

Feminidad

Puede darse algo más impropio que nuestro masculino (?) con las cejas... Más deplorable que la del hombre afeminado es y será siempre la contemplación de la mujer hombruna...

ta de duración inverosímil; la que permanece junto al lecho del enfermo amado con la sonrisa en los labios mientras el corazón se le desgarran ante la inminente separación a fin de que el paciente no se dé cuenta de la gravedad de su dolencia; la que está convencida de que faltando a sus deberes puede proporcionarse una vida de descanso y placeres, ficticios sí, pero siempre tentadores, y no cae vencida, decidme si no demuestra más entereza que resistiendo estoicamente un puñetazo.

El feminismo bien entendido no pretende qué ha de pretender? la igualdad de los dos sexos; por la misma razón de ser distintos, se completan. Pidamos igualdad de retribución en idéntico trabajo, pidamos igualdad ante unas leyes que hoy nos atan de pies y manos, colocándonos casi (y sin casi) al nivel de los locos y los delincuentes, pero no queramos competir en fuerza con el hombre: menos aún superarle.

MARIA DE LA AYUDA SÁNCHEZ.



Conjunto de schantung rosa pálido, adornado con aplicaciones de schantung rosa más obscuro

La Moda en París

(Servicio del CONSORTIUM DE PRENSA)

París Agosto de 1931.

Nuevamente nos ponemos en comunicación con nuestras lectoras con objeto de darles algunas indicaciones acerca de lo más interesante que ocurre en este inquietante sector de la moda femenina.

Para la ciudad y con un abrigo negro de mangas cortas, un traje de crepon marocain y accesorios blancos; guantes largos de suecia, bolsos de paño o de antilope, sombrero de paillasson grueso e inclinado sobre el lado derecho.

Se llevan tres flores artificiales blancas, una en la solapa de la chaqueta o en el cuello del traje y las otras dos en el sombrerito de celofana, cuyo borde derecho se inclina sobre el ojo.

En cambio no se ve una sola hebilla de brillantes, sino dos o tres, agrupadas, para formar una barrette o bien dispuestas simétricamente en el cuello drapé del traje.

En los trajes de verano, blancos, se ve siempre una nota de color. Esta puede consistir en una cintura tricolor y trenzada, un fichu o un bolero de tono vivo, un torsade de crepon de China estampado a topos y en torno del talle.

Estas son las últimas notas de la moda, lo que pudiéramos llamar lo fugitivo y lo que varía por momentos. Sin embargo, siempre durarán una semana, hasta que otros nuevos detalles vengán a substituirlos.

Y como la estación casi no permite hablar de otra cosa, vamos a tratar de la moda reinante en las vacaciones que se pasan en las propiedades, en los hoteles, playas etc.

Ante todo digamos que es imposible salir de viaje sin uno o dos trajes de abrigo y ligeros, no solo para el viaje en sí, sino que también para las horas o los días frescos, ya sea en la orilla del mar o en la montaña. Y ocurre muchas veces que la mujer elegante siente cierta indecisión acerca de los trajes o las prendas de abrigo que debe elegir para llevar juntamente con los trajes de verano.

Existe otro modelo de traje muy agradable de llevar. Es de lainage marrón, a cuadros blancos. Es de forma recta y va realzado por una pelerina que cae sobre el hombro en forma de mancheron y con grandes bolsillos. El cinturón es de cuero marrón y va cerrado por una hebilla de oro. También se podría hacer un abrigo de lanita chiné gris, con un pliegue detrás y grandes bolsillos sobrepuestos. Va muy cruzado y cerrado por doble fila de botones y completado por medio de una corbata independiente de caracul marrón.

Para los días frescos nos ofrecen encantadores conjuntos de jerseys o de lanitas compuestas muchas veces de un traje y una chaquetita con o sin mangas. Estas chaquetas muy ajustadas, abrochadas por delante y algunas abiertas en forma de chaleco, están muy de moda y al mismo tiempo son muy prácticas. Muchas veces se lle-

van con una falda y una blusa separadas, de tejidos por completo distintos.

