

CARTAS AMARILLENAS

Xavier de Maistre en su «Viaje alrededor de mi cuarto», cuenta el hallazgo de una carta antigua de un amigo suyo; la lee con interés y ve que se trata de un suceso que los dos consideraban como muy importante; pero como el corresponsal hace alusión al hecho sin precisar, el autor confiesa que le es imposible acordarse de este hecho que en otro tiempo había considerado de suma importancia.

Este caso nada tiene de anormal y un gran número de vosotras, lectoras, habrá conocido otros análogos.

Y si la correpondencia encontrada mucho tiempo después de escrita, relata con bastante precisión, nuestras antiguas aventuras y estados de ánimo, por fuerza nuestra memoria ha de revivirlos, pero muy a menudo nuestra inteligencia y nuestro corazón son incapaces de comprenderlos de nuevo, de sentirlos otra vez. Nos acordamos, por ejemplo, de haber experimentado una profunda y sombría envidia hacia una persona determinada, más los incidentes que habían provocado ese gran tu multo en nosotros se hallan a distancia, tan mínimos e insignificantes que no llegamos a explicarnos cómo habían conseguido como vernos a tal extremo.

Al leer de nuevo nuestras cartas de cólera, de amenazas, de enternecimiento su objeto nos aparece casi siempre pueril y tonto, y las contestaciones igualmente amarillentas que antiguamente habían suscitado nuestra indignación o nuestra alegría, son recorridas friamente por nuestros ojos.

Muchas cosas conmovedoras en el momento de ser producidas se convierten en secundarias al ser consideradas después de pasado cierto tiempo. He ahí la idea de la cual debemos penetrarnos bien y cuando este nos convencidas de ella habremos dado un gran paso hacia la serenidad de espíritu. «Bagatelas» decimos al recordar algún suceso que en otro tiempo tomamos de un modo trágico. ¿Y no debemos suponer también que la causa de la emoción que nos agita actualmente nos parecería más tarde anodina y sin valor alguno? Claro que esta operación psicológica es más difícil; cuando se está sumergido en la turbación, cuando se vibra al choque de una pasión, carécese de la sangre fría necesaria para trasladarnos con la imaginación a diez años más tarde y suponer de qué manera juzgaríamos lo que hoy nos atormenta. Sin embargo, la transposición de tiempo es necesaria para juzgar bien la situación en la cual nos encontramos, sobre todo si queremos llegar a dominarla.

De sobra conocemos los peligros de las emociones violentas, que nos hacen perder el valor, la clarividencia y el equilibrio de nosotros mismos; nos arrastran a decisiones imprevistas; nos hacen injustos, imprudentes y bajo su impulso agravamos los peligros que nos rodean, dando lugar a rupturas molestas, perjudicando al prójimo, derrochando la fuerza, en una palabra, rra-

mos el camino por no haber sabido guardar las proporciones justas y el sentido de los valores relativos.

Por el contrario, si antes de abandonarnos a todas esas impresiones malas consejeras, hacemos el esfuerzo necesario para desprender nuestra alma del momento presente y empujarla hacia adelante, obligándola a mirar de lejos el suceso que la agita ahora, con cuánta prudencia juzgará y decidirá.

Quizá alguien dirá «¿Es verdaderamente de desear, el envejecernos anticipadamente, cada vez que alguna emoción nos turbe? ¿No nos privaremos, al hacerlo así, de muchas alegrías de la juventud?»

La objeción no tiene un gran valor, porque a pesar de todos los esfuerzos no llegaremos, probablemente, a un dominio de nosotros mismos bastante perfecto para reprimir todas esas vanas emociones que considerais tener que sentir para gozar completamente de la juventud. Además, considerando los hechos, los impulsos del alma con los mismos ojos de diez o veinte años más tarde, no quedaréis, por eso privadas de emociones, pero discerniréis mejor que con el aturdimiento y la movilidad de la juventud, aquellas que merezcan ser cuidadosamente conservadas.

La edad no nos hace perder ni el corazón, ni la imaginación; nos hace solamente distinguir lo que vale la pena de ser amado, lo que es digno de ocupar nuestro espíritu.

LISETA



Vestido de sport de franela beige con puntos marrón, bolero sobre blusa de crepe beige con pliegues, cintura de cuero marrón

**T. B. O.**  
SEMANARIO INFANTIL  
Ocho páginas de amena lectura con profusión de grabados  
Historietas - Cuentos - Chascarillos.  
Precio: 0'10 pesetas.  
Vendese en Mahón en la Librería de Manuel Sintés Rotger, Plaza del Príncipe, 17.



