

# MUJER

Revista del Mundo y de la Moda

Núm. 17

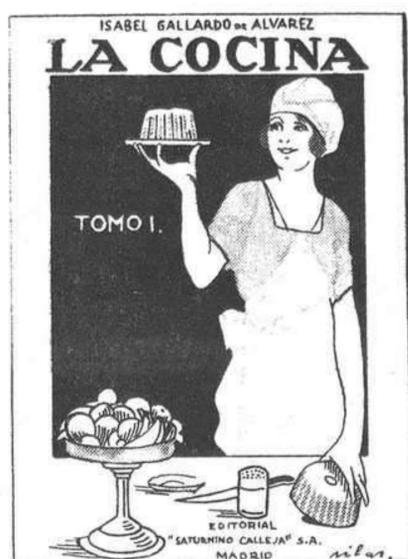
50 Céntr.



=Varela de Spijas=

# LA COCINA

Gran Enciclopedia gastronómica, publicada por la EDITORIAL "SATURNINO CALLEJA"



DOS TOMOS  
175 grabados  
6 láminas,

200 Sopas, consommés  
y cocidos.  
100 Guisos de huevos.  
409 Pescados.  
448 Carnes.  
Infinidad de fórmulas  
para tés, meriendas,  
etcétera.

## 3.000

## recetas

Definitivamente incorporadas  
a la Ciencia culinaria.

PARA TODOS LOS GUSTOS  
PARA TODAS LAS BOLSAS  
PARA TODOS LOS CASOS

PARA MESAS LUJOSAS  
PARA HOGARES MODESTOS  
PARA RICOS O HUMILDES BOCADOS

PARA GRANDES COMIDAS  
PARA ESCUETOS YANTARES  
PARA HACER COMPATIBLES EL GUSTO Y EL GASTO



DOS TOMOS  
1.076 páginas  
de texto.

317 Caza y aves.  
260 Verduras y le-  
gumbres.  
35 Arroces.  
44 Ensaladas.  
500 Dulces y postres.  
Etc., etc., etc.

# Señora...!

Ensaye usted este libro.

... y lo consultará todos los días  
... y mejorará su mesa  
... y reducirá su presupuesto.

Tan seguros estamos que devolveremos a usted su dinero si no comprueba que **LA COCINA** es el mejor, y más completo, y más útil, y más práctico libro de cocina.



PRECIOS DE LA OBRA COMPLETA:

**18** pesetas en rústica con  
cubierta en colores.

En tela, sólida encuadernación, pesetas

**21**



SE VENDE A PLAZOS

PÍDANSE CONDICIONES

A LA

EDITORIAL "SATURNINO CALLEJA" S. A.

CALLE DE VALENCIA, 28. MADRID

# MUJER

Revista del Mundo y de la Moda

Año I.—Núm. XVII.

Miércoles 16 Diciembre 1925

DIRECTOR:  
RAFAEL CALLEJA

PUBLICACIÓN SEMANAL  
NÚMERO: 50 CÉNTIMOS

ADMINISTRACIÓN:  
ED. "SATURNINO CALLEJA", S. A.

Directora de la Moda:  
MADAME MARTINE RENIER,  
Redactora-jefe de la Moda  
en la Revista de París  
FEMINA.

SUSCRICIÓN:  
ESPAÑA Y AMÉRICA: UN AÑO, 23 PESETAS.  
SEMESTRE, 12 PESETAS. OTROS PAÍSES:  
UN AÑO, 35 PESETAS.

Cierre y talleres:  
SAN SEBASTIÁN  
Correspondencia y suscripciones:  
MADRID  
Calle de Valencia, 28.  
Apartado 447.

¿Cuál es a juicio de usted el mayor defecto de la vida actual?  
¿Y cuál su mayor encanto?

MUJER ha dirigido estas dos preguntas a las personalidades españolas de mayor relieve en los sectores de la vida nacional más abiertos al público conocimiento.

Del interés, de la densidad, de la agudeza de las respuestas que estamos recibiendo, nada hemos de decir porque los lectores han de apreciarlas por sí mismos. Y, sobre todo, porque corresponden exactamente con la sensibilidad, con la alcurnia mental, con el prestigio de quienes las firman. Abrimos hoy la ilustre serie de opinantes con seis figuras máximas españolas. Tales nombres como los que honran hoy nuestras páginas y como los que honrarán números sucesivos, no sólo no han menester de adjetivos; el adjetivo es en ellos tan connatural y tan opulento, que fluye de su nombre con virtud bastante para irradiar en torno suyo; son nombres tan calificados que por sí solos califican. «Es una Bârcena» sería dictado envidiable para una actriz. «Es un Cajal», «Es un Falla», «Es un Azorín», elogios superlativos de un sabio, de un músico, de un prosador. Y lo que más nos satisface de esta galería luminosa que va a desfilar por nuestras páginas es, con el honor de verlas vivificadas por el soplo de tanto espíritu y engalanadas con la luz de tantos nombres insignes, la posibilidad de presentar reunidos tantos prestigios auténticos, que son todos nuestros contemporáneos y todos nuestros compatriotas.

Contestación

de



Catalina  
Bârcena



Foto G.L. Manuel frères

No sé qué quiere decir exactamente *vida actual*; a mi entender, nada ha cambiado esencialmente desde que tengo uso de razón. Los grandes goces siguen siendo los mismos: el sol, el agua clara, las criaturas, algunos amigos, unas cuantas comedias... El *dancing*, el pelo corto y el Citroën, no son para enloquecer a nadie.

Y respecto al mayor defecto, en España al menos, también sigue siendo el mismo, cada día más acentuado: la envidia, que nos corrompe las oraciones y no nos deja trabajar a gusto.

Catalina Bârcena



Azorín

¿Cuál es, a juicio de usted, el mayor encanto de la vida actual?

Hace veinte años hubiera dado una respuesta; ahora daría otra; dentro de diez años, si vivo, daré, si la doy, una distinta de la primera y de la segunda.

(Creo que todas las simpáticas lectoras de esta Revista me comprenderán.)

Y ¿cuál su mayor defecto?

Para quien ha nacido en 1873 el mayor defecto de la vida actual es no ser como era en 1900.

(Supongo que todas las amables lectoras se harán cargo.)

Azorín



Serafín y Joaquín Álvarez Quintero

¿Cuál es, a juicio de usted, el mayor defecto de la vida actual?

La prisa, el barullo, la inconsciencia, el ruido... La deleznable calidad de casi todo lo que en medio de tales influjos se crea; la ligereza y frivolidad con que, por otra parte, se ven y se juzgan hasta las más sorprendentes maravillas.

Y ¿cuál su mayor encanto?

El que nos regala una hora de paz, de serena meditación, de silencio; de deleite en el propio trabajo, de sabrosa lectura, de charla íntima y cordial... ¿Habrá sido éste también el mayor encanto de todos los siglos? Acaso; pero en nuestros días, vertiginosos y agotadores, este momento se acrece y vale tanto como aire del campo que respirar.

S. L. Álvarez Quintero



El Conde de Romanones

¿Cuál es, a juicio de usted, el mayor defecto de la vida actual?

La falta de ideales, consecuencia de dar a los goces de la vida material una importancia jamás conocida en la Historia, y que convierte a los hombres en brutos.

Y ¿cuál su mayor encanto?

La falta de ideales, que permite llegar en el goce de los placeres materiales a una plenitud incompatible con las preocupaciones espirituales.

El Conde de Romanones



Francisco Morano

¿Cuál es, a juicio de usted, el mayor defecto de la vida actual?

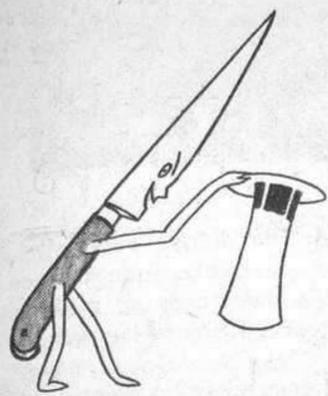
¿La vida actual? ¿Cuál es su mayor defecto? Pues... su actual; es decir... su velocidad. Y es que por empeñarse en ser actual, va dejando de ser mucho antes de lo que debiera.

La vida de ayer era mejor porque ya no hay temor de que sea; la de mañana será peor porque no hay seguridad de que sea...

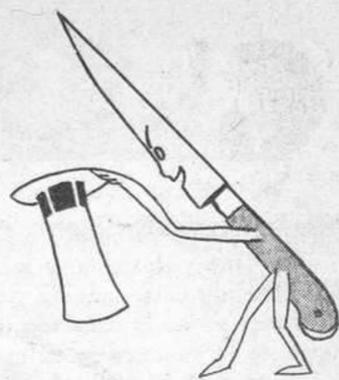
Y ¿cuál su mayor encanto?

¡Su mayor encanto! El mayor defecto mata el mayor encanto; pero yo tengo cinco: ¡mis hijos! Los hijos son nuestra verdadera vida...

Francisco Morano



# LA COCINA, OBRA DE ARTE



**D**E una curiosa información publicada en la revista norteamericana *Ladies Homes Journal*, con el título que encabeza esta página, entresacamos los siguientes párrafos, que creemos susceptibles de interesar a nuestras lectoras:

Brillat-Savarin, magistrado francés que vivió en tiempos de la Revolución del 89, ha dejado una obra universalmente célebre: *La fisiología del gusto*, en donde, por primera vez, se considera la cocina como un arte.

La cocina es a la vez un arte sencillo y complicado. Desde que los primeros hombres probaron carne, asada sobre un fuego de leña, los progresos en la preparación de los alimentos han sido a la vez muy pequeños y muy considerables. Cosa extraña: se han inventado pocas maneras nuevas de cocer las viandas, y, sin embargo, no tiene límites el número de combinaciones factibles, de salsas diversas, de aderezos inventados por príncipes, prelados, políticos, soldados, artistas y poetas y, a veces, también por cocineros, pues hay que decir que la cocina debe poco a sus profesionales, que, por lo general, carecen de inspiración y de imaginación. Así, entre todas las salsas clásicas de la cocina francesa, no llegan a una docena las que han sido creadas por cocineros; apenas podríamos citar la salsa *Godart*, la salsa *Robert* y la salsa *Escoffier*. Otras, la salsa *Bearnesa*, la *Bordelesa*, la *Holandesa* y centenares más, son la contribución anónima de oscuros cocineros, cuyas producciones han logrado una gloria local y han inmortalizado el lugar de nacimiento de sus autores.

En cambio, la famosa salsa *Cardenal*, que tanto le gustaba a Richelieu, y la salsa *Valois*, se deben a dos padres jesuitas. Y Chateaubriand, un escritor; Choron, un músico; Fayot, un historiador; Morny, un político; Soubise, un mariscal de Francia; Souchet, un profesor de la Sorbona; Rubens, un pintor, y Villeroi, un general, han inventado todos ellos salsas que llevan su nombre.



**Aristocracia de cocineros.**—De Lesseps era un excelente cocinero; Anatole France, que le sucedió en la Academia Francesa, recordó, al ocupar su puesto en la ilustre asamblea, que si Esaú vendió sus derechos por un plato de lentejas, De Lesseps obtuvo del Kédive el permiso para Francia de construir el canal de Suez porque en su juventud confeccionó para el propio Kédive más de un suculento plato de macarrones. El duque d'Aumale fué un famoso *cordón azul*, y en el comedor de su castillo de Chantilly, tras un biombo de cristal, tenía instalado un fogoncito. La tradición se conserva aún entre nuestros literatos y políticos. Citemos solamente a Briand, varias veces primer ministro, y que cumple tan perfectamente su cometido en la Cámara de los Diputados como en la cocina. En su pueblo natal acostumbra a ofrecer a sus invitados algún manjar hecho por él mismo, y su *civet* de liebre goza de justa fama.

Lo esencial en materia de cocina es la solicitud constante; es imposible realizar un guiso suculento si no se pone gran atención en ello; una persona que tenga buen sentido, un poco de imaginación y afición a la cocina, llegará rápidamente a ser una buena cocinera. Los platos más complicados en apariencia, son en realidad facilísimos de preparar.

He aquí la lista de una comida que fué servida a ocho personas de paladar refinadísimo:

Esencia de *Consommé Nature*. *Soufflé* de pescado.

Pastel de ave. Ensalada noble. Quesos, frutas.

Para el *consommé* —que tenía un bello matiz ambarino y despedía un aroma exquisito— se echó en un puchero, con diez horas de anticipación, cinco libras de carne de vaca magra, con cinco cebollitas, clavos de especia y una cantidad de agua suficiente para cubrirlo todo. Luego, la carne estuvo hirviendo a fuego lento durante ocho horas, después de lo cual el caldo fué pasado por un tamiz y puesto a enfriar, a fin de que desapareciera toda huella de grasa. Por último se calentó, sin dejar que volviera a hervir, y se sirvió muy caliente en tazones de un tamaño regular.

El *soufflé* de pescado provocó la admiración general; tenía

un magnífico tono dorado, y de tal modo se había ahuecado en el horno, que sobresalía lo menos seis pulgadas de la tartera en que se había hecho. Para ello, se emplearon dos lenguados, y después de limpiarlos se metieron en agua salada, hirviendo; una vez cocidos, se separaron los filetes y se les dejó secar. Al ir a hacer el *soufflé*, se pasó la carne del pescado por un tamiz, se mezcló con cuatro cucharadas de manteca derretida, sal y pimienta, y se rehogó en la cacerola; esta mezcla se colocó en una tartera de porcelana resistente al fuego, y, tras de añadirle seis yemas de huevo y seis claras batidas, se metió en el horno, apenas caliente; veinte minutos bastaron para lograr un resultado perfecto.

El plato fuerte fué el pastel de ave. A primera vista, su aspecto no tenía nada de particular, parecía un pan demasiado cocido; pero al quitar la corteza, se vió aparecer un magnífico capón, adornado con trufas. Estaba relleno con trufas y *foi gras*.

La ensalada ofrecía un contraste gracioso con el magnífico pastel.

Era una ensalada de escarola, a la cual se habían añadido huevos cocidos y cogollos de apio; por encima se había echado dos cucharadas de aderezo a la francesa, y al momento de servirla otras dos cucharadas de *Indian Chutney*. El aderezo a la francesa es muy sencillo, pero requiere mucho esmero. Se une el aceite con el vinagre, mezclando primero la sal con el aceite y añadiendo luego el vinagre, gota a gota, sin dejar de menear con un tenedor. Por lo general se ponen dos cucharadas de aceite por una de vinagre; la pimienta se añade al final.

La comida dió fin con quesos y frutas. Brillat-Savarin ha dicho: «Una comida sin queso es como una mujer bonita a quien le falta un ojo.» El queso debe servir en las comidas como transición entre las verduras y las frutas. Además, el queso da un sabor exquisito a las frutas que se comen después. Basta para hacer la prueba de esto con comer una pera tras del queso de Roquefort.



**Los contrastes en la cocina.**—Pocas personas aprecian el valor de los contrastes en la cocina. Los hay de tres clases. Primero, los que pudieran llamarse los contrastes «térmicos», o sea la mezcla de alimentos fríos y alimentos calientes, que hace resaltar el sabor de ambos. A esta categoría, pertenece *l'omelette surprise*, en la cual la crema helada va rodeada por claras de huevo batidas, que adquieren en el horno un tono dorado. Y también la tarta de manzanas, que se sirve caliente, rodeada de crema helada.

Hay contrastes de consistencia, como en el caso de los picatostes que se sirven en la sopa de guisantes, o de la crema que se acompaña con almendras tostadas.

Y hay, por último, lo que pudiéramos llamar los contrastes naturales, que aparecen en la combinación de legumbres frescas y de féculas; como, por ejemplo, las patatas fritas y las espinacas, o el puré de patatas al que se le añaden coles de Bruselas.

La mejor expresión del arte culinario, arte al que es preciso entregarse «con amor», está en el último libro de Marcel Rouff: *Vida y Pasión de Doddin Bouffant*. Este Doddin Bouffant es un fino *gourmet* que tiene una cocinera artista. Pero, ¡ay! ésta se muere; todos los amigos que se han deleitado con sus guisos suculentos siguen el entierro, y en el cementerio Doddin Bouffant pronuncia una oración fúnebre en que exalta a «la noble mujer que ha ocupado un puesto entre los más eminentes arquitectos de la dicha y el refinamiento humanos». Luego busca otra *cordón azul*. Entre las numerosas candidatas que se presentan, y después de rechazar infinidad de ellas, halla, por fin, otra perla, otra rara *avis*, cuyos servicios un príncipe le disputa a precio de oro. La cocinera está a punto de sucumbir a esta tentación, y los comensales de Doddin Bouffant están llenos de ansiedad; su alegría es inmensa cuando su amigo, algo emocionado, aparece ante ellos y les presenta a su nueva cocinera con estos términos: «Señores: Presento a ustedes a mi esposa, la señora de Doddin Bouffant.»





TENTOS siempre a procurar que las lectoras de MUJER encuentren en nuestras páginas, no sólo información de modas completísimas y variada, y lectura interesante, nutrida y selecta, sino cada vez más elementos prácticos de utilidad constante, inauguramos hoy esta sección de «La cocina del tiempo», en la cual daremos *menús* de almuerzos y comidas *compuestos solamente de viandas propias de cada estación*, con lo cual, además de facilitar a toda dueña de casa la composición de sus comidas, recordaremos a aquellas que no lo recuerden en cada momento, cuáles son las vituallas propias del tiempo.

Los menús serán de almuerzos y de comidas, y tanto de los unos como de las otras, los habrá de cocina económica y de cocina de más fuste, sin llegar a alta cocina. A continuación publicaremos las recetas de cada plato. Finalizará la sección con la lista de viandas más especialmente propias de la estación, sin citar, naturalmente, aquellas que son en general de todo tiempo. Esperamos que esta innovación sea del agrado de nuestras lectoras y les preste el servicio que hemos querido hacerles al introducirla.

Esta sección estará redactada por una de las primeras autoridades de España en la materia: la señora doña Isabel Gallardo de Alvarez, autora de la magnífica enciclopedia gastronómica en dos grandes tomos, titulada *La Cocina*. La señora Gallardo de Alvarez, en obsequio a nuestras lectoras, ha tenido la bondad de encargarse de esta complicada y difícil labor, en la que nuestras lectoras podrán, una vez más, apreciar la competencia insuperable de tan distinguida dama.

## MENÚS Y RECETAS

1.º **ALMUERZO.** — *Huevos al plato con jamón.* — *Frito de lenguados con leche.* — *Chuletas con mantequilla.* — *Flan de pan francés.*

**Huevos al plato con jamón.** — Se toman platos especiales resistentes al fuego. Se pone en cada uno una pelltica de manteca de vaca, echando sobre éstas un picadillo de jamón. Se parte un huevo fresco sobre cada porción de picadillo y, espolvoreándolos de sal fina, en corta cantidad, se cuajan en el horno. Cuando están cuajadas las claras y blandas las yemas, se colocan los platos sobre una bandeja, y se sirven.

Si se quiere, pueden picarse con el jamón trufas y «champignons».

**Frito de lenguados con leche.** — Se limpian, vacían y espolvorean de sal, dejándolos luego en leche. Pasado un rato se enharinan por los dos lados, friéndolos en aceite muy caliente. Se sirven bien escurridos en bandeja, sobre una servilleta y rodeados de ruedas de limón.

**Chuletas con mantequilla.** — Se toman chuletas de ternera o cordero que se limpian y aplanan bien, untándolas luego de mantequilla, espolvoreándolas de sal fina, y una mezcla de pan rallado, perejil picado y pimienta en polvo.

Hecho esto, se envuelven en papel de barba, se ponen al horno o a la parrilla, y cuando estén doradas, se sirven, sin quitarles los papeles.

**Flan de pan francés.** — Se pone a remojarse en leche un panecillo pequeño y, cuando esté bien esponjado, se pasa por el colador o el prensapurés. Se le añade dos huevos batidos, raspaduras de limón y azúcar al paladar. Bien revuelto todo, se pone en un molde untado de azúcar tostada y mantequilla, cociéndolo al baño maría, como otro flan cualquiera.

2.º **COMIDA.** — *Sopa de pan con huevos.* — *Budín de merluza.* — *Asado de vaca o ternera.* — *Espinacas al limón.* — *Manzanas al horno.*

**Sopa de pan con huevos.** — Se frien en aceite cuadraditos pequeños de pan que se ponen luego en la soperá.

Al ir a servirla se tiene el caldo bien caliente, y en un tazón, batidas, dos o tres yemas de huevo. Entonces se dejan caer las yemas, poco a poco, sobre el pan, batiéndolas siempre, y del mismo modo se va echando el caldo, removiendo la sopa para servirla inmediatamente, porque no espera.

**Budín de merluza.** — Se pica perfectamente el pescado crudo y limpio de piel y espinas.

Se pone en una sartén un poco de aceite, friendo en él cebolla picada. Cuando empieza a dorarse se le añade tomate muy fino, o mejor pasta de tomate. Se rehoga con esto, cuando esté frito, el picadillo de merluza, separándola luego de la lumbre y dejando enfriar la mezcla.

Así que ésta esté completamente fría se le añaden cuatro huevos batidos por cada kilo de pescado, se le da vueltas para mezclarlo bien y se pone en molde o cacerola untados de aceite frito, terminándolo al baño maría, como un flan.

Así que está cuajado, se vierte en la fuente donde se vaya a servir, cubriéndolo con salsa mayonesa y adornándolo con pimientos asados, huevos duros, pepinillos y aceitunas.

**Asado de vaca o ternera.** — Se pone en una cacerola un trozo alto de carne con manteca, ajos enteros, perejil, cebolla, bastante laurel, pimienta, azafrán, un tomate entero y sal. Cuando está frita se le agrega unos cacillos de agua, unas cucharadas de vinagre, según sea éste de fuerte y conforme a la cantidad de carne, dejándola ablandarse.

Así que esté tierna y bien consumida toda la salsa, puede servirse sobre un lecho de berros, escarola o lechuga.

**Espinacas al limón.** — En aceite se rehoga una cucharada de harina con sal, pimienta y moscada rallada en corta cantidad. Hecho esto se ponen en la salsa las espinacas lavadas, cocidas en agua con sal y escurridas; se les agregan unas gotas de zumo de limón, se dejan hervir un poco y se sirven rodeadas de pan frito.

**Manzanas al horno.** — Se eligen pequeñas, dulces e iguales. Se mondan y se van echando en agua hasta que estén todas. Luego se ahuecan con la punta del cuchillo para extraerlas el corazón, se rellenan de azúcar molida y se colocan en horno suave o entre dos fuegos hasta que se doren, sirviéndolas calientes.

3.º (Económico.) **ALMUERZO.** — *Arroz con pimientos.* — *Sardinias fritas con salsa.* — *Patatas en ensalada.*

**Arroz con pimientos.** — Se frie cebolla en aceite. Cuando esté rehogada se agrega el arroz, dándole vueltas. Cuando esté mareado se le añaden pimientos verdes y encarnados enteros; se sazona de sal, pimienta y azafrán. Se añade el agua necesaria, dejándolo cocer como los demás arroces, esto es, a fuego vivo primero, y moderado cuando los granos estén a media cocción.

**Sardinias fritas con salsa.** — Se escaman y limpian perfectamente después de tenerlas algún tiempo en agua, cuando tienen sal. Luego se enharinan y frien enteras.

Cuando estén fritas se le quita casi todo el aceite de freirlas, y en el poco que quede se marean uno o dos hojas de laurel en pedacitos, unos granos de pimienta entera, rociándolo luego de vinagre y vertiéndolo sobre el pescado. Se revuelve éste bien con la salsa y se tiene así dos o tres horas para que se tome bien, sirviéndolo después frío o caliente.

**Patatas en ensalada.** — Se pelan y cuecen en agua con sal las patatas. Cuando están cocidas se ponen a ruedas en una fuente y se espolvorean de perejil y cebolla picados.

En el mortero se muele un ajo, unos granos de pimienta negra y tomate. Se bate con un poco de aceite y vinagre y se vierte sobre las patatas. Después se rectifica la sazón y se sirven.

4.º (Económico.) **COMIDA.** — *Sopa cocida.* — *Guisado de cabrito con cebolla.* — *Revoltillo de bacalao.*

**Sopa cocida.** — En una cacerola se pone pan rebanado con el caldo del cocido, perejil y ajo machacado, se cuece y sirve, pudiendo cubrirla de huevo batido al llevarla a la mesa.

**Guisado de cabrito con cebolla.** — Se frien patatas en pedazos hasta que estén doradas. Luego se frie la carne del cabrito, partida en pedazos, con cebolla, ajo, laurel y la sal. Todo junto se pone en una olla con un poco del aceite de freirla, añadiéndole pimienta negra, los ajos fritos y azafrán, machacado todo. Se deja cocer y cuando esté tierna se sirve.

