

LA MUJER EN EL HOGAR

OBRAS DE LA MISMA AUTORA

PUBLICADAS POR ESTA CASA

ORIGINALES

- Cuentos de Colombine.*—Tres pesetas.
Los inadaptados (novela).—Tres pesetas.

TRADUCIDAS

- Los evangelios y la segunda generación cristiana* (Renán).—
Dos tomos: Dos pesetas.
La Iglesia cristiana (Renán).—Dos tomos: Dos pesetas.
La inferioridad mental de la mujer (Mœbius).—Una peseta.
La guerra ruso-japonesa (Tolstoi).—Una peseta.
Dáfnis y Cloe (Longo).—Una peseta.
Diez y seis años en Siberia (León Deustch).—Dos tomos: Dos
pesetas.
El rey sin corona (F. de Bouhélier).—Una peseta.

ARREGLOS

- Modelos de cartas.*—Una peseta.
La cocina moderna.—Una peseta.
Arte de saber vivir.—Una peseta.
Salud y belleza.—Una peseta.
Las artes de la mujer.—Una peseta.

CONFERENCIAS

- La mujer en España* (en la Asociación de la Prensa de Roma,
1906).—Una peseta.

LA MUJER EN EL HOGAR

(ECONOMIA DOMÉSTICA)

GUIA DE LA BUENA DUEÑA DE CASA

ARREGLADA POR

R 7030-A

Carmen de Burgos (COLOMBINE)

PROFESORA DE ESTA ASIGNATURA
EN LA ESCUELA SUPERIOR DE ARTES INDUSTRIALES
DE MADRID

Contiene un estudio de las escuelas de menaje y de la importancia de la Economía Doméstica en la vida de la mujer. — Propiedades y conservación de los alimentos. — Preceptos de higiene. — Distribución, orden y contabilidad de la casa. — Modo de lavar, planchar, quitar manchas y conservar las ropas, los muebles, etc., con multitud de recetas prácticas de todas estas materias.

F. SEMPERE Y COMPAÑIA, EDITORES

Calle del Palomar, número 10

VALENCIA



*Esta Casa Editorial obtuvo Diploma
de Honor y Medalla de Oro en la Expo-
sición Regional de Valencia de 1909.*

Imp. de la Casa Editorial F. Sempere y Comp.^ª—VALENCIA

LA MUJER EN EL HOGAR

INTRODUCCIÓN

*Las escuelas de menaje.—Su importancia.—Su historia.
Papel moralizador que están llamadas á ejercer*

La orientación de la enseñanza moderna en el extranjero tiende desde hace algunos años á atraer á las mujeres hacia el hogar, evitando así la crisis que una lamentable exageración de la necesidad de tomar parte en la vida pública origina á la familia.

Las escuelas de menaje y las escuelas de cocina se multiplican. Es digno de notar, sin embargo, un fenómeno: en todos los países del Norte la enseñanza del hogar se presenta floreciente y decae de un modo fatal conforme nos acercamos al Mediodía. Alemania, Inglaterra, Bélgica y Suiza son las naciones europeas más adelantadas en este concepto. En Italia empieza á implantarse; en España se desconoce casi totalmente; sólo tenemos los pequeños ensayos de una clase de cocina creada por la señora de Lloria en el Centro de Cultura Popular, y otra por don Amalio Jimeno, á su paso por el ministerio de Instrucción.

Pública, para dotar á las Escuelas de Artes é Industrias de clases de Cocina y Economía doméstica, rehabilitada actualmente por el ilustre é inteligente ministro don Julio Burell, el cual se propone organizar las escuelas de menaje en España. Esta tendencia á la enseñanza del hogar con relación al clima se encuentra hasta dentro de una misma nación; en Francia, al Norte y al Este son numerosas las escuelas y cursos de menaje; en el Oeste se cuentan muchos menos y salvo en las montañas, apenas si se halla alguna en la parte Sur.

Hace dos años, en el Congreso internacional celebrado en Friburgo, se fijaron las bases de tan importantísima enseñanza; á esta asamblea acudieron representantes, con carácter oficial, de todos los países: sólo España se mantuvo ausente y ajena á movimiento de un interés tan capital (1).

Casi todos los Estados hicieron formar parte de sus programas de educación la ciencia del menaje.

Expondremos una ligera reseña que dará á conocer su importancia.

En Alemania, la emperatriz Federico fundó la escuela de cocina Pestalozzi-Froebel-Hans, en la cual se matricularon con entusiasmo las jóvenes de la aristocracia; y la emperatriz Augusta le prestó un gran apoyo, ocupándose especialmente de la formación de las hijas del pueblo. En 1889 hizo su primer ensayo la clase superior de la es-

(1) Doña María Pérez de Mendoza ha publicado una linda obrita sobre tan interesante Congreso, titulada *Misión social de la mujer*, publicada por la Casa F. Sempere y Compañía, de Valencia. Al citado Congreso estuvo adherida la autora del presente libro, y que no logró sacar de su ensueño rutinario al entonces ministro, don Faustino Rodríguez San Pedro.

cuela primaria de Cassel, y desde entonces la enseñanza del menaje se declaró obligatoria. En la actualidad se cuentan 155 escuelas de menaje en otras tantas poblaciones alemanas. A medida que aumenta el número de jóvenes que se dedican á la industria y al comercio, se hace más importante prepararlas para sus deberes futuros de dueñas de casa y de madres de familia, puesto que las estadísticas dan un total de 80 por 100 en las jóvenes que se casan sin ninguna educación práctica. Al Estado se le deben las escuelas de Prusia, en las ciudades de Dresde, Léipzig, Freiberg y Coburgo. En el ducado de Sajonia Meiningen se ha hecho también obligatoria la enseñanza desde este año.

Se le concede tal importancia social á la labor de estas escuelas, que allí donde el Estado las descuida, la iniciativa particular las establece. Existen cursos de tardes para obreras de fábrica, cursos de los sábados y cursos ambulantes.

En el Gran Ducado de Baden, la gran duquesa Luisa estableció un curso de lechería y un curso de cocina en su propiedad de Mainan, cerca del lago de Constanza, y no contenta con esto, fundó los cursos de menaje ambulantes para atender á la instrucción de las mujeres del campo.

Austria, á pesar de su carácter eminentemente agrícola, fundó en 1906 un curso normal de menaje en Viena, y en 1907 otro en Brünn, de los cuales se han derivado gran número de escuelas en las que se enseña cocina, lavado y plancha, jardinería, cría de animales domésticos, etc., y entre las que se citan como principales las de Budweis, Friedland, Laibach y otras.

También Hungría, como país agricultor, cuida de la educación de las jóvenes del campo, y en la

ley promulgada en 1868 introduce la enseñanza del hogar y la enseñanza práctica de diferentes ramas de la agricultura en la escuela primaria, y sobre todo en la escuela dominical, cuyo programa cambió en 1896 el ministro de Instrucción Pública para que comprendiese agricultura, lechería, avicultura, higiene, economía doméstica, cocina y costura.

En todas las escuelas agrícolas primarias, que ascienden á unas 59, se dan cursos á las mujeres, enseñándoles á hacer el pan, el jabón, conservas de frutas, cuidado de los niños, corte, confección, cría de aves, cultivo de plantas y el modo de establecer y desarrollar una multitud de pequeñas industrias unidas á la agricultura, para las que basta aprovechar las primeras materias. Dignas de mención son también las escuelas de menaje de Bohemia y Moravia, cuyos habitantes, así como los alemanes, se han esforzado en dotar, y á las cuales acuden numerosas jóvenes de la clase media. Se enseña la cocina, la química de la alimentación, preceptos de higiene, de pedagogía, etcétera. Algunas de las escuelas de menaje están combinadas con las primarias y disponen de lujosos locales y amplios jardines. Como modelo puede presentarse la escuela culinaria establecida en Praga, en la que se enseña la cocina burguesa y la cocina aristocrática. Cuenta con más de cien discípulas, con cultura doméstica, que no estorban la ciencia y el arte á la educación necesaria para la vida de familia, que es preciso conservar como base de engrandecimiento y prosperidad de los pueblos.

En 1886, el gobierno belga, deseoso de mejorar la suerte de las obreras formó una «Comisión del Trabajo» que abrió una amplia información

sobre la situación de las industrias y los trabajadores, y señaló como causa principal de la misma en las familias obreras la ausencia del orden y economía en el hogar y la ignorancia é incapacidad de las mujeres, deduciendo la necesidad de preparar por medio de la escuela á las jóvenes obreras, á fin de que sepan desempeñar sus tareas domésticas.

Con este objeto se crearon escuelas normales de menaje, de las que salieron maestras inteligentes para las escuelas primarias.

Dinamarca debió sus primeras escuelas de menaje á la iniciativa privada: la asociación de profesores *Foreningen of Hushol duingelaerere og Laererinder* se fundó en 1907 para realizar un trabajo cooperativo en la propagación de la ciencia del menaje, que ha alcanzado un gran desarrollo, hasta el punto de que el Parlamento danés empezó por subvencionarlas y acabó por tomarlas á su cargo. La escuela *Den Suhrske Husmoderskole*, que cuenta siete años de existencia, ha dado ya 2.000 discípulas; una tercera parte del campo, 200 del extranjero y el resto de Copenhague.

Inglaterra puede decirse que es la nación en que más desarrolladas están estas escuelas. Son numerosas en Irlanda, el País de Gales y todo el territorio del Reino Unido. En Londres, una de las Escuelas Normales de Cocina, la establecida en Buckingham Palace Road, es un establecimiento magnífico, que cuenta entre sus alumnas á todas las princesas hijas del difunto Eduardo VII, cuya viuda posee grandes conocimientos culinarios, y su madre, la reina Victoria, se ocupaba mucho de la mesa real desde el punto de vista de la higiene.

Estos ejemplos de afición al hogar no son raros entre las soberanas. La hija del emperador de Alemania posee su diploma de profesora de cocina. La emperatriz María, viuda del zar Alejandro III, durante el período en que se temió por la vida del emperador, preparaba ella misma los alimentos. Como todas las hijas de la reina de Dinamarca, la zarina había recibido una educación sólida y estaba acostumbrada á conocer los mil pequeños detalles de la vida doméstica, que muchas mujeres creen elegante desdeñar. La emperatriz de Alemania prepara todos los días el desayuno de su marido, ofrendándole su ternura en esos cuidados tan femeninos, que son un complemento obligado del amor á la familia. En cuanto á la bella reina de Italia, uno de sus placeres es hacer platos de su país, muy del gusto del rey Víctor.

En Holanda, en donde las escuelas de menaje son de fecha reciente, pues en 1888 aparece la primera, existen ya 21 de estos establecimientos: nueve escuelas industriales y de menaje combinadas y dos escuelas profesionales. En Amsterdán y en Leyde las respectivas Casas del Pueblo tienen establecidos cursos de economía y de cocina para las familias de sus socios.

Hasta en el gran ducado de Luxemburgo, con una población de 250.000 habitantes, existen 15 escuelas de menaje.

Noruega posee 14 escuelas, que han dado resultados sorprendentes para la formación de las dueñas de casa.

En Suecia se han fundado 130 escuelas, siendo la primera la de San Nicolás, en Stockolmo, el año 1889.

Suiza es otro de los emporios de la enseñanza

del menaje. Todos los cantones cuentan con numerosas escuelas. En la Suiza alemana existen 16 escuelas de menaje con internado, 16 cursos de cocina con lecciones diarias para externas, 68 cursos alternos y además cursos obligatorios en todas las escuelas primarias. La mayoría de los cantones tienen establecidos cursos ambulantes. Las Escuelas Normales funcionan en Berna y Zurich.

Sobresale en la Suiza francesa el cantón de Friburgo, que sirve de modelo á toda la confederación, y merecen citarse como dignas de estudio las escuelas del cantón de Neuchatel y las de Ginebra. No pueden dejar de mencionarse tampoco las escuelas de los cantones de Vaud, Valais y Tesino. En este último la Escuela Profesional de Lugano cuenta desde el primer año de su existencia la cifra de 127 alumnas. «Nosotras queremos—dican sus manifestantes—formar la mujer para la familia, porque la familia bien establecida es la base física, moral é intelectual de la sociedad. Nuestro programa corresponde á las necesidades y los deseos de nuestro pueblo.»

Para último lugar de esta breve ojeada europea sobre el actual estado de las escuelas de menaje, he dejado á Francia, quizás porque su espíritu está más cerca del nuestro, quizás porque el deseo de ver cómo asimila y transforma todo lo bueno que puede espigar en el amplio campo de las ideas. Ya he dicho que siguiendo una proporción directa con el clima, en el Norte y el Este son más numerosas las escuelas de menaje.

Además, en Francia la enseñanza oficial y la enseñanza libre han abordado el problema de la distribución de la ciencia del menaje por medios algo distintos. En todos los pueblos del campo se

dan oficialmente cursos aislados y se fundan escuelas permanentes por las asociaciones libres de enseñanza. Los cursos de escuela pública los sostienen los municipios. La ciudad de Lyon destina 7.500 francos á cada escuela.

Hay que distinguir tres tipos principales en las escuelas de menaje:

Escuelas abiertas en día fijo.

Escuelas abiertas con internado.

Escuelas ambulantes.

Las primeras se deben á distintas iniciativas. En el Loire es la Unión de Sindicatos Agrícolas el que ha instalado una en cada cabeza de partido. En Tristh-Saint-Leyer el honor de la fundación, corresponde á una sociedad cooperativa de consumos. En Navey son obra de una dama caritativa, y en Commentry de una sociedad de beneficencia. Tan distintos orígenes, nos demuestran lo difícil del estudio de la organización de cada una, aunque todas puedan coincidir en un punto común.

Las escuelas con internado para obreras son casi todas de beneficencia, y los cursos ambulantes están en su gran mayoría organizados por el Estado. Se escoge la localidad y se abre una escuela por quince días, y durante ellos se dan á las jóvenes nociones de higiene, de economía; prácticas de agricultura, lechería y jardinería y se enseña á preparar los alimentos y las conservas. Dos veces á la semana hacen la comida en grupos alternos.

En París existen gran número de escuelas, de las que citaremos una municipal en la calle de los Mínimos, que funciona todos los jueves. Dos fundadas por la condesa de Diesbach, que siguen el sistema belga; la escuela de la *Maison sociale*,

cuya directora vino de Friburgo. La de la Unión Familiar, semejante al Pestalozzi-Froebel-Hans, de Berlín; la Escuela de madres fundada por la inteligente escritora Mad. Augusta Moll Weiss, la normal de menaje y la *Escuela de Cocina para señoras*.

El primer cuidado de esta clase de escuelas consiste en mejorar la alimentación popular, enseñando á las mujeres las propiedades de los alimentos y la ración necesaria. Por ejemplo: se ve que la ración alimenticia establecida por Pettenkofer, es de 120 gramos de albuminoides, 60 gramos de grasa y 500 gramos de hidrato de carbono, para las personas que tienen un ejercicio muscular moderado. Este cálculo se funda en el Atwater para un gasto de 3.014 calorías. Para las personas de trabajo sedentario una ración inferior en $\frac{1}{3}$ es suficiente, y en cambio habria que aumentarla para los trabajos de fuerza. La dueña de casa necesita saber graduar los alimentos según la edad, el temperamento, ocupación, estaciones y clima. Atendiendo á esto no es sólo práctica la enseñanza de estas escuelas, en las que se cuida de la instrucción general, y se dan conocimientos profundos, sino que se habitúa también á la futura dueña de casa, á la compra y elección de los alimentos en relación con su precio. Se nota en todas estas escuelas una tendencia á reemplazar las carnes con las legumbres y los pescados, sin ser por eso exclusivamente vegetarianos. La contabilidad tiene tal importancia, que en el momento de hacer su menú la cocinera debe saber el costo que supone por persona y los principios nutritivos que lleva, así como las condiciones digestivas.

La alimentación de niños y enfermos requiere

condiciones especiales. Desde el punto de vista moral, la escuela combate el alcoholismo, desterrando la creencia de ser indispensables los vinos en la mesa.

Para comprender bien el modo de funcionar de estas escuelas, fijémonos en una. La enseñanza del menaje en la de Saint-Hilaire comprende:

1.º Sección teórica: Ciencias prácticas bajo la forma de lecciones de cosas.—Nociones de cálculo rápido y de contabilidad.—Nociones de jardinería.

2.º Sección práctica: Cantina escolar.—Limpieza y arreglo de ropa.—Compra y preparación de alimentos.

3.º Sección profesional: Corte y confección.—Sombreros.—Flores.—Cocina.—Plancha y lavado.

En algunas existe una clase infantil, en donde además de la instrucción primaria á las niñas, se las empieza á acostumbrarse á los trabajos manuales. Es digno de notar que se suprime la costumbre de enseñar á coser en trocitos de tela. Con objeto de hacer comprender la utilidad de las cosas, la primera labor es ya algo útil que despierta más el interés.

Las discípulas de los cursos superiores llegan á la confección de patrones y hacen una exposición de sus obras todos los años por Pascua.

Los sombreros se confeccionan dos veces al año: en Diciembre y Abril, y se les enseña á aprovechar las formas viejas de fieltro ó terciopelo y á refrescar los de paja, tul, etc.

Lo mismo se hace con los vestidos.

El lavado y el repasado de la ropa es objeto de una lección especial.

Las prácticas de cocina generalmente se hacen en la cantina escolar, que tiene por objeto servir

á los niños los alimentos calientes, sopa y legumbres, que se añaden á las que traen de sus casas.