Vestido y abrigo de jersey tweed marrón, adornado con pespunte, la blusa de jersey beige con puntos marrón, cintura de daim marrón

La Moda en París

(Servicio del CONSORTIUM DE PRENSA)

París, Junio de 1930.

Parece haber terminado por ahora el reinado de la falda corta, con gran desesperación de nuestras admiradoras, en vista de las exageraciones de algunas jovencitas que se mostraban en exceso generosas en la exhibición de sus formas. En cambio es posible que algunas mujeres hayan dado un suspiro de satisfacción al no verse precisadas a seguir una moda que no las favorecía. Si hemos de expresar nuestra opinión personal, diremos que, a nuestro juicio, es preferible la falda actual, porque es preciso pensar en las pobres mujeres a quienes la Naturaleza ha tratado más como madrastra que como madre cariñosa, dándoles unas formas excesivas o exigias que producen un efecto desagradable al aparecer a la vista de todo el mundo. La falda de largo discreto que priva en la actualidad, tiene la ventaja de satisfacer todas las que pudiéramos llamar «necesidades». Las señoras bellas y bien formadas podrán hacer resaltar igualmente sus atractivos y las que no se hallen en ese caso, tendrán un aspecto más elegante y lindo.

Pero no se puede negar que reina algún desconcerto acerca del largo que han de tener las faldas. Las hemos visto tan cortas casi como las que llevaban hasta hace poco tiempo, y también tan largas como si estuviésemos ya en camino de volver a la falda que arrastraba por el suelo. Por esta razón creemos conveniente dar aquí, con la mayor precisión, el largo que, para cumplir con los dictados de la moda, han de tener las faldas: Las de la mañana han de llegar a treinta y ocho centímetros del suelo; para la tarde solamente a treinta y cuatro y por la noche han de rozar casi el pavimento. Esto es lo que se exige.

Hay otros detalles dignos de tenerse en cuenta y es que la cintura ha subido de un modo considerable. Y es seguro que no tardaremos en ver que los modistos caprichosos la elevarán más todavía, hasta que, sin darnos cuenta, lleguemos a los trajes Imperio. Pronto vendrán las faldas larguissimas y los cuerpos muy cortos... pero vale más que no anticipemos los acontecimientos.

La moda actual exige volver al corsé o, si se quiere, a la faja. No se puede negar que esto es bastante desagradable, y más después de una larga temporada en que ya habíamos prescindido de esta molestia. Sin embargo, será fácil resignarse, teniendo en cuenta que los corsés actuales más

que tales, merecen el nombre de faja, pues carecen de ballenas, moldean y sujetan el cuerpo sin deformarlo ni torturarlos y contribuyen a dar mayor esbeltez a la línea femenina, siempre y cuando estén bien hechos y no formen la más ligera arruga; además son muy elegantes. Se hacen con una combinación de punto de media muy fino, de satín y de encaje. Conviene encargarlos a un buen especialista, para que el pecho quede bien sostenido y la espalda muy descubierta, porque los trajes de noche son muy escotados en la presente estación.

Y, dicho lo que antecede, vendrá a hablar ahora de los modelos que privan: el traje de mañana es de tweed chiné, marrón y beige, cuerpo de forma sencilla y ligeramente ablusada, sujeta con una cintura de cuero color marrón, de tres dedos de ancho, con hebilla de madera; las mangas son largas y sencillas y para animar el conjunto un cuello y vueltas de shantung natural.

El segundo traje, el de tarde, es de floral estampado, con un arabesco marrón y coral sobre fondo beige. Tiene tres características nuevas: la ausencia de mangas, que para la calle exigirá un pequeño bolero del mismo tejido, el descote cuadrado que vuelve a aparecer, y, por fin, la ausencia de cinturón, pues la cintura quedará señalada por el corte que sigue la línea del cuerpo. La parte inferior del traje está guarnecida por una especie de volante, de pliegues anchos y aplanados, que se hallan a distintas alturas.

Por fin, el traje de noche, cuya falda llega al suelo, es de crepón satín y negro, con franjas, una mate y otra brillante, dispuestas una al lado de otra, y como todo adorno no tiene más que los distintos efectos del tejido y la originalidad de un escote trabajado y hecho con franjas cruzadas. Estos escotes tienen la ventaja de dar especial atractivo al traje, así como una impresión de extraordinaria discreción, detalle muy digno de ser tenido en cuenta.