**Revoltillo de bacalao.** — Se tiene en remojo el bacalao, para desalarlo, por espacio de veinticuatro horas. Se deshila y refrie en aceite. Se le ponen después los huevos batidos que parezca, revolviéndolo bien, se sazona de sal, si es preciso, y se sirve.

5.º **ALMUERZO.** — *Huevos a la mayonesa.* — *Fritura de sesos.* — *Conejo estofado a la madrileña.* — *Batatas en almíbar.*

**Huevos a la mayonesa.** — Después de cocidos y partidos por la mitad se vacían

las claras de los huevos, relleniéndolas con langostinos cocidos y muy picados. Se colocan luego en la fuente donde vayan a servirse, con el relleno hacia arriba, y se les cubre con salsa mayonesa bien ligada. Al mandarlos a la mesa se pasan por el colador o por el prensapurés sus yemas cocidas, y con ellas se adorna la fuente.

**Mayonesa.** — Es una salsa tan corriente que casi todo el mundo la conoce, no obstante, para quien la ignore, damos la fórmula a continuación:

En tazón o plato hondo se baten bien dos o tres yemas de huevo, y cuando están batidas, se siguen moviendo con el tenedor, siempre por el mismo lado, como las natillas, y echándolas una copa de aceite muy fino.

El aceite se pone primero gota a gota, y cuando haya pasado un rato y espese la salsa, sin dejar de moverla, se va echando el aceite hilo a hilo, procurando no dejar caer mucho de una vez, porque se estropea y no liga bien.

Terminada esta operación, se le pone, también a gotas, trabajando siempre, una cucharada de buen vinagre o zumo de limón, se espolvorea de sal fina y se sirve.

Esta salsa resulta más fina cuanto más se trabaja, y estará en punto cuando no se escurra del tenedor o la cuchara. Para aumentarla o espesarla se le pone aceite, y para aclararla, vinagre.

Para evitar que se corte la mayonesa se le deja a las yemas una chispa de clara, no escurriéndolas mucho, y se sazona a veces de pimienta. Si acaso se cortase, se ponen en un plato una o dos yemas de huevo, y trabajándolas bien, como si se empezase la salsa de nuevo, se le va añadiendo la porción cortada, poco a poco, y trabajando siempre para el mismo lado.

**Fritura de sesos.** — Se cuecen los sesos en agua con sal, un ajo y una hoja de laurel, apartándolos así que den un hervor. Después se hace una pasta muy ligera con clara de huevo batido y una chispa de sal molida. Se parten los sesos en pedacitos, que se envuelven en la clara batida; se frien a cucharaditas en aceite muy caliente y se sirven.

**Conejo estofado a la madrileña.** — Se limpia y hace pedazos un conejo, que se pone luego a rehogar en aceite. Cuando se le hayan dado unas vueltas se le echa pimiento molido, pedazos de tomate, ajos enteros y un poco de vinagre, con su sal correspondiente. Esto se pondrá después de trasladado el conejo a una olla. Se tapa ésta con un papel de estraza y su tapadera, se deja cocer a fuego suave, sirviéndolo cuando esté tierno.

**Batatas en almíbar.** — Se eligen pequeñas y lo más iguales que sea posible. Se cuecen y mondan, teniendo cuidado de no cortarlas, sino tirando de la piel.

Se prepara un almíbar a punto de bola, se echan en él las batatas, se les da unos hervores con el almíbar y se apartan.

No deben cocerse mucho, para que se conserven enteras.

6.º **COMIDA.** — *Sopa de arroz con menudillos.* — *Croquetas de gallina.* — *Besugo en salsa de vino.* — *Postre fácil.*

**Sopa de arroz con menudillos.** — Se cuece el arroz con caldo del cocido, y cuando está hirviendo se le pone ajo, perejil y azafrán, todo machacado. Se le agrega un picadillo hecho con el menudo de pollo o gallina, sangre, molleja, hígado, etc. Se deja cocer, y al servirlo se le pone huevo duro picado.

**Croquetas de gallina.** — Se pica con jamón un poco de gallina, limpia de piel y huesos, cocido todo. Se sazona de sal y pimienta cuando esté reducido a pasta, y se deja a un lado del plato. Se pone manteca en la sartén, se frie en ella harina, se le agrega un poco de leche, y cuando va a hervir se le pone el picado de gallina y jamón. Entonces se mueve sin parar, dejándolo espesar bien, y luego se extiende la masa en una fuente llana para que se enfríe. Cuando está fría se toman porciones de la mezcla, quedándoles forma alargada, como tapones, se rebozan en huevo batido, luego en galleta o pan rallados y últimamente en huevo, para freirlas en abundante aceite hirviendo. Se sirven al sacarlas de la sartén, pues de lo contrario pierden el mérito.

**Besugo en salsa de vino.** — Una vez limpio y colocado en la besuguera se cubre de tomate sin piel muy picado y en buena cantidad, ajos, perejil y cebolla en pedacitos; se le rocía de aceite, todo en crudo, la sal necesaria y un vaso de vino blanco.

Se deja rehogar hasta estar casi hecho, moviéndolo con la cazuela para que no se pegue. Luego se le quita el caldo y los guisos todos, que se trabajan en el mortero con azafrán, almendras y una yema de huevo, machacados de antemano. Se pasa todo esto por el colador, con ayuda de su salsa; se vierte sobre el besugo, que se acerca al fuego y se mueve un poco, para que no se cuaje la yema de huevo que se habrá puesto cruda. Se calienta y sirve en seguida.

**Postre fácil.** — Con dos huevos, un poco de azúcar, una copita de coñac y doscientos gramos de azúcar, se hace una masa que se trabaja ligeramente. Luego se extiende con el rodillo y se corta con cuchillo o cortapastas, en forma de cintas, zig-zas, triángulos, lazos o redondeles. Se frien en sartén con aceite a fuego muy vivo y, al sacarlos de la sartén, se espolvorean de azúcar tamizada, para servirlos fríos o calientes.

7.º (Económico.) **ALMUERZO.** — *Freijones blancos con patatas.* — *Filetes con pimientos.* — *Ensalada de escarola con pan rallado.*

**Freijones blancos con patatas.** — Se cuecen los freijones en agua solamente. Cuando están medio cocidos se les añaden unos pedazos de patata, para guisarlos poco antes de estar todo cocido.

Entonces se pone cebolla frita, con el aceite de freirla y azafrán, pimienta negra y comino, machacado todo, dejándolo cocer un poco para que se penetre bien de la salsa y sirviéndolo cuando esté en punto.

**Filetes con pimientos.** — Se macean y espolvorean de sal los filetes. Después se van friendo en la sartén, untada de grasa solamente, no dándole vuelta hasta que estén hechos por un lado para que suelten el jugo. Conforme se van terminando se van colocando en una cacerola, bien tapaditos, para que resulten más tiernos, y, cuando estén todos, se les pone en la cacerola unas tiras de pimientos asados; se revuelven bien, y así se colocan en una fuente para servirlos.

**Ensalada de escarola con pan rallado.** — Se pica y aliña la escarola con aceite, sal y vinagre y se le agrega una punta de ajo, pimienta y miga de pan machacados y deshechos con vinagre y agua. Si gusta, puede ponerse cebolla y tomate crudo muy picado.

8.º (Económico.) **COMIDA.** — *Berzas con tocino.* — *Bogas de mar o río asadas.*

**Berzas con tocino.** — Después de picada la verdura se tiene en agua bastante tiempo. Luego se lava en dos o tres aguas para escurrirla y ponerla en una cazuela con sal, manteca, salchichas, chorizo y tocino de pecho.

Se ponen a fuego muy lento, dejándolas cocer cinco o seis horas, sirviéndolas en una fuente, adornada con las carnes cocidas con ellas, bien partidas.

**Bogas de mar o río asadas.** — Se escaman y limpian, asándolas luego en la parrilla espolvoreadas de sal. Después se ponen en una fuente con perejil, cebolla, pimiento verde y tomate muy picados, aceite crudo, vinagre y sal. Si gustan con caldo se les añade agua y se sirven.

## VIANDAS DEL MES DE DICIEMBRE

**Carnes.** — Cerdo fresco: Lomo, chorizos, salchichas, longaniza, farinatos, sobreasada, etc., etc.

**Caza y aves:** Liebre, venado, jabalí, conejo, perdices, tordos, zorzales, chochas, aves frías o aguanieves, chorlitos, calandrias, trigueros, alondras, etc., etc.

**Pescados.** — De mar: Arenques, atún, besugo, cazón, calamares, lenguados, merluza, pescadilla, salmónetes, angulas, almejas, ostras, mariscos, etc., etc.

De río: Bogas, anguilas, tencas, etc., etc.

**Verduras.** — Lombarda, berros, espinacas, acelgas, berzas, calabaza, coliflor, coles, espárragos del campo, remolachas, setas, zanahorias, lechugas, escarolas, apio, etc., etc.

**Frutas verdes y secas.** — Piñas, naranjas, manzanas, peras, uvas, plátanos, pasas, higos secos, orejones, castañas, nueces y bellotas.

ISABEL GALLARDO DE ALVAREZ.



## Flor de amor.

Reinaba gran agitación en los inmensos salones de Bellas Artes, en los que se habían expuesto las obras del ya célebre pintor Bressa; la sociedad parisiense desfilaba delante de los lienzos en religioso silencio, admirando la espiritualidad, la emoción última que en cada uno de ellos palpitaba aún como estremecida y avergonzada de verse sorprendida... Desde un extremo de la vasta sala dos personas muy distintas contemplaban con avidez un mismo cuadro...; representaba éste una habitación sencillamente amueblada; en ella una joven de cabellos negros y mirada profunda acariciaba una flor...; su rostro, aunque no de perfección clásica, tenía algo que subyugaba, un traje blanco y un sombrero ancho de paja era todo su atavío...; mas era tan linda, ¡había tal expresión en sus ojos medio entornados, era tal la sensación de «realidad» que producía, había de tal forma el artista acertado a dar vitalidad al lienzo... que todos se detenían ante él, y ese silencio precursor de las grandes emociones dejábase sentir... El cuadro llevaba un solo nombre: «France»; las dos personas que lo contemplaban dejaron pasar a los que pugnaban por verlo más de cerca..., y al fin, uno de ellos, el joven y conocido escritor Edmundo de X, de alta estatura, rostro ovalado, frente ancha y ojos azules, en cuya mirada se reflejaba un inteligencia privilegiada y que adquirían matices diversos cuando eran iluminados por la llama del genio, pero que habitualmente estaban velados por una tristeza infinita, no pudo resistir más..., y acercóse...; una palidez que se acentuó hasta hacerse mortal cubrió su rostro; un temblor agitaba todos sus miembros al leer el nombre que tal vez para él removería el drama último... que la mayoría de los mortales llevan en lo más recóndito de su ser...

Sentóse no pudiendo soportar más tiempo el dolor que de su corazón brotaba, y sin darse cuenta qué público había notado su emoción, dedicóse por entero a rememorar el pasado...

...Aquella joven, hija de los marqueses de V., conocida en la aristocracia parisiense con el diminutivo cariñoso de France, había sido la mujer única que había hecho latir su espíritu colmándole de ilusión...; la que le había hecho creer que la vida, aunque con espinas, tenía flores que suavemente perfumaban su camino; la que era su «lucecita» misteriosa que le guiaba colmando de dicha su espíritu...; mas no pudo gozar de aquella felicidad suprema..., un accidente privó de la vida al ser que tanto amaba...; y al ver delante de sí el lienzo que la representaba, llena de juventud y sonriendo graciosamente, como ella sabía hacerlo, acariciando con la mirada la linda flor que su mano aprisionaba..., el joven se sentía desfallecer, y escondiendo su frente ardorosa entre las manos..., sollozó, ¡como sólo pueden hacerlo los que han perdido la felicidad...! Entregado por completo a su dolor, no notó que se aproximaban a él; una mano varonil se posó en su hombro, y, alzando la cabeza, vió ante sí un anciano que le sonreía bondadosamente, mientras una lágrima furtiva rodaba por sus mejillas...

—¡Edmundo! —dijo suavemente, quebrada la voz por un temblor..., y fijando sus ojos en los del joven—. ¡No olvides que mi hija te amó, que supo corresponder a tu cariño; sé tú fuerte, soportando el dolor de una separación que no es eterna; yo la idolatraba, era mi único cariño...! Mas amemos su recuerdo, viva siempre en nuestra alma su amor...; y tú que aún no eras mi hijo, déjame llamarlo, para que tu soledad sea menos dolorosa: ¡Hijo mío, ven a mi corazón...!

...Y aquel anciano que la vida había hecho sufrir sin compasión... y aquel corazón juvenil, herido en sus fibras más delicadas, se fundieron en uno sólo ante la imagen del ser adorado que, inocente y jubiloso, les sonreía, enviándoles con su dulce mirada el aroma de la simbólica flor que sus manos aprisionaban...

FLEUR DE REVE.

## Un error.

En la tranquilidad serena del crepúsculo malagueño sonaban cálidas y vehementes las palabras de Victoria. Su gesto disculpando a la hermana frívola para llevar al alma del oficial herido un recuerdo menos amargo de aquella ilusión destrozada ponía una nota más de piedad y sacrificio en el Hospital Militar, donde se hallaban.

Miró con ansia la cara de Pablo, esperando ver en sus ojos un poco de fe en sus palabras, pero la volvió con tristeza. En la mirada del oficial sólo había incredulidad y quizás un poquito de resignación. Por su amor olvidado, no, por su carrera truncada en plena florecencia; por la ruina física que representaba encontrarse con un brazo menos, del que, como jirón glorioso, caía, flácida y vacía, la manga de la guerrera.

—Victoria —dijo Pablo después de un rato de silencio—, te agradezco en el alma el consuelo que me quieres traer intentando dejar en mí un recuerdo menos ingrato del amor de tu hermana; pero es inútil. Perdona si no puedo creerte. Isabel me es demasiado conocida para figurarme que antes de que me hirieran, como tú me estás diciendo, tenía intenciones de templanar conmigo y en ese sentido me escribió. Esa carta yo no la he recibido nunca, y las dudas y vacilaciones de tu hermana me confirmaron mi creencia de que nunca había sido escrita. No tengo amargura ni tristeza; sólo un asco invencible me invadió; asco de ver tan mala la Humanidad en su despiadado egoísmo. Pero sólo fué un momento; también pasó. Lo que sí ha quedado en mí es un arrepentimiento, un deseo de reparar errores, un demasiado tarde ver que en Isabel amé el alma de otra. ¿Por qué no me será dado empezar de nuevo?

Victoria, muda, llenos los ojos de amor y piedad, seguía anhelante las frases del oficial. Algo más poderoso que su voluntad le atenazaba la garganta, llenándola de emoción y alegría. Al fin pudo balbucir:

—Nunca es tarde para reparar errores.

—Es verdad; nunca es tarde. Pero aquí si es tarde —dijo impetuosamente—. ¿Cómo puedo aspirar a su amor encontrándome así, no siendo más que un despojo humano? No protestes; esa es la verdad. Si cuando me encontraba digno de ella no me di cuenta de su cariño, ¿cómo ahora, que sólo inspiro compasión, voy a llegarle hasta su corazón? ¡No y no!... Sin embargo, la quiero, la he querido siempre. Me doy clara cuenta ahora de ello. Pero la he querido en otra, y eso es poco convincente, por mucha que sea su piedad; parecería refugio o recurso lo que es deseo vehemente de mi alma. No puedo hablar. Dejaré que pase la felicidad ante mí; no merezco alcanzarla...

—¿Y si ella... te pide que hables? No por ti, sino por ella misma, por su dicha, porque sin ti y sin tu apoyo le parecería oscuro y desolado el camino de la vida. Ella no quiere dejar pasar la felicidad ante sus ojos sin tomarla. Tu desgracia es demasiado hermosa, tu error muy humano, para no comprenderlo así. ¡Dar un brazo por la Patria! ¡Lo más grande después de Dios! Yo te amo, y me enorgullezco de ti —dijo Victoria. Y, llena de emoción, cogió la manga vacía y la llevó a los labios.

—¡Victoria!... —exclamó, lleno de gloria y dicha, el oficial—. ¿Es verdad?... ¿No es compasión, Victoria?...

—¡No; es cariño! ¡Siempre te he querido, y hoy, a pesar de todo, sigo queriéndote mucho más!

AMELIA MARÍA ELECHÉ.  
Málaga.

## De un diario romántico.

Ella... está triste. Lo niega con toda la fuerza de su carácter indómito, voluntarioso, y protesta, enérgica, ante mi mirada inquisitiva. Ríe, escandalosa, con intención, ¡oh empeño vano!, de despistarme.

Sus ojos la venden. Ella no sabe que yo he visto asomar a sus pupilas bellas perlas titilantes, que, imprudentes, han llegado a deslizarse por sus pálidas mejillas, y en ellas he leído el hondo drama que agita su pecho de virgen.

Era feliz, muy feliz, con esa felicidad hermana de la juventud y la inexperiencia. Ella no sabía que el mundo es falso, muy falso; que el mundo es una senda de abrojos, que tarde o temprano hay que pisar y que producen desgarraduras dolorosas. Sonreíale la fortuna, sonreíale el amor; creyóse la heroína de uno de aquellos cuentos de princesitas de conchas de oro, y escuchaba extasiada las endechas de un rendido trovador...

Pero... la fatalidad, esa hada cruel, se ha cruzado en su camino, y de un rudo zarpazo ha puesto fin al sueño.

Y ha sabido del mundo y sus maldades, y ha sabido también de una flor de aroma ponzoñoso que en el jardín de la vida da frutos en abundancia: ¡la ingratitud!

Por eso está triste; por eso a sus pupilas he visto asomar bellas perlas titilantes...

Alicante, noviembre 1925.

ARAT.

## Coplas.

Morenillo de mi alma,  
me tienen loca perdida  
esos ojos tan gitanos,  
que son dueños de mi vida.

Un imposible es quererte,  
hace tiempo que lo sé;  
pero, mientras que yo viva,  
olvidarte no podré.

Dentro de mi pecho tengo  
un cariñito muy grande;  
y tengo que fingir mucho  
pa que no lo sepa nadie.

Hay en Córdoba lugares  
que yo nunca olvidaré:  
la Mezquita, los dolores  
y el campo de la Merced.

Con qué penita me voy  
de mi Córdoba querida,  
dejándome aquí un querer  
que es mi ilusión y mi vida.

Tan imposible lo veo  
que me puedas olvidar,  
que noche y día lo pienso  
y creo que no es verdad.

UNA CORDOBESA.



## Extracto de un diario.

UN ENCUENTRO

El andén estaba lleno de viajeros. Yo me despedía de mis amigas. «¿Volverás?» —me dijo una—. Sí, chica; lo he pasado tan bien este verano, que vendré a pasar el que viene, si Dios quiere. «¿Oye, escribirás?» —repetió otra—. Sí, mujer, descuida. Y, después de abrazarlas a todas, cuando ya me disponía a subir al tren, tuve un encuentro, que no se merecerá que lo califique de desagradable o penoso: unos novios se despedían. Yo no lo pude evitar; tuve que pasar por junto a él. No sé si supe ocultar la emoción que sentí; pero ésta fué inmensa. En un momento se me vino a la imaginación toda mi vida.

A los catorce años escasos me enamoré de un muchacho. Nos quisimos con amor verdadero: yo, por ser él el primer hombre que me había encariñado; él, porque veía en mí a una niña inocente, alegre, sin ser frívola, buena y que le quería con toda el alma.

Fuimos novios tres meses; después, mi familia se opuso a que continuásemos por ser él todavía un estudiante y yo demasiado joven para comprender esto. Creía que mis padres eran malos, muy malos al decirme que lo olvidara. Al principio, no les hice caso, seguí queriéndole; pero tantas y tantas razones me expusieron, que un día, llorando, le escribí una carta de despedida.

El me juzgó mal, me contestó a mi carta llamándome coqueta e ingrata; yo sufrí más por ver el dolor que a él le causaba, que por haber destrozado mi mismo corazón. Pasaron dos años, no volví a saber nada de él, tuve otros pretendientes, y llegué a olvidarlo por completo; me han dicho que tenía otra novia, sin que esto me causara la menor pena; pero hoy, cuando lo vi despedirse de ella..., cuando oí su voz..., yo no sé lo que sentí; pero fué una cosa horrible, sufrí mucho, me creí humillada al verlo con la otra. Ella subió al tren y estuvieron hablando hasta que éste arrancó. Tenía muchas ganas de mirarlos, pero no lo hice, pudo más en mí el orgullo que el deseo. Recordaba sus palabras: «Aun cuando tú me olvides, yo no lo haré nunca..., nunca.»

Y aquel amor que yo creía muerto para siempre, ví con dolor que sólo estaba dormido, me había bastado verlo para sentir remordimiento, despecho, y hasta puede ser que algo de celos, aunque esto me es muy doloroso confesarlo; pero después de todo fué mi primer amor, y ese tarde o nunca muere...

LOLÍN.

## Las tres rosas.

A MI HIJA

Al pasar por un jardín  
en tres cosas me fijé,  
y sin saber el por qué,  
nena, me acordé de ti.

La primera era un capullo  
muy blanco, muy perfumado,  
lo mismo que tú, que nada,  
ni nadie lo ha marchitado.

La otra flor era una rosa  
medio abierta muy lozana,  
lo mismo que serás tú  
en fecha no muy lejana.

La tercera era una rosa,  
ya marchita y deshojada,  
y al pensar en ti lloré  
por tu día de mañana.

MARÍA LUISA A. DE M.

## Modo de amar.

I

Una vez tuve un amor,  
que casi me enloqueció;  
pero pasaron los días  
y aquel fuego se extinguió.

II

Otra vez quiso el destino,  
y me volví a enamorar;  
lo tomé con mucha calma...  
¡Mas ya no pude olvidar!

III

Dices que por mis amores  
cada día estás más loco.  
Si quieres que yo te quiera,  
ámame poquito a poco.

CARMEN CH. DE MAUEN.

Correspondencia de  
TRISTÁN

PALOMITA SIN HIEL.—Gracias mil, en nombre de MUJER, por todos sus consejos y sus ideas. Todas son interesantes, y algunas coinciden con proyectos nuestros. Pero todo no puede hacerse de pronto. Ahora lo necesario es que todas las lectoras, tan cariñosas y amigas de MUJER como usted, nos ayuden con su propaganda en torno suyo y nos envíen direcciones de personas a quienes pueda interesar la revista. *Esto es de sumo interés, y lo agradeceremos mucho a todas;* porque si no alcanzamos pronto una cifra de venta suficiente, tendremos que subir el precio de la revista.

CLARA COMO EL AGUA.—Como usted misma dice, es ese un mal común a todos los periódicos, que nosotros no podemos remediar enteramente, aunque siempre haremos lo posible.

Todo lo enviado por usted está muy bien. En cuanto a su ofrecimiento de escribir directamente a cada una de sus amigas cuya dirección nos envía recomendándonos MUJER, no sabría decirle cuánto se lo agradecemos. Con unas cuantas entusiastas como usted, pronto podríamos desarrollar todos nuestros planes y hacer grandes cosas en beneficio de nuestros lectores.

Muchísimas gracias por todo.

RAMAYHANA.—Muchas gracias. También usted es extremadamente amable.

CONDESA DE MATTES.—A sus versos les falta lo que se adquiere con el tiempo; pero tienen lo que no se conquista si no se nace con ello: ritmo, sensibilidad, intuición poética. Debe usted cultivar esa afición y esas dotes. Lea buenos poetas, en verso y en prosa. Escriba mucho; castigue su estilo; pule y afine su expresión, y no dé por bueno todo lo que haga, sino lo que le parezca bien después de haberlo dejado reposar algún tiempo.

Muchas gracias por su cariño a MUJER y por las buenas muestras que de él nos da.

E. C. J. Sevilla.—En efecto, su cuento es demasiado largo, y, sobre todo, demasiado inexperto. Es una pluma joven, sin duda, la que lo ha escrito, y sus lecturas ni han sido muy nutridas, ni muy selectas. La afición a escribir, rara vez se da sin cualidades positivas; pero la afición es un punto de partida, y no una meta. Lea usted cuanto pueda a los buenos maestros y huya como del diablo de los novelones populares y de los malos escritores. No deje de escribir: esa gimnasia es conveniente. ¿No tiene usted alguna amiga con quien cambiar correspondencia? Escríbele larga y frecuentemente. Haga usted su diario. Tome parte en nuestros *Concursos* y acuda a la sección de *La amistad incógnita*. Ya ve si tiene ocasiones de ejercitarse, que es lo que por ahora necesita. Acostúmbrese a pesar cada palabra y a no emplear ninguna sin conocer su sentido y aplicarlo exactamente. Fíjese también en la ortografía, que flaquea en sus cuartillas con frecuencia. Y sobre todo no se desanime. Al contrario. Su ensayo es deficiente; pero considerado el escaso bagaje que en usted se adivina, es un indicio cierto de aptitudes que sólo piden cultivo y desarrollo. Escríbame. Dígame que seguirá mis consejos, y me dará una alegría.