A la hora de la comida, las mesas están dirigidas por un grupo de alumnas; otras se encargan del servicio de la semana, distribución de la ropa y cuidado de los alimentos. A las discípulas que les toca, limpian las mesas, el suelo, lavan la vajilla, etc., con ayuda de las criadas.

Para dirigir con acierto las escuelas de menaje, se necesita la ayuda de una Escuela Normal del ramo. Veamos el modelo de las Berlín y las de Cassel. La duración de los cursos normales para maestras de escuelas primarias de menaje son de un año; pero como ese lapso de tiempo es escaso para permitir que las jóvenes adquieran los conocimientos teóricos y prácticos, se exige de la aspirante que haya terminado sus estudios en las escuelas públicas y que tenga veinte años cumplidos. El programa del curso comprende: la cocina y teoría de la higiene y la administración; lavado, plancha y compostura de ropa usual; limpieza y arreglo de la casa; trabajos de aguja, corte y confección de sombreros y adornos; conocimientos de Historia Natural; cuidados que reclaman la infancia y la asistencia de enfermos ó heridos; derecho en sus relaciones con la familia; contabilidad, dibujo, lengua, pedagogía, estética y metodología teórica y práctica.

Para profesora de escuela de segunda enseñanza de menaje se necesita haber aprobado el primer curso y estudiar otro segundo curso de ampliación seguido de un examen y de seis meses de prácticas en un sanatorio ú otro establecimiento análogo. Como fácilmente se comprende, estas alumnas son las que desempeñan más tarde las escuelas públicas.

Las escuelas prácticas son indispensables unidas al curso normal, atendiendo siempre en unas y otras á la formación moral.

El programa de cocina se divide en tres grados: el primero tiene todo lo necesario á la cocina obrera; el segundo á la cocina burguesa, y el tercero á la cocina artística. De éstas, las alumnas que quieran colocarse en hoteles y casas particulares son muy buscadas.

Los cursos de primer grado comprenden 26 lecciones de cuatro horas, en las cuales se trata: 1.º, *del fuego* y de los libros de contabilidad; 2.º, *del agua*, las patatas, legumbres, etc.; 3.º, de los principios de alimentación, la leche y las frutas cocidas; 4.º, de la alimentación de niños, sémola, sopas, etc.; 5.º, del queso, la manteca, grasas y platos de verduras y pastas preparados con ellas; 6.º, de los *huevos*, tortillas y legumbres verdes; 7.º, de la *carne*, caldos y salsas; 8.º, de los *asados*, y 9.º, de los *pescados*.

Los grados segundo y tercero son, en realidad, ampliaciones de este programa, ajustado al sistema cíclico concéntrico.

Se habrá observado que los programas de la escuela de menaje dan una gran importancia á la cultura intelectual de la mujer, así como á la formación moral. Se trata, ante todo, de hacer á la madre, á la compañera; de formar el carácter para que haya elementos de orden, de reflexión, que en todos sentidos favorezcan la vida de familia.

Como ciencias, la física, la química y la Historia Natural, tienen marcado un gran papel en las escuelas de menaje. El programa de la Escuela Normal de Zurich les concede dos horas por semana á cada una de ellas. En la física se empieza por hacer conocer los aparatos para medir y pe-

sar, con objeto de economizar fuerzas; presión del agua, el peso específico de los cuerpos, y pasando por el mercurio se llega á los líquidos; la presión del aire, barómetro, máquina neumática; después los gases; termómetro, higrómetro, las máquinas de vapor, la óptica, la electricidad, y de todo esto se desprenden conocimientos razonados fundamentales y necesarios para la calefacción, fabricación de hielo, alumbrado y otras muchas aplicaciones.

En química se aprende las propiedades y composición de los cuerpos: gases, líquidos y sólidos, así como las reacciones químicas que les son propias.

El mismo método se sigue en la Historia Natural, ayudándose de excursiones científicas, como visitas á fábricas, á jardines botánicos, etc. Un pequeño laboratorio para el análisis de los alimentos es útil como complemento de esta clase de estudios.

«Para hacer conocer á las discípulas la necesidad del baño, lo mejor es llevarlas al baño», dice un proverbio vulgar, y fiel á ese principio, se practica en sus escuelas, hasta el punto de que aun las discípulas más pobres al salir de allí lo instalan del modo que mejor pueden en sus hogares, distinguiéndose por el orden y limpieza que reina en todos ellos.

Aunque no fuese más que desde este punto de vista, la escuela de menaje habría realizado una misión eminentemente moralizadora. Nadie puede calcular el bien que para la higiene y la salud pública representa la limpieza y una racional higiene de los hogares; pero aun es mayor la influencia moral. Un sabio italiano ha establecido una proporción de la criminalidad con la suciedad

de los barrios infectos de las grandes poblaciones. Ser limpios es un indicio de pureza moral.

Además, en la ciencia del menaje ocupan un gran puesto los cuidados maternos. La madre aprende algo de pedagogía; sabe atender á la lactancia de su hijo; educarlo, formar su carácter é influir sobre su espíritu. Asusta la cifra de los niños que mueren en la lactancia por ignorancia de las madres. La piadosa institución de La Gota de Leche realiza su obra redentora más por el consejo que ofrece que por el socorro material que proporciona, y en las almas, ¡cuántas enfermedades incurables por no saber dirigir las bien!

Así, de una educación sólida, á la vez práctica é intelectual, que no se detiene en un extremo para caer en la erudición falsa de la *marisabidilla* ni en el analfabetismo, se obtiene la verdadera influencia femenina.

Son estas mujeres educadas importantes factores para sostener la lucha contra la tuberculosis y el alcoholismo. Será imposible destruirlos si no se cuenta con el auxilio poderoso de la familia. Es la labor paciente de todas las madres la que ha de moldear el espíritu de las generaciones venideras. La célebre frase de Pasteur á los desolados colonos del Mediodía de Francia, consternados por la muerte de los gusanos de seda: «Salvemos la semilla», se parodia al tratarse de los destinos de la humanidad con el grito de todos los higienistas: «Salvemos al niño.»

Económicamente, la influencia de la escuela de menaje es tal, que sólo el jornal del hombre sabiamente administrado, producirá mayor ganancia á la sociedad conyugal que el escaso salario que obtiene la mujer desatendiendo los cuidados de la casa.

Los gastos para el aprovisionamiento son menores y el buen gusto libra de ciertos alardes superfluos y recargados. Cuando una mujer conoce el encanto del color y de la línea, busca en todo la sencillez y la armonía. La raza misma gana de un modo notable; las mujeres prefieren el campo á la ciudad y los hombres las siguen en su paseo sano el día de fiesta en vez de ir á la taberna. ¡Hay tanta diferencia entre el trabajo malsano del taller y el trabajo doméstico y campestre!

Y no sólo esta influencia bienhechora que atrae hacia la vida de familia se reduce á los ciudadanos; gozan su influencia las mujeres del campo. La escuela agrícola de menaje resuelve el grave problema de la despoblación de las campiñas. Las escuelas de menaje tienen generalmente una derivación hacia la formación de granjeras, de mujeres de campesinos capaces de tener á su cargo un establecimiento de labranza.

Se debe educar á la joven, como decía madame de Stael, con el pensamiento constante de que será un día la compañera del hombre. No se puede olvidar el papel que tenemos marcado en el hogar, en la augusta trinidad de la familia. Después de una época de delirios igualitarios, que nos han llevado demasiado lejos, es de saludar este encauzamiento que nos rehabilita en nuestro papel de educadoras, madres y compañeras, poniéndonos en el pie de igualdad ante las leyes y dándonos toda la dignidad moral que no puede regatearse.

CAPÍTULO PRIMERO

Papel de la mujer en la sociedad y en la familia.—Conocimientos que le son necesarios.—Importancia de la educación doméstica.

La ciencia que más importa á las mujeres conocer es la economía doméstica, que trata de todas las cuestiones relativas á la administración y á la dirección de una familia.

Administrar una familia consiste en disponer de todos los medios de modo que se le procure en el presente y el porvenir la mayor cantidad de bienestar posible, en atención á los recursos de que dispone.

La dirección es arreglar la existencia moral y asegurar la subsistencia y la representación social en el círculo en que se vive.

Se llama *familia* una reunión de individuos, generalmente parientes ó unidos los unos á los otros, teniendo entre ellos una estrecha solaridad de afecto, de intereses y de creencias.

La familia es una unidad social, y toda persona que administra ó dirige una familia cumple una función social muy importante.

La administración y una parte de la dirección de las familias están en general confiadas á las

mujeres, y por eso ejercen una influencia considerable.

La mujer, como individuo, puede proceder de diferentes maneras en la sociedad: puede ser comerciante, obrera, escritora; pero si se quiere precisar y determinar el alcance de su figura, es decir, de su papel de mujer *indispensable al funcionamiento social*, se reconoce que no puede producirse sino de tres maneras diferentes:

1.^a Vigilando la prosperidad de una familia, que se mantendrá tanto mejor cuanto más sabiamente sea administrada.

2.^a Educando los niños, que serán los miembros más ó menos útiles á la sociedad, según que hayan sido más ó menos bien educados y dirigidos.

3.^a Creando con sus cuidados y combinaciones, en apariencia ínfimas, una reserva para el porvenir, que es también una unidad en la fortuna pública.

La importancia de ese papel lo eleva á la altura de una misión. Cuando la mujer lo llena dignamente, la sociedad no tiene derecho á exigirle otra cosa, y de cualquier manera que obra de otro modo, su acción no tendrá jamás la misma importancia.

Si esta misión de la mujer se ejerce en el silencio, en la esfera modesta del hogar, no por eso es inferior, ni menos alta, ni menos esencial á la prosperidad de las naciones.

Lo que nos parece infinitamente pequeño es á veces lo más importante.

La aptitud para dirigir y administrar una familia, no es en la mujer una facultad innata, es el resultado natural de la inteligencia y de la educación. Nosotros decimos á la vez la *inteligencia* y la

educación, porque si, por la simple costumbre, una mujer inteligente puede siempre resolver poco más ó menos las cuestiones ordinarias, se presentan á cada instante en la vida dificultades que nadie resolverá si el estudio no le ha preparado á ello.

La economía doméstica, en efecto, no consiste solamente en la práctica de las cosas del arreglo doméstico; en su parte teórica no puede apoyarse más que en los datos ciertos y positivos de la ciencia. Estos datos le son suministrados, según los casos, por las ciencias físicas y naturales, ó bien por las ciencias morales y políticas.

La alimentación, el lavado, el vestido, la habitación, la higiene, interesan á los problemas más delicados de la química y de la fisiología. Se trata de establecer el presupuesto de la familia, de equilibrar los recursos y los gastos, de buscar las causas de prosperidad y suprimir las causas de ruina, de prever el encarecimiento de los comestibles ó la disminución de las rentas, de determinar la mejor colocación de los ahorros; problemas de economía política que se ponen ante el ama de gobierno, pero más grande y más difícil es aún la misión de la mujer. No solamente la prosperidad y la dicha presentes de la familia, sino su seguridad en lo sucesivo, dependen de ella en una medida muy grande; tiene también su parte de responsabilidad en el porvenir del país.

1.º Debe preparar sus hijos, para que sean útiles, almas sanas, corazones altamente esforzados.

2.º Debe hacer del hogar que se le ha confiado un lugar tranquilo y dulce, donde el hombre pueda reposar del trabajo y de las luchas de la vida y de donde salga vivificado, sosegado y bueno.

3.º Debe tener para todos, marido, hijos, criados, pero particularmente para el hijo, un lugar de estimación tan querido y venerable que más tarde cada uno de ellos, en su fuero interno, pueda transportarse como á un tribunal supremo, para juzgar sus propios actos y permanecer en el deber.

Así es como la influencia de una humilde mujer puede, mucho tiempo después de que haya desaparecido, hacer aún bendecir su memoria; pero que se persuada bien de que la estima en que los suyos la tienen, es la misma condición de esta influencia.

Estos sentimientos de confianza y de estimación deben extenderse mucho más allá del círculo del estrscho parentesco.

Es á la mujer á la que le está confiado el cuidado de mantener y de consolidar los vínculos que unen su familia á las familias afines y al resto de la sociedad. Parentescos frágiles que las pasiones humanas extienden ó rompen fácilmente, y que, sin embargo, forman alrededor de cada domicilio como un escudo de amistad, de benevolencia, de ayuda y de protección.

Esta ciencia, en apariencia tan fútil, de las relaciones sociales, no es en el fondo más que el resumen de las atenciones y de la asistencia que nos debemos los unos á los otros; pero las conveniencias, las costumbres, la moda misma, influyen sobre ella en gran parte; los disgustos no están compensados por la mancomunidad de interés y los estrechos vínculos de la sangre.

Es necesario á la mujer un tacto infinito de prudencia y de delicadeza; es menester un sentimiento exquisito de las conveniencias para procurar y conservar á los suyos los beneficios de un

excelente medio y relaciones, ó quizás de amistades útiles.

Tal es la elevada misión de las obligaciones que la Naturaleza y la sociedad imponen á la mujer, tales son los deberes de que necesita rendir cuenta á su familia y á su país. Pero estas obligaciones, no las conocerá de ciencia cierta, si no las estudia seriamente en el conjunto y en los detalles. Estos deberes no los llenará en toda su extensión, si no está preparada para ellos desde su juventud, desarrollando en ella las cualidades que forman sus bases.

Para llenar completamente su tarea de mujer de gobierno, son necesarias desde el principio dos grandes cualidades: el *orden* y la *vigilancia*.

El *orden* es el arte de dar á cada cosa su lugar, á cada objeto su importancia.

La *vigilancia* es el cuidado del dueño que mira y sabe ver, es la firmeza para mantener las decisiones tomadas y el espíritu de prosecución en la dirección de las cosas.

Es fácil hacer reglamentos para sí mismo y para los otros; es fácil poner en determinados días toda la casa al revés, con pretexto de gran arreglo; es fácil hacer producir de repente, como un relámpago, la cólera de una madre ofendida. Pero si la dueña de la casa no vigila constantemente á su personal y á ella misma; si los hijos no están amoldados á la disciplina y los sirvientes al trabajo regular, no se necesitarán más que algunos días para que todo vuelva á caer en el caos.

Sin embargo, esta vigilancia no permite una minuciosa revisión de cada detalle todos los días; solamente se necesita tener dulzura y voluntad para que se hagan bien las cosas, hasta que el

orden, el trabajo, la limpieza, la exactitud hayan pasado al estado de costumbre.

Las obligaciones morales de la mujer piden otras muchas cualidades.

La familia es en pequeño la imagen de la sociedad: las mismas pasiones se agitan en ella, los mismos trabajos se encuentran. En esta agrupación de individuos, parientes, hijos, servidores, los caracteres casi siempre son diferentes, los intereses opuestos á menudo, y la mujer, sobre la que recaen todas las responsabilidades, se debe al esplendor de su casa.

Para volver á encontrarse siempre con su superioridad incontestada y su autoridad intacta, es necesaria una *abnegación absoluta*, para atraerse los corazones; una *perfecta modestia*, para manejar los amores propios; una *ciencia profunda de lo justo* para arreglar conveniencias tan diversas; una *benevolencia extrema* para dulcificar los razonamientos, y una *previsión vigilante*, para impedir los conflictos.

Todas estas cualidades no se improvisan; existe siempre el germen en el corazón, en los instintos de mujer, pero solamente en la razón sacará las fuerzas necesarias para saber dirigirse á sí misma, reformar aquí ó desarrollar allá.

La personalidad de cada uno de nosotros está en nuestras manos, en la época de la juventud, un instrumento admirablemente dócil, pero que no se modifica sino por medio de un trabajo personal y constante.

La educación previsora hace tocar la realidad de las cosas, invita á la buena voluntad y llama al orden; la necesitamos para perfeccionarnos y engrandecernos. El alma humana no cede más que á sus propios esfuerzos.

De aquí que los que desprecian las tareas que la dirección del hogar y la familia imponen á la mujer ignoran que para esta misión, se necesita más espíritu culto y sólida instrucción que para cualquier otra carrera ó arte, que sólo exigen determinados conocimientos, mientras la buena dueña de casa necesita saber un poco de todo.

CAPÍTULO II

La casa-habitación.—Condiciones de salubridad que han de tenerse en cuenta para su elección

Lo primero que ha de tener presente la dueña de la casa es el presupuesto de que, según los haberes de la familia, pueda disponer para el alquiler de la habitación.

No deberá nunca excederse de lo que buena-mente pueda pagar, pero no ha de entender que en esto es conveniente una exagerada economía, puesto que una habitación malsana es causa de gran número de enfermedades, en las que se gasta más que se ha economizado en los alquileres, sin contar los sufrimientos y desgracias que pueden acarrear.

Se entiende por salubridad de una habitación (del latín *salus*, salud) las garantías que ofrece á los que la habitan. La salubridad, cuando la casa está bien construída y perfectamente seca, depende de causas muy complejas: las principales consisten en la *orientación*, la *ventilación*, la *naturaleza del subsuelo* y la *vecindad*.

La orientación de una casa está en la situación de sus huecos (puertas y ventanas) relativamente á los cuatro puntos cardinales. Las reglas de la orientación varían según las localidades.

El viento que viene del lado del mar trae siempre consigo la humedad, á menos de que las montañas, las altas colinas ó un gran espacio de terreno interpuesto no le hayan resecaído algo. Esta humedad será *fría* si el viento viene del Norte; *caliente* si viene del Mediodía.

Cada país deberá elegir, por consiguiente, con preferencia tal ó cual orientación, según la situación de las montañas que lo defiendan de los vientos.