Por lo demás tengamos en cuenta que en la actualidad se tiende a armonizar los colores del tocado en general, de manera que, en muchos casos vendrá a adoptar un solo tono para trajes, zapatos, medias etc., y en otros se podrá apelar a dos o tres tonos de color, con la condición de que armonicen perfectamente y sean de tonalidad suave. Por ejemplo, gris y azul pálido, crema y anaranjado, etc. Aún con estos colores se pueden llevar zapatos de color esencialmente gris, pero de manera que la intensidad de su tono corresponda con la del traje, a fin de que cree un conjunto armónico y elegante.

A. D'ENERY



Traje en tweed marrón chiné beige, adornado con una pelerina y cintura de cuero marrón. Pechera y pequeños puños de piqué blanco

## MI AMOR ORIENTAL

PARA TI

Vente, mujer, al paraíso florecido de mi jardín, donde mayo cuajara en rosas un divino cuento de abril.

Tú serás la bella princesa de los relatos de las mil y una noches, y yo el esclavo de tu boca de carmesí.

Entre la fronda, Scheherazada cantará con su voz gentil, mientras tus besos y mis besos únense en loco frenesí.

Por cada beso, yo una rosa sobre tu seno haré fluir, y en la fragancia de tu pecho brotará galano pensil.

Por cada rosa, las palabras del amor puro que sentí la tarde aquella, de tu oído querrán la senda descubrir.

Y diciendo dulces cantares finirá el crepúsculo, y con los cielos sobre tus labios sentiré el ansia de morir, morir envuelto en la fragancia de tu boca de carmesí.

Te quiero, mujer; el más puro y más firme amor que sentí quiero ofrendártelo en un lírico verso divino y sutil.

Vente, mujer al paraíso florecido de mi jardín, ¡qué todas sus rosas de mayo quiero deshojar para ti!

## EL EQUIPAJE

Para ir de viaje precisa pensar también en el equipaje. Hoy día son muy cómodos y están inteligentemente combinados. Las maletas de «week-end» permiten llevarse, además del estuche de aseo, la ropa, vestidos y aún sombrero, indispensables para una estancia de dos o tres días.

¿H. béis visto esos bolsos, cuya forma recuerdan los cestos de tapicefa que nuestras abuelas llevaban cuando iban en diligencia y que se hacen actualmente con piel de cerdo?

El fondo del bolso es un cajón, en el que se están colocados todos los frasquitos apreciados por una elegante. Es de bonita forma y ligero de llevar: es, en suma, el bolso moderno por excelencia.

A veces se le encarga en los mismos matices que los cueros del coche.

## ECONOMIA DEL HOGAR

APROVECHE sus prendas usadas; la ropa nunca es vieja por estropearse el tejido, sino porque su color es feo, desteñido o pasado de moda.

Tíntelos cómodamente en su casa, vestirá bien, ahorrará dinero y encontrará verdadero placer usando los tintes domésticos de la acreditada marca

“HOME DYE”

De venta en la Librería de Manuel Sintet Rotger, Plaza del Príncipe 17, Mahón.

FOLIETIN DE «EL BIEN PUBLICO»

## EL SECRETARIO

— POR —  
RAFAEL PÉREZ Y PÉREZ

(81)

entre sus sierras peñascosas, cuya carencia absoluta de vegetación hace destacar briosamente la lozanía admirable de los cultivos y ese tapiz infinito de los cañamos donde el esmeralda se muestra en todas sus escalas y tonos. Por la noche las sierras de Orihuela y de Redován, proyectando sobre la huerta su sombra, parecían dos informes fantasmas vigilantes. Las ventanas abiertas del Seminario bordaban en la sombra del peñascal numerosas lucecillas fantásticas, y a sus pies otras luces más abundantes y potentes diluían en el espacio una tenue claridad de crepúsculo, especie de nimbo que corona a las grandes ciudades. Era muy hermosa la perspectiva.

A la Pinada, casi no iban visitas. Era el verano un lapso de soledad y

reposo campestres que no podían hallar en las vecinas playas de Torre Vieja y Santapola.

Al llegar el mediodía se reunían todos para comer. Los dos hermanos habían regresado ya del pueblo y no debían volver hasta el día siguiente. Algunos Gonzalo no iba, marchándose en cambio de caza con la escopeta al hombro, o a caballo en un buen potrero a recorrer la finca donde numerosos braceros se entregaban a la faena diaria.

La temporada fué tranquila para María Victoria; ni una nube le empañó. No echó de menos el Almirante, ni las frescas brisas de las playas del norte, ni la tranquilidad paradisíaca del Castillo de Vertal, entre los bellos y apacibles valles de Arturias.

