

SUPLEMENTO FEMENINO

DE

EL BIEN PÚBLICO

Año IX

Mahón 26 de Enero de 1933

Núm. 507

La madre del sacerdote

No intento hacer en este artículo literatura al estilo Trueba o de Pérez Escribá, sino Historia de la realidad española de 1932, bajo la bandera tricolor. Porque la Historia está en estos casos humildes, en estos menudos incidentes, multiplicados hasta el infinito en un estado social—el que haya o no pan en las casas de los obreros; el que se celebren con alborozo los regocijos populares—mejor que en esos hechos aparatosos y vacuos que se disfrazan con oropeles que quieren ser trascendentales. La historia es el reflejo de la vida misma, y la vida se compone de una polvareda de diminutos acontecimientos. A fuer de buen historiador estoy dispuesto a garantizar la autenticidad de mi relato.

Acabo de recibir la visita de una anciana delgada y limpia, de pequeña estatura y ojos muy vivos que tiene un hijo, economo de una parroquia rural. Conozco la historia de esta señora. Viuda de un jornalero, mantenía a sus hijos con su labor cotidiana. Solo Dios sabe las energías que ha de gastar una mujer para levantar una casa con el solo trabajo, mal retribuido, de sus manos. La viuda de mi relato hizo, como tantas otras, verdaderos prodigios, hasta el punto de que en ella parecían frustrarse todas las leyes de la humana economía. Trabajaba, en tanto había luz en el cielo, en lavar las ropas de un cuartel; costía de noche y aún, en el verano iba, de madrugada, a espigar por los campos. Dios da fuerzas milagrosas a las madres a quienes impone tales deberes.

Así fué criando sus hijos. El mayor de ellos, de muy clara inteligencia, manifestó vocación decidida para el sacerdocio, y la madre vislumbró un porvenir de dicha suprema, pues, entre los artesanos que no han perdido el sentir tradicional, el tener un hijo sacerdote supone la cumbre de la gloria humana. La buena mujer soñó, sin duda, en una vejez sosegada, a la sombra de una iglesia rural, como recompensa a su vida heroica, y este pensamiento iluminó en adelante sus jornadas de fatiga. Porque fué preciso multiplicar el trabajo para sufragar los gastos de la larga carrera, y la madre llegó a realizar el milagro de preparar casi todo el día y casi toda la noche, sin comer apenas y sin apenas dormir. Los vecinos del barrio humilde en que vivía, aun aquellos que presumían de ideas avanzadas, la miraban con un respeto casi religioso.

Llegó el día del cantamisa. Día de fiesta bullanguera para el barrio, en la que tomaron parte incluso los inscritos en la Casa del Pueblo; corona para la madre, tan radiante de felicidad que parecía iluminada por un resplandor extrahumano. Su porvenir estaba asegurado, al amparo de la legislación vigente, que ofrecía determinados derechos a los que siguiesen la carrera sacerdotal, como ofrecía al militar, al ingeniero o al abogado. Porvenir humildísimo, de pobreza y de austeridad, que a aquella

madre y a aquel hijo les parecía el cielo en la tierra.

Pero, un día, se promulgó el bárbaro decreto en virtud del cual, con absoluto desprecio de todos los derechos adquiridos y de las normas más elementales de Justicia, se privaba de la totalidad de su paga a los curas ecónomos. El pueblo en el cual sirve nuestro curita es pobre y no demasiado generoso de manera que, con el pie de altar no se puede mantener un sacerdote. El de nuestra historia no ha desertado, sin embargo, de su puesto, pero ya no le es posible sostener su casa y proporcionar el sustento a sus hermanos. Y la madre del sacerdote, ya anciana, después de haber disfrutado solamente algunos meses de la vida soñada, ha vuelto a sus trabajos. A lavar, por el día, la ropa de los soldados; a coser de noche; a espigar por los campos en las madrugadas estivales. Ya ha huido definitivamente de ella la ilusión de una vida reposada. No descansará hasta que la envuelva la tierra bendita del cementerio.

¿Os dais cuenta de la crueldad—una de tantas—del orden nuevo? ¿No es verdad que sería cosa de reírse, si nos quedase humor para ello, de la sensiblería de nuestros intelectuales socializantes que tanto dolor han sembrado durante su paso por el gobierno de nuestra pobre España?