Por ejemplo, los habitantes de los valles profundos, en donde los vientos, aprisionados entre dos montañas, soplan como los aires de las tempestades, no deben orientarse á la parte de la corriente. Fuera de esto, se puede decir que la orientación mixta, Sudeste y Noroeste, es la mejor en la mayoría de los casos.

Cualquiera que sea la orientación que las circunstancias impongan, los huecos deben estar dispuestos de tal modo que el sol dé en la casa durante una parte del día. El sol produce efecto no solamente por su calor, que remueve las capas de aire y las renueva, sino por su luz. *La luz directa es un agente absolutamente indispensable á la salud.*

La casa debe estar ampliamente abierta al aire exterior; cada habitación ha de tener su ventana; las alcobas cerradas, los gabinetes oscuros, son malsanos. En el invierno son necesarios los ventiladores para renovar la atmósfera interior, más enrarecida por la calefacción, y en el verano se deberá arreglar de modo que se puedan establecer en ciertos momentos corrientes de aire.

Las condiciones de ventilación suficientes están siempre con corta diferencia completas en el campo, pero tienen necesidad de ser muy cuida-

dosamente estudiadas en las ciudades, en donde la aglomeración de los seres vivientes echa cada día cantidades considerables de gas asfixiante ó deletéreo en el medio que se respira.

La naturaleza del *subsuelo* debe, al contrario, llamar particularmente la atención en los campos.

Los suelos arenosos ó cretosos, los suelos constituidos por rocas, como el granito ó el calcáreo, serán favorables, porque dejan pasar las aguas de la lluvia. Los suelos arcillosos ó margosos la retienen, y una casa construida en semejantes suelos será húmeda, á menos de trabajos particulares de saneamiento.

Si el subsuelo estuviera constituido por un fondo pútrido, como una antigua laguna, será peligroso habitar la casa.

Existen, en fin, cierto número de condiciones locales de insalubridad, procedentes de lugares de infección en la vecindad. Estas causas deben ser investigadas con tanto más cuidado cuanto que son ordinariamente muy activas.

Las principales son: la vecindad de un lodazal, de un brazo de río en vía de desecamiento, de un hospital, de amontonamiento de restos orgánicos (estiércol, inmundicias, hoyo de basuras mal cubierto), de un ingenio insalubre (fábrica de arsénico, cuerdas de intestinos, de pajuelas químicas, etcétera).

Si absolutamente se estuviera obligado á habitar esas temibles vecindades, como los obreros agregados á una fábrica, ó establecer cerca de su casa alguna acumulación de despojos pútridos, como estiércoles ú hoyos de basuras para explotaciones agrícolas, sería necesario orientarse de modo que no se esté *bajo el viento del foco de infección*, es decir, de manera que el foco de in-

fección no esté interpuesto en la misma línea, entre la habitación y la dirección del viento que sopla más habitualmente en el territorio.

Por muy modesto que sea el presupuesto de la familia, deben evitarse esas casas húmedas, sucias, hediondas, como se encuentran en las grandes ciudades, en donde el sitio es reducido, la ventilación insuficiente, y cada piso está contaminado por un centro de suciedad, de olores nauseabundos, de miasmas perniciosos.

Es preciso convencerse de que en tales habitaciones no se pueden criar hijos bien sanos y que el dinero que se gasta cada año para hacer frente á las enfermedades sería mejor empleado en darse el placer de una habitación aseada é higiénica

CAPÍTULO III

Distribución de las habitaciones.—El salón.—Otras habitaciones.—El comedor

Distribución interior.—En la distribución interior de la habitación debe procurarse que haya espacio suficiente y que cada servicio esté en relación con su importancia.

Al arreglar lo conveniente á los diversos espacios de su habitación, el ama de gobierno debe desconfiar de la natural tendencia que tenemos en estimar sobre todo las casas que satisfacen nuestra vanidad. Si muchas personas están obligadas á la representación, si ésta es natural en las gentes ricas que tienen sus días de recepción y necesitan extensos salones y muebles de lujo, nada obliga á la mujer de una mediana posición á sacrificar lo útil y necesario á su familia por su deseo de brillar. Su corazón le dirá que no debe nunca comprometer la salud de sus hijos relegándolos en las alcobas ó gabinetes mal ventilados, para reservar la mejor pieza de la casa á algunas horas de reunión por semana. Su razón le dirá que un gran salón, si es mediana la fortuna y exigua la vivienda, no engaña á nadie, y que cediendo á esta vana tentación, queda en ridículo y expuesta á pagar con muchas lágrimas su vanidad.

Nosotros daremos aquí en líneas generales lo que debe ser la distribución de una casa para una familia regularmente acomodada, y el buen juicio de las señoras les hará modificar estas líneas generales según los intereses y conveniencia de cada uno.

Antesala.—Esta pieza de la vivienda no está destinada más que á hacer esperar á los visitantes; se podrá, por consiguiente, conceder poca importancia á su instalación.

Sin embargo, es útil que por su decorado más ó menos rico, corresponda á lo que las visitas verán en el interior. Desde este punto de vista, deberá conformarse, por su estilo, por la elección de muebles y el color, con el aspecto que presenta la primera pieza á la que dé acceso.

En general, su decoración es sencilla. Los artonados se alzan hasta la mitad de las paredes ó á un tercio, lo demás del muro es empapelado ó de tela de color obscuro lisa ó con dibujos regulares. El mobiliario lo forman un sofá, algunas sillas, un gran perchero con espejo para poner paraguas, bastones y sombreros, y una mesa con accesorios para escribir, en la cual pueden colocarse algunos álbums ó revistas que hagan agradable la espera.

El salón.—Desde el punto de vista higiénico, el salón no pide muchas condiciones esenciales. Es una pieza de la vivienda poco habitada, fuera de ciertos días y de ciertas horas, á la que basta ventilar de manera suficiente, aplicando todos los cuidados necesarios de aseo para mantener un estado de salubridad deseable. Sin embargo, se debe aconsejar á las dueñas de casa que habiten

bastante á menudo su salón; resulta de eso un sello de intimidad, de vida, que siempre producirá buen efecto en una pieza no reservada exclusivamente á las recepciones. Si una mujer desea reunir con regularidad un grupo de amigos para conversar y adquirir la reputación de dueña de casa culta y afable, es necesario que dé á su interior un aspecto de intimidad.

Nada es tan propicio á la conversación como un salón dispuesto y arreglado con gusto, en el cual ningún color discrepe ni hiera la vista atrayendo la atención con fuerza.

Los bibelots escogidos inteligentemente armonizan bien con el conjunto, dan ligereza y gracia al mobiliario, pero de modo que no estorben y sirvan de adorno. Es un matiz que pocas personas saben dar con gusto, y sin embargo, si pensarán en la angustia del visitante que, bajo las miradas de personas llegadas antes que él, atraviesa el salón bamboleándolo en medio de mesas frágiles, de pequeños muebles inestables y de colgaduras complicadas, retirarian prontamente de su salón esta forma de almacén de bisutería de lance que ofende á la lógica. La conversación selecta y amena, los círculos escogidos, fueron patrimonio de los salones claros, espaciosos, de muebles confortables en donde los asientos ligeros, fáciles de manejar, formaban las tres cuartas partes del mobiliario. Los contertulios trasladaban los asientos á su capricho y las personas que simpatizaban entre ellas formaban pequeños círculos dentro del círculo general; allí, en la intimidad, se mostraba la espiritualidad, el saber y las gracias que actualmente sentimos hayan desaparecido. Si el salón hubiese sido embrollado, si cada sillón enorme y difícil de mover estuviese

irremediablemente incrustado entre una mesa ligera y un juguetero sobrecargados de objetos frágiles, los visitantes no habrían podido aproximarse para tener conversaciones interesantes y seguidas, y la dueña de la casa más hábil se habría visto en la necesidad de dar principio á una conversación común; dirigir una palabra á cada uno de sus visitantes, evitando un diálogo demasiado largo, que hubiese condenado á todas las personas no interesadas á escuchar silenciosamente ó á aprovechar el primer minuto de silencio para levantarse y desaparecer.

Resulta de todo lo que venimos á resumir que el salón embrollado es tan detestable como el salón frío, severo, sin bibelots que lo amenizan, sin flores, sin muebles ligeros. Los salones deben estar amueblados en un estilo á propósito para las dimensiones de la pieza, á su elevación, á la decoración, los gustos particulares y también las tendencias de la moda que modifican un poco esta regla.

Los estilos Luis XIV, Luis XV y Luis XVI son, entre los clásicos, los que parecen prestarse mejor á la decoración de un salón. Los estilos modernos, así llamados aunque no tengan ningún estilo, pueden también encontrar empleo. Cada uno es libre de su elección en semejante materia, según sus conveniencias, conforme el medio en que se encuentre y la gente que reciba, porque en el salón los dueños se deben á sus invitados, y que además de eso tienen que sacrificarse á las costumbres. Por otra parte, siendo el salón la pieza de ostentación de la vivienda, se debe dedicar á ella todo el lujo que permita la posición social, procurando que domine el buen gusto.

La alfombra será de hermosa y rica tela, pero de color atenuado, en armonía con el mobiliario. Por excepción, cuando se trate de muebles de salón muy subidos, Luis XIII ó Luis XIV, en ciertos tonos oscuros de madera y de tapicería, se podrán destacar por el conjunto de los colores vivos de la alfombra, pero es peligroso; es necesario estar seguro de su gusto y ser bien aconsejado.

Para armonizar la pieza, el cielorraso será generalmente de fondo blanco ó buenas pinturas. La moda de casas lucentes ha pasado.

En muchos salones se ve todavía la gran mesa de comedor, útil para sostener bibelots, libros, jardineras, reloj y candelabros. Entre las ventanas, un mueble de fantasía ó un gran espejo, aunque éstos han pasado de moda. El piano al presente, á pesar de las formas desagradables, recto, ha tomado sitio en todas partes. Si no hay sala de música, tenemos que colocarlo en el salón y se le cubre para ocultar la severidad de sus líneas con una preciosa tela, que da un motivo más de decoración. El piano de cola ocupa más espacio, pero es también más elegante y de mejor sonido. Es necesario evitar el poner sobre su tabla superior, como se hace con frecuencia, objetos pesados, que perjudican á la sonoridad del instrumento y son de difícil traslación cuando se le quiere abrir.

Los otros grandes muebles consisten en veladores y mesas, vitrinas y consolas, para poner los bibelots, bibliotecas con música, jardineras, montadas sobre pie, columnas para sostener los canastillos de flores ó las estatuas; se emplean con la misma intención jugueteros y otras bagatelas. Con todos estos elementos se amuebla convenientemente el salón.

Una elección de sillas ligeras, de asientos portátiles, acompaña á este mobiliario, y una ó dos pequeñas mesas se encuentran dispuestas para comodidad del visitante, á fin de que pueda poner el libro que desee hojear, un pañuelo, un abanico, etc.; las cortinas no impedirán que penetre el sol, y encuadrarán graciosamente las ventanas en lugar de ocultarlas; flores sólo las del tiempo ó plantas naturales escogidas según el estilo del mobiliario, acabarán de dar al conjunto un sello risueño; la chimenea estaba en otro tiempo adornada con un reloj de pared monumental que parecía recordarnos la brevedad del tiempo, hoy se reemplaza por un mármol, un bronce, un barro, un objeto de arte, en fin, cualquiera, con tal que su forma sea bonita; pero como es importante conocer la hora, un reloj pequeño se tendrá expuesto á la vista sobre una mesa, no lejos de la dueña de la casa, que podrá así decir la hora, si la visita la reclama.

En muchas casas lujosas se tienen habitaciones para recreo, gimnasia, gabinete para fumar, biblioteca, etc., que como no son de un uso general, no es necesario describir en detalle.

El comedor.—Este exige una atención grande. Todos los comedores deberán ser alegres, claros, ventilados, de cielorraso, altos, anchos y espaciosos, para facilitar el servicio. No siempre es posible encontrar una habitación que reúna estas preciosas ventajas; es necesario, pues, esforzarse en sacar el mejor partido posible de lo que está puesto á nuestra disposición. Las dueñas de casa circunspectas deberán consultar el buen sentido ante la moda, y recordar siempre que las condiciones esenciales son: aire y claridad. Así es que

evitarán para esta parte de su vivienda los muebles severos, las tapicerías demasiado espesas, las vidrieras opacas, sobre todo si el comedor es un poco obscuro por sí mismo; de otra parte hay que tener presente que el mucho sol incomoda á la vista, eleva la temperatura en verano de un modo insoportable y ocasiona el nacimiento de insectos nocivos para la buena conservación de los manjares; se debe, pues, temer el Mediodía como exposición para el comedor.

La decoración de la pieza no puede ser indicada: varía hasta lo infinito según el gusto y la posición de cada uno. Solamente diremos que los matices muy fuertes estarían ridículos; se preferirán las tinturas sencillas, sin brillo, los colores iguales neutrales ó aun las tapicerías representando ya escenas de la vida campestre, ya cuadros sencillos y de color apagado. Los cielorrasos jamás serán de un blanco crudo. Las tapicerías murales estarán en telas, en colgaduras, en piel de cordobán, en papel marrón, rojo ó verde, sea liso, sea en bandas, sea, en fin, en disposiciones poco notables; pero es necesario no olvidar que la lana se impregna de todos los olores y los guarda tenazmente, así como el polvo; la razón aconseja dar la preferencia al eumaderamiento de ensambladura. Por esta misma razón, las sillas recubiertas de tela y las cortinas, serán reemplazadas por simples encuadramientos de ventanas ó bandas de tela, y los cristales de colores serán aquí de buen efecto si tuviesen buena luz: en cuanto á los portiers, estorbarían el servicio; se debe, pues, prohibirlos.

Una gran alfombra recubrirá el pavimento, ó rodeará por lo menos las sillas de los convidados; la alfombra fija debe ser rechazada, porque

no permite la limpieza suficiente de algunos relieves que pueden tocar.

La mesa no ha de ser ni demasiado grande ni demasiado pequeña para el número de convidados. Ese es un punto importante. Demasiado pequeña es incómoda y expone á los invitados y á las personas de servicio á torpezas. Demasiado grande, enfria la conversación y paraliza las expansiones.

Es bueno que la mesa no esté muy aproximada á la chimenea ó estufa, á fin de no molestar al que se halle colocado cerca. Habrá un reloj de péndulo bien arreglado, colgado en la pared, y en un ángulo un espejo algo grande, para permitir el reparar, si hay lugar, cualquier desorden de *toilette* cuando se pasa del comedor al salón.

Los estilos admitidos para los comedores son el gótico y el Renacimiento, con muebles derechos, rígidos, de encina ó de nogal sin barniz; el Luis XIV, severo, de altos respaldos; el Luis XV son poco conocidos en este género, pero tienen hermosa apariencia, con una elegancia más fina; permiten gran número de muebles más cómodos que los del Renacimiento; en fin, lo moderno ha encontrado, para el comedor, ingeniosas combinaciones. Por último, recordaremos los bellos comedores del segundo Imperio en caoba enteriza, con aparadores altos, de muchos cuerpos, mesa de servicio, etc. Tienen mucha elegancia y el barnizado da á la severidad de la pieza una nota más brillante. Pero el ostracismo para con el pino barnizado es tal hoy, que apenas nos es permitido dedicar un recuerdo á este estilo desaparecido y comprobar que se hacen tímidos esfuerzos para que vuelva.

CAPÍTULO IV

*Gabinete tocador.—Cuidados que exige.—Sala de baño.
Dormitorios.—Otras dependencias*

Todas las mujeres desean un gabinete tocador elegante y cómodo; es por excelencia su reino, el cómplice de su coquetería y también el auxiliar de su salud. Un gabinete-tocador *puede ser* lujoso y *debe ser* siempre confortable. Antiguamente los cuidados del tocador consistían sobre todo en el rizado del pelo, colocación de lunares, empleo de afeites; las abluciones estaban reducidas á la más simple expresión. Nada sorprendente entonces era la cantidad de muebles de la pieza, que servía tanto á la recepción como al tocador; las pinturas de alto precio cubrían las paredes, amenizaban el cielorraso, el oro de las ensambladuras alternaba con obras maestras. Actualmente todas esas lindas cosas desaparecen, pues el agua reina en este santuario. El tubo, la ducha, las numerosas y copiosas abluciones de agua caliente y fría, exigen un mobiliario menos frágil y las paredes se cubren, sea de loza barnizada, sea de esteras claras, sea de papel de colores. El buen gusto incluía la elección para el mobiliario del gabinete hacia los colores atenuados, las telas flexibles, que se ar-

monizan con todos los tocados y les hacen resaltar.

El lujo permite todas las fantasías: tapicerías recubiertas de muselina, sederías antiguas, tapices espesos de tintes pálidos ó linoleum, numerosos espejos ó armarios de tres lunas, que una vez abiertos permiten abarcar de un golpe de vista todo el tocador, cajones hábilmente disimulados encierran los objetos de tocador y las provisiones de perfumería. En un gabinete de tocador lujoso no se debe ver ninguno de los utensilios que sirven para el tocado, excepto dos grandes mesas, una para el tocador, propiamente dicho, provista de cubetas, frascos, vaporizadores, jabonera, cepillera, cajas para polvos, etc. La otra sirve para el peinado; en ésta, revestida de tela y colgaduras y adornada con cintas y espejos, se tienen las horquillas, los alfileres, el juego de cepillos y peines, las cajas de polvos de arroz y los perfumes de todas clases.

Los tocadores más sencillos reemplazan el tapiz por el linoleum, los armarios por simples planchas de madera recubiertas de tela bajo las que se disimulan las perchas. Largas cortinas fijadas en el techo forman una separación en la que se colocan los mil objetos que no se quieren exponer á las miradas indiscretas.