Pero como regla general podemos decir que el blanco es el color que se lleva la palma. Y si se dispone al mismo tiempo de otro traje en dos piezas, de color, se pueden hacer combinaciones infinitas, que siempre dan un aspecto nuevo y variado. Creemos haber sugerido bastante con lo antes expresado. Con un par de chaquetas, un traje blanco y otro de color, son infinitas las combinaciones que pueden hacerse, siempre y cuando, naturalmente, las prendas sean separadas y no formen un traje entero.

En otras ocasiones hemos hablado ya de las combinaciones de colores, de manera que no hay necesidad de insistir sobre ellos. Basta repetir que el blanco es una base excelente y que proporciona las combinaciones más agradables e imprevistas.

A. D'ENERY

INÉS

(RETRATO)

Eres como soñé: bonita y buena, caritativa, humana, soñadora; dulce para el querer; para la pena, la más fiel y gentil consoladora.

Tu voz suena cual brisa entre las flores; tus ojos fingien mudos de ilusión; tu frente sueña pájaros cantores; tu boca me recuerda un corazón.

Quando estoy a tu lado, me imagino que, por arte de magia, mi destino me elige para fines sobrehumanos.

Y si miro tus manos, me parece que Dios cada vez más las embellece por grabar mi destino en esas manos.

ANDRÉS CASASNOVAS

El arte de adelgazar

Por mucha preocupación que se sienta ante la conveniencia estética o saludable de adelgazar, no se debe proceder con precipitación, pues se llegaría, fácilmente, a efectos contraproducentes. La obesidad debe ir desapareciendo poco a poco, pues de otro modo la piel quedaría flácida y rugosa, y sería peor el remedio que la enfermedad.

El creer que ayunando se consigue el efecto buscado es una idea absurda, pues no es un medio tan eficaz como se piensa, y tiene, por otra parte, el inconveniente de constituir un serio peligro para la salud.

Tampoco es bueno el exceso de ejercicios físicos ni el caminar demasiado, pues la fatiga puede acarrear trastornos orgánicos y abre el apetito, y entonces sobreviene la necesidad de la alimentación fuerte.

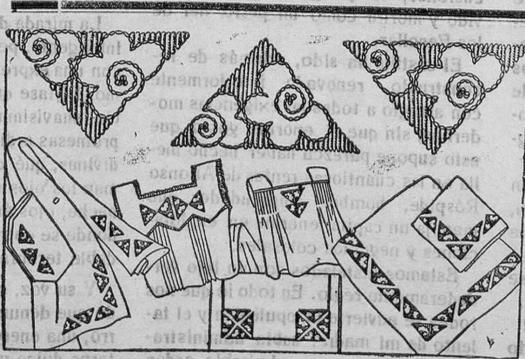
Lo más práctico es acostumbrar los músculos a un ejercicio prudente y moderado lo mismo que el estómago, disminuyendo gradualmente la alimentación.

Salir con frecuencia: caminar con regularidad, sin apresuramientos; cultivar deportes como el tenis, pero metódicamente. Levantarse temprano y no trasnochar.

La alimentación ha de ser satisfaciendo suficientemente el apetito; evitando los manjares feculentos y grasos, las legumbres secas, las masas, la miga de pan, la cerveza y los huevos.

Adóptese un régimen de carnes poco condimentadas, de pan tostado o a menos bien cocido, y de legumbres frescas, en proporciones razonables.

Se recomiendan las ensaladas, las frutas frescas y el té claro a cada comida. La sopa desterrada en absoluto. Por las mañanas un poco de agua mineral laxante, para activar la digestión; duchas o baños de vapor.



Motivos de broderie para aplicar, sobre ropa blanca

LECCIONES DE COSAS

Vidrio y cristal. Limpieza.—Las botellas y otros utensillos de uso diario se lavan, interior y exteriormente, con pasta de papel obtenida macerando en agua papel de estraza.

Manera de impedir el empañamiento del vidrio.—Se puede impedir que el vidrio pierda la transparencia por depositarse sobre él gotitas de vapor acuoso condensado, frotándolo con un trapo mojado en agua que contenga un poco de glicerina y secándolo con un trapo limpio.

Manteca de leche. Conservación.—Se dispone la manteca recién preparada y bien escurrida sobre un lienzo seco y limpio, en vasos de loza, de modo que esté bien comprimida y no quede aire interpuesto; se ponen en una caldera le modo que no lleguen a estar cubiertos por el agua; se calienta hasta ebullición; se retira la caldera del fuego, se deja enfriar y se guardan los vasos. La manteca se mantiene así fresca seis meses, pues como el enranciamiento de esta grasa es producido, generalmente, por la presencia del suero de la leche, el cual, mediante el tratamiento descrito, se reúne en el fondo de los vasos.

