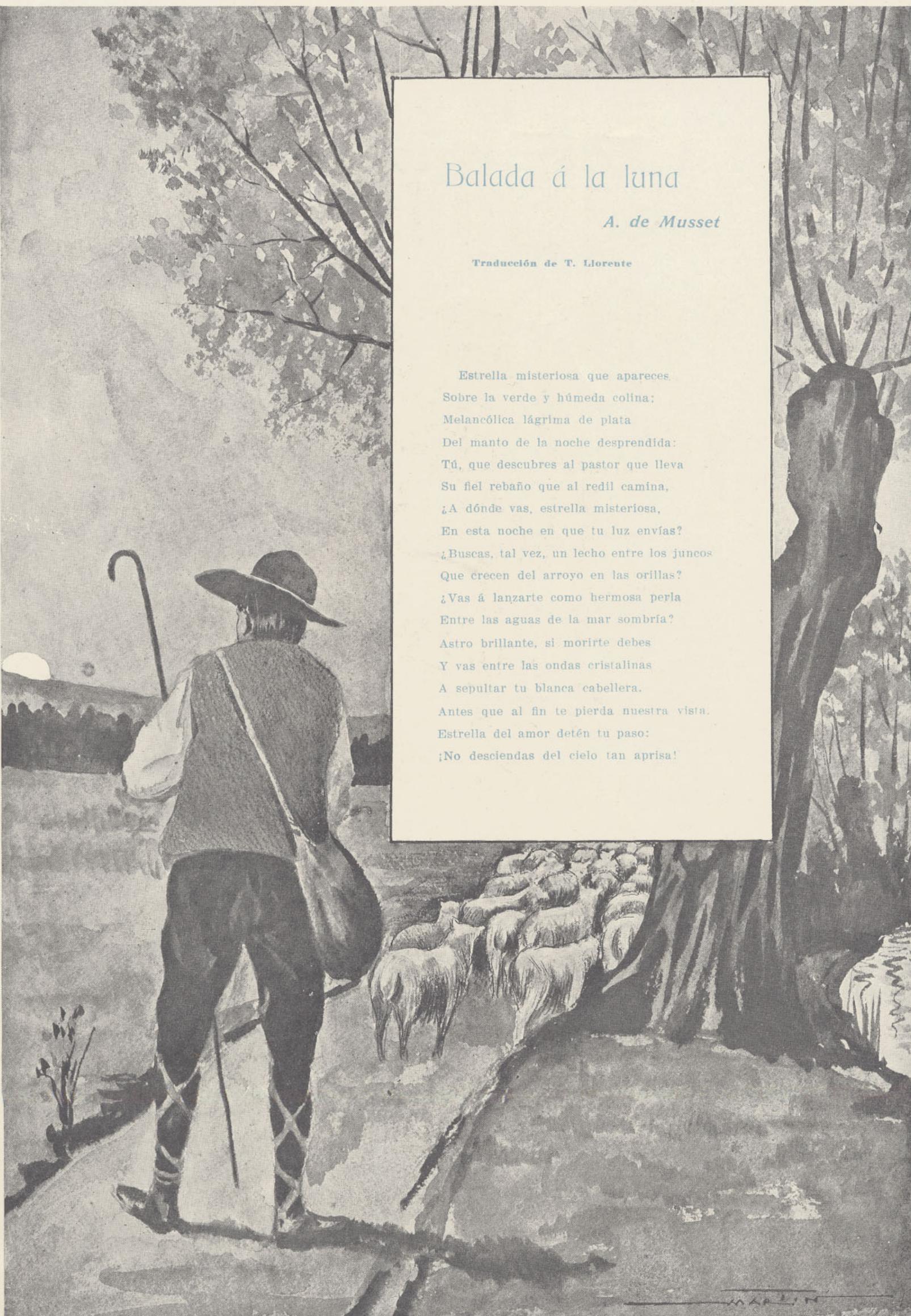
EUGENIO SELLÉS



...El hijo no advirtió la presencia súbita del padre; tan descuidado y absorto estaba en la lectura del libro...



...Muchos creían que Moloch, envidioso de su hijo, le había dado en el cráneo un golpe que lo atontó para siempre...



## Balada á la luna

*A. de Musset*

Traducción de T. Llorente

Estrella misteriosa que apareces  
Sobre la verde y húmeda colina;  
Melancólica lágrima de plata  
Del manto de la noche desprendida:  
Tú, que descubres al pastor que lleva  
Su fiel rebaño que al redil camina,  
¿A dónde vas, estrella misteriosa,  
En esta noche en que tu luz envías?  
¿Buscas, tal vez, un lecho entre los juncos  
Que crecen del arroyo en las orillas?  
¿Vas á lanzarte como hermosa perla  
Entre las aguas de la mar sombría?  
Astro brillante, si morirte debes  
Y vas entre las ondas cristalinas  
A sepultar tu blanca cabellera.  
Antes que al fin te pierda nuestra vista,  
Estrella del amor detén tu paso:  
¡No descendas del cielo tan aprisa!



...Y fué en el patio de un venta donde se paró, deseoso de echar un trago de Rioja clarete y picante...

## LA LIMA

CUANDO Severo Llamas, en la edad más florida, abandonó la casa de sus padres yendo á estudiar en la Universidad de Madrid la carrera de Filosofía y Letras, sucedióle una aventura casi vulgar en el camino carretero de su pueblo á la estación del ferrocarril. Y fué que en el patio de una venta, donde se paró deseoso de echar un trago de Rioja clarete y picante, vió arrimados á un poyo, trasegando vasos del mismo vinillo, á un gitano viejo y una gitana moza y garrida, los cuales le convidaron. No era hombre Severo que dejase ganar por la mano en asuntos de cortesía, y se dió prisa á avisar al ventero de que corría de su cuenta el gasto. Sacaron mesa, jarros y copas, amén de un queso medianamente duro, y el estudiante y los dos egipcios refrescaron allí en amor y compañía. Miraba Severo á la gitanilla, y le cosquilleaban en el corazón los ojos negrísimos, los labios pálidos como el húmedo nácar de los dientes, la tez de rosa obscuro y la sandunga zalamera del hablar de aquella ninfa. El cambio, al volverse hacia el gitano, veía una jeta de caricatura, una boca de puchero desportillado, unas pupilas malignas detrás de un matorral de cerdas grises. Sostenía la gitana una clavelina en el canto de la boca, y como al despedirse Severo le pidiese la flor, el carcamal exclamó con énfasis que también él quería hacer su correspondiente regalo al caballero estudiante, y sacando de la faja una roñosa lima de acero, la ofreció al mozo.

—Míste, advirtió, que esa limilla no es como toas las limas del mundo, ¡quía! Si su mercé tiene algún quebraero de cabeza ó algún disgustaso... se pasa su mercé la lima muchos días seguros por el cuerpo... y curao; ná, que no vuelve á darle fatiga nunca.

Severo se rió, guardando la lima antes por buena crianza que por otra cosa, y, despedido, siguió su viaje, durante el cual más de una vez le volvieron á la imaginación los ojos de sombra y los dientes macarados de la gitanilla de la venta, recuerdo que se avivó al llegar á Madrid, quitándole el sentido y despertándole una sed hidrópica, que á su pesar sólo podía estancarse en aquella humedad y frescura de los descoloridos labios. Empezó tan insensato afán á apretarle mucho, y ya desatinado, tenía resuelto salir en busca de la gitana, cuando á la desesperada, y por superstición, se le ocurrió ensayar el remedio de la lima. Buscó en el fondo de su bolsillo el instrumento, y se dedicó á pasarlo por el cuerpo mañana y noche. Al pronto no advirtió ningún alivio, pero corridos ocho ó diez días notó con gozo que se le iba aquietando el corazón, y que ya le gustaba mirar á mujeres que no eran la gitanilla, y conversar con ellas y requebrarlas. Y al mes justo de pases de lima, Severo se halló curado del todo, sin acordarse más de la gitana que de su abuela.

Terminados con lucimiento sus estudios, se dió Severo á la política, caldeada la cabeza, persuadido de que ciertos males que todos Horan

podrían remediarse al aplicar él su conato y bríos al beneficio de la cosa pública. En periódicos, asambleas, reuniones y clubs, derrochó elocuencia y energía el mozo, logrando hacerse centro de un grupo animado de más patrióticos deseos, determinado á seguir á su jefe hasta cualquier extremo y fin, pronto á la acción y á la lucha. Manifestaba Severo en sus discursos principios de catoniana rigidez, y al exponerlos le encendía fiebre entusiasta, calentura generosa y nobilísima que le incitaba á cerrar contra los abusos y las iniquidades y le movía á fustigarlas con recio látigo.

La recién adquirida popularidad le exaltó más todavía, y habiendo sido elegido diputado, su indignada censura se explayó violenta y sin eufemismos, hiriendo en mitad del pecho á algún personaje poderoso. Entonces se levantó una cruzada contra Severo. A medida que su nombre rompía la obscuridad, sus palabras adquirían peso, relieve, mordiente, fuerza, alcance á distancia. Lo que dicho por otro no suscitaba protestas, dicho por él levantaba ampolla; y el reguero de pólvora cundía, y Severo se hallaba sobre un foco de incendio.

Furiosos los atacados, no repararon en arbitrios para la defensa. Delicáronse á rebuscar en los antecedentes, en la familia y en el ayer de Severo Llamas algunas de esas historietas que, ofrecidas por comidilla á la malignidad, la enconan y soliviantan para que se alce goteando ponzoña; y encontraron, porque siempre se encuentra, aún en el pasado más puro, aún en la más honrada familia, algo que interpretado y comentado por el odio resulte infamante.

Y Severo, herido en lo íntimo, en sus más sagrados afectos y ternuras, en lo que en el alma le dolía, contrajo pasión de ánimo creyéndose sin honra, pensando leer en cada rostro y en cada frase cruel alusión á su imaginaria vergüenza. A tal extremo llegó su cavilosidad, que no conciliaba el sueño y había perdido enteramente el apetito y el buen humor.

Y al convencerse de que sufría, de que atravesaba un período de abatimiento y casi de desesperación, acordó Severo otra vez de la lima del gitano, y sacándola del estuche de terciopelo en que agradecido la conservaba, la pasó reiterada y diariamente por el cuerpo.

A los quince días comenzó á notar gran mejoría; y como en estas afecciones morales mejorar es sanar, poco tardó en volver á su espíritu de calma.

Pensó que tan amargo mal le había venido por meterse á redentor y explanar con independencia viril sus convicciones, decidió usar también la lima para templar aquella vehemencia de sentimientos y aquel celo inconsiderado por el bien general.

La lima, en efecto, hizo su oficio, y Severo fué aquietándose, per-

diendo vapor, viéndose libre de sus accesos de atonismo y sus arranques de virtud batalladora.

Arriba y abajo la lima, vuelta y dale, Severo se reconciliaba más con la realidad y las impurezas que la acompañan.

Y bien limado, acabó por encontrar que todo sucedía como debía suceder, sin que cupiese arreglarlo de distinto modo, ni mejorarlo ni variarlo en un ápice.

Desde entonces Severo tomó la vida como tomarse debe. A cada problema, á cada trance crítico, á cada desengaño, á cada caída del cielo, Severo agarraba su lima bienhechora, y pase va y pase viene, se administraba el soberano medicamento de la indiferencia.

Si algo le convenía, lo dejaba correr; pero el resto lo limaba con persistencia, hasta suprimirlo, raerlo y hacerlo polvillo impalpable.

La lima iba poco á poco quitándole á Severo cuanto estorbarle podía, cuanto significaba, según la frase del gitano, "quebraeros de cabeza". Y Severo de continuo elevaba acciones de gracia al gitano aquél, que le había resuelto cuantas dificultades complican la existencia, quitándole el hipo y el flato del ideal...

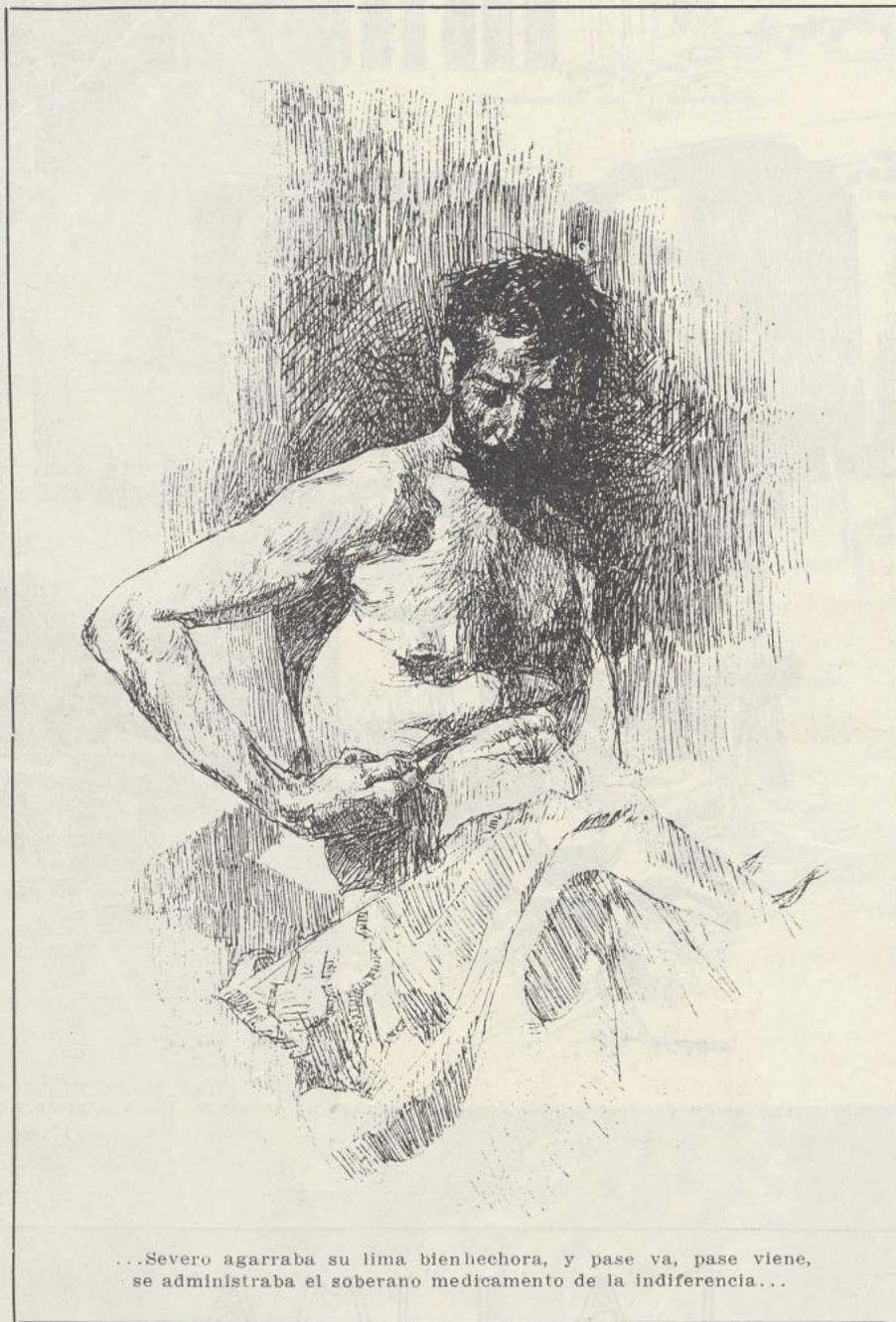
Ansiaba Severo volver á tropezarse con el gitano, á fin de besarle las manos reconocido y proclamarle el mayor sabio del orbe. Siempre andaba avizorando por si en algún sitio descubría la ridícula jeta, la desportillada boca y los malignos ojos emboscados tras las cerdas grises de jabalí del donante de la milagrosa lima.

Con este afán, una noche en que había cenado fuerte al acostarse, rendido de cansancio y pesado de cabeza, parecióle que se iluminaba su dormitorio, y que en blanco fondo, como de escenario de linterna mágica, se aparecía un viejo caduco idéntico al gitano en la catadura, aunque muy diferente en la indumentaria.

En vez del puntiagudo sombrero de catite, el pañuelo liado á la cabeza, la chaqueta de alamares, la faja y los zahones, llevaba la aparición por única vestimenta un paño gris como los sudarios polvorientos; por arma una guadaña en la diestra; por emblema en la siniestra una clepsidra. ¡Era el Tiempo, el Tiempo

á la vez volador, lento y glacial, el que todo lo desgasta, el que todo lo carcome y disipa, el que trae en una misma bolsa el dolor y el consuelo!

Y á la mañana siguiente Severo Llamas, pensativo, corrió á mirarse al espejo, y viéndose decaído, canoso, atropellado, viejo también en suma, se explicó perfectamente las misteriosas virtudes de la lima, y agarrándola tardíamente airado, la arrojó por la ventana.



...Severo agarraba su lima bienhechora, y pase va, pase viene, se administraba el soberano medicamento de la indiferencia...

EMILIA PARDO BAZAN



Novela de Mrs. Humphry  
Ward

## DAPHNE

Traducida especialmente  
para FAMILIAIlustraciones de Pedro  
Subercaseaux

(Continuación)

## O UN MATRIMONIO A LA MODA

Pulsaba, ahora que estaba en la Ciudad Federal, el pasmoso, el prodigioso avance progresivo, siempre en aumento de ésta y se sintió invadido por un gran desaliento, se sintió alarmado por la preponderancia que á ojos vistos tomaría algún día Norteamérica sobre Europa y se preguntaba cuál sería la suerte de esta última y cuantas antipáticas cosas, ideales, principios sociológicos, políticos, pedagógicos, costumbres, etc., importadas á un país que ni siquiera conservaba el culto de sus dioses míticos, de las religiones de sus antepasados, serían introducidas y aceptadas por el viejo continente... Entregado á tales reflexiones naturalmente todo le parecía feo y malo, y á pesar de las galantes atenciones y deferencias de las diversas Emajadas é invitaciones, comidas etc., en la Casa Blanca se sentía aislado en medio de un ambiente adverso en su sentir; y recordando, en este estado de ánimo, súbitamente, que su sobrino debía estar por ese tiempo en New York, no pudo resistir al deseo de llamarlo. Al fin y al cabo Rogerio era su heredero. A menos que el muchacho cometiera alguna chabonada muy grande, sólo él heredaría el dinero y fundo de Northampshire del general Hobson.

Antes de la muerte del padre de Rogerio la perspectiva de tal herencia no habría pesado mucho en la balanza de los cálculos de la familia Barnes. Hasta sintió cierta cortedad el general cuando, un día, incidentalmente, aludió á este asunto tan de poca monta en relación con el rango y fortuna de la familia Barnes. Pero con la muerte de Barnes, padre, y la completa ruina pecuniaria que siguió á esta desgracia, la situación de Rogerio, con respecto á sus expectativas relacionadas con la herencia de su tío, había entrado en una faz muy distinta, adquiriendo el general una importancia inesperada en el campo de su horizonte económico. La más evidente demostración de lo que puede influir aún en las relaciones de familia, el factor financiero lo daba el solo hecho del llamado del tío y del pronto obediencia del sobrino.

El vapor después de describir una pequeña elipse atracó al desembarcadero, al pie del cerro de Mount Vernon. Nuevamente, al desembarcar, se repitió la escena de la agitación á la abominable dificultad de llegar á tierra de una vez, debido al tumulto

de tanta gente que pretendía toda al mismo tiempo ocupar el espacio apenas suficiente para una persona en la angosta escala del vapor. No hay que hablar respecto á la cólera del general. Estaba fuera de sí. Logró por fin pisar tierra firme, furioso, acalorado y sin aliento, no sin dejar de echar un párrafo de amonestación y censura al personal de á bordo y funcionarios de tierra por su culpable indolencia en normalizar tan peligroso estado de cosas y pronosticarles que algún día tendrían que arrepentirse

después de una desgracia irreparable. En seguida él y Rogerio se lanzaron á tranco largo por el escarpado camino, bordeado de un tapiz de azules peronicas y bajo añosos árboles que ostentaban sus hojas de verde claro con que empezaba á vestirse el brote de primavera. Un sol tibio, tierno, irradiaba en la atmósfera y en la vegetación que lucía su más "hermosa esmeralda". En el aire palpaba un calor suave que se difundía en la azúrea bóveda del cielo. Aquí y allá las magnolias en plena floración exhibían en las verdes lomas el esplendor de sus flores blancas y rojas iluminadas gloriosamente por los oblicuos rayos del sol; el anchuroso río también recibía y devolvía en armoniosos y cen-



...—¿Usted dice eso? dijo, ¿usted?...

tellantes reflejos metálicos las luminosas caricias del astro rey, constituyendo una especie de mano de indecible encanto que se juntaba allá á la distancia con el horizonte y acentuaba el contraste, embelleciéndole, del alumbrado pero obscuro tono de la tierra firme con el delicado y artístico matiz celeste de lo alto; y en la cumbre, dominando la colina, atrayendo cual faro magnético la excitada ansiedad de la muchedumbre que se precipitaba hacia ella en forma de marea, erguíase la vieja construcción con sus columnas que se entreveían á través del claro-oscuro de los árboles de un verde tenue, respondiendo admirablemente en su poético aire de sencillez, majestad y estética á la imagen formada ya al calor del puro esfuerzo imaginativo del que va á ver realizado su deseo abrigado quizas por largos años.

En la mitad del camino, Rogerio se quitó de pronto el sombrero, saludando á alguien con mucha cortesía.

—¿Quién es? interrogó el general, colocándose los lentes.

—La dama con quien estuvimos anoche y su hermano.

—¿El capitán Boyson?

—En efecto son ellos. Parece que forman parte de un grupo que se ve cercano á ellos.

La dama á quien había saludado el joven Barnes se dirigió al encuentro de los ingleses, seguida por su hermano.

—No imaginaba que iba á tener tan pronto el gusto de verlos nuevamente, dijo alegremente, destinando socarronamente una mirada semi-burlesca á Rogerio. Estaba en la convicción de haber oído decir á usted que estaba aburridísimo y que regresaría á New York con el primer tren.

Rogerio se felicitó de ver á su tío saludando al oficial norteamericano, pues con ello se había librado de las desagradables consecuencias que hubiera podido tener la broma de la dama. No era el fuerte de la señorita Boyson el tacto social, por cierto.

—Tengo la absoluta certidumbre de no haber dicho nada semejante, dijo Rogerio mirándola con toda "sans façon", nada que se acerque á tal versión.

—¡Oh! ¡Oh! protestó la dama con una gran inclinación de todo el cuerpo. Señora Phillips, Mr. Barnes. Precisamente conversábamos de él hace días. ¿Recuerda usted?

Una dama de cierta edad ya, vestida de seda café, se volvió en dirección al joven Barnes, hizo un saludo inclinándose levemente, y en seguida dirigió una mirada bastante curiosa al inglés.

—Me dicen que usted y Miss Boyson se encontraron anoche con algunas familias que resultaron conocidas de ambos.

—Exactamente. Miss. Boyson me ubicó en el centro de un grupo de personas con quienes me veía con bastante frecuencia en New York. Estoy sumamente agradecido de tan delicada galantería de su parte, dijo Barnes. Su trato era sencillo y correcto á la vez. Se veía en él inmediatamente al hombre de mundo, al hombre acostumbrado á frecuentar la mejor sociedad y que por tanto se sentía completamente cómodo en medio de la más rigurosa etiqueta.

—Yo no estaba del todo á mi gusto, y no hice un papel muy brillante, dijo la niña con una voz chillona. Daphne, quiero presentarle á Mr. Barnes. Mr. Barnes, Miss Floyd. Mr. Barnes, Mrs. Verrier.

Dos damas cercanas á Mrs. Phillips saludaron con sendas inclinaciones apenas esbozadas, y el joven Barnes se quitó el sombrero. En seguida todo el grupo continuó la ascensión del cerro. El general y el capitán Boyson iniciaron una larga conversación comentando algunas disposiciones militares innovatorias del día. Rogerio Barnes estaba completamente ocupado en atender la conversación que con él sostenía Miss Boyson, cuya característica precisamente la constituía esa tendencia monopolizadora. En consecuencia, Barnes sólo pudo permitirse dirigir un par de ojeadas rápidas á las damas con quienes conversaba Mrs. Phillips. Pero pudo imponerse que todo el grupo presentaba un aire de distinción inequívoco. Entre los centenares de jóvenes damas que se veían diseminadas en toda la extensión de la loma se reconocían muy distintamente por su carruaje y sus trajes, especialmente por sus trajes, como pertenecientes á esa "siútica" clase de la capital, cuyas afinidades con las jóvenes profesoras del Oeste, con sus blusas de algodón color blanco ó crudo, sus cinturones de cuero y sus sencillas faldas cortas, no eran muchas. Es verdad que Miss Floyd vestía con suma sencillez. Un traje blanco de muselina "á la Romney", con una rosa en la cintura, y un sombrero Romney blanco y negro que proyectaba una gran sombra al bonito rostro que medio ocultaba, nada más sencillo, pero no obstante podía fácilmente adivinarse en esa simplicidad misma el arte parisiense más ecléctico del mejor gusto. Su compañera, Mrs. Verrier, vestía un traje que en las revistas de modas llamaríase una "creación en malva". Y Rogerio sabía perfectamente bien lo que significaba en dollars una "creación" semejante á la que ella llevaba. Era un tipo muy peculiar el de esta dama. Alta, delgada hasta lo inconcebible, color aceitunado, ojos oscuros, era una verdaderamente original; y el joven Barnes observó que mientras Miss Floyd hablaba y hablaba, Mrs. Verrier contestaba poco y sonreía menos. Se movía con paso lánguido y miraba distraídamente á su derredor. Rogerio no pudo darse cuenta exacta si se trataba de una inglesa ó americana.

En la casa ó monumento mismo el tumulto era imposible de dominar. El general sintió recrudescer su ira cuando fué prevenido en forma muy cortés, por uno de los guardas, que debía tomar colocación en la larguísima fila de los visitantes para entrar cuando le llegara el turno, y en consecuencia debía retirarse de la puerta principal para tomar el lugar que le correspondía cuanto antes.

—Francamente, no me creo obligado á felicitarlo por el sistema de que ustedes se valen para el manejo de estos asuntos, dijo severamente al capitán Boyson, una vez que empujados de aquí para allá, oprimidos y sin aliento se encontraron todos

reunidos en la planta baja del edificio. Es de lo más impropio y aún debiera decirse peligroso, admitir un número tan grande de visitantes de una sola vez. Y por lo que respecta á ver la mansión, lo creo sencillamente imposible. Lo que pienso hacer es bajar al plan á la brevedad posible y dar una vuelta á pie por vía de paseo.

El capitán Boyson se mostró muy perplejo. El general Hobson era un personaje de importancia; Washington le había dispensado toda clase de deferencias y él sentía una especie de responsabilidad moral de huésped para con tan distinguido visitante.

—Hágame el favor de esperar un momento y yo trataré de subsanar esta dificultad de alguna manera.

Desapareció y el grupo se mantuvo con cierta dificultad en un rincón de la sala, defendiéndose de la presión de un verdadero reflujo de damiselas, que en masa se precipitaban á las abiertas puertas de las piezas, miraban á través de los enrejados que permitían la inspección visual impidiendo la entrada, charlaban y seguían avanzando. El general, apoyado contra la muralla, inmóvil, era la imagen viva de la paciencia rabiosa. Cecilia Boyson, dejando caer, así al descuido, una cómica mirada, lo sorprendió en tal actitud y no perdió la oportunidad para decirle á Rogerio, al oído:

—¡Es verdaderamente sensible que su tío nos tenga tan mala voluntad!

—¿Nos? Qué quiere decir usted con esto?

—Que él tiene un verdadero odio por todo lo que es América ó los americanos. Lo he observado en uno, dos ó tres paseos, salones, etc. El nos considera horribles, charlatanas, bulliciosas, vulgares, dotadas de voces musicales que enferman y bendice á Dios á cada momento por la existencia de un Océano Atlántico y hace votos por que ésta sea su última venida á tan ingrato país.

—Pues, ya que usted está tan convencida de ello, no insisto en contradecirla, pues sería completamente inútil. ¿Me parece que usted me dijo que esa señorita se llama Miss Floyd? ¿Me equivoco? ¿Cree usted posible la haya visto yo en New York la semana pasada?

—Muy posible. ¿Oyó usted algo acerca de ella?

—No, dijo Barnes, después de pensar un momento. Yo tengo la vaga idea de que alguien la señaló en la ópera.

Su compañera le lanzó una mirada de verdadero buen humor. Cecilia Boyson no tendría arriba de unos veinticinco años, pero no obstante había algo en ella que predecía la "formidable solterona".

—Y bien, cuando el mundo empieza á ocuparse de Daphne Floyd, dijo, ya arbitrará los medios para dar cima á su empresa. ¡Ah! aquí viene Alfredo.

El capitán Boyson, abriéndose paso con los puños y codos á través de la muchedumbre, consiguió por fin llegar hasta donde estaban ellos y anunció á su hermano y al general Hobson que había logrado encontrar al Encargado de la Administración y Supervigilancia de la mansión, quien, por su intermedio, se permitía participarles que si tan sólo tuviera á bien esperar hasta las cuatro de la tarde, la hora oficial de clausura, él se proporcionaría un verdadero placer en mostrarles personalmente la mansión una vez que todos los turistas del día se hubieran retirado.

—Entonces, dijo Miss Floyd, sonriendo al general, propongo la idea de ir á sentarnos en el jardín ó instalarnos lo más aristocráticamente posible á esperar la hora de nuestro turno.

El ceño del general se suavizó. Tanto la voz como la sonrisa eran igualmente atrayentes. Su dueña no era precisamente bella, pero tenía unos ojos muy oscuros y muy rasgados y un pequeño y radiante rostro, engastado en una profusión de sedoso cabello. Su garganta era tan delgada, que el general no recordaba haber visto en su vida algo más pequeño y las redondeadas formas apenas esbozadas de su cuerpo hablaban en favor de su juventud y del delicado comienzo de su completo desarrollo. La siguió obedientemente, y pronto estuvieron todos en el jardín nuevamente, y libre de la muchedumbre. Miss Floyd guiaba la marcha á través del pasto, en compañía del general.

—¡Ah! ahora verá usted cómo el general empezará á querernos, dijo Miss Boyson. Daphne ha iniciado la campaña y ya está en su poder.

Su tono era un tanto burlón. Barnes examinó las dos figuras frente á él y observó que Miss Floyd tenía un aspecto muy chic, muy extranjero.

—¿No es inglés, dice usted? ni americano? Pero, si eso es muy comprensible. Su madre era española sud-americana de Buenos Aires. De allí que sea tan morena y tan simpática.

—No he visto nunca un traje más bonito, dijo Barnes siguiendo con la vista la delicada silueta. Es tan sencillo.

Su compañera rió nuevamente. Había algo en esta risa que

intrigó á su compañero, pero, á tiempo que iba él á formular una pregunta, el general y la joven dan. Hicieron alto frente á ellos para permitir la reunión del resto de la partida. Miss Floyd propuso un sitio un poco más abajo de la hondonada, donde podrían sentarse para esperar que transcurriera la media hora que aún les quedaba para la hora fijada.

Esta media hora pasó rápidamente para todos. Al dar una mirada retrospectiva á ella, dos personas del grupo se hubieron de confesar que fué una sola persona quien se hizo cargo de la agradable tarea de borrar los segundos y los minutos por sí sola. Daphne Floyd se sentó al lado del general, quien, semimal dispuesto, semifascinado no pudo resistir al encanto de su charla. Sin es-

distinguido soldado, sino asimismo un excelente artista, amateur, dotado de un temperamento artístico finísimo, se sabía de memoria cada línea, cada rasgo de su rostro. El había hecho retratos de ella, al lápiz, del natural, más de una vez, y de memoria un número indefinido de veces. No tenía el menor deseo de hacer en su vida otro retrato de ella tomado del vivo (natural). En lo que á él concernía, el tren había pasado, envuelto en llamas y furia, dejando tras sí un silencio sólo turbado á veces por el eco.

¡Qué locura! Se volvió resueltamente hacia Mrs. Vernier y trató de establecer con ella una interesante discusión acerca de la exposición de Arte Francés recientemente inaugurada en



...Mrs. Verner se sentó, en fin, en un sillón, frente al cuadro en cuestión y se abandonó por un momento á sus ensueños...

fuerzo aparente alguno de su parte, ella fué el centro del grupo que se sentó ó tendió á su rededor, en el pasto. Todas las caras estaban vueltas hacia ella, y por el momento todos los oídos escuchaban sus observaciones, ironías, etc. Su charla era fresca y brillante, llena de vida y nada más. Pero todo lo que ella decía resultaba como empapado en personalidad, una personalidad tan enérgica, tan llena de variedad, de actividad y de nervio, que hería poderosamente la atención del auditorio, aunque no siempre muy agradablemente. Era como el paso de un tren á través de la obscuridad, cuando comunica momentáneamente á la más apacible escena de campo: vida, vibración y luz.

Esta figura surge involuntariamente por sí sola del fondo de la imaginación del capitán Boyson, mientras la contempla, muellemente tendido en el pasto, surge para ser desvanecida por un raciocinio interno, mitad burlón, mitad amargo, producto esta vez voluntario de la libertad concedida á su sano criterio. Esta niña despertaba siempre en él estas violentas y á veces desesperadas imágenes. ¿Era culpable ella de poseer esos ojos centelleantes, ojos que, según parecía, tenían la inimitable, la verdadera expresión de la mujer eminentemente mujer, de la mujer típica? y esa tez suavemente morena con algunos oasis de un rojo adamsado? y ese arte no estudiado, instintivo, del bello gesto en el cual todo su sér parecía reflejarse? Boyson, que no sólo era un

Washington. En vano. Después de cambiar unas cuantas frases la conversación decayó y ambos, tanto él como ella, se interesaron nuevamente en la conversación que alimentaba con su inagotable tema Miss Floyd, y tomaron ellos mismos parte en ella cada vez que Miss Floyd juzgaba conveniente hacerlos intervenir.

Y con respecto a Rogerio Barnes, él también se sentía subyugado hasta cierto punto. No podía asegurar que le agradase Miss Floyd ó su conversación. Demostraba ella una seguridad tal de sí misma y de la atención de su auditorio, que su amor propio masculino se revelaba. Un incipiente flirt ¡eh! ¡Esto la envalentonaba mucho! Ocurriósele á su imaginación británica que á los veinte años, pues no podía tener ella más edad, una niña no debiera conducir una conversación en una forma tan exclusiva, sino más bien formar parte del auditorio. Más de una vez casi le dió las espaldas, é iniciaba con Cecilia Boyson una conversación cualquiera, encontrando en esta última una persona muy decidida á secundarlo. Pero si es verdad que en Miss Floyd hay una dosis exagerada de "el diablo femenino", en cambio en Cecilia Boyson se cae en el peligro opuesto. En ella el "espíritu femenino" falta casi del todo. En seguida no tardó en convenirse de que era ella demasiado ilustrada para él y que, en efecto, le hablaba un poco doctoralmente, de arriba abajo. Algunas de

las cosas que le habló de New York y Washington lo intriguaron sobremanera. El convenía en que ella era una intelectual; pero las mujeres intelectuales en América no hablaban en forma análoga. El era igual á ellas, ó por lo menos así lo creía y lo consideraban los demás; pero Miss Boyson se adelantaba á él en mucho. Ya se estaba sintiendo molesto y empezaba á disentir en opinión con ella cuando Miss Floyd le dirigió una pregunta:

—Tengo la seguridad de haberlo visto á usted en New York, en el teatro... ¿Me he engañado?