EL MARQUES DE LOZOYA



Abrigo de lana verde, adornado con un cuello drapeado y bordeado con piel de visón

La Moda en París

(Servicio del CONSORTIUM DE PRENSA)

París, Enero 1933.

El hipódromo es uno de los lugares más buscados para lanzar las modas de invierno, y es allí donde rivalizan la elegancia de los atavíos y la riqueza de las pieles; el recinto de peso, sembrado de hojas muertas y con sus macisos de crisantemos, tiene un airecillo romántico muy del



Quantas, cartera y cinturón, de género beige.—Flor de lana para adornar el ojal del traje sastre.—Bolerito de género pailletes negro y acero, muy a propósito para ponérselo con un vestido de noche de crepe blanco o negro.—Cuello y manchón de astrakan y hermine.—Toca y echarpe de lana de tonos vivos

agrado de las mujeres. Se ven allí muchos abrigos de paño, de lana, de terciopelo sobre todo. No hago mención de los abrigos de pieles, algo en desuso, aunque todavía se ven algunos. Como adorno de abrigos se ve mucho astrakan, breitschwatz, nutria, armiño, renard, visón y maría.

Algunos abrigos más de vestir tienen el cuerpo y las mangas hechas enteramente de piel, pero entiéndase bien que debe emplearse una piel muy rasa para que no engruese, tal como el cordero rasé, el breitschwatz o el astrakan.

Se llevan también mucho los cuellecitos de piel o las anchas corbatas, con manguito haciendo juego. Tienen la ventaja de ser móviles y poder llevarlos o no a voluntad.

Hemos visto en las últimas carreras de Auteuil un abrigo de «bakory» verde adornado con un ancho drapeado, y bordeado de visón; por un lado termina en forma de chal que se anuda sobre la cadera. Los puños desbocados y bordeados igualmente con visón.

Hemos anotado como novedad un modelo de vestido de terciopelo color hoja seca. Lleva al cuello una corbata independiente de breitschwatz color beige, cruzada delante y sujeta con dos botones al bolero simulado. Las mangas, muy amplias, se detienen en el codo.

En los vestidos de noche se disminuye el descote, o bien se le cubre con bertas, cuellecitos, capitas, o echarpes del mismo vestido, que se arrollan al cuello. El gran descote que dejaba el pecho y la espalda al descubierto va desapareciendo gradualmente. El largo de las faldas se limita a rozar la punta de los pies, abandonando definitivamente la cola, que pugnaba por reaparecer. ¡El tallé es una cuestión ésta que todavía está por resolver. Unas casas lo colocan muy bajo, otras lo suben, queriendo imponer la silueta directorio, y las más razonables lo dejan en su sitio.

De tejidos se ven muchos terciopelos, crespones y rasos. Refirámonos a continuación a un modelo precioso de vestido de noche, de raso negro con una berta en forma que cubre la parte superior del brazo y se une delante por un alfiler de pedrería. El descote está velado por un canesú fruncido, de muselina color rosa.

La moda marca una especial predilección por las frivolidades. Se complace en crear pequeños detalles, adornos preciosos, frágiles naderías, novedades deliciosas, tales como un conjunto que hemos admirado de guantes, bolso y cinturón de tejido granilloso color gris, tejido muy de

moda en esos momentos. Y una flor de lana multicolor que se lleva en la solapa del traje sastre o del abrigo de lana.

Para la noche las capitas o boleros rectos de lentejuelas tienen un especial favor; se ponen o se quita a voluntad y son un adorno agradable y que se puede variar fácilmente.

Para deportes recomendamos una toca y bufanda de lana de tonos vivos rayados con colores oscuros.

Para tarde un juego de cuellecito y manguito de astrakan y armiño.

Finalmente hemos visto un lindo vestido de niña, de crespón color de rosa, adornado con un volante formando berta y montado con una vainica. La faldita en forma, unidas al cuerpo por otra vainica, lleva como adorno dos filas de vainicas.