Desde el punto de vista higiénico, el tocador debe ser claro, soleado, y con buena ventilación, para que la humedad inevitable en él pueda secarse prontamente.

Las esponjas deben ser objeto de un cuidado esmeradísimo.

Para limpiarlas nos servimos de la espuma de jabón y el agua dulce, del baño de leche diluída, de un poco carbonato de sosa en agua tibia, y en

fin, del ácido clorhídrico muy debilitado (dos cucharadas en un litro de agua). Pero este último sistema sólo se emplea en caso de una gran limpieza, y siendo el olor del cloro muy desagradable, es necesario tener cuidado de completar la operación por un baño largo en agua fresca un poco perfumada y el enjugamiento al aire. Antes de servirse de una esponja fina para el tocado, se la debe poner siempre en remojo durante veinticuatro horas en una mezcla de agua pura y de leche y se estará seguro entonces de su perfecta limpieza. Las esponjas *finas* jamás deben limpiarse con jabón.

Las esponjas se desengrasan con el ácido clorhídrico muy diluido; se las blanquea con la ayuda de la leche ó del zumo de limón.

Para restaurar las esponjas viejas, hacerlas hervir durante algunas horas en una disolución de carbonato de sosa ó ceniza de madera. Lavar con mucha agua. Esta primera colada tiene por objeto desemulsionar todas las materias grasientas. En seguida sumergir estas esponjas en ácido clorhídrico diluido durante veinticuatro horas. Esta segunda operación da por resultado el quitar las arenas calcáreas, las substancias colorantes y los miasmas aprisionados en las celdas que hayan resistido en la primera manipulación. Enjuagar hasta la completa desaparición de todo olor de cloro. Una vez secas, servirse de las esponjas así restauradas con toda confianza, como si estuviesen nuevas.

Frecuentemente, las esponjas están llenas en sus tejidos de arenas ó de restos de conchas que no se sabe por qué medio quitar sin desgarrar la esponja. Para conseguirlo, después de seca se coloca sobre el asperón del fregadero y se apalea

bien con un mango de madera. Las impurezas se reducirán así á polvo fino, que se quita sacudiendo en seguida la esponja contra la mano.

Cuarto de baños.—Las costumbres de higiene están actualmente muy generalizadas para que sea necesario insistir sobre la utilidad del cuarto de baños en las viviendas. Lo que era un lujo hace veinte años, viene á ser ahora una cosa enteramente natural, y en las casas nuevas el cuarto de baños se encuentra en todos los pisos. Desgraciadamente todas las ciudades de provincia no siguen aún este buen ejemplo, y hay motivo para sentirlo; no se podrán seguir regularmente los tratamientos hidroterapéuticos mientras que no estén de modo que no perturben la vida ordinaria, y falta mucho más tiempo para ir al establecimiento de baños que para tomar el baño ó una ducha en casa.

El tener agua las casas modernas en todos los pisos, permite la instalación de un cuarto de baños sin grandes gastos y los aparatos para calentar esta agua son perfeccionados y de un precio módico.

Un cuarto de baños debe estar muy claro, expuesto al sol, á fin de que la humedad no pueda impregnar la pieza y la convierta en fría y malsana. Las ventanas y las puertas estarán bien protegidas contra el aire, y si el clima fuese un poco riguroso, un sistema de doble cierre será preferido. Cuando las dimensiones de la vivienda lo permitan, vale más poner los calentadores y el generador en una pieza contigua; se evita así la elevación de la temperatura y todos los pequeños desagregados que resultan de la proximidad de estos aparatos. En cuanto á la instalación propia-

mente dicha del cuarto de baños, está subordinada á la situación de fortuna, al gusto, al lujo de cada uno.

Sin embargo, se deben observar algunas reglas importantes: alejar todas las combinaciones de pinturas espesas, de tejidos, que se impregnarian de humedad y de miasmas; los cuartos de baños siempre deberán estar revestidos, no solamente los muros, sino también el piso, de losa, de cemento, de estuco ó de mármol; así el aseo y la salubridad estarían asegurados y el agua que salta durante las duchas se enjuga fácilmente.

La elección de la bañera es importante. Debe ser de materia bastante sólida para resistir á los ataques de las substancias sulfurosas, alcalinas, etcétera, que entran en la composición de la mayor parte de los baños, y ha de poder conservarse limpio y brillante y no presentar ningún ornamento complicado, difícil de mantenerlo en buen estado. El palastro esmaltado parece presentar todas estas ventajas, y se debería emplear, no solamente para las pilas, sino también para todos los accesorios y aparatos hidroterápicos: pila ó baño de asiento, tubo, palangana, etc. Las pilas de cinc se oxidan y se aplastan cuando el cinc está bruñido en el interior, y conservado con gran cuidado, esta deterioración es mucho más lenta; las de cobre, estañado en el interior, serían prácticas sin la presencia del vapor que oscurece el cobre y echa á perder la estañadura. El cobre niquelado, desgraciadamente, es todavía de un precio demasiado elevado para poder emplearlo; conserva la apariencia de la plata más brillante y su solidez es extremada. Las pilas de mármol son igualmente muy caras, si éste es bueno, y además se rompe y conserva más difícilmente que el de fun-

dición ó de palastro esmaltado y el cobre esmaltado ó cobre níquelado. Los romanos habían adoptado las pilas de mármol, porque esta materia se encuentra por todas partes en Italia. Existen algunas que son verdaderos objetos de arte, que todo el mundo ha podido admirar en los museos, bien en París, en Nápoles, Florencia, Roma, etc. Existen también bellas bañeras antiguas de pórfido.

La forma de la pila es variable; se adopta generalmente la ovoide, que tiene la ventaja de contener menos agua que las de figura de barco. Las pilas hundidas en el suelo, género oriental, son de un acceso más cómodo, sobre todo en caso de enfermedades ó debilidades, y se debe preferir este sistema cuando la conformación de la casa lo haga posible.

Las alfombras de linoleum ó de tela encerada protegen el entarimado y son menos frías y desagradables que las losas de mármol ó de estuco; debajo de la pila es necesario poner una chapa de plomo, que será mejor preservativo de la humedad que el linoleum.

Además de los aparatos hidroterapéuticos, el cuarto de baño debe contener: una silla larga, sobre la cual puedan tenderse durante las fricciones y los masajes, ó sencillamente para disfrutar un poco de reposo después del baño; un armario para guardar las ropas necesarias, los ingredientes empleados en los baños, los guantes de crin y los accesorios para las fricciones, etc. Si el cuarto de baños sirve al mismo tiempo de gabinete de tocador, es evidente que el mobiliario y arreglo de la pieza se modifica en consecuencia. Los espejos deben estar colocados en el interior de los armarios ó replegarse sobre sí mismos, á fin de

no estar expuestos á la acción del vapor, que los empañaría y ennegrecería. Por lo demás, esta combinación de cuarto de baños tocador debe ser rechazada, salvo absoluta necesidad, como defectuosa y malsana.

Dormitorios.—Un dormitorio moderno debe ser grande, accesible al sol, fácilmente ventilado, y si es posible alejado del ruido y del movimiento. Es necesario considerar que la enfermedad puede retener largo tiempo en esta pieza, que está destinada á recibir, no solamente una pareja, sino que también, en muchas familias, una cuna. Todas las comodidades, todas las diligencias de limpieza y de confort, deben ser preferidas á los caprichos de la moda.

Las alcobas presentan varios inconvenientes, y felizmente tienden á desaparecer. La cama en medio, de modo que el aire circule alrededor libremente y que las cortinas la protejan sin envolverla, porque éstas, si son muy complicadas, se convierten en nidos de polvo, de insectos y de microbios. La chimenea sirve para renovar el aire y hace servicio lo mismo de ventilador que de aparato de calefacción; es un error perjudicial cerrar el orificio, suprimiendo así la corriente de aire que se establece por el tubo.

La tapicería varía según la posición, la fortuna ó la tendencia de la moda, y es difícil establecer una regla respecto á ella; recordemos solamente que el color verde contiene arsénico y puede causar enfermedades y hasta envenenamientos, por lo que conviene no tapizar la alcoba con papel de este color. Los tapices clavados que cubren toda la superficie de la habitación impiden la limpieza completa y conservan los miasmas deletéreos. Un

tapiz de dormitorio debe levantarse y sacudirse todos los días; si se frota el suelo con cera desleida en esencia de trementina, exhala un olor grato y saludable, á propósito para alejar los insectos.

El dormitorio no debe ser calentado con exceso; la temperatura tiende á elevarse durante la noche y se debe renovar el aire al acostarse; es mejor habituarse á dormir en una pieza no calentada á encender en ella fuego.

El lecho moderno es grande, espacioso, poco elevado, y sus accesorios muy sencillos; se han abandonado los colchones de paja y farfollas, que guardaban el polvo, la humedad y los malos olores; del mismo modo no se usan los colchones de plumas, que se impregnan fácilmente de microbios epidémicos, de miasmas malsanos, hacen imposible la circulación del aire alrededor del cuerpo y son muy difíciles de limpiar.

El sommier elástico, colchones de lana y de crin, forman la mejor composición de un lecho. El sommier está siempre limpio estando ventilado; se compone de resortes metálicos en espiral ó de alambres tendidos, sobre los que se fijan pequeñas tiras de madera.

Es preciso limpiar bien los dormitorios, colocar cada mueble en su sitio, sin que haya exceso de ellos, y secar bien los suelos, para que no les quede humedad; es necesario abrir las ventanas largo rato y exponer al aire las sábanas y objetos del lecho.

No se debe colocar la cama entre la puerta y la ventana, porque sería seguro que no se podría evitar la corriente de aire. Hemos dicho que las tapicerías varían según la clase del dormitorio; en general, es temible el abuso, y se necesita tener

presente este axioma: un dormitorio debe, ante todo, ser un lugar donde se respire libremente. El cuerpo humano desoxigena cerca de once mil litros de aire en veinticuatro horas y exhala quinientos cuarenta litros de ácido carbónico; en estas condiciones, todo lo que se le reste de espacio y de aire en las habitaciones es sumamente perjudicial.

Una excelente precaución consiste en no dejar en el dormitorio por la noche los zapatos y los efectos llevados durante el día; los miasmas que exhalan son perjudiciales para la salud y desagradables para el olfato.

El dormitorio debe estar habitado el menor tiempo posible, fuera de las horas del sueño; las ventanas se tendrán abiertas una gran parte del día, con todas las temperaturas, salvo los días de humedad, que bastará abrirlas durante un cuarto de hora después de la limpieza, estableciendo una corriente de aire.

Todos los estilos de amueblamiento convienen á los dormitorios (1).

Sin embargo, el severo del Renacimiento ó los graciosos de Luis XV ó Luis XVI serán preferibles según la edad de los que lo hayan de habitar.

Una mujer joven preferirá Luis XV, de color rosa ó azul, según sea morena ó rubia; las telas serán de raso ó de damasco de seda con fondo claro, los dibujos bouquet ó rayitas; las lilas, las rosas, las flores amarillas, el gris y el azul claro se combinan de un modo encantador. Las cintas, abrazaderas y cortinas deben hacer juego.

(1) Véase el *Arte de saber vivir*, publicado por esta Casa Editorial.

El estilo Luis XVI, con sus pinturas claras, acompañará quizás mejor á una jovencita y admite mayor número de objetos, juguetes, bibelots, etcétera.

Cualquiera que sea el estilo, la alcoba no debe tener más muebles que la cama, el armario, una consola, una *chaise longue* y algunas sillas, en las paredes algunos cuadros, prefiriendo los de paisajes, marinas ó naturaleza muerta.

Dormitorio para niños.—El dormitorio para los niños debe ser ventilado, expuesto al sol, porque según el proverbio, donde no entra el sol entra el médico; nada de árboles ni de casas altas delante de las ventanas; las paredes blanqueadas con cal, pintadas al óleo ó estucadas, son preferibles á las tapicerías; la chimenea, que sirve de ventilador, no se cerrará nunca y se encenderá raras veces en el invierno, los niños bien abrigados nunca tienen necesidad de calefacción, de perfumes ni de flores; la ventana se abrirá todos los días durante una hora lo menos, pero ni demasiado temprano ni demasiado tarde.

El mobiliario del dormitorio de los niños no exige ningún estilo particular; los ingleses poseen una serie de muebles ligeros, prácticos y de colores alegres, que convienen perfectamente á este género de amueblamiento. Las cretonas y las telas de muselina, que se pueden lavar fácilmente, acompañan las camas de hierro. Poner una mesa espaciosa para colocar los numerosos utensilios del tocado de los bebés y colocar tablitas adaptadas al muro donde los niños pueden poner sus juguetes.

Los niños recién nacidos y los pequeñitos consumen tanto aire como los adultos, porque sus

Inspiraciones son mucho más numerosas; el recién nacido hace cuarenta y cinco inspiraciones por minuto, veintiséis un niño de cuatro á cinco años y diez y ocho un adulto de veinte años; por otra parte, la capacidad torácica del niño es menos grande y la cantidad de aire inspirada menor, y se calcula, por la comparación hecha, que se necesita tanto aire en la habitación de un niño como en la de un adulto.

Es, pues, condenar á los niños al raquitismo, colocándolos amontonados, como se hace frecuentemente, en las habitaciones más pequeñas de la vivienda.

Los niños no tienen necesidad de un colchón muy blando y se deberá componer así su cama: un colchón elástico, un colchón ordinario y una almohada.

La cama blanda, así como todo objeto que contenga plumas, debe ser proscrito por ser anti-higiénico.

El fuego, que no es necesario mucho tiempo, fuera de los grandes fríos, si la habitación de los niños estuviese inhabitada durante el día, es casi indispensable cuando los niños permanecen á trabajar ó jugar en esta pieza; se deberá tanto cuanto sea posible emplear la madera para calefacción. El calor de ésta es moderado y muy preferible al del carbón de piedra, porque no desprende emanaciones nocivas.

Cuando se hace dormir á los niños en su habitación durante los días del verano, es útil mantener algún fresco en la pieza, y es á veces difícil en los departamentos expuestos al sol. Se llegará, no obstante eso, á bajar la temperatura, colocando en la habitación, y al sol, un gran jarrón ó bote lleno de agua, con un gran ramillete

de pequeñas ramas de sauce, tilo ó abedul. El sol hará evaporar el agua, por conducto de estas plantas, y se obtendrá un fresco muy agradable al mismo tiempo que un desprendimiento de oxígeno á propósito para purificar el aire ambiente. Es necesario renovar cada día el agua y el bouquet. Notemos todavía que este jarrón así provisto no deberá dejarse á la sombra, y sobre todo por la noche en la habitación, porque entonces el desprendimiento producido será de ácido carbónico peligroso.

Debe evitarse que duerma en la habitación de los niños la niñera ó aya; si el tamaño de la vivienda lo permite, será mucho mejor que la niñera esté en una pieza al lado. Los niños tendrán más aire y un aire mejor, porque á pesar de los cuidados de limpieza exigidos, siempre se puede temer de las emanaciones desprendidas de sus cuerpos, y también á algunos gérmenes de enfermedades orgánicas.

Del mismo modo es necesario evitar el trabajar al lado de los niños dormidos; el fuego, el tufó de la lámpara, la respiración, son otros tantos medios de corromper el aire puro, que tanto necesitan los bebés.

Habitaciones para criados.—Las habitaciones para los criados podrían ser objeto de una larga disertación. En las grandes ciudades, sobre todo, están en los rincones oscuros, á menudo privadas de aire ó próximas á lugares insalubres. Los criados relegados al 6.º ó 7.º piso, no están mejor; las piezas exiguas, la dificultad para los dueños de hacer comprender la utilidad de las leyes de higiene, tales como la ventilación de los lechos, la extrema limpieza, todo hace de la habitación

de los criados un foco de microbios, un riesgo permanente para todos.

Una buena dueña de casa ha de cuidar mucho de esta clase de habitaciones, que sean ventiladas, claras y que tengan cama limpia, lavabo y armarios para guardar la ropa, á fin de conservar un perfecto orden.

CAPÍTULO V

La cocina.—Condiciones que debe reunir.—Modo de amueblarla.—Cuidados que exige

Cocina.—Este laboratorio doméstico, en el cual se preparan los alimentos, debe reunir, tanto cuanto sea posible, todas las condiciones de comodidad, salubridad y economía deseables. La cocina debe estar situada de tal modo que, sin perjudicar á la prontitud del servicio, no pueda incomodar con los diversos vapores que de ella se exhalan. Una ventana grande favorece el acceso del aire y de la luz, y no hay personas que sabiendo vivir puedan consentir en comer lo que se fabrica en los antros sombríos decorados con el nombre de cocinas por ciertos propietarios.

De otra parte, la cocina estará bastante dependiente de los departamentos de los dueños, para que la dueña de la casa vigile fácil é inopinadamente, y también la repostería, si tuviese esta segunda pieza á su disposición.

El perfecto tiro de la chimenea de la hornilla, una ventilación frecuentemente establecida, un aseo minucioso, no solamente en la persona de los criados, sino del lienzo empleado y de los utensilios, de los armarios, de las paredes, del piso, de la piedra del fregadero, tales son las prin-

cipales prescripciones de la higiene bien entendida.

La humedad es nociva á la salud, descompone rápidamente las carnes, acelera el que se marchiten las legumbres, echa á perder las frutas. Se debe, pues, ordenar á la persona encargada de la cocina que evite todas las causas que pueden producir esta humedad: acumulación de lienzos sucios y mojados, grifo de tinaja mal cerrado, baldosas insuficientemente enjugadas, etc.