Ella se inclinó un poco hacia él al hablar y bajó la voz. Su mirada era alegre, tal vez algo satírica. Lo hizo ponerse en guardia.

—No. Yo estaba allí efectivamente. Alguien me señaló á usted.

—Usted estaba conversando con algunos antiguos amigos míos. ¿Supongo que ellos le hicieron una biografía mía?

—Estaban comenzando; pero la Melba empezó á cantar y algunos abominables individuos que ocupaban el palco vecino dejaron oír sus Hush! Hush! y hubo que callarse.

Ella lo examinó curiosamente durante unos segundos, apoyando la barba en la mano, y dijo en seguida:

—Esto es lo peor de la ópera; interrumpe tantas conversaciones de interés.

—¿No le gusta á usted la música?

—¡Oh! Soy música, respondió vivamente. La enseño. Pero soy como el rey loco de Bavaria: quiero un teatro en que pudiera representarse una ópera completa, pero con una sola auditora. Esa sería yo.

—¿Usted enseña música? dijo él desconcertado.

Ella asintió sonriendo. En ese momento tañó una campana. El capitán Boyson se levantó.

—Esta es la señal para la clausura. Es hora de empezar á aproximarnos.

Se pusieron en movimiento caminando lentamente hacia la mansion, contemplando la corriente de excursionistas que salía del edificio y transponía los jardines para iniciar el caracoleado descenso del cerro; ruido de voces y risas llenó el aire, y el sol del oeste besó los sombreros y trajes primaverales.

—Los días festivos terminan mañana, dijo Daphne Floyd gazonadamente, mientras avanzaba al lado del joven Barnes. Y miró sonriendo á la muchedumbre de jóvenes profesores, como invocando su solidaridad para con ellas.

—Una profesora. ¿Una profesora de música?—con esa "sans façon"—ese aire de quien no duda que el mundo le pertenece? El joven estaba completamente desorientado. Pero recordé que estaba en un país democrático donde todos los hombres—y especialmente todas las mujeres—son iguales. No quiero decir que las jóvenes profesoras que veía ahora embarcándose en el vapor fueran semejantes de Miss Floyd. No, sólo pensar esto era absurdo. La noción que en verdad se desprendía de este rompecabezas imaginativo era que en todo caso Miss Floyd en Norte America era igual á cualquiera otra mujer.

—¡Qué encantadora es su amiga! decía en ese momento á Cecilia Boyson, cuando se inclinaron sobre la balaustrada, en espera del Encargado de la Mansión. Me dijo ella que era profesora de música.

Cecilia Boyson lo miró con estupor y se hizo repetir la cosa. Apenas terminaba él de dar cumplimento á esta exigencia de Miss Boyson, su tío la llamó y hubo de pedir su venia para retirarse. Miss Boyson se apoyó contra uno de los pilares del balcón, estremeciéndose á impulsos de la más violenta y reprimida de las carcajadas.

Pero en ese momento apareció el Encargado, un caballero alto, de cabello canoso, quien estrechando efusivamente la mano del general y saludando con una grave inclinación á las damas, se puso á sus órdenes. Les dió una pequeña conferencia respecto á la Mansión y su historia y los invitó á recorrer los distintos departamentos del histórico monumento.

## CAPITULO II

Una repentina quietud se extendió por sobre las verdes colinas del Mount Vernon. Apagado por la distancia llegaba el ruido apenas perceptible de abajo. Era el vapor que se ponía en marcha, rumbo á Washington. Pero los prados, y los numerosos senderos que conducían á la Mansión, y el jardín á que estaba adosada, y las sencillas piezas que componían ambos pisos del edificio; todo había sido entregado nuevamente á la soberanía de la primavera, del silencio, disputada ahora tan sólo por este último pequeño grupo de excursionistas que se disponía á visitar el monumento histórico, objeto de su viaje. Después de su conferencia preliminar, el administrador los guió hacia adentro; fueron quitadas las barandillas que, colocadas delante de las

puertas, impedían la entrada á las piezas; empezaron á circular libremente de una á otra sala sin sujeción á plan ni limitación alguna.

No obstante, entre las seis personas que seguían al administrador había sólo dos para quienes el famoso sitio significara algo más que un medio de pasar lo más agradablemente posible una calurosa tarde de primavera. El general Hobson llevaba su blanca cabeza, orgullosamente, muy en alto; caminaba en silencio aventurando apenas una que otra palabra de tiempo en tiempo. Era la casa de un hombre que había arrancado la mitad de un continente á Gran Bretaña; el Tory (Realista) Británico no lo olvidaba y no se sentía, en consecuencia, con la menor inclinación de doblar la rodilla ante el usurpador. Por otra parte, era la casa de un soldado y de un gentleman, encarnación muy real de las antiguas tradiciones, gustos y costumbres británicas. Hubiera sido impropia tarea buscar allí algo que representara el moderno amaneramiento y aborrecible estilo norte-americano, nada de la sutileza yanqui. La más correcta sencillez y modesta fortuna (testigos los libros de la biblioteca) se exteriorizaba en todo; pero esto combinado sí con el visible chic de una esmerada cultura. Asimismo ese carruaje de familia, ese desembarcadero propio y esa capilla para el servicio religioso de los Domingos le producían una sensación de una perfecta confianza en su espíritu de británico "á outrance". Pero ¿y esos esclavos allí en aquel cuadro del pasado de Mount Vernon? ¿qué significaban? El no entendía nada de eso que le era absolutamente extraño.

Estuvieron largo rato en la pieza en que murió el gran ciudadano, sobre ese lecho muy albo y muy bajo frente al balcón que dominaba la vista del majestuoso río.

—Esta es, señoras, la pieza en que murió el general Washington, dijo el administrador, repitiendo con toda paciencia la frase familiar. Es, por supuesto, debido á esta circunstancia, sagrada á todo americano de corazón.

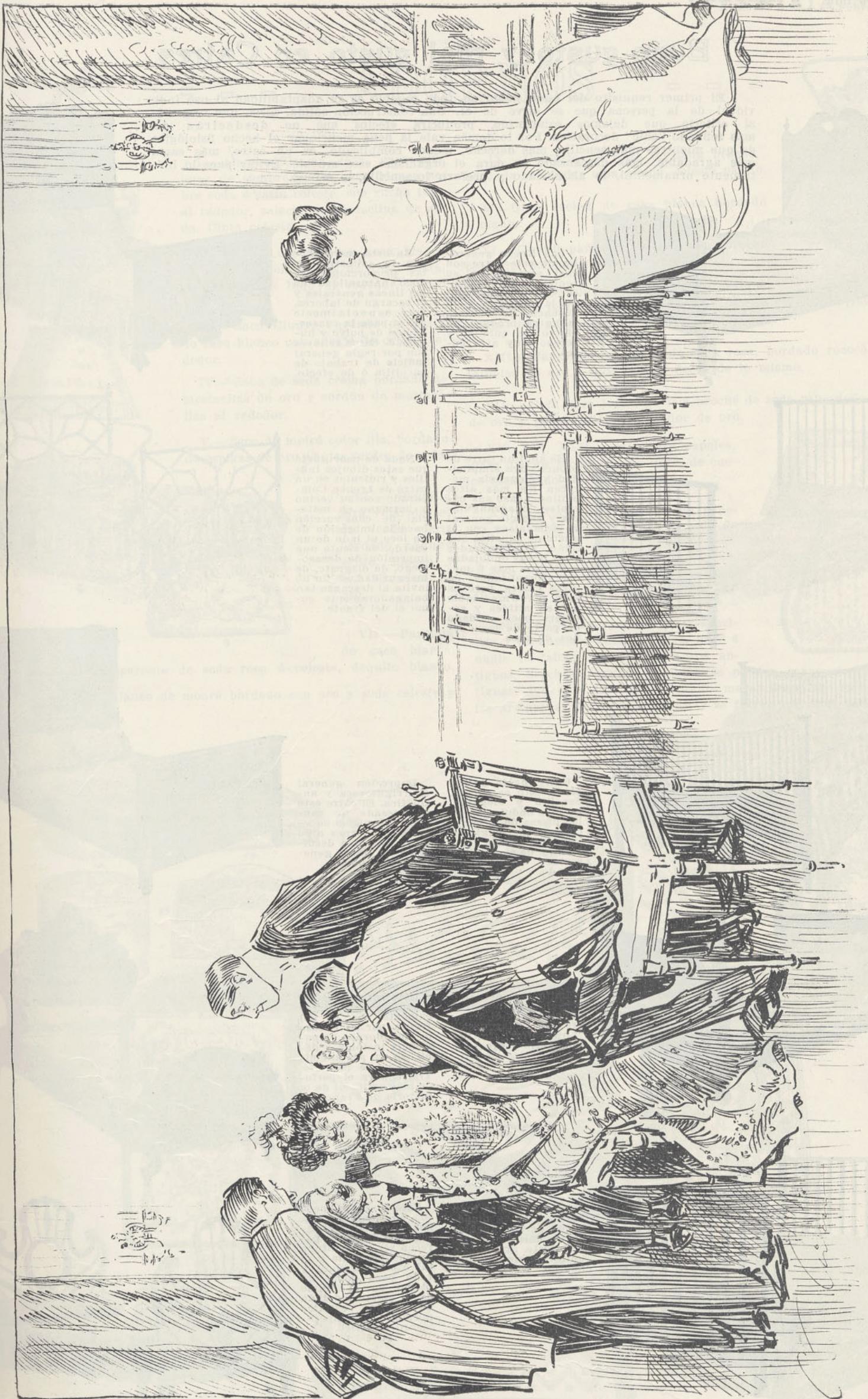
Saludó inclinando instintivamente su cabeza al decir estas palabras. El general miró á su alrededor en silencio. Su mirada se detuvo en el viejo corazón y en la plancha de hierro que había detrás de él y que tenía esculpidas las letras G. W. y unos dibujos de ornamentación. Surgió ante su imaginación algo así como una reconstitución de la escena de aquella tarde de Diciembre en que Washington partió para siempre; las llamas chisporroteando en la chimenea; el viento soplando afuera y fustigando el paisaje cubierto de nieve de las faldas y colinas circundantes; el moribundo en ese albo lecho, y en torno de él, flotando invisiblemente, las generaciones del futuro, materializando la visión del venerado republicano en ese gran momento....

Fué aquello un relámpago. Nó, el pensamiento inmaculadamente patriótico del general no se mancharía con un impuro sentimiento de piedad, y, al efecto, se apresuró en hacerse la reflexión que ningún inglés estaba autorizado para pensar en Washington sino para considerarlo como el más vil traidor á su rey y á su país; pero sí, aceptó en principio la perfecta razón que asistió á los norteamericanos para ver y admirar en él á un gran hombre.

En obsequio á tan distinguidos y privilegiados visitantes se abrió la ventana de estilo francés que enfrentaba la cama, invitándoseles á asomarse al balcón. El joven Barnes hizo de caballero de Daphne, conduciéndola galantemente al balcón. Allí se inclinaron ambos sobre la blanca balaustrada para gozar de la belleza de esa caída de tarde que en esos momentos ostentaba su más artístico ropaje de efectos de luz y sombras. Sobre el anchuroso río veíase una maravillosa claridad casi crepuscular; los reflejos azul y oro de su superficie centelleaban filtrándose á través de las ramas y hojas de los árboles, que ceñían la mansión á modo de un mágico cinturón que ostentara todos los más delicados matices de verde; las vistosas flores del cerezo silvestre, magnolio y zumaque que en alegre profusión aparecían acá y allá, contrastando singularmente con el tierno verde del fondo, contribuían á dar mayor realce al encanto del paisaje primaveral que brindaba la naturaleza á los maravillados huéspedes de Mount Vernon.

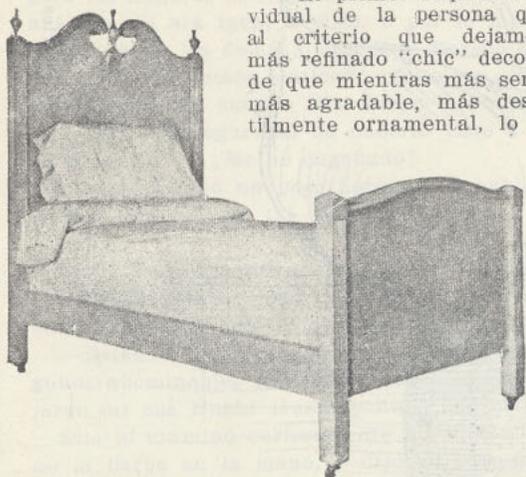
Rogerio Barnes manifestó, con sinceridad, que realmente era ese un sitio encantador y que habría sido una verdadera desgracia perder tan bella oportunidad para gozar de este maravilloso espectáculo, y en consecuencia él se felicitaba por su suerte. Miss Floyd contestó distraídamente cualquier cosa, estando en verdad muy ocupada en estudiar á su interlocutor. Era, por decirlo así, la primera vez que ella lo miraba con cierta detención y, estando allí, junto á él, los dos solos en el balcón, se sintió poseída repentinamente de la misma impresión que había ejercido su influencia dulcificadora en la amonestación del general á bordo del vapor.

(Continuará)



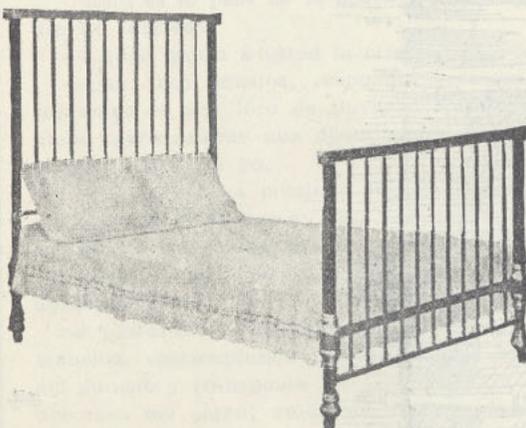
## Buen gusto y mal gusto en Catres

El primer requisito del buen gusto en todo mueble es su adaptabilidad al uso individual de la persona que se sirve de él. Una construcción sólida, seria, que responda al criterio que dejamos establecido, producirá efectos que no desdecirán del más refinado "chic" decorativo. Por lo demás vale la pena mencionar el hecho fisiológico de que mientras más sencillo, más derecho, menos complicado, es un catre, más sano, más agradable, más descansado es para el organismo este mueble. Evitar pues lo inútilmente ornamental, lo alambicado y preferir lo sencillo, lo sereno.



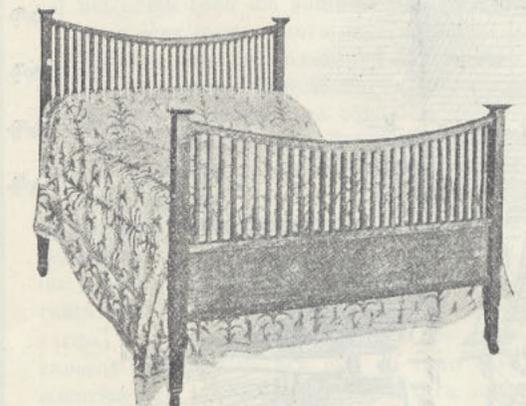
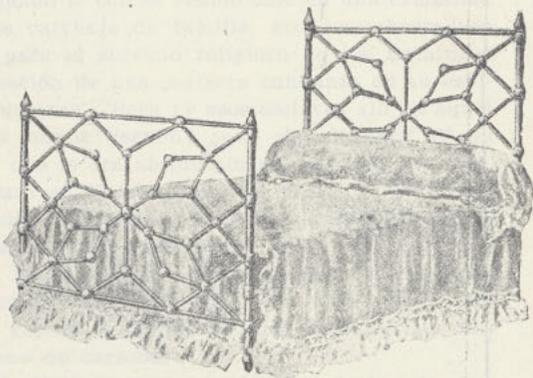
Las líneas generales de este catre son casi severas en su sencillez. No obstante el corte colonial de la cabecera y la ausencia de adornos vulgares produce un efecto de quietud y reposo muy atraentes.

En este catre chocan la asimetría en las proporciones, la poca naturalidad de las líneas generales y el recargo de labores, muy especialmente útiles para la conservación de polvo y humedad. Estos relieves son por regla general indicio de trabajo de pacotilla ó de efecto.



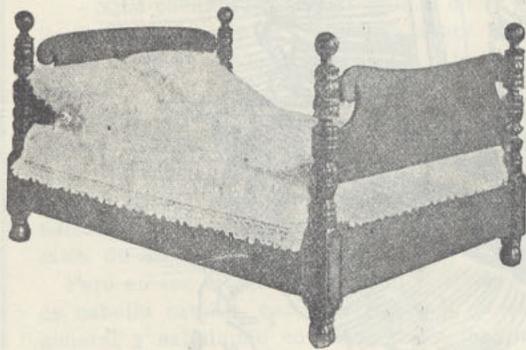
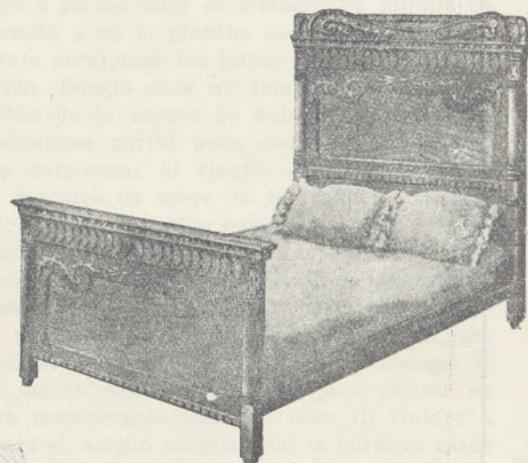
He aquí un catre de bronce cuya simplicidad y elegancia merecen los más altos elogios. Acaso sus barrotes cuadrangulares y aspecto general no armonicen con el gusto de aquellos que están acostumbrados a las líneas onduladas y dibujos más ó menos complicados de otros catres, pero es muy recomendable por su nitidez y requiere poco cuidado de parte de los dueños de casa.

Nada de peor gusto que estos dibujos inútiles y ridículos en un catre de bronce. Comparado con su vecino y hermano en material de construcción hace la impresión de un loco al lado de un cuerdo. Se siente una impresión de desasosiego, de disgusto, de inseguridad, en fin no invita al descanso tan halagadoramente como el del frente...



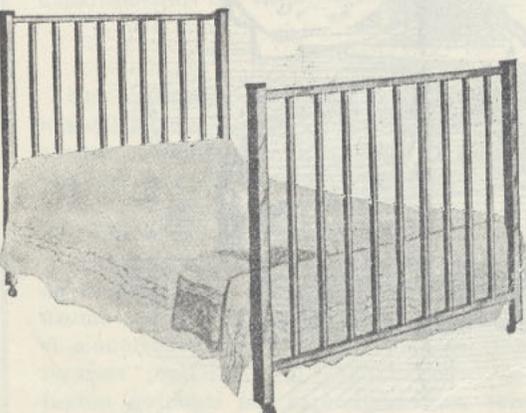
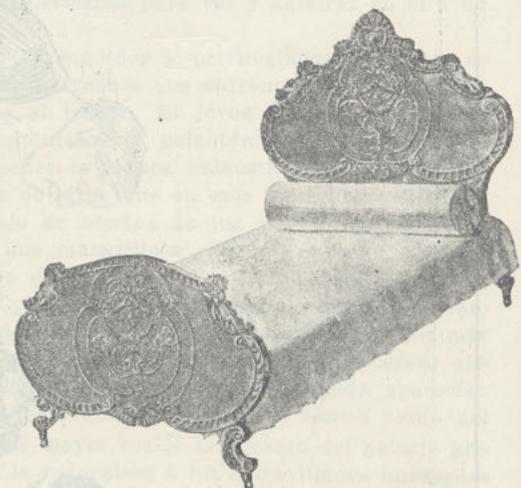
Catre inglés, de una pieza, esto es calado. Sencillo y elegante. La leve ondulación de las piezas de la cabecera y pie sugieren una agradable impresión de confort, de sosiego, de sueño reposado.

Impresión general churrigueresca y antipática. El catre este es "pesado de sangre". Asimismo se ve en esos adornos algo de postizo que desdice de las líneas generales del mueble.



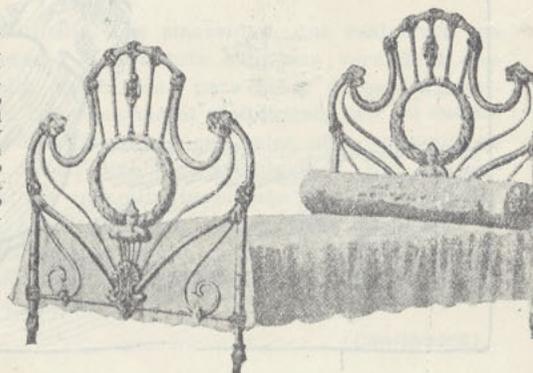
Imitación del tipo conocido por nuestros abuelos con el nombre de "Marquesa", "Lowposter", etc. Sólido, serio y gracioso.

Este catre Luis XV contrasta desventajosamente con el del frente por el exceso de sus adornos y apariencia insípida y débil. Es un sér anémico lleno de colorete. Típico para el período más artificial de la historia de Francia.

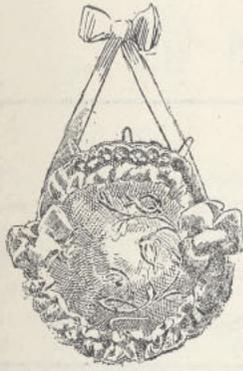


Adecuado para todo "estilo", en la disposición de los muebles de un dormitorio. De un efecto armonioso, uniforme sin ser monótono.

Este es sencillamente un mamarracho. Esas inverosímiles cabezas de dragones parecen ser el resultado de una pesadilla y él tal efecto produce y todo pesa como un plomo en el ánimo de la persona dotada de sentido estético normal y temperamento artístico.



# = - - - ADORNOS - - - =



1

I.—Almohadilla en gasa, para alfileres de sombrero. De gasa blanca sobre seda ó satín celeste, con rucha toda al rededor, saleciana y muselina de seda. Cinta celeste.

II.—Saco Luis XVI en seda blanca bordada con lentejuelas de oro y plata, cordón blanco todo al rededor. Forro celeste.

III.—Saco Cluny. Bordado de plata de raso blanco con encaje de oro al rededor.

IV.—Saco de seda crema bordado de mostacillas de oro y cordón de mostacillas al rededor.

V.—Saco de moiré color lila, bordado de espigas de oro y hojas verdes de seda.

VI.—Pantalla para vela, de seda verde claro, bordado rococó verde, blanco y lentejuelas de oro.

VII.—Pantalla de gasa blanca, bordada con transparente de seda rosa ó celeste, flequito blanco.

VIII.—Bubard blanco de moiré bordado con oro y seda celeste y amarilla.

IX.—Cubierta de libro de seda broché, bordada con sedas rosa, verde, celeste pálido.

X.—Gran sachet de gasa blanca bordado á mano.

XI.—Guarda-pañuelos de seda rosa, broché bordado, las flores en oro y plata.

XII.—Cofre con cajones imitando antiguo, tapizado de tela antigua de seda (con género de casulla quedan muy lindos) con adornos de bronce.

XIII.—Pantalla para vela, de seda rosa, bordado rococó con lentejuelas de oro y mostacillas, flecos de lo mismo.

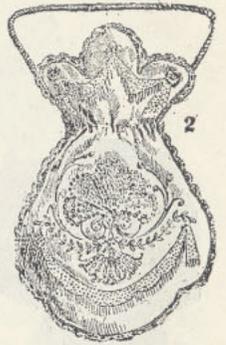
XIV.—Cofa para joyas, de tela broché de seda rebordada con hilos de oro y plata, galón al rededor de oro.

XV, XVI, XVII.—Caja para papeles, para diarios y cubierta de libro, de cuero estampado con espigas de oro.

XVIII.—Caja para cuellos, de género antiguo de seda, forrado en seda de un color.

XIX.—Marco para retrato, de género antiguo con bronce.

Todos estos trabajos son muy sencillos y económicos para hacerlos, pues á nadie le faltan restos de géneros antiguos, brochés ó rasos. También se pueden conseguir casullas antiguas, las que dan un resultado maravilloso. Se mandan hacer las armazones de madera blanca y se forran con toda facilidad.



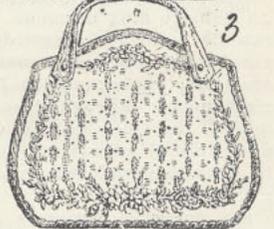
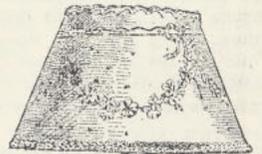
2



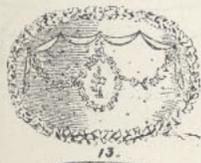
4



5



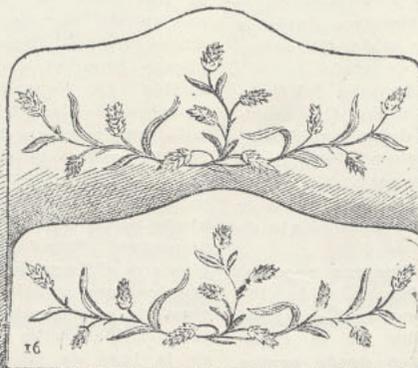
3



13



14



16



17



9



15



15



3



22



19



12



27



11



# - - Como se hacen - - los Sombreros en la Casa

Todas creíamos que los sombreros serían más chicos este invierno y á todas nos agradaba esta idea; pero nos hemos equivocado, pues á excepción de las tocas, que es el sombrero más usado, los demás son enormes, sobre todo los de ceremonia que se les adorna con muchas plumas, aves del paraíso, cintas y galones de oro y adornos de piedras.

Los sombreros negros siguen siendo siempre muy de moda, sobre todo cuando se usa un vestido de color resaltante, tal como azul de rey, amatista, caoba; se les lleva invariablemente agregándoseles, si se quiere, un tinte de oro ó de plata en forma de escarpela para avivar la nota general, pero un color resaltante, jamás!

Sin embargo, tenemos lo opuesto á esto en los que llamaremos "turbantes", en los que se usan colores fuertes y vistosos en los adornos, como ser una cocarda de terciopelo azul, ó una aigrette color kaki. Esta clase de sombreros se usan muy grandes y metidos hasta las orejas. Se hacen, generalmente, de terciopelo moiré ó fieltro. Los turbantes drapeados y los de piel son los más favorecidos.

El adorno de los sombreros es ahora sumamente sencillo y sólo se pone ó una cocarda grande ó plumas ó aigrettes ó un gran prendedor de piedras: generalmente no se mezclan estos adornos.

Uno de los adornos que ha tenido más aceptación es el de las plumas colocadas como en juego de agua, es decir, que hay que ponerlas paradas y dejarlas caer solas. Algunas mujeres aceptan el sombrero ó el turbante de tamaño moderado que es más sentador y muchísimo más práctico y, por consiguiente, más "señora".

La importancia que el sombrero le dá á la toilette es inmensa y una señora no debe nunca ponerse el sombrero que la modista le aconseja sino el que ella comprende que le queda bien y le sienta, pues nadie sabe como una misma lo que le conviene y si se adopta un estilo de sombrero, conservarlo siempre adoptándolo más ó menos á la moda pero conservando su elegancia propia.

En cuanto á las hormas se les fabrica de gros bengalina, moiré terciopelo y de todo lo que la fantasía de la persona pueda inventar.

El sombrero que os voy á enseñar á hacer es el que veis en esta página. Es de terciopelo negro, adornado con una tira de piel de nutria, con su cabeza y un pompón de coronel blanco, tieso. Hé aquí el material que se necesita para confeccionar este sombrero. Dos y media varas de terciopelo al sesgo, una tira de piel de una vara de largo, una cabeza de piel de nutria, una aigrette tiesa blanca, una pieza de

alambre, unas tijeras para cortar el alambre y una vara de linón para cubrir la forma.

Se hace la forma primero, principiando por el alambre de la cabeza, es decir, el principal, que se hace cortando un pedazo de veinte y dos centímetros de largo. Se forma un círculo de 18 centímetros de radio y se amarra con un alambre más delgado. Se cortan cuatro pedazos de alambre cada uno de veinte centímetros de largo, como se ve en A B C D.

A es el alambre que va al centro; este alambre debe tener tres y tres  $\frac{3}{4}$  cuartas de centímetros para el ala, se dobla y se mide  $1\frac{1}{2}$  centímetros para el alto de la copa; médase seis centímetros alrededor de la copa; médase  $1\frac{1}{2}$  de arriba á abajo de la copa y  $4\frac{1}{2}$  para el ala de atrás del sombrero. Déle forma hacia abajo á toda el ala desde la base de la copa.

B Es el alambre del lado izquierdo del frente. Mida en este alambre  $4\frac{1}{2}$  centímetros para el ala, doble y mida  $1\frac{1}{2}$  para el alto de la copa, mida 6 centímetros alrededor de la copa, mida  $1\frac{1}{2}$  centímetros desde la copa hacia abajo y mida  $4\frac{1}{2}$  centímetros para el ala de atrás.

C Es el del lado derecho del frente. Este alambre mide  $4\frac{1}{2}$  centímetros para el ala, doble y mida  $1\frac{1}{2}$  para el alto de la copa; 6 centímetros alrededor de la copa;  $1\frac{1}{2}$  centímetros hacia abajo de la copa y mida  $4\frac{1}{2}$  centímetros para el ala de atrás.

D Mida  $5\frac{1}{2}$  centímetros para el ancho del ala, doble y mida  $1\frac{1}{2}$  para el alto de la copa; 6 centímetros alrededor de la copa; mida  $1\frac{1}{2}$  centímetros desde arriba de la copa hacia abajo y mida á a derecha  $1\frac{1}{2}$  centímetros para el ala.

Amarre bien estos cuatro alambres al alambre principal. La manera de amarrarlos es doblar las puntas y colocarlas en el alambre principal cada una á la misma distancia. Amarrar el centro de la copa con alambre á propósito para que no se mueva. Corte ahora un pedazo de alambre de 52 centímetros de largo y junte las puntas y forme un círculo que tenga 46 centímetros; amarre bien las puntas con alambre. Este es el borde y debe unirse al alambre A B C D, usando las pinzas para doblar el alambre sobre el alambre de la orilla para mantenerla en su sitio. Este alambre es el que le da la forma al esqueleto. Tenga cuidado de tener el alambre del ala á una distancia igualmente aparte de la de la orilla. Coloque tres hileras de alambres transversales en el ala para mantenerla firme.

Este marco se hace con una copa ancha separada que mide 10 centímetros á lo ancho. Corte tres alambres más del mismo largo del primer alambre y dóblelos de la mis-

ma manera. Corte un pedazo de alambre de 38 centímetros de largo, junte las puntas para formar un círculo que mida 34 centímetros amarrando muy bien las puntas.

Esta es la base de la copa de alambre. Con pinzas doble los otros cuatro alambres á esta copa, teniendo cuidado de que guarden distancias iguales. Corte otro pedazo de 36 centímetros de largo, amárralo hasta conseguir que dé 32 centímetros, amarrando las puntas dobladas con alambre. Amarre este alambre con alambre á la punta de la copa y amarre bien al centro y póngale un alambre de acero alrededor de los lados de la copa y ponga otro de estos alambres de acero en la parte de arriba. En seguida, cubra este esqueleto con mucho cuidado con linón; ahora coloque la copa más ancha sobre la pequeña y péguela al ala.

Tome sus dos varas y media de terciopelo y corte tres tiras de  $9\frac{1}{2}$  centímetros de ancho, júntelas las tres. Mida desde la punta  $3\frac{1}{4}$  centímetros y cosa la lienza. Al coser el terciopelo tenga cuidado de ir recogiendo la tela en el cordón al mismo tiempo. Una vez cosida empareje bien el recogido. Cosa el cordón (ó lienza) alrededor del alambre de la orilla, poniendo el lado más angosto del terciopelo sobre la orilla de arriba y el lado ancho sobre la orilla de abajo. Recoja el terciopelo en la orilla de abajo hacia adentro y forme tablas pequeñas. Prenda primero las tablas con alfileres hasta dejarlas bien iguales, una vez bien segura de su simetría cósalas; haga lo mismo en la parte de arriba del ala y cósalas en la base de la copa.

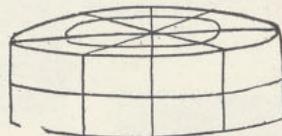
Tome el terciopelo que le ha quedado y drapéelo en pliegues alrededor de los lados y de la parte de arriba de la copa, déle una que otra puntada para mantener los pliegues en su lugar; el sombrero está ya listo para ser adornado. Empezar al lado izquierdo sobre el alambre (B) y cosa una de las puntas de la piel y hace girar la otra alrededor hasta encontrar la primera punta. Dé también sus puntadas invisibles á la piel para mantenerla en orden y coloque su aigrette en el mismo sitio en que se juntan las dos puntas de la piel en el alambre (B) y concluya colocando ahí mismo la cabeza de nutria.

Si no se quiere usar piel en este sombrero se le puede poner seda moiré, con lo que siempre quedará muy bonito y en lugar de la cabeza se le pone una rosa bajo la aigrette. Para ponerle el forro al sombrero, cósale un pedazo de seda en la parte de arriba del ala interior. Esto se hace con proligidad para impedir que las puntadas salgan afuera. Corte otro pedazo de seda para tapar la parte alta de la copa de 19 centímetros de largo por 5 cen-

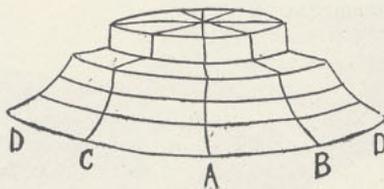
tímetros de ancho. Pegue un lado y al otro le pasa una garetta con una cinta de guagua; tire su garetta y amárrala con una rosa y su sombrero está concluido.

También se puede hacer este sombrero del color que se desee y del material que se quiera ó lo copa de un color y el ala de otro. Esto queda al gusto de la persona.

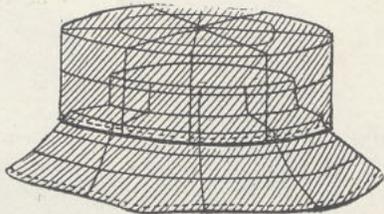
COSTURERA



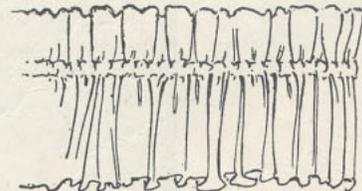
La copa



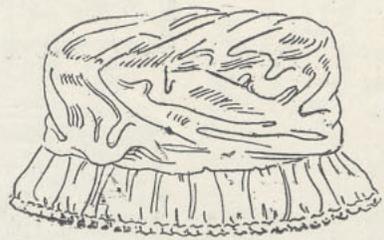
Esqueleto y alas



El esqueleto cubierto con linón



Recogido para el ala



La forma cubierta de terciopelo drapeado

# La Niña que fabrica ella misma sus Vestidos

Con el nuevo año todas hacemos buenas resoluciones, y una, que yo sé, que algunas niñas han hecho, es la de levantarse muy arregladas é ir á almorzar con un vestido de casa sencillo y bien entallado en lugar de usar esas chaquetas sueltas que dan un aspecto de desarreglo. Niñas queridas, si ustedes supieran la gran equivocación que hacen al usar esas chaquetas desgredadas, no se las pondrían jamás. Muchas de ustedes sé que dicen: "Como siempre estamos apuradas por la mañana, es lo primero y lo más fácil que encontramos para ponernos, cuando estamos apuradas á la hora del almuerzo". Sí, bien sé que lo estais—yo también lo estoy—pero ahí teneis un vestido de una pieza que os podreis poner tan ligero como una chaqueta. Una niña que se hace ella misma sus trajes lo encontró tan bonito que me pidió que lo diera como modelo á las lectoras de "Familia" para que todas tomaran la buena costumbre de estar siempre muy arregladas y limpias.