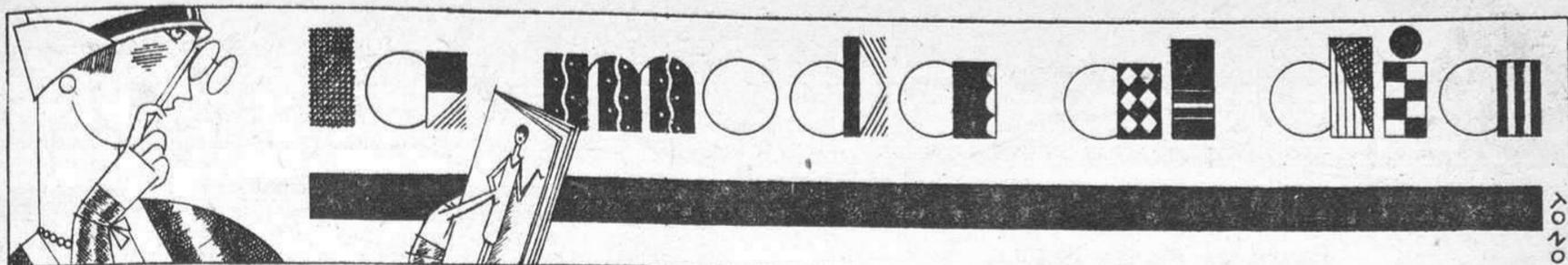
CLARA FUENTES.—En gran parte le es aplicable a usted lo que digo a E. C. J. En usted parece haber algo más de experiencia literaria; pero es aún insuficiente para lanzarse a la difícil empresa de escribir un cuento.

La *naturalidad*, la falta de afectación, así en la narración como en el diálogo, son cualidades de primer orden. Pero no hay que creer que se es *natural* simplemente con trasladar a las cuartillas una conversación vivida.

Para escribir es tan necesario como saber lo que hay que decir, no ignorar lo que se ha de callar. Nada debe haber superfluo en una prosa artística. Haga usted una experiencia: resuma en las palabras indispensables el asunto de su cuento y verá... que no tiene asunto. Y se puede escribir *sin asunto*; pero a eso llegará usted cuando alcance las cumbres del arte, que, como todas las cumbres, requieren buen ánimo, fortaleza y constancia para no desmayar en la subida fatigosa.

L. G. Madrid.—Vamos a ver, simpática lectorcita. Para que usted misma pueda juzgar acerca de la pretensión que expone en carta a C. de A., ¿quiere usted imaginar que la ve atendida..., pero en favor de otra lectora, de otra sola y exclusiva lectora? Es decir, imagine que usted solicita lo que ve concedido a otra y que luego se le niega a usted. O imagine que después de concedérselo a usted vienen las demás pidiendo lo mismo, y se les concede a todas... ¿Qué le parece a usted? Su carta está bien, bastante bien. Tienen mucha razón los que le dicen que tiene usted aptitudes. Pero hay que tener paciencia, ¿verdad? Para llegar, es menester andar el camino tenazmente, humildemente.

ESMERALDA.—Muchísimas gracias. Vuestro entusiasmo, es nuestro premio mejor.



KOYO

Sección compuesta y redactada en París bajo la dirección de Madame Martine Renier redactora Jefe de la Moda en FEMINA de París

## Crónica

# LOS GRANDES MODISTAS



NICOLE GROULT

*Traje de mucho vestir, de terciopelo gris rata. Está cortado «en forma», y va bordeado con una ancha franja de «renard» y ligeramente bordado con unos «soutaches» de plata. La cintura es una cinta de plata que se anuda por delante.*

PREMET

*Premet presentó algunos vestidos bordados según los modernísimos dibujos que la Exposición de Artes Decorativas ha puesto de moda. He aquí, por ejemplo, unos bordados en blanco y gris oscuro, sobre un vestido de crespón «majunga», gris claro.*

CHARLOTE

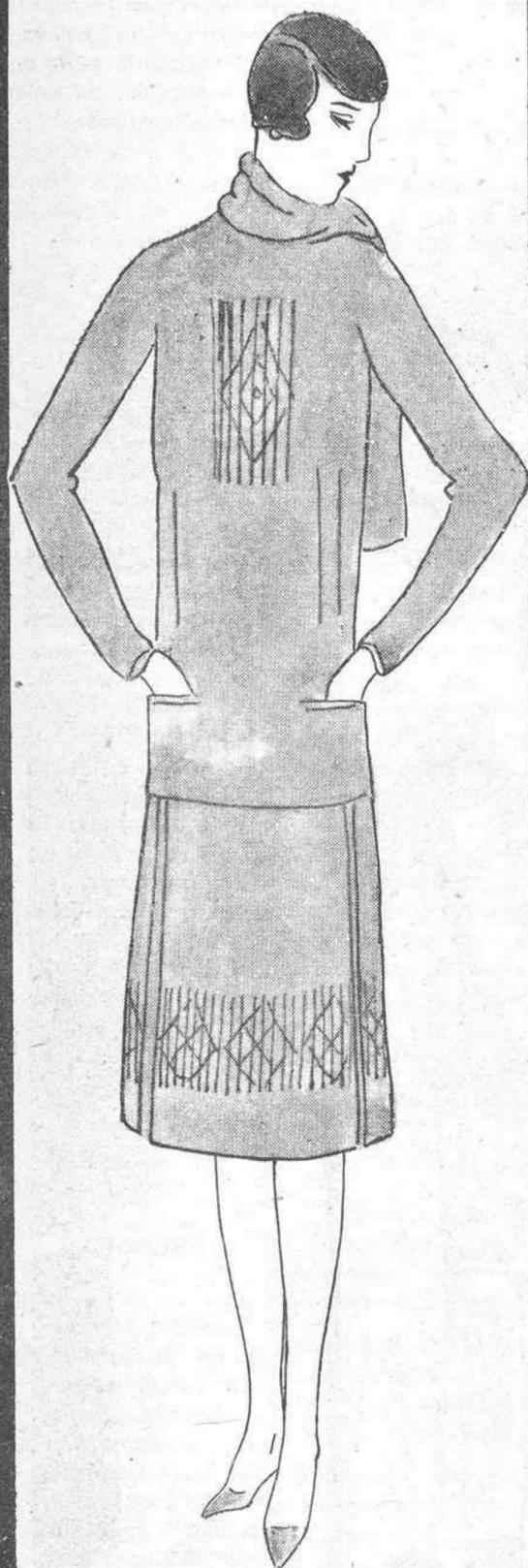
*Lindísimo vestido de muselina de seda rosa, propio para una mujer muy joven o para una muchacha. El vuelo está colocado por detrás, formando un movimiento de una gran novedad.*



Los grandes modistas están muy perplejos pensando de qué manera repartirán el vuelo de nuestros vestidos en las nuevas colecciones de verano. Parece ser que el tema de los canelones ya está agotado, y las parisinas no se han dado por satisfechas con las mil complicaciones de los trajes de este invierno. Han simplificado, suprimido y simplificado aún más y más, de tal suerte que volvemos, no al vestido recto, pero sí al vestido sencillo, cosa que estaba prevista.

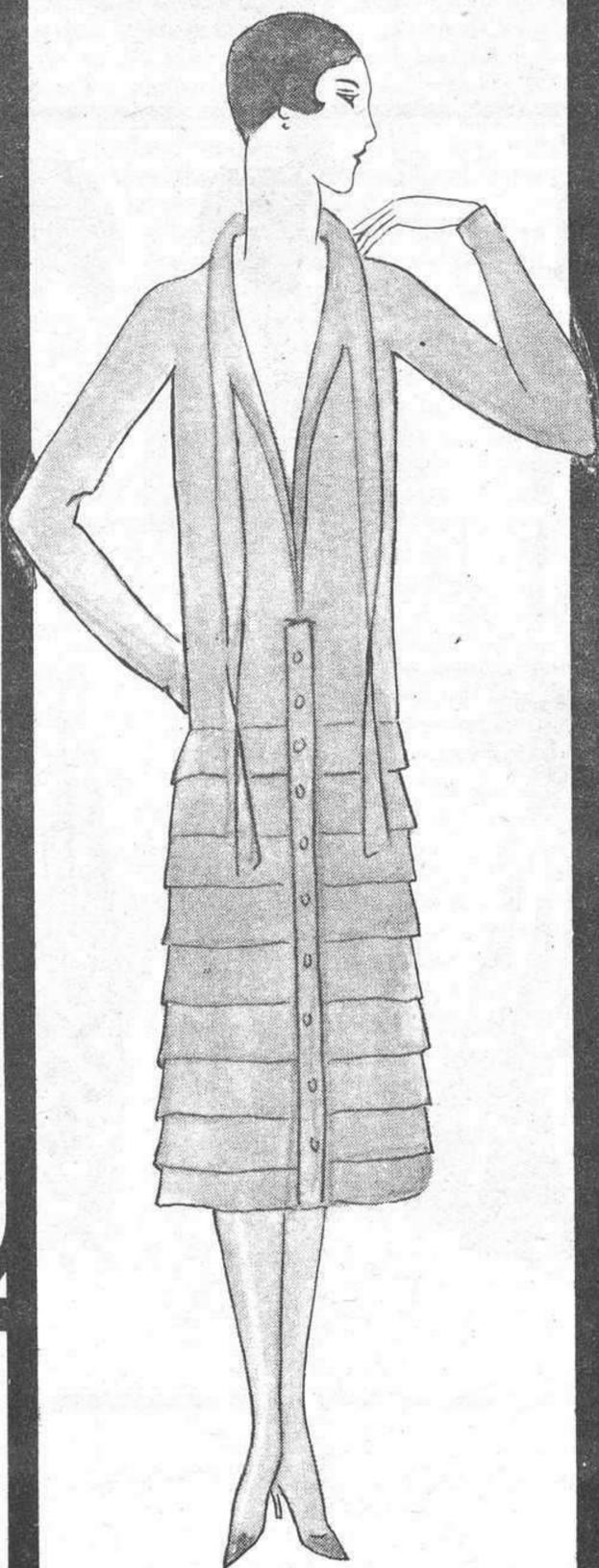
De todas las novedades propuestas, el bolero es el que parece

tener más probabilidades de agradar a las mujeres elegantes. Se han visto ya algunos, y buena prueba de ello es el éxito logrado por un nuevo traje recientemente creado por Dœillet. Este vestido es de crespón negro, adornado en su parte inferior con cuatro o cinco hileras de minúsculos volantitos de *lamé* de oro plisado, colocados formando festones. La parte superior del vestido formaba un bolero bordeado por otros volantitos iguales, sobre una cintura de tefetán verde. La moda, en París, cambia tan pronto y devora tantas ideas nuevas que es difícil de pronosticar nada; pero, por mí



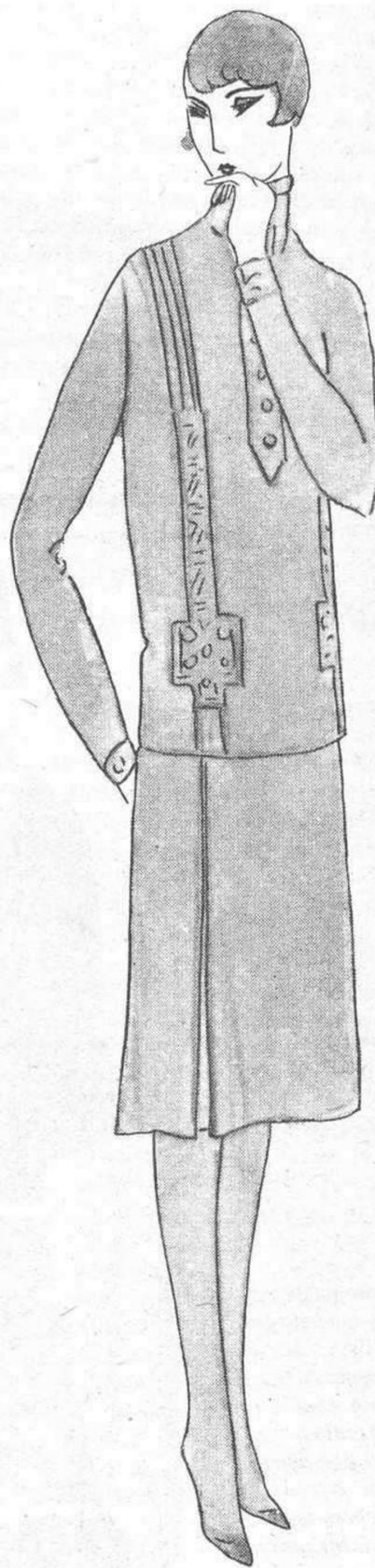
PREMET

*Este modelo de «Premet» tiene una «allure» muy deportiva. Conserva la forma «sweater», pero con el cuello alto. Los bordados de cuero se destacan sobre el «kasha», este «kasha» que no nos resolvemos a abandonar, de tan flexible y ligero como es.*



WORTH

*Abajo, vemos un traje casi recto. —¡Qué sorpresa!, ¿verdad?— Es de crespón «marocain», verde esmeralda, y le adornan, por delante, unos botones de plata. Unas caídas sueltas que llegan hasta el talle rematan el cuello. La falda lleva tablas horizontales.*



MARTIAL ET ARMAND

*Arriba, otro «sweater»; es de colores fuertes —crespón amarillo, bordado en violeta—, pues ha sido preparado para la Riviera. La falda tiene anchas tablas huecas, y el cuello alto se abrocha por delante, por medio de una tira bastante larga.*



## WORTH

En las colecciones de entretiempo, vemos algunos cuerpos ligeramente ablusados; este movimiento constituye quizá una indicación interesante para la temporada próxima; aparece, muy visible, en este vestido de crepón gris y violeta con cinturón de «strass».

## MARTIAL ET ARMAND

El estilo de trajecito sencillo, que se ensancha hacia abajo, ha obtenido un gran éxito en la casa «Martial et Armand»; el adjunto modelo es de crepón rojo, ligeramente bordado en oro, y con un borde de piel. Parece que el color rojo va ganando un lugar preeminente en las colecciones de la Costa Azul.

## CHARLOTTE

Precioso traje para visitas, de terciopelo color de concha clara. La línea de la cintura y de la túnica tiene una gran elegancia, y el matiz del conjunto es de una exquisita distinción. El escote va abierto en pico.



parte, yo creo que esto bien pudiera ser una indicación para el verano próximo. Se acentúa la tendencia a colocar el talle más alto que antes, y como queremos conservar la línea juvenil, el bolero tiene muchas probabilidades de ser el gran favorito.

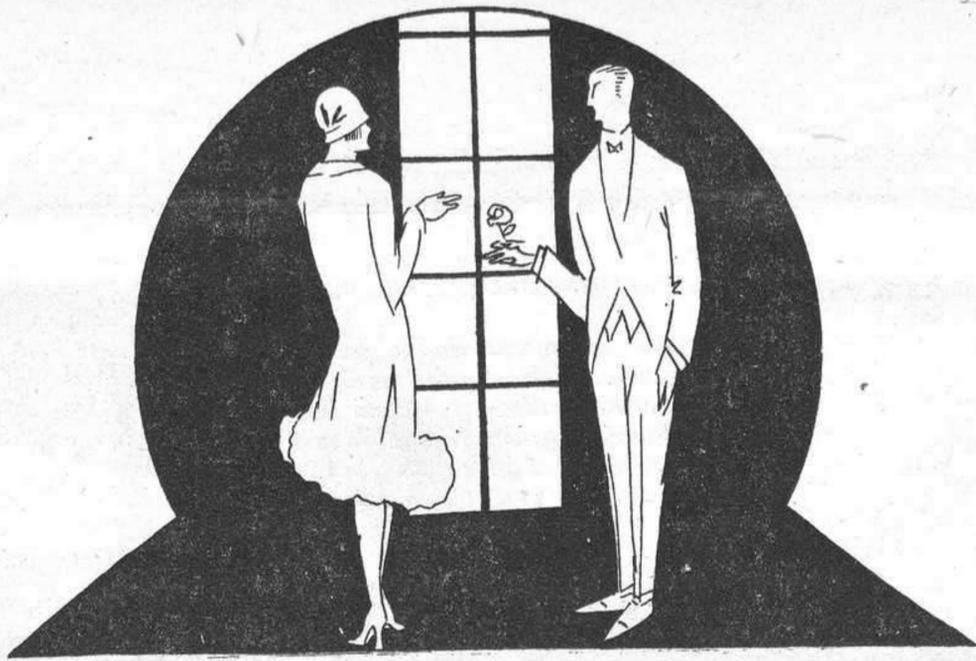
Esta novedad se uniría muy bien a otra línea que parece que algunos modistas quieren preconizar; me refiero al cuerpo algo ablusado. *Nicole Groult*, ha hecho este invierno un abrigo que seguía este movimiento, y en otras casas he visto trajecitos cuyo cuerpo doblaba un poco sobre la cintura. Aunque son, como es natural, de un tejido sumamente flexible, esto no deja de constituir una verdadera revolución en la línea femenina. En cambio, no creo en el movimiento «tonel» que un modista de los Champs Elysées, pretende dar a las faldas de sus modelos.

Hablemos un poco, si os parece, de los *bibelots*, ya que ninguna *toilette* puede estar completa sin mil detalles, todos de la última novedad. El imperdible adquiere una gran importancia: cuadrado, redondo, o alargado, ya no es como antiguamente, punto menos que invi-

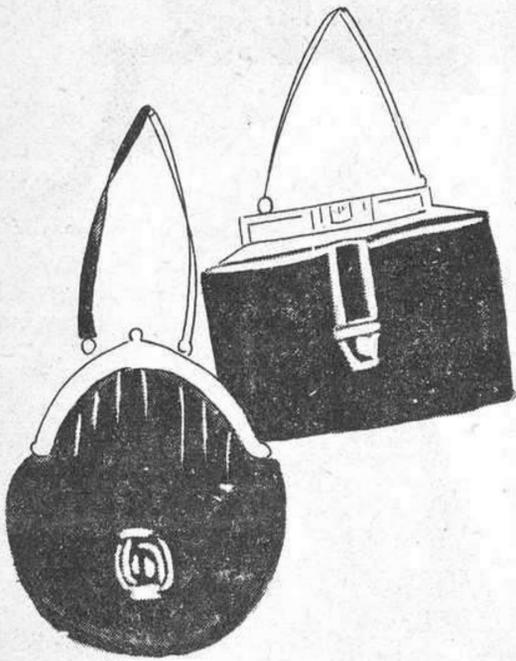
sible, sino que adorna y anima cualquier vestido por sencillo que este sea; por la noche, se coloca a un lado, en el nacimiento del hombro; el onix sigue muy en favor, pero la esmeralda no lo está menos. Los imperdibles de fantasía que se llevaban en el sombrero, se han abandonado; se les sustituye por dos agujas de alargada cabeza de cristal, que se colocan a un mismo lado, una debajo de la otra.

Los guantes y los zapatos son muy sencillos; pero en las medias está admitida cierta fantasía. Por la mañana, con los zapatos de *sport*, se lleva mucho la media listada o cuadrículada, en un solo color. Se advierte una reacción contra el uniforme del matiz *beige*, que ha ido hastiando poco a poco a todas las mujeres que se preocupan de tener una elegancia personal. Los fabricantes de fama venden en estos momentos un número creciente de medias color «nutria», gris claro, gris oscuro, «habano», incluso negro. Esperamos ver, en fin, esta primavera, algunas novedades en este terreno, que seguirá teniendo una gran importancia, puesto que las faldas no llevan traza de alargarse.

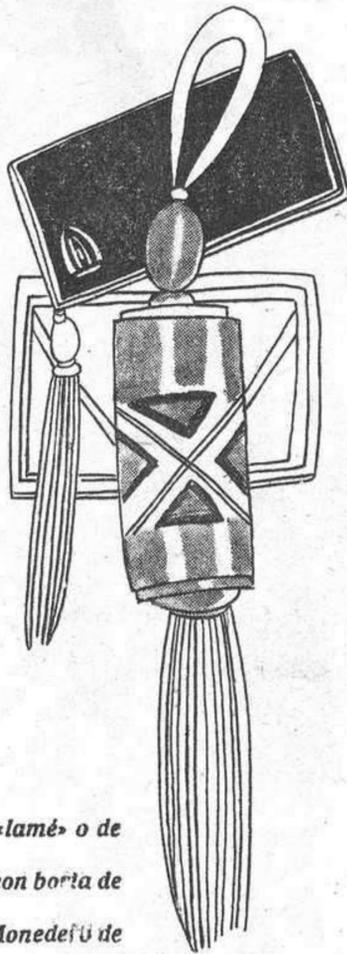
MARTINE RÉNIER.



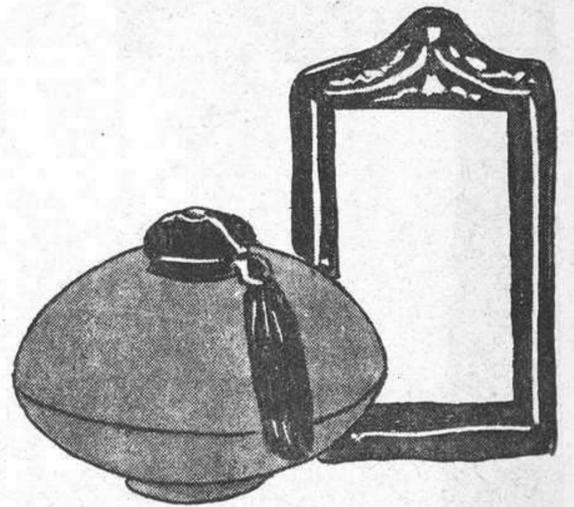
# RIGALOS



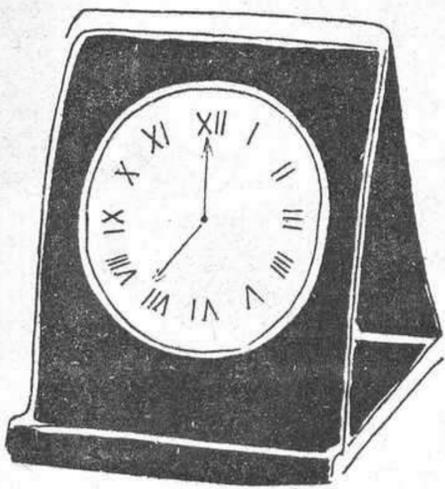
*Bolsillo de ante negro con boquilla de plata e iniciales de plata recortada.—Bolsillo de ante azul «Roi», con montura de plata.*



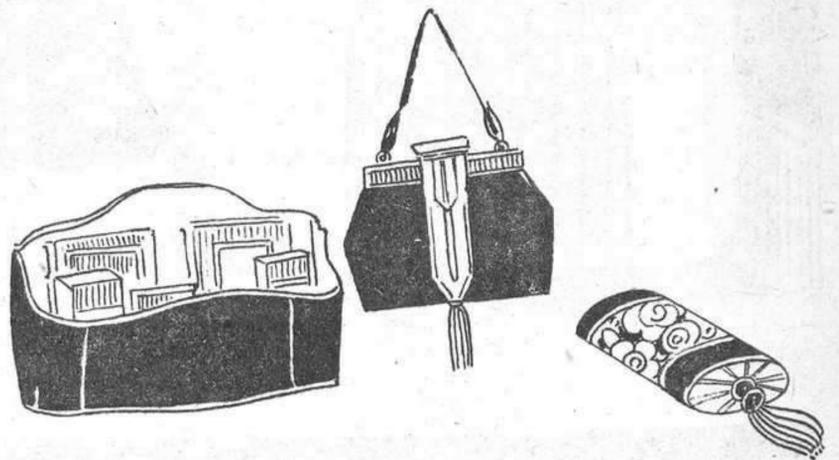
*Estuche de «lamé» o de charol rojo, con borla de seda roja.—Monedero de esmalte negro, verde y oro con borla de seda verde.*