A. D'ENERY

BAGATELAS

El «yo-yo» a través de los tiempos

Como nada es nuevo bajo el sol y menos que nada lo son la tontería y la frivolidad humanas, resulta que el «yo-yo», cuya epidemia parece felizmente alejada, tiene antecedentes que, si tal vez son problemáticos en la antigüedad griega, son seguros y comprobados en los últimos años del siglo XVIII.

Una gran revista francesa informa de lo que era el «yo-yo»—no se le llamaba así entonces—en los días trágicos de la Revolución. Y toda la Prensa ha llamado la atención sobre el retrato del futuro Luis XVII, pintado por Mme. Vigée Lebrun, en el que el regío niño aparece teniendo en la mano el juguete hasta ahora de moda.

En los primeros tiempos de la Revolución, sobre todo—¡qué sorprendente ironía!—el juego que hemos conocido con el nombre de «yo-yo», adquirió en Francia caracteres de verdadera locura; por todas partes no se veía más que a niños y jóvenes y mujeres, y hasta hombres, manejando el juguete de moda. Esta fué tan considerable que, en 1791, una sola casa de París fabricó 25.000 de ellos, cifra muy grande para la época. El afortunado establecimiento de hace cerca de siglo y medio puede considerarse como el abuelo de la fábrica del Jura, paralizada desde hacía meses por falta de trabajo y que acaba de volver a encontrar la prosperidad gracias a la fabricación de «yo-yos».

Hemos dicho antes que no fué éste el nombre que el juguete tuvo en el siglo XVIII. En efecto: por virtud de las circunstancias, uno de los que recibió fué el de la *émigrette*—yel de Coblenz—, aludiendo a los emigrados de la Revolución. Pero parece ser que, en todo caso, aristócratas y revolucionarios no tenían más que un solo parecer sobre el nuevo juego: le encontraban apasionante.

Beaumarchais, en su «Mariage de Figaro», presenta una pequeña escena cuyo texto envió a la Crónica de París en el mes de enero de 1792. En el tercer acto, escena trece, Figaro llega, no frotándose las manos como podría haber ocurrido, sino manejando un «yo-yo».

Brid'oison le interpela: B.—Se dice que estás haciendo por aquí de las tuyas.

F.—El señor es muy bueno; es bien poco lo que hago.

B.—No se puede hacer nada más tonto que esto.

P.—(Riéndose.) ¿Yo tonto? Yo hago muy bien subir y bajar esto.

B.—(Sorprendido.) ¿Para qué sirve la *émigrette*?

Bartolo.—(Bruscamente.) Es un noble juego que nos libra de la fatiga de pensar.

F.—(Riéndose.) Juego favorito de un pueblo libre que lo mezcla con éxito en todo.

Bartolo.—(Bruscamente.) *Emigrette* y Constitución ¡qué buena mezcla hacen!

Una estampa satírica editada en Londres en el mes de febrero de 1791 representa al Príncipe

de Gales, el futuro Jorge IV, abortó en este juego.

Esta curiosa estampa explica el nombre de «juego del Príncipe de Gales» que se encuentra en los libros y periódicos de esta época. Según el *Times*, la boga del juego parece que duró en Inglaterra hasta el año 1930. Pero no parece que se la deba limitar a los alrededores de este año cumbre de la época romántica, ya que algún dibujo aparecido en un número del *Punch*, la gran revista ilustrada londinense, en 1872, muestra a dos niños lanzando los pequeños discos a la cara de una gruesa dama aterrada.

La tontería humana tiene siempre antecedentes y sabe durar lo suyo. Como un símbolo de ella, el «yo-yo» de hoy no hace más que reproducir la tontería de ayer. Sólo hemos perdido en una cosa. En que los «yo-yos» que se conservan en algunas colecciones y museos aparecen como lindas piezas primorosamente trabajadas, contrastando con los vulgarísimos juguetes de hoy.

lentos sino de guisos racionales. Se puede halagar el gusto a condición de que no sea en perjuicio de nuestra salud.

¿Cómo se han de guisar los alimentos? A primera vista parece que la contestación es sencilla y sin embargo el asunto es objeto de numerosas controversias.

Algunos autores se han atrevido a decir que la cocción de los alimentos era un error y han aconsejado comer carne cruda.