Realmente, María, este es el nombre de mi amiga, es muy inteligente. Sabiendo que iban á tener alojados en su casa, quiso aparecer muy bien vestida y con aspecto de buena dueña de casa; así es que pensando y pensando resolvió hacerse su vestido de percala azul con lunares blancos, de lo que resultó este vestido que ha tenido tanto éxito. Como ella misma dice: "es la sencillez misma para hacerse, y es bonito y elegante á la vez". María declara que las mangas deben de ser cortas, y creo que todas las buenas dueñas de casa serán del mismo parecer, pues se niegan á abandonar las mangas cortas tan convenientes y tan elegantes para una persona que se ocupa de su casa. Como María por experiencia sabe esto, le colocó, pues, á su vestido mangas cortas; pero si usted sufre del frío y la casa está muy fría por las mañanas, haga esas mangas un poco más arriba del puño, pues el modelo lo permite, ó póngale un puño abotonado que le permita desabotonárselo cuando tenga algo que hacer.

Las dos alforzas que tiene al frente y en la espalda es una hábil combinación, pues de esa manera permiten al género pasar de un lado á otro de la espalda sin costura en el hombro; pero si no se quiere hacer esto, se puede hacer este canesú aparte.

La verdad es que María, al cortar este traje, se sirvió de muchos modelos: uno para la chaqueta, otro para las mangas y otro para el vuelo. Y esto me hace recordar lo que dijo "al cortar el vuelo". Si las tablas son respuntadas hasta abajo, es muy fácil darlas vuelta al aplancharlas; generalmente esta es la parte difícil al lavar estos trajes y es en lo que tenemos que pensar al hacerlos.

La pequeña muestra que acompaña esta página demuestra claramente lo que ella quiere que sepais vosotras.

Ustedes comprenderán, sin duda, que esta muestra está por el lado del revés y es la parte baja de la falda; los respuntos van colocados en la orilla interior.

María dice que en un vestido como este "el vuelo debía ser recogido", lo que lo haría muy bonito en un material delgado.

Realmente que María fué más sabia de lo que ella misma creía cuando hizo este vestidito que es tan apropiado para tantas cosas, fuera de lo muy útil que es para el trabajo diario de la casa. Es uno de esos vestidos útiles para miles de ocasiones. Sería tan útil y bonito hecho en paño para una niña que tiene que ocuparse de negocios ó para una profesora, como lo sería para una señora dueña de casa, hecho para esta última en género lavable. También hecho en paño café claro, por ejemplo, sería muy servicial para la tarde, hecho con mangas largas, un cuello parado de tul grueso crema y con los tablones ribeteados de vivos de terciopelo ú oro.

Un bonito dibujo en trencilla en el cuerpo y en los puños harían este trajecito encantador.

¿No es verdad que esta hechura de vestido es bonita y que resulta económica? Este estilo de traje no necesita forro.

Una niña que acaba de casarse y que le gusta mucho ocuparse de los quehaceres de su casa me ha dado espléndidas ideas que, por

ser tan útiles, quiero comunicarlas. Ella me decía: "Cocinar es tal vez el trabajo más fácil de una casa: el problema está en vestir á la cocinera".

Es muy cierto lo que dice, porque en varias partes el marido no viene á casa para almorzar, ya por no permitírsele su ocupación ó por vivir lejos, así es que lo más pesado de cocinar resulta la comida. Y hay pocas comidas que se prestan á lo que tanto nos predicán en libros de tener los guisos "preparados con anticipación". ¿Cuál es la comida que en los veinte minutos no dé humo, ó vapor ú olores fuertes, bastantes para ensuciar el traje de la cocinera? Ya que esto es inevitable, el traje lo debe ser. "Debeis vestiros para esta clase de trabajo con un traje apropiado, tal como os vestís para jugar tennis ó para un convite. Pero el traje que usareis debe ser bonito y agradable á la vista de vuestro esposo.

A un hombre le gusta más ver á su mujer en la casa con un vestido sentador y fresco que con uno muy compuesto. Sus vestidos de calle deben estar siempre á la última moda, pero si la moda decreta gran cola y mangas muy largas para los vestidos de tarde, hay que hacer alguna alteración, pues no sería propio arrastrar en la cocina, aún estando protegido por un gran delantal, un vestido muy largo y con los últimos requisitos de la moda.

En caso de esperar á un amigo, se comprende que los quehaceres de la cocina no den tiempo para vestirse, pero de otro modo resultaría ridículo. ¿Qué hacer entonces? Bien, pues, aquí teneis una buena respuesta.

El vestido inventado por María, y cuyo figurín acompañamos, es el más apropiado para señoras que tienen que ir á la cocina. Es tan fácil para metérselo y al mismo tiempo tan gracioso y simpático. Un cuellecito bordado ó un encaje se le puede poner al rededor del cuello; en las mangas cortas también sus puñitos muy limpios. Este vestido, en hilo rosado, celeste ó blanco, es lo más apropiado para ir á comer y al mismo tiempo muy conveniente para ir á la cocina, y se puede mandar todas las semanas al lavado para parecer siempre fresca y bonita á los ojos de su esposo.

No creais que yo deseo veros usar el mismo vestido mañana y noche. No lo creais. Tal vez el estilo general sea parecido, pero el material debe ser completamente distinto, y esto dará por resultado varios vestidos de apariencias diferentes. Por ejemplo, una percala con falda

respuntada, un cuello sencillo y una cinta por corbata, parecerá muy de hechura sastre, sobre todo si lo usa un poco almidonado.

Como traje más compuesto se usa seda orfandy ó foulard, con su canesú y puños bordados ó en punto, y con un vuelo de encajes en forma de chorrera lo harán elegantísimo para llevarlo de noche. Vosotras podeis tener tantas cosas con qué mejorarlo, como ser, una cinta, una rosita, que se abotone todo en la espalda; de lo contrario sería una molestia, pues todo caería dentro de todas las cacerolas que tocáreis.

Algunas de vosotras direis, sin duda: "ya sabemos lo que son esos vestidos de casa que hay que cambiarlos para ir á la esquina y sólo sirven para traer más gastos". Nó, pues, porque la parte más importante de vuestra vida es la que vivís dentro de vuestra casa. Por esta razón, comprendo que cuando estais en la vuestra, queráis estar lo mejor posible. Cuánto mejor os veis con vuestro vestido lavable que con una chaqueta desordenada y una pollera de paño viejo.

En lugar de ser un gasto, encontrareis una gran economía, pues estos vestidos lavables cuestan poca cosa y no echareis al trájfn vuestras buenas faldas de paño. En cuanto á cambiar de vestido para ir á la esquina ó á ver á una amiga vecina, sólo lo tendreis que hacer durante el riguroso invierno; poniéndoos uno de esos paletóes de moda largos y gruesos os cubrirán por completo el traje.

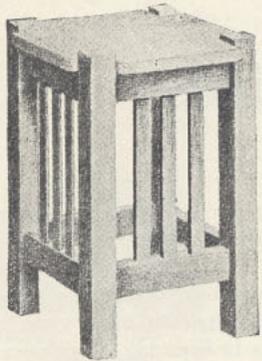
Os aconsejó que penseis en esto, amigas lectoras.



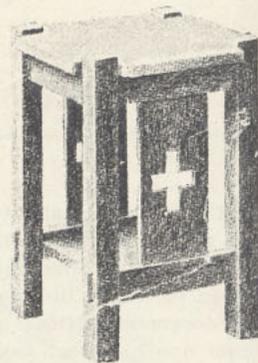
# La sencillez

en los

# Muebles de las Casas



Taburete número 1



Taburete número 2

A fin de proporcionar á nuestros lectores algunas indicaciones prácticas para la construcción de los amoblados de las casas, damos á continuación las explicaciones de los diseños y de las fotografías que acompañan estas líneas.

Damos modelos de los estilos que

más allá del borde de los travesaños, porque así unirá con más firmeza las piezas que se trata de juntar.

Las piezas que soportan la cubierta de la mesa tienen una dimensión de una pulgada de grueso por cinco de ancho y están embutidas un poco en las patas de la mesa. La tarima está adherida á estas piezas por medio de tornillos de ocho pulgadas de largo que entran oblicuamente en estos soportes para atornillar en seguida en la cubierta.

Los soportes de los cajones los componen dos tablitas de una pulgada de grueso por tres de ancho

tas patas y el respaldo se deben cortar por lo menos de una tabla de tres pulgadas de ancho. Después que se han cortado las patas siguiendo para ese objeto las indicaciones del croquis, se les hacen los ensambles y se les colocan los travesaños. El travesaño de 1 por 2 de la parte más elevada del respaldo se coloca á 2½ pulgadas de las extremidades superiores de éste y el inferior á 2 del asiento.

El travesaño de 1 por 3 que va exactamente debajo del asiento, embute entre las patas á una distancia de ¾ de pulgada. Después de esto se deben colocar las ocho tablillas de los lados de las patas que deben llevar en cada uno de sus extremos una espiga que embute en los travesaños superior (debajo del tablero del asiento) y del inferior.

En seguida se hará también las cuatro tablillas con sus espigas terminales y se colocarán en los travesaños 1 por 2 superior é inferior del espaldar.

Una vez completos los lados y hechas las ensambladuras hay que unir todas estas piezas, asegurándolas con cola y tarugos de madera, y se da fin á la obra por medio del pulido y alisadura.

La cubierta de la silla sobresa de los travesaños 1 por 3, una pulgada, formando así una especie de cordón que impide que el tablero del asiento se caiga por entre los soportes.

Esta misma cubierta va pegada

beza grande, de lata, fierro ó cobre, teniendo el cuidado de que éstos queden equidistantes y el cuero de la tapicería lo más estirado posible.

### TABURETE NUMERO 1

El taburete número 1 forma parte del juego de amoblado ya descrito.

Para hacerlo y después de preparar convenientemente la madera se tiene cuidado de dar á las patas la misma longitud y se colocan provisoriamente en los vértices de la cubierta para marcar y hacer los sacados para los travesaños.

Estos travesaños tienen todos una dimensión de 1 por 2 y están espigados á 1½ por 2 pulgadas para que den un rebajo de ¼ á la cubierta del taburete.

Una vez arreglados convenientemente los lados se encolan y se dejan enfriar y después de esto se le agregan las tablillas y los travesaños, teniendo el cuidado especial de que la cola recubra toda su superficie.

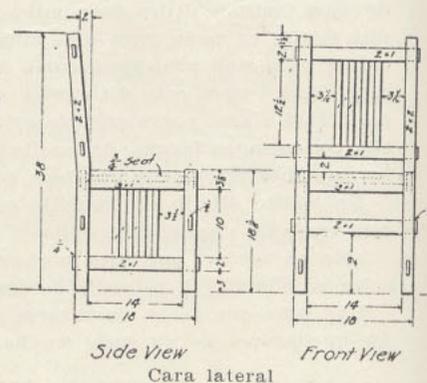
La cubierta del taburete debe tener un rebaje ó sacado en cada una de sus esquinas de una dimensión tal que los bordes de éste sobresalgan de las patas unos ¾ de pulgada y se la sujeta á los travesaños por medio de tornillos y una solución de cola.

Dos tornillos que sujetan la cubierta deben formar un ángulo con la superficie interior de los travesaños.

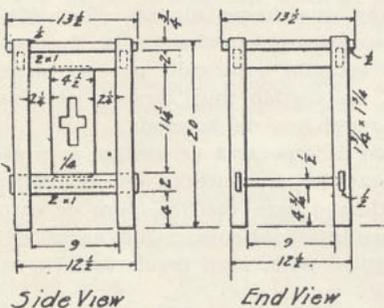
Se puede emplear el pino en la construcción de estos taburetes, pero hay conveniencia de hacer las tablillas laterales de otra clase de madera que sea más liviana y menos resistente.

### TABURETE NUMERO 2

El taburete número 2, que lleva en sus caras laterales el signo de



Side View  
 Cara lateral



Side View  
 End View  
 Cara lateral. Frente.

son fáciles de construir y que reúnen al mismo tiempo la solidez y la pureza de las líneas.

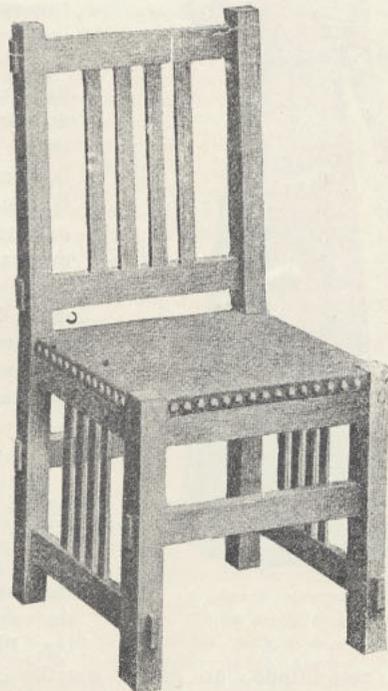
Los materiales que se emplean son el roble ó el pino. Una vez concluidos se dá á las maderas la coloración que se desea y se las barniza con una preparación con cera.

Para los cojines y tapices se usan el cuero de España, yuto, terciopelo de algodón ó gobelinos.

La mesa para libros que acompaña á estas líneas es una pieza maciza y muy hermosa que forma parte del amoblado de una casa. El costo de esta construcción es muy razonable y se la empleado en ella una buena clase de pino, teñida cuidadosamente después de hecha, de un color café oscuro.

La cubierta es particularmente de poco costo porque se hace con tablas de una por cuatro pulgadas ensamblándolas con todo cuidado, y lleva además, un refuerzo al redor de los bordes, hecho de una tabla angosta que le da la apariencia de maciza. Lleva, además, un barniz oscuro imitación á cuero, y sujetando ese refuerzo una hilera de clavos de cabeza grande y opaca. Entre las patas, y casi al final de ellas, se ha colocado un travesaño de la misma madera que sobresale de la pata una media pulgada. La tarima de la mesa es un poco más larga y sus extremos sobresalen los travesaños en forma de dos espigas que se sujetan por una chaveta cuadrangular, tal como se ve en el diseño.

Al hacer esta clase de uniones se debe tener el cuidado especial de que los agujeritos por los que pasan las chavetas estén abiertos



Silla de comedor

y están unidas en el centro de la mesa por un listoncito de 1 por 5 que sirve para juntar estos soportes.

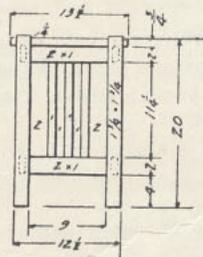
Los tableros laterales de la mesa son de ¾ de pulgada de grueso y embuten arriba y abajo de los travesaños á una distancia de ¼ de pulgada de los bordes de los mismos.

Una vez concluida la mesa se la da una mano de barniz á los tableros y demás partes de la construcción.

+

La silla de comedor es uno de los modelos más comunes en esta clase de construcciones.

Por de pronto, nótese que las patas de atrás y el respaldo forman un ángulo muy pequeño. Es-



Diseño del taburete número 1

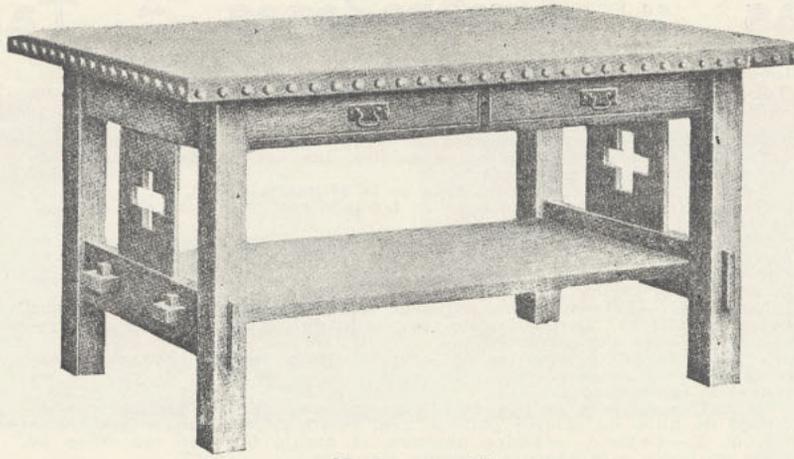
and atornillada á los travesaños 1 por 3 y á las patas de la silla, de allí la rigidez de la construcción.

En seguida se le coloca una buena clase de tapiz, teniendo cuidado que el relleno de crín esté uniformemente repartido por toda la superficie de la cubierta de la silla.

Sobre el relleno de crín, y entre éste y el tapiz, es prudente colocar una lona cruda clavado con tachuelas en la parte inferior de la cubierta del asiento y por último se clava la cubierta con clavos de ca-

los antiguos cruzados, se construye casi de idéntica manera que el anterior exceptuando los travesaños inferiores que sobresalen  $\frac{1}{4}$  de pulgada de los lados de las patas de la silla. Después de hacer los sacados á las patas y la espigadura de los travesaños se hace un corte á escuadra de  $\frac{1}{4}$  de pulgada en los tableros y su correspondiente rebaja para que entren en los tableros (superior é inferior) y entonces se corta la cruz.

Esta operación requiere un poco de cuidado porque lo esencial es que las esquinas y los bordes de



Mesón para libros

la cruz estén bien cortados y á escuadra.

Se puede entonces por armar los dos lados que llevan los tableros de la cruz colocándolos primeramente en los travesaños superiores y pagándolos cuidadosamente.

Debe recordarse que al sentar la cubierta del taburete en los travesaños, los sacados de las esquinas ajusten exactamente con los bordes y las caras de las patas.

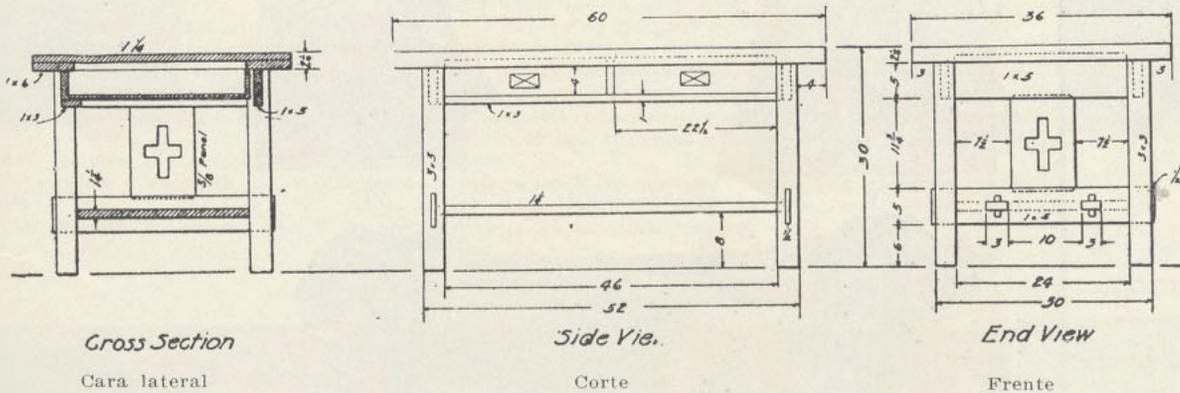
Damos á continuación unos cuadros de medidas de las diferentes piezas que entran en la construcción de estas piezas.

CUADROS DE MEDIDAS Y DIMENSIONES DE PIEZAS QUE ENTRAN EN LOS AMOBLADOS DESCRITOS

Mesa para libros			Silla de comedor			Taburete número 1			Taburete número 2		
NÚM. DE PIEZAS	DIMENSIONES		NÚM. DE PIEZAS	DIMENSIONES		NÚM. DE PIEZAS	DIMENSIONES		NÚM. DE PIEZAS	DIMENSIONES	
4	3	3 × 28	2	2	2 × 18 $\frac{3}{4}$	4	1 $\frac{1}{4}$ × 1 $\frac{1}{4}$ × 20 $\frac{1}{2}$	4	1 $\frac{1}{4}$ × 1 $\frac{1}{4}$ × 20 $\frac{1}{2}$	4	1 $\frac{1}{4}$ × 1 $\frac{1}{4}$ × 20 $\frac{1}{2}$
1	1	5 × 48	6	1	2 × 18 $\frac{3}{4}$	8	1 × 2 × 10 $\frac{1}{2}$	4	1 × 2 × 10 $\frac{1}{2}$	4	1 × 2 × 10 $\frac{1}{2}$
2	1	5 × 26	4	1	3 × 15	1	3 $\frac{3}{4}$ × 13 $\frac{3}{4}$ × 13 $\frac{3}{4}$	2	3 $\frac{3}{4}$ × 13 $\frac{3}{4}$ × 13 $\frac{3}{4}$	2	3 $\frac{3}{4}$ × 13 $\frac{3}{4}$ × 13 $\frac{3}{4}$
1	1	5 × 31 $\frac{1}{2}$	8	3	1 × 10 $\frac{1}{4}$	6	1 × 1 × 12	1	3 $\frac{3}{4}$ × 13 $\frac{3}{4}$ × 13 $\frac{3}{4}$	1	3 $\frac{3}{4}$ × 13 $\frac{3}{4}$ × 13 $\frac{3}{4}$
2	1	4 × 24 × 56	4	3	1 × 13 $\frac{3}{4}$			1	1 $\frac{1}{2}$ × 9 × 10	1	1 $\frac{1}{2}$ × 9 × 10
2	2	7 × 9 × 12 $\frac{1}{2}$	3	3	4 × 15			2	1 × 4 $\frac{1}{2}$ × 15	2	1 × 4 $\frac{1}{2}$ × 15
1	1	3 = 48									
1	1	5 × 27 $\frac{1}{2}$									

Para hacer la cubierta y los cajones véase el dibujo.

Para las patas de atrás véase el dibujo.



## LIGAS Y JARRETERAS

La liga debió nacer con la media; pero su verdadero origen se pierde en la noche de los tiempos, y los documentos no abundan. Al principio debió ser una simple banda enrollada en la pierna, después, con el tiempo se tornó más elegante y hasta artística, ó vengadora como la de la española que según la leyenda se adornó con un puñal.

Las nobles damas de la época carlovingia nos las representan descalzas, de pie y pierna, por lo que no necesitaban de la liga para retener una media tan escurridiza.

Las altas y virtuosas damas de la Edad Media, tal vez las usaron. Pero debieron ser de hilos de seda, ó de lana.

El renacimiento empieza á informarnos mejor y un autor nos entera de que:

"Bajo Francisco I las ligas eran del mismo color que la pulsera y encerraban las rodillas por encima y por debajo".

Otro pretende que aparecieron hacia fines del siglo XVI.

Sin embargo es indudable que, la Orden de la Jarretiére fué creada en 1330 por el Rey Eduardo III.

La condesa de Salisbury, que brillaba en la corte del monarca británico y reinaba sobre su corazón, perdió en un baile de la corte la liga de la pierna izquierda. El Rey Eduardo se apresuró á recogerla, lo mismo que el más sencillo de los enamorados, que se apoderan con delicia del menor objeto que pertenece á la dama de sus pensamientos. Este incidente fué notado y dió lugar á tantas bromas que la condesa de Salisbury se

vió precisada á abandonar el baile. El Rey queriendo hacer callar á los bromistas exclamó: "Envilecido sea quien mal piense y añadió, que sería dar un valor tan grande á aquella cinta que todos los que se habían burlado serían los primeros en solicitar el honor de llevarla".

Sin embargo, esta versión encuentra detractores y algunos historiadores dan como origen de esta orden la conmemoración de la batalla de Crecy. En 1522, Enrique VIII introdujo algunas modificaciones en la Orden de la Jarretiére de terciopelo azul oscuro.

En el reinado de Luis XIII, las burguesas levantábanse tanto el vestido por detrás que podía vérselos la liga. Y las mujeres de los ricos mercaderes llevaban ligas con borlas de oro.

Bajo el Directorio, la media era muy lujosa. Después vinieron las ligas elásticas, hechas de resortes cosidos á una piel y abrochando con una hebilla de acero; las ligas "collar de perro" hechas con cinta oscura adornada con una escarapela ó un lazo con un diamante liga artística que no podía más que exhibirse y la liga compuesta de un orillo de paño ó de una simple cuerda. En fin la liga de la novia, que la tradición daba el derecho de robar á los ojos del esposo; privilegio del mozo de honor ó del más atrevido de los invitados.

La liga ha cedido el puesto á la jarretera, pero sin que la haya reemplazado por completo. La ciencia ha decretado que la circulación de la sangre se encontraba impedida por ese obstáculo que oprimía.

# Cortinas :: Almohadones :: Tapices

Núm. I.—Buen modelo de cortina tejido en tonos medios y con hilos en todos los tonos crema y café.

Núm. II.—Pequeño mantel, esquisito por su sencillez. Este lleva una banda bordada con hilos azul oscuro y crema todo al rededor del mantel.

Núm. III.—Cojines para cuartos de espera. Este va bordado en punto de marca color crema é hilos especiales, las bandas de los lados de tintes variados azules y café.

Núm. IV.—Carpeta bordada. Esta es la última novedad. Se hace en etamina, el dibujo va bordado con hilos azul oscuro, naranja y verde oscuro.

Núm. V y VI.—Ridículos de verano. El que lleva núm. V está hecho en tela color café claro, bordado con seda café oscuro y verde. El que lleva el núm. VI, de tela color crema bordado con seda rosada, verde claro y crema más subido.

Núm. VII.—Este hermoso cojín de sofá, de dibujo elegante por sus colores y nitidez. Las borlas de las puntas de cordones tejidos son típicamente suecas por su prolijidad.

VIII.—Este dibujo muestra el hermoso efecto de una portier de etamina obscura, bordada, siguiendo estos dibujos de hilos de colores en todos los tonos verdes.

Núm. IX.—Carpeta de tela de hilo crema y bordada al rededor con un dibujo de hilos de colores pálidos, azul y café artísticamente mezclados.

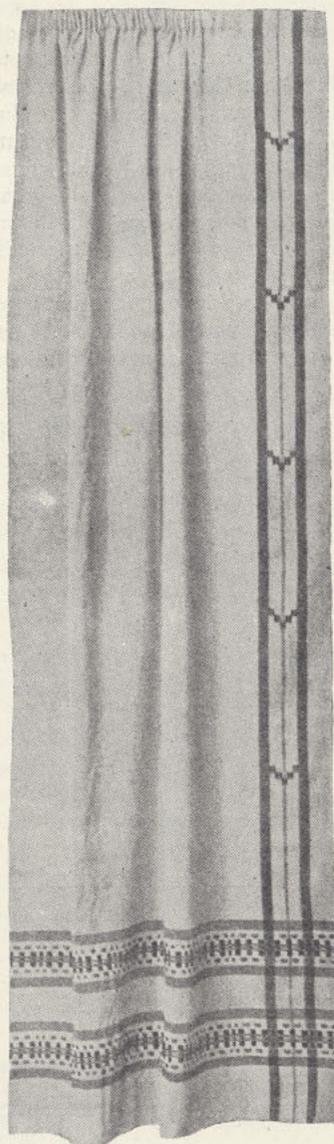
Núm. X.—Cojín de etamina obscura, el dibujo bordado con hilos de color en tonos café oscuro y verde manzana.



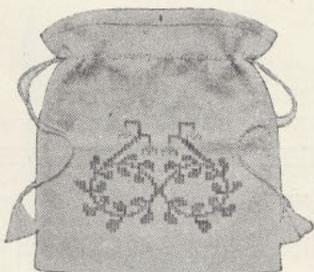
I



IV



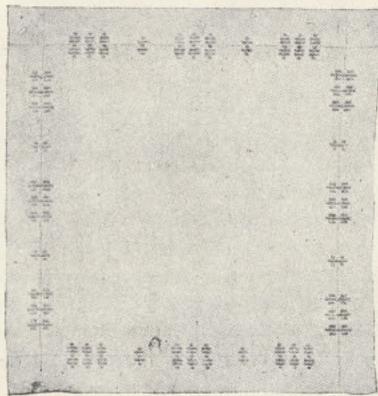
VIII



V



VI



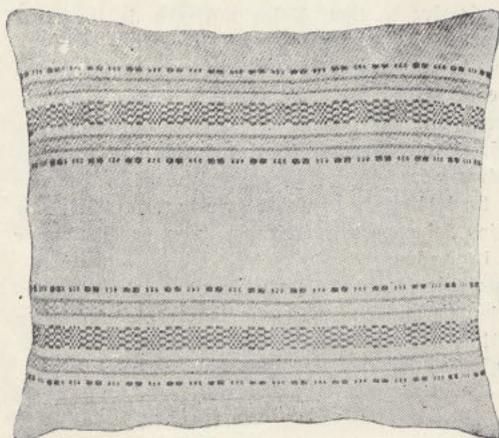
II



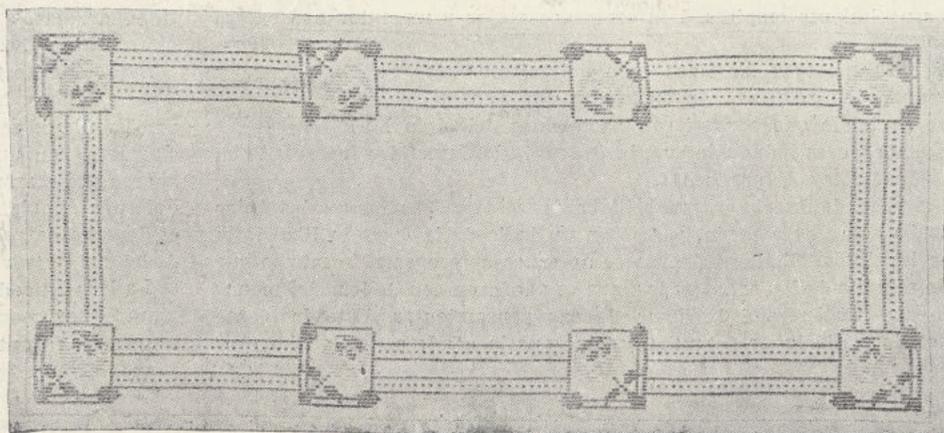
VII



X



III



IX



## Capa tejida en lana seda

Esta deliciosa coquetería que tentará á muchas de vosotras y para que podáis realizar vuestros deseos os doy aquí la explicación detallada:

Para comenzar el trabajo haced una cadeneta de 78 puntos.

1.a hilera.—39 puntos en V sobre la cadeneta.

2.a hilera.—8 V Sencillas para el frente, 1 de aumento (que se compone de dos V en el mismo punto). 5 V simples para la manga, 1 aumento. 11 V simples para la espalda, 1 aumento. 8 V simples para el frente.

3.a hilera.—5 V simples, 1 aumento (que se compone de una V entre las dos V de la segunda hilera. 4 V simples, 1 aumento. 8 V simples 1 aumento. 6 V simples 1 aumento. Esto forma el centro de la capa.

4.a hilera.—5 V simples 1 aumento. 5 V simples 1 aumento. 10 V simples 1 aumento. 8 V simples 1 aumento que hace el centro. (El aumento se hace como lo anterior).

5.a hilera.—6 V simples 1 aumento. 7 V simples un aumento. 12 V simples 1 aumento. 10 V simples 1 aumento para principiar el centro.

6.a hilera.—7 V simples 1 aumento. 9 V simples 1 aumento. 14 V simples 1 aumento. 12 V simples 1 aumento.

7.a hilera.—8 V simples 1 aumento. 11 V simples 1 aumento. 16 V simples 1 aumento. 14 V simples 1 aumento.

8.a hilera.—9 V simples 1 aumento. 13 V simples

1 aumento. 18 V simples 1 aumento. 16 V simples 1 aumento.

9.a hilera.—10 V simples 1 aumento. 15 V simples 1 aumento. 20 V simples 1 aumento. 18 V simples 1 aumento.

10.a hilera.—29 V simples 1 aumento. 22 V simples 1 aumento. 41 V simples 1 aumento. 22 V simples 1 aumento. 29 V simples.

11.a hilera.—21 V simples 1 cadeneta de 12 puntos para hacer la manga que se toma en el segundo aumento, dejando todas las V que se encuentran en el segundo aumento.

Para las mangas, 45 V simples.

Para la espalda 1 cadeneta, se salta la segunda manga y 31 V simples.

Las 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23 y 24 hileras unidas.

Para la 12.a hilera se hará 5 V sobre la cadeneta debajo de la manga. 7 hileras de V para el largo de la manga que se abre sobre la parte de arriba.

El adorno se compone de tres hileras de punto ruso.

Para la abertura del cuello 1 hilera de trou trou y una hilera de punto ruso.

La ejecución de esta capa no es difícil como parece. Se necesita una mano pareja para que resulte este bonito abrigo, vaporoso y lo más liviano que se pueda desear.

El punto V de que se compone este abrigo se hace del modo siguiente: una barreta, una malla, otra barreta en el mismo punto.

# Riddell

## △ △ & Cía.

270, ESTADO, 280

SANTIAGO



## Corsees

ULTIMOS MODELOS

## FOURPOINT

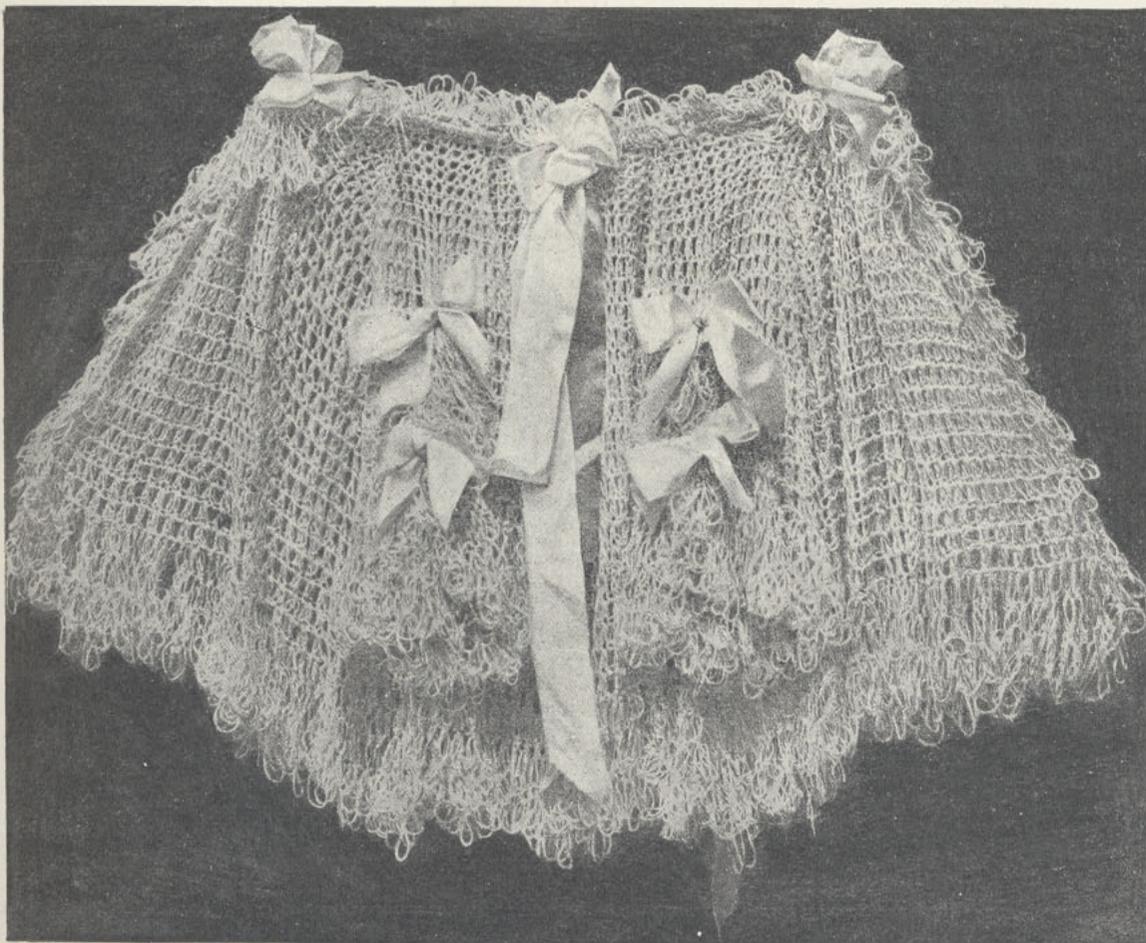


# Riddell

## △ △ & Cía.

61. ESMERALDA, 61

\* VALPARAISO \*



## Cojin de Encaje

Este se hace sobre seda ó batista, se borda todo alrededor del dibujo, si es de batista blanca se le hace un festón todo al rededor del bordado, después se recorta el centro y se coloca sobre seda celeste, blanca ó rosa con un sesgo al rededor de



## de Sorrento

seda del color del fondo. Si se hace de terciopelo se le hace el festón de un tono más subido, si es de raso se le hace el filete de hilo de oro ó plata.