Los malos olores son igualmente nocivos; se les evita por la ventilación, el aseo de la piedra del fregadero y conservación de la caja destinada á recibir las basuras; el empleo de los desinfectantes es obligatorio. La cocina, así como toda la casa, debe fregarse frecuentemente con zotal.

El mobiliario y la compostura de una cocina dependen mucho de la importancia de la casa y del personal; sin embargo, ciertos principios son generalmente observados.

Por ejemplo, las paredes estarán pintadas con aceite ó blanqueadas con cal: el piso será de losa ó enladrillado; las hornillas estarán colocadas para recibir directamente la claridad, con preferencia por la izquierda, y un sistema de ventilación bien comprendido arrastrará al exterior las emanaciones carbónicas producidas por la combustión. La chimenea será grande, con una campana elevada, pero el cañón estrecho, á fin de reducir cuanto sea posible la cantidad de combustible y conservar más calor; un reloj, pesas y medidas son indispensables.

La mesa, así como los otros muebles, serán de madera de haya, muy fácil de conservarlas en buen estado; las sillas de paja ó madera, porque las sillas de tapicería recibirían demasiado fre-

cuentamente la suciedad y los malos olores penetrarían en los tejidos, sin que sea posible hacerlos desaparecer. Una mesa de centro, grande y sólida, sirve para poner los platos, para preparar las carnes y los accesorios de la comida. En la mitad de su longitud un mantel blanco, ó en su defecto, uno de hule igualmente blanco, será puesto, á fin de que los platos destinados al comedor estén preservados de toda suciedad. Un armario, un tronco de madera bastante alto para picar la carne, vasares y aparadores; otra mesa de mediano tamaño sobre la cual se pueden depositar diferentes objetos frágiles, una despensa: tales son los principales muebles de la cocina ordinaria. La batería de cocina, el filtro, el cajón para los lienzos sucios, para las rodillas, mandiles, etcétera, completan la instalación. La despensa, un pequeño mueble destinado á guardar el lienzo limpio dado cada semana por la dueña de la casa para el servicio de la cocina, y también el cajón para el lienzo sucio, estarán mucho mejor en otra habitación destinada á fregadero, si se puede tener.

Un perfecto orden debe reinar en la cocina. Cada objeto tendrá un sitio marcado y determinadas atribuciones; por ningún pretexto este sitio y esas atribuciones serán modificadas; de otro modo el desorden, la suciedad y la inexactitud serán inevitables.

Para obtener este resultado, la dueña de la casa debe poner á disposición de su personal una batería de cocina completa y lo necesario con arreglo á las necesidades del servicio; tiempo necesario será dado para concluir el trabajo en condiciones satisfactorias, las órdenes llegarán bastante pronto para evitar el trastorno y la confusión; en fin, una economía podrá y deberá presidir á todas

las adquisiciones, á todos los gastos, pero sin degenerar en parsimonia, lo que conduciría á los domésticos á sacar partido de las cosas defectuosas y de los objetos en mal estado.

La humedad es de temer, no siguiéndose de esto que falte suprimir los lavados; al contrario, una cocina debe estar limpia, y la dueña de la casa andará en ella sin temor á deteriorar su *toilette*. Se tendrá cuidado solamente de lavar con esponja cuidadosamente, á fin de que el agua no se estanque y no sea absorbida por el subsuelo.

Los fósforos estarán alejados de toda humedad y también de las boquillas de gas, hornillas, etcétera. Una buena precaución consiste en tener siempre azufre en la cocina y si un fuego de chimenea se declara, una fritada se inflama, se arroja inmediatamente un puñado de este azufre en la chimenea, interceptándole el aire con la ayuda de un trapo mojado aplicado delante de ella. El fuego se extingue al punto.

Las ventanas estarán siempre muy limpias y el polvo cuidadosamente quitado en los aparadores, vasares, etc. Un armario ha de contener los trapos, á fin de sustraerlos de la vista: se los cuelga sobre cuerdas puestas exprofeso en este armario en vez de las tabletas ordinarias.

Algunas recetas son útiles para conservar una cocina en perfecto estado y las más sencillas son siempre las mejores.

Lavar con lejía las paredes cada mes, fregar las maderas de los muebles, las mesas con jabón negro diluido en agua hirviendo; una gruesa brocha de grama sirve para frotar enérgicamente; se pasa después una esponja empapada en agua pura, esta limpieza se opera frecuentemente. Las hornillas de fundición se conservan negras con

lápiz-plomo; las hornillas de ladrillo basta limpiarlas con agua fuerte bien diluida, y cuando están secas con la ayuda de un estropajo de lana humedecido de aceite se acaba de volver á los ladrillos el brillo de nuevos.

El aceite debe emplearse en pequeña cantidad, á fin de evitar todo olor cuando las hornillas están encendidas y los ladrillos calientes. Las losas ó enlosado se lavan todos los días con mucha agua y alguna vez se frotan con un cepillo empapado de jabón negro ó de agua conteniendo potasa. El lavado del enlosado se hace con la ayuda de tela de embalaje que cuesta poco cara, se limpia fácilmente si la frotan con agua clara después de cada limpieza y en seguida se la hace secar. Las esponjas son de un precio más elevado y se desgastan pronto; el tenerlas en buen estado demanda más cuidado, porque una esponja engrasada no podría hacer servicio. El embaldosado de losa se limpia con agua y jabón negro. Un excelente medio de ennegrecer las hornillas de la cocina, las chimeneas, etc., consiste en mezclar tres claras de huevos batidas con 250 gramos de lápiz-plomo y diluirlo todo con cerveza agria. La mezcla se pone en el fuego y debe hervir un cuarto de hora. Se la deja enfriar y se emplea como simple lápiz-plomo. Esta mixtura puede conservarse. Los objetos de hierro batido en hoja de lata se vuelven brillantes frotándolos con carbón pulverizado y ceniza fina de madera humedecida con un poco de aceite común no teniendo ni gusto ni olor; se enjugan con una rodilla de lana. Los asadores, parrillas, tenazas, etc., se limpian con papel de lija y ladrillo rojo.

Para limpiar bien una cazuela, un caldero, una mezcla de asperón ó de arenilla, con una

rodilla mojada y empapada en esta composición, se frota en todos sentidos, se enjuaga y se la hace secar. Si se desea un brillo más perfecto, se toma blanco de España, ó más sencillamente, un puñado de hojas de acederas y se frota el cobre durante algunos minutos.

Todos los objetos de cobre amarillo se limpian mejor con el agua de cobre, pero no deben servirse de ella sino para los candeleros y los objetos que no sirvan para la cocción y en los cuales no se deposita ninguna substancia alimenticia. Se venden diferentes clases de polvos, de pastas, para conservar en buen estado los cobres; el blanco de España es eficaz y de un empleo muy práctico, porque sirve para diversos objetos en una casa.

Cuando un recipiente estañado está engrasado, se llena de ceniza de madera y agua, se hace hervir el todo; después de algunos minutos de ebullición se frota con una escoba de palma, evitando rayar la estañadura; por consiguiente, no se servirán jamás de utensilios puntiagudos y duros ni de asperón. Para secar el objeto fregado se le pone inmediatamente al sol ó sobre fuego lento.

Para preservar del óxido á los objetos de metal (hoja de lata, etc.), se les somete á un fuego muy vivo, después se frotran con cera virgen hasta el punto que el metal venga á ponerse imposible de tocar sin temer la quemadura; la cera, una vez derretida, se frota con un trapo de lana ó un pedazo de piel.

Se pueden también mojar en agua de cal viva bastante espesa, dejarlas secar, y solamente entonces quitar la humedad con un trapo suave cuando el enjuague ha concluído.

Los objetos de estaño ó de metal mezclado con estaño se limpian con el blanco de España mojado, se enjugan con un trapo seco. Puede empezarse la operación frotando con un trapo humedecido con aceite. Otro procedimiento excelente: un manojo de hierbas tiernas y esponjosas ó cabillos de puerros metidos en asperón muy fino. Se frota el estaño, volviéndolo siempre en el mismo sentido, á fin de evitar el rayado; después se seca, primero con una rodilla de trapo usado, después con una rodilla de lana.

CAPÍTULO VI

La batería de cocina.—Ventajas é inconvenientes de los utensilios de hierro, barro, cobre, porcelana, etcétera.—Objetos necesarios.

Bateria de cocina.—Se designan bajo el nombre de *bateria de cocina* todos los utensilios que sirven para las operaciones culinarias. Uno de los muros de la cocina debe estar provisto de vasares y portaclavos para recibir é instalar la batería de cocina.

Estos utensilios se fabrican de cobre, de hierro batido, de hierro blanco, de palastro esmaltado, de fundición, de barro ó de cinc.

Los utensilios de *cobre* cuestan caros, se venden al peso y siempre es necesario tomarlos de un espesor suficiente para resistir los golpes de calor que se llaman en la cocina *golpes de fuego*; son, además, de conservación bastante penosa; deben frotarse cada vez que hay que servirse de ellos. Pero su duración es casi indefinida, y de todos los utensilios posibles, si exceptuamos las vajillas de barro, son los menos sensibles á la acción de un fuego demasiado vivo.

Aunque el cobre no sea tan venenoso como se ha creído por mucho tiempo, debe tenerse cui-

dado de conservar los utensilios de cobre en buen estado de estañadura.

La *estañadura* es un revestimiento de estaño con el cual se guarnece el interior de la mayor parte de los utensilios de cocina. Debe ser hecho con buen estaño fino. Si el estaño está falsificado con el plomo, como ocurre frecuentemente, su acción en ciertos alimentos puede dar lugar á sales más venenosas que las del cobre.

Por consiguiente, siempre hay más seguridad dirigiéndose á casas de confianza para la estañadura de los utensilios de cocina.

Cuando se emplean utensilios estañados, es necesario no olvidar nunca que el estaño se funde á una temperatura de 228°, es decir, muy inferior al hornillo sobre el cual se opera. Cuando se trata de caldos, de salsas, ó asimismo de viandas jugosas, la vaporización del agua mantiene á 100° la temperatura interior del recipiente; pero si se opera á fuerte calor seco, como cuando se hace caramelo, la cazuela se eleva fácilmente á 228°; el estaño entonces se desprende en gotas y cae en la preparación.

En casos particulares en los que se teme ver producirse este efecto, se servirán de vasijas de cobre no estañadas ó de barro.

El *hierro batido* hace, sobre poco más ó menos, en la cocina, los mismos servicios que el cobre; y sirve para idénticos objetos. Cuesta más barato, se empaña más difícilmente y se conserva sin mucho trabajo. Representa la batería de cocina más cómoda para una familia modesta, donde la dueña de la casa está obligada á hacer por sí misma su trabajo.

El hierro batido, como el *hierro blanco*, se compone de una plancha de hierro batido en lá-

mina (palastro) y recubierta de una capa de estaño; pero los utensilios de hierro batido son fabricados antes del estañado y al fuego rojo, mientras que los utensilios de hierro blanco son sacados de las planchas de palastro estañado y soldados solamente con estaño. Los primeros resisten á todas las temperaturas, casi en las mismas condiciones que el cobre, mientras que los otros, á menos de estar llenos de agua y mantenidos así á una temperatura que no pase mucho de 100°, caen en pedazos por fusión de su soldadura.

Comparado al cobre, el hierro batido tiene poca inferioridad. Si una vasija en contacto con un fuego demasiado vivo llegase á enrojecer, la vasija de cobre tiene necesidad que sea restablecido su estañado, pero el cobre no altera su naturaleza íntima. Una vasija de hierro batido se pierde fácilmente, porque el palastro, en enrojeciendo, se oxida. Estos accidentes, que sólo ocurren á las cocineras negligentes, serán en parte prevenidos si se tiene cuidado de escoger el hierro batido suficientemente grueso.

Diferentes utensilios de cocina, principalmente las cazuelas y ollas, se fabrican también de palastro esmaltado, es decir, recubiertas en el interior de un esmalte ó barniz de naturaleza vídriosa.

Esta clase de utensilios son de fácil limpieza y de uso cómodo, pero cuestan bastante caros y duran poco; el fuego hace estallar muy pronto el esmalte, que luego se despega poco á poco. Todas las precauciones del mundo no pueden impedir que se produzca ese accidente y no existe ningún medio para remediarlo.

La fundición está provista de cierto número de

utensilios muy cómodos, de un precio poco elevado, de fácil conservación y que dan excelentes resultados en la cocina á causa del calor que en ella se puede concentrar. Las preparaciones al vapor se hacen allí mejor que en cualquier otra parte. Las cazuelas de fundición se llaman en algunos lugares *cocotte* ó *coquelle*, ó aun *huguenotte*. Se fabrican también ollas y utensilios de cocina de fundición.

El inconveniente está en la fragilidad de la fundición, que se quiebra fácilmente por el choque, sobre todo cuando está caliente, y la facilidad de oxidación. Se evitará este último inconveniente poniendo los utensilios de fundición en un sitio muy seco y teniendo cuidado de no dejar jamás enfriar los alimentos más allá de ciertos límites. Contraerían mal gusto. Por lo demás, se sabe que el óxido de hierro ó herrumbre no tiene nada de venenoso.

El *barro cocido y barnizado* ó *vajilla de barro* proveerá á la batería de cocina de muchas piezas importantes.

Las propiedades refractarias de la arcilla dan cochura más delicada en los cacharros de alfarería que en los de metal; el caldo de la carne en ellos será excelente. Las preparaciones del oficio á mucho fuego, las salsas fáciles á agriarse, se harán muy bien en los utensilios de barro.

Hay dos clases de vajillas de barro: las de greda y las de arcilla.

Las *vajillas de greda* tienen ventajas muy grandes; sus elementos, habiendo sufrido en la cocción una media fusión, están perfectamente impermeables, y el ligero barniz que se les da no puede de ningún modo descomponerse por la acción de los ácidos. Desgraciadamente, esas va-

jillas no van al fuego; el cambio brusco de temperatura, determina su rotura instantánea.

Si se quisieran pasar frituras, caldos ó confituras, es necesario tener cuidado de dejar enfriar un poco estas preparaciones antes de ponerlas en la vasija.

Las *vajillas de arcilla* común no tienen ese inconveniente, pero tienen otro, sobre el cual no se puede llamar demasiado la atención de las dueñas de casa. Como el barro cocido es muy poroso, se le recubre para volverlo impermeable de un barniz á base de plomo. Este barniz, en las condiciones ordinarias, no puede comunicar ninguna propiedad tóxica á los alimentos; pero si está usado, resquebrajado ó rayado por mucho uso, y viene á meterse allí una substancia ácida ó solamente asimismo si esta substancia ácida reposa mucho tiempo allí, el plomo será atacado y se formará un óxido de plomo venenoso, que se introduciría en todo el conjunto. Será, pues, prudente conservar más bien en las vasijas de greda las preparaciones ácidas ó susceptibles de agriarse.

Las *vajillas de barros inferiores* y mal cocidas, como se encuentran en algunas provincias, las que al primer cocimiento despiden un olor desagradable ó comunican un sabor insípido y nauseabundo al agua que en él han hecho hervir, deben ser desechadas como sospechosas.

Las *vajillas finas, loza y porcelana*, no tienen ningún inconveniente, pero no sirven para el fuego.

El *cinc*, en fin, también nos dará cierta cantidad de utensilios, á muy buen precio y fuerte resistencia, tales como cubos para contener agua y lebrillos para lavar las legumbres.

Pero la fusibilidad del cinc á 500°, la desventaja que tiene de trocarse frágil á 200°, y las propiedades venenosas de sus óxidos, nunca permitirán generalizar su empleo en los usos de la cocina. Lo mismo ocurre con el *hierro galvanizado*, que no es otra cosa que el palastro recubierto de una capa de cinc, y que se emplea en la fabricación de los mismos utensilios. A nuestro juicio, los mejores son los recubiertos con baño de porcelana blanca, aunque se resquebrajan mucho.

Siempre se debe recordar que las substancias ácidas contraen propiedades tóxicas; en otra clase de vasijas se debe evitar poner vino ó agua avinagrada en los recipientes de cinc ó de hierro galvanizado, así como también el hacer preparar pasteles de frutas ó de manzanas sobre planchas de estos mismos metales.

Mesas, armarios.—Poca cosa tenemos que decir de las mesas de cocina, cuya forma varía según las localidades. Existen unas *mesas ó armarios*, cuya parte superior es una tabla de madera de fresno de cinco centímetros de espesor. Sobre esta tabla se manipulan las carnes, las legumbres, y en general, todo género que se emplea en las operaciones culinarias. Ordinariamente está provista de una ranura destinada á guardar los cuchillos y picaderas, y de cajones para contener diversos objetos, cucharas de madera, sacacorchos, vaciamanzanas y cuanto se puede necesitar en el curso de las operaciones culinarias.

Asimismo en las casas, aun en las más modestas, es útil que la cocina esté provista de un armario con cierre de llave para guardar en él los trapos en uso del servicio, el sobrante de ciertas provisiones, como la manteca, el azúcar y el vino. Esta

llave, que le está permitido siempre á la cocinera guardarla en su bolsillo, establece claramente las responsabilidades y evita muchos disgustos.

No queda ya, para organizar completamente la cocina, sino proveerla de diversos objetos que someramente vamos á enumerar.

1.º Un fieltro, del cual hablaremos en detalle cuando nos ocupemos de la cuestión *aguas*.

2.º Una jofaina pequeña con su caja para el jabón y una toalla colgada al lado.

3.º Un reloj sencillo, pero de buena fabricación.

4.º Instrumentos de pesar y medir, á saber: una balanza y una serie de tres medidas de capacidad de lata: un litro, un medio litro y un decilitro.

