

EL BIEN PÚBLICO

Mahón 26 de Junio de 1935

Núm. 601

¿CÓMO SE CONOCE EL AMOR?

—¿Cómo se conoce el verdadero amor?— me dices ingenuamente. —Pobre chiquilla inexperta! En tus pocos años crees lo que yo creía en los muchos años que yo creí en las mujeres...

—¿Cómo se conoce el verdadero amor?— me dices, mientras fijas en los ojos tus hermosos ojos, brillantes de inocencia, pues, nena...

—¿Tú has leído, has oído decir que el gran amor se expresa con palabras?— Pues no es así. Las palabras buscadas, las frases llenas de flores retóricas, los pensamientos expresados de una manera romántica y alegórica, sólo existen en el amor que pintan las novelas...

—¿El amor grande, ese amor que dura una vida y crece en la eternidad?— No admite palabras, que, por mucho que digan, siempre son vacías, compadecidas con su grandeza. No olvidéis que las mayores emociones, las pasiones más hondas y puras no pueden encajarse en los límites del lenguaje...

—¿El amor verdadero es eterno, inquebrantable...?— El amor falso, el amor del placer es frágil, se quiebra al menor obstáculo, que debi vazo de cristal... AURELIA BOVE

(De «Elias».)

La Moda en París

La tercera colección de Marcel Rochas tiene la importancia de una gran colección. Puede considerarse dividida en dos: una menor, siempre grande en calidad, aunque menor en cantidad, y otra grande. En las dos encuentra Rochas motivo de presentar ideas nuevas, sobrepajando en cada estación lo que pudiera esperarse de su arte...

Nada ha sido olvidado. En el desfile de modelos de Rochas se ven desde trajes de playa, muy juveniles, de tejidos lavables, hasta suntuosos vestidos de noche. Uno de los trajes de playa, compuesto de falda plisada negra, bolero corto y corbata azul vivo, es precioso.

También hace el modelo con pantalón de pijama ancho, plisado, pero no puedo recomendar

ese atuendo, impropio de una sección de modas moral y de mis personales ideas, que consisten en recomendar como aceptables todas las elegancias que no desdican de nuestra moral española, la menos relajada de las morales.

Son los trajes sastrer de Marcel Rochas de los más bonitos de su colección. Parece que este genial modelista pone especial empeño en procurar una gracia particular en colorido y corte para estos vestidos; así en colorido elige los tonos llamados en Francia «ardientes»: marrón, ocre, rojizos, o bien tonalidades «ácidas» y frescas, verdes, rayas multicolores y en confección multiplica la dificultad en el corte. Nuevas son, en hechura sastrer, las mangas cortas de las chaquetas, que llevan cuellos y bocamangas de terciopelo; hebillas de dibujos exclusivos de los cinturones, los puños metálicos, guantes combinados y blusas especiales para cada modelo, variadas hasta lo infinito.

Los vestidos de tarde tienen como detalle característico, las faldas de campana y el estar adornadas por cinturones anchos. Muchos plisados en los tres cuartos de las faldas, o bien pliegues con fondo, todas en orden a conseguir vuelo delante, de las faldas. Como complemento de estos vestidos, capas cortas o semilargas. Algunos vestidos de verano riguroso que no tienen capa llevan cuellos en forma de «berthe» o capa. En varias capas se ven canesús de terciopelo suave.

La combinación de colores, de gusto exquisito: negro y blanco, marino y blanco y estampados exclusivos: medias flores, triángulos, losanjos, estirillas que dan la sensación de relieve. También abundan los cortes de adorno originales, que complican los vestidos y los hacen incopiables. Los éxitos mayores de la tercera colección Rochas han sido: el vestido de cena y noche, de marrocaín blanco, con canesú y corbata del mismo tejido en color azul y bordado de lunares blancos; un vestido de tarde, de muselina de seda negra, en línea, que para trajes de esa hora explico, y varios conjuntos de falda y de tafetanes.