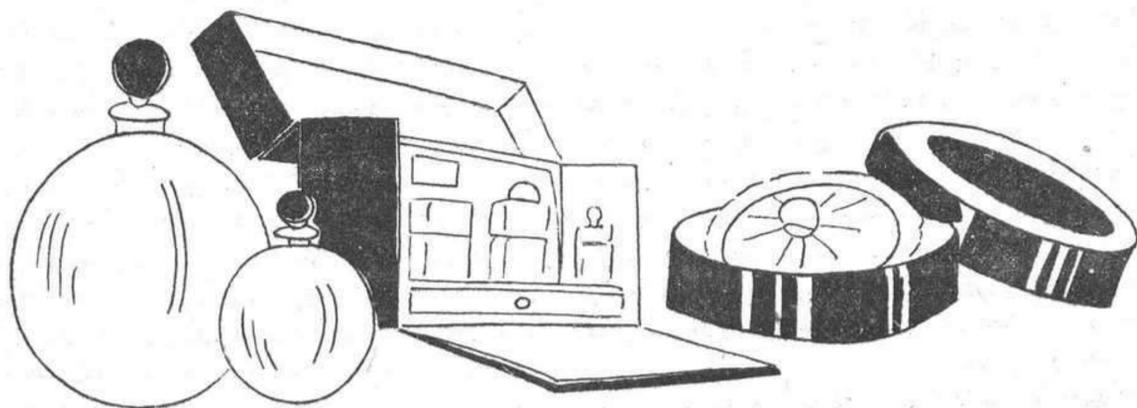
*Marco de cuero rojo y oro.—Polvera de gallita verde con borla negra.*



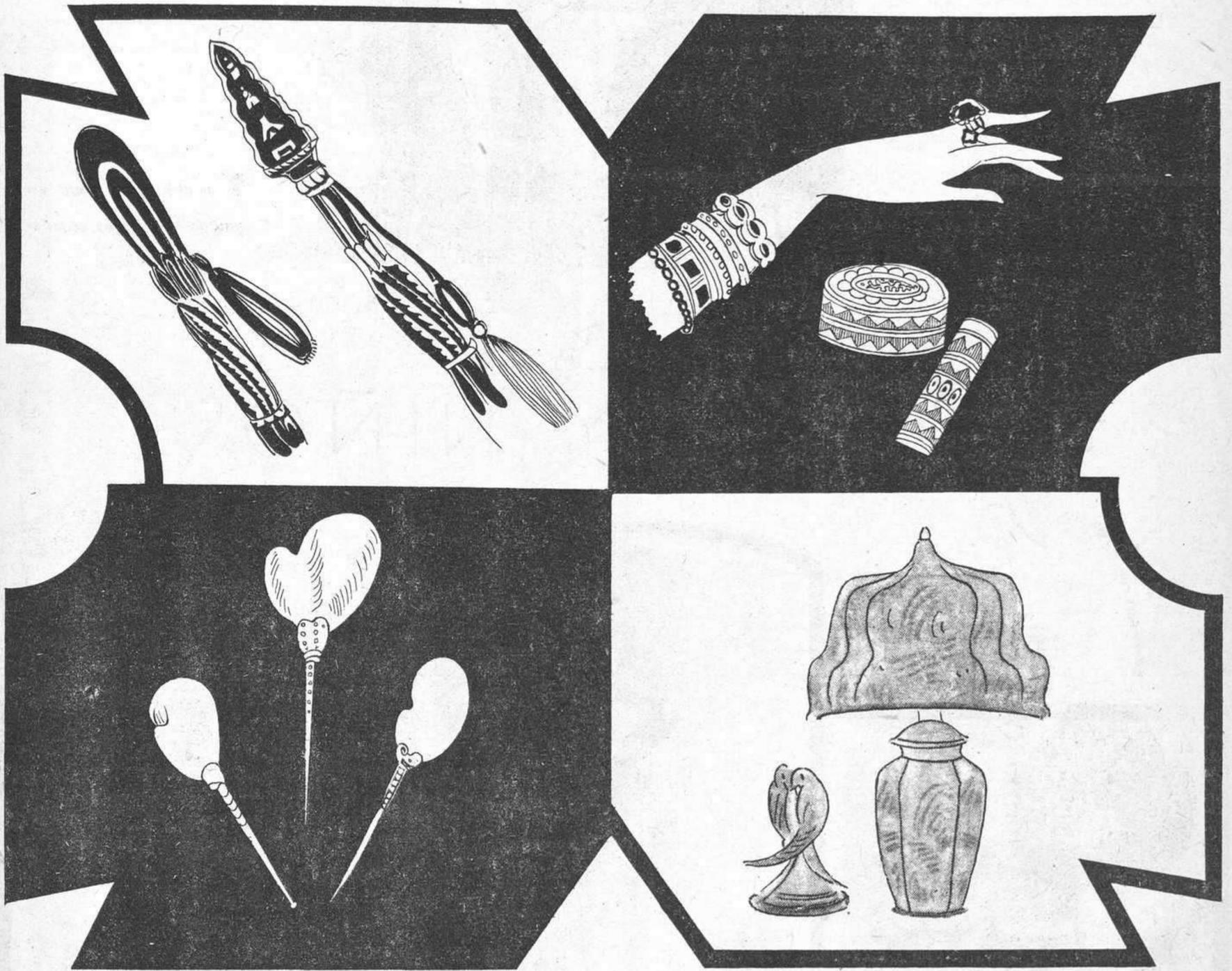
*Reloj de piel encarnada y esmalte.*



*Más objetos de piel encarnada con esmalte verde y «vermeil».*



*Esencias, colorettes, polvos...—Caja de laca negra y roja conteniendo frascos.*

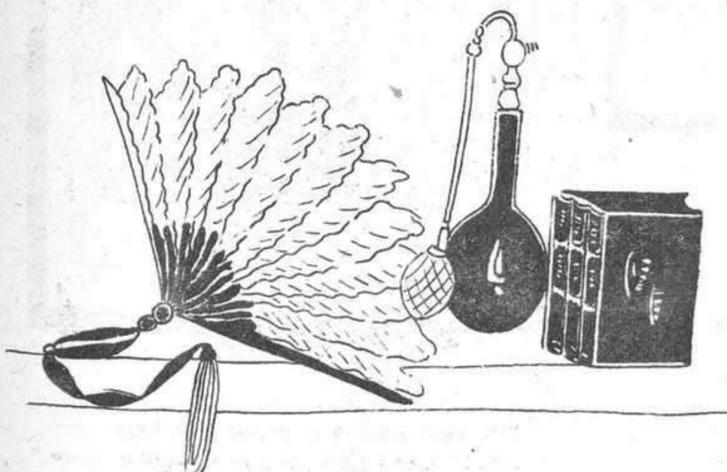


*Paraguas «bijou» de seda negra, verde o azul, con galones bordados en tonos fuertes. Puños de galalita.*

*Pulseras y sortijas. Caja de esmalte y plata.—Estuche de oro verde y ónix.*

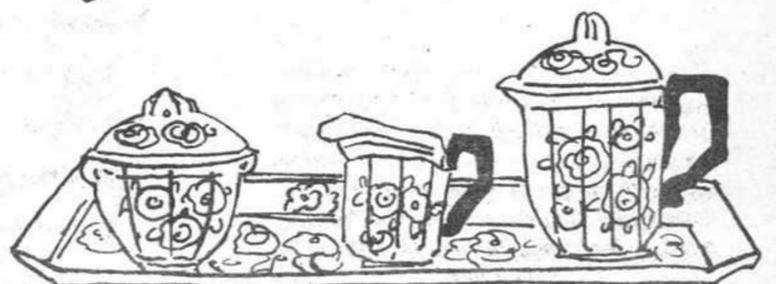
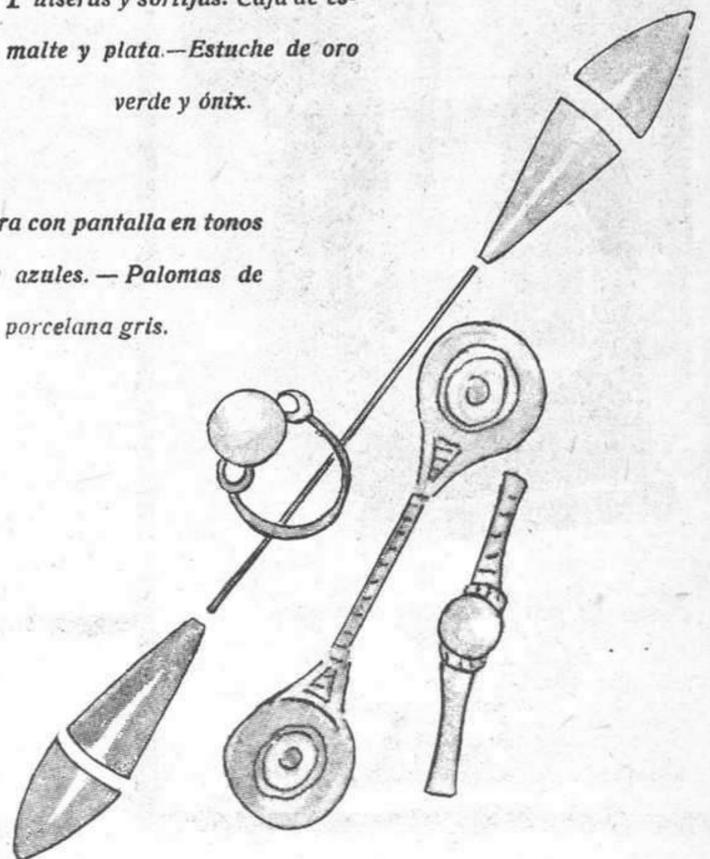
*Todas las agujas de sombrero son de gruesas perlas y brillantes.*

*Lámpara con pantalla en tonos grises y azules.— Palomas de porcelana gris.*



*Abanico de plumas blancas y concha clara.—Vaporizador de «jade» blanca y libros artísticamente encuadernados.*

*Bandeja con tres objetos de plata cincelada.— Joyas de platino, de oro y de esmalte, perlas y brillantes.*



De estos cuatro trajes, el primero, de marinero, es de lanilla azul oscuro con una tira encarnada.



El tercer modelo —de izquierda a derecha— es un traje de mucho abrigo, que puede hacerse en azul, rojo o verde.

El segundo traje, de gabardina negra, tiene una gran elegancia.

Y el último, de punto de lana de los Pirineos, es muy práctico.

# NIÑAS Y NIÑOS



Esta niña, que lleva un vestido de ottomán blanco y ottomán gris, y un abrigo de terciopelo gris, adornado con mongolla desrizada, ríe y juega sin acordarse, sin duda, de que es nada menos que Mademoiselle Suzanne Dubin, estrella cinematográfica conocida por el nombre de «Bouboule».



Este elegantísimo abrigo es de terciopelo de lana gris claro y lleva en el cierre, en las mangas y en los lados, incrustaciones de tejido gris algo más oscuro. El cuello y los gruesos botones son de piel de chinchilla, el sombrero, de fieltro gris.



Abrigo de paño encarnado adornado con crespón de China que forma volantes plisados, visibles en las almenas del cierre y en los bolsillos abotonados. Un pequeño burlete del mismo crespón «coulissé» bordea el cuello y el sombrero de paño rojo. Los gruesos botones son de galalta.

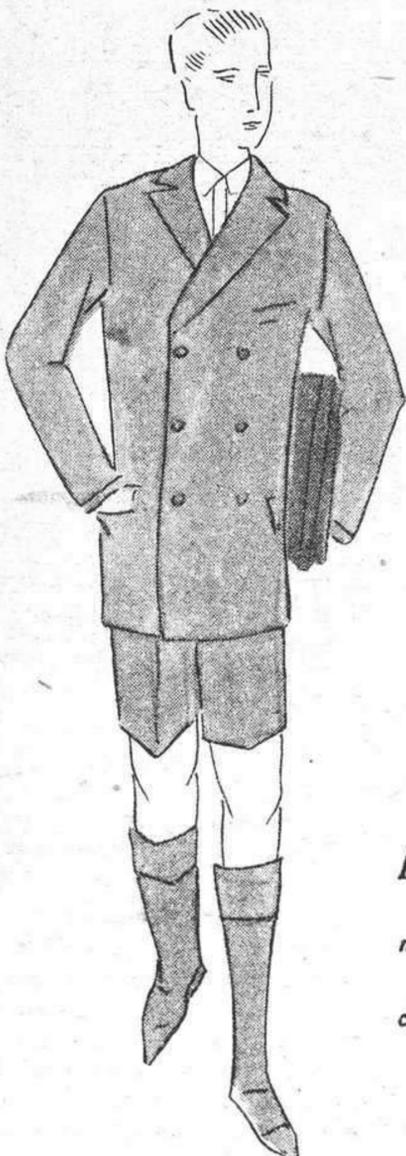


Con su hopalanda de gruesa «ratine» color «beige», y su sombrero «marqués», ¿no parece este niño un postillón de otros tiempos? La niña que le acompaña lleva un abrigo de duvetina azul pálido. El cuello y el alto gorro son de piel de nutria forrada de azul. El barbuquejo es sumamente útil para sujetar el sombrero durante los juegos y las carreras en los paseos soleados.



Este traje, de tejido inglés, es a la vez práctico y distinguido.

Estas dos encantadoras hermanitas van vestidas igual, y esto nos permite admirar, por delante y por detrás, su abrigo «beige» muy claro, adornado con una ancha franja de duvetina marrón. El sombrero es de igual tejido.

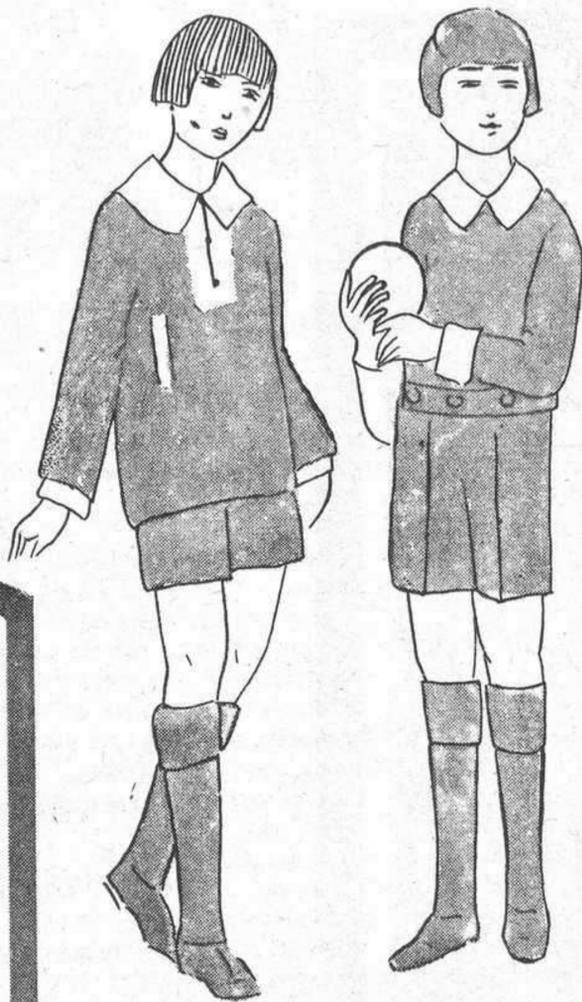


Este traje de americana puede hacerse en cheviot azul marino o en tejido de fantasía.





Gracioso y práctico trajecito de punto,  
verde «jade» y blanco.



Este traje resultará muy elegante en  
terciopelo «beige», con un cuello de pi-  
qué blanco.



En el centro—abajo—,  
encantador trajecito de  
jersey de lana azul, con  
cuello blanco.



Abrigo cuadriculado, negro y  
blanco, con anchas listas verdes  
que forman un dibujo de rom-  
bos. El delantero del abrigo, los  
puños, y el cuellecito que forma  
«echarpe», son de paño verde.

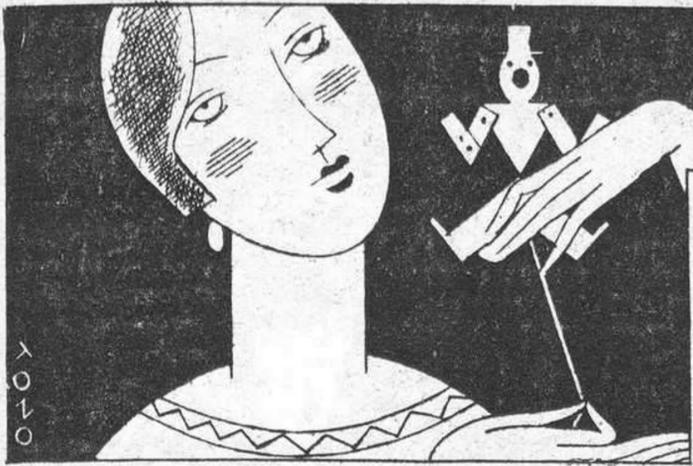


De los tres modelitos del gru-  
go—abajo—, el primero es un  
delantal de «toile» gris, bordado  
de lana encarnada.



Nada más «arte decorativo»  
que este abrigo rojo, con incrus-  
taciones triangulares de terciopelo  
blanco; el sombrero es de  
duvetina igual al abrigo, y  
lleva por delante un bordado de  
perlas y caracoles blancos. El  
barbuquejo es encarnado

Esta bufanda de lana blanca  
muy gruesa, es sumamente con-  
fortable para los días fríos.



# MONINA

NOVELA

POR

GYP

(Continuación.)

Sacudió la cabeza despeinada, haciendo revolotear los bucles que cubrían su frente, y respondió con extrema dulzura:

—No... Yo no lo encuentro nada ridículo.

Y, en vez de continuar el paseo, se volvió y entró en la casa sin decir palabra.

Al llegar a su cuarto, el señor de Ruelle encontró a su mujer, que le esperaba, leyendo una carta.

—Mira lo que me escribe el doctor Brice —dijo alargándosela—. Desde hace algún tiempo no encuentra bien a Marcelo...

—¿Malo Marcelo, ese niño que come y bebe más que yo, que duerme como una marmota y que crece más que las setas...? ¿Qué enfermedad le encuentra el excelente doctor Brice?

—Ninguna...

—¡Menos mal!

—Pero le recomienda el mar.

—¡El mar...! ¿A ese zagalón, que revienta de sano?

—Mira lo que dice.

—Veamos.

Y resignado, empezó la lectura de la carta, muy larga, en la que el médico indicaba el mar, como el mejor remedio, contra los desarreglos nerviosos que amenazaban al niño. Y repitió en tono burlón:

—¡Conque amenazado de desarreglos nerviosos Marcelo...! ¿Y por esos desarreglos, de los que nadie se ha dado cuenta más que tú, vamos a marcharnos de Bracieux, donde el niño se expansiona en un aire exquisito —su aire natal, ¡qué diablo!—, para acampar en cualquier playa estúpida? ¡Algunas veces tienes ideas famosas!

Crispado aún por la explicación con Monina, y emocionado a la idea de no verla, hablaba con sequedad e intentaba reír con risa forzada.

Bertrada le miró.

—No he querido —le dijo cariñosa— hablarte desde luego con franqueza esperando que tú adivinarías la verdad... ¿Vas comprendiendo?

El respondió algo inquieto:

—No..., no comprendo.

—Pues bien, tenías razón hace un momento. No sólo se encuentra Marcelo mejor en Bracieux que en ninguna otra parte, lo mismo que sus hermanos, si no que ni siquiera está enfermo...

Y como el señor de Ruelle hiciese un movimiento de extrañeza, ella continuó tranquilamente:

—Su padre es quien está enfermo, quien necesita cambiar de aires..., y quien cambiará.

—En verdad, no sé qué quieres decir —balbuceó.

—Digo —prosiguió ella con franqueza— que es preciso que estés fuera de Bracieux una temporada... ¿Quieres que te diga también por qué...?

—Sí, quiero.

—Pues haces mal. Sabes que nunca me ocupé de si hacías o no hacías. Cuando te ha parecido bien divertirte, he aceptado sin protesta todas tus... diversiones.

—Ya sé —dijo él convencido— que siempre fuiste una mujer indulgente y buena... y te estoy muy reconocido.

—No hay de qué. En lo hecho no hay mérito alguno. Lo que se llama la «traición» del marido me parece una cosa muy pequeña para un hombre muy grande..., a menos de ser un santo... o un enfermo. Y yo no he tenido la

pretensión de casarme ni con lo uno ni con lo otro. Un marido está siempre expuesto a accidentes de esta clase. Quizá tú los has tenido con más frecuencia de la que hacía falta; yo no lo sé...

—Te aseguro...

Se detuvo, no sabiendo qué decir. Bertrada continuó, risueña:

—¿Qué me aseguras? Yo soy la que te aseguro que hablo sin enojo ni rencor de todas estas cosas, y que no te hablaría si no te viera hoy tan imprudente. Ya sé que eres bueno y que Monina no corre contigo ningún peligro. Pero también sé hasta qué punto es seductora, y veo claro que, después de ese pobre Giraud, eres tú el más seriamente seducido.

—Pues bien, es verdad, estoy loco. Pero, como tú dices muy bien, no hay ningún peligro; y me marche o me quede, siempre será igual, no cambiará nada.

Sí, hay peligro: el de que si te quedas hagas el ridículo, y quizá seas desgraciado. Te hablo como una amiga. Créeme, es mejor que nos vayamos.

—Pero cuando volvamos, dentro de dos meses, pues supongo que vendremos dentro de dos meses lo más tarde, las cosas volverán exactamente al mismo estado.

—No lo creas; la situación será muy distinta. Dentro de dos meses se habrá casado... o poco menos.

—¡Casada...! —dijo él atolondradamente—. ¿Se casa con Juan...?

—No; no se casa con Juan. Ese es otro que también debería marcharse.

—Pues si no es con Juan, no supongo con quién. Porque presumo que no será con Enrique.

—Tampoco. Enrique comprende bien que no tiene bastante para casarse con ella.

—Entonces, ¿quién es...?

—No sé que haya nadie... así, de fijo.

—Has hablado, al contrario, como afirmando una cosa cierta. Has dicho: «dentro de dos meses se habrá casado... o poco menos.» ¿Qué quieres decir con eso?

—Nada. No es más que una suposición. Te lo aseguro.

—Y esa suposición ¿no quieres decírmela?

—No...

Después de un momento de silencio, prosiguió:

—He enseñado a la abuela la carta del doctor. Nuestra marcha la contraría; ya sabes tú cuánto quiere a los niños. Además, le gusta que Bracieux esté concurrido.

—¿Y no se ha fijado en lo de los trastornos nerviosos de Marcelo? Me extraña mucho en ella, tan perspicaz.

—Por lo menos, no lo ha dado a entender. Hasta luego. Voy a vestirme para el almuerzo.

El señor de Ruelle se acercó a su mujer.

—¿Me guardas rencor?

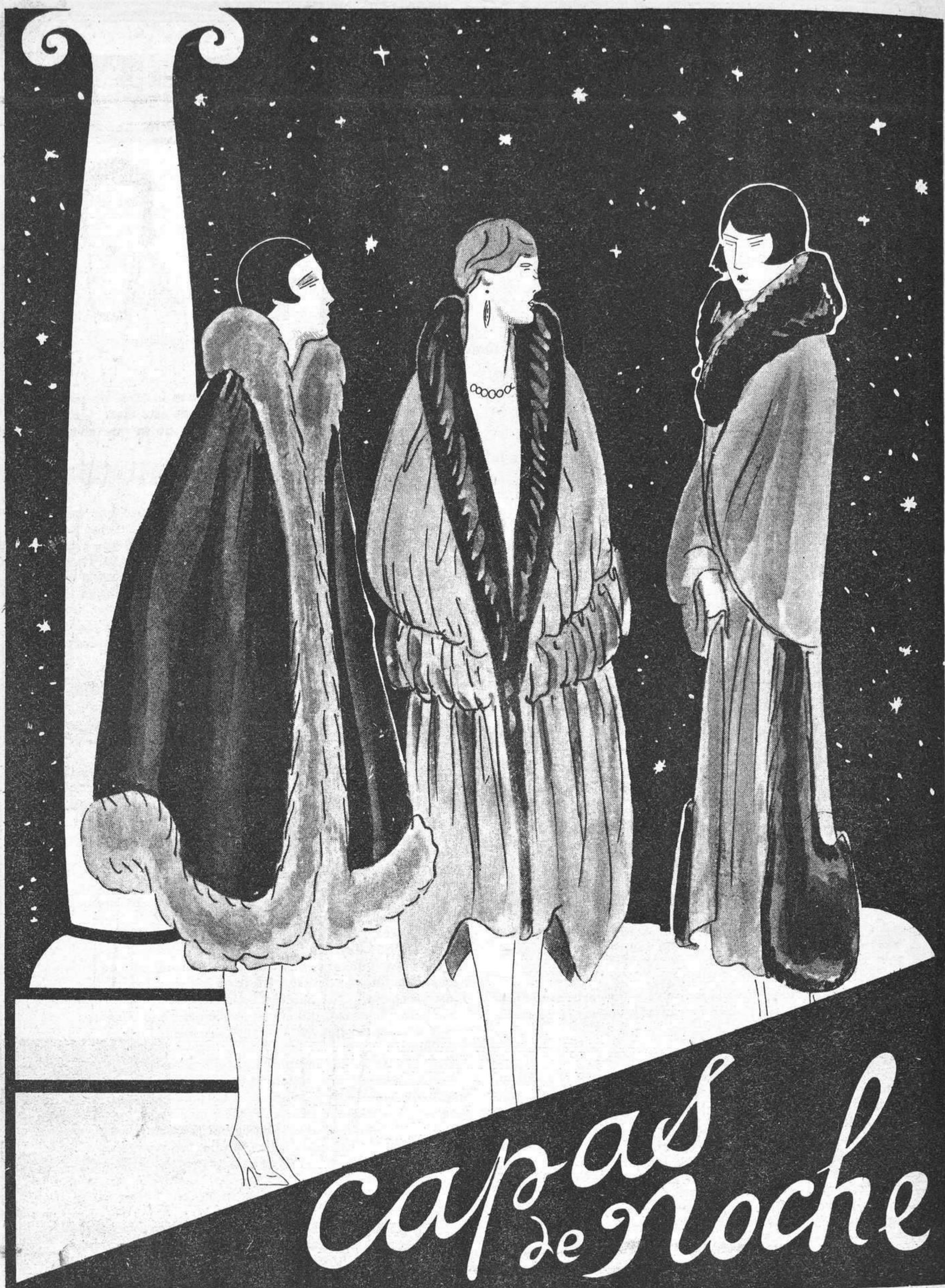
—¿Yo?... ¿Por qué he de culparte de lo que no puedes evitar?... Te encuentras en la misma situación que Juan, que Giraud, que Enrique, que el profesor de acompañamiento, que Pedrito..., y que todos los demás que no sabemos, sin olvidar al abate, que ahora se le encuentra siempre al lado de Monina.