La jardinería en macetas

LAS ROSAS

Estas hermosas flores deben estudiarse no sólo en el aspecto de su cultivo en macetas sino incluso en la formación de ramilletes pues para este caso precisa recomendar que no deben unirse en general otras flores ni tampoco unir rosas de variedades diferentes; a no ser que se trate de la decoración en jardinería; en este caso se deberá dar al conjunto ligereza, gracia y composición y a tal efecto será necesario emplear ramos largos y flexibles, especialmente los del «Jequeminot». En general para los ramilletes íntimos se recomienda el «Jequeminot» y hasta un grupo de «Lyon rose», lo cual dará un tono más agradable que el conjunto aislado de «Jequeminot» y «Jaquemet».

A todas esas regias interesantes de ramilletes a base de rosas, deben tenerse en cuenta algunas excepciones, como el empleo de los «iris», «Vrampiers» y de un tallo de rosas blancas de «Alfred Carrera». Si se utilizan jarrones para dichos ramos, los más adecuados son los de cristal blanco o porcelana verde oscura; pero, en este caso se recomienda el efecto estético a base de «Laurent Carl» y Eugene Surs».

Fórmula de cold-cream: de miel, un cuarto de kilo; de pasta blanca de almendras dulces, medio; dos yemas de huevo y un gramo de esencia cualquiera. Se derrite la miel aparte, se pasa por el colador y luego se amasa con la pasta de almendras dulces.

Para el vello de los brazos no hay mejor cosa que el agua oxigenada, y cuántos más volúmenes tenga, mejor; pero debe aplicarse aumentando con prudencia: es decir, empezar por la de 20 y llegar a la de 40 o 50 volúmenes, según se note el efecto; es lo único inofensivo y está probado su poder decolorante, y a fuerza de paciencia y constancia, llega a debilitar al vello en forma que se hace casi imperceptible.

perejil picado y se le echan dos buenos cucharones de agua con un poco de vino blanco. En una cacerola se colocan los pedacitos de chocolate rallado; se añade un poco de limón, y se cuece en el horno o en un cazo al vapor de pan frito.

SESOS FRITOS A LA PARISIEN

Durante una hora se ponen los sesos bajo acción de agua continua y corriente. Se extraen de ellos las pieles y los nervios, cambiándolos en agua. Se les adiciona una zanahoria en rodajas, una cebolla, un poco de perejil y una hoja de laurel. Se colocan en una cazuela con las hierbas y un poco de vinagre, sal y pimienta. En el momento de la ebullición, se separa ligeramente del fuego y permanecen en él un tiempo en cocción lenta. Bastan unos minutos. Luego se escurren en un tamiz y se cortan, típicamente, en rajitas de un centímetro de diámetro. Se baten dos huevos con adición de hierbas y se pasan por el llquido, en conformidad con lo que dijimos anteriormente, y luego se papan en harina.

En una sartén grande se frien con aceite caliente. Y antes de servirlos, se les adorna con perejil trinchado.

Suspiros del alma

Señor, Señor, alegría el alma mía, enciende con tu amor mi triste pecho; endulza mi tristeza y agonía, de pena tengo el corazón deshecho.

Vivo privada del calor dichoso que gozan los amantes de tu casa; y en mi destierro oscuro y tenebroso, ni sé ni puedo ver lo que me pasa.

¿Qué somos cuando Tú, solos nos dejas? ¿Qué somos sin tu amor y providencia? Débiles seres de tristeza y quejas, hojas que el viento arrastra sin conciencia.

Frágiles barcas sin timón ni guía que van a los escollos a estrellarse; veletas que los vientos a porfía combaten noche y día sin cansarse.

Gusanos que se arrastran en la vida dejando por doquier larvas inmundas; pedazos de ignorancia derruida; obras sin ningún mérito infecundas.