Muy bien logrados los vestidos de noche, cada uno tiene una nota de audaz originalidad, que le hace parecer más bonito que el vestido anterior; estas notas son entre otras que no recuerdo: chaquetas de falda negra, forradas de blanco y adornadas de bordado inglés; lazos grandes de organdi sobre anchas faldas, hombreras y lactos de terciopelo negro, en vestidos de «tutor» blanco; vestidos de organdi blanco, con faldas mirriñaque, adornadas de ramitos plisados anudados con cinta estrecha de terciopelo negro y, en fin, dos vestidos de muselina abarquillada: uno, rosa, con pintas azul fuerte, y otro, blanco y azul, que han obtenido un gran éxito de venta, por la sencillez de su hechura y perfección en el corte.

Presentamos ahora el desfile de la colección Molyneux, seductora por la diversidad de modelos y la gracia de sus formas. Dejando la descripción de una serie de trajes sastrer de lana y de lino, de tonos claros, que presenta con blusas oscuras, de irreprochable factura, puedo decir que el triunfo de Molyneux está, esta temporada, conseguido con los trajes «de vestir» de tarde, que son largos, confeccionados casi siempre con muselinas estampadas.

Otra serie de vestidos de «primera hora» de la tarde tiene una línea de gran sencillez, lisos o estampados; con cuerpos abulsados y cinturones «drapés». Llevados con abrigos amplios «tres cuartos», son «tollettes» muy apropiadas en días de tiempo variable, como los del mes de Mayo que hemos pasado, y los que empiezan al terminar Agosto.

Presenta Molyneux una enorme variedad de vestidos de noche. Unos son largos, ajustados, ligeramente «entravés»; otros amplios, fruncidos al talle con juveniles escotes y un largo de falda que no llega a rozar el suelo; mangas u hombreras—mangas muy anchas, confeccionadas con fallas floridas, tafetanes, «volls», muselinas o «glacés» es el tipo de vestido de «ingenua» como el otro quiere ser el de «gran dama», y por eso los hace de crespone pesados o lentejuelas tintineantes. En calidad de detalles especiales citaré los boleros cortos en vestidos de noche, y en «tollettes», colores pastel, de tonalidades pálidas; echarpes de tul, de colores vivos, y en contraste con los de los vestidos.

LA MARQUESA DE IREDA (De «Elias».)

Consejos a las amas de casa

Cada utensilio de la cocina, está señalado para una aplicación especial. No es conveniente alterar su uso y emplearlos en menesteres ajenos a su verdadera misión.

Así las sartenes, por ejemplo, toda ama de casa, inteligente y cuidadosa, sabrá contar con el surtido variado que le facilite el trabajo de la cocina y le rinda provechosa ventaja.

Las sartenes para tortillas, no deben emplearse en otro menester que el que razonan, porque al alterarlo se pueden producir catástrofes culinarias; obtenerlas en trozos, incompletas, con una presentación deficiente que en nada favorece vuestra maestría.

Estos utensilios, una vez utilizados, se limpian con papel de seda o con un lienzo. Que nunca se humedezcan con jabón y agua y si así fuera, se colocarán vueltas sobre la lumbre para secarlas y ahuyentarlas de la porción de grasa que el jabón les depara.

Más de cuatro contratiempos han venido precisamente por olvido de reglas que precisan tener siempre en cuenta si pretendemos quedar en buen lugar.

Las vasijas de aluminio, para hervir la leche, no las aconsejamos. Acudiendo a las de porcelana que aunque son muy lentas para ese menester, benefician mejor la operación del hervido y son más puras, ya que el aluminio desprende ciertas sustancias que al incorporarse al producto que contiene, pueden perjudicarlo.

Igualmente para hervir las aguas destinadas a los enfermos, usar la porcelana.

Lo corriente para el desayuno en la mayoría de los hogares españoles, acudir al socorrido café con leche y su tostada de mantequillas.

Pero propiamente dicho, lo que se sirve, no es café con leche, sino café con agua y leche. El secreto de obtener un buen compuesto consiste en hacer leche con café.

¿Cómo emplear el sistema? Sencilísimo. Según el número de las personas que vayan a beberlo, graduar la cantidad de leche, una taza para cada uno. Poner leche a hervir y en el instante que empieza hervir, es decir a espumar, se echan en el contenido dos, tres cucharadas de café. Se retira del fuego el recipiente acto seguido y entonces se filtra por el colador.