—¡Bah!...

—Sí, desde luego. Es el único inconsciente. Experimenta, sin saber cómo ni por qué, el encanto que seduce a todos los que se acercan a Monina. Estoy segura de que también él va a sentir nuestra marcha, sin explicarse concretamente el porqué de su sentimiento. Vaya, que tocan al almuerzo y no voy a estar aviada. Hasta luego.

(Continuará en el número próximo.)





# Capas de noche

Capa de «lamé», orlada por un grueso borde de «renard» que forma también el cuello. Esta es una de las hechuras predilectas en la actualidad y es muy nueva; pero aumenta considerablemente el coste de la prenda.

Espléndida capa de «lamé» de plata, bordeada de «renard fumé». Va forrada de «lamé» de plata y lleva en el centro un ancho «coulissé».

Capa muy sencilla de aspecto, pero muy nueva de idea. En su parte superior, va muy ceñida a los hombros y se ensancha luego en su parte inferior. Adviértase la manera original como va colocada la piel de nutria.



A importancia de las capas de noche es mayor cada vez; ya se acabaron los tiempos en que se dejaba el abrigo en el guardarropa. Ahora resulta elegante entrar en el *restaurant*, en el *dancing*, en el teatro con el abrigo puesto, y dejar transcurrir unos momentos, antes de quitárselo y dejarlo en el respaldo de la butaca.



He aquí algunos adornos menos costosos que la piel y, sin embargo, muy propios para abrigos de «mucho vestir». La capa de terciopelo que aparece a la izquierda lleva una gruesa «chicorée» de cinta.

En el tercer modelo, es visible el movimiento ahuecado que «Nicole Groult» ha lanzado este invierno. La capa de «lamé» va fruncida alrededor de las caderas y forma pliegues flexibles. El forro es de terciopelo color de berenjena.

El segundo modelo, de izquierda a derecha, es también de terciopelo y el tejido va «cou-lissé», formando gruesos «bouillonnés» en el bajo y en torno al cuello.



Más fácil que los modelos anteriores, de llevar en cualquier estación es esta capa —la última, a la derecha— de raso flexible, adornada con cintas bastante anchas. Se puede forrar con raso «ouatiné» y respunteado, o con marabú.

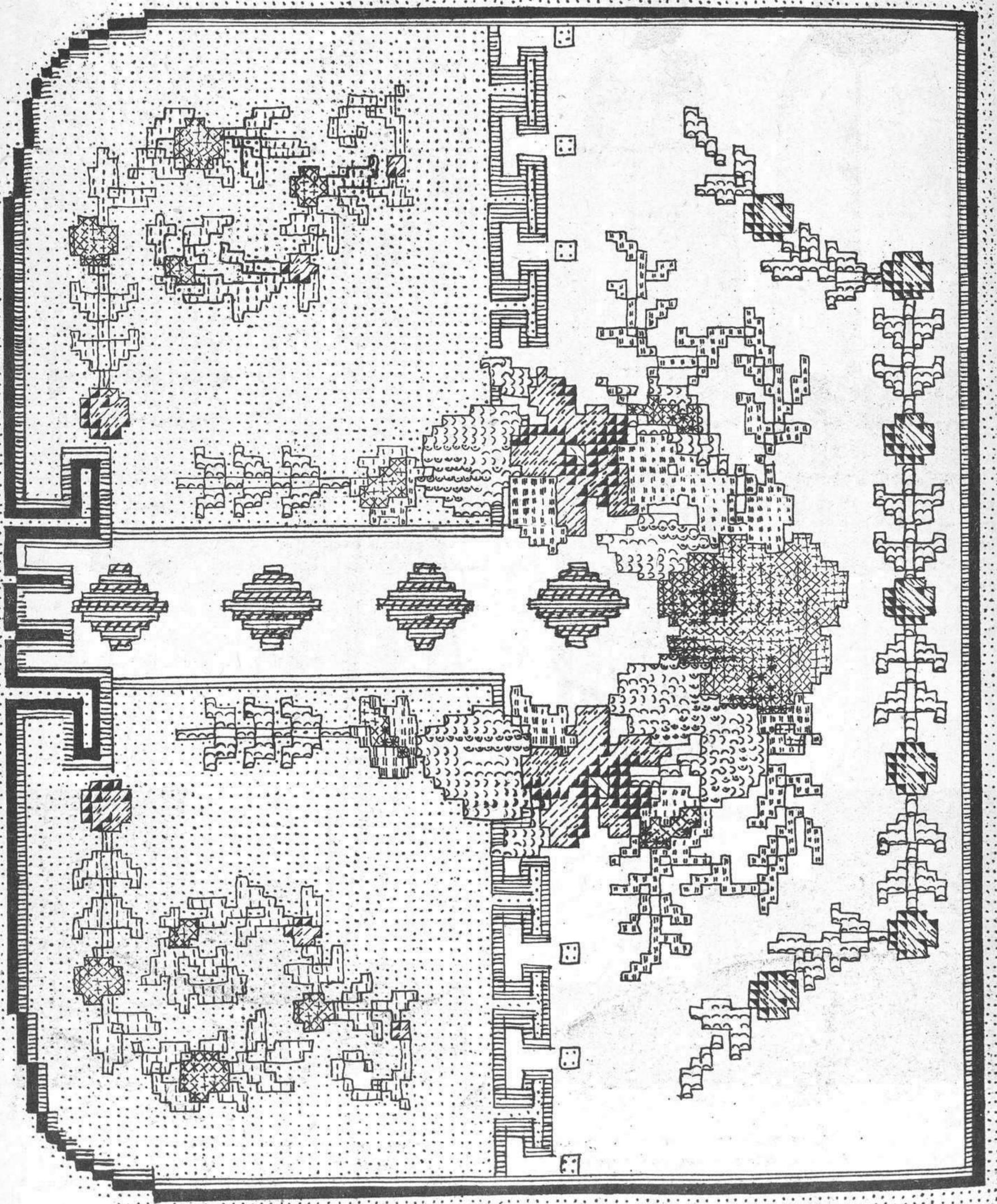
BOLSO A PUNTO DE TAPIZ



obre un trozo de cañamazo, cuanto más fino mejor, bordaréis con sedas argelinas u otras análogas de poco brillo para que parezca antiguo, a punto de tapiz, que puede ser cruceta, figuras 1 y 2, o el verdadero punto de tapiz, que puede hacerse de dos maneras, como la figura 3 simplemente, o mejor aún como in-

dica la figura 4, llevando un hilo como guía, y haciendo dos puntadas por cada cuadro del dibujo. Este último punto es difícil; por eso sólo lo aconsejamos a señoras que tengan mucha costumbre de hacer labores.

Para los colores, seguir la indicación que acompaña al dibujo.

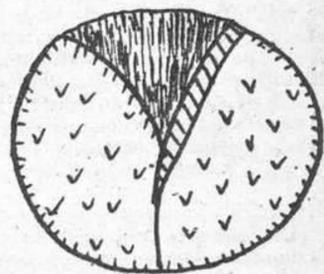
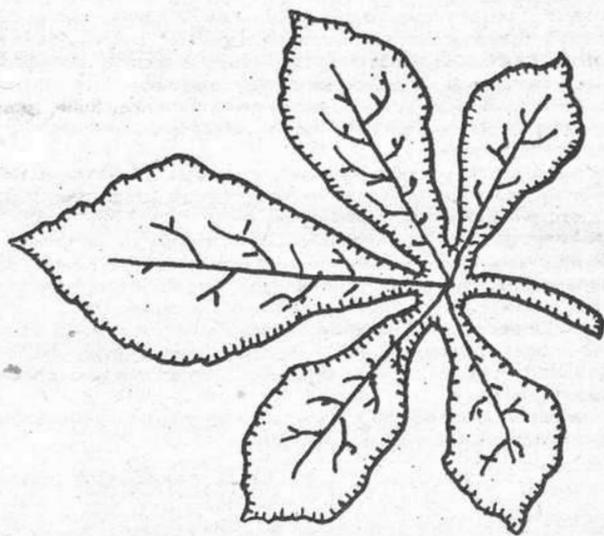
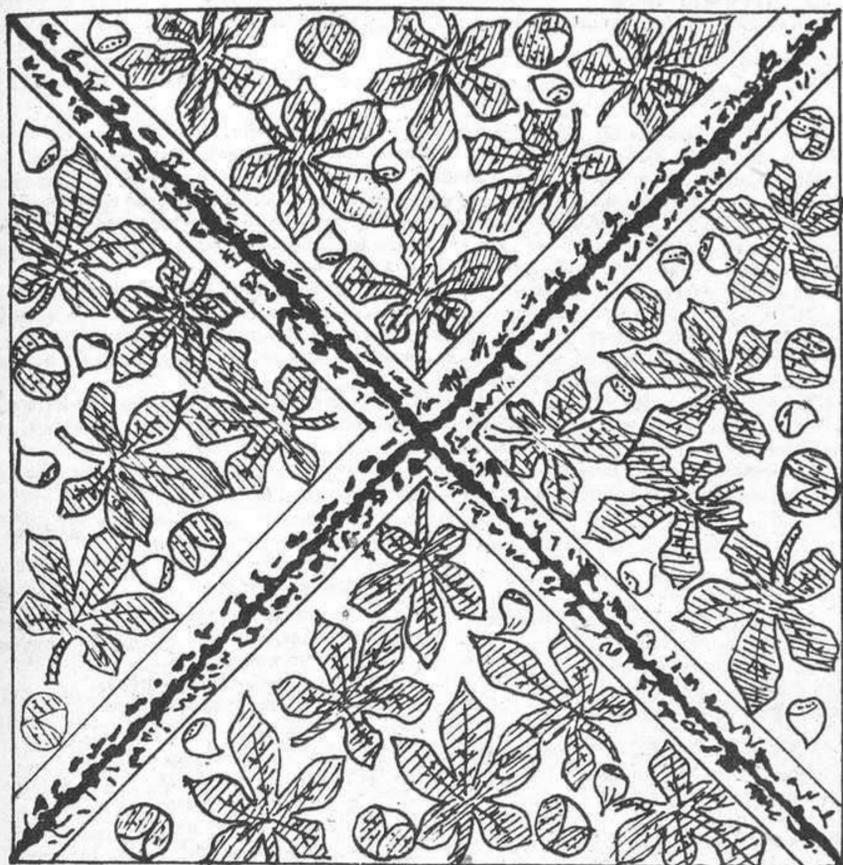


- ▣ oro claro
- ▤ oro medio
- ▥ oro oscuro
- ▦ tostado claro
- ▧ tostado oscuro
- ▨ verde reseda claro
- ▩ verde reseda medio

- verde reseda oscuro
- gris claro
- ▬ gris plomo
- ▭ gris azul muy oscuro
- ▮ morado claro
- ▯ morado medio
- ▰ morado oscuro

- ▱ rosa claro
- ▲ rosa medio claro
- △ rosa medio oscuro
- ▴ rosa oscuro
- ▵ verde seco claro
- ▶ verde seco medio
- ▷ verde seco oscuro

- Fig. 1.
- Fig. 2.
- Fig. 3.
- Fig. 4.



### BOLSAS PARA CASTAÑAS

Se prepara un cuadrado de lienzo de hilo de 40 cm. de lado, y cuyos picos se doblan uniéndose en el centro. Sobre estos picos, se ponen otros de batista verde, en los que previamente se han dibujado las hojas y castañas del dibujo. Hecho esto a festón y con «moulinée» negro se contornean las hojas y la parte verde de los erizos. Las venas se hacen así como las púas del erizo a punto de tallo, y las castañas, tanto las que hay sueltas como las que están dentro del erizo, se bordan a matiz y en varios tonos

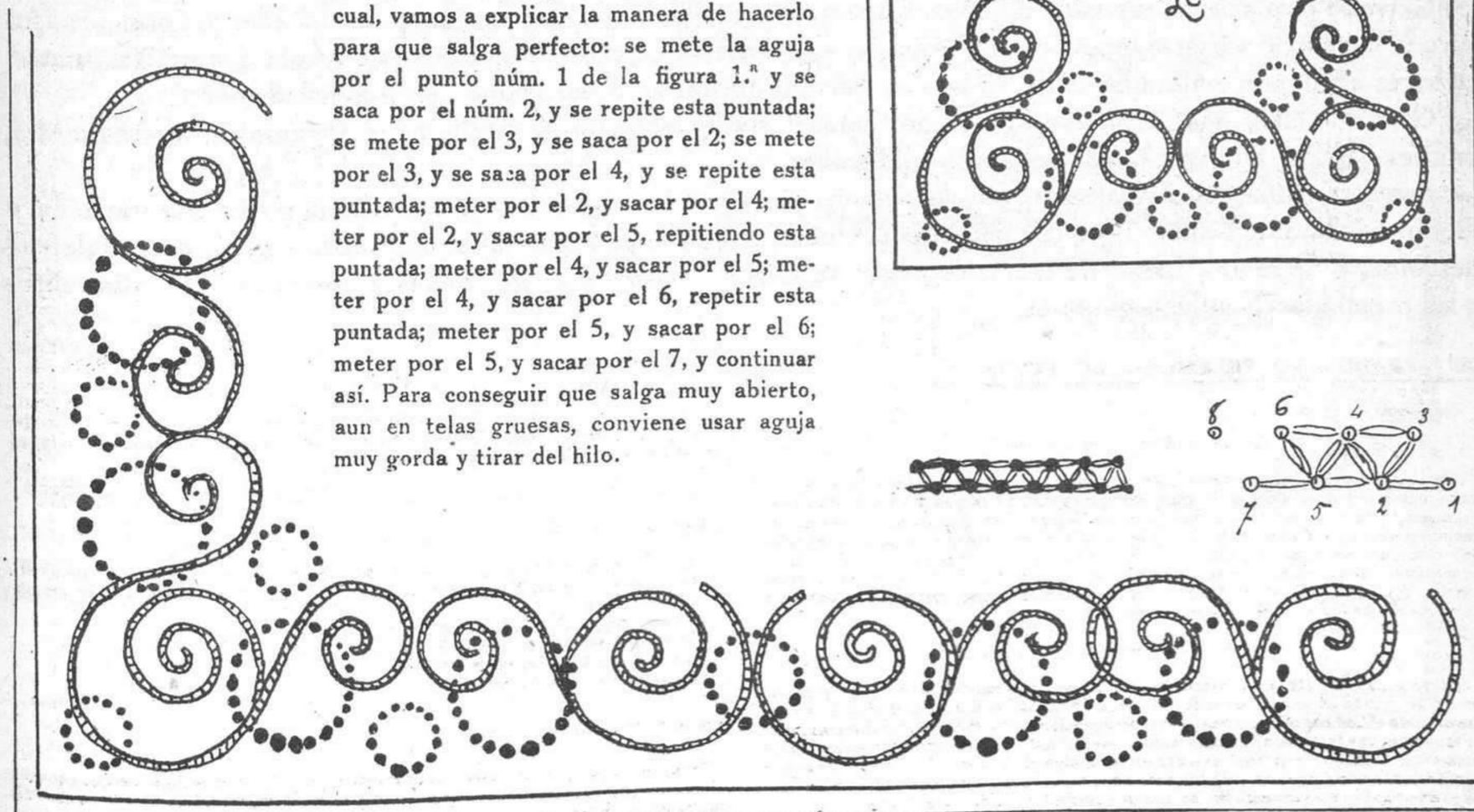
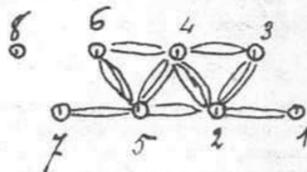
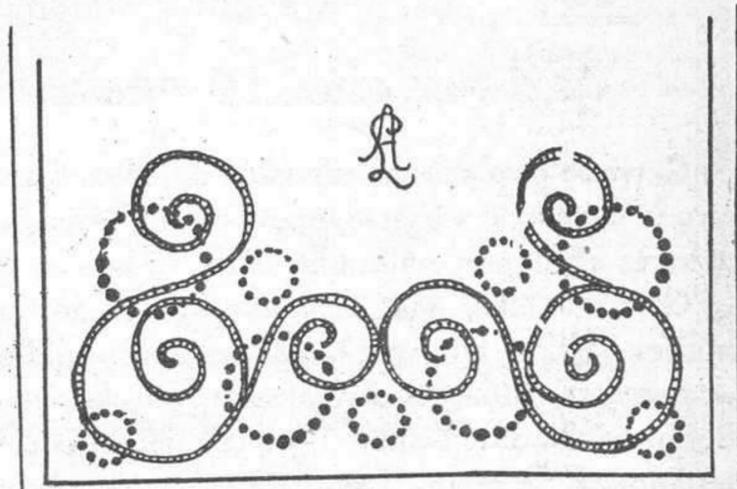
marrón. Una vez terminado el bordado, se recorta la batista para que quede el fondo blanco; lo que constituye la novedad de esta labor.

Para armar la bolsa se cose una puntillita al borde del cuadro de hilo, se forra de franela y de seda marrón o verde oscuro. Se dobla la bolsa y se cosen tres picos, unos a otros a punto escondido, formando la bolsa; el cuarto forma la tapa, que se cierra con una presilla y un botón.

### JUEGO DE CAMA

Los círculos se hacen de bодоques, y las espirales a punto de incrustación y se remata con un jaretón con doble vainica.

Muy conocido es el punto de incrustación; pero pocas son las que lo hacen bien, por lo cual, vamos a explicar la manera de hacerlo para que salga perfecto: se mete la aguja por el punto núm. 1 de la figura 1.<sup>a</sup> y se saca por el núm. 2, y se repite esta puntada; se mete por el 3, y se saca por el 2; se mete por el 3, y se saca por el 4, y se repite esta puntada; meter por el 2, y sacar por el 4; meter por el 2, y sacar por el 5, repitiendo esta puntada; meter por el 4, y sacar por el 5; meter por el 4, y sacar por el 6, repetir esta puntada; meter por el 5, y sacar por el 6; meter por el 5, y sacar por el 7, y continuar así. Para conseguir que salga muy abierto, aun en telas gruesas, conviene usar aguja muy gorda y tirar del hilo.



# CONCURSOS

## LO PASADO :-: LO PRESENTE :-: LO FUTURO

1. Es sin duda alguna el mejor recuerdo de mi vida aquella noche, en que, vestida de tul rosa, hice por vez primera mi entrada en un baile. Sólo el recuerdo de la música tiene para mí un encanto infinito. ¡Qué palabras tan lisonjeras escuché de aquellos labios! En fin, que volví a casa con el alma llena de gozo y felicidad.

Pero..., ¡qué poco dura la ilusión! A los pocos meses volví a otro baile, ¡y qué recuerdo tan amargo guardo de él! Para mí todas fueron decepciones, y cuando llegué a casa, mi alma era una flor tronchada.

2. Me entusiasma la lectura, la poesía, la pintura, la música, el canto, el baile, el sol y los niños. Otra de las cosas que me ponen verdaderamente alegre: las meriendas en el campo, en esas tardes llenas de luz y de alegría.

También hay varias cosas que me son antipáticas. En primer lugar, detesto a aquellas personas (y por desgracia hay tantas), que no pueden hablar si no es criticando del prójimo. A los nuevos ricos, que no saben hablar más que de lo que tienen, y, por lo tanto, hacen el ridículo donde quiera que se presenten. Detesto la farsa..., esa farsa que está representando el mundo continuamente. No puedo ver los modales afectados, porque creo que en esto, como en todas las cosas, la verdadera elegancia estriba en la sencillez y en la naturalidad. Y por último, me son antipáticos en extremo, esos niños y niñas «bien» que hablan tan mal.

3. Desearía tener un chalet, rodeado de un bonito jardín y con un pequeño parque. Temo todo. Hasta la misma vida me da, a veces, miedo.

LA DE CABELLOS DE INVIERNO.

1. Un buen recuerdo: Tengo bien pocos en mi vida; sin embargo, uno de esos pocos, y de los más gratos, es el que conservo de mi reciente viaje a la corte, en cuyo trayecto, y en cierta estación, conocí a...

Un mal recuerdo: Cuando los hechos me demostraron de una manera que no dejaba lugar a dudas, que sus promesas y su cariño era todo mentira..., todo falsedad...

2. Mis preferencias: Los valientes «Caballeros de la noche»..., la romántica Legión... Mis antipatías: Las personas fatuas, los pollos «bien» y las niñas modernistas.

3. Un deseo: Hallar la amistad, la verdadera amistad, por la que tanto suspiro. Un temor: Que pasen con indiferencia los ojos por las breves líneas, que expresan mi deseo, y nadie me conteste.

ALMA CRIOLLA.

1. Un buen recuerdo: No lo tengo, pero lo espero.

Un mal recuerdo: Los castigos que de niña sufrí injustamente.

2. Mis preferencias: Los buenos libros que instruyen y deleitan. Las personas simpáticas. Los muchachos formales. El cine. Las flores y los niños.

Mis antipatías: Un traje que me sienta mal. Las personas hipócritas y un mal encuentro.

3. Un deseo: Ser buena, culta y muy mujer.

Un temor: Saber demasiado pronto lo que puede dar la vida.

PASIÓN.

Gandía.

1. Un buen recuerdo: El día que me dijo que me quería.

Un mal recuerdo: El día que me cogió mi madre hablando con él.

2. Mis antipatías: Todo lo que sea señoritas de compañía, dentistas.

Mis preferencias: Todos los hombres altos y morenos, y los espejos.

3. Un deseo: Llegar a casarme con él.

Un temor: No ser bastante atractiva para él.

OJOS DE ESFINGE.

Bilbao.

1. Un buen recuerdo: El día que escuché la primera declaración de amor.

Un mal recuerdo: La muerte de mi madre, que me privó de sus caricias.

2. Mis preferencias: El «cine», leer mucho y las flores.

Mis antipatías: Las personas sosas y los pollos que quieren pasar por niños «bien».

3. Un deseo: Amar.

Un temor: No ser comprendida.

MARUJA.

Zaragoza.

1. Un buen recuerdo: Un viaje a Sevilla, país de ensueño, de las flores y del amor. Fué mi primer vuelo; y de él conservo tantos y tan buenos recuerdos, que me faltaría espacio para detallarlos todos, y... además, al darlos a conocer en público, me parecería que no eran tan íntimos, tan míos, y perderían su mayor encanto: el misterio.

Un mal recuerdo: El día en que, temblando y con voz entrecortada por la emoción, tuve que decir que no, volviendo la cara a otro lado para ocultar las lágrimas y que no leyerá «él» en mis ojos que le quería con toda el alma.

2. Mis preferencias: La mujer muy mujer y el hombre muy hombre, pero...

Mis antipatías: Detesto las ideas de muchos españoles, que consideran a la mujer sólo como una bonita flor, negándole hasta el derecho a discursar por cuenta propia, y los prejuicios que impiden salir a las muchachas, aunque sea a la esquina de su casa, sin la imprescindible señora de compañía.

3. Mis deseos: Me atrae lo desconocido, lo fantástico, todo lo que se sale de lo corriente, y desearía viajar, viajar mucho por países muy remotos, países de leyenda que no parecen existir más que en los libros.

Un temor: Morirme de aburrimiento en esta vida de monotonía. Y... que después de tantas explicaciones se figuren ustedes mi nombre.