El dibujo N.º 2 y 3 demuestra como se hace.



# Como adorne mi hogar



Cubierta de cojín de seda pintada á mano

Era mi casa, no la de mi esposo, pues yo no poseía cara mitad, sino que estaba enrolada en las filas de aquellas originales criaturas—independientes—conocidas bajo el título de "soltera". En consecuencia, no hay el menor énfasis en asegurar que era "mi casa" muchos "castillos en el aire" construidos, soñados—durante largos años de vida de pensión—por una niña muy amante, pero privada de las dulzuras del hogar.

Condenada á vivir recluida, dentro de las poco risueñas paredes de un dormitorio y salón á la vez en una de las casas de pensión más ó menos cómodas de la ciudad, yo soñaba constantemente en una casita de arriendo no muy "salado", seis piezas y un cuarto de baño; una casita modesta, pero la que yo podría adornar, embellecer, copiando la sencillez y atrayente escuela que yo había conocido en la casa de mis padres, en aquellos adorables tiempos de mi infancia que parecía estar viendo hoy con mayor intensidad tal vez que diez años ha... Y en mi casa no era dinero lo que sobraba, pero sí había un verdadero culto por lo bello dentro del hogar y no se consideraba arbitrio alguno como de escaso valor para servir este propósito de estética doméstica.

No obstante la solidez de mi bolsillo, bien sabía yo que no resistiría fácilmente jiros extraordinarios sino hasta cierto límite no muy elástico y, en consecuencia, me formé la convicción de que para alcanzar el objeto que perseguía debía valerme casi exclusivamente de las preciosas indicaciones de la economía y confort y en este sentido dirigí mis esfuerzos.

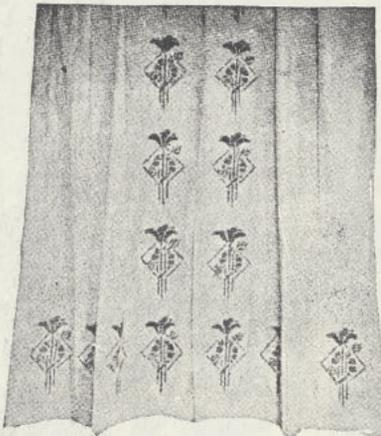
Afortunadamente, gracias á no tener el gusto relajado por la afición al lujo, yo estaba en buenas condiciones para poder apreciar las cualidades artísticas de los materiales más corrientes. En este orden de ideas hice algunos descubrimientos. Encontré que la muselina de color crudo—contra la luz—tenía todo el delicado aspecto de seda cruda, contribuyendo los nudos del tejido á realzar aún más su atrayente efecto. Unos lienzos bastos, percalinas de tejido ralo (reminiscencia de verano) resultaron asimismo una adquisición que imitaba bastante bien, por su efecto, el sedoso "pongee" y así mucho más.

Reflexionando sobre el empleo de tales materiales empezaron á surgir ante mí cortinas, colgaduras, portieres, pantallas, biombos y una multitud de otras cosas; pero la cuestión era encontrar el medio más simple, fácil y económico de hacerlos "yo" misma y no adquirirlos hechos en alguna tienda.

Recordando mis felices disposiciones de diez años atrás para todo lo que concernía á trabajos

artísticos y muy especialmente mi pequeña práctica en el arte de hacer papeles pintados, me decidí, en atención á la simplicidad en su forma y en su aplicación y la firmeza de su tinte, á aprovechar este conocimiento para varias de las fases de la decoración de mi casa. Varios ensayos coronados del éxito más halagador acentuaron en mí la convicción de su muchísima utilidad en cada hogar.

Como ustedes saben, no es éste un arte muy difícil. Valiéndonos de modelos perforados (calados), pintamos la superficie que se desea decorar, extendiendo sobre ella los colores á través de las caladuras del molde. Puede emplearse indiferentemente la pintura, acuarelas ó tinturas y es muy recomendable tomar pequeñísima cantidad con la punta, de preferencia redonda y tiesa, de una brocha de cerda. Muy conocidos



Visillo para ventana de algodón crudo

son los alfabetos calados en láminas metálicas. Y bien, transformemos con la imaginación las letras en figuras decorativas y nos daremos cuenta cabal de como se hace la cosa. El todo es de poco costo y poco trabajo.

Por lo demás, he aquí cómo procedí yo á confeccionar mis moldes. Me procuré diez metros de áspero papel Manila, medio litro de aceite crudo de linaza y medio litro de trementina, un cuarto de litro de secante japonés, medio litro de shellac blanco, un afilado cortaplumas y una plancha de vidrio pulimentado. Apliqué cuidadosamente los dibujos al papel y tracé, tiñéndolas bien, las líneas horizontales y verticales que cortaban las figuras. Esto fué después de gran utilidad para la cómoda y correcta aplicación de los moldes. Para dar al papel una gran resistencia y duración saturé ambos lados con el líquido siguiente: Mezclé bien tres partes de aceite con la mitad de trementina. A esto agregué una parte de barniz y una parte de trementina. Cuando el papel estuvo seco, apliqué el modelo sobre una plancha de vidrio y con el cuchillo sostenido verticalmente corté el diseño, teniendo mucho cuidado en no destruir las bandas ó partes que unían el todo. Estas bandas son el carácter distintivo de los moldes para este trabajo y dan al fondo un aspecto muy armonioso y realzan el efecto del conjunto. Mi cuchillo tenía una lámina delgada y terminada en punta, afilada en ambos lados en su extremo. Una delgada capa de "barniz" aplicada á ambos lados completó la confección del "molde".

Ya tenía el molde. Ahora me correspondía utilizarlo.

Habiendo previamente estudiado cuidadosamente la cuestión color, mezclé lo suficiente de cada

color para toda la decoración. Los tintes demostraron ser muy recomendables por su suavidad y firmeza una vez que hube disuelto en ella un poco de albúmen. El tinte lo compré en una tintorería. Venía en polvo. El albúmen lo adquirí en una droguería, á pesar que pudo haber sido sustituido por una clara de huevo. Comprimiendo el color debajo de un paño con una plancha caliente, el calor coaguló la albúmina y se incorporó á las fibras del papel, formando una partícula perfectamente impermeable.

Mi tendencia á asegurar la posibilidad de mantener limpias mis paredes me indujo á preferir la pintura para la decoración artística en la forma preindicada, pues creí que sólo la pintura podría soportar sin deterioro el roce de las escobillas. Pero una anilina de madera, que se vende en los almacenes de pintura, muy barato, es igualmente resistente, según pude observarlo haciendo un ensayo sobre mi baúl.

Mucho descaba unas cortinas para mis ventanas, con el objeto de dar un aire de confort á las piezas. Los materiales caros caían fuera del marco de mi esquema económico, pero tampoco quería yo que mi comedor ostentara muselina de á diez centavos la yarda. Pero precisamente en esos días descubrí las cualidades artísticas de la muselina cruda y compré doce yardas á ocho centavos la vara. Este corte lo dividí en cuatro partes, en cada una de las cuales hice un sesgo de dos centímetros y medio y apliqué una figura decorativa sencilla, reducida á una simple forma ó viñeta, agregándole después las bandas accesorias que se necesitaron. En ella señalé los intervalos que debían separar la repetición de la misma "viñeta" á modo de guarnición (marco) y aplicando el



Forma de preparar el molde

molde convenientemente pinté el diseño en dos tonos de verde azulado. Procuré hacerlo con el minimum de pintura en mi pincel para evitar que aquella corriera debajo del molde y manchara el trabajo. Quité el molde, lo limpié y continué aplicándolo hasta terminar la guarnición.

El hall estaba separado del dormitorio por dos portieres de color escarlata que tenían superpintadas una serie de flores de lis color verde obscuro. La tela con que confeccioné tales portieres me importó veinte centavos la vara. Las flores de lis estaban dispuestas en forma tal que el extremo de la una estaba en una línea horizontal con la base de la siguiente, presentando un aspecto muy simétrico.

Mucho halagó mi vanidad el triunfo obtenido en la decoración de la cubierta de un cojín de sofá, valiéndome de este arte. El material utilizado fué un resto de lienzo basto de color crudo. Pude notar que tomaba muy bien el co-

lor, dando un tono muy neto y bastando muy poca cantidad para obtener resultados de lo más artístico. El "molde" en este caso desarrollaba un tema vegetal: unas hojas de higuera con sus respectivos frutos. A las hojas di un tono verde gris con tendencia al color oliva y á los frutos un tinte bermejo muy oscuro. Todo el diseño se encuadró en un marco de seda floss y un cordón circundante de seda corriente, constituyó el toque final de la decoración.

Mi éxito en el sentido de la especialización me lo proporcionó la confección de una pantalla que transformé, hasta el punto de hacerla inconocible, á una vieja lámpara de escritorio cuyo antiestético quemador quedó admirablemente disimulado por ella. De día aparece como una simple pantalla ó adorno de un delicado colorido y estilo muy japonés, pero en la noche resplandece con los más ricos tonos, destacándose de un fondo suavemente azulado. El todo es de gran efecto.

Para cada uno de los seis sectores de un esqueleto circular de alambre confeccioné un molde cuyo tema desarrollaba la idea de mariposas volando, y los pinté sobre los respectivos paneles de arroz de colores baños y onacos, predominando los verdes azules y amarillos. Después de armar el esqueleto con crinolina, con los moldes en su correspondiente lugar, pegué sobre ella los paneles de arroz, cuidando que el lado coloreado mirase hacia adentro, y dejándolo sobresalir deliberadamente un poco hacia la derecha, de tal manera que á lo largo del ala izquierda de cada mariposa resultase una especie de irradiación de luz de muy bonito efecto. Una franja de seda verde en las suturas y borde completaron la pantalla. El salto á mi casa para la confección de esta pantalla fué insinificante, excluyendo si la orla inferior, pero, en la noche, cuando las espléndidamente coloradas mariposas resplandecían en el tono suave de los sectores manila, el todo realzado por la irregular textura del papel de arroz me consideré bien pagada.

Y por ese mes me conformé con un par de cortinas, un juego de portieres, una cubierta de cojín de sofá y una pantalla, considerándome muy feliz de haber podido enriquecer mi menaje con tanto arte á bien poco costo, y gozando de la inmensa ventaja de haber seleccionado mi propio gusto en la selección de colores, estilo, etc.: ser "yo" la fabricante de todas estas joyitas de poco costo.



Pantalla de papel de arroz pintada

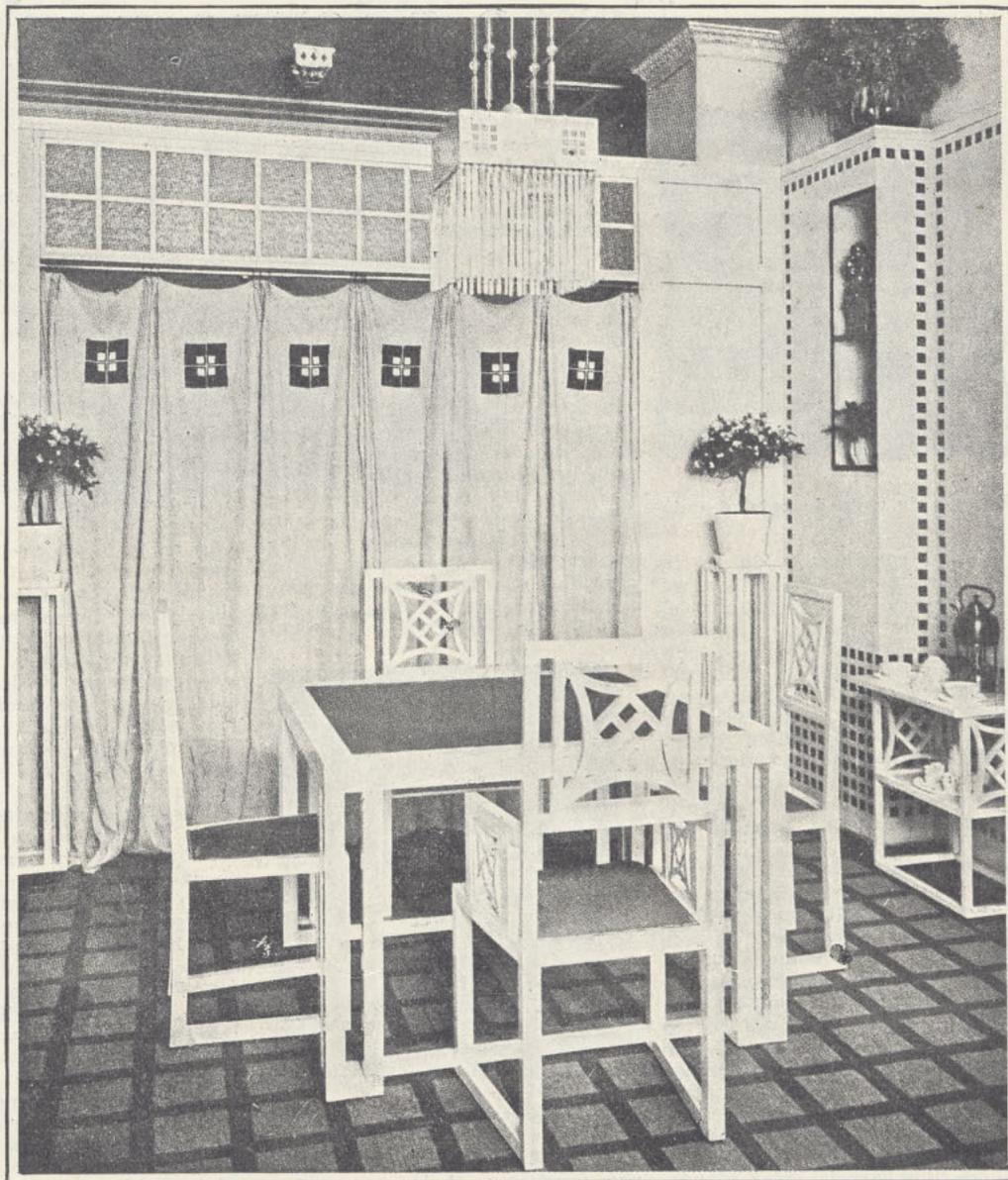
- Consejos -  
 PARA  
 Arriendo  
 DE UNA  
 - Casa -

Si recorremos el campo de la filosofía casera, popular, nos encontraremos á la primera vuelta del camino con aforismos como éstos: "No nos debemos preocupar del mueblaje antes de arrendar la casa", "primero el espacio y después el material con que llenarlo", "no debemos entregar á las Musas la elección de la casa", "Buena casa, buenos moradores", etc. Y bien, estas palabras son oro puro; en su aparente sencillez encierran el secreto del bienestar del hogar y acumulativamente del bienestar social. El hogar es la primera escuela que recibe el niño, y ejerce su poderosa influencia bienhechora ó malsana en el período en que más apto se encuentra para la adquisición de los buenos y malos principios morales.

Empezaremos por el, á la verdad, difícil problema del "arriendo de una casa".

Vamos á arrendar una casa. Ante todo, ¿qué es lo que se desea? Esta pregunta así, á primera vista, tiene todo el caracter de lo supérfluo. ¿Qué se desea? Pues, una casa en que vivir con comodidad, que consulte todo lo indispensable para la vida moderna. Sí, pero, ¿cuál es su exacto criterio de lo indispensable? Eso es tan elástico... Generalmente cuando se trata de arrendar una casa no se piensa mucho en lo conveniente sino que apenas vagamente en eso que llaman indispensable, y se embarcan á ciegas en el arriendo de una casa que mañana encontrarán detestable.

Pues bien, todo eso se evitaría si sólo se tuviera una idea más ó menos definida de los requisitos que debe llenar una casa para servir al objeto de procurar una vida cómoda, agradable y sana á sus moradores. Dos buenos consejos para buscar casa: Primero, no encariñarse con ellas. Segundo, no impacientarse. Tanto uno como el otro de estos



Vista de una pieza para caballero. Muebles esmaltados en blanco; tapete de paño gris.

casos es el resultado de la precipitación y no hay peor inconveniente para la juiciosa elección de una casa.

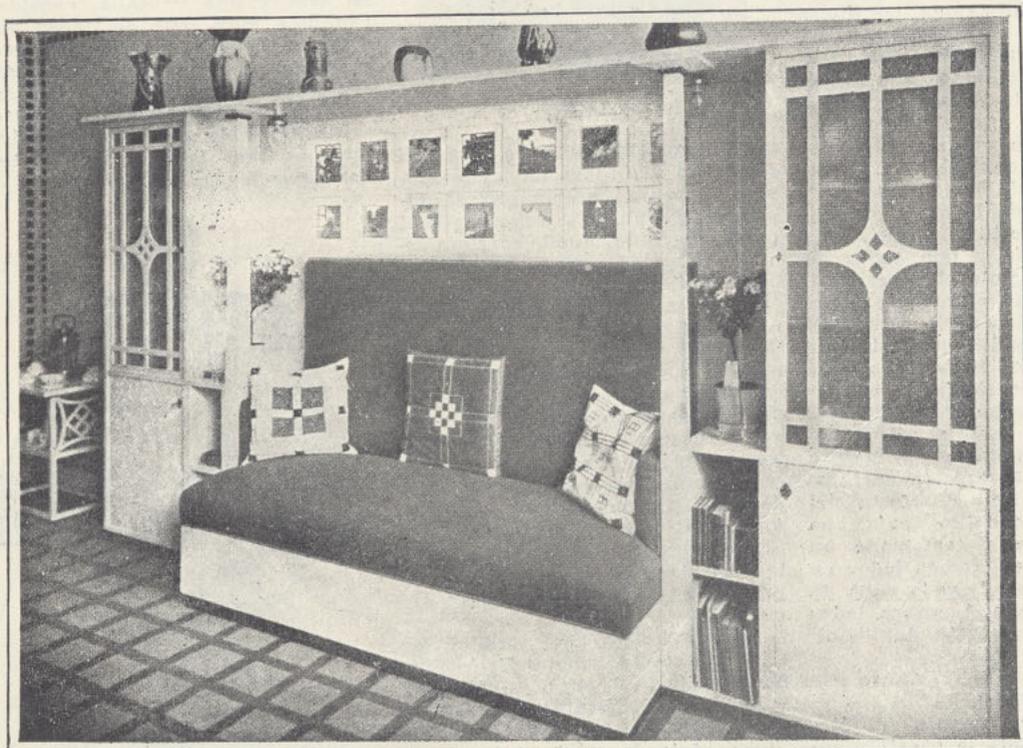
Nos permitiremos proponer un esquema de la distribución y disposición de las piezas en una casa bien organizada.

A) 1. Un dormitorio. 2. Un cuarto de baño. 3. Un cuarto de desvestirse. 4. Una pieza para los niños. 5. Una pieza para la servidumbre de los niños. Estas cinco piezas deben comunicarse y especialmente las cuatro últimas formar un solo bloc. La pieza de los niños debería estar colocada la última en la fila. Esto por muchas razones y entre ellas la consideración de ser el niño quien va el primero á la cama, y de consiguiente necesita silencio. No se le debe molestar con ruidos de puertas que se abren y se cierran, etc., pues ya no debe conservar contacto alguna directo con la vida externa.

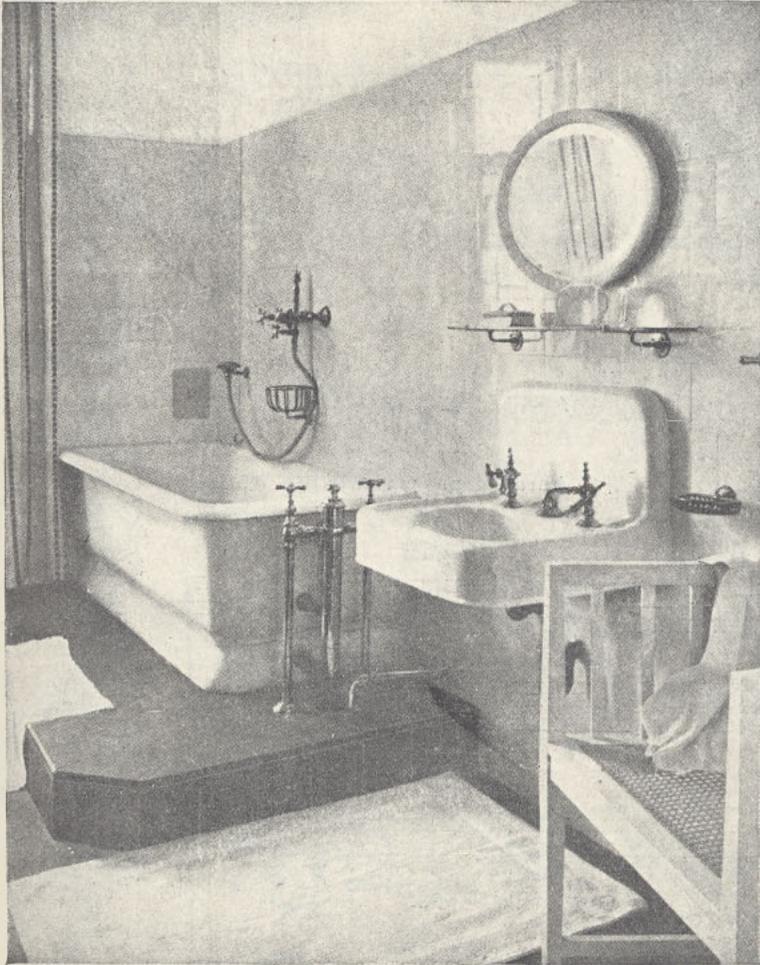
La pieza de la servidumbre de los niños (amas, niñeras, "gow" errantes), deben instalarse lo más cercano posible á sus dormitorios, de tal manera que puedan sentir hasta sus respiraciones. Para facilitar tal vigilancia no estaría de más dejar las puertas entreabiertas, evitando por supuesto hacer mucho ruido.

Hoy día en la misma pieza de los niños suele dormir una guardiana especial que sólo tiene la misión de vigilar más efectivamente su sueño.

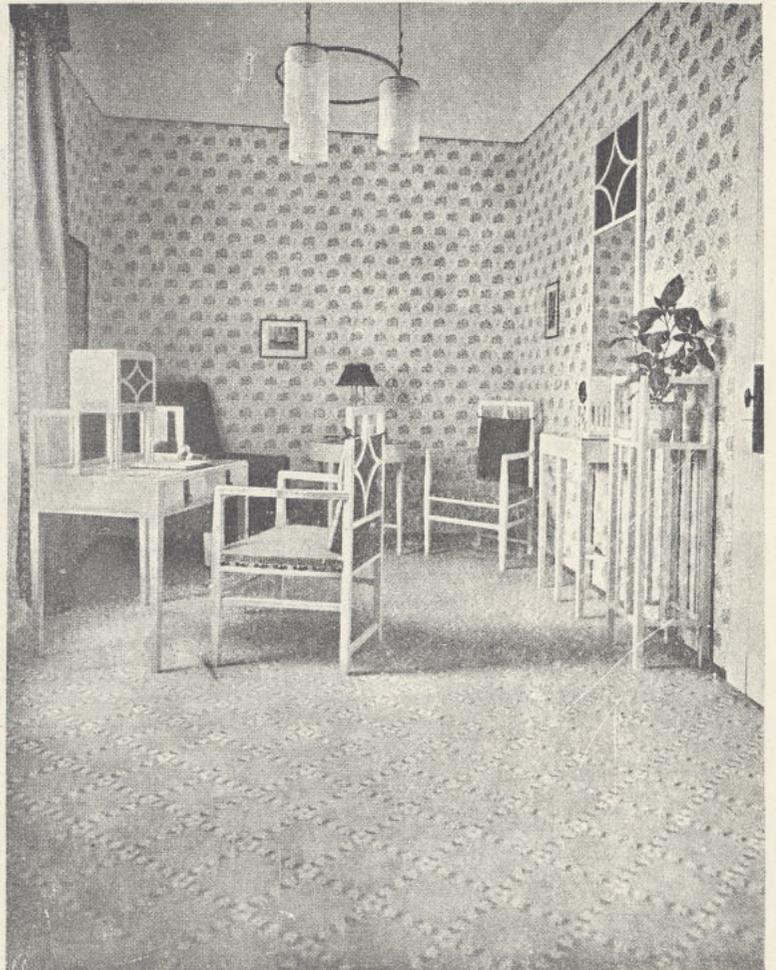
La pieza de desvestirse es la antesala del dormitorio. Aquí debe hacerse la toilette previa y posterior al baño que está en la pieza del frente, encontrándose en este cuarto los roperos, peñadores y un gran espejo. Esta pieza, como asimismo la de los niños, deben ser bien claras y antecede á esta pieza el comedor separado de la anterior por una puerta de doble hoja. Es esta la última pieza de una serie y debe estar próxima á la cocina, porque la comida debe llegar directamente de la cocina al



Arreglo artístico de sofás en una pieza para caballero



Cuarto de baño contiguo al dormitorio



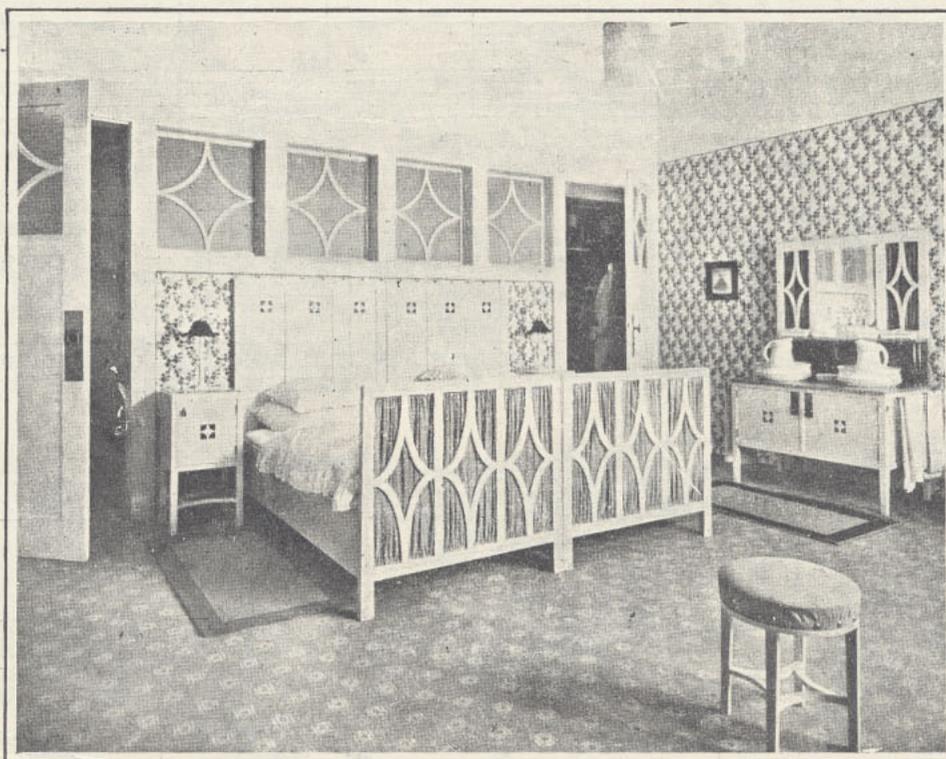
Saloncito. Muebles esmaltados en blanco. Pared negra floreada roja; tapiz, cortinas y tapizado de los muebles color oro viejo.

comedor. A la cocina sigue la pieza de la cocina y demás servidumbre femenina. (Es preferible que los mozos, etc., estén en otra serie).

B) Para llegar al comedor debe pasarse por una pieza habitación llamada el "boudoir" de la dueña de casa. Esta podría también estar detrás del comedor, pero es más recomendable ubicar allí el saloncito de fumar para caballeros.

El estudio del dueño de casa debe tener una entrada independiente y permanecer cerrado, libre de niños chicos y grandes. A inmediaciones está la sala de recibo, gran pieza con estufa ó saloncito.

Una distribución ideal sería: 1. Una pequeña antesala.—2. Comedor.—3. Una sala de recibo y biblioteca, ó bien: 1. Una sala de recibo.—2. Comedor.—3. Una oficina abierta.—4. "Boudoir". Y por últi-



Dormitorio con baño y ropero anexos

mo, tampoco es de lo peor esta disposición: 1. Comedor.—2. Pieza de recibo, que puede servir de pieza de fumar y escritorio.—3. "Boudoir".—Salón no hay.

Ya tenemos la casa. Tiene algunos defectos. Hay que ver si estos tiene remedio y si no lo tiene se acepta sólo en el caso que no haya otra desocupada y que nuestro bolsillo esté muy desocupado... Así, por ejemplo, son desventajas: que el comedor esté á la entrada, que el dormitorio no tenga una entrada independiente, que la pieza de baño no esté situada antes ó al frente de la pieza de desvestir, etc., etc. Todo esto es á veces susceptible de subsanarse con la introducción de ligeras modificaciones á la disposición general, pero no debe nunca sacrificarse la comodidad á consideraciones de orden meramente suntuario.





# SCHERZO

Para piano por BINDO PAOLI

ALL.<sup>o</sup> GIOCO

*pp* *vivo e grazioso*

La \* La \* La \* La \*

*burlando*

*marcato*

*fz fz fz fz fz fz*

*cres.* La *f* *pp*



*cres.*

*poco rit.*

*poco rit.*

*p a tempo*

*pp delicadamente*

*Fin.*

# La Mejor Cocina

**ECONOMICA** (gasta nn litro de parafina comun en 5 horas)

**SENÇILLA** (toda sirvienta la maneja sin dificultad)

**RAPIDA** (hierve un litro de agua en 3½ minutos)  
 ES LA

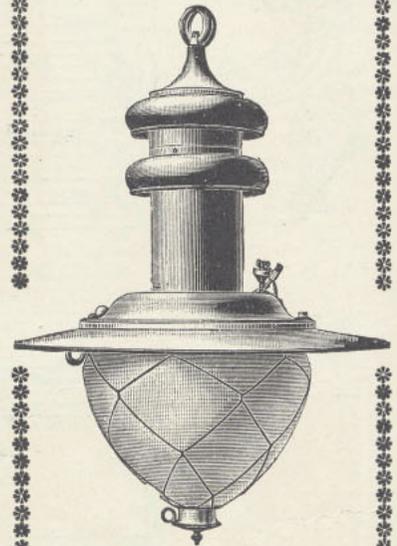
**PRIMUS**  
 A GAS DE PARAFINA



# WINROTH & Co.

- Importación Sueca -

AHUMADA 142 - SANTIAGO



**LAMPARAS** á parafina incandescente

# LUX

La luz mas espléndida y brillante, sin humo, sin olor, completamente inofensiva, de enorme poder luminoso y gran economía, para

HALLS, JARDINES,  
 PARQUES, PLAZAS, etc

# - La hermosura en las flores -

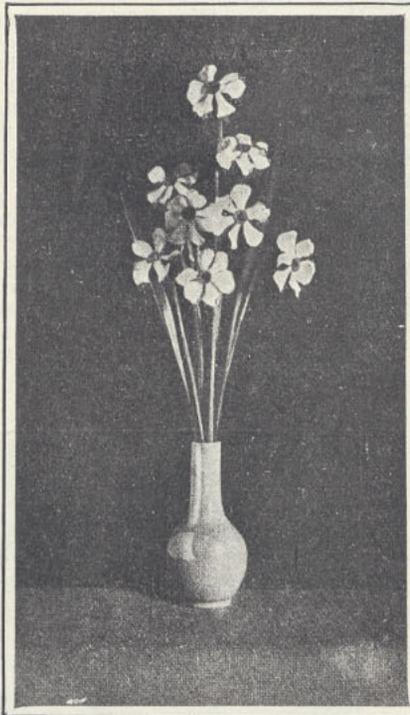
LAS FLORES EN LA MESA

DEL COMEDOR

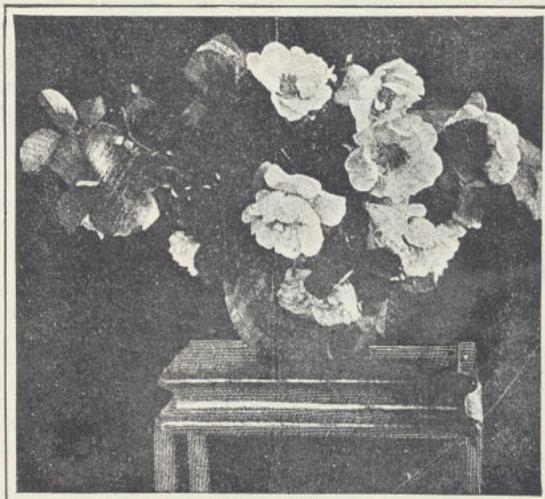
DONDE quiera que haya flores hay belleza, hay poesía, hay vida, pero si pudiera asignárseles un sitio donde su presencia es imprescindible, éste sería la mesa. Nada puede contribuir mejor á levantar la ignominiosa imputación hecha al acto de comer por aquellos excépticos que todo lo despoetizan y todo lo afan, tal vez porque ellos mismos carecen de ese maravilloso don del cielo: el alma artística; y, en consecuencia, no pueden ver en la satisfacción, según ellos exclusiva, de una necesidad fisiológica, en intraducible goce psíquico, que, pese á tales sabios, existe y muy intensificado ante la perspectiva de una deliciosa cena, rodeado de buenos amigos y teniendo á la vista muchas, muchísimas y fragantes flores para el comensal, quizás no sabio pero poseedor de un "alma artista". (Con esto no queremos decir que todos los hombres de estudio carezcan de temperamento artístico, muy al contrario, hacemos nuestra profesión de fé insistiendo en que no creemos en la sabiduría del sabio que no sepa gozar con las manifestaciones sublimes del arte: las flores, la música, la naturaleza). Las flores en la mesa transforman un acto fisiológico en una fiesta espiritual. No es necesario para ello que se haga un esmerado arreglo de telas y flores, ni que éstas sean exóticas ó costosas. En este caso, como en todos aquellos que conciernen á la naturaleza viva, la belleza consiste en la sencillez y el gusto de la belleza que existe en la sencillez debe ser objeto de un verdadero cultivo. Un sencillo florero con helechos ó bien algunas hojas y flores del jardincillo de su casa pueden, indudablemente, tener mayor valor espiritual, hablar más al alma, que una complicada "corbeille" de violetas y rosas entrelazadas con cintas, como las que comunemente se describen en los periódicos de moda. Asimismo las violetas y las rosas sencillamente desparramadas sobre la mesa tienen, sin duda alguna, mucho más gracia que cuando las desfigurán los entrelazamientos de cintas caprichosamente combinadas.