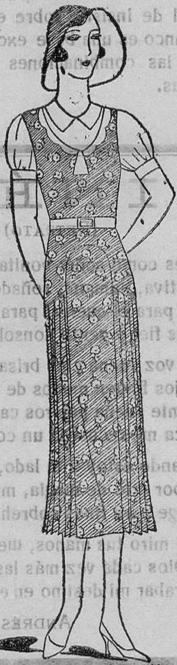
La fuerza, la riqueza y poderío, la hermosura, la dicha y la alegría, ¿qué son que se torna, en qué, Señor Dios, si Tú nos dejas de tu mano un día?

¿Puede la tierra inculta dar sus flores como el bello y polícromo jardín? ¿Puede el destierro al fin brindar amor como la Patria y el hogar feliz?

Por eso en mi destierro tenebroso de este mundo caduco, engañoso, suspiro por el reino venturoso, por la Patria del bien y del amor.

Suspiro por el magno y claro día en que, rompiendo todas mis cadenas, se acabe mi tortura y agonía trocándose en placer todas mis penas.

Mientras llegue ese día incomparable dame fuerzas, infíndeme valor para poder sobrelevar amable las penas de esta cárcel de dolor.



Vestido de crepe de china con impresiones blancas y negras sobre rojo. Chaleco y mangas de crepe blanco y cintura en daim blanco

PENSAMIENTOS

Cuando el caído quiere permanecer caído, despreciable; pero cuando quiere levantarse, ofrécele amablemente tu mano y tu protección.

—Así como los espantajos ahuyentan los pájaros de ciertos lugares, la miseria y la desgracia son los mejores espantajos para ahuyentar falsos amigos.

—No hay que olvidar que el saber es algo; el genio es aún más, pero que hacer el bien es mucho más que ambas cosas, y la única superioridad que no crea envidiosos.

—El ideal de la mujer ha de ser, formar un ramillete con todas las flores del árbol del saber, tener una idea exacta de cada cosa, sin llegar a profundizar en ninguna.

EN EL TOCADOR

LOS BRAZOS

¿Habéis observado, amables lectoras, que son muy pocas las que pueden blasonar legítima y razonablemente de poseer brazos bellos y perfectos?

Para conservarlos suaves y con la tonalidad que tanto contribuye a su belleza, sirven casi todas las fórmulas aconsejadas para las manos; sin embargo, vamos a indicar algunas referentes nada más que a los brazos.

Para blanquearlos: glicerina, 50 gramos; óxido de zinc, 5 gramos; agua de rosas, 50 gramos.

Conjunto de china negro, impreso con puntos blancos, adornado con un cuello de piqué blanco. El manguito sin mangas y con una pelerina

DE COCINA

PATATAS EN TOCINO

Se fríe mucha manteca de casa, se destile en ella harina; cuando esta masa tome un color muy subido, sazónese con sal, pimienta y perejil en rama; añádesese tocino magro y gordo cortado en pedazos, y déjese medio cocer en la masa; entonces se echan las patatas crudas después de peladas y cortadas. Cuando estén cocidas, espumense y sírvanse prontamente.

MERO A LA ASTURIANA

Se corta un quilo de mero en trozos regulares.

En una cacerola se ponen 100 gramos de aceite fino y 125 de manteca fina; se rehogan cuatro cebollas cortadas a cuádriles, siete u ocho setas grandes a pedacitos, tomillo y un poco de orégano. Cuando quede bien rehogada la cebolla, se le unen dos regulares cucharadas de harina,

y tierna, cada vez que pronuncia su nombre!

¡Qué atenciones, qué cuidados prolijos, qué respetuosa, continua y muda adoración reflejada en todos los actos, hasta en cada gesto, cada ademán, al dirigirse a ella...!

Tiene Róspide una arrogantisísima figura y se halla en toda la fuerza de su triunfante virilidad: tiene el cabello rizado, negro; lleva al descubierto la frente alta, de soberbio ángulo facial, bajo la cual los ojos, cobijados por largas pestañas, lucen con fulgurantes destellos de inteligencia o de pasión. Usa un bigote fino rizado a la borgoñona, lo cual acaba de dar a su figura un aspecto decidido y luchador de mosquetero antiguo, más traza de masculinidad y fortaleza. Tiene la boca suave y fina y frunce los labios con un gesto elocuente de terquedad que descubre al hombre acostumbrado a mandar, a batallar, a vencer...

Viste muy bien; tiene un trato social distinguidísimo y de sus cualidades morales no necesito hablarle porque supiste adivinarlas hace tiempo.

