

PACIFICO
MAGAZINE



pleitos consiguientes. Esto sólo para sacar en limpio lo que "podía" comerse en los tiempos en que mi vieja amiga, usaba crinolina o pollaón.

Cuando salió el primer número del "Pacífico", me fui, a los pocos días a casa de doña Bárbara, saboreando de antemano sus felicitaciones. Ella, tan enemiga de lo parisense y de lo nuevo, no podía menos de simpatizar con el artículo de marrras.

Me encontré, en efecto, un ejemplar de "Pacífico", sobre una mesa redonda, contemporánea de la Constitución del 33. Pero doña Bárbara no se dió por entendida y empezó a referirme por décima vez la enfermedad de su Barbarita, cuando la primera dentición.

No pude contenerme.

—¿Qué le ha parecido "Pacífico?"—le pregunté.

—Lo reconocí en su artículo sobre Economía Doméstica,—me repuso.— Siempre usted el mismo... echándole de todo la culpa a las pobres mujeres. Usted parece creer que si ellas descuidan su casa y su marido, y solo piensan en los trapos, es porque las han educado mal, y no saben hacer otra cosa... Catorce pleitos, con otros tantos de mis yernos, me cuesta su cichoso artículo... Yo he educado a mis hijitas en el santo temor de Dios, y en hábitos de modestia y economía, pero estos diablos me las han echado a perder a casi todas.

Doroteíta, no salía de su casa sino para ir a la iglesia... Pero se casó con ese tunante de Moraieda, que empezó por enseñarle a reirse de su madre. Decía que yo no conocía lo que son baños y otras cosas de gabachos, que más vale no nombrar. Después se la llevó a Europa, y me la traje muy cambiada, leyendo libros malos... y hasta "polola"... ¿Y quién ha de tener la culpa sino él, que no sabe sino hablar de París... Usted me entiende, mi señor don Alberto.

Eugenita, era en todo igual a su hermana, y como dueña de casa no se podía pedir mejor... Pero su marido no para sino en el Club, y en los bares... Cuando llega a comer, es siempre tarde y nunca tiene apetito, ni le celebra nada a mi hijita de lo que hace, porque ya se ha llenado de cocteles y golosinas en el Club con los amigos.

Catorce historias como esta, me re-

ñó doña Bárbara, y yo me retiré esa noche muy pensativo.

II.

No puede negarse que las hijitas de doña Bárbara, necesitaban un tanto de reforma. Ella las había educado a su imagen y semejanza, en el viejo concepto chileno de que la mujer, después de atrapar marido, no tiene para qué andar limpia ni parecer bien. Un poco de pulimento y de barniz moderno, les venían de molde, a esas criaturas.

Pero la mujer es un instrumento delicado, de extraordinaria sensibilidad a todo género de influencias. Nada más común que el que se disparen por la culata, sino se las maneja con un cuidado exquisito. La vida mundana y frívola, el gusto por el lujo y la coquetería, llegan a dominarlas sin necesidad de muchos ni muy poderosos estímulos.

—¿Tuvo presente esto Moraieda, el esposo de Doroteíta, el yerno de doña Bárbara? No, por cierto. Al limpiar a su mujer de su capa colonial de mugre y descuido arrasó con el mismo plumero las sanas y buenas tradiciones en que la habían educado.

Muy bien hizo Moraieda en llevar a su mujer a Europa, pero ¿supo guiarla en ese mundo desconocido, peligroso y fascinador? En otras palabras: ¿A quién se le subió primero París a la cabeza? ¿A ella o a él? ¿Sobre qué objetos llamó la admiración de su consorte? ¿Fue acaso sobre esa correcta e incomparable burguesía francesa, tan sobria y prudente, tan diestra en el arte del buen vivir? o, por el contrario ¿no cometió acaso la torpeza de embobarse en presencia de su mujer y de guardar todo su entusiasmo para galas, frivolidades y formas bellas? ¿Quién fué el rastaquore, el sin fundamento y el loco? ¿Ella o él?...

No anda ni anduvo más acertado el marido de Eugénita.