Ya tenemos un café con leche auténticamente puro y merecedor del nombre porque el otro que es costumbre presentar no está clasificado para gozar de ese prestigio de la verdad.

LEJOS DE TÍ

Lejos de tí, pero cerca: te llevo en el pensamiento, tu imagen de virgen pura evoco a cada momento. Tu risa de oro, que alegra; tu gris pesar que entristece, llegan al fondo de mi alma que en risa y llanto se mece.

Tu voz clara, cristalina, de arroyuelo plateado, la oigo sonar tan cerca que creo te tengo al lado.

El perfume de tu cuerpo de hermosa flor valenciana, lo aspiró en la negra noche, como en la blanca mañana.

El aroma embriagador de tus cabellos de seda llega hasta mi corazón, donde su néctar se queda.

El fulgor de tu mirada, brillo de perla oriental! ilumina mis acciones apartándome del mal; ella es sol de mi existencia; quien me da vida y calor y, para seguir luchando, me da, de lejos, valor.

Lejos de tí pero cerca: te llevo en el pensamiento, lejos mi cuerpo, que mi alma junto a la tuya la siento.

V. MARTI PONS

REFRESCOS

BEBIDAS REFRESCANTES.—Para los calores que comienzan a notarse es conveniente a la mujer cuidadosa de su hogar confeccionar algunas bebidas refrescantes. Así no habrá necesidad de acudir a beberlas en los establecimientos comerciales y si se está pasando una temporada de campo, serán de mayor utilidad. Exquisita resulta una llamada «fresalina». Se prepara deritiendo lentamente en un cazo de cobre un kilo de azúcar en un litro de agua fría; hervir lentamente, espumarla, retirarla del fuego después de cinco minutos de ebullición y filtrarla a través de un lienzo fino mojado. Una vez frío este jarabe, se le echa un litro y medio de vino tinto y medio kilo de fresas limpias y prensadas. Al día siguiente se filtra. Puede servirse con agua helada o sifón.

Otra bebida muy agradable es el «grog de miel». A 200 gramos de agua se echa un trozo de hielo, una cucharadilla de miel de abejas y una copa de coñac; se agita bastante y se sirve con una rodaja de limón o de naranja.

PREPARACION DEL AGUA DE CEBADA.

Se mordan veinte gramos de cebada despojándola de todas las materias inútiles, y se las escaldan con agua hirviendo para quitarle un principio acre que existe en la cáscara del grano. Se lava en varias aguas templadas. Una vez muy limpia y relavada, se pone la cebada a cocer en un litro de agua hasta que se abran los granos a la más leve presión de los dedos; entonces se cuele este líquido por un lienzo fino. Al día siguiente se decanta y se embotella.

EN EL TOCADOR

LOCION PARA LOS CABELLOS GRASOS

Echese en una salvilla media taza de agua tibia; póngase después en remojo, por algunos momentos, jabón de tocador y agítase un poco hasta que el agua forme espuma. Entonces, separando los mechones del cabello, lávese por todos lados con una esponja humedecida en agua de jabón.

Limpio ya el cabello, se enjugará con un lienzo caliente, alisándolo después con el cepillo.

PENSAMIENTOS

La mujer bella es un libro que consta de una sola página, y se examina con una sola mirada.

La mujer bella y buena, es libro que consta de tantas páginas, que la vida entera no basta para hojearlo, ni el corazón para sentir las emociones que produce.—Severo Catalina

Una mujer es muchas cosas distintas, cuya esencia nadie conoce.—P. A. de Alarcón.

Moza ventanera, ni casada ni soltera.

Mujer abandonada, su pecado paga.

Mujer airada, mar con espumas.

Mujer bigotuda, a ganar el pan ayuda.

Mujer bondadosa, cabeza dudosa.

Mujer buena y sin amor, día sin sol.

Mujer callantriz, ya lo ha hecho cuando lo dice.

Mujer casada y afeitada, no me agrada.

Refranero.

Las manos de mi madre

Las manos de mi madre tan hábiles, tan bellas tan tibias, tan calladas, tan dulces, tan discretas!

¡Las manos de mi madre sobre mi frente inquieta, sobre mi trajecito y el mantel de la mesal...