Es cierto que se puede recomendar en casos especiales, el uso de carne cruda y lo es también que da buenos resultados: pero ha de ser a condición de que se tome como complemento de alimentación; pues nuestro gusto no se acomodaría a un régimen compuesto exclusivamente de alimentos crudos. Por otra parte no creemos que sea racional recomendar esto. Si la carne cruda tiene ventajas, no está exenta de inconvenientes y no hemos de olvidar que la cocción a un grado conveniente favorece la digestión.

Un especialista en asuntos culinarios ha dicho con mucha razón. La cocción de los alimentos los transforma desde el punto de vista químico y los hace más aptos para ser atacados por los jugos digestivos. Estas transformaciones son más o menos profundas según la duración de la cocción y según la temperatura a que han llegado mientras ha estado al fuego. Las transformaciones provocadas en los guisos pueden ser: unas, favorables a nuestra higiene y otras perjudiciales. Es evidente que la coagulación de la carne y su hidrólisis, mientras cuece un puchero son fenómenos que son semejantes o por lo menos paralelos a los que se efectúan en nuestro tubo digestivo. Por el contrario, la cocción prolongada, sobre todo cuando es a alta temperatura, ha de destruir las vitaminas contenidas en los alimentos. Esto, pues, se opone a una buena higiene.

La cocina y la higiene

Hemos de comer cada día y para comer bien es debido que preparemos los alimentos, guisarlos.

Es pues, asunto importante el guisar; pero como no se suele entenderlo así y habiendo pocas personas que se toman la molestia de estudiar esta cuestión, bastante compleja de sí, no estará de más que hablemos algo de eso.

Los médicos cada día van preocupándose más de este asunto y la enseñanza culinaria, que va poco a poco extendiéndose, es ya casi una asignatura obligada en la instrucción de la mujer, que es la cocinera de la mayor parte de las familias.

Se trata de guisar bien; no de platos sucu-



Vestido de noche, de satén negro con una berta en forma y adornado con una hebilla de strass



Vestido de crepe de china rosa, adornado con jour

Se conocen hoy tres clases de vitaminas que se designan con las letras A, B, y C. Las vitaminas A y B, sólo quedan destruidas a una temperatura de 120 grados, a la que raramente se llega en la cocina, salvo en los fritos. En cambio la vitamina C, queda destruida a 80 grados. Desde este punto de vista la cocción de los alimentos sería peligrosa si no comiéramos más que alimentos cocidos a altas temperaturas.

Hay que tener en cuenta que si bien es verdad que nuestro organismo necesita vitaminas, está demostrado sin embargo que no necesita una gran cantidad: por esto se las llama factores accesorios de la alimentación.

Por otra parte siempre encontraremos vitaminas en las legumbres que comemos crudas: ensaladas, rábanos, etc., en las frutas, en la manteca o en las grasas.

En conclusión: hay que cocer razonablemente la carne que se come corrientemente, aunque sin exagerar el grado de cocción ni su duración, porque esto facilita la digestión.

TRIPTICO TERESIANO

PATRIA DE SANTA

Por la austera Castilla de la triste llanura, donde el trigo se dobla bajo el peso del sol, ha pasado Teresa, la sublime figura de mujer y de santa, prez del suelo español.

Por los campos y villas una estela perdura de prodigio y asombro, como un claro arrebol, en la tierra, que es parde, cuya hidalga bravura tiene el místico soplo de su ascético estol.

De la cruz y tizona, la epopeya lejana pone el áureo reflejo de glorioso historial en almenas adustas, de ciudad barbacana, ¡que, celos!, defiende su prestigio inmortal!... ¡Cuna, andanzas y tumba de la flor castellana!... ¡milagroso perfume de una flor... en misal!...

AMOR DE TERESA

¡Era la Pascua! El claustro amanecía... y un «Aleluya» el ruseñor cantaba... Del Serafín un rastro aparecía a la Santa, que amor *transverberaba*...

Ya hirió su corazón candente dardo, ya en divinos deliquitos desfallece la «Esposa del Cantar»... Trasciende a nardo la herida del Amor... y resplandece...

¡Amor!, ¡perfecto Amor!, eres tan fuerte, que Teresa por Ti quiso la muerte... Amor que sube a Dios para adorarle, que de la pura Esencia es poseído, es, ¡¡ ¡seráfico Amor!, para alcanzarlo, ¡Teresa de Jesús sólo ha vivido!