La cocinera estará asimismo autorizada para usar ampliamente de estas últimas medidas como de tazas ordinarias. Eso dará una gran precisión á su trabajo y costará menos caro que las tazas y vasos, de los cuales se rompen una gran porción en la cocina.

En cuanto á la balanza, se escogerá de la forma dicha *balanza Roberval*, de fuerza de 20 kilos, y se abastecerá de una serie de pesas desde cinco kilos á un gramo, con las cuales se podrán verificar todas las pesadas ordinarias de una casa.

Las pesas, desde 10 kilos hasta medio hectogramo (50 gramos), pueden comprarse de cobre ó de fundición; cuestan menos caras y son más fáciles de tenerlas exactas. Más abajo de 50 gramos, no se funden más que en cobre.

El arreglo de los objetos que componen el mobiliario de una cocina se modificará según el local de que se dispone; lo esencial es establecer un método y sostenerlo.;

Será bueno, si la dueña de la casa puede de un sólo golpe de vista asegurarse de que todo está en orden, y si la cocinera encuentra instantáneamente bajo su mano aquello de que tiene necesidad, sin indecisión, sin esfuerzos de memoria, sin rebuscar á derecha ó á izquierda.

Una gran economía de tiempo y de dinero serán el resultado.

CAPÍTULO VII

El fregadero.—Limpieza de la vajilla y la batería de cocina.—Desinfección de las habitaciones, ropas, etcétera.

El fregadero no está establecido fuera del lavatorio sino en las grandes casas y en ciertas localidades donde existe la costumbre, costumbre excelente, de reservar una pequeña pieza para esta parte del servicio. Es la parte de la casa destinada á la limpieza de la vajilla y de la batería de cocina.

El fregadero se compone ordinariamente de una losa de piedra incrustada en el muro, acanalada en su superficie y provista de conductos para el derrame de las aguas.

Debe ser hecho de buena piedra, bien pulida y bastante dura, mejor de mármol.

Se empiezan á hacer hoy fregaderos de plomo, de un uso más cómodo que los de piedra. Si hubiese un grifo de agua caliente en el fregadero, sería útil, dándole al fregadero de plomo la forma de una pila, para lavar directamente en ella la vajilla.

En los grandes establecimientos, el servicio del lavado no se hará propia y prontamente más que de este modo.

La vajilla debe ser enjugada cuando aun está húmeda; sin eso no quedará perfectamente limpia. Sin embargo, se debe dejarla destilar un poco, á fin de emplear en el enjugamiento menos rodillas, y sobre todo menos tiempo.

Se llama *vajillero* un aparato establecido para poner á gotear la vajilla.

Los vajilleros antiguos, en forma de cuna, tan incómodos como embarazosos, están reemplazados hoy por una *plancha de cinc* levantada en los bordes algunos centímetros y formando un plano ligeramente inclinado hacia un punto, en donde se encuentra el tubo de conducción para las aguas. La vajilla, en saliendo del fregadero, se coloca sencillamente en esta plancha, en donde se enjuga, sin ningún riesgo de rotura.

El contorno del cuarto de lavado debe estar provisto de armarios ó de tablas á propósito para colocar la vajilla. Estas tablas no deben estar á demasiada altura, á fin que sean accesibles fácilmente.

Cuando se haya enjugado la vajilla se colocará en su sitio habitual. Los platos por orden de grandor, para que la clasificación pueda hacerse por la simple costumbre de la vista. Un inventario, siempre al corriente, debe estar fijado en el lavatorio.

Cuchillos.—Los cuchillos de mesa jamás deben mojarse en agua caliente, que los despega, fundiéndoles la colofana por medio de la cual la hoja está asida al mango (1). Se les limpia al quitar de la mesa con un trapo húmedo, se les enjuga y

(1) Si este accidente ocurriese, se quitará la hoja, se calentará en la luz de una bujía la parte que entra en el mango y se colocará en su sitio. La colofana fundirá y la hoja se adherirá de nuevo.

después, despacio, se frota la hoja sobre una bandana cubierta de piedra pómez en polvo. El tiempo de la limpieza se disminuye en la mitad de este modo.

En cuanto á los cubiertos de metal y plata, hay que atenerse á las recetas que para limpiar estos objetos daremos luego.

Limpieza del cristal.—Cuando los vasos y los cristales son lisos, un simple lavado con agua fresca, seguido de un enjugamiento muy esmerado hecho con un lienzo fino, basta para darles una claridad y limpieza satisfactorias; pero los cristales grabados y tallados son mucho más difíciles de conservar en buen estado; sobre todo las botellas de vino, los frascos de vinos finos, conservan siempre vestigios de los líquidos que contenían y necesitan una limpieza más exigente. Las recetas recomendables son numerosas. Citaremos: las hojas de parietaria, de borraja, de cotufa, el papel gris sin cola cortado en pedazos pequeños, la sal en granos gruesos, pedazos de patatas, cascarnes de huevos, la arena fina, el carbón vegetal quebrantado; cualquiera de estas materias se introduce en las botellas con una pequeña cantidad de agua clara y se agita frecuentemente en todos los sentidos. El carbón tiene la ventaja sobre todas las otras recetas de quitar por completo los malos olores; es menester dejarlo reposar algunas horas en la botella que se desea desinfectar y enjuagarlo después con agua clara.

Las botellas y garrafrones que hayan contenido líquidos grasos y las vinagreras, se limpian con agua caliente, á la cual se añaden cristales de sosa, de vinagre ó cenizas de madera. Se enjuaga con agua pura.

Importa no dejar las garrapas y botellas medio llenas, bajo la pena de ver formarse un círculo, que algunas veces es muy difícil que desaparezca. El agua misma contiene sales corrosivas que graban el cristal. Así, pues, las vasijas de vidrio deben estar siempre llenas ó completamente vacías.

Los polvos de indigo, espolvoreados con un lienzo fino húmedo y bien frotados en seco luego, aumentan mucho la claridad de los cristales.

La rotura es inevitable, por buena que sea la organización, y en las grandes casas puede elevarse á una cifra considerable. El mejor medio de remediar esta pérdida, es dar, para este objeto, un tanto por mes á la cocinera ó á la auxiliar del lavatorio. Si lo roto es menos, la demasta del dinero es para ella; si pasa, el exceso le es retenido sobre sus gajes. De este modo siempre tiene el inventario su efectivo completo. Pero es necesario que la dueña de la casa compruebe por sí misma y muy frecuentemente el estado de la vajilla.

La vajilla es generalmente de porcelana ó de loza.

La porcelana no se raya con el cuchillo como la loza, pero el golpe la descantilla más fácilmente.

Hoy se fabrican servicios de loza estampada, dicha *tierra de hierro*, que son sólidos, dan en la mesa un golpe de vista elegante y cuestan menos caros que la porcelana blanca ordinaria.

El fregadero es el sitio que exige los más minuciosos cuidados de aseo.

Las aguas caseras, cargadas de despojos orgánicos, son putrescibles en el más alto grado y los productos de su fermentación constituyen miasmas extremadamente perniciosos.

El fregadero, cada vez que se sirven de él, debe ser lavado con agua de carbonato de sosa, que en cierta medida destruye los residuos grasientos, saponificándolos. Si es de piedra se le pasará asperón de cuando en cuando para pulir y desgastarle la superficie, siempre impregnada de cuerpos grasos.

Los acueductos que parten del fregadero para ir, ya sea al sumidero ó ya al arroyo, deben ser de un calibre bastante grueso para limpiarlos fácilmente; no deben tener ni codos ni ángulos, porque cada ángulo vendrá á ser un punto de retención para los residuos.

Deben además estar provistos de un enrejado para tamizar las aguss grasas y un obturador para cerrar toda vía á las emanaciones de fuera. No queda ya más que conservar el aparato en buen estado de funcionamiento.

Eso es precisamente lo que no sucede siempre. Las cocineras que no comprenden su importancia, le manejan sin precaución y no tardan en ponerlos inservibles si no se las vigila de cerca.

Por lo menos una vez cada semana deben limpiarse los acueductos por medio de un junco y verter en ellos lentamente un cubo de agua hirviendo. Después se les echará, principalmente durante los calores del estío, cerca de un litro de una solución de sulfato de cobre.

En las provincias, la cuestión de las aguas caseras, sobre todo para los grandes establecimientos, es con frecuencia difícil de resolver. Generalmente se proveen por sumideros que se establecen debajo de las ventanas del lavatorio.

Los sumideros son hoyos llenos de cascajos, ó bien pozos de mampostería, á los cuales hacen conducir las aguas, que se pierden después en el

terreno. Los sumideros están cerrados con losas y el suelo se halla reconstituido por debajo.

A menos que no estén en comunicación con el río ó sumidero por medio de una canal, es peligroso conducir allí las aguas sucias.

Si el suelo está formado de una arena guijarrosa, en el cual las aguas grasas tienen poca presa, la filtración las conducirá hasta los lechos de las aguas subterráneas, de las cuales se alimentan los pozos vecinos, que también serán envenenadas. Si está, por el contrario, constituido por un fondo arcilloso, se impregnará de materias grasas que esas aguas acarrean y vendrá á hacerse muy pronto impermeable. Se formará entonces en el fondo del sumidero un hogar de infección. Si viene un año de calores excepcionales, este sumidero arrojará en la atmósfera lo más formidables miasmas.

La cuestión de las aguas sucias, cuando se producen en cierta cantidad, está lejos de ser resuelta; lo mismo sucede cuando están próximas á un sumidero, porque éste va á llevar sus fermentos al río ó arroyo, que infecta poco á poco.

Esperando que este difícil problema de higiene pública haya encontrado su solución, nosotros aconsejaremos, en el campo, hacer absorber las aguas sucias á algunos animales, volátiles ó puercos, que se engordan muy bien, provistas con una mezcla de salvado ó de patatas. Si esto no es posible, quedará el recurso de tirarlas á la tierra vegetal, que las transformará en abono. Lo difícil de resolver está en las ciudades, á pesar de sus deficientes alcantarillados.

Desinfección.—Este cuidado está considerado hoy, y con justo título, como de la mayor impor-

tancia. Los malos olores son producidos por la presencia de microbios nocivos; destruyendo los microbios se destruye el olor por sí mismo, y se salubrifca.

La desinfección se opera con la ayuda de los antisépticos. El sulfato de hierro ó caparrosa verde, el cloruro de zinc, de cal, de sosa, el sublimado, el fenol, el timol, el salol, el zotal antisépticos son los más empleados para la desinfección de las habitaciones, de los utensilios, de los patios, de las caballerizas, de los establos, lecherías, apriscos, carnicerías, etc.

Si el departamento fuese húmedo, se puede poner en los armarios, cerca del piso, una vasija llena de *cloruro de calcio anhidro*, substancia que tiene la propiedad de absorber la humedad. Si la habitación ha de permanecer desocupada, se colocará en medio un recipiente profusamente lleno de este producto, y colocado este mismo en otro más grande destinado á recoger el exceso de agua absorbido por el calcio; puertas y ventanas serán cerradas con cuidado.

Los malos olores, los de la cocina, del tabaco, etcétera, son arrojados fácilmente por medio del pequeño aparato llamado ozonador.

Las ropas de cama y los vestidos, que se perjudican con el contacto de la mayor parte de los antisépticos, se desinfectan al vapor, bajo presión, en aparatos especiales. A falta de esto, es necesario golpearlos; en todo caso exponer al aire, y sobre todo al sol, los objetos que se crean contaminados, y en caso de epidemia ponerlos en un horno calentado á 120° centígrados. Este calor no altera los colores ni puede romper los tejidos.

La solución de sublimado corrosivo con el ácido tártrico ó del cloruro de sodio, que es lo

más generalmente empleado, puede deteriorar los objetos, y además, no penetra de una manera completa las tapicerías y las maderas.

Se lavan las cubas, escupideras, etc., con muchas aguas todos los días, añadiendo al agua una poca sosa y potasa. Terminado el lavado, se echan en esas vasijas unas cuantas gotas de esencia de trementina ó de alcanfor, ó mejor una poca ceniza de madera, ó bien arena muy mojada. Estas materias impiden los malos olores; se las debe dejar reposar en los recipientes.

Una sola gota de esencia de trementina echada de cuando en cuando en el hoyo del excusado, basta para hacer desaparecer todo mal olor. Del mismo modo para la limpieza de los fregaderos y los caños: algunas gotas en un cubo de agua y lavar completamente.

CAPITULO VIII

Modo de limpiar muebles y habitaciones.—Limpieza de los entarimados.—Conservación de las alfombras.—Cuidados que exigen los muebles de diferentes clases.—Limpieza de espejos, dorados, pinturas, piedras, oro, plata y otros metales.

Parece á primera vista tarea muy fácil la de la limpieza de la casa, para las personas que creen basta coger la escoba y el limpiapolvos y descargar sendos porrazos sobre todos los objetos; pero es algo más delicado.

Se necesita saber *recoger* el polvo con un trapo húmedo, puesto que con el procedimiento de *sacudir* sólo se consigue que flote un poco tiempo en el aire y vuelva á posarse sobre los objetos. Así, pues, lo primero que se hará será barrer bien el suelo (con serrín húmedo si es de losa ó ladrillo y del modo que más adelante indicaremos si está entarimado ó cubierto de esteras, alfombras, etc.) Después se limpia el polvo con un trapo ó esponja húmeda de los objetos que lo consientan y se pasa un plumero fino sobre flores, papeles, retratos, etc.

Las tapicerías se cepillan muy bien, y las maderas, cristales y objetos de bronce, plata ú otros metales se cuidan esmeradamente, como puede

verse á continuación, utilizando las recetas que transcribimos:

Limpieza de entarimados.—Los entarimados no encerados son difíciles de conservar en buen estado si no se tiene la precaución de darles dos ó tres manos de pintura de aceite, color madera, amarillo ó rojo. Basta entonces lavar el entarimado así preparado tan á menudo como tenga necesidad. Pero este procedimiento no se emplea apenas sino en el campo, en donde la pintura de aceite conserva la madera y la garantiza, no solamente de la humedad, sino aun de los ataques de los insectos. En los dormitorios en los cuales el entarimado está así preparado en colores, es mejor limpiar con la escoba seca que lavar, porque la humedad siempre es malsana. Sin embargo, una pieza bien ventilada, lavada en tiempo seco, y en la cual se haga un fuego bastante vivo, no conservará trazas de humedad.

Los *entarimados encerados* se conservan quitando todos los días el polvo con el cepillo de crin y el trapo grueso de lana; este último da el brillo al embetunado. La brocha plana se reserva para las limpiezas completas con el encerado ó el encaústico.

En general, las manchas desaparecen en seguida de emplear la rasqueta de hierro ó el papel lija; algunas materias exigen medios particulares para desaparecer completamente. Para la tinta, se lava la mancha con agua caliente, después se le toca con un pincel embebido en agua mezclada con algunas gotas de ácido nítrico. Cuando la tinta ha desaparecido, se frota inmediatamente con un estropajo mojado en agua fría; sin esta precaución, el ácido calaría en la madera tan pro-

fundamente, que le dejaría una señal blanquecina indeleble.

Contra las manchas de grasa se emplea la solución siguiente: 100 gramos de tierra de batán, 100 gramos de potasa de América, hervidos en un litro de agua. Se toma esta mezcla muy caliente, se extiende sobre la mancha y se la deja doce horas, después se quita con arena fina humedecida en agua. Cuando la mancha está completamente seca, se emplea el encáustico. Si las manchas fuesen muy numerosas y muy visibles, se cubrirá con la solución toda la superficie manchada del entarimado, dejándola veinticuatro horas en vez de las doce.

Debe tenerse cuidado de extender el encáustico por igual, á fin de evitar los empastamientos; esta precaución es también esencial en la limpia de los encerados; puestas con exceso estas materias, se mancharían bajo los pies y el polvo se pegaría sobre el entarimado, sin que el estropajo de lana pueda hacerlo desaparecer.

Encáustico para entarimados.—Medio litro de agua; 625 gramos de cera amarilla; 125 gramos de potasa blanca, hacer fundir en fuego lento y remover la mezcla. Cuando la pasta está suficientemente compacta, añadir medio litro de agua hirviendo, removiéndolo vivamente hasta que la mezcla se verifique. Este encáustico se extiende con una brocha, una esponja ó un trapo de lana; se deja secar, después se termina la limpieza frotando con el cepillo. A fin de facilitar la disolución, la cera amarilla debe ser cortada en pedacitos.

Volver como nuevos los entarimados.—Es me-

nester, desde luego, lavarlos con agua de lejía y hacerles desaparecer las manchas.

Si éstas son *manchas de grasa*, se hace una mezcla por partes iguales de greda y de un líquido alcalino (agua de carbonato, lejía ó amoníaco). Se extiende la mezcla, en estado de papilla clara, sobre la mancha, y se la deja en contacto el tiempo suficiente. Si son manchas de tinta, se lavan con agua caliente, se espolvorea la mancha con sal de acedera pulverizada y se mantiene húmeda hasta que desaparezca.

El entarimado bien limpio, se le pasa por medio de un pincel, el encáustico siguiente:

Cera amarilla.	500 gramos
Potasa blanca.	125 »
Agua..	1 litro.

Poner en el fuego la cera y la potasa en una poca agua hirviendo y añadir agua poco á poco moviéndolo de manera que se obtenga un encáustico perfectamente ligado. Extender caliente y frotar al cabo de doce á quince horas á lo menos.

Se puede colorear el encáustico en amarillo con *orellana*, en rojo con el *ocre rojo*, en moreno obscuro con *tierra-sombra* ó aceite de nuez.