ILUSIÓN.

1. Un buen recuerdo:

¿Bueno? ¡Bah! Todos son buenos, unos menos, otros más, unos más, algunos menos; los años que dejé atrás de alegrías están llenos.

Un mal recuerdo:

Aquel triste cual ninguno que en mi rico desayuno el ricino me vertieron, lo tomé sin miedo alguno y luego... ¡me lo dijeron!

2. Mis preferencias:

Es la Radio bienhechora que de ritmos portadora nos deja oír un concierto sin la «toilette» de una hora; ¡nunca vi mayor acierto!

Mis antipatías:

Si antipatías sintiera, antipatías tendría y esto yo no quisiera... ¡Todos, hasta el niño «pera», cuentan con mi simpatía!

3. Un deseo:

Que al exclamar yo: ¡detente! el tiempo se detuviera o que durara el presente larga, indefinidamente y el futuro no existiera.

Un temor:

Vivía yo dominada de un temor que ya se borra, temía ser destrozada; mas hoy con los guardias-porras ¿quién se atreve a temer nada?

ROSA LINA.

1. Un buen recuerdo: Muchos. De todas las personas buenas que conozco guardo uno.

Un mal recuerdo: Aparte del de la muerte, ninguno. Lo malo, una vez pasado, no existe en mí.

2. Mis preferencias: La literatura mística española de los siglos XVI y XVII; ejecutar al piano obras clásicas; las flores; los niños; tocar la guitarra; conducir el coche, etcétera.

Mis antipatías: Los días sin sol; todo lo ultramoderno y avanzado en cuestión de arte; los jóvenes llamados «bien», que me resultan mal.

3. Deseos: Ser buena y salvarme. Que me dejen estudiar y aprovechar el tiempo. Temor: Tener más años y ver las miserias de esta vida.

CHIARINA DE SCHUMANN.

## RESULTADO DE LOS CONCURSOS

### LO PASADO. LO PRESENTE. LO FUTURO. Y ¿QUÉ ES FLIRTEO?

Cerrado el plazo de admisión de estos Concursos, queda abierta la votación para conceder los premios. Nos parece necesario variar ligeramente la forma de adjudicarlos en vista de que casi, por regla general, las contestaciones están muy enlazadas entre sí, y no se puede, por tanto, premiar una de ellas aisladamente.

Otra dificultad, más seria aún, se nos presenta. Las respuestas finas, inteligentes, ingeniosas, interesantes y, en suma, bellas, son casi tantas como las publicadas.

Entrando todas en la votación, lo casi seguro sería que los votos se desparramasen entre todas también, y dieran resultado casi nulo. Por eso, aun a conciencia de emprender una labor ímproba, repleta de perplejidades, hemos apartado, luego de minucioso examen, seis respuestas a cada Concurso, para que entre ellas elijáis a las premiadas. Son las siguientes:

#### LO PASADO :-: LO PRESENTE :-: LO FUTURO

##### RESPUESTA NÚMERO 1.

###### I. Un bueno y un mal recuerdo.

¡Hay tan pocos buenos recuerdos! Con un presente desgraciado, el buen recuerdo se torna malo por la fuerza del pesimismo que brota de la comparación. Lo que se echa de menos, amarga el hoy y no sirve para nada. Aquí de la negación del buen recuerdo cuando se vive un presente triste. Y viceversa. Pero como hay que anotar un caso, diré que el hecho que hubiera podido constituir para mí el mejor recuerdo sucedió el día en que tuve valor para romper con un novio impuesto por la familia y a quien yo no quería. Y el peor, una tarde hermosa de verano en la Sierra, cuando oí al hombre a quien yo amaba locamente declararse a otra mujer.

###### II. Mis preferencias y mis antipatías.

Tengo pocas, pero las más caracterizadas son las que siento por el deporte y por el amor. Me gusta lo bello sobre todas las cosas; pero hay bellezas de bellezas. Por eso me encanta el hombre bello en alma y en inteligencia, el que lleva dentro de sí más parte espiritual que material. El alma «masculina» del todo (y perdonen la paradoja) me horroriza. Un hombre que no lleve dentro de sí algo del espíritu de la mujer, creo que resultaría un marido grosero, sin ninguna ternura, sin esa encantadora delicadeza que es el mimo más humanamente divino con que sueñan las mujeres espirituales.

En el deporte me apasiona el fútbol, porque es viril y retozón a la vez, porque es brusco y artístico al mismo tiempo y, sobre todo, porque es un deporte de amor propio.

##### III. Un deseo y un temor.

¿Quién se atreve a desear una cosa sin el terrible temor de no alcanzarla? Mi gran deseo, pues, sería el poder desear siempre, sin miedo a una desilusión. Y mi temor, esta amarga desilusión que acecha continuamente.

MAGG.

##### RESPUESTA NÚMERO 2.

Un buen recuerdo: El de aquel día en que... (no sigo, porque se van ustedes a reír). Un mal recuerdo: Al día siguiente, cuando... (pero ¿por qué hacen ustedes preguntas indiscretas?).

Mis preferencias: Todo lo que no tengo.

Mis antipatías: Todo lo que no puedo dejar de tener.

Un deseo: ¿Quién elige entre tantos?

Un temor: No lo quiero pensar.

CASILDA.

##### RESPUESTA NÚMERO 3.

Mamá me dijo: «Ya eres una señorita; esta tarde saldrás conmigo». Lo que aquellas palabras significaron para mí no se lo pueden ustedes figurar. ¡Iba a salir con mamá! ¡era ya una señorita!

Recuerdo después mis paseos en coche, de «señorita», ¡y veo a las chiquillas con una envidia!



Preferiría ser niña aún para tener ganas de ser mayor.  
 Detesto las reuniones, los téis más o menos danzantes, los pretendientes más o menos danzantes también y todo este mundo ficticio de los «mayores».  
 Deseo siempre ir al campo, y temo a un baile de gala como al más duro de los castigos.

DOÑA SINCERIDAD.  
 Madrid.

RESPUESTA NÚMERO 4.

Como estoy tan contenta de haber nacido, para mí todo es agradable, y todo deja como un poso de buen recuerdo en mi vida.

Mal recuerdo, también lo tengo, no vayan ustedes a creer. Un día, un muchacho muy bueno, muy bueno —malo es que una mujer dé como condiciones únicas la de la bondad de un hombre; para nosotras, bueno quiere decir víctima—; ese hombre me habló de amor, y me pareció tan ridículo, que no le dejé acabar, y me eché a reír. Luego, al recordarlo, lloré de rabia, me hubiera matado, me dió lástima —está perdido todo hombre que al recordarle no nos produzca más que lástima—. Ese puede ser un mal recuerdo, ¿verdad?

Mis preferencias..., ir a una casita de campo que tenemos en la sierra, correr por el monte sola, cantar, chillar, sin que mamá me diga: «Niña, por Dios, que eres ya una mujercita», como si el ser mujercita trajese consigo la ficción y el aburrimiento.

¿Verdad que eso que llaman educación es insufrible? He aquí mis antipatías.  
 Deseo ser eternamente como soy, feliz. Temo que llegue el día en que tenga, como dice mamá, que sentar la cabeza (qué postura más incómoda, ¿no?)

MARÍA TERESA S.  
 Madrid.

RESPUESTA NÚMERO 5.

1. Mi esposo es francés, y en el año 1914 cuando se desencadenó la inmensa tragedia mundial, tuvo que marchar a defender su patria como hombre de corazón. Estábamos recién casados; al recordar ese día, aún me estremezco de espanto. Al cabo de cuatro años y medio volvió sano y salvo, después de haber cumplido con su deber. ¿Habrá quien sea capaz de imaginarse mi dicha?

2. Me gusta la lectura mucho, es una pasión, casi un vicio; me gusta también la poesía, la música, la luz, la alegría, el sol. Me desagrada la soledad, las tristezas; los buenos, aquéllos cuya conciencia no tienen nada que reprochar están alegres; la risa es santa, y habiendo salud debe haber alegría. No me gustan tampoco los misterios, la disimulación, todo a la luz del día y a la faz del mundo.

3. ¿Qué podrá desear la madre de tres hijos? Su salud, su felicidad aun a costa de mi vida. Y en cuanto a temores tengo los que tenemos todos: temo las enfermedades, la muerte, las desgracias para los míos; pero lo que más temo es ofender a Dios.

MATER.  
 Málaga.

RESPUESTA NÚMERO 6.

1. Una tarde apacible del mes de octubre, ese mes ideal en Madrid, acababa de regresar de mi veraneo, paseaba sola, en mi coche, por la Casa de Campo. Tenía a la sazón veinticinco años, llevaba tres de casada y me aburría. Me encontré a mi marido, que regresaba del Campamento de Carabanchel, a caballo. Me alegré de verle; él dió su cabalgadura al asistente que le seguía, y me acompañó. Aquella tarde tiene para mí los recuerdos más agradables de mi vida. Aunque parezca mentira, con mi marido la pasé divertidísima. ¿El otoño? ¿Los aires campestres? ¿La casualidad...? ¡Bah! ¡Cualquiera lo sabe! La felicidad nos sale siempre al camino, es inútil buscarla; y menos mal si sale a caballo y en una tarde apacible del mes de octubre, en forma de marido.

Recuerdo que una tarde le vi a una amiga un modelo exactamente igual a otro que me había vendido mi modista asegurándome que era único. ¡Oh!, pasé un disgusto terrible: regañé con mi modista y de paso con mi cuñada. Bueno; eso de regañar con mi cuñadita no tiene gran transcendencia ni novedad.

Lo de mi modista si fué algo grave: estuve lo menos tres días sin poder jugar a «golf»; no daba bola ni en broma...

2. Preferencias tengo muchas: los fox «Blues», los sandwiches de pepino, los paste-  
 lillos de crema y las carreras de caballos... cuando gano.

Mis antipatías: ¡Uf!, innumerables... Mis cuñaditas, las conferencias, los pollos que se las dan de hombrecitos, como si el serlo fuera tan fácil; las fiestas benéficas de programa interminable, los periódicos que todo lo toman en serio. ¡Ah!, sí, y el perro de caza de mi marido... y las óperas alemanas...

3. Un deseo: Si les dijese que tengo de todo y me parece que no tengo nada, creen ustedes que soy paradójica o tonta de remate; pues así es, y piensen ustedes lo que quieran de mí.

Deseo..., pues verán ustedes: que mi marido se fije en mí, en nadie más; que desaparezcan del mapa mis cuñadas. ¡Ah!, deseo tener un hijo, para encontrar en él el cariño que tanto necesito; aunque me parece que en los hijos el cariño que se pone no es tan fácil encontrarlo.

Temo no hallar todo esto; pero como estoy ya acostumbrada a renunciar a todo, temo, con temor más inmediato, perder en las carreras y que no me entreguen los zapatos de baile para la cena de la Embajada inglesa.

ROSALÍA.  
 Madrid.

¿QUÉ ES FLIRTEO?

Núm. 1. La moneda falsa del amor y la filoxera de la amistad.

H. D'

Núm. 2. ¿Qué es flirteo? Pues una cosa muy barata, que puede costar cara.

R. A.  
 Avilés.

Núm. 3. Amagar, amagar y no dar.

HILARIA Y MARÍA LUISA.

Núm. 4. Traducción de la palabra inglesa *flirt*, y, según un diccionario inglés-español que tengo a la vista, coqueteo. Ahora bien: ¿qué es coqueteo? Sigamos con diccionarios: El de la lengua denomina a la coquetería o coqueteo «defecto, vicio y cualidad de las coquetas». Vicio y cualidad, es decir, bueno y malo. Como las armas, que sirven para atacar o defender, hieren, matan, y, según su empleo, pueden ser nocivas y benéficas.

Hasta aquí tenemos una definición teórica; pero, y en la práctica, ¿qué es flirteo? Miradas, sonrisas, desdenes, concesiones, encantos femeninos y diabluras de mujer, puestos al servicio de un deseo de agradar y conquistar un corazón masculino.

Campoamor, en una de sus humoradas, dice que amor es:

«... lo que no sé explicar cuando te canto,  
 lo que yo sé sentir cuando te veo.»

Pues bien: muchas niñas bien podrán decir, remedando al poeta:

«lo que yo sé emplear cuando le veo,  
 y no sé definir; eso es flirteo.»

MAMI.

Núm. 5. El *flirt* es un juego de azar que suelen comenzar las niñas entre risas y acabar de mujeres entre llanto cuando, habiendo perdido la partida, tienen que dejar en prenda su corazón.

NEUCA.

Núm. 6. Flirteo es un pasatiempo de sonrisas, suspiros y palabras... cruzadas.

YO MISMA.  
 Badajoz.

No tenemos la pretensión de creer que, indiscutiblemente, son las mejores; al contrario, nos comprometemos a indicar otras seis, otras doce, otras cincuenta, capaces de competir con ellas.. No hemos podido apartar muchas sin hacer violencia. ¡Hay tantas preciosas! Pero había que elegir....., y hemos elegido. Por supuesto, el orden en que las publicamos es completamente arbitrario y no prejuzga absolutamente nada sobre su mérito respectivo.

Y ahora, a votar. Para que ese pequeño esfuerzo lleve también una probabilidad de recompensa, hemos decidido crear también para los votantes los premios que más abajo indicamos.

**La votación quedará cerrada el 15 de enero de 1926.** El resultado del escrutinio se publicará tan pronto como las necesidades de la confección del periódico lo permitan.

Los premios se adjudicarán por mayoría de votos y serán los siguientes:

Del Concurso LO PASADO. LO PRESENTE. LO FUTURO.

Primer Premio	100 pesetas en libros.
Segundo	— 50 — en —
Tercero	— 30 — en —
Cuarto	— 20 — en —

Del Concurso ¿QUÉ ES FLIRTEO?

Primer Premio	75 pesetas en libros.
Segundo	— 50 — en —

Los boletines de votación deben enviarse en sobres que no contengan ninguna otra cosa, y precisamente con esta dirección:

Sr. Director de MUJER.  
 (Votación de Concursos.)  
 MADRID  
 Apartado 447.

## BOLETÍN DE VOTACIÓN

**LA MEJOR RESPUESTA DEL CONCURSO**

**Lo Pasado.**

Lo Presente.	¿Qué es flirteo?
Lo Futuro.	

Es el núm. Es el núm.

NOMBRE DEL VOTANTE (no es obligatorio decirlo: es sólo necesario para quien desee entrar en el sorteo de regalos para los votantes). D. ....

que vive en .....

calle de .....

núm. .... Provincia de .....

Entre los votantes que hayan designado las respuestas que obtengan el primer premio de cada uno de los Concursos, sortharemos:  
**100 pesetas en libros. :: 50 suscripciones de un semestre a MUJER. :: 10 suscripciones de un año a MUJER.**

# NUEVO CONCURSO

## EL MARIDO :- LA MUJER

Os invitamos, lectoras, a definir *vuestro tipo de marido*. Os invitamos, lectores, a definir *vuestro tipo de mujer*. Pero cuidado: no os pedimos una silueta *ideal*, porque entonces los pareceres coincidirían demasiado y acaso pudieran resumirse en una sola palabra: *perfección*.

Y la perfección no es de este mundo. Los humanos somos limitados, incompletos y falibles. Se trata, pues, no de enfilear una letanía de virtudes, sino supuesto el resignarse a no encontrarlas todas, indicar cuáles son las más deseables y cuales las menos imprescindibles.

Supuesto también el haber de encontrarse con deficiencias, indicar cuáles son las más insufribles y cuales las más llevaderas.

Para ordenar y sistematizar las respuestas encerramos el Concurso en estas preguntas:

### PARA LAS LECTORAS

¿Qué excelencias espirituales estimaría usted más en su marido?

¿Cuáles otras suyas apreciaría usted menos?

¿Qué dotes físicas le gustaría más que tuviera, y de cuáles le importaría menos que careciese?

¿Qué ideas le gustaría a usted que tuviese sobre la familia, la sociedad y, en general, las condiciones y costumbres de la vida moderna?

¿Qué preeminencia social preferiría usted que se diese en él, y cuál otra le sería indiferente o quizá indeseable?

¿Qué profesión le gustaría más en él?

### PARA LOS LECTORES

¿Qué excelencias espirituales estimaría usted más en su mujer?

¿Cuáles otras suyas apreciaría usted menos?

¿Qué dotes físicas le parecerían en ella preferibles, y cuáles menos esenciales?

¿Qué ideas le gustaría a usted que tuviese sobre la familia, la sociedad y, en general, las condiciones y costumbres de la vida moderna?

¿Qué preeminencia social preferiría usted que se diese en ella, y cuál otra le sería indiferente o quizá indeseable?

¿Qué conocimientos y aptitudes le gustarían más en ella?

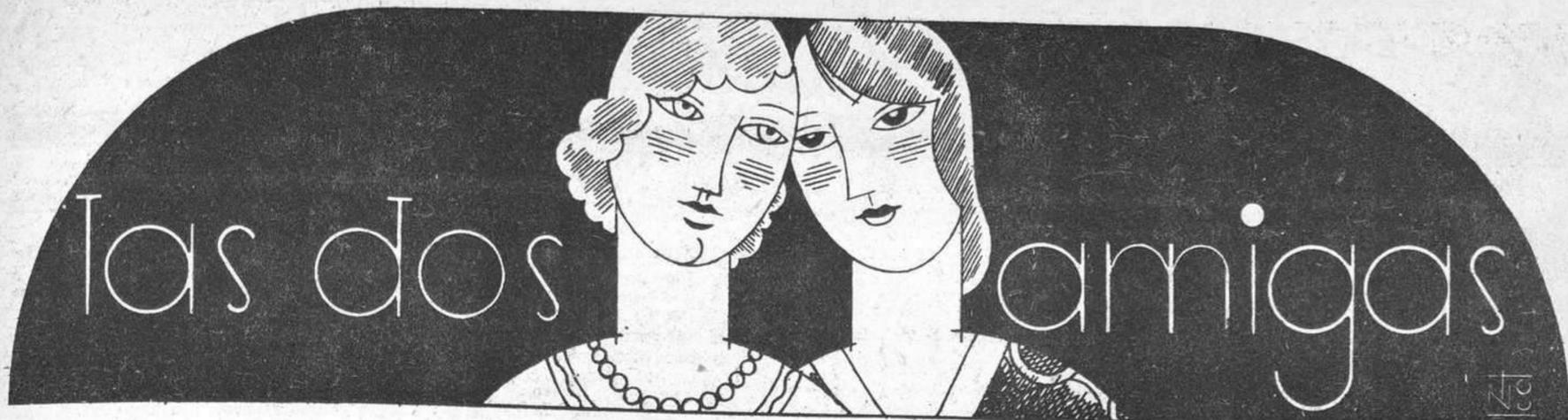
No es necesario ser soltera o soltero para tomar parte en este Concurso. Los casados pueden dibujar en él la silueta correspondiente a sus preferencias. Si coincide con la realidad de su vida, tanto mejor.

No es lo que pretendemos que cada marido o cada mujer, cada novio o cada novia, *piropeen* en nuestras columnas a sus amores respectivos diciendo, verbigracia, mimosamente: «*Las cualidades preferibles son las de mi maridito*»; «*Mi Pepe sería el marido ideal*», o con ritmo versallesco: «*Lo que mi bella esposa —o lo que mi adorado tormento— tiene o no tiene es lo que para mí existe o no existe.*» No. Nosotros pretendemos obtener un resultado de orden general y no un catálogo de la felicidad privada de las parejas españolas, que por lo demás, si se trata de los lectores nuestros, suponemos perfecta, además de desearlo así muy fervorosamente.

**La respuesta de cada concursante no podrá exceder de mil quinientas letras.** Todos estarán escritas con letra clara y por un solo lado del papel, y habrán de remitirse con esta dirección:

Sr. Director de **MUJER**, Revista del Mundo y de la Moda.

(Para el Concurso.) Apartado, 447. Madrid.



NOVELA, por René Le Cœur.

(Continuación.)

—Siéntese —repitieron los demás.

Se dejó caer en un banco.

Por un claro del parque veíase el mar lleno de sol.

De todo aquel verdor plateado, que se extendía a los pies de la joven, surgían a ras del suelo los cactus erizados de púas; más arriba, las agudas puntas de los fénix; más arriba aún, las verdes hojas recurvadas de los eucaliptus, y en medio de todo aquello, los fustes escamosos o velludos de las palmeras gigantestas, sosteniendo orgullosamente su corona de palma; flores deslumbrantes iluminaban aquella vegetación tropical, de la cual emanaba el turbador aroma, el aroma sensual, el aroma potente de vigorosos bosque africanos.

Odette aspiraba penosamente los fuertes efluvios que ya no podrían sanear su pecho, demasiado dolorido y enfermo. Como la crisis se iba calmando, apartó el pañuelo de la boca. La lenta agonía empezaba verdaderamente en aquella tarde de sol radiante, en medio de aquel parque encantador.

—Ven —le dijo Mauricio.

Ella le hizo una seña con la mano: «¡Ahora no puedo! ¡Espera!» Recobró la voz, para decir a las damas.

—Dejadnos un poco para que cobre aliento. Den una vuelta por el parque...

Vacilaban.

—Se lo suplico. Den una vuelta por el parque. No quiero estropearles el paseo; en seguida nos reuniremos con ustedes. Perdónenme que les haya dado este triste espectáculo.

Clara y Marta acabaron por alejarse. Los novios se quedaron solos.

Ella estaba sentada, el busto erguido, muy pálida. Con ambas manos apoyadas en el banco, con la cabeza alta y los ojos fijos, mantenía una actitud hierática, semejante a una divinidad.

El doctor cogió los adelgazados dedos de Odette, y advirtiéndole el sufrimiento de la joven, le dijo:

—¡Querida Odette! Leo la preocupación en tu rostro. No te asustes.

—¡Mauricio!...

Murmuró el nombre amado con una entonación de melancólica ternura, que hacía pensar en un adiós apasionado.

—¡Mauricio!... Ahora ya sé lo que tengo. Ignoro la gravedad de mi dolencia, pero aseguraría que no duraré mucho.

—¡Eal ¡Animo! Enfermos de más gravedad recobran por completo la salud. Todos los médicos pueden afirmárselo; todos han conocido en mayor o menor número casos de curación. Acuérdate, por ejemplo, del escultor Andrau, salvado por Bourgogne. Te cito a Andrau por ser muy conocido. Pero cuántos otros que, como tú, se desesperaban se han restablecido por completo, y van y vienen, gruesos y fuertes.

—¡Mauricio! Comprendo perfectamente que deberán cuidarme durante mucho, muchísimo tiempo. No será ello muy alegre para ti. Además, podría comunicarte mi enfermedad. He pensado mucho en estas cosas, Mauricio. Quizá sería lo mejor que renunciase a mi mano.

La voz de la joven desfallecía. Le faltaba valor para decir aquella cosa tan dolorosa.

Esforzábase por recobrar su actitud hierática. Y ante el temor de leer la condenación de su amor en los ojos claros de Mauricio, miraba a lo lejos, hacia el mar deslumbrador.

El contestó sin vacilar:

—¡Odette mía! ¡Renunciar a tu amor! ¡Pero si yo quisiera que nuestra boda tuviese lugar cuanto antes! Yo te cuidaré y te curaré...

¡Ah!, ¿por qué tus padres retrasan nuestra felicidad? Marcharíamos los dos a Suiza. Y volverías de allí con tus hermosos colores de antes... ¡Ah!, ¿cuándo, cuándo serás mi esposa?...

—El 10 de abril. Papá no quiere que sea antes.

Calláronse. Ella parecía mirar las olas. El no encontraba nada que decir. Tomaba sin querer el aspecto estúpido del visitante que espera una ocasión para despedirse.

Una palabra, un silencio, basta, a veces, a las personas sensibles para darse cuenta de la expresión del rostro que encontrarán al alzar los ojos. Como si lo viese, dijo:

—Vámonos, Mauricio; ya me encuentro mejor. No quiero aburrirte con mis achaques.

Y mientras Clara gritaba de lejos: ¿Te encuentras mejor? —él le murmuraba al oído:

—Te curaré, te lo juro. Y serás mi esposa.

Ella sonrió, tranquilizada por las buenas palabras de Mauricio.

Instaló a su novia en el coche con todo cuidado. Rehicieron el camino ya recorrido. El doctor insistió para que siguiese muy exactamente las prescripciones de Bourgogne y Vernet-Delaroche.

—Después de esta pequeña crisis, es preciso evitar toda fatiga y permanecer unos cuantos días en la *chaise-longue*.

Por la noche Odette no pudo comer. Rechazó todo cuanto le sirvió Sabina.

—Come un poquitín —suplicó su madre.

—Por favor, come un poco —añadió su padre.

Pidió un huevo pasado por agua, te y pastas. Mojó el pan con displicencia dentro de la ligera cáscara, mientras relataba el paseo. Se fué a su alcoba muy pronto.