¡Las manos de mi madre, levantándose trémulas, llenas de bendiciones y llenas de ternezas!

Las manos de mi madre que cosían, en vela, a la luz de la lámpara, de la lámpara aquella.

Las manos de mi madre, ¡tan blancas y tan buenas desgranando el rosario y unidas en la pena!

¡Las manos de mi madre! ¡Qué tibias, qué sedeadas apretaron las mías aquella vez, aquella!

Una larga caricia, la caria postrera, el adiós conmovido del alma de mi muerta.

Las manos de mi madre sobre su pecho pyestas. ¡qué blancas y qué frías! qué inmóviles, qué yertas!

NICE LOTUS

LECCIONES DE COSAS

PARA LIMPIAR LAS MAQUINAS DE COSER

Desmontada la máquina todo lo posible, se frota las piezas con un paño mojado en petróleo. Para engrasarla después de limpia, se mezclan en la acetera petróleo y aceite de olivas bien clarificado, a partes iguales.

Cuando no se usa la máquina con frecuencia y cuando hace mucho frío, suele entorpecerse y marchar con premiosidad, aun estando engrasada. Casi siempre la causa de este entorpecimiento es que las grasas se han helado; para subsanar este inconveniente debe echarse alcohol sobre las piezas, prendiéndoles fuego con un fósforo.

De este modo se calentarán las piezas, y limpiándose las grasas, la máquina marchará bien.

PARA DAR BRILLO AL MARMOL NEGRO

Ha de lavarse primeramente con agua y jabón. Séquese después, frotando con un trozo de frañela, y con otro trozo de la misma tela saquese el brillo aplicándole cera blanca.

También se obtiene el mismo resultado frotando el mármol con una frañela impregnada de aceite, y después con otra bien seca.

PARA PEGAR EL MARMOL

Hágase una mezcla de dos partes de mármol en polvo; otras dos de cera y otras dos de resina. Con esta composición, en caliente, se untan los bordes del mármol roto, y oprimiéndolos fuertemente, se dejan así una o dos horas que bastarán para que los trozos queden unidos fuertemente.

PARA LEER LO ESCRITO CON LAPIZ, DESPUES DE BORRADO

La escritura con lápiz, borrada con goma, puede descubrirse fácilmente, aun cuando a simple vista no haya dejado señal.

Bastará poner el papel que quiera someterse a prueba, bajo un chorro de agua hirviendo para que a los pocos momentos reaparezca la escritura si es que en dicho papel se escribió con lápiz.

DE COCINA

Macarrones con picadillo.—Fríase, separadamente, un cuarto de gallina, 150 gramos de ternera y 125 de merluza, y después de apartadas las tres cosas, sobre la manteca en que se frieron échese el agua necesaria para cocer en ella medio kilo de macarrones, sabonando con sal y pimienta.

Con lo frito hágase un picadillo lo más menudito posible, trabándolo con manteca y ralladuras de queso, sazónándolo también con sal y pimienta.

En una cacerola en que pueda servirse el plato, untada previamente con manteca, se pone una capa formada por la mitad de los macarrones bien escurridos, espolvoreándola con queso rallado; encima se pone el picadillo bien extendido, y sobre él el resto de los macarrones, que se cubrirán con ralladuras de queso, rociándolos con un poco de manteca derretida.

Así preparado, póngase la cacerola al horno fuerte, á cuando esté dorada la capa superior, puede sacarse a la mesa.

Congrio a la irlandesa.—Májense el mortero dos dientes de ajo y una rama de perejil fresco y deslíense en dos cucharadas de aceite.

Este aliño se pone en el agua en que ha de hacerse la cocción, y después de bien desleído y sazonado con sal y pimienta, se echa el congrio y un par de hojitas de laurel, poniéndolo a cocer.

Entretanto, se majan unos piñones con un diente de ajo y perejil fresco, y añadiendo dos cucharadas de agua, otras tantas de aceite y el jugo de medio limón, queda hecha la salsa con que ha de servirse el pescado.

Una vez cocido éste, es escurre bien y se pone en la fuente en que ha de sacarse a la mesa, añadiéndole la salsa.