Conservación de las alfombras.—Las hojas de té que ya han suministrado infusiones se conservarán con cuidado, sirviéndose de ellas para frotar ligeramente las alfombras de lana, y de este modo se les avivarán los colores. En los países fríos se frotan las alfombras con nieve; el polvo es absorbido y vuelven otra vez los colores frescos y brillantes. Muchas personas prefieren al empleo de las hojas de té las hojas secas de zanahorias ó las hojas de col cortadas en pedazos. Estos pro-

cedimientos son, en efecto, mejores cuando se trata de alfombras de colores claros ó blancos. También se puede poner esencia á las alfombras por medio de muñecas de franela. Mas es necesario no usar estos medios muy frecuentemente, como asimismo en las piezas poco habitadas, debiendo abstenerse de barrer las alfombras todos los días. La pelusa se quita sencillamente pasando el cepillo de grama por los sitios empolvados.

Las amas de casa previsoras hacen poner por debajo de la estera juncos ó paja extendida, ó una cama de papel gris de embalaje. El polvo no puede ya penetrar en los pavimentos, y este papel se quita fácilmente cuando se levantan las alfombras. Basta sollevantar las cubiertas y en las ondas que se han formado sacudir las bien.

Las escobas que sirven para limpiar las alfombras deben ser conservadas con cuidado y lavadas muy á menudo con mucha agua.

Ordinariamente las alfombras se quitan todos los veranos; un tapicero se encarga de sacudir las, de conservarlas y de ponerlas en el siguiente otoño. Las alfombras más pequeñas se limpian en el domicilio. Es necesario empezar por sacudir todo el polvo, apaleándolas enérgicamente por el revés con un palo redondo y más suavemente por el derecho; en seguida se toma un cepillo suave empapado en agua fría mezclada con hiel de buey y se frota toda la alfombra; cuando está completamente cepillada se le quita la espuma que resulta de la operación con agua clara y se enjuga con un trapo muy seco. Si la alfombra estuviera manchada, se le quitarán las manchas antes del lavado, por medio de la bencina ú otra esencia de limpiar.

Las esteras de paja se limpian con una rodilla

rugosa empapada en agua salada; la sal impide amarillear la paja. Se enjugan rápidamente con una rodilla seca.

Las alfombras de tela encerada no pueden ser lavadas con agua caliente, porque el calor haría fundir el barniz; se emplea una esponja empapada en agua fría ó en leche y se enjuga con un lienzo seco. Es necesario tener cuidado de no hacer uso del jabón de potasa.

El linoleum se limpia todos los días con una esponja empapada en agua fría; se puede añadir un poco de jabón. Se enjuga con un lienzo seco y se encaustica; gracias á este procedimiento, las alfombras de linoleum se conservan por mucho tiempo tan brillantes como cuando nuevas. Los lavados con la potasa y el carbonato de soda son muy perjudiciales á esta clase de alfombras.

Para limpiar bien una alfombra debe ser extendida sobre hierba fresca ó césped y sacudida con bastoncitos de madera flexible, para evitar los rasgones; el polvo cae en la hierba; además la frescura de ésta aviva los colores; se la vuelve y se barre con una escoba de paja de arroz y no con una escoba de palma, que dañaría el tejido.

Para limpiar en la habitación se sirve igualmente de la escoba de paja de arroz, pero á fin de evitar el polvo, se esparcen sobre la alfombra hojas de té infusionado y todavía húmedo. Se pretende que estas hojas conservan la vivacidad de los colores.

Limpieza de ensambladuras.—A las ensambladuras de las habitaciones se les debe quitar la humedad con un lienzo y efectuar esta limpieza todos los días. Cuando las ensambladuras están muy sucias, es necesario limpiar las partes dañadas.

das con agua mezclada de espíritu de vino blanco, ó servirse de agua clorurada; después concluir la limpieza con una esponja empapada en agua fresca. Si las ensambladuras estuvieran enteramente deslustradas, hacer disolver en agua muy caliente un poco blanco de España, como una nuez de potasa, de jabón negro. Batir esta mezcla mientras que está en el fuego, y cuando ha tomado cierta consistencia, retirarla y verter como dos vasos grandes en un plato de agua tibia. Frotar ligeramente la ensambladura con un pincel empapado de la mezcla, teniendo cuidado de formar siempre círculos con el pincel, después lavar con agua clara la ensambladura pintada, y dejarla secar sin enjugar.

Las ensambladuras que no están pintadas, planchas de cocinas, estantes de gabinetes para desahogo, etc., se frota con una brocha dura empapada con la composición siguiente:

Cal.	1 parte.
Asperón.	3 »
Jabón blando.	2 »

Se frota lavando con agua clara y se enjuga con un trapo seco. Esta limpieza tiene la doble ventaja de dar un excelente olor á la madera y preservarla de los ataques de los insectos.

Para tapar las hendiduras y los agujeros de las ensambladuras y de los muebles, se sirve uno de la almáciga ordinaria adicionada con tintura de benjuí. Esta almáciga se hace dura como la piedra y no se adelgaza al contacto del aire.

También pueden servirse de esta almáciga para cerrar cajas que contengan objetos que se alteran por la humedad ó que deben hacer una larga travesía.

Conservación de los muebles.—Los muebles de bambú recobran su brillo cuando son frotados con una esponja empapada de petróleo.

Los muebles de nogal natural (no encerados) no pueden limpiarse sin perjuicio; es menester contentarse con quitar la humedad por medio de un trapo fino; si alguna mancha muy visible necesitara una limpieza más formal, se emplea el papel lija.

Las sillas de cañizo, los muebles de junco, las esteras de paja, se limpian por medio del jabón, después se los frota con una esponja empapada en agua salada. Se enjugan rápidamente, porque la humedad, á pesar de la sal, les haría amarillear y pudrir; se los enjuga con un lienzo muy seco y se exponen al sol, al fuego ó á una corriente de aire.

Los muebles de madera blanca se frotan con un cepillo de grama empapado en agua y jabón negro ó agua carbonatada. Las manchas se quitan con el agua de Javel. Aun es mejor la receta siguiente, que preserva á la madera de los ataques de los insectos y le da un excelente olor; frotar con un cepillo muy duro empapado en una mezcla compuesta de una parte de cal, dos partes de jabón negro y tres partes de asperón, limpiar lavando y frotando con agua clara y poner á secar.

Los muebles barnizados se conservan frotándolos diariamente con un trapo de seda ó de algodón muy flexible. La lana raya el barniz. La humedad deteriora y deslustra, es necesario desde luego lavar el mueble deteriorado ó ensuciado con una esponja empapada de agua, después secar con un lienzo fino y hacer un segundo lavado reemplazando el agua por una mezcla de

espíritu de vino y aceite de linaza. Las manchas se quitan antes de aplicar el barniz; se hace un polvo mezclando blanco de España, ceniza de madera y potasa por partes iguales y se tamiza la mezcla, después se lava la mancha, cualquiera que sea, de grasa, de tinta ó de otra materia, y se frota con un lienzo salpicado con el polvo; al final se lava con agua clara, ó más bien, se pasa una esponja húmeda y se enjuga con el trapo de seda. Cuando los muebles necesitan ser rebarnizados completamente, puede servirse de la composición siguiente, aplicándola con una muñeca de algodón recubierta con un lienzo muy suave:

Espiritu de vino.	5	decilitros.
Barniz blanco con goma laca.	5	»
Aceite de adormideras purificado.	2	»

Rebarnizar un mueble por entero es una operación difícil y es más prudente recurrir á la competencia del ebanista.

Los *muebles encerados* deben limpiarse todos los días con un trapo grueso de lana. Las manchas de grasa se quitan con una poca leche muy caliente; basta embeber en ella un trapo fino y frotar rápidamente la mancha. Se termina la limpieza pasándole encáustico con el estropajo de lana.

Receta del encáustico para muebles.—Cincuenta gramos de cera amarilla; 50 gramos de esencia de trementina rectificada. Mezclarlo todo haciéndolo derretir á fuego muy lento. El fuego vivo tiene el inconveniente de facilitar la evaporación de la esencia y puede ocasionar la inflamación de las dos materias igualmente combustibles.

También son recomendables las siguientes recetas para los

Muebles barnizados.—Lavar el mueble con espíritu de vino y secar al mismo tiempo con un trapo suave de algodón ó de seda (la lana raya al barniz). Si este lavado no bastara para restaurar el mueble, frotarle con una mezcla, por partes iguales, de aceite de linaza y de alcohol.

Del mismo modo puede usarse para los

Muebles encerados.—Lavar el mueble, quitarle las manchas si las tiene y pasarle el encáustico siguiente:

Esencia de trementina..	. . .	1	litro.
Cera amarilla.	250	gramos.

Hacer fundir á fuego lento, y tomando las precauciones que exige un cuerpo inflamable como la esencia, colorear con orcaneta para la caoba, con el ocre para el haití y para el roble con una decocción de aceite de nuez más ó menos concentrado.

Extender el encáustico y frotar con una muñequita de lana (1).

Los *muebles de caoba* que tienen manchas de tinta, fácilmente pueden ser limpiados; derramar dos ó tres gotas de ácido nítrico en una cucharadita de agua clara y tocar la mancha con un pincel embebido del ácido, después frotar inmediatamente con un trapo mojado en agua fría, sin que el ácido penetre en la madera, que dejaría una señal blanca. No descuidar tampoco el lavar la man-

(1) Este encáustico sin colorear conserva perfectamente los entarimados y los muebles en buen estado.

cha con agua caliente y frotarlo antes de aplicar el ácido.

Conservación de los espejos y vidrieras.—El mejor medio de limpiar un espejo, lustrar arambelles de cristal, etc., es humedecerlo por medio de un lienzo empapado en agua clara y alcohol puro. Se enjuga con la gamuza.

El papel *José* es excelente para frotar los cristales, los espejos, no hace pelusa como las telas y no tiene el inconveniente de rayar el espejo como los papeles ordinarios.

Otro procedimiento consiste en lavar los espejos ó las vidrieras con una esponja embebida con agua jabonosa tibia, enjugar completamente, y cuando el espejo está seco, frotar con una gamuza espolvoreada con polvos blanco de España. A fin de evitar el rayado, se deslie el blanco de España en una poca agua, se cuele á través de un lienzo muy fino y se decanta el líquido; el depósito que se ha formado en el fondo del recipiente sirve para la limpieza.

También todos estos objetos se limpian con la creta desleída en un líquido alcalino, particularmente en agua amoniacal. Se cubre la superficie con la mezcla, se deja reposar y se frota poco á poco con lienzos. Algunas veces se forman en los cristales de las lámparas manchas oscuras que ninguno de estos procedimientos les hace desaparecer. Se les quita frotándolas con papel de lija, piedra pómez, ó en caso de necesidad, con polvos de esmeril.

Para limpiar las pinturas.—Se toma un poco blanco de España sobre una franela húmeda, se frota ligeramente la superficie de la pintura y se

lava con agua. El efecto es sorprendente. El jabón mineral bueno da también resultados satisfactorios.

Para conservar las pinturas sobre madera y sobre hierro, expuestas á las intemperies, se las lava minuciosamente y se las cubre con una capa de aceite de linaza hirviendo. La pintura así preparada jamás se agrieta.

Conservación de los tapetes de mesa.—Se les cepilla todos los días y se les sacude una vez por semana, así como las cubiertas de lana puestas sobre los manteles. Cuando es necesaria una limpieza más completa, basta sumergir el tapete ó la cubierta en agua de Panamá bastante fuerte (madera de Panamá macerada durante veinticuatro horas), mezclada con agua caliente. Se lava con cuidado, se tuerce la tela y se la hace secar extendida.

Conservación de los mármoles.—Según sus grados de engrasamiento, los mármoles se lavarán, ya sea con agua de jabón ó con agua de amoníaco cada vez más concentrada. Se les enjuaga luego con agua pura.

Las manchas de grasa ó de tinta se quitarán por los procedimientos ordinarios. Se guardará de ensayar el efecto de los ácidos, porque atacan las piedras calcáreas.

Limpiado el mármol, se le barnizará con un encaústico á la esencia de trementina, en el cual la cera amarilla será reemplazada por cera blanca de primera calidad.

Se le conserva después frotándolo de cuando en cuando con un trapo de franela, ligeramente empapado en aceite.

Escaleras de piedra.—Se lavan con agua de lejía ó de jabón, se las frota con piedra de asperón ó mejor con ladrillo inglés (1) y se las enjuaga con agua pura.

Alabastro (limpieza).—El humo, el polvo, amarillentan el alabastro; se debe entonces lavarle con un agua jabonosa, limpiar lavando con agua pura, después frotar con una especie de caña empleada por los torneros para pulir la madera, y que se llama *cola de caballo seca*. A falta de la cola de caballo, frotar con un pincel duro cubierto de yeso pulverizado.

Limpieza de bronce dorados.—Limpiar el objeto con una disolución caliente de potasa ó de sosa, después extender sobre un tapón de lienzo un poco de la mezcla siguiente:

Agua..	125 gramos
Carbonato de sosa.	7 »
Bianco de España.	15 »
Alcohol á 85°.	50 »

Dejar secar y quitar el revestimiento con un trapo fino ó un cepillo suave. El dorado vuelve á tomar todo su brillo.

Para los objetos que no reclaman gran cuidado, basta cepillarlos con agua hirviente de jabón y restregarlos cuidadosamente con agua caliente, dejándolos secar al aire sin enjuagarlos, y por último, pasarles una piel fina ó lienzo fino solamente sobre sus partes brillantes.

Dorados sobre madera ó aplicaciones al barniz.

(1) Especie de piedra pómez.

—Con un difumino muy suave se pasa sobre los dorados una ligera capa de amoníaco; después de algunos minutos se le quitan suavemente las manchas con un lienzo de batista usado.

Es una operación muy delicada y que necesita grandes precauciones para no deteriorar los dorados.

El estaño y objetos estañados (hoja de lata, etcétera).—Se frotran con creta desleída en agua de lejía.

Limpieza del cobre.—Una mezcla de 30 gramos de ácido oxálico, ó ácido sulfúrico en un litro de agua, dan inmediatamente á los objetos de cobre un bruñido muy hermoso; pero esta mezcla, conocida bajo el nombre de *agua de cobre*, es peligroso emplearla. La más pequeña desolladura en las manos puede producir, bajo su acción, una considerable hinchazón: es además un veneno enérgico que no es prudente usar.

Un poco de *tripoli* desleído en vinagre da, sin riesgo, el mismo resultado.

Otras fórmulas muy recomendables son como sigue: 60 gramos de jabón negro disuelto en 500 gramos de agua pura; 100 gramos de légamo reducido á polvo fino; 60 gramos de alcohol; 100 gramos de esencia de trementina. Ponerlo todo en una botella bien tapada después de haber agitado la mezcla. En el instante de la limpieza, empapar un pedazo de paño ó de franela y frotar el objeto de cobre, enjugar con gran cuidado con la ayuda de un lienzo muy flexible y bien seco, después pasarle la piel.

El cobre se limpia igualmente en el *tripoli rojo* ó *tripoli* de Venecia, ó con el *tripoli blanco* ó *tri-*

poli de Berlín. Este último se emplea diluyéndolo con una pequeña cantidad de aceite de olivas. También se puede emplear el rojo inglés mezclado con légamo en el aceite de olivas.

Para limpiar los objetos de cobre se pueden servir de una disolución de 20 gramos de ácido oxálico en 125 de agua, ó mejor:

Acido oxálico.	8 gramos.
Acido sulfúrico.	8 ,
Légamo.	70 ,
Agua.	1 litro.

Agítese en el momento de emplearlo.

Sin embargo, se pretende que es un error emplear un ácido para limpiar el latón. Este se vuelve descolorido en muy poco tiempo. El aceite de olivas y el *tripoli* muy fino, después lavado con agua de jabón, es el mejor medio de conservar el brillo.

Para colorear el cobre no barnizado y darle un color de oro, se le frota con una pasta de sal de amoníaco reducida á polvo y agua pura; en seguida se le hace calentar sobre un fuego de carbón y se le hace brillar, cuando está así seco, con el blanco de España.

Bronces ó cobres dorados sin barnizar.—Se limpian con agua de jabón y agua de potasa y se les enjuaga en un agua ligeramente amoniacal, pasándoles después una gamuza.

Hay que tener precaución para usar el *tripoli* y no mezclarlo jamás con vinagre.

Limpieza del oro.—Para limpiar el oro emplear la gamuza impregnada de polvos finos de cólcotar ó bien echar en el agua hirviendo una poca sal de

amoniaco; remover, sumergir apenas las alhajas, enjugar con un lienzo fino. Cuando estén secas pasarles un cepillo suave con un poco de rojo de Inglaterra.

Frecuentemente basta tenerlas en espíritu de vino después de haberlas enjabonado. Hacer secar con serrín de madera.

Limpieza de las alhajas.—Para limpiar las alhajas de oro empapar una brocha suave en agua, frotar suavemente con jabón los objetos que se han de limpiar durante uno ó dos minutos solamente, lavarlos con mucha agua, enjugarlos y ponerlos cerca del fuego hasta que queden bien secos.

Hacer en seguida quemar un pedazo de pan, reducirlo á polvo *muy fino* y frotar las alhajas con una gamuza. También podrá volvérselas el primitivo brillo lavándolas con un poco de amoniaco cáustico; limpiar lavando y frotando pronto y enjugar.

Las alhajas en azabache se limpian con miga de pan, que se introduce apretando en las curvas y en las cavidades; se frota en seguida con la franela.