Su tutor, más expresivo que durante el invierno cuando regresó de Cataluña, fué con ella tan tierno y afectuoso, parecía tan feliz en su compañía, que María Victoria se creyó introducida ya en el Paraíso que anhelaba.

XXI

## El fantasma del deber

¿Dónde está María Victoria, mamá? —¿María Victoria?... Para la fuente se fué, si no me engañó. Tomó por la alameda de las moreras.

—Debe estar bajo el magnolio de la orilla del río, porque tiene predilección por ese sitio. Siempre que está sola se la encuentra allí—apuntó Ricardo Estrada que, sentado al piano, esbozaba incoherentemente mil motivos diversos con esa vaguedad de quien está con el espíritu en otra parte.

Gonzalo Estrada puso encima del ucente tablero de nogal de la inmensa mesa del comedor un fajo de periódicos que el chófer acababa de traer del pueblo. Ricardo, con un ademán de pereza echó mano a una carta que el mayorazgo le alargó... Doña Mercedes, mientras desdoblaba una revista de modas, seguía con los ojos la marcha sossegada de su hijo bajo la sombra de la alameda de las moreras. Desde la galería cubierta de trepadoras, a la cual caían las puertas-ventanas del hermoso comedor, se podía

ver toda la entoldada vereda festoneada por los morales, que conducía a la fuente, junto a cuya taza de piedra de pórfido, vetada de blanco, estaba el corpulento magnolio donde debía encontrarse María Victoria.

La noche era tan clara y la luna tan brillante que, aun a pesar de luchar con el reflejo de las luces eléctricas del comedor abierto, la señora hubiese podido alcanzar a distinguir la silueta de la señorita de Mur, sentada, en abstracción intensa, bajo el grande y oloroso árbol. Pero no se tomó tal molestia, ni cometió semejante indiscreción. Comprendían todos los de aquella casa aquel deseo de soledad que, de vez en cuando, acometía a la muchacha, y por nada del mundo hubiesen turbado el breve apartamiento durante el cual soñaba... o recordaba.

La tapia del jardín, a la cual estaba adosada la fuente, rozaba sus muros de granito con el caudal murmurador del Segura que, al pasar por la huerta de la Pinada, llevaba todavía una considerable corriente fertilizadora, cuyos sobrantes se utilizan impidiendo que se pierdan en el mar. La fuente estaba cubierta por un toldo de enre-

## DE COCINA

## MIROTON DE CARNE DE VACA

En una cacerola se vierte caldo bueno; se añade perejil, cebolletas, estragón, perifollo, alcarras y pepinillos en adobo, sal y pimienta; córtese todo y póngase por encima la vaca que se haya cortado en lonjas delgadas; luego una segunda capa parecida a la de debajo; se cubre y se hace hervir muy suavemente por espacio de media hora. Es plato muy francés.

## RIÑONES DE TERNERA FRITOS

Recortados después de limpios, se frien en manteca de cerdo a fuego muy vivo, pero hay que tener cuidado, porque una cosa es saltar y otra es freír, y es preciso retirarlos de la sartén así que empiecen a estallar.

Estos son los riñones que se sirven envueltos con una salsa de tomate muy espesa.

## PURÉS

Esta clase de sopas se hacen todas del mismo modo con corta diferencia y con toda la sustancia de cualquier legumbre, como zanahorias, patatas, guisantes, castañas, nabos, judías, etc.

Para hacer el puré de zanahorias, se cortará el número de éstas, que se quiera en rodajas delgadas, poniéndolas en una cazuela con la cantidad suficiente de manteca para que se rehogue; esto conseguido, se les añadirá caldo del puchero y se les hará cocer; después se colarán, desmenuzándolas, y el nuevo caldo que resulta se cocerá otra vez, remojando después con él la sopa que se quiera.

El puré de lentejas se hace cociendo una libra de estas legumbres con caldo del puchero, manteca, dos cebollas picadas y dos zanahorias ídem; esto cocido, se colará por un lienzo un poco claro, añadiendo luego al puré un poco de agua para que no esté tan espeso, cocéndolo luego y espumándolo y remojando con él la sopa.

Nada decimos del puré de castañas, acederas y de guisantes, porque se hacen del mismo modo.

## FLAN DE PERAS

Se toman seis peras y se pelan cuidadosamente sin quitarles los rabos. Cuecézase con medio litro de agua, 50 gramos de azúcar y un poco de limón raspado. Precisa cocerlas a fuego lento durante tres cuartos de hora; póngase luego a enfriar en un plato y consérvese el caldo que han producido.