Hecha esta breve biografía de Alfonso Róspide, paso a comunicar

que mi estado de salud es mucho mejor y me atrevo a soñar con un blecimiento no lejano, gracias a los cuidados de mi madre y al acertadísimo y discreto del doctor, dieta que nada tiene que envidiar a las tan pomposas celebridades.

¡Y cómo la quiere Alfonso Róspide! En el comedor, la noche de mi llegada, adquirí la persuasión de que existe entre ellos una pasión ardiente y arrolladora.

La mirada del ingeniero, profunda, inteligente, pensadora, se fija en ella con una expresión de intenso entusiasmo. Diríase que la besa con una caricia suavísima y delicada... ¡Qué de promesas ardientes, qué de dulzuras divinas, qué de amores sublimes, riman los ojos soberbios de negro azabache, ojos árabes, ojos de terciopelo, donde se entrevé un abismo de insondable ternura...!

Y su voz, clara y seca, voz de mando que denuncia una voluntad de hierro, una energía indomable, cómo se torna dulce y temblorosa, emocionada

FOLLETÍN DE «EL BIEN PÚBLICO»

EL HADA ALEGRÍA

POR RAFAEL PÉREZ Y PÉREZ

(14) padre, para llevar el de los Condes de Fenollar de abolengo mucho más limpio que el de los Cortezo.

Me parece que bajo estos viejos muros ha de sonar mejor el nombre glorioso de mis antepasados montañeses, que el de los afeminados palaciegos: que han de oírlo más a gusto los viejos servidores, que su eco ha de perderse bajo estas bóvedas con resonancias evocadoras de un pasado magnífico.

Róspide y mi madre, parecieron muy contentos de mi determinación, que tal vez han apreciado como una galantería; pero sobre todo, el buen Rodríguez, mi viejo mayordomo, se llena la boca cada vez que me llama.

—¡Pero me gastarás el nombre...! —Oh, señor Conde!... He sufrido tanto estos años pasados... ¡Estar en

Fenollar, haber conocido dos generaciones de Condes, vivir saturado del espíritu de esta estirpe... (más raza que la de los Cortezo, con permiso del señor!) y no poder llamar a nadie con este título, mas venerado por los de mi casta, que el padrenuestro... Al menos ahora, Dios sea alabado, podré desquitarme diciendo: «señor Conde».

—Y abusas... Con permiso del señor, pienso abusar más todavía.

Con este honrado viejo huelgan discusiones; siempre gana él. Pero ha vivido y morirá como un perro fiel de los Fenollar.

El castillo ha sido, además de reconstruido, renovado interiormente con arreglo a todas las exigencias modernas, sin que el enorme gasto que esto supone parezca haber hecho mala en las cuantiosas rentas de Alfonso Róspide, hombre emprendedor que maneja un capital enorme en explotaciones y negocios colosales.

Estamos instalados con un lujo verdaderamente regio. En todo lo que nos rodea se advierte la opulencia y el talento de mi madre: sabia administradora, mantiene ese admirable orden

base de los hogares felices. Está contenta. Mi amistad con Róspide parece haber traído a su alma una complacencia infinita. Verdaderamente, debía ser tan doloroso para un espíritu tan exquisitamente delicado como el suyo, ver distanciados por un odio absurdo, incomprensible, a los dos seres más amados de su corazón...

En el comedor, la noche de mi llegada, adquirí la persuasión de que existe entre ellos una pasión ardiente y arrolladora.

La mirada del ingeniero, profunda, inteligente, pensadora, se fija en ella con una expresión de intenso entusiasmo. Diríase que la besa con una caricia suavísima y delicada... ¡Qué de promesas ardientes, qué de dulzuras divinas, qué de amores sublimes, riman los ojos soberbios de negro azabache, ojos árabes, ojos de terciopelo, donde se entrevé un abismo de insondable ternura...!

Y su voz, clara y seca, voz de mando que denuncia una voluntad de hierro, una energía indomable, cómo se torna dulce y temblorosa, emocionada

T.B.O.

SEMANARIO INFANTIL

Ocho páginas de amena lectura con profusión de grabados

Historietas Cuentos Chascarrillos.

Precio: 010 pesetas.

Vendese en Mañón en la Librería de Manuel Sintés Rotger, Plaza del Príncipe, 17.