Al día siguiente permaneció tendida entre las columnas de la galería. Contemplaba el paisaje, ya familiar: la costa italiana, de la que conocía de vista cada tejado rojo; la copa de la palmera que rebasaba el balcón; el puertecito tranquilo; el conjunto de viejas casas coronadas por el campanario de tejas barnizadas, y en lo más alto, los cipreses del cementerio dominando la ciudad.

Su vista gustaba de encontrar aquella copa de palmera que rebasaba la balastrada. ¡Había soñado tantas veces contemplándola! Cada mañana, cuando abrían la vetana, el gran ramillete de palmeras aparecía inmóvil, semejando que esperaba el despertar de los huéspedes, y la joven le decía a menudo desde la cama en broma: «¡Buenos días, palmera!» Acababa por contemplar todos los días, como por un hábito inevitable, su paisaje, el soñoliento puertecito lleno de barcas, asentado al pie de las viejas casas; el campanario de tejas barnizadas; los cipreses del cementerio, que hacían el efecto de gigantes negros siniestros.

Conocía también a los paseantes. Cada cual aparecía regularmente a su hora: un señor anciano, de barba gris; dos inglesas delgadas, con su eterno *cabás* de paja; una *mentonesa*, que bajaba del tranvía y tomaba por una callejuela para ir a almorzar con su familia al salir del taller; una señora con largo y flotante velo, unas veces azul y otras blanco; dos mujeres muy escotadas, con capotas de bridas.

Y después, las gentes de los hoteles, los invernantes de paso. Se les veía durante ocho días, durante quince días. Luego desaparecían, reemplazados por otros, casi, casi iguales, que pasaban a las mismas horas.

Por la mañana los Chanay fueron a recoger noticias de Odette. Se habían enterado por Marta Guillaume del accidente del parque de sir Hunburg. ¡Oh!, ¡no era nada! Conocían a mucha gente a quien le había sucedido lo mismo, y que actualmente se encontraba muy bien. Susana citó nombres, ejemplos de curaciones, y después habló de la batalla de flores anunciada en los carteles y periódicos.

—Iremos juntos, ¿verdad? —preguntó a la joven.

—Si puedo levantarme.

—¡Pues no faltaba más! ¡Vaya si podrás!

Odette tuvo la penosa impresión de que le ocultaban la verdad. ¿No había prodigado ella misma algunas de esas frases alentadoras, declarando luego, al salir de la alcoba de alguna amiga cortésmente consolada: «¡Pobrecita! ¡Qué cambiada está!»?

—Yo también —pensó— debo estar muy cambiada.

Clara bajó para acompañar a los Chanay.

Odette se levantó. Con las pupilas dilatadas, la mano apoyada en la columna rosa, el cuello tendido, el cuerpo oculto para no ser vista, esforzóse por escuchar, escuchar el ruido de las voces que iban a subir... Sabía que hablarían de ella. Es el momento en que se dice la verdad, lejos de los interesados, en voz baja, en el umbral de la puerta.

—¡Ya son las doce! —exclamó Susana.

—Llegaremos con retraso. Y en los hoteles, cuando uno se retrasa, le sirven mal —observó su marido.

Se detuvieron los tres al pie de la escalinata. El corazón de Odette palpitaba. Echóse atrás, porque Susana alzó los ojos hacia la balastrada.

—¡Hasta luego! —dijo a Clara.

Y en voz más alta:

—¡Hasta luego, Odette!

Por aquella vez no sabría nada. Se tendió de nuevo.

Hacia las cinco fué Marta Guillaume la que vino a recoger noticias. La viudita traía unas flores. Sentóse junto a la enferma, la alentó, mostróse afectuosa, inteligente.

(Continuará en el número próximo.)



*¿Quiere usted tomar parte en un gran baile de máscaras sin moverse de su casa?*

*Tomad parte en este certamen de Las amigas y los amigos incógnitos que es "como un baile de máscaras donde las parejas empiezan a hablar sin conocerse y quizá por eso llegan a conocerse mejor."*

**Crucificado.**— ¡Hola, compañero! ¡Cuánto me alegra encontrarle! ¿Es usted feo? No se apure. Aquí estoy yo, que a fea no hay quien me gane. Tan fea, que ya en el colegio me utilizaban como castigo para las demás niñas. No he conseguido que me bese ningún niño, y en mi casa no puede haber gatos, porque los animalitos, en cuanto me ven, salen bufando; los perros, ladrando, y los serenos, pitando. No le digo más.

Sin embargo — como habrá usted observado por lo que va escrito —, tengo un humor excelente, e invariablemente, todas las mañanas me despierto cantando, a pesar de que parezco un «altavoz». (Las lluvias de estos días las provoqué yo con el tímido intento y la atrevida pretensión de tararear el «Addio alla vita» de Tosca. ¡Lo confieso!)

Y si tengo tan buen humor — a pesar de poseer también un gran fondo sentimental y romántico, con un ligero conato de filosofía — es porque me he convencido de que esto a los feos no nos va bien. ¿Usted concibe a Loreto Prado recitando poesías de Amado Nervo a la luz de la luna? No; dejemos los suspiros para las princesas de Rubén Darío. Crea usted que siempre lo harán ellas mejor. Por eso yo soy frívola y aturdida, porque quiero pasar deprisa por la vida para no percatarme de los roces y rasguños que me producen las espinas del camino... ¿Cree usted que hago mal?

Si no fuese por miedo a la amnesia que nos produciría el susto de la mutua visión, le propondría que nos conociéramos, porque — si es cierto lo que usted asegura — somos un par de ejemplares como para ponerles marco.

Contésteme en estas columnas, y si le he sido simpática, estoy dispuesta a abrirle de par en par los policromos ventanales de mi alma y entregarle la llave de mi amistad, a condición de que haga usted lo mismo, y en la inteligencia de que sabré comprenderle y contestarle a tono, compañero.

VIOLETA.

**Para «Alma Criolla».**— ¿Un amigo sin doblez, sin engaño? Bien, probemos; aquí está mi mano que se tiende leal en busca de la suya: firmemos el pacto.

Poco valgo y sólo me he animado a escribirle ante la salvedad «no soy exigente, sólo pido sinceridad, franqueza». Yo tengo también el grave defecto (sí, defecto, ¡ay!, para andar por la vida) de no saber disimular; algunas veces lo he intentado, pero no puede ser: se me conoce en la cara que soy mal cómico...

Hace tiempo deseaba encontrar *alguien* con quien cambiar confidencialmente, «en voz baja», pensamientos, inquietudes, sueños y... realidades, y he aquí que MUJER va a satisfacer este oculto designio, digo, si es que tú, «Alma Criolla», aceptas. ¿Hasta pronto? Tú tienes la palabra «alma». Un saludo afectuoso de

MARTÍN MURIEL.

**Amigos míos.**— Aquí me tenéis por primera vez sin conocimiento ni presentación alguna; pero todos sois tan amables, que desde este momento sumo a mis amistades la de cada uno de vosotros.

¡Me sois tan simpáticos! Cuantas cosas os voy a contar...; pero este ofrecimiento mío es un poquitín interesado, soy más egoísta... Quisiera que alguna o alguno se acordase una chispita de mí, porque, sabéis (os lo diré muy bajito), estoy un poco apenada, y vosotros que tan buen corazón tenéis, no queréis verme triste, ¿verdad? ¡Qué agradecidísima os voy a tener que estar!

«Mari-Sol», mi incógnita amiga, ¿me dejas que te lo llame? ¿Por qué tienes miedo? ¿No ves qué decidida entro en lid? Tengo gran confianza en todos; únicamente «Crucificado» me inspira cierto piquillo, ¡dice que es tan feo...! ¿No te parece que eso se lo perdonamos con tal de que a ese defecto no una el de ser aficionado al boxeo y decir «brutal», «bestial», «jamón», «macanudo» y demás palabras obligadas en los que se tildan de ser «niños bien», «regular» nada más que yo diría?

— ¡Qué buenos amigos vamos a ser...! ¡Si supierais el deseo que tengo de encontrar una amistad sincera...!

Quedará muy reconocida a quien se la ofrezca

ESMERALDA.

**Amiguita Alma Criolla.**— Permítame que, adelantándome a los acontecimientos, le dé el cariñoso nombre de amiguita. ¡Es tan dulce!

¿Buscáis un amigo cariñoso que sepa corresponder a su leal y franca amistad? Aquí tiene uno dispuesto a contarle toda una novela, y que sólo espera un alma buena que sea capaz de endulzar las horas de tedio y tristeza. Tengo mucho que contarle y bueno, adorada amiguita, y espero no rechace esta amistad que le ofrezco que nace de lo más profundo de mi alma.

Le garantizo que nunca se arrepentirá de la amistad de su incondicional amigo,

LUIS R. G.

**Mari-Sol.**— Aquí me tiene usted, linda cual ingenua Mari-Sol. Desde este momento, soy su amigo incógnito, y me complazco en ello.

Leer en el núm. 14 de la selecta revista MUJER su pretensión de amistad y forjar en mi mente su figura escultural, todo fué uno.

La he imaginado tal y como nos presentaron a Monina, la protagonista de la novela del mismo nombre que se publica en MUJER. Ni más, ni menos. No quito ni tanto así.

¿Conque quiere usted comunicarme «algo de su alegría, de su felicidad»...? Pues venga, que estoy ya deseando de leer lo que usted escriba, que presumo ha de dejar pequeñita a *La alegría... de la huerta* y a la plaza de la Alegria.

Yo, como verá en cartas sucesivas, tampoco soy triste. Tan es así, que me invitan a un entierro y envío en mi nombre a un amigo. Porque, es verdad, yo creo que eso de los entierros debe ser algo triste.

Conmigo puede tener variedad en los asuntos a tratar: música, poesía, teatro, novela, deportes, pintura... Bueno, en esto de la pintura no me hallo muy ducho. Yo no soy de esos que se *pintan solos* para todo. No. Yo me *pinto bien* para recitar una poesía, pongo por ejemplo.

¡Ah! Quisiera me dijese usted cómo se figura que soy yo: alto, bajo, rubio, moreno, gordo, o lo contrario de gordo, etc., etc., y al mismo tiempo que me diga si me he equivocado al suponerla tan bella como Monina.

Sepa usted me encuentro a su disposición y siempre de buen

HUMOR.

**Crucificado.**— Yo me brindo a ser su amiga incógnita. No me asusta su fealdad. Ya que habla de su físico le hablaré del mío. Mis amigas — fíjese lo que esto significa — dicen que estoy bien y los muchachos afirman soy bonita. Como ve, no es una «fea» la que se apiada de usted, y, como yo, habrá muchas.

Quedamos, pues, que hasta la próxima, ¿no?

OSTERLINDA TRIFUSCÓ.

**Rosa Roja.**— Soy andaluza y alegre como unas castañuelas, ¿quieres que yo sea tu amiga? Estoy casi segura de quitarte todas las penas.

ANDALUZA.

**Mari-Sol.**— ¿Con diez y siete años, con felicidad y con alegría? ¿Y tienes miedo de que nadie te conteste? Cuenta, cuéntame Mari, tu manera de pensar, tus esperanzas, tus deseos, tus gustos y tus odios. Te lo agradeceré. De mí, te diré por hoy que mi deseo es que me contestes y que pronto, sin conocernos personalmente, seamos conocidos por nuestra correspondencia. Ese, mi gusto, y mi odio mayor, la hipocresía.

¿Oíste alma criolla? Creo que puedo ser tu amigo: sinceridad y franqueza son mis características. Sin engaños te diré mis cosas, y si las tuyas me las cuentas, me proporcionarás una alegría. ¿Franqueza? Con el alma y la vida; eso es lo que yo buscaba. ¿Aceptarás?

Mujercita: Si no fuese hambre, diría como Mari-Sol: «que tengo miedo de que nadie me conteste»; pero digo como Alma: «¿Podré mantener la ilusión de que mi súplica ha tenido eco...?». Si ellas no me contestasen, hazlo tú, *lectorcita de esta amena Revista*.

TENIENTE P.

**Crucificado.**— Conque ¿es usted horriblemente feo? ¡No importa! Y no es que yo admire lo feo; a mí me gusta mucho todo lo bonito, y casi prefiero los hombres guapos; pero soy muy curiosa, y ya que ha sido lo bastante franco para confesar que es muy feo, ¿querría usted decirme la causa de esa fealdad? ¿Es usted vizco? Porque eso sería lo verdaderamente horrible.

Para tranquilidad suya, le diré que también soy fea, aunque me parece que bastante menos que usted.

¿Me contestará?

UNA ANDALUZA DE OJOS MELADOS.

**Salvador.**— Acepto con inmensa alegría su amistad. ¡Con lo que deseaba tener un amigo feo!

Pues ha de saber que yo también soy bastante fea; no quiero engañarle, ya que usted ha sido tan sincero.

Creo nos entenderemos. Yo también creí hallarme en iguales circunstancias que usted, mas todo pasó y me encuentro en posesión de un carácter alegre, dispuesta a disipar esas nubecillas y a aconsejarle, si así lo quiere.

Se despide, en espera de que su amistad será aceptada, su incógnita amiga,

CARMEN.

**Polín.**— ¡Colosal! ¡Despampanante! ¡Brutal! ¡Ya encontré el amigo que deseaba! Mi locura son las excursiones y el fútbol, aunque de esto último no entiendo mucho; pero espero que tú, amigo incógnito, me darás unas lecciones. Me entusiasma la gimnasia y detesto a todas esas cursis que se dicen románticas.

Espero no tardarás en contestarme (si es que aceptas mi amistad).

Y ahora, amigo Polín, recibe la más entusiasta enhorabuena por tu colosal manera de pensar.

ATLETISTA.

**Crucificado.**— Estimado amigo: Habiendo leído en la simpática Revista MUJER que desea mantener correspondencia amistosa sin ningún interés (aunque sin descubrir la incógnita), me apresuro a contestarle, viendo en su franqueza que no es usted como los «pollos» tontos de ahora, que sólo se ocupan de que el pelo vaya bien ondulado y de mancharse todo lo que puedan la trinchera porque es moda, y solamente de esta palabra son esclavos; pues yo, al leer sus simpáticas líneas, he creído encontrar en usted una persona que ha de saber consolarme y alegrar un poco mi vida, pues aunque soy joven, mi corazón ha sufrido y ha visto torturada su primera ilusión; por eso, mi querido amigo, acudo a usted para ver si puede con sus palabras cicatrizar mi herida.

Espero en su próxima una contestación cariñosa a mi casi *epístola*, pues como usted verá, necesito muchos consuelos, y si me contesta, le agradeceré me cuente algún detalle de su vida, y si su corazón también sufre, digámelo y así podremos consolarnos mutuamente.

¿Será usted tan amable en contestarme y aceptar la sincera amistad de

M. REBECA?

¡Vaya, vaya! ¡Ya encontré un amigo! ¿Verdad que no me negaréis una amistad sincera?

Tengo una alegría sin límites porque no pasan por mí las penas.

Quiero sostener con alguno de vosotros una amistad completamente sincera. ¿Lo conseguiré?

Sí..., pues contad con el eterno agradecimiento de

VIOLETA.



**Mari-Nel.**—¿Que a ver quien se decide? Pues yo, y no por nada, sino porque soy muy supersticioso y me da el corazón que hemos de ser uña y carne. ¿Por qué? Sencillamente, las dos iniciales de mi nombre y apellido forman con su nombre el título de un drama de muy dulces recuerdos para mí, ¿no es esta bastante razón para un supersticioso?; yo creo que esta compenetración de letras correrá pareja con la de gustos y aficiones, cosa que facilitará grandemente nuestra mayor intimidad.

Ya no dudo que entre los muchos aspirantes que, de seguro, acudirán a su llamamiento, yo seré el preferido, ¿no?; a falta de otro título con que aspirar a serlo, tengo el de ser seguramente el más necesitado de una amistad leal.

Hay quien dice que para ser un verdadero millonario hacen falta dos cosas: millones y spleen; pues bien, a mí ya no me faltan más que los millones... en nombre de ese «spleen» que me come; contésteme a ver si usted puede volverme mi antigua alegría. Si es así, no dudo que seremos un modelo de amigos incógnitos, pero siempre incógnitos, ¿eh?...

A. A.

**Amigos incógnitos.**—¿Habrá entre todos los hombres algunos o alguno que sea capaz de convencer a esta madreleña de que todos los afectos no son materiales y egoístas? Creo que sí, y por eso me dirijo a vosotros, con el alma llena de lealtad y ternura.

Tengo veinticuatro años; pero para la experiencia de la vida, como si tuviese muchos más; por eso, desearía un amigo que fuese mayor que yo, que como yo haya sufrido un poco, y que tenga mucho, mucho corazón y nobleza. Soy muy exigente, ¿verdad? Lo reconozco; pero ya os digo que confío habrá alguno, que se aparte de la vulgaridad de esos niños, que todo lo saben y todo lo ignoran.

MAGDALE.

Aprovechando la originalísima y simpática idea lanzada por la Revista MUJER, me dirijo a todas las lectoras a quienes interese esta sección, diciéndolas:

¿Hay entre vosotras alguna capaz de ser veraz en todo? ¿Hay alguna que crea que con la verdad siempre en los labios se puede vivir?

Si alguna hay —cosa que no dudo—, a ella escribo suplicándola un intercambio de impresiones acerca de su vida, de sus sentimientos, de sus alegrías, de sus infortunios, de todo aquello, en fin, que a sus cualidades morales se refiere. La vida me ha demostrado que en la realidad esto sería imposible: pero... ¿por qué no ha de ser factible permaneciendo en el incógnito?

Mi carácter es de una gran sensibilidad, impetuoso, apasionado y alegre, muy alegre... y, sin embargo, casi siempre vivo aislado, pues a esta soledad me han ido empujando las amarguras y desilusiones que en la vida he recibido, dudando en el momento presente si seguir mi ruta, diciendo la verdad según la siento y caminando al fracaso, o matar mis sentimientos y disfrazarlos con el manto de la hipocresía para triunfar.

¿Hay alguna simpatiquísima lectora que quiera infundirme alientos? ¿Será lo suficiente animosa para conseguirlo?

MISTERIO.

¿Quien quiere ser mi amigo incógnito? Desearía, ante todo, que no pasase de los veintitrés o veinticuatro años, pues a mí me parece que cuanto más viejos, más malicia... y menos franqueza. No sé si mi futuro amigo será de esta opinión; que me lo diga.

Otra cosa... Me gusta la gente alegre y, por lo tanto, que no sea un romántico triston ni un poeta aburrido, sino que esté siempre de broma y que todo lo tome a guasa, menos cuando se le pida un consejo; entonces, mi amigo incógnito se tiene que poner más serio que un juez.

Y sería un amigo ideal si le pasara lo que a mí: que le gustaran todas las chicas; pero en particular ninguna, pues a mí, amigo incógnito, me gustan tantos... que, la verdad, yo no sé cómo hacer para que sólo me guste uno; aconséjame, amigo incógnito, porque esto va de mal en peor.

Que mi futuro amigo cuente también lo que a él le pasa, y tan claro como yo.

Para más detalles..., tengo quince años; y que no me pregunten demasiado porque soy capaz de mandar la fe de bautismo.

Por último, digo que nos trataremos de tú. Así es que ya lo sabes, Fulanito, y escribe pronto, que soy muy impaciente.

TANGO Y FOX-TROT.

**Mari-Nel.**—En el número 15 de esta amenísima Revista he leído que está usted encantada con esta genial idea de fundar la importante sección de *Las amigas y los amigos incógnitos*, y que vería con agrado tener un buen amigo incógnito. Pues bien, simpática amiga incógnita, yo también estoy de acuerdo con su bonita forma de pensar, y tengo el honor de dirigirme a usted solicitando ser un amigo ayo y ofrecerle una amistad sincera y cariñosa.

Yo creo que usted y yo hemos de hacer una buena parejita, porque me figuro que somos de una misma forma de pensar. ¿Me equivocaré? Yo creo que no. Me parece haber encontrado en usted la amiga ideal que con tanto anhelo buscaba.

MADRILEÑO.

Soy entusiasta de la lectura y de los deportes, estudiante y muy alegre, y desearía alguna amiga o amigo que quisiera escribirse conmigo, con lo cual me daría una gran alegría. Supongo que os fijaréis en estas líneas. ¿No es verdad? Y también que seréis tan amables que me contestéis. Será muy bonito eso de ser amigas y no conocernos. Que conste que, aunque soy muy joven, seré amiga de verdad.

LOLITA.

**Mari-Nel.**—Dices en la exposición de tu pensamiento (permíteme el tuteo indispensable entre amigos) que «a ver quién se decide a ser tu amigo».

Ya me tienes a mí: tu laconismo me ha encantado. Yo me he dicho: ¿Mujer y laconismo? Adorable.

Ten mucho cuidado en la elección de amigos, pues hoy los hombres, por lo general, tienen poco fundamento. Por mi parte, no participo de la opinión de que «prensando veinte mujeres no se sacan tres adarmes de fundamento».

La mujer tiene una percepción clara, y su cariño es siempre más duradero que el del hombre.

Tú, Mari-Nel, creo que harás la felicidad del dichoso mortal que te lleve a la Vicaría, y por ese te elijo por amiga.

Esta noche soñará contigo

CARRICALUCHE.

Yo también, como tantas otras, desearía tener un amigo desconocido físicamente. ¿Habrá entre los lectores alguno que atienda a mi demanda? Me da tanta ilusión, que no dudo me verá correspondida en mi amistad, que ofrezco sincera y alegremente.

ESMERALDA.

**Mary-Sol.**—¿Tienes miedo, Mary-Sol? Pues bien; aquí tienes a un amigo que te brinda sincera y leal amistad, y dispuesto a quitártelo del todo. Quiero que por medio de esta simpática sección nos conozcamos... incógnitamente.

Necesito una amiga como tú, que con tus diez y siete años ofrezcas la simpatía y la alegría propias de esa edad; yo, por desgracia, sólo te puedo ofrecer mis sinsabores, tristezas y amarguras continuas, que a pesar de mis veintinueve años han hecho de mí un ser que carece de ilusiones.

Por eso te ruego, te pido, simpática Mary-Sol, que derroches para este buen amigo (o al menos quiere serlo) todo el arte que tengas para disipar los negros nubarrones que empañan mi juventud. ¿Tienes miedo ahora? ¿Te inspiro confianza? ¿Tendrás franqueza en tus cartas?

MANOLO.

**Amigo Polín.**—Ante todo vamos a tratarnos de tú. El usted me parece muy cursi para un plan de amistad tan brutal como el que vamos a tener nosotros.

Yo soy una chica que me encanta el fútbol, el atletismo, el automovilismo y todos esos deportes tan archirrequetestupendísimos.

Dime: ¿eres morenazo o rubiales? ¿Te gusta el «flirt»? ¿Qué marca prefieres, el Amilcar o el Citroen?

Bueno, «camará», no dejes de contestarme y choca esos cinco.

FIFI.

**A la muy simpática condesita de los XII abriles.**—¿Quién no se ofrecerá a tener como amiga a una muchacha como usted?

Creo podré ser un buen amigo de usted, pues puede que el único don que Dios me ha dado es el de ser excesivamente alegre, con lo cual, y con que usted me tome como amigo, me conformo.

Digame, ¿qué es lo que más le interesa a usted? A mí, por ahora, nada más que divertirme, sobre todo bailar; claro que ante todo me ha interesado, más de lo que usted se figura, la muy simpática condesita de los XII abriles.

¿Qué final tendrá esta correspondencia? En fin, no quiero pensarlo, pues lo malo me haría.

LUZÓN.

Con verdadero interés y entusiasmo, he leído, desde el primer número de MUJER, regocijándome la idea de poder tener aquí en España una revista amena, moral y juvenil a la altura y semejante a otras del extranjero.

La correspondencia «Las amigas y los amigos incógnitos» me sedujo por su originalidad, aunque dudaba como Roberto que alcanzase el éxito, aquí precisamente, donde a pesar de creernos todos muy modernistas pecamos de ser timoratos.

¿Alguien, algún incógnito quisiera hacer la limosna de un poco de amistad a quien como yo se encuentra aislada espiritualmente y tiene melancolía aguda?...

No creáis por lo dicho que quien se os dirige es un ciprés; en oposición de toda idea triste están los diez y nueve años de vuestra amiga,

ROSE-ROUGE.

**Mari-Sol.**—Desde luego, puede usted fiar en la seriedad del que le contesta, a pesar del temor que usted refleja de que nadie haga caso de su comunicación.

¿Quién no va a fijarse en sus líneas, si quien las firma usa un nombre tan simpático? Y seguro estoy que la simpatía de usted supera aún al nombre.