Hágase aparte una pasta con 250 gramos de harina, 100 gramos de manteca, cinco gramos de sal, 20 gramos de azúcar y un huevo entero.

Mézclase rápidamente todo en una ensaladera y trabájese la pasta con las manos bien limpias, pero no durante excesivo tiempo, porque entonces la pasta se haría dura.

Fórmese una bola con ella y déjesela en reposo durante veinte o veinticinco minutos, después de lo cual con un rulo se extenderá sobre una tabla de madera, que se habrá espolvoreado previamente con harina para que no se pegue la pasta.

Embádúrnese con manteca un molde de flan o un plato sopero que pueda ponerse al fuego, y extiéndase en el fondo del plato un capa de esa pasta, cubriéndola con un poco de grosella; córtense entonces las peras por la mitad; quítense el corazón y los rabos y córtense en trozo redondos sobre la gelatina de grosella.

Cuecézase al horno a fuego suave. Entretanto cuecézase el caldo de las peras, agregando dos cucharadas de jalea de grosella, dejando que se consuma hasta que el caldo resulte algo espeso; cuando está cocido, quítese y viértase sobre las peras.

Déjese enfriar y sáquese el molde, ayudando con un cuchillo introducido entre el plato y el flan. Póngase en un plato y sírvase.

Imp. de Manuel Sintet Rotger. Plaza del Príncipe, 17



Vestido de crepe verde, adornado con pequeños volantes. Cuello y puños de crepe blanco bordeados con puntilla

## LECCIONES DE COSAS

Las manchas de barro en los paraguas se quitan con agua hirviendo, en la que se haya disuelto un poco de amoníaco.

\* \* \*

Para saber si un diamante es legítimo basta pasarle un lápiz de aluminio. Si la piedra es buena, el lápiz no dejará rastro; en cambio, si es mala, se observarán en ella rayas o manchas.

\* \* \*

Para que las flores rojas y azules conserven su color natural después de la desecación, deben exponerse al vapor de azufre.

\* \* \*

Los especialistas recomiendan el jabón líquido que se hace en casa, con partes iguales de glicerina, agua, alcohol y jabón de Castilla. Se corta para ello el jabón en pedacitos, se echa en el agua y se pone al fuego; se le añade la glicerina, y «después de quitarlo del fuego» el alcohol. Si se desea perfumarlo puede echársele una cucharada de agua de colonia.

\* \* \*

Para limpiar la laca clara se frota el objeto que se desea limpiar con una franela suave, empapada de aceite comestible, y cuando la superficie está bien seca, se espolvorea con harina de fécula, que se quita después con una franela seca.

Después se pule con lana suave o con un trozo de seda limpia y usada.

\* \* \*

## GOLOSINAS

Para hacer el flan a la «bebé» se baten a la nieve cuatro claras de huevo; sin dejar de batir, se les añaden dos cucharadas de azúcar e igual cantidad de cualquier jalea, especialmente de frambuesa o grosella, que le dan un exquisito sabor.

Se vuelca en un molde hondo, ligeramente untado de manteca, y se pone a cocer al horno, donde se tiene durante unos minutos a fuego moderado por debajo y frío por encima.

Para hacer el «cock-tail» de miel y coñac póngase en un gran vaso de cristal dos cucharadas de hielo cortado en menudísimos trozos, dos cucharadas de las de café de miel, dos copitas de coñac y el jugo de medio limón. Liéñese de agua de seltz o limonada gaseosa. Resulta delicioso.

Es sencillísimo hacer mermelada de plátanos. Se pelan tres plátanos y se cortan en trozos. Se dejan cocer durante veinte minutos en un vaso de agua, añadiéndoles tres cuartas partes de su peso en azúcar. Se pasan después por el tamiz.

## EN EL TOCADOR

## Para favorecer el desarrollo muscular

No hay como el ejercicio seguido de un masaje o unas fricciones con aceite de olivas y vaselina blanca en partes iguales.

## PENSAMIENTOS

Al hombre se le debe conquistar con astucia y retenerlo por amor.

Lo sublime y lo ridículo algunas veces se confunden.

— Dominar, es vencer.

La esperanza hace vivir; la desesperanza, mata.

Se debe creer la mitad de lo que nos dicen; si así se hace, alguna vez se acierta la verdad.

— Los celos son el refinamiento del egoísmo.

La felicidad en el amor, no radica en que le amen, reside únicamente en creer que se es amado.