Cómo exigir de una mujer que sea buena dueña de casa, hacendosa y económica, si la práctica de tales virtudes, no le basta para arrancar a su marido, a la vida inútil y dispendiosa, de horror de Club y de café; si éste no llega al hogar, sino a regañar, o, en el mejor de los casos, a poner de manifiesto su tedio y aburrimiento, a fuerza de indiferencia y de silencio?

¿Quiere el marido de Eugénita divertirse o comer con sus amigos? Los invita al Club o al Restaurant, y se gasta allí en una sola comida, una caridad que le hubiera bastado en su casa, para media docena a lo menos de invitaciones por igual estilo.

Eugénita hubo pues de desengañarse. Vino a convencerse de que al trabajar por el bienestar casero de su marido perdía el tiempo. Sus dotes y actividad tomaron otro camino: el fácil y expedito del lujo y de los trapos. Así puede ella, al par de su cónyuge, procurarse satisfacciones puertas afuera del hogar. Así han venido los dos a derrochar, cada uno por su cuenta y por su estilo, el doble de lo que con mejor juicio, habría bastado a la felicidad de ambos.

III.

Estas y otras parecidas reflexiones me hice, después de mi conferencia con doña Bárbara.

Los hombres son hasta cierto punto responsables de la mayoría de los errores y locuras de las mujeres. Las manejan como a muñecas, y después se escandalizan de que ellas sean muñecas.

Antes de quejarse de su mujer, haga cada marido exámen de conciencia.

¿Soy hombre de mi casa? ¿Tomo interés por el hogar? Ayudo y aliento a mi mujer en sus trabajos por nuestro común bienestar? ¿Procuro hacerle grata, mediante mi cariño y mi buena conducta, la labor obscura de la dueña de casa? ¿La hago partícipe de mis placeres? Cuando quiero pasar un buen rato con los amigos ¿la dejo o no a ella, muriéndose de aburrida en un rincón?

Tales preguntas podrían multiplicarse hasta lo infinito, pero hay dos puntos, que por relacionarse más directamente, con la economía doméstica, merecen principalmente nuestra atención.

Las mujeres gustan mucho de comprar. Es el verbo que más conjugan. Vean sino la actividad placentera que gastan en sus correrías por las tiendas. Ese paseo es para ellas siempre nuevo y atractivo. La actividad comercial de que todos tenemos un poco, no halla entre las encantadoras hijas de Eva, otra ocasión para manifestarse. Ellas no tienen negocios que las preocupan, y como no se boten a intelectuales, (esta la

peor de todas las calamidades,) su mayor y más divertida ocupación es la de adquirir las cosas de que han menester.

Es inútil o peligroso, ir francamente en contra de esta tendencia innata. Lo mejor es dirigirla.

Váyase, pues, el marido a compras con su mujercita, pero no al centro, pues esto sería a más de costoso, afeminado, sino al almacén de provisiones y al mercado.

—¿Qué te parece, hijita, que surtíéramos la despensa? Voy a hacerte un regalo. Deben hacerte falta muchas cosas. ¿No es así?

Ella las enumera...

Y el marido la acompaña al almacén, y de acuerdo con sus medios, le compra una cantidad de cosas útiles, y ella se pasará muchos días encantada con el regalo, arreglando la despensa, y gozándose en su contemplación.

Los paseos al mercado tienen también un encanto particular. La mujer despliega allí sus aptitudes para la compra, sin perjuicio de ningún género para el presupuesto doméstico, pues las verduras, pescados o pollos que allí adquiere, los habría comprado en todo caso la cocinera, probablemente en peores condiciones.

Nada más higiénico y provechoso que esas vueltecitas por el mercado. Higiénico, porque ellas obligan a levantarse temprano, con lo cual en la noche, no quedarán ni las ganas de ir a perder al Club o al café el tiempo, la salud y el dinero. Provechoso, porque la mujer aprende a comprar otra cosa que trapos, cachivaches, y siente a su marido interesarse junto a ella, por el bienestar y buen orden del hogar.