Pisto a la valenciana.—En una sartén granderrita se manteca de serdo y fríase en ella tres docenas de cebolletas, un cuarto de kilo de tomates y cuatro calabacines grandes o su equivalente en pequeños, bastante partidos éstos y los tomates.

Sazonado convenientemente, cuando el frito esté hecho, vértase sobre él un batido de cuatro o seis yemas de huevo, removiéndolo mucho, para que resulte un revuelto sin apariencias de tortilla.

Si al echar las yemas se advirtiese que el frito quedaba muy caldoso por efecto del agua que sueltan las substancias de que se compone, deberá reducirse la cantidad de líquido, haciéndolo hervir lo que sea necesario.

Los velos son ahora el obligado de pequeños sombreros

Las mujeres hemos tenido siempre debilidad por estos transparentes tejidos, que parecían encantadas ahora las elegantes parisienas adornar sus minúsculos sombreros.

La moda del velo es así; pasa... y luego vuelve. Actualmente es el único acontecimiento que pesa la forma en muchos sombreros hace pensable la presencia de un velito.

Sin borde alguno, una toca, un birrete, boina, son de una precisión y dureza para la sonomía femenina, tan delicada, que urgentemente necesitan algo suave y vaporoso que acompañe. Y las elegantes de la «ville» se han dicho:—Para cambiar este efecto poroso, aureola de veinte centímetros de ilusión.

Nunca se dió tanta importancia y tanta fantasía en la presentación de estos centímetros de ilusión, como hoy. Ya no se contentan al hilo como antiguamente. Quedaría nace matemáticamente cuando el tul está al borde del pequeño sombrero, se ondule y se pliega graciosamente, se encuadra la fisonomía y así resulta un adorno de un realce verdaderamente encantador.

Para darles consistencia y rigidez, estos velos muchas veces se ven completados en sus ligeros dibujos con hilos de seda, de crin, de celofane, y hasta de celofane, y sin duda algunas de estas innovaciones contribuyen a aumentar la natural gracia femenina.

El velo es un adorno que se adapta maravillosamente al capricho y a la fantasía moderna de la mujer. Colocado sobre la copa del sombrero formará una elegante corola redonda y regular saliendo del ángulo de un ojo. En otros casos finge ser sólo un pequeño volante transparente que esconde y vela apenas al brillo juvenil de nuestros ojos.

Mencionaremos también la moda parisien del velo, con la cual sueñan las doncellas; nos referimos a la moda del velo de novia.

No hace mucho que este velo nupcial se usaba en París bastante alto, descubriendo por completo la frente.

En la actualidad ha variado de forma. Almacubre en parte la frente y en lugar de ser redondo por corolas que no tienen nombre en ningún idioma, o por suntuosas orquídeas, o por ligeras margaritas, o por el clásico ramillete de azahar, la moda de hoy impone simplemente la pureza simbólica del último citado, o sea el azahar. Estos ramilletes son ahora los que refieren con su boga los pliegues de la ilusión alrededor de la desposada.

Los peinados que armonizan con el uso del velo, son muy variados. Todos, sin embargo, llevan el detalle tan femenino de un verdadero racimo de blúques en la nuca. Algunos dejan la frente completamente descubierta. Otros suelen llevar un flequillo de ricitos que dan a las mujeres un grandioso aire juvenil.

Imp. de M. Stutes Rotger. P. Pablo J. G. 37. 38. 39.

FOLLETÍN DE «EL BIEN PÚBLICO»

EL HADA ALEGRÍA

—POR—

RAFAEL PÉREZ Y PÉREZ

(91)

gen se sienta levantándose, con primor de mujer cuidadosa, el vellito moteado de su lindo sombrero de paja adornado de rosas, el lord dícele con una sonrisa.

—Leía un artículo de crítica sobre una obra histórico-literaria que acaba de publicar un amigo mío. El Conde de Fenollar.

—No le conozco...

—¿No le conoces? Creo que sí. Ese muchacho español, alto, muy distinguido, que se hospeda en ese mismo hotel y come siempre con el Príncipe Romanieff...

Y al mismo tiempo buscaba entre las páginas satinadas de otras revistas el retrato de Fernando Cortezo, que alagó a su esposa.