Es menestar, además, que las flores de las mesas no estén muy en alto, pues pueden interceptar la vista á los comensales de ambos lados de la mesa y á veces resulta desesperante este juego al pillarse entre los comensales. De consiguiente debe darse preferencia á las flores de tallo corto colocadas en vasijas de cristal. Son los manzanillones los modestos soberanos de la mesa. Nada puede igualarlos. Con su humilde tallo y su modesta fisonomía (perdónesenos la licencia) parecen decirnos: admiradme y amadme. También son bellas las violetas y los clarines puestos en floreros en forma de taza, y en general, pueden aceptarse para la mesa todas aquellas flores finas de jardín ó de conservatorio.

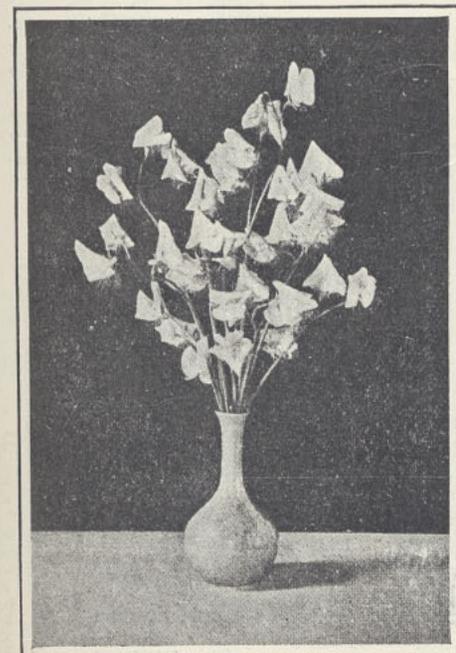
Para adornar una me-



Narciso de los poetas en un antiguo florero chino



Rosas blancas en una vasija en forma de tasa



Clarines en un jarrón "Banko"

tos más desagradables en los hoteles es precisamente la exuberancia de las flores en las mesas; flores de todas clases y colores, cojidas en los alrededores ó en el propio jardín del hotel, ostentando sus abigarrados tonos en el más incongruente de los despliegues. ¡Cuánto más agradable sería si se resolvieran los hoteleros á colocar en la mesa una sola especie de flores cada vez y sustituyeran esas anti-estéticas imitaciones de vidrio tallado de toda forma, altura y colores, hoy tan en boga, por unas sencillas vasijas de cristal.

Sería muy deseable que durante el período de "veraneo", esto es del verano al otoño, se usaran en las mesas flores que podríamos llamar "sugestivas" y típicas de la estación, las que vendrían á servir en cierto modo como una especie de compensación para aquellos que no pueden proporcionarse la satisfacción de salir al campo.

Es un hecho que cada día aprendemos más y más á amar lo que Wordsworth llamó "el espíritu de la estación", y este uso de las "flores de la estación" es uno de los más poderosos medios de cultivar este delicado sentimiento. Nada más propio ni más simpático que el adornar las mesas en primavera con las encantadoras flores del narciso del poeta (junco), que al mismo tiempo que las embellece con su presencia, sugieren una vaga promesa de los alegres días que vendrán bien á principios de Noviembre: un florero con blancas rosas cuyas perfumadas emanaciones parecen augurarnos los ardorosos días de la estación estival.

Durante los meses de Enero y Febrero los clarines, con sus alas desplegadas cual bonitas mariposas, nos proporcionan en una gran variedad de colores un material muy adecuado para la decoración de las mesas. No menos artístico es el efecto que producen las graciosas capuchinas y espuelas de galán.

sa con flores esparcidas aquí y allá en aparente desorden, pero consultando el buen gusto, en la acomodación visual se debe tener presente que aquellas son tanto más agradables cuanto mejor y más suave sea su perfume y que, en consecuencia, no se deben aceptar por nada aquellas que, como nuestra "china" exhalan un olor más bien irritante y hasta desagradable.

Es de rigor en la distribución de las flores en la mesa y en la selección de las vasijas, flores, etc., tratar de acordar siempre la armonía con la sencillez, pues su situación es demasiado visible para escapar á la sana crítica estética. En verano, uno de los asuntos

# Crema

del

# Harem



CONSERVA AL

= ROSTRO LA =

# Frescura

de la

# Juventud

# DESHILADOS

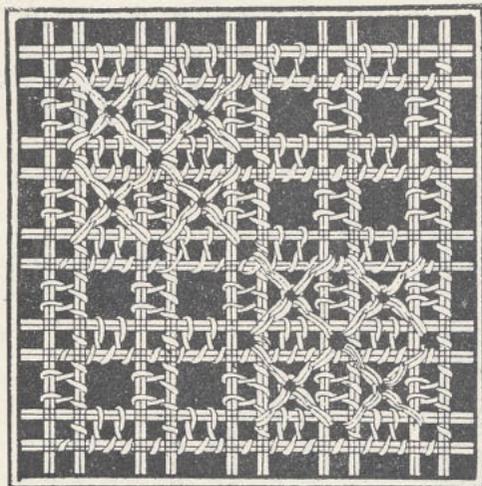


Fig. I

**N.o I.—Deshilado de cuadrados de fantasía.**—Se arregla sacando el hilo para formar cuatro cuadrados. En los cuatro cuadrados vecinos hacer la siguiente puntada: anudar el hilo en una esquina, bajar al centro del cuadrado y subir dando vuelta. Tener con el índice y el pulgar de la mano izquierda la extremidad de la lazada y amarrar en la esquina opuesta. Hacer dos barretas dando vuelta en frente de los primeros y dando la puntada en la amarra que se convierte en un anillo; amárrese la puntada, háganse las otras dos ramas en barretas vueltas como las segundas y termíñese amarrando sobre el comienzo.

**N.o II.—Deshilado formando X en barretas vueltas.**—Tírense seis hilos y déjense dos, tírense tres y déjense dos, etc. Esto da un fondo de cuadrados grandes y chicos separados por rectángulos. Princiépiase por hacer puntos de festón distanciado, déñse de dos en dos puntadas sobre el festón de arriba del rectángulo, pásese la aguja sobre el festón de abajo para ir de un extremo al otro, amárrese con un punto el festón de abajo de los cuadrillos chicos entre los rectángulos, vuélvase sobre el lado y hágase lo mismo á lo largo y á lo ancho. En los dos cuadros grandes vecinos hágase dos festones al sesgo, de izquierda á derecha, y dos de derecha á izquierda y dando la puntada en los cuadrillos chicos.

**N.o III.—Deshilado con barretas vueltas.**—Prepárese el fondo como para las figuras I y II, festoneense cuatro rectángulos dando vuelta al rededor de un cuadrado, sin tomar los cuadros chicos; hecha la primera, se sigue igual la segunda. En el centro de la primera hilera háganse cuatro barretas formando X. En los cuadros que no están festoneados, háganse cuatro ba-

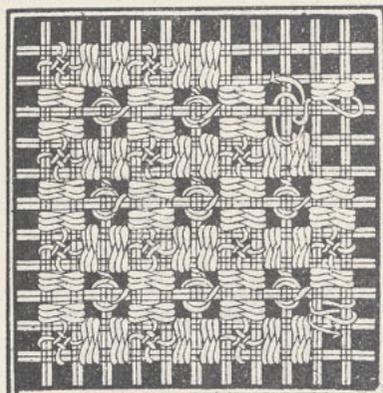


Fig. VII

retas á lo largo. En la segunda hilera, déjense libres los cuadrados, solamente rodeados de festón. Cuatro barretas vueltas en el centro de los otros.

**N.o IV.—Riviere transparente.**—Córtese y sáquense los hilos tratando de formar nueve cuadrados imitando filete, amárrense los festones al través y á lo largo, volviendo una ó dos veces sobre cada intervalo con hilo muy fino para darle más solidez á las baguetas reservadas y también para redondearlas. Tómese hilo de encaje más grueso que el género y hágase punto de guipure picando alternativamente sobre una y sobre la otra: ir y venir lo suficiente para formar un cuadrado. Contar los puntos para que todos los cuadrados tengan el mismo número, colocarlos como lo designa el modelo, tan luego á lo ancho como á lo largo, ponerle un punto en-

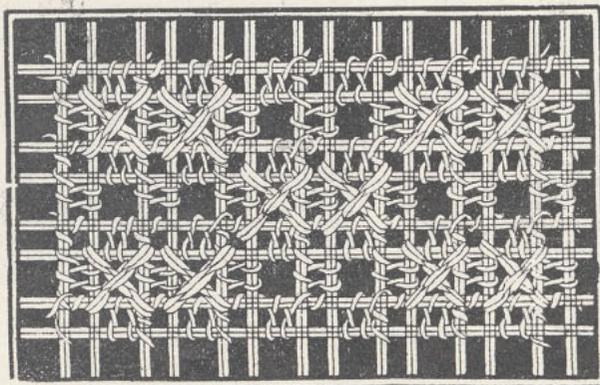


Fig. II

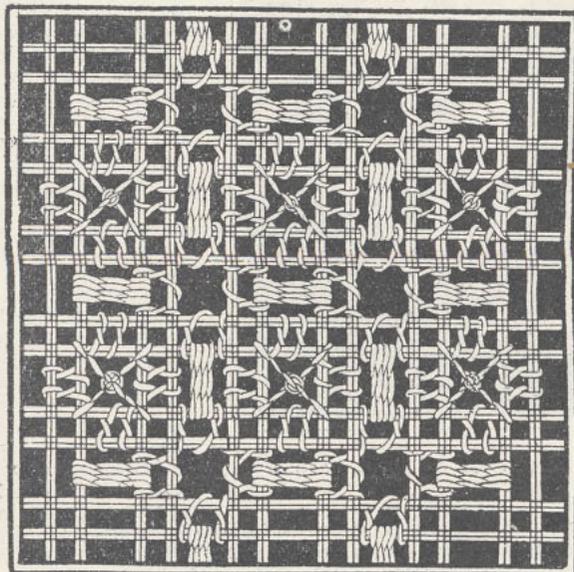


Fig. III

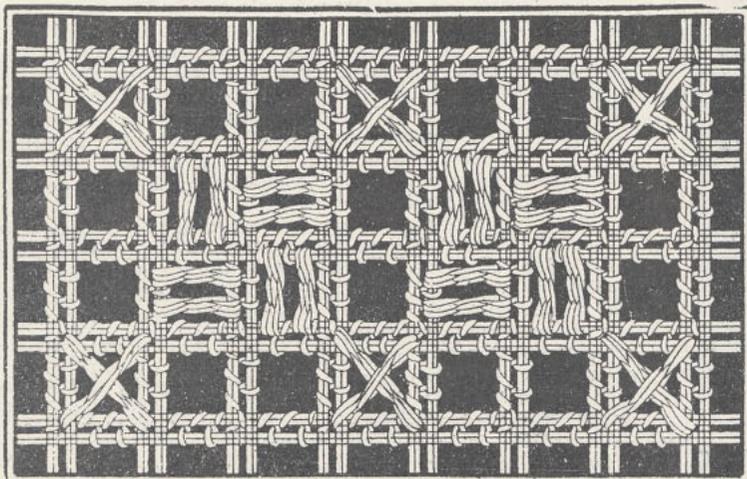


Fig. V

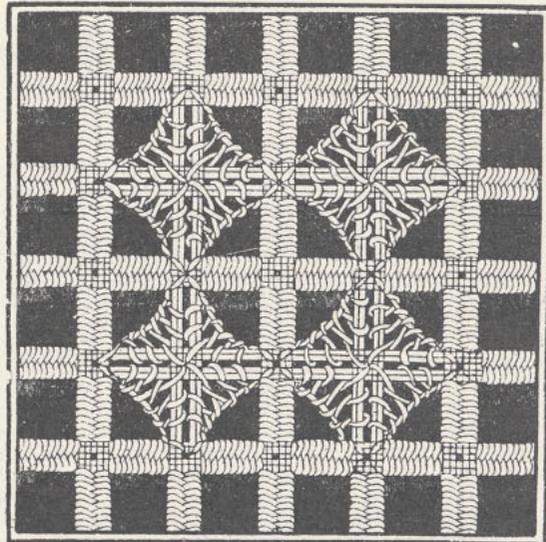


Fig. IV

tres los brazos de cruz y las dos barretas convertidas en X el centro.

**N.o V.—Deshilado con barretas vueltas.**—Tirar el hilo como para la figura VI, filetear las barretas como la explicación dada en el núm. II. En la primera hilera de los cuadrados grandes, X en barretas vueltas en dos cuadrados de intervalos los unos de los otros. En la segunda hilera en frente de los cuadrados reservados, tres barretas vueltas á lo largo y dejando un pequeño espacio; tres barretas en el mismo cuadrado. En el cuadrado vecino, dos grupos de tres barretas á lo ancho. En la tercera hilera, barretas vueltas al través vis á vis de barretas á lo largo y vice-versa. La cuarta hilera igual á la primera.

**Figura VI.—Deshilado con baguetas de guipure.**—Tírense los hilos dejando una proporción de diez hilos tirados, dos reservados y uno tirado y dos reservados (en la batista conviene contar cuatro hilos por uno). En los festones reservados hacer punto de guipure, dejando en el centro una cruz de festón acoplada sobre ésta al sesgo en cada cuadrado, ejecútese cinco puntos de festón largos, viniendo á refundirse el tercero en el centro, los otros sobre los dos costados del cuadrado; amárrese la base del festón, pásese la hebra por el centro del cuadrado vecino pasando la aguja en la parte nueva del punto de guipure.

**Figura VII.—Deshilado con hilos tisados imitando filete.**—Colóquense los puntos de guipure de dos en dos á lo largo y á lo ancho con intervalo de un cuadrado. En los cuadros reservados, ejecútese un punto de esprit: para juntar las barretas en el centro del cuadrado.

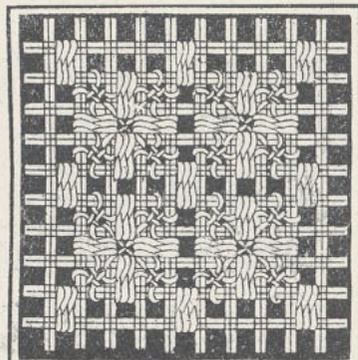


Fig. VI



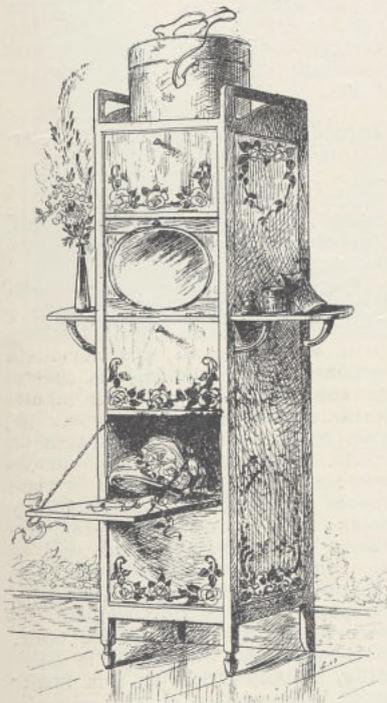
I

I.—Cubierta de libro.—Este modelo está hecho en cuero pirograbado, y esto es lo apropiado para hacer pirograbado. El dibujo se puede hacer mucho más delicado en cuero que en madera. Esta cubierta se puede hacer en terciopelo, raso ó gamuza pirograbados.

II.—Consola pirograbada.—Este es un pequeño trabajo de carpintero que se compone de cuatro tablas. Es un estilo muy fácil de ejecutar. Más sólida que las consolas que venden en los bazares á precios ínfimos para colocar floreros. Este es más original y más nuevo.

Este trabajo lo podreis hacer vosotros mismos, y en cuanto al pirograbado está en vuestras atribuciones.

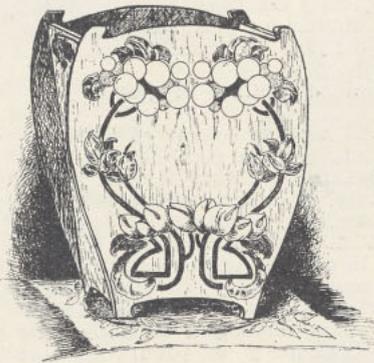
III.—Cache-Pot pirograbado.—Este cache-pot se compone de cuatro planchas de madera cortadas, dos cortadas en forma que da la silueta, las otras dos en



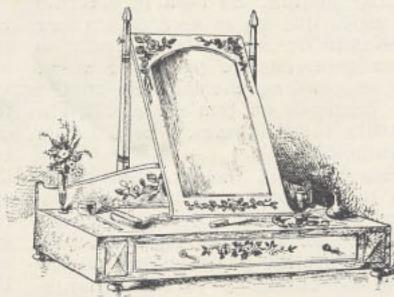
V

# ALGUNOS MODELOS DE PIROGRABADO

forma rectángula que sirven de te con tapas. Lo que queda á la al-  
unión á las dos primeras. Este tura de la cara con un espejo ova-  
florero está hecho sobre motivos lado para poderse poner el sombre-  
de pirograbado pintado. Son raro; á los lados dos consolas para



III



IV

mas que se inclinan ligeramente á la derecha ó izquierda, llevando abajo flores y arriba pequeñas frutas. Las flores y frutas son blancas, las hojas verdes y los tallos de un color café brillante sobre el fondo de madera natural. Esta pintura se hará á la acuarela y el pirograbado, que se hará lo más delicado posible.

IV.—Pequeño tocador.—Este mueble es para colocarlo sobre una mesa ú otro mueble, para darle un aspecto elegante á una habitación de una niña. Se compone de un espejo con un marco de movimiento que se descansa sobre una caja lisa con su cajón. Este mueble está hecho de madera blanca y pirograbado con motivos de flores, las que se pintarán con colores desteñidos.

Este mueble queda muy bien pintado en enamel blanco con guirnaldas de rosas.

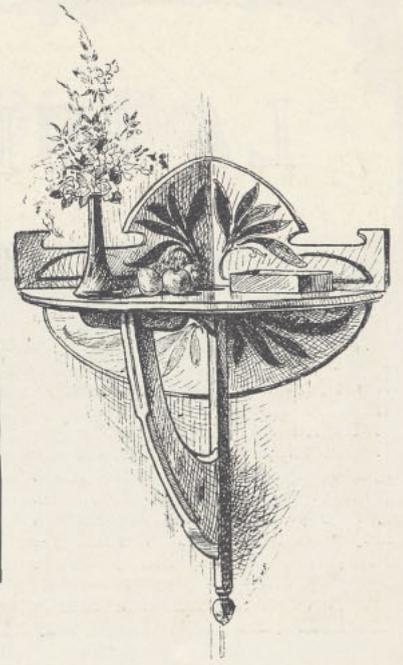
V.—Mueble para sombrero.—Este es un mueble para la habitación de una joven ó cuarto de toilette. Cuatro pies verticales; los del frente terminan por patas torneadas; cinco cajones al fren-

colocar adornos, pero generalmente usadas para colocar los utensilios de peinado y alfileres de sombrero.

Este mueble será pintado de enamel blanco con guirnaldas de rosas.

VI.—Pochoir.—Todos conocen el sistema de pintar llamado "pochoir". Consiste en cortar en papel grueso lo que se quiera pintar. Si son flores, se cortan las flores y las hojas y éstas se colocan donde se quiera decorar. Con un pincel plomo se le pasa todo al rededor de manera que se marque bien la flor ó lo que se desee hacer. Este sistema es excelente para decorar paredes que están pintadas al óleo ó empapeladas con papel de un color ó tela.

Este procedimiento tiene grandes ventajas y puede ser ejecutado por vosotras si lo deseais. Para que no se manche el papel ó tela con el aceite de la pintura se les pone á los colores empleados esencia mineral, que se volatiliza inmediatamente é impide que el aceite se extienda. Para pintar se debe usar la menos cantidad po-



II

sible en el pincel. Por ejemplo, á un papel blanco liso se le pueden poner ramos de rosas.

El rincón de salón de espera que les doy con el N.º 6 está decorado por este procedimiento. El papel de este salón será de color café muy claro, decorado con café más oscuro y rodeado de un marco de madera blanca pintada de café caoba. Los marcos de los cuadros serán del mismo color. El sofá de madera igual puede ser tapizado con la clase de tela que se desee; en el rincón del sofá, un cojín de gasa blanca con encajes. Una mesa de la misma madera con algún marco para retrato del mismo material.



VI

# LA BUENA COCINA



A un jamón bueno cocido con jerez, se le coloca en el centro de una fuente con un mango de papel. Adórnese con timbalitos de "sigzoto" que se harán del modo siguiente: una libra de arroz del mejor se pone en una cacerola sin remojar con un cuarto libra de mantequilla, se calienta y se le agrega cebolla sin dejarla dorar, se revuelve constantemente con la cuchara de palo en un fuego muy vivo por tres cuartos de hora.

Agréguesele el caldo, la salsa de tomate y un poco de pimienta, revuélvase constantemente hasta que la ebullición esté bien pronunciada, se cubre la cacerola y se pone al horno por 25 minutos. Asegúrese de que está bien cocido, se le pone una cucharada de queso parmesano y otra de gruyere, se untan motacitos lisos en mantequilla, se amolda ahí el arroz, se sacan del molde y se colocan al rededor del jamón.

**La salsa.**—Se pone al fuego en una cacerola cucharada y media grande de mantequilla, una vez derretida se le agrega zanahoria picada, una ramita de perejil, otra de orégano fresco, la cuarta parte de una hoja de laurel, y cuando todo esté bien dorado se le espolvorea una cucharada de harina, un cuarto de litro de jugo de carne, dos cucharadas de salsa de tomate, una copa de vino blanco y otra de jerez. Se deja hervir a fuego lento y cuando ha tomado una consistencia cremosa se cuele. Póngase un poco de la salsa sobre el jamón y el resto a parte. En tiempo de callampas se pone una callampa rellena y un timbalito.

## Callampas rellenas

Proporción para quince callampas rellenas: 60 gramos de cebolla, 40 gramos de chalota picada, 50 gramos de mantequilla y 4 de aceite, 1 cucharadita de perejil picado, una pizca de ajo, un cuarto de litro de vino blanco, un poco de salsa negra (española), dos cucharadas de salsa de tomate concentrada, 60 gramos de migas de pan pasadas por el cedazo, sal y pimienta. Tiempo necesario: 30 minutos para prepararlas y 15 para gratinarlas, las cabezas de los champiñones picados.

Se escogen callampas bonitas para rellenar, se pelan y se les quitan las cabezitas. Se ponen al horno calientes sin lavarlas por 7 ó 8 minutos. Esto se hace para quitarles el agua natural que tienen. Sacándolas del horno se ponen boca abajo en planchas de lata.

**El relleno.**—Se pica muy fino cebolla, chalota, las cabezas de las callampas, que se habrán lavado en agua caliente y secado en un paño, la sal y la pimienta. Todo esto se pone en la mantequilla caliente y el aceite, se deja que tome un color rubio, muévase todo por un rato y cuando ya no dá vapor póngasele el vino blanco, déjese completamente reducir y entonces se le pondrá la salsa española (si no se tiene, se reemplaza por una cucharada de postre de harina trabajada con mantequilla), ésta se le pondrá en tres ó cuatro veces, al

mismo tiempo se le pondrá la salsa de tomate con el ajo. Se deja al fuego por tres ó cuatro minutos, se le agrega la ruda de pan. Con esto se rellenan las callampas y se ponen en el horno por tres minutos.

## Huevos á la Crecy

Proporciones para seis personas: 6 huevos frescos, 6 crutones de pan de molde, fritos en mantequilla. Zanahoria, sal y azúcar 125 gramos de mantequilla, 12 de harina, una taza de leche, un decilitro de crema doble, bien fresca, un ramito de perejil. Tiempo necesario para el trabajo, 35 á 40 minutos.

Se pelan las zanahorias y se corta solamente la parte colorada, se pica y se pone en una cacerola al fuego con una cucharada de mantequilla, sal y una pizca de azúcar molida. Se tapa la cacerola de modo que no se escape el vapor cuidando de mover la cacerola de cuando en cuando para que no se peguen las zanahorias. Se cortan los crutones de pan de molde sin cáscara todos iguales, y se frien en mantequilla.

**Los huevos frescos.**—Se pasan los huevos por agua hasta que estén bien firmes. Se cubren los huevos con la salsa siguiente: en una cacerolita póngase una cucharada de harina y otra de mantequilla, se revuelve sin dejarla tomar color, agréguesele poco á poco la leche hirviendo revolviendo siempre, póngasele sal, pimienta y nuez moscada y un ramito de perejil encarado. Se deja hervir un rato y al momento de servir se le pondrá la crema. Sobre cada huevo se le pondrá una redondela de zanahoria que se habrá cocido á parte y en el centro las zanahorias como se han preparado.

## Huevos Printaniere

Doce huevos, tomates, aceite, una cucharada de vinagre, sal, pimienta, una cucharada de leche, diez crutones, dos cucharadas de mantequilla, un ramo de berros. Cuézanse los huevos, que queden duros por fuera y blandos por dentro. Para obtener esto, se ponen los huevos en agua hirviendo por 6 ó 7 minutos, después de este tiempo se sacan, se ponen en agua fría y se pelan con mucho cuidado para que no se rompan.

Se hace salsa de mayonesa, se pican los berros y se les pone dentro de la salsa. Se arregla poniendo en el fondo de la fuente una capa de mayonesa y los huevos se colocan en el centro en forma de pirámide, al rededor se le ponen los crutones de pan fritos en mantequilla y fríos y las tajadas de tomate. Se le pondrán ramitos de berros entre los huevos.

## Pichones rellenos á la Limousine

Lo que se necesita para 6 personas: tres pichones, relleno, media cebolla, tres chalotas y una cucharada de té de perejil, un huevo, carne salada ó tocino del pecho, 12 cebollitas de escabeche, 12 castañas grandes peladas, una cucharada y media de mantequilla,

jugo de carne y algunas cucharadas de vino blanco.

Se muelen salchichas con un poco de tocino, se fríe un poco de cebolla en mantequilla, se une á las salchichas, se les pone sal y pimienta y un huevo crudo. Se deshuesan los pichones, se rellenan con ésto, se cosen con hilo. Se colocan los pichones en una cacerola de barro, se les agrega la carne salada cortada en pedacitos, las cebollitas peladas y cocidas de antemano, mantequilla. Se deja dorar todo esto y se le agrega el jugo de carne y las cucharadas de vino blanco y las castañas cocidas y peladas. Se ponen al fuego vivo. Estando todo cocido, se sacan los pichones, se les quita el hilo, se parten por la mitad y se arreglan en el centro de la fuente con las cebollitas y castañas todo al rededor. Se cubren los pichones con un poco del jugo y el resto aparte.

## Soufle de coliflor al gratin

Se cuece la coliflor en agua hirviendo con un poco de bicarbonato. Estando cocida se pasa por el cedazo, se le agrega salsa bechamel espesa, sal, pimienta, dos cucharadas de queso parmesano ó suizo, se le pondrá cuatro yemas, se unirá muy bien todo ésto y se le agregarán las cuatro claras batidas, como para merengue, se unira todo ligeramente y se pondrá en una fuente untada en mantequilla al horno fuerte por 20 minutos. Se sirve sin demora.

## Chuletas de cordero con pebre de castañas

Se escogen bonitas chuletas de cordero, se doran en mantequilla y se sirven con pebre de castaña que se hará del modo siguiente:

Se pelarán las castañas, se cocerán con sal, después de cocidas se les quitará el cuerecito delgado y se pasará por el cedazo, se pondrá una cucharada grande de mantequilla al fuego, ahí se pondrá el puré de castaña y un poco de leche, se batirá ésto perfectamente y se le agregará otro poco de mantequilla y una ó dos cucharadas de crema doble de leche, se batirá fuerte y se colocará al rededor de las chuletas.

## Salsa bordelesa para los tallos ó la médula

Media zanahoria, media cebolla, dos ramas de perejil, todo cortado en pedacitos, una ramita de orégano y un pedacito chico de laurel, dos cucharadas grandes de sopa de chalota picada, una copa grande de vino tinto, tres cuartos de litro de jugo de carne, una cucharada y media de harina, igual cantidad de mantequilla.

Póngase la tercera parte de la mantequilla al fuego con las zanahorias, cebolla y perejil, agréguesele la harina revolviendo con la cuchara hasta que haya tomado un color café, agréguesele el jugo de carne y déjesele hervir á fuego lento por 50 minutos. Después de este tiempo se une con el vino y las chalotas que se tendrán preparadas del modo siguiente: se pondrá el vino al fuego y ahí se le

pondrá la chalota picada, se deja reducir á la tercera parte, se unirá con la salsa, después de hervir todo por 20 minutos se colocará esta salsa. Se colocarán los tallos en el centro de la fuente después de cocidos, se colocará sobre cada uno de ellos una redondela de médula y se cubrirán con un poco de salsa. Se adornarán con crutones de pan frito. El apio se puede hacer igual.

## Cepas á la bordelesa

Se pelan las cepas, se lavan y se secan con un paño muy bien, se ponen en una sartén con aceite hasta cubrir las bien. Se hacen saltar y se les agrega un diente de ajo cortado en pedacitos, perejil picado, sal y pimienta y algunas gotas de jugo de limón.

## Noisettes de ternera á la Paillard

Háganse saltar en una sartén los noisettes de ternera con una copa de jerez, estando dorados se le agrega un poco de glace de carne y mantequilla. Se cortan brioches redondas del mismo tamaño de los pedacitos de ternera, se les pone una capa de foie gras, encima los beefsteaks de ternera y se cubren con un poco de jugo en que se han saltado los beefsteaks.

## Soufflé Rothschild

Se hace una leche crema con vainilla, se le agregan frutas confitadas cortadas y remojadas en Bisch. Se oaten las claras como para merengue, se une con esto y se pone al horno. Se adorna con guindas confitadas.

## Truchas á la Meunière

Se limpian las truchas sin abrirlas por la cabeza, se escaman, se lavan bien por dentro, se les pone sal y pimienta, se secan y se pasan por harina. Se frien en grasa ó mantequilla muy caliente. Se sacan, se bañan con mantequilla derretida con perejil picado y jugo de limón. Se sirven con papas cocidas.

## Espaldilla de cordero á la d'Artois

Deshuése una espaldilla, espolvórese el interior con sal fina, envuélvase la espaldilla y amárrase bien.

Por otra parte, píquese cebolla fina, pásese por agua hirviendo y después por agua fría, destílese bien y séquese en una servilleta y póngase al fuego en una cacerola con una cucharada de mantequilla y tomates pelados y sin pepas, mójese todo con una taza de caldo, agréguesele porotos blancos cocidos. En otra cacerola se pone media cucharada de mantequilla y tocino picado, se deja dorar; estando de un bonito color café se le pone la otra preparación. Se cierra la cacerola herméticamente. Se pone al horno para concluir de cocerla por tres cuartos de hora. Se le sacan las amarras á la espaldilla, se coloca ésta en una fuente y se le ponen los porotos al rededor.

# Arreglos de Mesas de Otoño



La nota dominante de esta decoración consiste en los amarillos *Chrisanthemus* que ofrecen un golpe de vista soberbio, contrastando artísticamente con el alegre y delicado tono verde claro y aspecto vaporoso del asparagus. Los tallos de los *chrisanthemus* se han enterrado en la arena húmeda de una vasija que puede verse en el centro de la mesa y que está recubierta de papel encarrujado verde y oculto por el alegre asparagus. Anchas cintas blancas se extienden en las cuatro direcciones, terminando en otros tantos ramilletes que sirven de tarjetas ubicadoras colgando graciosamente a los lados de cada asiento.



**Adorno japonés.** — Esta bonita decoración la forman una inteligente combinación de blancos asters de la China, verde laurel y un quitasol japonés ligeramente adornado.



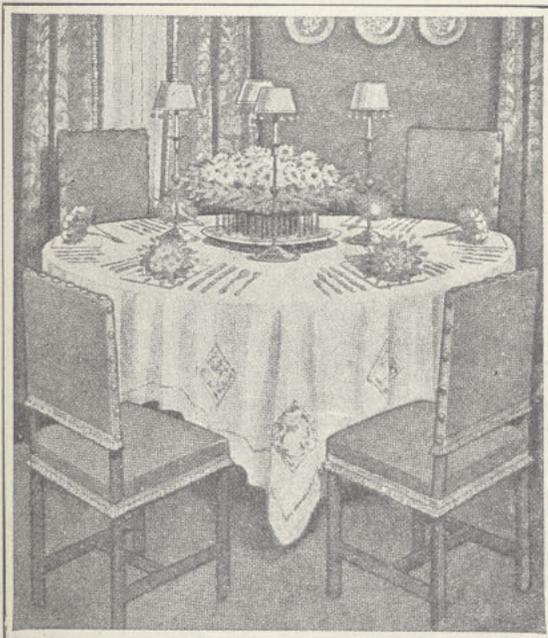
Se ha aprovechado una caja de sombreros, listada, la que se ha adornado, como se ve, con *chrisanthemus* y un lazo de tul.



Se han llenado cuatro tarros vacíos de mermelada con harina de maíz húmeda y se han insertado en esta masa las flores y los retoños de laurel. En el centro se ha colocado un quinto macetero fabricado de la misma manera. Sólo que las ramas de laurel son mayores y ostentan colgantes aquí y allá unas ranjas en forma ovoidea.



Bastante original y de efecto es la idea puesta en práctica por una espiritual dueño de casa, quien adornó la lámpara eléctrica como lo muestra el grabado, con brotes de laurel y cintas entrelazadas. Como centro de mesa una maceta de aster (pueden usarse asimismo anémonas, cosmos, etc.), con retoños de laurel entrelazados y afianzados con una ancha cinta que hace juego con la lámpara. Seis copas de pie largo y de forma de tulipa ostentan otros tantos fragantes bouquets que sustituyen las tarjetas ubicadoras de rigor. Es muy importante procurar que todas estas decoraciones no sean tan altas que lleguen a estorbar la vista de los convidados colocados vis á vis.



En la mesa que presentamos se ha colocado una fuente honda llena de arena húmeda, a la que se le ha dado una forma cónica en el medio, que imita un cerrito en miniatura. Debe apretarse bien la arena de manera que forme un todo suficientemente compacto para permitir enterrar sólidamente los tallos de las flores que se ven en la figura. Recúbrase el montículo con papel crêpe verde. Principiando en el medio, se empieza por formar un sólido centro con las flores en cuestión, procurando que todas lleguen a la misma altura. En seguida se procede a formar el círculo exterior con retoños de laurel. Las flores preferidas para este adorno son: alcanfores y manzanillones. Los ramilletes que reemplazan a las tarjetas usadas para indicar el asiento que corresponde a cada invitado se han hecho de distintas flores, pero conservando el borde de hojas ó brotes de laurel para que hagan juego con el centro.