Otro punto muy digno de atención es el de los almuerzos y comidas fuera de casa. Nada hay que mortifique tanto a las mujeres, como la pésima costumbre de algunos maridos de darse comilonas con los amigos en el Club de la Unión o en el Restaurant.

Ellas lo saben todo, y no ignoran, por tanto, lo que cuestan semejantes expansiones. Ese Club (cuya entrada no les es permitida) se lo sueñan como un palacio de las mil y una noches, donde se comen manjares estupendos y nunca vistos, dignos de recrear el paladar de los dioses.

Y ¿cómo puede el marido predicar en su casa la economía y el buen orden, si su mujer sabe que él se gasta todos los meses en el Club, festejando amigos, tanto co-

mo ella en el alimento de toda la familia.

Seamos pues justos y menos egoistas. Si queremos pasar un buen rato con algunos amigos, invitémoslos a nuestras casas. No sólo es ello más barato, sino que además nos proporcionaremos así diversión a nosotros, y a la pobre mujercita, que no ha venido al mundo para aturdirse y vivir sola.

Ella si no es una testa llena de vanidades y pretensiones (caso este, incurable y sin remedio), se pondrá muy contenta, cuando le digamos:

—¿Qué te parece que convide esta tarde a Fulano y a Zutano?... Dispongamos una comidita. ¿Qué podríamos hacer?...

Y se discute con ella la minuta de la comida, y se sale en su compañía al almacén y al mercado, y se vuelve a la casa trayendo un congrio bien colorado y fresquito y un par de pollos gordos, y una docena de huevos, etc. etc...

La mujer, pasará todo el día muy preocupada de su minuta y de sus invitados, y se irá acostumbrando poco a poco a encontrar satisfacciones, en el manejo y buen orden del hogar.

Dejaremos por ahora este tema. Debía alguna satisfacción a las señoras mujeres, y ella está otorgada, gracias a doña Bárbara.

Ahora vamos a lo práctico.

IV

Ofrecí en el anterior artículo, dar a mis lectores algunas recetas de sopas mognas. Buenas son ellas para los ricos como para los pobres. Los primeros pueden darse el lujo de cocinarlas en caldo, pero con agua también quedan muy sabrosas, y son tan nutritivas como las primeras.

El aliño de estas sopas, puede también variarse al gusto de cada cual.

Sopa de cebolla.—Se cuece una libra de papas, en agua salada, con pimienta, laurel y perejil. Se deshacen las papas una vez cocidas. Se pican dos cebollas, y se las fríe en grasa hasta que tomen un hermoso color dorado. Se agregan las cebollas al puré de papas y se deja cocer por una media hora.

Sopa de frejoles.—Se remojan los frejoles en agua por una docena de horas. Se les pone en agua fría salada, con papas, una cebolla picada, toronjil, orégano, pi-

mienta y laurel. Se agrega un buen trozo de grasa, y, si se quiere, un pedazo de hueso de buey. Se cuece todo muy bien, y se pasa por el aparato de hacer pebre o se deshace. Se deja hervir a fuego lento. A la hora de llevar la sopa a la mesa, pueden agregarse unos pedacitos de pan frito.

Sopa verde.—Se hacen hervir papas en agua salada. Se las deshace una vez cocidas. Se agrega un trozo de grasa y una hoja de laurel. Se pican juntos, lechugas, acelgas, perejil, cebollas nuevas o cebollines, y se agrega la picadura al puré de papas. Se aliña con pimienta y moscada, y se deja hervir por diez minutos.

Sopa de repollo.—Se lavan cuidadosamente, un repollo, dos porrones, una buena cabeza de apio, una cebolla grande y algunas papas. Se pone todo en una cacerola con agua hirviendo; se agrega un trozo de grasa, laurel, sal y pimienta. Se deja hervir por una hora. Se pasan las lechugas por el cedazo, cuando están cocidas, y se añade un poco de raspadura de nuez moscada.