—¡Ah! sí, sí... le conozco. Me lo presentó hace unos días la Duquesa O' Bertón... Hasta creo que bailé con él. Pero no me parece que le nombro como tú. Era otro título.

—Sí, te lo presentaría con el de Marqués de Cortezo.

—Así fue. ¿Y qué ha publicado ese joven? ¿Versos, o es escritor de prosa?

—No se había revelado hasta ahora como poeta, ni como literato, pero de repente, nos sorprende con un brillante estudio histórico sobre el Castillo y la familia de su nombre, y parece ser, al decir de los críticos y eruditos españoles, que en la parte histórica alcanzará un éxito de gran altura, por esclarecer puntos muy discutidos y detalles ignorados de mucha importancia. Parece que la familia Fenollar es muy antigua, que en su origen descendiende de los reyes de Aragón y que el castillo referido tiene un abolengo preclaro en la historia de los reinos de Aragón y Valencia. En su forma, aseguran las críticas citadas que es un primor de estilo. No, de veras que no conocía yo al Conde Fenollar bajo este aspecto.

—¡Chist!, ahí viene—murmuró lady Sverigen—con su inseparable Romanieff.

En efecto. En el marco de la puerta, las figuras de los dos diplomáticos, se recortaban dentro de sus elegantes trajes de mañana. Al ver el ruso a lady Sverigen, fuese derecho a saludarles. Siguióle Fernando. Sonrió levemente al ver el periódico español donde su retrato campeaba y pensó en la linda mesita del salón de los Tapices que, como aquella, debería estar llena de las revistas por él enviadas, ocupándose todas de su obra, publicando muchas su retrato. Los finos dedos de Gloria habrían pasado ya muchas veces las hojas ilustradas por dibujantes afamados; la mirada luminosa habría acariciado con suavidad las fotografías, los lindos labios rojos repetirían bajito, seguramente, las más hermosas estrofas del volumen reproducidas por críticos franceses y españoles en los artículos publicados por la prensa de gran circulación.

Inclinóse para besar la mano a lady Sverigen y tomó asiento en un sillón de junco japonés que el lord le ofrecía.

—Me ocupaba en leer la crítica de una revista francesa sobre su «Historia de amores y batallas»—dijo lord Sverigen a manera de excusa, señalando los periódicos esparcidos por la mesa—. Toda la prensa aplaude su producción. Ni las críticas más austeras han podido censurarle un defecto de bulto. Creo que podemos felicitar a usted como a un escritor de porvenir.

—¡Bah! No vale la pena, ni se cómo haya podido caer tan en gracia lo que no fué sino un pretexto para entretener mis horas de aburrimiento en el campo.

Lord Sverigen, muy inteligente, grandemente aficionado a las letras y gran devoto del idioma español, siguió enfrascado en una intrincada charla literaria con el autor novel.

En tanto, el Príncipe, comentaba con la joven señora las peripetias de la última partida de tennis, a la cual habían asistido ambos y que por cierto fué fecunda en incidentes.

Sonó el último toque para el almuerzo y al levantarse todos para despedirse indicó la dama:

—No diremos adiós sino hasta

luego, porque supongo que asistiré a la «kermesse» de lady Fulkam esta tarde.

—Sí, por cierto—contestó el ruso.

—¡Oh!, yo también—añadió vivamente Fernando.

—Allí encontrará tal vez a una antigua amiga según me ha dicho—sinó maliciosamente lord Sverigen.

—¿Sí? No, advino...—replicó el Conde de Fenollar lentamente.

Y el inglés, bajando la voz, preguntando de su esposa que hacía un momento a Romanieff, dijo casi al oído de Fernando:

—La Baronesa de Foigny... Hace algunos días que la encuentro en esta ciudad.

El ruso, a pesar de que pareciera tener toda su atención concentrada en lo que le decía la señora, no perdió un punto de las frases cruzadas entre Fenollar y el lord, y así no se le escapó la súbita palidez que invadió el rostro del primero, ni la ligera crispación de una mano que sujetaba el respaldo de su sillón ya ponés, ni dejó de advertir que ambas muestras de turbación, presentemente dominadas, no llamaron la atención de lord Sverigen, que en aquel