Un vaso poco profundo en que se han colocado rosas ocupa la parte central de una fuente llena con harina de maíz húmeda (reemplaza la arena), asegurándose así la estabilidad de las rosas. Todo el resto de este artificio queda disimulado por una nube de ramillas de smilax (alita de mosca), asparagus plumosus ó helecho palo de alambre (adiantuno). Este centro alto es sólo adecuado para téés ó recepciones.

# MENUS



## ALMUERZO

Oeufs frits a la Pastourelle  
Huevos fritos á la Pastourelle  
Veau du Cheval Blanc  
Ternera receta del restaurant El Caballo  
Blanco)  
Salchichas al vino blanco  
Salade de Chou-fleur  
(Ensalada de Coliflor)  
Gâteau Picayune  
(Budín Picayune)

## COMIDA

Consommé a la savoisienne  
Soubric de foie gras  
Pigeons foreis a la Masarchère  
(Pichones rellenos á la Masarchère)  
Cané de veau a la broche  
(Asado de ternera al asador)  
Petit pois a l'oignon et laitus  
(Arvejititas con cebolla y lechuga)  
Pruneaux a la Mère Louise  
(Ciruelas á la Mère Louise)

## ALMUERZO

Escargots a la bourguignonne  
(Caracoles á la bourguignonne)  
Oeufs a l'aurore  
(Huevos á la aurora)  
Morne a la Marianne  
(Bacalao á la Mariana)  
Pommes de terre en gratín Dauphinoise  
(Papas á la Dauphinoise)  
Budín de castaña

## COMIDA

Potage crème salsifis  
(Sopa crema salsifias)  
Canapé d'oeufs aux anchois  
Canapé d'oeufs aux anchois  
Raie sauce hachée  
(Raya salsa picada)  
Canard sauvage roti  
(Patos voladores asados)  
Endives a la morney  
(Legumbres en forma de pepino)

# Explicacion de los Menus

## ALMUERZO

Oeufs frits a la Pastourelle  
Huevos fritos á la Pastourelle

Se tiene la cantidad de huevos que se necesitan según las personas.

Se pone al fuego en una sartén con aceite, estando éste muy caliente se quebran los huevos dentro de la sartén, éstos tienen que ser muy frescos. Con una cuchara se le va poniendo la clara para envolver la yema para que queden como bolitas. Se sacan los huevos, se colocan sobre crutones de pan fritos en aceite. En el centro se le pondrá arroz á la valenciana.

Veau du Cheval Blanc  
(Ternera receta del restaurant El Caballo Blanco)

Se escoge un trozo de ternera de la pierna, se deshuesa, se amarra muy bien y se pone á hervir un rato en la sopa, después de este tiempo se saca, se seca con una servilleta. Se pone una cacerola grande al fuego con un poco de aceite, estando bien caliente se coloca el trozo de ternera, al cual se le habrá frotado con ajo (para evitar los inconvenientes); estando la ternera dorada se le pondrá zanahorias, nabos, una rama de apio, dos clavos de olor, un pedacito de hoja de laurel, se le espolvoreará harina y se le pondrá caldo, en el cual se habrá disuelto una cucharadita de extracto de jugo de Liebig, una copa de vino blanco ó tinto, otra de jerez y salsa de tomate, un tarro de champignones. Se deja bien tapado á fuego lento por dos horas. Se sirve con tomates rellenos, que se rellenarán con un pino que se hará con huevo picado, champignones y un poco de la salsa que tiene la ternera. Los tomates tienen que ser chicos colorados y lisos, todos del mismo tamaño.

Salchichas al vino blanco

Se escogen salchichas sin ajo, se pasan por agua fría para que no se revienten. Se colocan en una cacerola, se dejan calentar, se les espolvorea harina y se les pone una copa grande de vino blanco y una media taza de caldo, sal y pimienta. Se deja hervir y se sirve con crutones fritos cortados en forma de triángulo.

Salade de Chou-fleur  
(Ensalada de Coliflor)

Se cortan ramitas de coliflor, se ponen á cocer en agua hirviendo con un poco de bicarbonato. Estando cocidas se sacan y se pasan por agua fría, se enfrían y se aliñan con aceite, vinagre, pimienta. Se cubren con mayonesa y se adornan con huevos duros.

Gâteau Picayune  
(Budín Picayune)

Un cuarto de libra de pasas sin pepas, un litro de leche, la yema de dos huevos. Una y cuarto libra de azúcar flor, dos onzas de almendras dulces, dos onzas de guindas confitadas, dos onzas de limón confitado, dos de damascos confitados, un litro de crema y un palito de canela.

Se pone la leche, canela y las pasas al fuego por veinte minutos.

Mientras esto hierve se baten los huevos con el azúcar por mucho tiempo. Al cabo de los veinte minutos se saca la leche del fuego, se le quita el palo de canela y las pasas se guardan. Se le pone la leche á las yemas batidas con el azúcar y después se pone al fuego sin que hierva para que se cuezan las yemas. Se pelan las almendras, se pican, lo mismo se hace con los damascos, el limón, se le ponen las guindas y pasas, se une esto con la leche y la crema.

Se cuaja y después se amolda. Se le puede agregar á esto ocho hojas de colapiz hervido en leche.

## COMIDA

Consommé a la savoisienne

Se hace un consommé, se le agrega un poco de tapioca remojada en agua y una cucharadita de jugo de Liebig.

Soubrié de foie gras

Se hace una salsa española espesa, se le agrega "foie gras" pasado por el cedazo y tru-

tas picadas; se deja enfriar. Se les dá forma de pera, se pasan por huevo y después por migas de pan. Se fríen en grasa muy caliente con perejil frito.

Pigeons foreís a la Masarchère  
(Pichones rellenos á la Masarchère)

Se deshuesan los pichones, se rellenan con castañas picadas y saltadas en mantequilla, se cosen con aguja y se colocan en una cacerola, se hacen dorar en mantequilla, se les agrega una cucharadita de chalota picada; una vez bien dorados se les agrega una taza de caldo con una cucharadita de extracto de Liebig, una copa de jerez, se tapa muy bien la cacerola y se deja por hora y media á fuego lento. Se sirve con purée de castaña.

Cané de veau a la broche  
(Asado de ternera al asador)  
Petit pois a l'oignon et laitus  
(Arvejas con cebolla y lechuga)

Una cajita de "Petit pois" extra fino, 100 gramos de cebolla, 60 gramos de hojas de lechuga, sal, azúcar flor.

Se abre el tarro de arvejas, se pasan por agua hirviendo, se sacan, se destilan bien y se ponen en una cacerola seca al fuego para que despidan toda la humedad; una vez esto hecho se ponen en otra cacerola con un pedacito de mantequilla donde se habrá saltado la cebolla, se le agrega un poquito de azúcar y las lechugas picadas que se habrán saltado antes en mantequilla; se unen con una salsa crema y se adorna todo al rededor con cebollitas chicas y saltadas en mantequilla.

Pruneaux a la Mère Louise  
(Ciruelas á la Mère Louise)

Se hace una compota de ciruelas, á la que se le agrega un vaso de vino tinto y la corteza de una naranja, cuidando que no tenga nada de lo blanco y un palo de canela. Se deja hervir mientras se prepara la mermelada de manzana. Se baten tres huevos enteros, se unen poco á poco con la mermelada de manzana, se pone en un molde liso untado en mantequilla en baño María al horno, cuidando que no le entre agua. Estando bien cocido se saca, se deja enfriar dentro de la misma agua. Al tiempo de servirse se saca del molde, se adorna con las ciruelas y se cubre con el almibar que tiene que estar de buen punto.

## ALMUERZO

Escargots a la bourguignonne  
(Caracoles á la bourguignonne)

Se ponen las cacerolas á desaguar en agua con un poquito de sal, en seguida se ponen á cocer en agua hirviendo con un vaso de vino tinto y sal; estando cocidos se sacan y se les pone dentro mantequilla batida con limón y perejil, se ponen á la parrilla y se sirven con una salsa de vino.

Oeufs a l'aurore  
(Huevos á la aurora)

Se cuecen huevos duros, se pelan, se separa la clara de la yema. La clara se corta en tajadas y se coloca en el fondo de una fuente untada en mantequilla, se cubren con salsa blanca y la yema se deshace bien y se le pone encima como en Hurvia, se le agrega un poco de mantequilla y se pone al horno por diez minutos. Se sirven con crutones de pan frito.

Morne a la Marianne  
(Bacalao á la Mariana)

Se deja desaguardo el bacalao la noche antes, en seguida se cuece, se corta en tajadas, se pasa por huevo y después por migas de pan, se pone en una sartén - dorar en aceite, se cortan redonditas de cebollas y el resto se pica. Se coloca el bacalao al rededor de una fuente, se doran las rodajas de cebolla. Se coloca sobre el bacalao, se fríe el resto de la cebolla en aceite caliente, se le pondrá un poco de vinagre y se cubrirá con esto el bacalao, se le echará encima perejil picado.

Pommes de terre en gratin Dauphinoise  
(Papas á la Dauphinoise)

Se cuecen papas con cáscara, después de cocidas se les quita la cáscara, se cortan en raji-

tas delgadas, se ponen en una fuente con mantequilla y un poco de leche ó nata al horno por un momento.

Budín de castaña

Se cuecen castañas, se pelan, se pasan por el cedazo, se pone á hervir este purée con leche, azúcar y canela, después de un rato se saca, se deja enfriar, se le pondrán cuatro yemas y las claras batidas como para merengues; se une todo bien y se pone al baño María. Se sirve con leche crema con vainilla.

## COMIDA

Potage crème salsifis  
(Sopa crema salsiffes)

Se cuecen los salsiffes, se pasan por el cedazo, el purée que resulte se pone en una cacerola con mantequilla, se le agrega una cucharada de harina, se le pondrá el caldo hirviendo, poco á poco hasta formar una crema. Al servirlo, se pondrá en la sopera dos yemas, un pedazo de mantequilla y un poquito de leche, ahí se le pondrá la crema hirviendo, resolviendo para que no se corte.

Canapé d'oeufs aux anchois  
(Canapé de huevos con anchoas)

Se cuecen huevos duros, se parten por la mitad, sobre cada huevo se pondrá una cucharada de aceite. La yema se sacará y se molerá con un poco de mantequilla y mostaza inglesa, se se volverán á llenar los huevos y se le colocará la anchoa. Se colocarán sobre tostadas de pan de molde sin cáscara, de forma redonda untados con mantequilla. Se adornarán con cogollos de lechugas.

Räie sauce hachée  
(Raya salsa picada)

Se pone la raya en agua fría por una hora y si esto no fuera suficiente se pone en la llave del agua para que salgan todas las mucosidades que le cubren. Córtese en seguida y póngase á cocer en agua con bastante vinagre, cebolla cortada en redondela, perejil, laurel y orégano; después de soltar el hervor se deja retirada del fuego para que hierva suavemente; después de 25 minutos está cocida. Se sacan los pedazos de raya, se ponen en un paño doblado en cuatro, se secan y se les quita el cuero por los dos lados; se vuelven á colocar en la cacerola, se cubren con el mismo líquido en que se uan cocido, después de colarlo. Se prepara la salsa del modo siguiente: una cucharada de cebolla picada fina se pone en una cacerola con una cucharada de mantequilla y media de chalota muy picada, se tienen al fuego hasta que haya tomado un color rubio. Agréguesele una cucharada de harina, un poco de champignon picado, se le agrega el jugo en que se ha cocido la raya poco á poco y batido con un batidor, sazónese con pimienta y pongasele vinagre, después de esto retírese la cacerola del fuego y déjesele hervir suavemente por seis minutos. Al servirlo se le pondrá un poco de salsa de anchoa, alcaparras picada, perejil lo mismo y un buen pedazo de mantequilla. Se cubre con esto la raya y se sirve inmediatamente. Esta salsa sirve para todo pescado.

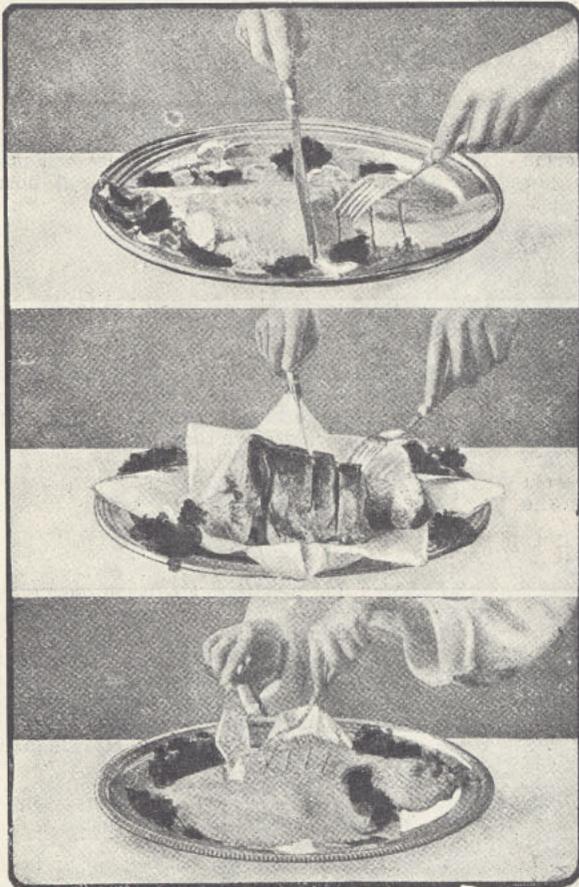
Canard sauvage roti  
(Patos voladores asados)  
Endives a la morney  
(Legumbres en forma de pepino)

Se parten en pedazos á lo largo, se cuecen, se destilan, se ponen en una cacerola con mantequilla, se colocan en una fuente y se cubren con la salsa siguiente: se derrite una cucharada de mantequilla y una de harina, se le agrega una taza de caldo y un vaso de vino blanco, el que se habrá hecho hervir de antemano. Se le pone sal y pimienta y perejil picado. Se adorna con crutones de pan frito.

Bananas soufflés

Se cortan tajadas de plátano á lo largo, se pasan por un batido de huevo y se fríen y se les espolvorea azúcar molida.

## Como se deben trinchar la carne y el pescado



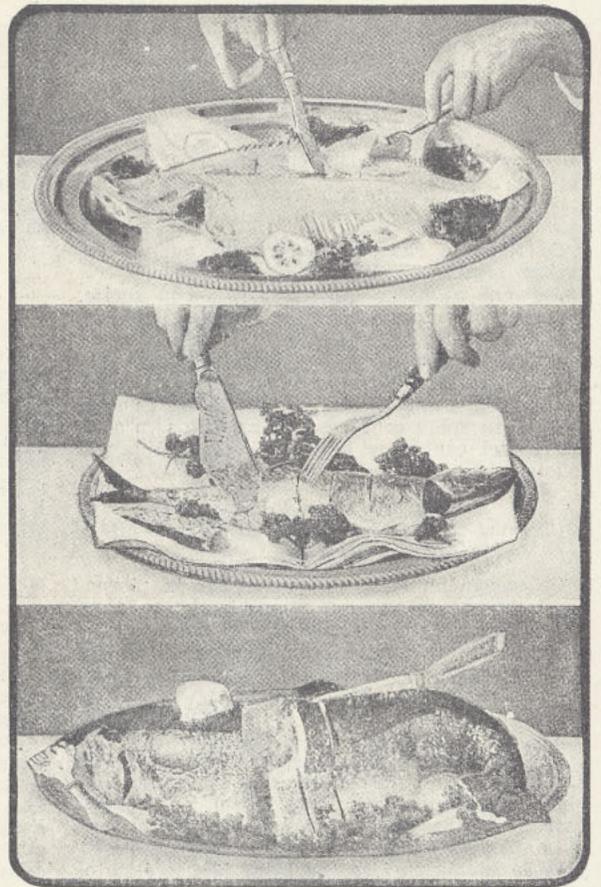
**Pescado.**— Las ventajas de saber trinchar son muchas, pero hay que saber hacerlo y conocer las coyunturas de los distintos trozos, esto es, un conocimiento indispensable para la dueña de casa. En Inglaterra es el señor de la casa el que hace ésto, pero

terera, las patas se parten y se les saca la comida. Se coloca esta armazón en una fuente y se le arregla dentro la comida.

Para hacer la langosta á la americana se corta la langosta viva; es cruel, pero indispensable para que este guiso dé resultado. El lenguado se cojoca por el lado blanco, se le hace una incisión con el cuchillo, desde la cabeza hasta la cola, sin romper el espinazo, y en seguida se cortan los filetes al ancho, cuidando de no deformar el pescado.

Para freír el congrio hay que sacarle los filetes, desde la cabeza hasta la cola, se le cortan las orillas de arriba y después se cortan los filetes del mismo tamaño.

Para cortar el pescado se necesita un cuchillo muy afilado para no deformarlo.



se les enseña á todas las señoritas á trinchar. Es parte de la educación que reciben.

Por lo general, se encuentra muy difícil este aprendizaje, pero es á causa de que no se principia por el principio. Se quiere trinchar una ave sin tener idea de sus coyunturas, y cortan la carne sin saber para qué lado va el verdadero corte y no saben dónde encontrar los huesos.

El trozo de carne que se desee trinchar debe ser colocado en un azafate grande, donde pueda cortarse con facilidad y tener un cuchillo muy afilado y adecuado para esto.

Para servir el pescado hay que cortarlo del modo siguiente: la corbina después de cocida y colocada sobre una servilleta, se le hará un corte desde la cabeza hasta la cola, con un cuchillo muy afilado para no deformarlo, en seguida se le hará á los lados de este corte otros tantos cortes como personas hay en la mesa; de esta manera facilita el servicio y evita que los últimos que se sirven encuentren el pescado deshecho, además de tener la ventaja de la economía, pues de esta manera de un pescado chico pueden comer muchas personas.

El robalo, como es más angosto, se le harán cortes al ancho, según las personas. Este corte se hará sin romper el espinazo, para que de este modo alcance para mucha gente.

La langosta se corta del modo siguiente: hágase una incisión con el cuchillo por la parte de abajo, desde la cabeza hasta la cola, se abre con cuidado sin romper la armazón, se le quitan los sesos que son de un color verdoso. La comida que está en la cola se saca en-

Número 1.—Roastbeef, éste es un trozo de carne especial que tiene el filete y el lomo del buey, se le saca el hueso del centro y se envuelve. ver figura número 1. Después de asado, se corta al ancho muy delgado. El cuchillo tiene que ser especial para trinchar y estar sumamente afilado.

Número 2.—Asado á la inglesa.—Se escoje un trozo de carne de prevención, con filete, lomo y hueso en el centro; ver figura número 2. Este se trincha cortando el lado del filete á lo ancho y el lomo á lo largo.

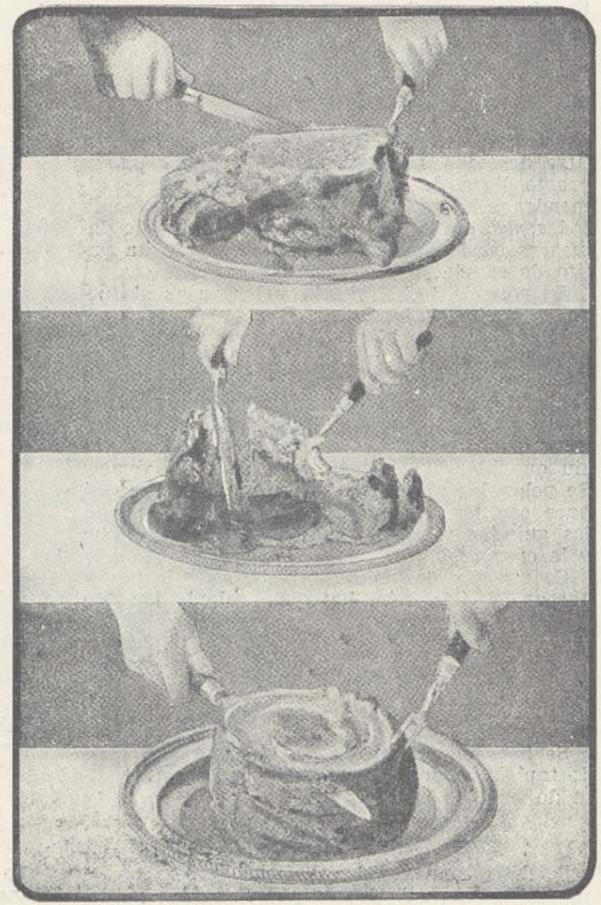
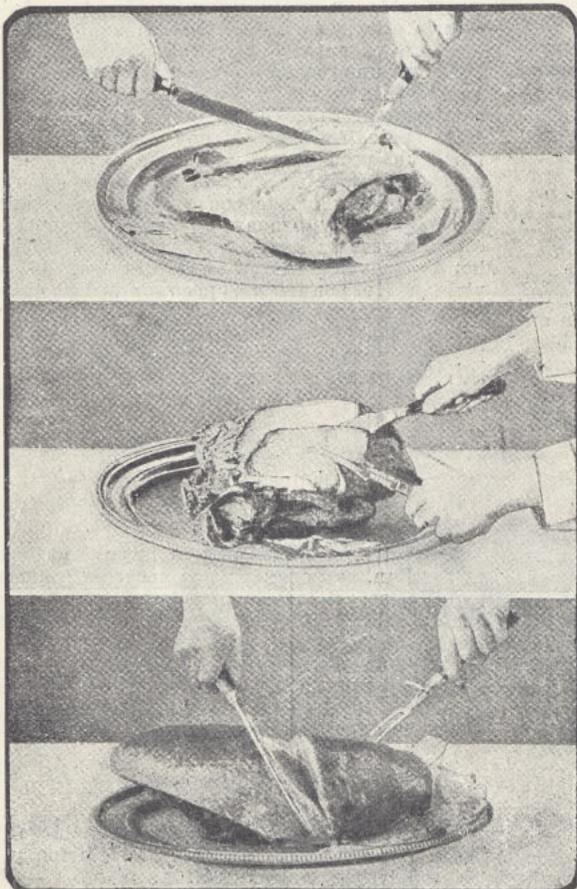
La lengua se cortará desde el centro, en tajaditas delgadas, dejando las dos extremidades sin tocarlas y volviendo á formar la lengua.

Filete.—Este se debe cortar al ancho y sumamente delgado y darle la forma en seguida.

Lomo.—Se usará el mismo proceder.

En general, toda la carne de buey debe cortarse sumamente delgada, lo mismo que la de ternera, no así el cordero que tiene un corte completamente distinto.

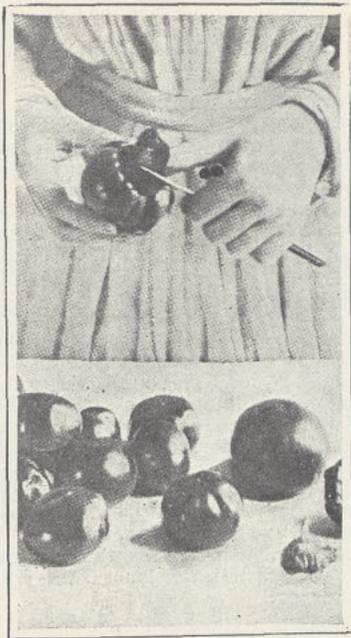
### COMO SE DEBE TRINCHAR LA CARNE



# Salsa de Tomates en Conserva



**ENJUGUE BIEN LOS TOMATES.**—Es preferible "enjuagar" cuidadosamente á "lavar" cada tomate, á menos que no esté muy manchado.



**QUITÉLE EL PEZON DEL PEDUNCULO.**—Muy á menudo, la parte que rodea el pedúnculo queda verde y coriácea; esto se evita quitándole al tomate toda esta parte con un cuchillo afilado.



**PARA ALINAR LOS TOMATES.**—Perejil, cebolla, ajo, pimienta, sal; tales aditamentos contribuyen á aumentar el buen sabor de los tomates.



**FRACCIONAMIENTO DE LOS TOMATES.**—Divídanse los tomates en porciones, las cebollas en delgadas rebanadas, píquese en seguida bien menudo un poco de perejil; déjese el ajo en su forma entera (diente no cabeza) y sazónese el todo á su gusto, como si se hubiera de servir la salsa en seguida.



**LA EXPRESION DE LA PULPA.**—Después del cocimiento, viértase en un colador esmaltado una pequeña cantidad de pulpa con el objeto de despojarla de su epidermis. Usese para este objeto de preferencia un majadero de palo.



**PARA RETENER LOS GRANOS CAIDOS.**—Cuélese poco á poco el tomate, que ya estará convirtiéndose en una verdadera salsa suficientemente espesa, en un tamiz muy fino que descansa en una fuente grande ó gamela de madera ó loza. Las mallas del tamiz retendrán las semillas y los hollejos.



**ENVASIJAMIENTO DESPUES DE LA COCCION.**—Guárdese la salsa, bien clarificada, en frascos de una capacidad media de medio litro; llénese el frasco hasta un centímetro antes de alcanzar el borde, ciérrese y sométase á la ebullición durante media hora.

no maduran, se quedan verdes, pálidos y llenos de manchitas negras que les dan un sabor amargo: entre Enero y Febrero tienen su carne perfumada, fina y sabrosa.

Siendo la primera quincena de Marzo ardiente, podéis prolongar la factura de vuestra conserva hasta entonces.

Escojed los tomates muy sanos, deseched los que tengan manchas ó picaduras y cuidad de que todos sean muy colorados. Aquellos que no están bien maduros dan un caldo ácido, pálido y espeso. El mejor tomate es el rojo y debe ser bien pesado, liso, lleno, apretado hasta ser brillante y al apretarlo debe dar la sensación de firmeza. El tomate demasiado maduro es arrugado y se revienta fácilmente.

Escojed al cojerlos en la huerta, ó al comprarlos, los más grandes que son muy rendidores.

**Salsa.**—Se limpian perfectamente los tomates con una servilleta de cocina, se les quita con un cuchillo muy fino el pedúnculo y también la parte de arriba que es dura y que no sirve.

Después de limpiar cada tomate los cortareis en cascós como si fueran naranjas y los echareis en un receptáculo de loza.

Para 25 kilogramos de tomate, añadid cuatro cebollas, seis cabezas de ajo, un gran ramo de perejil, un puñado de sal y pimienta si quereis. Preparad antes las cebollas, deshojándolas, separad los dientes de las cabezas de ajo y quitadles las envolturas. Cortad las hojas de perejil, botando los tallos y escoged con mucho cuidado. Lavadlo todo perfectamente. Cortad las cebollas en redondelas, y separad la mitad de las hojas de perejil.

Si podéis preparar la salsa en utensilios de cobre, os lo aconsejaría, pues creo que es ventajoso, tanto porque conserva el color de la legumbre y la salsa se pega menos en el fondo.

Después, preferid un tiesto esmaltado, pero que sea nuevo y no esté saltado.

No useis de agua para cocer el tomate. El jugo es suficiente, pero para esto hay que hacer lo siguiente: apretad entre las manos algunos tomates maduros, y que el jugo se deposite en el tiesto que vais á usar. Cuando haya cubierto el fondo, depositad en él por capas sucesivas y bien mezcladas, las fracciones preparadas de los tomates. Esto se hace para que el tomate no pese sobre el fondo líquido y se pegue á pesar del cuidado que pondreis. No hagais mucha salsa á la vez.

Si teneis que preparar 25 kilogramos, repartidlos por mitad y no hagais sino 12 kilogramos á la vez, ó sea 500 tomates.

Llenad, pues, el tiesto hasta que falten quince centímetros del borde; ponedlo á fuego lento para que la ebullición se haga poco á poco. Revolvedlo cuanto quereis, pues hay que velar para que no se pegue. Después de quince ó veinte minutos aumentad el fuego, dejadlo por igual tiempo después de revolverlo bien, y después haced hervir á todo hervor.

Dejadlo hervir así por tres cuartos de hora más ó menos si los tomates están muy maduros, una hora si no están tanto. Este tiempo está tomado como base para el cocimiento de doce kilogramos, es decir, 500 tomates.

Hay que exagerar el cuidado, vigilar constantemente el hervor. Cuando esté bien cocido, retirad el tiesto y dejadlo al amor del fuego para que se mantenga caliente.

Después se pasará la salsa, se colocará en los frascos y se cierran herméticamente.

Estamos en la época en que abundan los tomates, y hay que aprovecharla en preparar para el invierno una salsa que, si se siguen mis indicaciones, será tan buena como la mejor que se vende en los almacenes.

Apreciado por su sabor, sirve el tomate para un sinnúmero de preparaciones, conservando siempre sus propiedades naturales. Tam-

bién hay quien los aprecia mucho en dulce.

Voy á daros recetas para prepararlos en sal, vinagre al natural, en purée para salsas, etc., las que vuestra cocinera, señoras, podrá fácilmente confeccionar.

Hoy me limitaré á daros la receta de la salsa por ser la más generalmente empleada en las familias.

Su fácil ejecución, su precio modesto, hacen de ella un precioso recurso para el invierno en el campo, como también en la ciudad.

Preparada como voy á indicároslo, iguala en calidad y finura la de las mejores marcas y las más reputadas que el comercio ofrece.

Conservad los tomates en Febrero, más tarde ya se ponen duros,

# Conservación de las Legumbres

SISTEMA APPERT

(El mejor conocido y adoptado en las principales fábricas de Europa)

## Arvejas verdes

Se toman arvejas de las más chiquitas, hay que buscarlas pequeñas y se ponen en un frasco lo más apretadas que se pueda, se tapan herméticamente y se ponen al baño María por dos horas.

## Arvejas preparadas á la inglesa

Esta manera es muy sencilla. Se desgranar las arvejas, se sacan las más tiernas, se ponen á cocer en agua; una vez cocidas, se zasan con sal añadiendo de 60 á 90 gramos de manteca fresca por litro de arvejas; una vez éstas pasadas por manteca se dejan enfriar y se colocan en frascos, se tapan herméticamente y se ponen al baño María por una hora corta.

Para conservar las arvejas por este sencillo método, se pueden conservar en frascos ó tarros de latas.

En general, para obtener una buena conserva de legumbres hay que cogerlas muy tiernas y hacerlas sin demora, si es posible; el éxito depende de que la verdura sea muy fresca.

## Espárragos

Se lavan los espárragos, se raspan como para el uso diario. Se ponen en agua fría y después se pasan por agua caliente y otra vez por agua fría, para quitarles ese gusto peculiar en esta legumbre.

Se colocan en frascos con la cabeza para abajo lo más juntos posible, se tapan herméticamente y se ponen al baño María en agua fría; se le dá un sólo hervor.

## Nueva manera de conservar los espárragos enteros

Después de rasparlos y lavarlos, se ponen en agua hirviendo, en seguida se acomodan en latas del largo del espárrago (especiales para esto), se les cubre con una jalea de ternera ó ave que tenga la consistencia de 10 grados al aerómetro, se les da entonces 60 grados de calor al baño María.

Con la jalea el espárrago se sostiene firme, lleno y con su aspecto natural. Estos modos de conservar legumbres han dado excelentes resultados en todas partes donde se han implantado.

## Habas

No todas las habas son buenas para conservarlas. Yo me sirvo de las llamadas Julianas, de la que es gruesa y ancha como el pulgar cuando está en su madurez. La hago cojer pequeña todavía, cuando es como el tamaño de la punta del dedo, para conservarla con su cáscara. Como ésta es sensible al contacto del aire que la ennegrece, tomo la precaución de encerrarlas en botellas.

Cuando éstas se han llenado sin que haya quedado hueco, añado á cada botella un manojo de laurel y tapo herméticamente para ponerlas al baño María y darles un hervor de una hora.

Estaba yo contrariado hacia bastante tiempo por no poder conservarlas, de una manera segura y general, un bello color verdoso; por mucho cuidado que pusiera me salían siempre oscuras y no me era posible venderlas.

Al fin las tuve como las deseaba: para conseguirlo tuve que llenar las botellas de agua fresca recién sacada de la llave, dejando en ellas las habas una hora solamente, y después tapándolas y atándolas para ponerlas al baño María.

Una vez me ví obligado á esperar más de dos horas para poder

poner mis botellas al baño María, cuando ya estaban tapadas y amarradas; las puse entre tanto en agua fresca, y, sometidas luego al baño María, logré unas habas tan hermosas como las precedentes.

Estoy convencido de que este medio puede servir para conservar el color de muchas otras sustancias; por ejemplo, el de ciertas flores á cuyo color concede le medicina muchas virtudes estimables.

## Porotos verdes

Se cortan los porotos verdes delgados ó los porotos verdes franceses que se cuecen en agua hirviendo con un poco de bicarbonato; estando cocidos se sacan, se pasan por agua fría y se ponen en los frascos bien apretados, se tapan herméticamente y se ponen al baño María por una hora.

## Porotos blancos

Se escogen los porotos blancos cuando están las vainas amarillas, se desgranar y se ponen en botellas, se cierra herméticamente, se hacen cocer por dos horas al baño María y no se sacan del agua hasta que ésta no esté completamente fría.

## Corazones de alcachofas

Se le quitan las hojas á las alcachofas, se limpian los corazones, se les hace hervir poniéndolas cuando el agua esté hirviendo. Estando sancochadas se sacan, se pasan por agua fría, se destilan bien, las coloco en frascos bien juntas, las tapo herméticamente y las pongo al baño María, las hago hervir por una hora y media; se terminan como las demás.

## Coliflores

Estando limpias las paso por agua hirviendo y después por agua fría; las hago destilar y las coloco en los frascos, con cuidado las tapo herméticamente y las pongo por media hora.

Como los años varían, siendo los unos secos, los otros lluviosos, y más ó menos secos ó lluviosos, fácilmente se comprenderá que es conveniente y aún indispensable calcular; varían los grados de calor según los casos, es una atención que recomendamos especialísimamente. Así, pues, en un año fresco y húmedo, las legumbres son ó están más tiernas, siendo por lo tanto más sensibles á la acción del fuego: en este caso la ebullición al baño María debe durar algunos minutos menos (siete ó ocho), aumentándolos en los años secos, en los cuales, estando más firmes las legumbres, resisten más y mejor la acción del fuego.

## Otra manera de conservar coliflores

Después que las coliflores han sido bien lavadas, se las cuece á medias con un poco de sal y un buen pedazo de manteca fresca. Se las deja enfriar y se las pone en frascos y se las cubre con el caldo de su misma cocción. Les basta un solo hervor en el baño María. De esta manera se pueden también preparar los espárragos, arvejas, alcachofas, porotos verdes y blancos. Esta receta da muy buen resultado.

## Tomates

Los cojo bien maduros y cuando ya han tomado un color bien subido. Después de lavarlos los corto en pedazos y los pongo al fuego; cuando ya están deshechos y redu-

cidos á una tercera parte de su volumen, los paso por el cedazo y los vuelvo á poner al fuego, por último los pongo á enfriar en tientos de barro para ponerlos en frascos muy bien tapados y les doy un hervor al baño María; se terminan como los anteriores.