III

LA VISION DEL «AMADO»

Ya toca la campana mañanera... Junto al rosal del claustro, pensativa, Teresa de Jesús la misa espera... y hay un punto de sol en cada ojiva.

En el misterio de la luz primera viene un *rapaz* de gracia sugestiva; sonríe en un dosel de enredadera, y a Teresa sorprende... y la cautiva.

—¿Cómo llegaste aquí, dulce cariño? —¿Y tú, ¿quién eres?—le pregunta el niño. —¡Teresa de Jesús!; ese es mi nombre. —¡Soy Jesús de Teresa!, aunque te asombre.

El rostro de la Santa se ha encendido y el huerto y su jardín han florecido...

CONDESA DEL CASTELLÁ

EN EL TOCADOR PARA QUITAR LOS PUNTOS NEGROS DE LA NARIZ

Tintura de quillayo.	10 gramos
Eter sulfúrico.	40 "
Alcoholato de limón.	50 "
Alcohol de 90°.	20 "
Esencia de bergamota.	60 gotas

CREMA PARA EMBELLECER EL CUTIS

La mejor crema para la cara es la siguiente:

Ladolina anhidra.	10 gramos
Vaselina blanca.	15 "
Agua destilada.	5 "

Extenderla en el rostro con un algodón mojado en agua tibia; sacar el exceso y poner encima.

OTRA RECETA

Muy recomendable por dejar fresco y perfumado el cutis con sólo echar unas gotas de agua al lavarse.

Su preparación es como sigue:

Alcohol.	400 gramos
Resina de benjuí, en polvo.	400 "
Aceite esencial de lavanda.	6 gotas

Se disuelve el benjuí en el alcohol y se pone en un trapo muy fino o por un papel de filtro.

EL ULTIMO GRITO DE LA MODA EN PALESTINA

El uso del negro en los trajes de mañana de deporte.

Una bufanda formando manguito.

Abrigos mitad piel mitad lana; esta combinación empléase también frecuentemente para chachitas y hasta para los niños.

Magníficos bolsos uniendo la elegancia y comodidad.

Siguen empleándose siempre las bufandas con los abrigos de lana y los conjuntos finales.

REPOSTERÍA

CREMA DE TÉ

Un litro de nata redúzcase a la mitad en bre fuerte, y añádasele, en mezcla batida, tazas de té bastante cargado.

Aparte bátanse las yemas de cuatro huevos con mucho azúcar, y mézclense, sin dejar de tirar, con la nata y el té.

Cuélese la mezcla, y después bátase en un molde, antes de echarla en los moldes. Una vez está fría, póngase al baño de María, para que se cuaje, y después enfríese antes de servir, adornándola con bizcochos.

MANZANAS AL RON

Después de pelar las manzanas, se pica y cocer en agua azucarada que las cubra, y con un poco de canela.

Cuando estén blandas, retirese una a una y colóquense en una fuente o plato en forma de pirámide, espolvoreándolas con polvo fino de azúcar.

El jugo que quedó de la cocción, añádesele azúcar y dejándole hervir un poco, transfórmese en jarabe espeso, y con él rocíese la pirámide de manzanas.

Ténganse a la lumbre hasta el momento de servir, en cuyo momento se rocían con unos gramos de ron, y se prende fuego a éste, presentándolas entre llamas.

Imp. de M. Sintés Rotger.-P. Pablo Iglesias, 17.

FOLLETÍN DE «EL BIEN PÚBLICO»

EL HADA ALEGRÍA

—POR—

RAFAEL PÉREZ Y PÉREZ

(50)

nadísimo, conmoviendo al Conde con intermitencias de ardor y sentimiento, que hacían tomar a su rostro una expresión transfigurada y nueva.

—No tengo un nombre insigne como el de usted, querido Conde, pero llevo, con la cabeza muy alta, un apellido honrado, que mi padre ha sabido elevar por su propio talento, como sus antepasados conquistaron por sí mismos los títulos que hoy ostenta usted dignamente; y espero el día de mañana, cuando un hombre honrado me entregue su nombre, conservarlo limpio de toda mancha. No soy noble, pero tendré la ventaja de elegir marido a mi antojo, sin vender mi libertad a cambio de un blasón, como les sucede generalmente a las mujeres de la aristocracia, y no constituiré, como

algunas de ellas, un hogar frío, sin calor de amores... No, Conde; espero, con la ayuda de Dios, ser yo feliz y hacer feliz a un hombre.