No he tenido nunca afición a la correspondencia, y sería para mí un placer inmenso conocer a esta linda Mari-Sol, de diez y siete abriles. Yo soy aún joven, tengo diez y nueve años; pero mi corazón es impresionable como el de un niño, y puedo decirle que sin conocerla merece ya mis simpatías. Seré feliz sabiendo de usted. No tenga miedo, tranquilícese y confíe en mí.

ROMEO.

**Mari-Nel.**—Lector asiduo de la Revista MUJER, he leído en el número 15 de esta Revista que tiene deseos de encontrar un amigo desconocido, y que no tiene la menor idea de cómo podrá ser y confiar en él o hacer que se confía, aunque sólo sea para tomarle el pelo.

Pero espero que llegaremos a ser unos buenos amigos y llegaremos a comprendernos como si nos conociéramos de siempre; vano empeño, pero en el cual pongo mi ilusión.

Le pido, si acepta esta amistad que pide y que de voluntad la ofrezco, me diga (modestia aparte) si es bonita (cosa que no dudo) y demás pormenores de su retrato. ¿Pido mucho?

De mí le diré que no soy feo y no tengo mal tipo. (No soy presumido.)

DICK.

**Rosa Roja.**—Yo soy capaz de lo que usted pretende, o al menos lo intentaré, pondré en ello toda mi voluntad; puede, con toda confianza, contarme sus penas, que mejor comprendo las almas que sufren. Yo también tengo las mías, y mutuamente podremos contarnos nuestros padecimientos morales. Pero ¿quizá no le agrada que no sea andaluza...? Soy gallega, pero con un alma y un corazón grandísimos. ¿No apreciará usted esta cualidad?

Le advierto que dicen parezco, por mi físico y mi temperamento, de Granada.

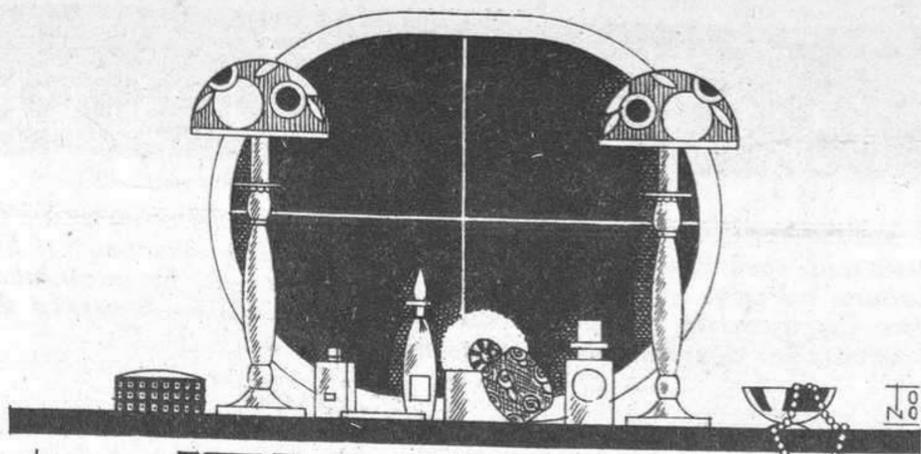
ALMA ESPAÑOLA.



(Foto. Gómez.)

LA MODA EN NORTEAMERICA

*La bella «star» de la cinematografía norteamericana, Greta Nissen, con un sombrero florido y un traje adornado con pieles de Mongolia desrizada.*



# EN EL TOCADOR

**Los jabones.**—Mucho se ha discutido si debe o no lavarse la cara con jabón. Muchas masagistas lo sustituyen con una loción alcanforada o con alcohol para las personas que tienen la piel grasa. En cambio, las que tienen la piel seca, emplean vaselina pura. Sin embargo, los médicos recomiendan rotundamente los lavados con jabón, por ser éste el mejor antiséptico de la piel, porque suprime sus secreciones y también porque se opone al desarrollo de los microbios. Pero es preciso que los jabones no sean excesivamente alcalinos, porque entonces irritan la piel; un buen jabón de tocador debe ser neutro, y sus componentes deben ser tales que se disuelva fácilmente y forme una *espuma abundante*. Cuando la piel es sensible, deben emplearse los jabones mixtos, a la vez a base de sosa y de potasa, y nunca se preconizará bastante la necesidad de no dejarse tentar por «lo barato» de algún nuevo jabón de tocador.

Hoy, todas las mujeres se lavan la cara con agua caliente y ya se ha desechado por completo la creencia de que el agua fría evita las arrugas. Por el contrario, las masagistas aplican sobre la cara, después del tratamiento, una mascarilla de algodón en rama, mojado en agua muy caliente. De este modo, la piel se distiende, la circulación se activa y se experimenta una gran sensación de reposo. Algunas mujeres hacen seguir este fomento caliente de una rápida aplicación de hielo. Pero este sistema, que una de nuestras más bellas artistas ha traído de América, no me parece ofrecer las suficientes garantías para adoptarlo.

**Los baños.**—Aparte de los baños sencillos, no deja de resultar útil el poseer la fórmula de algunos baños emolientes o calmantes. Por ejemplo, las personas que padecen insomnios notarán una

gran mejoría si toman por la noche, antes de acostarse, baños de tila. Para ello, se hace hervir un kilo de tila o de manzanilla en ocho litros de agua, y después de colar esta infusión se añade al agua del baño.

Para blanquear y suavizar la piel, es excelente el baño con salvado.

El baño de almidón, muy bueno para las erupciones, se prepara de la manera siguiente: se pone de quinientos a mil gramos de almidón, en agua apenas tibia; después de un rato, se diluye en agua muy caliente, y se mezcla todo ello al agua del baño.

Después de una larga excursión en *auto* o de un viaje, un baño alcalino limpia admirablemente la piel. Se compone de:

Sub-carbonato de sosa cristalizado ..	1000	gramos.
Esencia de espliego .....	5	—
Esencia de tomillo.....	2	—
Esencia de romero.....	2	—

Por último, he aquí la receta de un baño sulfuroso que presenta la doble ventaja de no estropear la bañera, y de no despedir olor alguno desagradable:

Flor de sulfuro lavado.....	100	gramos.
Sub-carbonato de sosa.....	1000	—
Agua caliente.....	500	—
Cromato amarillo.....	25	—

Se divide este preparado en tabletas de 100 gramos; una tableta, para un baño.

## PASATIEMPOS SEGUNDA SERIE

### 5. SUMA DE CUADROS

PROBLEMA

1	9	5	4
15	7	6	3
12	11	10	14
13	8	2	16

Tenemos un cuadrado con 16 cuadritos, y en cada uno de ellos un número. En el dibujo, se ve una varilla que atraviesa los cuadros 3, 6, 7, 11 y 12; sumados estos números nos dan, como resultado, 39. Colocad la varilla de forma que atraviese los cuadros que den una suma mayor. ¿Cuáles son?  
Téngase en cuenta que el pasar la varilla por la vertical de los cuadros no vale, pues no se sabría qué cuadro habría que sumar; siempre tiene que montar, por poco que sea, sobre un cuadro.

### 6. ¿SIRVE USTED PARA DETECTIVE?

PROBLEMA



He aquí una fotografía ampliada que un *reporter* sacó en un momento determinado y que sirvió para un resonante proceso.

La solución de este trabajo consiste en contestar a las siguientes preguntas: Caso de ser el joven que se ve en la fotografía dueño del *auto*, ¿venía de su habitual residencia? ¿Hacia tiempo que había llegado? ¿A quién estaba esperando? ¿Qué hora era del día? ¿Hacia calor o frío? ¿En qué dirección había llegado el *auto*? ¿Pasó alguien mientras el joven estaba esperando? ¿Era hombre o mujer? ¿Era del joven el perro?



# He recibido su carta



En esta sección, **MUJER** contesta a las consultas que le hagan sus lectoras respecto a la moda, el hogar, los cuidados de la belleza, la pedagogía, la cocina, la puricultura, así como la vida cultural, sentimental, etc., etc. Estas consultas deben dirigirse por carta a la redactora encargada de esta Sección: **Carmen de Avila, Redacción de MUJER, Revista del Mundo y de la Moda, Apartado 447, Madrid.** Se contesta por riguroso orden de recepción.

**PASIONARIA. Zaragoza.**—¡Qué imposible me parecen las dos cosas que desea! La primera, crea usted que tiene una importancia muy relativa, sobre todo en las mujeres.

En cuanto a la segunda, tan fácil como es prevenir y evitar este defecto en los niños, es difícil remediarlo en los mayores. Debe usted dirigirse a un buen ortopédico; si acaso con algún aparato, logrará usted una pequeña mejoría.

Crea que lamento en el alma no haber podido contestar más eficazmente a sus preguntas, y deseo de veras que me dé usted pronto la ocasión de servirla mejor.

**UN RAMO DE VIOLETAS.**—Clarificación del azúcar:

«Para cada cuatro kilogramos de azúcar se pone una clara de huevo.

Se coloca en una cacerola, medio litro de agua por cada clara que haya de emplearse, echándole las claras un poco batidas con unos mimbres. Se va añadiendo el agua poco a poco en la clara batida y se sigue batiendo hasta que hagan mucha espuma. Entonces se pone en este agua albuminosa el azúcar, y se coloca sobre la lumbre la cacerola, removiéndolo con una cuchara de madera para que el azúcar no se agarre al fondo.

Cuando haya hervido un poco, subirá mucho el azúcar y formará mucha espuma, que se va extrayendo con la espumadera, y mojado ésta en un plato con agua que se tendrá al lado vuelve a quedar la espumadera limpia. Si se ve que va a desbordarse el líquido se le va rociando con unas gotas de agua cuando esto ocurra. Se extrae bien y por completo toda la espuma, y para acabar de purificarla se cuele, una vez espumada, por una servilleta o manga, mojada en agua fría. Una vez clarificada el azúcar, se vuelve a la lumbre para darle el grado que se desee.»

**Tocino de cielo con canela:**

«En una cazuela se ponen tantas yemas de huevo como onzas de azúcar.

El azúcar se pone al fuego con el agua que parezca, hasta que el almíbar esté en su punto. Entonces se aparta, y cuando esté frío el almíbar, se le unen las yemas bien batidas; se bate todo junto y se echa en el molde o los moldes, que estarán engrasados con manteca de Flandes, y se cuecen al baño maría hasta estar bien cuajados.

Para ver si están bien cocidos, se introduce en el molde una aguja y cuando ésta salga seca, estarán terminados.

Si gusta, se espolvorea con azúcar y canela molida.»

Estas dos recetas son, como la primera que le indiqué, extractadas de la obra *La cocina*, de Isabel Gallardo de Alvarez.

*Twill* es una especie de *toile* de seda.

Y cretona respunteada, una cretona florida en la que unos puntos marcan el contorno de los dibujos.

¿Está usted satisfecha, mi encantadora amiga? Pues entonces siga brindándome la sincera alegría de servirla en la modestísima medida de mis posibles.

**MARY-SOL.**—Ahí va la reproducción de aquel plan para adelgazar que le indiqué a «Flor de Nieve» en el núm. 6 de **MUJER**:

Parte negativa:

- 1.º Nada de beber agua, sobre todo en las comidas.
- 2.º Debe suprimir en absoluto de su alimentación las féculas, patatas, garbanzos, lentejas, judías blancas, etc., etc.; las grasas, las salsas, las golosinas, el chocolate, la cerveza y el pan del día.
- 3.º Nada de dormir la siesta.

Parte positiva:

- 1.º Debe desayunarse muy ligeramente.
- 2.º Puede comer carnes asadas; verduras: espárragos, judías verdes, berenjenas, alcachofas, etc., etc.; y, sobre todo, mucha lechuga—cocida, y luego con vinagreta, o muy ligeramente rehogada con un poco de aceite, la lechuga debe ser, por sus virtudes nutritivas, la base de su alimentación—, macarrones, huevos pasados por agua; frutas ácidas: naranjas, fresas, manzanas, cerezas, etc.; café sin azúcar, tomates, pan muy tostado.
- 3.º Si tiene sed entre las comidas, tome té frío con limón; si tiene hambre, coma una fruta.
- 4.º Después de cada comida, levántese inmediatamente y no se vuelva a sentar hasta transcurrida por lo menos media hora.
- 5.º No deje pasar ni un solo día, sin andar unas dos o tres horas; si no está acostumbrada a hacer ejercicio, empiece por una hora y siga progresivamente.
- 6.º Le convienen los baños fríos, los masajes y las fricciones.

7.º Los deportes más adecuados son el «tennis», el «golf» y la equitación.

8.º Por la mañana, al levantarse, y por la noche, antes de acostarse, tumbese en el suelo, y «ruede» durante diez minutos de izquierda a derecha y de derecha a izquierda. Este ejercicio es insuperable para la conservación de la línea.

9.º Si no les teme a los medios enérgicos, quédese un día a la semana a dieta láctea, tomando además por la mañana un vaso de magnesia bisurada; y

10.º Use siempre faja y sostén, no de punto, ni de tul, ni de seda o *coutil*, sino de goma.

**MARITÉ, MARI-SOL, CHARITO Y SUSY.**—Nada más fácil que lo que ustedes desean; pero lo único que está en mi mano es darles un buen consejo para el logro de sus deseos; es el siguiente: Eso mismo que me dicen a mí, escríbanlo en la sección de «Las amigas y los amigos incógnitos.»

**AMITILA.**—1.º Para el pelo, lo único inofensivo y eficaz que aclara sin teñir es la manzanilla alemana. Respecto a ello, así como a los cuidados del cabello en general y las tinturas en particular, supongo que leería usted los competentísimos artículos que publicó **MUJER** en sus dos últimos números.

2.º Puede usted hacerlo de *faille*, de felpa de seda o de fieltro afelpado.

3.º Se lleva mucho un tono entre verde y gris y se anuncia una boga extraordinaria del encarnado.

Sí, ha sido una «nube de verano»; entre otras muchas razones, porque en invierno, cuanto más pequeños, más prácticos; pero también se llevan de tamaño mediano.

**NITA.**—Debe usted dirigirse inmediatamente a un pedicuro de toda confianza.

No es ese un mal que pueda remediarse con una fórmula indicada de lejos, y, en este caso, un poco al azar.

**MORENA Y MADRILEÑA.**—Dése todas las noches un unto ligero con aceite de almendras dulces.

Me es imposible indicarle un peinado sin saber si es morena o rubia, de pelo lacio o fosco, cara ancha, flaca, ovalada, angulosa o redonda; y, en fin, cuantas indicaciones por el estilo pueda facilitarme.

**OSTERLINDA TRIFUSCO.**—Mil gracias en nombre de esta Revista, por la amabilidad con que ha llenado el boletín; cuando envíe esa novelita que dice, dirijala a nombre de *Tristán*. Gracias de nuevo, y crea que me pongo gustosa a su disposición para cuanto pueda servirla.

**FLOR DE TÉ.**—Si quiere usted mi opinión, le diré que si él la siguiera queriendo... ya habría hallado el medio de hacérselo saber.

Si quiere cerciorarse, debe abordarle resueltamente o escribirle, tratándole como a un amigo, y decirle que otro se le ha declarado; pero que usted no quiere contestarle sin tener el consejo de él. Claro está que el truco es burdo; por lo mismo, si él parece caer en tan ingenua red y la contesta con indiferencia absoluta, ¿qué más prueba de que ya no le importa usted? De no ser así, ya aprovechará él la ocasión para revelar sus sentimientos. Por si acaso, debe usted ir desacostumbrándose de este cariño, créame.

**UNA QUE MUCHO LO QUIERE.**—Recetas insuperables para blanquear la piel, las ha publicado **MUJER** en su núm. 13 (pág. 20). En cuanto al producto que desea, me es imposible indicarle ninguno en esta sección, que está en absoluto desprovista de publicidad.

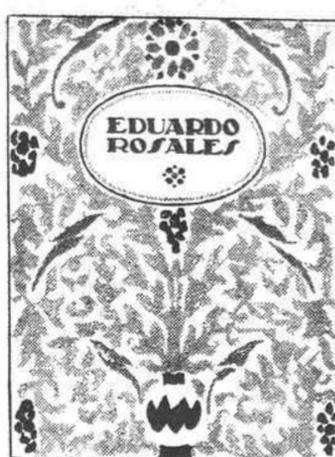
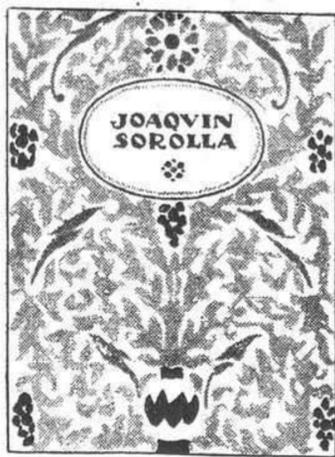
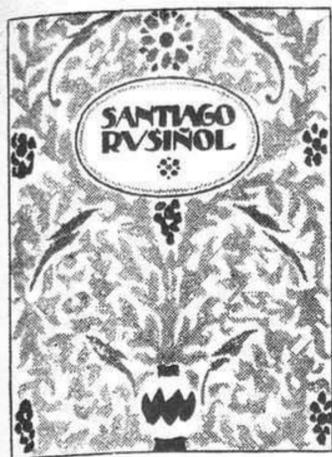
**M. A. L.**—Puesto que se trata de uno sólo, debe acudir a la depilación eléctrica, la única segura; de no hacerlo así, volverá a crecer siempre.

**CONSTANZA.**—Sí, mi lejana amiga, tiene razón, su patria, es hermana de la mía. Con verdadero cariño, ahí va mi consejo leal y rotundo: Por todos conceptos, desde cualquier punto de vista que se considere el asunto, sin vacilaciones, ni reparos de «categoría» que —perdóneme la franqueza— me parecen pueriles, deben ustedes casarse. Con una mujer como usted no puede dudarse de que él será dichoso; y usted lo será también, porque si usted le ama de esa manera, es que él es digno de usted. Esa dicha, crea que se la desea con toda el alma, esta su amiga y «compatriota».

## OTRA VEZ GRACIAS...

... a las amables lectoras de **MUJER** que han tenido la bondad de remitirnos el Boletín repartido con el núm. 14, indicando en él direcciones de amigas tuyas para que, sin compromiso alguno por su parte, le remitamos un número de muestra de **MUJER**.

A las demás, nos permitimos recordarles que haciendo otro tanto nos prestarán un inapreciable servicio. Y a las que nos preguntan si es necesario dar su propio nombre al enviarnos direcciones con el indicado objeto, les contestamos que no es necesario, y que basta que recibamos nombres y direcciones de las personas a quien podamos enviar un ejemplar gratuito de muestra.



# MONOGRAFÍAS DE ARTE

Cabe encontrar un crítico que describa y juzgue a un artista luminosamente; pero ningún juicio, ninguna descripción, suplirán para cada cual la eficacia de la visión directa. En cada volumen de la colección de **MONOGRAFÍAS DE ARTE**, un especialista autorizado presenta el conjunto de la obra de un artista; pero a continuación una profusa serie de admirables fototipias reproduce las obras más logradas, las más representativas y las más famosas del artista descrito. Con ello el lector posee un documento sólo superable si recorriera cada Museo de cada ciudad del mundo donde esas mismas obras se guardan.



- |  |            |
|--|------------|
| 1. S. Rusiñol (Paisaje) Tomo I . . . . .         | 7.— Ptas.  |
| 2. S. Rusiñol (Figura) Tomo II. . . . .          | 7.— Ptas.  |
| 3. Julio Romero de Torres . . . . .              | 7.— Ptas.  |
| 4. Joaquín Sorolla . . . . .                     | 7.— Ptas.  |
| 5. Ramón Casas . . . . .                         | 7.— Ptas.  |
| 6. Miguel Viladrich . . . . .                    | 7.— Ptas.  |
| 7. Fernando A. Sotomayor . . . . .               | 7.— Ptas.  |
| 8. Aguafortistas . . . . .                       | 7.— Ptas.  |
| 9. José M. <sup>a</sup> López Mezquita . . . . . | 7.— Ptas.  |
| 10. José Clará . . . . .                         | 7.— Ptas.  |
| 11. Eduardo Rosales . . . . .                    | 7.— Ptas.  |
| 12. Gustavo de Maeztu . . . . .                  | 7.— Ptas.  |
| 13. Federico Beltrán . . . . .                   | 10.— Ptas. |
| 14. Enrique Casanovas . . . . .                  | 7.— Ptas.  |
| 15. Juan Pantoja de la Cruz . . . . .            | 7.— Ptas.  |
| 16. Leonardo Alenza . . . . .                    | 10.— Ptas. |
| 17. Federico de Madrazo, I . . . . .             | 10.— Ptas. |
| 18. Federico de Madrazo. II . . . . .            | 10.— Ptas. |
| 19. Vicente López . . . . .                      | 10.— Ptas. |

Todos estos libros se remiten sin aumento de precio a cualquier punto de España o de América con sólo pedirlos acompañando su importe a la **EDITORIAL «SATURNINO CALLEJA»**, S. A., MADRID

# LOS GRANDES ESCRITORES MODERNOS

Treinta tomos de 400 páginas  
conteniendo las mejores novelas de  
la literatura contemporánea, tra-  
ducidas por escritores reputados.

**12.000**

páginas de lectura

Precios de la colección completa  
(30 tomos)

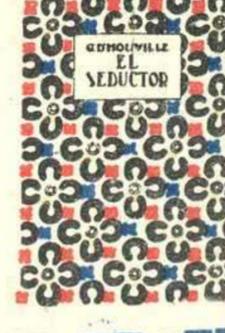
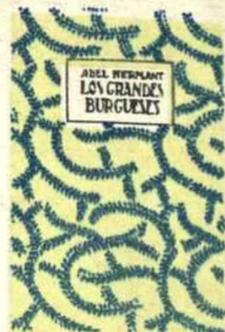
AL CONTADO A PLAZOS  
Ptas. **125** Ptas. **30** pesetas al firmar el  
contrato. Doce plazos men-  
suales de 10 pesetas.



## TÍTULOS DE LOS 30 TOMOS

	Pesetas
*1. B. Björnson—LA PESCADORA . . . . .	4.50
*2. J. K. Huyzmanns—VIDA DE SANTA LIDUVINA . . . . .	4.50
3. Paul Adam—LOS CORAZONES NUEVOS . . . . .	4.50
4. Karin Michaelis—LA EDAD PELIGROSA . . . . .	4.50
*5. Francis Jammes—EL SEÑOR CURA DE OZE- RON . . . . .	4.50
*6. Jorge Rodenbach—MUSEO DE BEGUINAS . . . . .	4.50
7. Eduardo Rod—EL SENTIDO DE LA VIDA . . . . .	4.50
8. B. Björnson—MARY . . . . .	4.50
9. León de Tinseau—EL DOLOR DE AMAR . . . . .	4.50
*10. Héctor Malot—MICAELINA . . . . .	4.50
11. Clemenceau—LOS MÁS FUERTES . . . . .	4.50
12. Pierre Loti—LA TERCERA JUVENTUD DE MADAMA ENDRINA . . . . .	4.50
*13. Carlos Foley—SILVIA Y SU HERIDO . . . . .	4.50
14. Artsebechef—SANIN . . . . .	4.50
*15. Carlos Derennes—EL PUEBLO DEL POLO . . . . .	4.50
16. Abel Hermant—LOS GRANDES BURGUESES . . . . .	4.50
17. Abel Hermant—LOS TRANSATLÁNTICOS . . . . .	4.50
18. Marcela Tinayre—LA REBELDE . . . . .	4.50
19. Gyp—LA FELICIDAD DE GINETTE . . . . .	4.50
20. Jorge Rodenbach—EL CARILLONERO . . . . .	4.50
*21. B. Björnson—UN MUCHACHO FELIZ . . . . .	4.50
22. Luis Pergaud—LA NOVELA DE "MIRAUT" PERRO DE CAZA . . . . .	4.50
23. A. Theuriet—CORAZONES LLAGADOS . . . . .	4.50
24. Pierre Loti—LA PRIMERA JUVENTUD . . . . .	4.50
25. Enrique de Regnier—LA ILUSIÓN DE HEROIS- MO DE TITO BASSI . . . . .	4.50
26. Abel Hermant—CONFIDENCIAS DE UNA PÁJARA . . . . .	4.50
27. G. H. Houville—EL SEDUCTOR . . . . .	4.50
28. E. Jaloux—LO DEMÁS ES SILENCIO . . . . .	4.50
29. Juan Psichari—LA PRUEBA . . . . .	4.50
30. Carlos Foley—EL PRÍNCIPE LOCO . . . . .	4.50

(Se marcan con asterisco aquellos libros que pueden dejarse en todas las manos)



Todos estos libros se remiten sin aumento de precio a cualquier punto de España o de América con sólo pedirlos acompañando su importe a la  
**EDITORIAL "SATURNINO CALLEJA" S. A., Apartado 447, MADRID**