## Otro modo

Hay otro modo de preparar los tomates para conservarlos, ya cortándolos para embotellarlos (dándoles cinco minutos no más de ebullición y tirando el agua de vegetación que encierran las botellas antes de hacer uso de los tomates) ya curándolos al sol durante siete ó más días antes de prepararlos, ya extrayendo y conservando únicamente el jugo de los tomates que sirve para salsa á las carnes y legumbres.

## Salsa de tomate

Cojo cinco kilogramos de tomates bien maduros que hago cocer sin agua durante media hora. Dejo reposar para añadir 25 gramos de perejil, 25 de ajo, 50 de chalotas, 100 de cebolla, sal y pimienta. Nueva cocción de una hora, después de la cual paso todo por el cedazo y vuelvo á ponerlo sobre el fuego para reducir el jugo á la mitad. Lo coloco en una fuente de barro para que repose y le quito con cuidado el agua de encima. La pulpa se pone en tarros, y después de haberlos tapado y cerrado herméticamente se ponen los tarros por una hora al baño María.

## Para conservar los azahares frescos

Me procuro de esa flor recién cojida y sin haber sido regada, como las que se destinan á la venta pública. Hago separar los pétalos blancos y los voy metiendo en frascos de medio litro. Cada botella después de llena y de haberla tapado bien para que no le entre agua, las pongo en agua fría. Cuando todas las botellas están llenas, tapadas y amarradas, las dejo por una hora en agua fría y en esta misma agua las pongo al baño María, tapando con una tapa con brasas, hasta que entre en ebullición. Retiro entonces el fuego y dejo por un cuarto de hora más, al cabo de este tiempo descubro el baño María y dejo hervir media hora más. Opero de igual suerte con los botones que pongo al baño María con pétalos.

## FRUTAS EN CONSERVA

### Fresas

Muchos experimentos he hecho con estas frutas sin haber logrado conseguir su aroma. He necesitado recurrir al azúcar. Después de operar con las fresas, como para hacer helados, machacándolas, pasándolas por el tamiz, he añadido 250 gramos de azúcar en polvo con el jugo de medio limón por cada 500 gramos de fresas; bien mezclado todo lo he puesto en botellas que he tapado con exactitud y lo he puesto unos instantes al baño María.

De esta manera he obtenido lo que deseaba, salvo el color que se obtiene con un poco de vinagre de rosa al hacer uso de ellas.

### Damascos

Hago escoger los damascos grandes maduros pero un poco firmes,

cuando el hueso se desprende con facilidad. Una vez escogidos, los pelo con cuidado y les quito el hueso sin dividirlos, los echo en frascos, colocándolos muy juntos, les pongo 15 ó 20 almendras del mismo damasco, los tapo herméticamente y los pongo al baño María cuidando de retirarlos tan luego que principie la ebullición.

### Duraznos

Los conservo por el mismo procedimiento que los damascos, pero con la diferencia que los duraznos se cogen quince días antes de su total madurez.

### Ciruelas

Son preferibles á toda las llamadas Claudias ó Reinoclaudias; pero puede operarse con todas las especies. Se les deja el hueso. Se termina como las anteriores.

### Peras de todas clases

Cuando las peras están cortadas, peladas y sin pepitas, se termina como las anteriores.

### Membrillos

Han de estar bien maduros, se limpian bien, se dividen en cuartos y se ponen el baño María por media hora.

*Nota.*—Las recetas de legumbres que he dado se pueden usar; las que salen bien cocidas se usarán después de haberlas pasado por dos aguas. Las que solamente están sancochadas se lavan como las anteriores y después se cuecen.

## Manera de conservar frutas con ácido salicílico

Dos gramos de ácido salicílico se deshacen en una tacita de agua caliente con una cucharita de palo, debiendo quedar como una masita incorporada. Esta se le pone á la paila con almíbar clara preparada del modo siguiente: á un litro de agua una libra de azúcar; el almíbar debe de estar clara para ponerle el ácido salicílico, cuidando de revolver constantemente para incorporar bien el ácido en el almíbar, en seguida se deja enfriar, se coloca la fruta en los tarros con el almíbar encima cuidando que la fruta quede cubierta con el almíbar. Se le pone á una paila paja en el fondo, ahí se colocan los frascos cerrados herméticamente y llenos de agua. (La paja se le pondrá muy gruesa para que no tapen los frascos).

Se conoce que están listos para sacarlos cuando principian á gorgorear los frascos y se ve hervir dentro la fruta.

Después se tapan bien los frascos dentro de la paila y se sacan del fuego, se dejan en el agua hasta que ésta esté fría. De esta manera se pueden hacer duraznos, peras, ciruelas, damascos, frutillas, fresas, frambuesas, uvas, membrillos.

### Calabazas en conserva

Se pelan las calabazas, se cortan en pedazos y se cuecen. Se llenan los frascos con calabazas y la misma agua en que se han cocido después de fría el agua. Se cierran los frascos herméticamente y se hacen hervir por una hora en baño María. Se debe cuidar siempre que al llenar el frasco quede dos dedos sin llenar para que el frasco pueda evaporizar y no reventar.

Del mismo modo se conservan los zapallitos.



## ENTRE SEÑORAS

LAS revelaciones de un proceso célebre en Francia nos han hecho conocer las miserias de la vida de una mujer obligada á aparentar lujo y á mantener abierto su salón con los poquísimos recursos con que contaba.

¡Qué de milagros de economías, qué de esfuerzos para mantener la superficie mundana indispensable!

Porque, para qué negarlo: hay que aparentar, hay que mantener el rango social si se quiere gozar de la consideración del medio social en que se vive, acentuar la situación del marido, colocar ventajosamente á los hijos, ó simplemente satisfacer sus propias aspiraciones.

La mujer está, á pesar de todo, acostumbrada á esas energías. Llega casi siempre por medio de prodigios de habilidad á engañar el vacío de su renta, sabe salir fresca, descansada y engalanada de su gabinete de toilette, después de haber tenido que afrontar una verdadera lucha con sus quehaceres de dueña de casa. Lleva al salón un espíritu amable, ligero y agradable, después de haber aguzado el cerebro toda la mañana, resolviendo y restringiendo los áridos problemas de su situación financiera; y no faltará, tanto estira la cuerda para vestirse gra-

ciosamente, alguien que le pida la dirección de su modista, sin imaginarse que minutos antes estaba ocupada dándole la última mano al arreglo de su traje. Un vestido, que desde hace cuatro años posee, y el que obtuvo por una miserable suma, es el que está constantemente transformando, con un gusto y una habilidad instintiva, hasta el punto que nadie pueda imaginar que es el mismo.

¿No encuentran ustedes, lectoras mías, que esta clase de mujeres son heroicas? El hombre excusa muchas veces su mal humor, con sus ocupaciones y molestias del trabajo del día; con esa disculpa puede aislarse y descansar y alejarse de los miles de pequeñas molestias que impone el manejo de la casa. La mujer, ella, vive en medio de sus dificultades. Ella sola es la que les hace frente. Ella lucha y triunfa con la sonrisa en los labios. Ella sólo sabe los esfuerzos y las argucias de que ha tenido que valerse.

Se necesita valor, ¡vaya si lo necesita! para resistir "las tentaciones, á veces irresistibles que la rodean". Solamente los grandes almacenes tienen en ellos bastante para tentarlas. "En cuanto á compostura, decía Mme. de Girardin, ser juiciosa es ser sublime!"

Pasar por una tienda tentadora y ver suspendida detrás de la vidriera una deliciosa cinta celeste cielo ó lila, una cinta provocadora que os incita á admirarla; edificarse toda clase de castillos en España á sus expensas; adornarse en idea de esos nudos coquetos y decirse á sí misma: "Pondré dos escarapelas en mis cabellos: la cinta ancha será para la cintura, la más angosta me servirá para la pelerina y para las mangas..." y después arrancarse bruscamente de estos sueños culpables, reprochárselos á sí mismas como un crimen y alejarse valerosa y triste lejos de la cinta tentadora sin siquiera haber tratado de regatearla; eso solo pide más fuerzas de ánimo que los más terribles combates: y estas palabras llenas de resignación estoica y de noble humildad que oímos contar el otro día, nos han tocado más el corazón que todas las her-

**Vestido elegante de ceremonia.**—Falda de liberty color crema cubierta con un riquísimo punto blanco, todo bordado de perlas y cristales que imitan brillantes. Hileras de perlas sostienen la falda en la parte de la cola; estas perlas están sujetas á su vez por dos grandes prendedores de perlas á cada lado. Cinturones de brillo. Echarpe de gasa crema. Toca de terciopelo blanco en forma de turbante con una aigrette de plumas de gallo blancas.



**Una visión blanca.**—Vestido de "charmeuse" color marfil. Chaqueta con gran escote cubierta de encajes de plata. Falda lisa al frente y en la espalda, dos abanicos de tablas muy angostos de arriba y tomados á la altura de las rodillas por unos medallones de raso bordados de plata.



mosas palabras de las heroínas de Esparta y Roma.

Una señora tenía que ir á un baile, á una fiesta magnífica y estaba ocupada escogiendo flores para su tocado. Después de admirar las coronas de moda que son tan bonitas, cuya forma es tan graciosa, preguntó el precio de una de ellas.

Las hermosas flores, las finas están este año muy caras, y el que le pidieron á ella por la corona que tanto le gustaba, la asustó. Y dejando tristemente la corona de rosas sobre el mostrador, dijo suspirando:

—Es muy caro; ¡me pondré mi guirnalda vieja!

¡Mi guirnalda vieja! Comprenden ustedes, cuánto dolor y cuánta resignación hay en estas dos palabras: ¡mi vieja guirnalda! Casi se saltan las lágrimas de los ojos.

¿A cuántas mujeres modernas no se les podría aplicar estas líneas, que se han mantenido siempre tan virtuosas y tan de actualidad? ¡Ah! ¡No hay que jugarse con las mujeres! porque hay generalmente en su aparente futilidad más coraje y más fuerza de carácter que en las más grandes acciones de los hombres.

SOMBREROS DE LA PROXIMA ESTACION



**Número I.**—De fieltro peludo azul cubierta el ala, que es muy levantada, de terciopelo azul negro; preciosa fantasía azul y oro al frente.

**Número II.**—Sombrero sencillo de paño café con una cinta de terciopelo del mismo color alrededor de la copa y una aigrette al lado. Dos bonitos prendedores de oro al lado.

**Número III.**—Sombrero extravagante de gros violeta, muy levantado al frente, con plumas colocadas todo alrededor de uno ó dos tonos más claros.

**Número IV.**—Gorro de terciopelo azul de rey con toda el ala cubierta de chinchilla; una gran pluma amazona sombreada gris cae atrás sobre la cabeza.

Siluetas Parisienses

Vestidos de diario sencillos de terciopelo negro, los dos primeros, azul el del medio, éste más compuesto, pues tiene una tira de skungs todo al rededor y es de cola; el del lado, es un rico abrigo de nutria con pieles de zorro al rededor; y los dos últimos, de terciopelo verde y café, os darán á conocer la verdadera silueta de la parisiense de hoy, que van todas de terciopelo, con pieles y manguitos y sombreros inéditos. Más abajo, dos deliciosas niñas de 7 á 5 años, tan jovencitas y ya con su elegancia propia.



IV

I

III

II



Mata la  
 Caspa,  
 Vigoriza y  
 Embellece  
 la  
 Cabellera



CARPIQUINA  
 del Dr. BORRELL



Se vende en to-  
 das las Boticas,  
 :: Droguerías y  
 Perfumerías :: ::

Vestidos lavables para el Campo y Playas

Ahora es el tiempo para comprar las percalas y las telas de hilo, pues las tiendas están llenas de las telas de verano más bonitas, y como ya va pasando la estación del calor se pueden comprar mucho más barato que al principio de la estación y como son de buena clase, siempre duran para el próximo verano.

El semi-sastre es el vestido preferido para llevar de diario.

Número 1. A pesar que esta clase de traje princesa es de todo el furor para el verano por ser muy conveniente, sin embargo, hay momentos en que una chaqueta es indispensable: siempre un traje de pollera y paletot es muy necesario, especialmente en verano. El número 1 os muestra uno de los modelos más bonitos y que más novedad tiene por el cuello, que es enteramente el de la levita de un hombre, que pueden ser de piqué blanco en una levita de nilo café ó azul. Abotona en la cintura con tres botones. La espalda puede llevar costura al medio, si se desea ajustada ó puede ser de una pieza, como quiera.

El número 2. El traje éste es de hilo blanco bordado, con un festón al rededor de la coraza y la espalda, como se ve en el figurín y que hace un trajecito sumamente simpático. La corbata puede ser del color que se quiera y para hacer un contraste no sería fea, negra. Este traje no necesita estar forrado y no debe ser ni suelto ni apretado, sino algo entre los dos, que sólo señale el bus-

to y las caderas y deje correr una línea entre los dos.

El número 3, es muy apropiado para una persona más gruesa, pues este estilo semi-ajustado favorece mucho á las que son gordas. El hilo color lila con galones un poco más oscuros en la falda y en el cuerpo. Camiseta de batista muy finamente alforzada. Botones de hilo de Irlanda quedan muy nuevos y elegantes. No se usa forro y el canesú y cuello se hacen á parte y se atan con huinchas á la cintura para que no se mueva.

Número 4. Un tipo diferente de vestido es éste que tiene un cinturón al lado solamente.

Tan lindo puede ser en hilo, percala, tuser ó foulard.

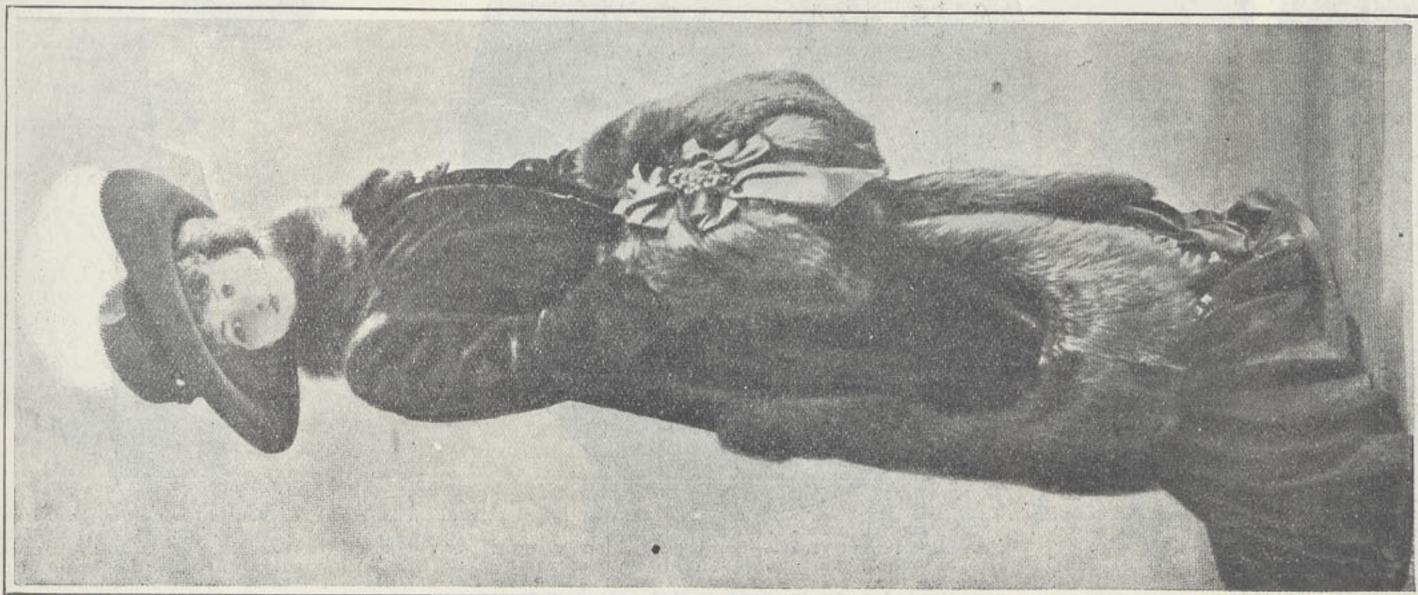
Una tira de género más obscuro del que se usa para el vestido es el que se coloca en la cintura, cuello y al frente, y se forman cuadrados con el género del traje lo que da un toque muy gracioso siendo muy fácil de hacer.

El cuello y puños son de batista blanca alforzada con un bonito encaje al rededor. Este es un figurín encantador para una persona delgada, pues las tablas de los lados y el gran tablón del frente y de la espalda le dan amplor.

La abrochadura va al lado bajo el tablón del frente, téngase cuidado al coserlos que vayan bien adentro para que disimule enteramente á dónde va abrochado.



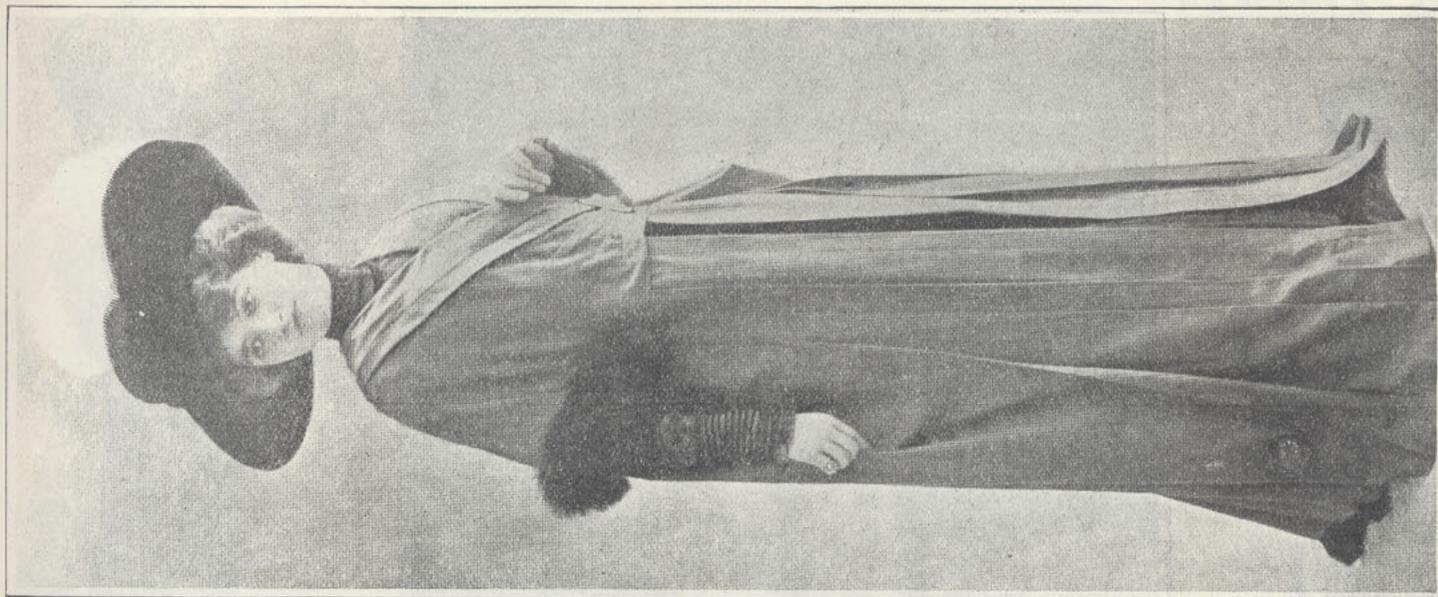
TRES FIGURINES MUY ELEGANTES



**Riquísimo paletó de nutria adornado de piel de skungs.**—Manguito de skungs con un gracioso amarrado de cinta de raso un poco más claro y tomado con un lindo broche de strass al centro.



**Vestido de comida.**—Vestido de seda negra con un encaje de tul azul de luna, cubierto con bordados de perlas negras alrededor. Sobrefalda de gasa ó velo Nimón, guarnecido de racimos de uvas de azabache negro y cintas de terciopelo. En la chaqueta lleva como adorno el mismo entredós de tul metálico que bordea la falda. Tirantes de cinta de terciopelo negro; grandes racimos de uvas en las mangas y en el pecho.



**Gran abrigo de paño color golondrina adornado con piel de skungs.**—Muy largo y cruzado al estilo japonés y tomado en la cintura por un gran broche de oro. Sombrero de terciopelo negro con gran pompón blanco.



**Vestido para la noche** de raso negro, drapeado á los lados con un gracioso movimiento en que deja ver un delantal de encaje de Chantilly. El corpiño y las mangas son de raso con guipur de Venecia. Esta es una adorable creación de Doucet. Tricornio de terciopelo negro, con una bonita fantasía (manteaux de velour).



**Vestido de noche y estola.**—Vestido de terciopelo azul de rey guardado de cuentas de azabache en forma de rosario con una gran chorrera de lo mismo al frente. Estola muy de moda y de muy buen gusto para teatro ó recepción de tarde ó noche; de encaje de Irlanda por dentro y fuera con una gasa de seda entre las dos y ribeteada de skungs.



**Vestido de calle**, de Doucet: una mezcla de paño y raso negro. La falda de raso está bordeada de un ancho sesgo de paño. La chaqueta es de paño con cuello y vueltas de raso. Pechera de tul negro y cintura de raso con una bonita hebilla de azabache negro. Gran sombrero de fieltro negro cubierto de plumas.



**Un traje de tarde**, de Chernit. Se encuentra en él la gracia y elegancia que caracterizan á esta firma. Un gran cuello de armiño con un angosto ribete de zibelina realzan con mucha gracia este vestido. Sombrero de paño suelto con un gran levantado á un lado. Fantasía de plumas.



**Creación de Virot.**—Sombrero chico y muy alto de copa con un levantado muy pronunciado al lado en fieltro peludo café; galón de oro alrededor de la copa y al frente una fantasía de plumas café y oro.



**Vestido sencillo para trotar** de Chernit, en sarga azul marino. Bolero cruzado sobre un chaleco de terciopelo. Sombrero ó turbante de terciopelo drapeado con una bonita fantasía colocada un poco atrás.

VESTIDOS PARA NIÑAS  
-- DE 15 A 18 AÑOS --



1. Vestido semi-princesa confeccionado en telas como cachemira, sarga, moaré, muy á propósito este traje para paseos de tarde. La falda es de canesú, estilo edad media, cerrado atrás. El bordado es de soutacne del color del vestido. Canesú y cuello de encajes.



2. También este es un vestido semi-princesa. El paño, el moaré ó la popelina convendrían para hacer este traje. El bordado es en seda y lleva bonitos botones de fantasía como único adorno. Cuello de encaje.

3. Este es un sencillo vesti-



do para colegios ó para salir por la mañana de sarga azul marino. Falda con canesú y adornado con una tira de paño gris, soutache negra encima y brandeburgos de trencilla negra cierran el traje.

4. Práctico vestido de sarga diagonal, verde bronce, falda subida plegada, chaqueta semi-ajustada con cuello chal de terciopelo más obscuro.

5. Vestido sencillo de canesú y vuelo recogido, cuello y vueltas de mangas de terciopelo. Como adorno lleva galón de lana.

6. Vestido de cachemira color topo, con bordados de acero y seda plomo. Cuello de tela de acero.



IV

V

VI

- PAGINA -  
 para los Niños



Con gusto consagramos una página á los queridos niños, ellos como sus madres, necesitan tener sus modas, cómodas é higiénicas, es decir, que siendo elegantes no se sientan ellos molestos ni estrechos en su compostura.

El modelo número 1 es sencillo y de un corte muy á propósito para una niña de 6 á 12 años.

Como este año se llevará aún en invierno lo blanco lavable, os lo aconsejo de género de hilo si es para lo que queda de verano que lo deseáis, ó de piqué afranelado si es para el invierno. Su gracia consiste en el bordado que lleva al frente y en el festón que adorna el escote y mangas. Vuelo plegado y ojales para pasarle una bonita cinta, es el adorno de la falda. También en seda y terciopelo sería bonito cambiando el bordado inglés por trencilla. Camisolín con mangas de gasa blanca.

Número 2. También éste es un lindo modelo para una niña de 6 á 8 años. Se corta de una pieza todo el cuerpo, incluyendo las mangas. Falda plegada. Ga-



lón bordado en el escote y mangas. Cinturón de lo mismo. Camisolín de encaje ó de gasa alforzada. La tela para este vestidito puede ser de lana, seda ó hilo.

Número 3. Gracioso vestido para niña de 2 á 8 años. De lana ó sarga azul huzar con franjas de lana ó seda blanca ó perla, bordadas de trencillas negras encima. Cinturón blanco. Macarrones de trencilla negra al frente.

Número 4. Traje de guagua de linón de hilo blanco, bordado y festonado al rededor de la pollerita. Falso de seda rosa con lazo del mismo color.

Número 5. Vestido para niña de 8 á 15 años. De lana, moaré ó terciopelo, tres telas en que podría hacerse este vestido y en todas quedaría igualmente bonito. La banda sale de debajo del tablón del frente que va bordado en la parte de arriba con trencilla ó seda del mismo color que la banda. Camisolín de gasa de cristal alforzada.

Número 6. Vestido elegante para niña de 8 á 12 años, que se propone asistir á una fiesta infantil.



Se emplea nansuk, tiras de recorte bordadas en batista, entredoses de lo mismo y delicada cinta azul pálido, cuerpo con canesú formado de alforzas finas: falda recogida y prendida al cuerpo por un trou-trou de bordados por el que se pasa la cinta celeste que forma un gracioso chou á un lado y termina con otro en la falda.

Número 7. Para niña de 2 á 14 años. En otomán azul eléctrico con vivos todo al rededor de terciopelo un poco más obscuro, botones brillantes de acero y canesú blanco alforzado.

Número 8. Para niña de 2 á 10 años. El modelo es de cachemira blanca con cuello de otomán también blanco bordado, mangas cortas y un lazo marino azul ó negro completan la toilette. Este modelo puede también servir para hombrecito.

Número 9. De paño gris perla, de corte recto con un plastrón bordado de sou-tache en la espalda y al frente. Monísimo sombrero gris tricorno con chou y plumas grises.





#### ELEGANTE TRAJE DE RECEPCION

*De raso suelto color limon casi verde, adornado de tul bordado de oro. Falda subida con un bordado alrededor de la cintura. Corpiño con tirantes de tul y alrededor del escote dos sesgos de tul, uno negro y el otro blanco. Magnifica estola y manguito de chinchilla con martha sibelina al contorno. Forrado en raso tornasol color naranja. Sombrero de peluchon de seda cafe con una regia aigrette blanca y un broche de oro con piedras al frente.*

DOS HERMOSOS MODELOS  
DE REDFERN  
UN TRAJE DE CALLE SENCILLO  
Y ENCANTADOR



**Hermosa sinfonía en negro.**—Este vestido está hecho en raso suelto llamado "Charmeuse" negro cubierto de tul recamado de brillo negro muy rico y muy brillante, escotado en cuadro sobre "una nada" de tul rosa; pequeñas mangas de tul negro al aire. Bandeaux de azabache negro, oro y turquesas en el cabello.—(Modelo de Redfern).



**Linduras en negro.**—Todo el vestido drapeado en espumilla muy suelta negra, los magníficos panneaux de los lados brillantes de azabache negro tallados como perlas y cabochones negros. Bordados en el cuerpo y mangas de enrejado de azabache.—(Modelo de Redfern).



**Encantador, sencillo y muy nuevo.**—En cachemira de seda y terciopelo suelto color cereza. Bandas de paño bordadas de lunares de seda. Cintura de cachemira y sesgos de paño; Canesú de tul blanco. Blusa de encaje color cereza y oro. Cintura echarpe de granadina de seda negra. Sombrero de terciopelo negro; alfileres de brillantes.





**Las novedades elegantes.**—Este vestido sólo tiene la apariencia de sencillez, pero la piel que lo adorna le da un refinamiento muy distinguido, es de sarga color ciruela. La falda cortada en forma sube algunos centímetros sobre el talle. Blusa de gasa de seda del mismo tono que la sarga. La falda tiene un largo moderado, á causa de la piel, de 7 centímetros de ancho. La chaqueta de medio largo tiene un corte original, cortada en la abotonadura y adornada por botones de metal acero. Cuello redondo. Mangas medio cortas para que el manguito no tape la piel. Sombrero de fieltro peludo color café, adornado de un drapeado de seda de tono más claro. Hebilla de oro.



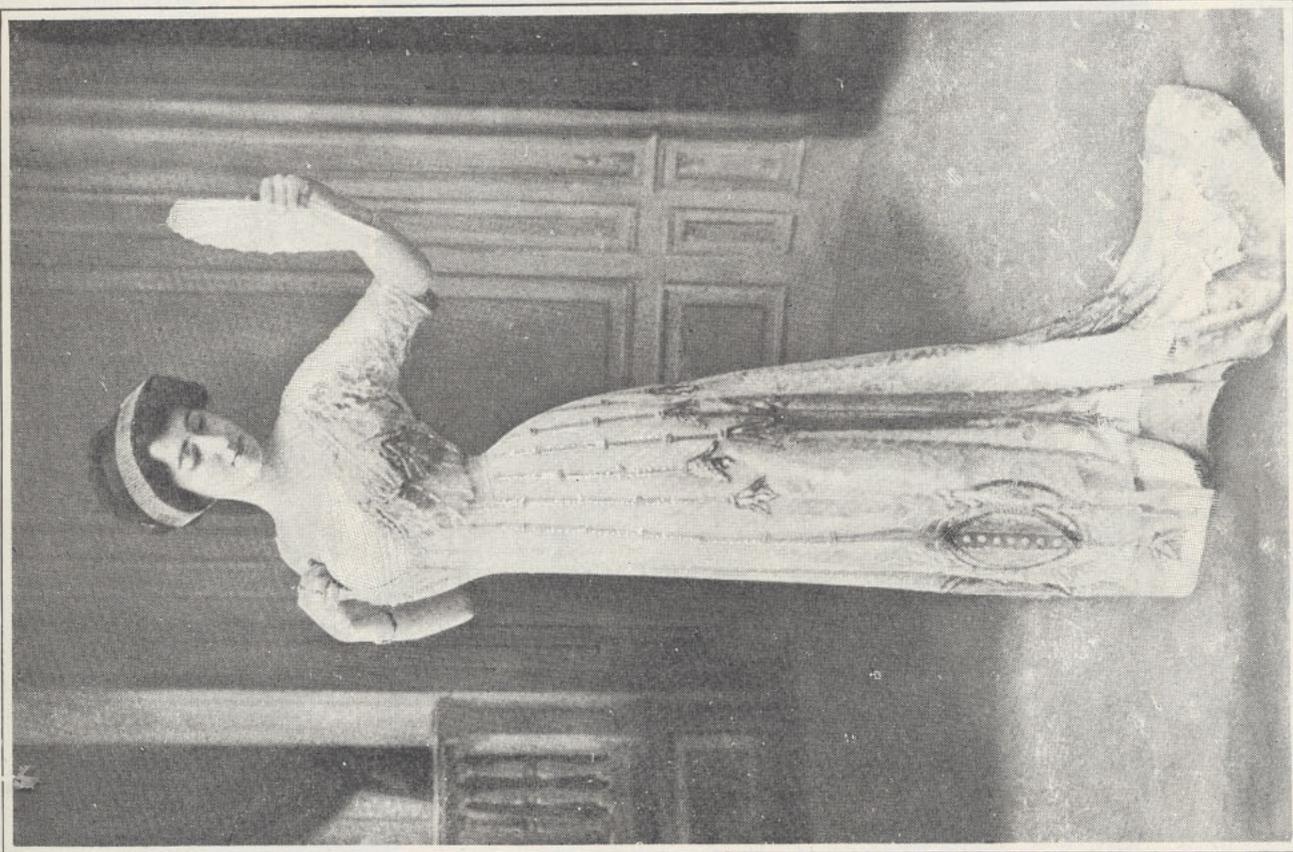
**Traje para presentar á una niña en sociedad.**—Vestido de crepón rosa muy pálido, falda abierta en el lado izquierdo. Canesú de valencienne rebordada de seda rosa muy pálida; cintura y tirantes de raso rosa un tono más fuerte; cinta metálica rosa con perlas en el peinado.

**Vestido corto de visita.**—El modelo es de terciopelo color madera tirando á rojo. La falda ajustada tiene un delantal adelante descosido desde la mitad para abajo, pues esta falda es subida con corpiño (princesa) bajo la chaqueta. Esta es de largo regular forrada en seda suelta del mismo color. Bordado de trenchilla color madera con un poco de oro. Sombrero café obscuro drapeado de oro cubierto de tul.



**Sencillez y elegancia.**—En terciopelo suelto azul, falda con dos pliegues grandes atrás, delantal con puntas de raso negro, las mismas puntas en la chaqueta y en las mangas que tienen tablas respuntadas, cuello de zorro negro. Manguito de lo mismo. Sombrero de fieltro muy peludo, negro.

Un grupo de toilettes aperebido en las últimas carreras de Longchamps. El triunfo del terciopelo y de las pieles. Se notará la dimensión de los manguitos. Son aplastados y enormes.

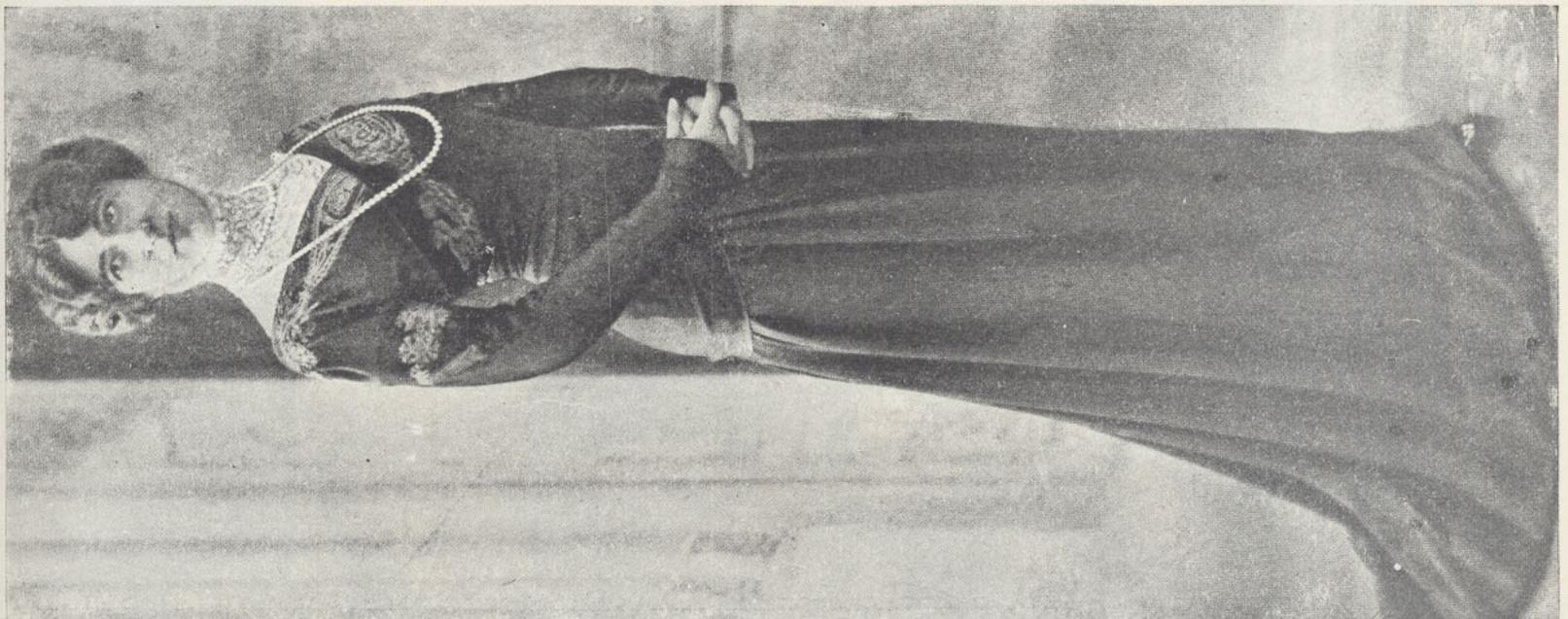


**Traje de baile.**—Vestido de tul celeste muy pálido sobre fondo de raso liberty blanco. Rico bordado sobre el tul de perlas, cristales y plata. Mangas de encaje fino. En el escote, adorno de brillo con tirantes de lo mismo.