Las mejillas de la hermosa criatura, estaban teñidas de un rojo subido... Los ojos de terciopelo, envolvían al Conde en una mirada triunfante, y en el fondo de las pupilas negras, había como un reto viril.

El conde de Fenollar, trémulo, con el corazón palpitante de amargura, estremecido de un vago anhelo ante el fulgor de dicha que de aquella muchacha singular se desprendía, exclamó con un dejo de triste admiración.

—¿Con qué seguridad lo dice usted! Arrogante, con un gesto de gallardía y de confianza en sí misma, repuso.

—Puedo decirlo, porque he aprendido a la perfección la única, la suprema ciencia de la mujer.

—Y esa ciencia... suspiró él con un murmullo ansioso.

Segura, triunfante, dominándole con una mirada de altivez y dulzura a la vez, dijo:

—Amar... amar muy bien y mucho... y sabiendo amar, saber sacrifi-

carse. ¡Y sobre las ruinas de nuestras ilusiones, de nuestro amor propio, de nuestra dicha, rendidos si es preciso al bien de los que amamos, fundar los cimientos de la felicidad de nuestro hogar, del hogar de nuestros hijos...! Esa es la verdadera, la única, la suprema ciencia de la mujer... Su madre, Fernando, también sabe algo de esto. Pregúntele a ella si tengo o no razón.

Y dejando al Conde estupefacto, alejóse en dirección de los señores de la Llosa, que se habían levantado para despedirse.

Fernando, con la cabeza ardiendo, tambaleándose, notando que vacilaba y que caería, dió una excusa cortés y se dejó sepultar en un sillón, mientras toda aquella concurrencia desfilaba al encuentro de sus coches, que aguardaban en la amplia plataforma del castillo. Le zumbaban los oídos con un ruido sordo y misterioso, como el batir de las alas blancas de aquellas gaviotas que, ante los ojos admirados de Gloria, habían subido muy lejos... ¡muy lejos y muy alto!

XII

La bella quimera

VAMOS, no, que no me lo expliques. Desde el fallecimiento de tu padre no he tenido con el Duque más relaciones que las puramente indispensables entre parientes bien educados. Visitas de año a año, un saludo ceremonioso en el paseo, en la calle o en la iglesia, algunas frases de cortesía si nos hemos encontrado en sociedad y pare usted de contar. Cuando fuí a pedirle su ayuda—igual que a los demás hermanos de tu padre—después de nuestra ruina, se excusó con frases muy amables, muy sentidas, pero se excusó. Y he aquí que ahora, después de quince años de una vida distanciada, me trae hoy el correo la noticia de su visita, es decir la suya y la de su hija Carmen.

Y la señora de Róspide levantaba en alto un plieguecillo gris, donde unas letras desiguales danzaban como manchitas. Alfonso fumaba pacientemente y el conde de Fenollar miraba a su madre como en demanda de una aclaración.

—Hace dos años, el Duque era a verme en uno de sus viajes a la Llosa... y me dijo cosas chistosísimas... ¿Y quién sabe?... Tal vez visita sea consecuencia de aquello que sus ojos escrutaban en herido semblante de su madre. Pero esta vez, mirábase con insistencia, pechando, quizá, que Fernando había alguna cosa.

Como pasara un buen rato sin ninguno de los dos diese una explicación, la dama decidió a interrogar al muchacho resucientemente.

—¿No tendrás inconveniente en decirme cuáles fueron aquellas chistosísimas que el duque de Fenollar te contó?

Una fina sonrisa, algo irónica, tendió las facciones tirantes de su rostro. Róspide, cruzándose de brazos, luego de tirar el pitillo, comenzó a contarle de hito en hito.

—Empezó por abrazarme con unas demostraciones de cariño, muy exageradas para ser verdaderas. Después, se extendió en considerables detalles sobre lo mucho que mi padre