Sopa de arvejas.—Se remojan las arvejas durante doce horas. Se les pone en agua fría salada, con algunas papas, óos porrones o una cebolla bien picados, un poco de orégano y laurel. Se agrega un trozo de grasa, y un pedazo de hueso de buey. Se deja cocer todo muy bien y se pasa por el cedazo. Se agrega un poco de pimienta y se deja por un rato a fuego lento. Al momento de servir, se pueden agregar trozos de pan frito.

Sopa de tomates.—Se ponen en agua caliente salada, algunos tomates, dos cebollas picadas, un puñado de apio seco, papas, un trozo de hueso de buey y una hoja de laurel. Se deja hervir por una hora a lo menos, se pasa por el cedazo y se agrega un trozo de grasa y un poco de pimienta y moscada. Se hierve aún un ratito más a fuego lento.

Pero se dirá ¿qué es esto del apio seco? He aquí como se prepara, y toda dueña de casa debe hacerlo en la época de abundancia de esa exquisita verdura.

Apio seco.—Se lava el apio cuidadosamente, se le corta en pequeños trozos y se les hace secar en el horno, dándoles vuelta de tiempo en tiempo, y cuidando que no se quemem. Cuando el apio está cierran herméticamente.

bien seco, se le pone en botellitas que se cierran herméticamente.

El mismo procedimiento puede aplicarse a los porrones.

La sopa anterior (que es de chuparse los dedos), puede hacerse también con tomates en conserva.

Un medio económico y práctico de conservar tomates, es el siguiente:

En la época en que están baratos, esto es, en Febrero o Marzo, se compra cierta cantidad de tomates. Se les lava, se les enjaga, y se acomodan los que están bien maduros y sanos, en una vasija de barro. Se les arroja encima hasta cubrirlos por completo, agua hirviendo y bien salada. Se deja enfriar, se cierra herméticamente la vasija con una vejiga húmeda, y se guardan en un sitio fresco.

Sopa de zanahoria.—Se raspan algunas zanahorias, se lavan, y se las pone al fuego en agua caliente, con papas, dos porrones, una cabeza de apio y un trozo de grasa. Se agrega la sal y una hoja de laurel. Cuando las legumbres estén en su punto, se pasan por el cedazo, se añade un poco de raspadura de nuez moscada y se deja hervir todavía por un cuarto de hora.

Sopa de apio.—Se cuecen en agua salada, tres apios picados, con papas; se agrega un trozo de grasa, y una hoja de laurel.

Se deja hervir por tres cuartos de hora. Se pasa por el cedazo, y se vuelve a poner al fuego, con un poco de pimienta y nuez moscada. Se deja hervir a fuego lento por algunos minutos más.

V

Para sopas por hoy tenemos bastantes. Prueben nuestras recetas los lectores de "Pacífico" y no tendrán de qué arrepentirse.

¡Ah! ¡Si los señores maridos cuidaran de su casa, un poco también! Si supieran llevar por el buen camino a sus respetuosas medias naranjas.

Una duda no obstante me asalta.

¿Habrá alguien que tome lo dicho de mala manera? He oído decir a muchas señoras, y ellas deben saberlo muy bien, que no hay nada más insoportable que un marido intruso, de esos aficionados a mandar lo que no le corresponde, verdaderos zánganos domésticos, que no corrigen sin incomodar.

Para tener interés en su casa, y ser buen marido, no hay necesidad de convertirse en entrometido y majadero...

¡Prudencia! ¡Discreción! ¡Justo medida!

ALBERTO EDWARDS.

HISTORIA DE LOS FERROCARRILES

M. Kernœl Masson publica una historia de los caminos de hierro que como él atestigua en su prólogo "fuera de todo programa y de todo espíritu sectario, muestra en sus rasgos más salientes las innumerables vicisitudes porque han pasado los caminos de hierro en el transcurso de un siglo. Para esto no me han servido de guía ninguno de sus aspectos, jurídicos, económicos o finan-

cieros; jamás libro alguno puede haber sido más indiferente para el horario de un viajero."

Se encuentran en este libro al lado de muchas y hermosas informaciones, que atestiguan por parte de su autor una profunda erudición, detalles y recursos muchas veces originales e imprevistos en la historia de las diversas naciones, a que pasa revista.