**Vestido de tertulia ó comida** en raso liberty floreado (broché) verde con entredoses oro viejo y prendido a lo largo con cabochones de oro. Mangas de tul alforzadas muy finas y terminadas en el codo en un entredós de oro viejo. Tirantes de encaje oro viejo.

**DOS HERMOSOS MODELOS DE "DONCET"**

**Elegante y sencillo traje de tarde** en "charmeisse" color azafrán con coraza recogida. En el corpiño, bandas de terciopelo del mismo tono con bordados color kaki claro. Plastrón de tul bordado crema con cuello igual. Mangas muy largas con adorno de terciopelo y bordado en la parte de arriba.





**Para el paseo de la mañana.**  
 —Traje de terciopelo suelto rojo antiguo, falda y chaqueta plegada, cintura y tiras de seda del tono, cuello de raso negro. Toca de terciopelo café rodeado de skungs, pompón coronel de crin blanco. Manguito de piel.



**Traje sastre muy elegante en paño color kaki.**—Falda lisa princesa sin mangas con blusa de Irlanda blanca y encima un paletó semi-ajustado con una linda aplicación de pasamanería á los lados y en la espalda angostando en la cintura. Cuello y puños de piel de skungs. Sombrero de terciopelo negro.



**Para ir á las tiendas.**—Traje de sarga gruesa carmelita, falda con delantal y tablas de alto á abajo, pliegues tendidos. Chaqueta de la misma sarga con un vuelo corto plegado, cuello y botamangas de moaré del mismo tono. La parte baja de la manga es plegada en gasa negra. Toca de nutria. Tres grandes pompones negro y oro.



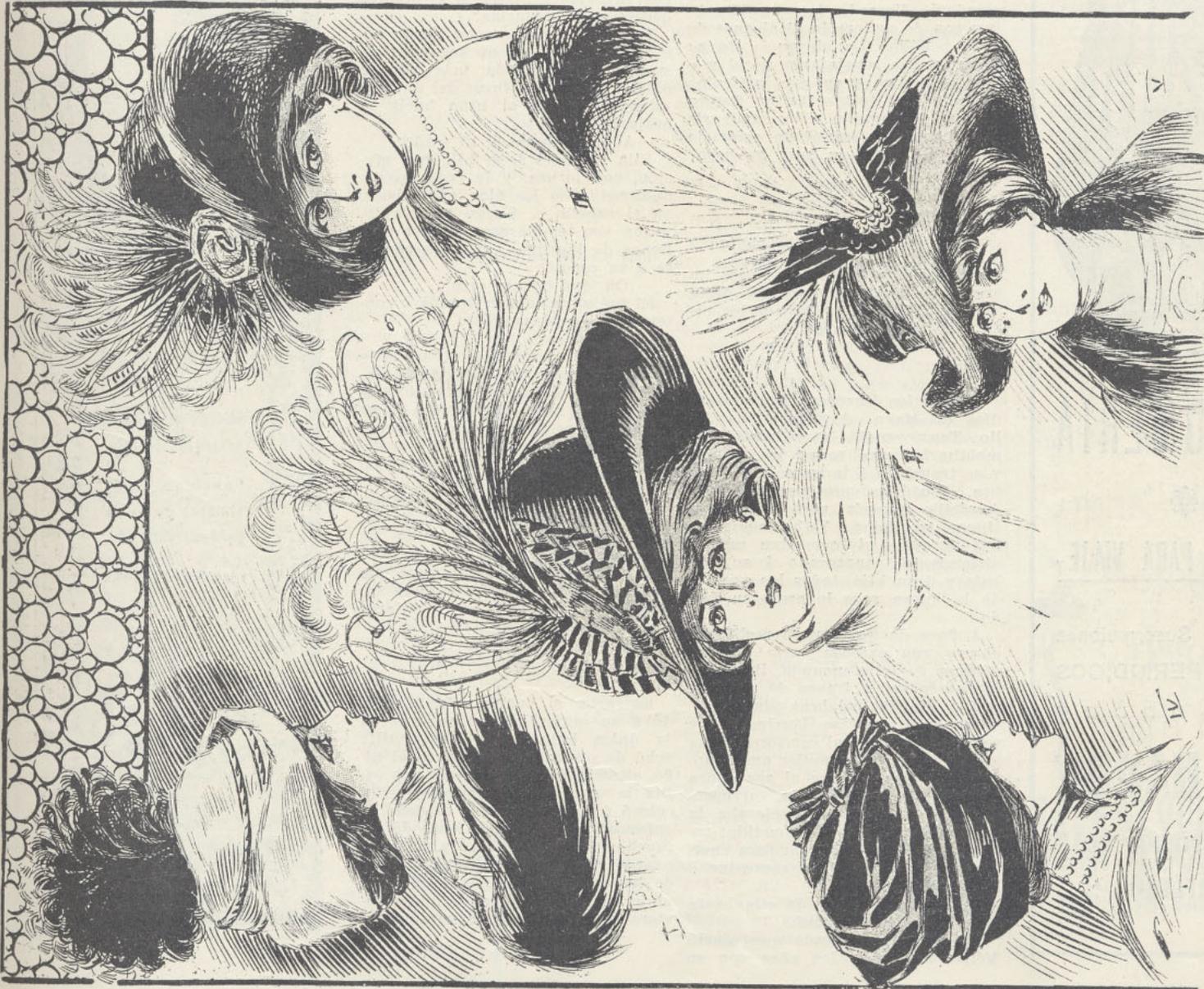
**Un confortable abrigo para automóvil ó para sport.**—Forma una gran pelerina colocada sobre una chaqueta completamente abotonada. Esta pelerina sirve para envolverse en ella y protegerse contra el viento y el frío. Pequeño sombrero de terciopelo envuelto en una corbata de chinchilla.



**Gran sombrero muy levantado de alas forrado en terciopelo negro.**—Adornado con dos preciosas plumas blancas lloronas, cuyo contraste sobre el negro es encantador. Es una de las muchas adorables creaciones de la Casa Virot.



**Hermoso abrigo de Rouff.**—No dudo que admirareis en él su aspecto caído y los pliegues tan amplios y tan armoniosos. Es de paño azul antiguo y discretamente adornado de un bordado de plata en el cuello. Las amplias mangas se completan con un sesgo de raso del mismo tono.



I. **Muy bonito sombrero Luis** XI en fieltro suelto peludo blanco, muy levantado á la izquierda y atrás, adornado con gruesos cordones de oro y prendedor de oro antiguo sosteniendo una fantasía negra aterciopelada á la izquierda.  
 II. **Sombrero de anchas alas** forrado en terciopelo negro; forma muy extendida y levantada á la izquierda, adornada de una aigrette gris, sostenida al frente de la copa por una cocarda de terciopelo gris.  
 III. **Toca de skungs**. Toda cubierta de pieles con chape de plata y una hermosa fantasía de moiré negro plegado.  
 IV. **Muy bonita toca** artísticamente drapada de terciopelo negro, ancha banda de moiré negro plegado envuelve la toca adornada de pliegados del mismo moiré que forma fantasía al lado izquierdo.  
 V. **Sombrero muy levantado á la izquierda** en fieltro color topo; alrededor de la copa un ancho encaje de plata antiguo, el lado alto está sujeto por una fantasía de alas y cocarda de terciopelo; plumon blanco.



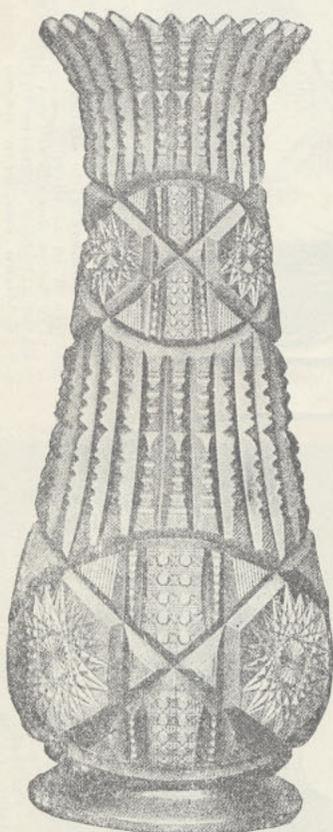
I. **Sombrero tricordio en moiré negro**, forrado en terciopelo negro, adornado con plumas y aigrettes.  
 II. **Sombrero de grandes alas levantadas** á la izquierda. La horma es de moiré forrada en terciopelo y guarnecido de una hermosísima fantasía blanca.  
 III. **Sombrero de cintas verdes Imperio** colocadas en escarpela á la derecha y con rosas de piel y encaje crudo á la izquierda.  
 IV. **Gran toca rusa en terciopelo verde** con bordes altos forrados en skungs, guarnecida á la derecha de una bonita aigrette negra y de pequeñas alas Mercurio.  
 V. **Gran sombrero negro** forma de felpa de seda negra forrada en terciopelo negro también. Por único adorno una soberbia fantasía blanca de plumas y aigrettes.

## Gran Surtido en Artículos Finos

DE

Oro  
Plata  
Plaqué  
Cuero  
Cristal y  
Fantasia

PARA REGALOS



## PERFUMERIA



-MALETAS PARA VIAJE-

Se reciben Suscripciones  
á todos los PERIODICOS  
DE MODA

## J. W. HARDY

Calle Huérfanos 1016

:: SANTIAGO ::

### LA HERMOSURA EN LAS FLORES Continuación de la página 35

como también las llaman, en jarrones transparentes y de corte serio por la caprichosa forma de sus flores, su brillante colorido y el elegante verde de sus redondeadas hojas. Y esta es la oportunidad para recomendar muy especialmente el verde por su tono alegre, como un compañero ideal del "buen tono" en la mesa. Se puede usar solo y acompañado de las flores, pero en ningún caso debe aceptarse estéticamente la inversión, esto es: nunca flores solas. Aún en el caso de las orquídeas sí, por lo cortón, no puede acompañárselas de sus mismas hojas, sustituyase esta última por cualesquiera hojas aparentes, como por ejemplo, lino, junco, etc. Nada más hermoso que las diversas variedades de Asparagus, Adiantum, (helechos llamados de palo de alambre) cuyas aéreas y delicadísimas hojas, fino tallo y elegante conjunto y gracioso color verde claro, dan, puestas en vasijas de plata ó cristal, unas luces de insuperable efecto y hermosura.

Está hoy día muy de moda el llevar a las mesas plantas enteras con sus flores y frutos, plantas enanas del Japón begonias, helechos, etc. Muy bonita "moda" es ésta y la aplaudimos siempre que en la elección de los jarrones que cubran las masetas se obedezca á las leyes del buen gusto, severo y elegante. Nada de mucho oro y ridículos adornos, la sencillez en la forma, la regularidad en las proporciones y la delicadeza y elegancia en el matiz constituye los verdaderos y únicos atributos de la belleza. En un artículo anterior nos hemos ocupado del buen y mal gusto en los jarrones, acompañando algunas ilustraciones al efecto. Aquí acompañamos algunas ilustraciones más de jarrones con sus correspondientes flores.

Recomendamos el modelo de receptáculo llamado jarrones Banks que son de un precio al alcance de todo bolsillo. La elegancia de su forma puede constatarse en el modelo que damos en este artículo. En este caso trátase de un florero de un distinguido color azul-gris muy adecuado para todo color de flores. Su corte es muy gracioso.

### EL PERDON

Continuación de la página 2

carta lacónica en que la mujer ingrata, la mujer infame, les decía "adiós" á él y á su hijo y les pedía que la perdonaran...

Clementina huvó en los primeros días de Mayo. A últimos de Julio, Tony vendió lo meorcito del mobiliario para pagar las deudas y se trasladó á la calle de Delambre. Pensó en que cambiando de domicilio le sería más fácil amortiguar su dolor. Y he aquí por qué al verle vivir en tan grande aislamiento, consagrado á su trabajo y á su hijo, todos los vecinos de la nueva casa le creyeron viudo.

A fines de Septiembre recibió el obrero una extensa carta: cuatro páginas de letra menuda, llenas de incoherencias y frases de desesperación. Muchas palabras estaban emborronadas por las lágrimas que sobre ellas vertió al escribirlas una infeliz mujer: una mujer que abandonó y olvidó, y que al ser ahora abandonada y olvidada, arrepentíase de su culpa é imploraba la compasión del hombre ofendido; pero el pobre Tony tuvo la fiera energía suficiente para no contestar á la culpable.

No volvió á saber de ella hasta la víspera de Navidad.

En tal día, y desde que murió Félix, iba todos los años con su

mujer á colocar un modesto ramo de flores sobre la tumba de su primer hijo, sobre aquella tumba cuyo derecho de propiedad había renovado oportunamente para que no desaparecieran de allí los queridos restos. Por primera vez, Tony Robec cumplía esta obligación acompañado únicamente del pequeño Adrián. Al franquear la puerta del cementerio, el laborioso cajista evocó más triste y dolorosamente que nunca el recuerdo de la fugitiva. "¿En dónde estará ahora? pensó; ¿qué será de ella?"

Llegó á la tumba de Félix y se detuvo sorprendido... Sobre la piedra tosca había tres ó cuatro juguetes de ínfimo valor, de esos que se les da á los niños más pobres. Estaban nuevos y recién colocados allí.

—¡Ay!... ¡juguetes! gritó Adrián contemplando admirado y gozoso su humilde hallazgo.

Entre tanto, Tony, que había visto un papel clavado con un alfiler á uno de los juguetes, lo cogió y leyó estas palabras, escritas con letra que conoció bien pronto:

"Para Adrián, recuerdo que le envía desde el cielo su hermanito Félix".

Al acabar de leer, sintió que Adrián se abrazaba á sus rodillas y le oyó decir con voz entre alegre y asustado:

—¡Mamá!... ¡Ah! está mamá!

A corta distancia de la tumba, arrodillada cerca de un grupo de árboles, pobremente vestida, había una mujer muy pálida.

Al volverse Tony hacia ella, le dirigió una mirada tristísima y elevó sus manos juntas en actitud suplicante.

Aquí para "inter nos", señores sanguinarios, ¿no es verdad que Tony debió pensar en aquel instante en el que vino al mundo era día de Navidad, en el que enseñó con la palabra y con el ejemplo á perdonar las injurias?...

Porque el caso es que Tony Robec, después de unos segundos de vacilación, motivada más por la piedad que por el furor del antiguo ultraje, empujó al niño hacia la mujer y le dijo:

—Adrián, abraza á tu madre.

Ella estrechó á su hijo con efusión, con locura, y le besó apasionadamente en los ojos, en la boca, en el cabello... Luego se levantó, y con voz temblorosa, con los ojos llenos de lágrimas, dijo acercándose á su esposo:

—¡Oh, qué buenos eres!

El fué al encuentro de ella y contestó con sequedad:

—No hables...

Desde el cementerio á la calle de Delambre no hay gran distancia. La recorrieron con ligero paso, precedidos del niño, que miraba y remiraba entusiasmado los juguetes. Llegaron á la casa, y el obrero, deteniéndose ante la portera, exclamó:

—Esta es mi esposa, que ha estado en el pueblo al lado de su madre enferma, y que vuelve ya á su casa.

Y subiéndole la escalera, tuvo que sostener á la desgraciada, que expresaba su emoción con sollozos mal contenidos.

Entraron el cuarto. Tony mandó á su mujer que se sentara en la única butaca que había allí; echó de nuevo en sus brazos al niño, abrió la cómoda, sacó de una cajita la sortija de desposorio, se la colocó á Clementina en el dedo, y entonces, sin una sola frase de reproche, sin la más leve alusión al pasado, con la inmensa generosidad de los corazones nobles, besó á su mujer en la frente para que estuviera segura de que la perdonaba.

**C. ARNOLD y Cía**  
IMPORTADORES

de Plaques  
Estatuas  
Cristales  
Sevres y muchos  
Artículos de lujo.  
Fabricantes de  
Tímbreres de Goma  
para marcar ropa.  
Planchas de bronce,  
nickel, etc.

ESMERALDA 66-72  
VALPARAISO

## MISCELANEA

### Escogiendo amistades

"Mi esposo y yo" decía una mujer inteligente "somos muy cuidadosos de hacer nuevas amistades, pues siempre, al hacerlas, pensamos en nuestros hijos.

Los hijos de nuestros amigos serán con el curso del tiempo los amigos de ellos y talvez llegarán á aliarse más íntimamente, así es que toda exageración en este sentido es poco para nosotros al escoger nuestros amigos".

Estas palabras son muy sabias; la precipitación, la ligereza para formar intimidades en la niñez suelen traer desgracias durante toda la vida.

### Una mujer singular

Nunca se jacta ni hace gala de grandeza. Modestamente cumple su misión; á pesar de ser, como dice la gente, un objeto de admiración para todos, ya sea como colegiala, niña de sociedad y como esposa; así lo declara, al menos, toda la gente que la conoce y tiene la singularidad, tan rara en las mujeres, de no agregar post data á sus cartas.

### ¿Qué es genio?

Una niña preguntó á un filósofo qué quería decir genio.

"Si lo tuviera usted" dijo el filósofo "no haría esa pregunta, pero como usted no lo tiene, no sabrá nunca lo que significa".

### Qué es escándalo?

Escándalo es aquello que la mitad del mundo se complace en inventar y la otra mitad en creer.

### Error común

Descuidar las ventajas que se tienen y pensar lo que seríamos si llegásemos á tener lo que no tenemos.

### Más rico con un centavo

Un caballero escocés avaro recogió un centavo que encontró en el suelo. Un mendigo que estaba mirándolo, se lo pidió.

"Dádmelo, señor" le dijo. "No, no" le contestó el caballero. "Busca para tí una moneda de veinte centavos si quieres dinero".

### Principales sentencias del Cristianismo

Las siguientes sentencias cortas de nuestros deberes, hacia Dios y hacia nuestros semejantes, fueron escritas hace 330 años.

Nos muestran en una forma fácil la manera de recordar las principales enseñanzas del Cristianismo.

Rogad á Dios con frecuencia.  
Aprended á conocerlo.  
Honrad á Dios en la Trinidad.  
La Trinidad en su unidad.  
Al Padre en su Majestad.  
Al Hijo en su humanidad.  
Al Espíritu Santo en su benignidad.  
Tres personas distintas y un solo Dios.

Servidlo siempre con temor.  
Pedirle lo que necesitamos.  
Alabado ante todo el mundo.  
Amadle de todo corazón.  
Temedle.  
Pedidle misericordia con arrepentimiento.  
Confiad en El fielmente.  
Obedecedle voluntariamente.  
Conformarnos siempre con paciencia á su voluntad.  
Mostrarnos siempre agradecidos hacia El.

Vivid esta vida virtuosamente.  
Tratad al prójimo con honradez.  
Tened presente siempre á la muerte.

Ayudad al pobre en sus miserias.

Esperad la felicidad del cielo.  
Tened fe, esperanza y caridad.  
No ver en esta vida más que vanidad.

### Bienvenida y despedida

Damos nuestra bienvenida al extranjero según el nombre y el traje que lleva; pero nuestra despedida depende de la inteligencia que nuestro huésped ha desplegado en su visita.

### Cómo librarse de los enemigos

Se reprochó al Emperador Segismundo que recompensaba á sus enemigos en lugar de castigarlos, dándoles con esto la oportunidad de desconocerlo.

"No veis", contestó el noble Monarca, "que acabo con mis enemigos, haciéndolos mis amigos".

### Disfraz

Cuando Mme. de Stael escribió su novela "Delfina", se usó que se había pintado ella misma en la persona de la heroína y á Mr. de Talleyrand en la de una anciana señora, que es uno de los principales personajes.

La primera vez que se encontraron, Talleyrand le dijo: "Parece que los dos salimos en la novela, disfrazados de mujer".

### El carácter por la barba

Una barba puntiaguda es señal de agudeza, de sensatez y discreción.

La barba suave, gruesa y doble indica sensualidad é indolencia.

Una barba aplastada, significa temperamento frío y natural duro.

Una barba chica quiere decir debilidad, falta de voluntad y cobardía.

En una barba escurrida creemos descubrir estupidez y si la frente es salida imbecilidad.

La barba cuadrada y macisa indica mucha voluntad y determinación.

### El secreto de la perfección

Para conseguir éxito no se necesita hacer cosas singulares pero sí hacer las cosas comunes excesivamente bien hechas. — San Francisco de Sales.

### Los muertos siempre recordados

Los más queridos son siempre aquellos de que nos habla la fama en los regios vestíbulos.

Las sombras ocultaron su camino; buscó el valle, con sus profundas quebradas para alegrarse. los gentiles corazones se alegraban al oír sus pasos; mueren silenciosamente así como el arroyo que huye de los ardores del sol, y el mundo los ignorará á ellos y á los puros pensamientos que con él huyeron, pero hay algunos que los conservan en la memoria y en el corazón y que los recuerdan cuando la noche extiende su velo sobre la tierra y vuelven á ellos sus siempre recordados muertos.

### Avisos á los autores

Cuando escribas un artículo para la prensa, ya sea en prosa ó en verso, trata de decir siempre tu pensamiento en pocas palabras y que aquellos sean vigorosos y precisos: cuando los hayais concluido y creáis que está todo bien, vuelve á mirarlo y á corregirlo.

### Semillas de carácter

Diariamente y á cada hora estamos sembrando las semillas del carácter que un día nos sorprenderán á nosotros mismos manifestándose en acciones de que no nos habríamos creído capaces.



T. A. BLECH WEGENER

SOMBRERERIA ALEMANA

AHUMADA NUMERO 346



Especialidad en

TONGOS

HABIG

Corbatas, Camisas, Cuellos, Puños, Camisetas, Calcetines, Suspensores, Calcetines, Bastones, Billeteras, Guantes, Polainas, Escobillas, Maletas, Perfumería fina, etc.

Completo surtido en Ropa interior de lana, sistema Dr. Yaeger y de algodón, del Dr. Lahmanns.



Una manera = de saber =

lo que vale la plata es tratar de pedir prestado.

Otra manera

tan buena es probando su valor en nuestro almacén.

### TENEMOS:

- Loza y Porce'ana
- Servicios para mesa
- Juegos de toilet
- Maceteros, Jardineras
- Figuras de porce'ana
- Terracotta y Yeso
- Chiches para óleos
- Cuadros, Repisas
- Palmeras
- Plantas artificiales
- Artículos de Plaqué
- Cuchillería, Tijeras
- Navajas para barba
- Maletines
- Portamonedas
- Jabonies finos
- Perfumería Viville, Roger y Gallet



Surtido completo en:

Copas, Vasos,

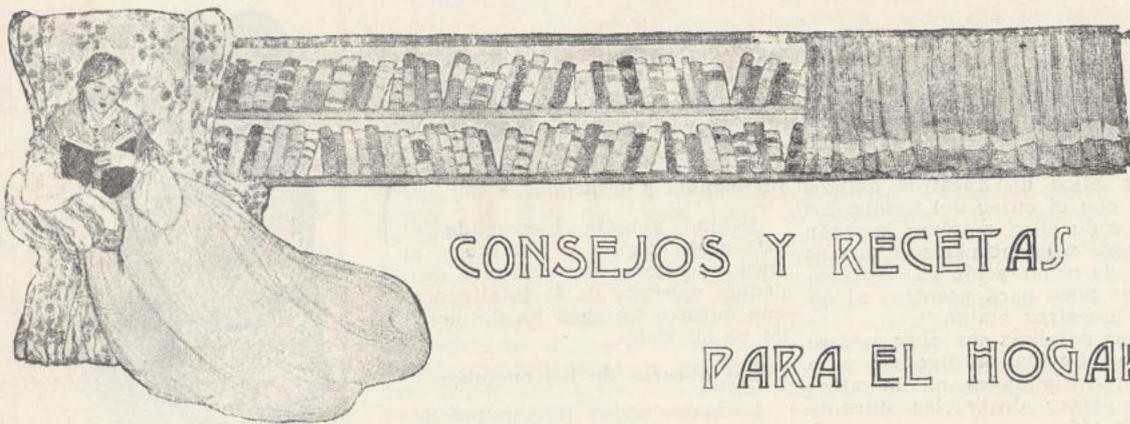
Botellas y

Cristalería

para mesa

CASA ESCOCESA

Serrano 38, Valparaíso



## CONSEJOS Y RECETAS PARA EL HOGAR

### AGUA DE TOILETTE, PERFUMES Y POMADAS

#### Agua de Colonia

Cuatro recetas diferentes.—Receta núm. 1:

Esencia de limón, 6 gramos; esencia de bergamota, 6 gramos; esencia de cédrat, 3 gramos; esencia de alucema, 1.50 cent.; esencia de néroli, 0.50 cent.; esencia de rosa, 2 gotas; alcohol, 1 litro.

Se agita muy bien esta mezcla, se filtra, se embotella, se lacra y se guarda.

#### Receta núm. 2:

Esencia de limón, 10 gramos; esencia de cédrat, 10 gramos; esencia de bergamota, 10 gramos; esencia de lavandi fina, 10 gramos; esencia de clavo, 10 gramos; esencia de romasín, 4 gramos; esencia de laurel, 2 gramos; alcohol rectificado, 2 litros.

Unase todo muy bien y fíltrese en papel.

#### Receta núm. 3:

Esencia de cédrat, 6 gramos; esencia de bergamota, 6 gramos; esencia de néroli, 1 gramo; esencia de lavandi, 1.50 cent.; esencia de romasín, 1.50 cent.; esencia de clavo, 0.08 cent.; tintura de ambar (nusoquí), 1.20 cent.; tintura de benjuí, 6 gramos; alcohol de 90 grados, 1 litro.

Hágase disolver todo en el alcohol y fíltrese.

Receta núm. 4, del siglo pasado, excelente:

Esencia de bergamota, 10 gramos; esencia de naranja, 10 gramos; esencia de limón, 5 gramos; esencia de cédrat, 3 gramos; esencia de romasín, 1 gramo; tintura de ambar, 5 gramos; tintura de benjuí, 5 gramos; alcohol de 90 grados, 1 litro.

El alcohol que se emplee debe ser siempre puro. El filtraje es indispensable. Si se deja envejecer el agua de Colonia es mucho más conveniente, pues se mejora notablemente. La firma Jean Farina la guarda en barriles hechos de madera de cedro del Líbano. El cedro conserva el perfume.

El agua de alucema se puede preparar en la casa:

Aceite esencial, 15 gramos; aceite mux, 0.2½ cent.; espíritu de vino, ½ litro.

Se colocan estas substancias en una botella litrera y se agitan muy fuerte por largo tiempo. Se deja por algunos días y se vuelve a agitar, colocándose en frasquitos chicos que se cerrarán herméticamente.

También se puede preparar del modo siguiente:

Esencia de alucema, superfina, 30 gramos; aguardiente puro, 1 litro.

Esta misma fórmula se hace de romero en vez de alucema.

El romero es excelente para lavarse, es un desinfectante poderoso.

#### Agua de clavel

Pétalos de clavel, 200 gramos; alcohol de 90 grados, 1 litro.

Se dejan los pétalos de clavel por diez días en el alcohol, se filtra en papel y se le agrega 100 gramos de tintura de benjuí.

Nunca se use en sus preparaciones aguardiente de grano ni espíritu de madera.

#### Vinagre de toilette

No compren nunca el vinagre de toilette que usen. Prepárenlo ustedes mismas.

Agua de Colonia, 100 gramos; tintura de benjuí, 20 gramos; vinagre natural, 1 litro.

Póngase en una botella estos ingredientes. Primero el agua de Colonia, después el benjuí y por último el vinagre. Déjese por 15 días, agitando la botella diariamente. Fíltrese en seguida. (El filtro se encontrará listo para usarlo en todas las farmacias).

Esta receta que voy a dar se usará para quitar manchas, espinillas y otras impurezas de la piel:

Agua de melisa, 27 gramos; alcohol de menta, 25 gramos; alcohol de romero, 25 gramos; alcohol de alucema, 25 gramos; vinagre de Orleans, 2 litros.

#### Vinagre de alucema

Agua de rosa, 25 gramos; alcohol de alucema, 50 gramos; vinagre de Orleans, 75 gramos.

#### Leche virginal

Polvos de benjuí, 50 gramos; alcohol de 90 grados, ½ litro; vinagre de Orleans, ½ litro.

Póngase todo en una botella y agítense todas las mañanas por 15 días; después de este tiempo fíltrese.

Hay que cuidar de disolver bien los polvos de benjuí antes de ponerles el alcohol y vinagre. Esto se disolverá en un poco de vinagre con alcohol y se pondrá en la botella revolviendo constantemente.

#### Cold cream

Aceite de almendras dulces, 50 gramos; cera blanca, 10 gramos; blanco de ballena, 10 gramos.

Unase muy bien todo esto y agréguesele:

Agua de rosas, 20 gramos; tintura de benjuí, 5 gramos; tintura de ambar, 2 gramos.

El aceite, cera virgen y blanco de ballena se deben unir al baño de María.

#### Pomada de pepinos

Córtese una libra de pepinos pelados en cuadraditos después de haberles sacado las pepas. Agrégueseles tanta cantidad de melón igualmente preparado. Una libra de grasa de cerdo muy fresca y un cuarto de litro de leche. Colóquese esto al baño de María por diez horas sin dejarlo hervir. Pásese esta substancia por una servilleta, aprétese bien sobre un cedazo, déjese estilar y lávese hasta que el agua resulte bien clara. Estrúje-

se bien en un lienzo y póngase en frascos para pomada.

#### Polvos para dientes.

Carbonato de creta precipitada, 200 gramos; polvos de magnesia, 50 gramos; polvos de armenia, 200 gramos; polvos de clavos de olor, 25 gramos; polvos de bicarbonato de soda, 20 gramos; polvos de raíz de pyrettere, 25 gramos; esencia de menta, 5 gramos. Mézclese todo muy bien.

#### Polvos de quinquina

Tanino, 10 gramos; carbón de madera, 10 gramos; polvos de quinquina, 10 gramos.

Mézclese muy bien en el mortero y consérvese en cajas de porcelana.

#### Tercera fórmula:

Fosfato de cal seca, 60 gramos; polvos de iris, 30 gramos; mirra pulverizada, 1.50 cent.

Mézclese y agréguesele: Solución de cocaína, 0.08 cent.; aceite de eucalyptus, 12 gotas.

Muélase todo junto y pásese por el cedazo. Estos polvos son muy buenos para dientes enfermos y encías irritadas.

Voy a dar una receta muy recomendada y que es mejor que el agua de Batat:

Thymol, 0.20 cent.; ácido benzoico, 2.50 cent.; tintura de eucalyptus, 3 gramos; agua, 350 gramos.

Agítense la botella.

Se enjuaga con esta agua la boca al acostarse y se puede tener seguridad de que los dientes no siguen picándose. Esto evita la fermentación en la noche.

#### Pomada para los labios

Cera blanca, 2 gramos; blanco de ballena, 2 gramos; aceite de almendras dulces, 200 gramos; agua de rosas, 20 gramos; bálsamo del Perú, 2 gramos.

Hágase disolver en baño de María la cera, blanco de ballena y aceite de almendras. En seguida se pondrá esto en un mortero de mármol, el que se habrá calentado con agua caliente. Bátase mucho y después se le agrega el bálsamo peruano y el agua de rosas, siempre batiendo hasta que esté perfectamente unido y el agua no se aparte del resto.

#### Para teñir el pelo de negro

Se lava la cabeza y se moja el pelo con esencia de tártaro, poniéndose al sol tres veces cada día. A los ocho días el pelo se ha vuelto negro.

#### Leche de rosas

Se mezclará con un litro de agua 4 onzas de potasa, 4 onzas de agua de rosas, 2 de aguardiente y 2 de zumo de limón.

Echando en el agua dos cucharadas de esta composición para lavarse se conserva fresco y suave el cutis.



TE  
STA FILOMENA  
TE

### EL GRAN TÈ DEL DÌA

Interesa á todas las señoras

## ¿Por Qué?

### La señora Frugal

Porque es muy económico

### La señora Práctica

Porque es bueno y barato

### La señora Inteligente

Porque es refrescante y estimulante

### La señora de Sociedad

Porque agrada a sus amigos

### La señora Fastidiosa

Porque su calidad excelente no tiene variación

### La señora Moderna

Porque es el Té de los téés del día

En fin toda señora que aprecia una taza de tè encontrará que el TE SANTA FILOMENA es el mejor.

En venta en todos los almacenes de Chile.

Introduutores:

ALFREDO BETTELEY & Co.  
VALPARAISO

Lo dicho, el mejor de los Aceites es el

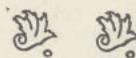


**ESCUDO**



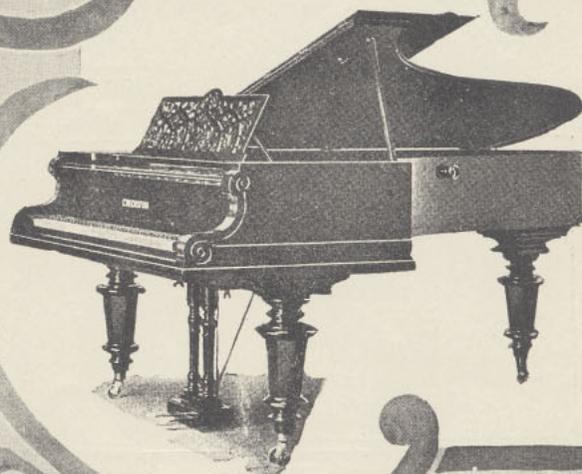
**CHILENO**

Pruebelo usted y  
se convencerá



**PIANOS**

Steinway & Sons, C. Bechstein, R. Ibach Sohn, C. Rönisch, Schiedmayer & Sohne, Gebr. Perzina, E. Rubinstein, J. Pfeiffer, P. Görs & Kallmann ::  
Universalmente apreciados por su EXCELENTE VOZ Y GRAN DURACION



Existencia permanente de 250 Pianos á la  
= VISTA EN NUESTROS ALMACENES EN VALPARAISO, SANTIAGO Y CONCEPCION =

**C. KIRSINGER & Co.**

Depósito en Santiago:

ADOLFO CONRADO, Estado 375

VALPARAISO

Depósito en Concepción:

ADOLFO STEGMANN

El mejor locador automático de piano: LA FONOLA - LA CONTINENTAL. Máquina de Escribir, de escritura muy visible



SANTIAGO  
Estado, esquina Plaza.



VALPARAISO  
Esmeralda número 53

Quando se desee:

Conservas escóttias, Licores garantidos, Tées finos de WEIR SCOTT & Cia., Cristales, Loza, Cuchillería y Perfumería &

Visítese los almacenes de **Weir & Co.**



VALPARAISO  
Frente Estación



CONCEPCION  
Calle Comercio frente a Estación



CONCEPCION  
Calle Comercio frente a Estación