Para las alhajas de acero emplear el hollín ó blanco de España desleído en vinagre. Estas alhajas temen mucho á la humedad, que las oxida. También es necesario envolverlas en papel de seda.

Hierro, fundición, acero.—Se limpian y se pulimentan estos metales, cuando están deteriorados, frotándolos con papel de lija ó piedra de asperón. Se acaba de dar el lustre á los objetos de acero por medio de una pasta de hollín desleída en aceite.

Para preservar de todo deterioro los objetos de hierro ó de fundición, sin barniz, se les frota ligeramente con un cuerpo graso, y después de haberlos enjugado con cuidado se les envuelve en un papel gris sin cola.

Limpieza y pulimento.—Emplear para la limpieza una franela empapada de *tripoli blanco* ó *tripoli* de Berlín mezclado con un poco de aceite de oliva, de modo que forme una pasta blanda.

Se preserva este metal del óxido haciéndole calentar hasta que no se le pueda tener más en la mano y frotándolo en seguida con cera virgen muy pura y muy blanca. Se calienta un segundo para hacer desaparecer la cera; después se frota con un pedazo de piel, á fin de darle brillo. La humedad ya no tiene acción sobre el acero así preparado.

Si el acero estuviese muy oxidado por falta de esta operación preventiva, se frotará con esmeril; el óxido más ligero desaparecerá frotando con un pedazo de madera esponjosa de higuera (con un pedazo de piel), revestida de la mezcla siguiente: extender sobre una tabla de mármol ó de vidrio un poco de aceite de oliva, dos partes de *tripoli* y una parte de flor de azufre, mezclándolo todo bien.

Conservación de la plata.—La plata es un metal extremadamente maleable, que no adquiere alguna resistencia sino por su ligazón con el cobre. La plata más fina es la de ley, de 0'940. Las aleaciones de una ley inferior son más duras, pero no tienen el mismo brillo.

La imitación de la plata, llamada vulgarmente *ruolz*, está fabricada por medio de un metal co-

mún, que se recubre de una ligera capa de plata por los procedimientos de la galvanoplastia. La *ruolz* se deteriora menos que la plata, porque el metal de fondo es más duro; pero la capa superficial se desgasta más ó menos pronto, según que esté más ó menos espesa.

La plata debe ser lavada aparte en una cubeta de madera. Si la plata fuese fina y muy adornada, se tendrá cuidado de poner en el agua uno ó dos puñados de salvado para disminuir el frotamiento.

Los objetos de *ruolz* se lavarán, *aparte*, en la misma agua.

Se conserva el brillo de la plata lavándola con agua de jabón de cuando en cuando y frotándola con una piel de búfalo. Si hubiese estado descuidada se le devolverá su brillo por medio de la mezcla siguiente:

Hollín en polvo impalpable.	5 partes.
Alumbre.	2 »

Hacerlo hervir en agua hasta obtener una papilla muy clara.

Algunas personas reemplazan el hollín por la creta (blanco de España); pero con la creta se corre el riesgo de rayar la plata.

La plata contrae con frecuencia manchas verdosas, oscuras ó del color del iris, que provienen de combinaciones de la plata con ciertas sustancias alimenticias; la plata que no está cuidadosamente envuelta y colocada en sitio seco, se cubre poco á poco de manchas, por efecto de algunos cuerpos que el aire húmedo conduce á su contacto.

Estas manchas, según su origen, ceden á algunos medios muy sencillos que se pueden ensa-

yar sucesivamente. El agua de jabón, el agua de cenizas, el agua salada, bastan en la mayor parte de los casos. Si las manchas resistiesen, se las quitará con algunas gotas de amoníaco.

En todos estos casos, es necesario proceder vivamente, y tan pronto como la mancha haya desaparecido, fijar el efecto del reactivo, bañando el objeto en agua.

Si la plata estuviese cubierta de materias grasas, se empieza por pasarla por agua hirviendo, después se cepilla con agua jabonosa conteniendo un poco de amoníaco; en seguida se enjuagan las piezas una á una en agua templada y se depositan sobre un lienzo; se enjuga con una tela fina, después se las frota con una gamuza ligeramente untada con rojo de Inglaterra; se termina repasando cada pieza con una gamuza, esta vez sin el rojo.

La plata se pone muy brillante hirviéndola en el líquido siguiente, compuesto por 3 litros de agua, 60 gramos de sal ordinaria, 60 gramos de alumbre y 60 de crémor tártaro. Las cucharas ó tenedores ennegrecidos por los huevos se limpian frotándolos con hojas de acedera, hollín, ceniza ó vinagre. También se les puede sumergir en el agua que ha servido para cocer patatas. Cuando la plata tiene manchas morenas, que son siempre producidas por la sal, no se las puede quitar bien sino envolviéndola en un trapo de tela fina embebido en amoníaco líquido puro y frotándola repetidas veces.

Para limpiar la plata manchada y vieja.—Cólcotar (rojo de Italia) desleído en espíritu de vino. Al principio se pone en un desecador de lienzo fino, después se pasa á una gamuza.

Crema de tártaro en polvo fino.	60 gramos.
Blanco de España en polvo fino.	60 »
Alumbre en polvo fino.	30 »

Mezclar con cuidado y en el momento de servirse del polvo, desleirlo en poca agua y frotar la plata con una brocha fina ó con un trapo fino; enjugar con la gamuza. Fuera de esto, el empleo diario de la gamuza después del lavado mantiene en buen estado la plata y evita las grandes manchas muy frecuentes. Entre las muchas recetas para conservar en buen estado la plata, algunas fórmulas son de temer, porque la rayan; vale más recurrir á los procedimientos conocidos que acabamos de indicar.

La plata sucia y manchada será puesta á hervir en una disolución de 10 gramos de cloruro de amoníaco en un litro de agua. Se la enjuga y se le pasa la gamuza.

Una brocha pequeña bastante flexible se necesita para limpiar la plata con filetes ó adornos, así como las piezas de platería ornadas.

El metal inglés y el estaño se mantienen en buen estado por los mismos procedimientos, ó mejor todavía lavándolos en agua muy caliente; después se les frota con la pasta siguiente: jabón blando, aceite de oliva y tierra cenagosa muy fina. Se enjuga con una piel muy seca y muy flexible.

CAPÍTULO IX

Teoría de la alimentación.—Principios generales.—Los condimentos.—Digestibilidad de los alimentos

Nuestros organismos se gastan por el continuo trabajo y reclaman imperiosamente la reparación, que por medio de la alimentación se verifica.

Las substancias propias para reconstituir nuestros órganos son de dos suertes:

- 1.º Materias azoadas y albuminosas.
- 2.º Sales minerales.

Particularmente la fibrina, caseína, albúmina, que provienen del reino animal, así como gelatina, substancia poco asimilable; el gluten, la leguminosa y la amandina, de que nos proveen los vegetales.

Las materias albuminosas se transforman por los jugos orgánicos en un líquido llamado peptona ó albuminosa, propio para ser absorbido por las membranas del organismo y pasar á la sangre.

Las sales minerales que juegan papel importante son: el carbonato de potasa, el fosfato de cal, base del esqueleto y de los dientes, el cloruro de sodio ó sal de cocina, que entra en la mayoría de nuestros líquidos, y las sales de hierro, que coloran y fortalecen la sangre.

Las sustancias propias para aportar el carbono necesario al gasto del calor animal son: los licores fermentados, las materias azucaradas y las feculentas, que se transforman en glucosa, y las grasas, que no se transforman, pero se emulsionan y pasan á la sangre.

Cuando la nutrición no es suficiente ó los alimentos son incompletos, sobreviene la delgadez y la anemia, las fuerzas desaparecen y el cuerpo está más expuesto á todas las enfermedades.

Hay alimentos completos, la leche y los huevos; pero los demás es preciso mezclarlos sabiamente para no privarnos de ninguno de sus elementos.

El hombre debe consumir al día 15 gramos de ázoe y 250 de carbono. Así, pues, hace falta emplear un régimen que no sea exclusivamente vegetal ni exclusivamente carnívoro.

En el primer caso, para absorber esos 15 gramos de ázoe, se necesitaría absorber exceso de carbono.

Así, como conclusión, se impone que la alimentación deberá ser mixta, conteniendo de un cuarto ó un tercio de carne.

Las proporciones siguientes constituyen un excelente régimen:

Pan ó legumbres.	de	800 á 1.000	gramos.
Carne.	»	200 á 300	»
Agua.	»	1.500 á 2.000	»

En la práctica, empero, es absolutamente imposible determinar para cada alimento su proporción en ázoe, carbono y sales minerales; pero se puede exponer el principio siguiente: «La alimentación debe ser lo suficientemente variada para que todos los elementos necesarios á la nutrición

sean, en un tiempo relativamente corto, introducidos en la corriente circulatoria.»

Algunos elementos, como el vino, la cerveza y los licores fermentados, no son de absoluta necesidad.

Los pueblos del Norte (suizos, holandeses, daneses, escoceses, finlandeses y rusos) beben habitualmente agua y se desenvuelven maravillosamente. Hallan el carbono necesario en los cuerpos grasos, especialmente en la leche y la manteca, de la cual hacen gran uso.

En el extremo Norte (Laponia), donde carecen de manteca, la suplen con la grasa de pescados.

Así, pues, *sólo el agua es la bebida absolutamente indispensable.*

Los alimentos no contienen siempre en el mismo peso la misma cantidad de substancias elementales que les son propias. Esta cantidad es extremadamente variable. En las plantas se modifica con la edad, la naturaleza del suelo, la cantidad de agua que absorben, etc. Entre los animales varía también según la edad y la alimentación. Una carne joven es menos nutritiva. Si se toma más cantidad de alimento de la que es necesaria, el estómago se fatiga por un trabajo excesivo é inútil. Si se desea conservar bien el estómago, es preciso no darle más trabajo que el indispensable; para esto, mezclar con cuidado los alimentos ricos en jugos y fáciles de digerir.

Hay que tener en cuenta para la alimentación la edad, el sexo y las ocupaciones. Si un hombre fuerte, joven, que hace considerable gasto de sus fuerzas, puede tomar vinos generosos y viandas succulentas en gran cantidad, los niños y los viejos necesitan otra alimentación más en armonía con su naturaleza, y el hombre y la mujer seden-

tarios han de usar los alimentos con más moderación. Hay una regla de proporción entre el trabajo digestivo y las fuerzas de cada individuo. Es un error creer que un niño puede comer carnes sanguinolentas en cantidad y beber vino puro. Este régimen le dificultaría el desarrollo, haciéndolo delgado y raquítico.

Un niño en el crecimiento necesita reponer á cada momento con una gran reserva de grasas los gastos de su organismo. En el pan, las féculas, un poco de vino ordinario y mucha agua, hallará los elementos necesarios. Es precisa también la carne, porque la carne hace los músculos, pero sin imponer á su estómago un trabajo excesivo.

Los ancianos necesitan una alimentación ligeramente excitante, que con poco volumen sea abundante en materias reparadoras. Carne tierna, buenos caldos, leche, huevos, legumbres cocidas y el vino aguado.

Los hombres sedentarios y las mujeres observan el mismo régimen.

Es un error creer que las carnes asadas son más alimenticias que las cocidas. Si un estómago está debilitado por enfermedad es conveniente presentarle el jugo y la sangre que casi instantáneamente absorbe; pero si goza de buena salud, le es igual la carne asada ó cocida, con tal que la cocción no haya coagulado los principios albuminosos.

Una cocción mal entendida puede hacer insoluble, y por consiguiente inasimilable, una parte de los principios albuminosos; por consiguiente, no es sólo por proporcionarnos los placeres de una buena comida en el sentido del gusto, sino para excitar nuestros órganos digestivos al traba-

jo de la nutrición, para lo que es importante la preparación de los alimentos.

Muchas personas no tienen esto en cuenta y suprimen los condimentos, creyéndoles perjudiciales, cuando por el contrario, excitan el gusto y las secreciones del estómago y de los intestinos, ejerciendo acción saludable.

Los condimentos se clasifican en tres grupos: los que despiertan el apetito por su aroma; los que excitan por su sabor picante la actividad de las funciones digestivas en la boca, el estómago y los intestinos, y los que por ciertas propiedades antisépticas ó vermífugas, obran sobre el organismo como calmantes. Estos últimos, sobre todo, tienen una importancia extrema.

Se distinguen además dos especies de condimentos: los indígenas y los exóticos.

La sal es un condimento universal, que se emplea tanto en los pueblos salvajes como en los civilizados. Es no sólo condimento, sino nutritiva de los líquidos de nuestro cuerpo, de los que forma parte.

Los principales condimentos indígenas son:

La cebolla, rica en azufre y mucilago, y sobre todo antiséptica y laxante.

El ajo, vermífugo en alto grado; perejil y apio, aperitivos y febrífugos de acción enérgica. No se debe usar la raíz del perejil ni el cogollo, que pueden producir intoxicaciones.

La angélica, el anís y el comino son tónicos estomacales. El laurel sudorífico y antiséptico, pero el laurel cereza tiene un aceite esencial con sabor de almendra amarga, muy venenoso (ácido prúsico) y le da cualidades sedativas.

El Jhym es estimulante y antiséptico por excelencia; tiene todas las propiedades del ácido fénico.

La pimpinela es astrigente y diurética; el estragón vermífugo; el gengibre y el azafrán estimulantes y la mostaza tónica, antiescrofulosa y apetitiva.

Todas estas hierbas que sirven de condimento, reciben el nombre de *finas hierbas*.

Los condimentos exóticos hay que tener cuidado para usarlos, porque suelen producir irritaciones.

La pimienta, originaria de las islas de Sonda, es blanca ó negra, de sabor acre, picante y estimulante de las funciones del estómago. Los clavillos son estimulantes y antisépticos. La nuez moscada tiene propiedades calmantes. La canela tiene un sabor agradable y propiedades digestivas. El anís estrellado de la China es en todas sus condiciones semejante al nuestro; el gengible, que viene de las Antillas, tiene un sabor muy aromático y facilita la digestión.

Bajo el nombre de especias se comprenden en la cocina, la nuez moscada, canela, pimienta negra, clavillos y pimentón, que es el polvo del pimiento encarnado después de seco y molido. Lo hay dulce y picante; mezclado al azafrán, constituye el *kari* indiano; se considera exótico por la procedencia india. En cuanto á sus propiedades, son en alto grado estimulantes y antisépticas.

Los condimentos exóticos deben prohibírseles á los niños, los enfermos y los ancianos. Los de nuestro país, por el contrario, son favorables á todas las edades y temperamentos.

Con estas indicaciones y un buen libro de cocina, las señoras sabrán elegir y componer los platos más en armonía con las condiciones de las personas que hayan de comerlos, y fácilmente se advierte qué perjudicial es para la salud de la fa-

milia la ignorancia de las cosas que á esta materia se refieren, en la que desdichadamente están muchas dueñas de casa.

He aquí un cuadro de la digestibilidad de los alimentos que debe tenerse muy en cuenta:

DIGESTIBILIDAD DE LOS ALIMENTOS

	Horas	Minutos
El arroz se digiere en.	1	>
La sopa de pastas.	1	30
Tapioca.	1	45
Trucha y salmón.	1	20
Leche cocida, huevos crudos.. . . .	2	>
Leche sin cocer, huevos fritos.	2	15
Volatería cocida.	2	30
Vaca cocida, ostras.	2	45
Huevos blandos, vaca asada.	3	>
Pan, vaca rotí, queso, huevos duros.	3	20
Volatería asada, tocino.	4	30
Ternera asada.. . . .	4	>
Jamón.	5	>
Manteca de vaca, vaca salada.	5	30

Hay que observar que la digestibilidad de las legumbres es mucho más rápida que la de otros alimentos. Las bebidas pasan todavía más rápidamente.

CAPÍTULO X

Objetos de primera necesidad: pan, leche, carnes, etcétera.—Sus propiedades y modo de conocer las falsificaciones.—Otros alimentos.

Conviene á la dueña de casa conocer las condiciones de los alimentos de que hace provisión, para no ser engañada por los abastecedores y saber las condiciones que deben reunir.

Empezaremos á hacer un ligero análisis de los alimentos más comunes y de los de *primera necesidad*:

El pan.—Constituye la base de la alimentación en todos los pueblos de Europa. Se obtiene con diferentes harinas, maíz, cebada, centeno, pero por lo general se hace de trigo.

Hay que examinar el pan desde el punto de vista de las substancias que entran en su composición, de su fabricación, de su conservación y de las falsificaciones de que puede ser objeto.

Composición del pan.—Todos los cereales contienen dos elementos principales: un principio azoado ó albuminoso, el *gluten*, y un principio feculento, el *almidón*, además de un cuerpo graso y del tejido celular.

El *gluten* es un cuerpo muy complejo en el

que se encuentra albúmina, caseína y leguminosa ó principio inmediato de esta clase de plantas. Es una especie de carne vegetal por sus cualidades nutritivas.

El almidón contiene el principio amiláceo de la harina, y forma un polvo blanco, que á veces azulea por la acción del yodo. Tiene la propiedad de transformarse en azúcar por una serie de reacciones químicas.

Se ha creído durante mucho tiempo que el pan debía su color á la mayor ó menor cantidad de gluten, y que por consiguiente el pan moreno era más nutritivo que el blanco, pero se ha demostrado que esto no es así.

El pan de trigo contiene, de 100 partes, 19 de gluten y 55 de almidón, y el pan de centeno 13 de gluten y 65 de almidón.

Fabricación del pan.—El pan de buena calidad debe tener la corteza dorada y la miga esponjosa y bien cocida.

Para hacer el pan es preciso levadura ó fermento, que vulgarmente llamamos *reciente*. Se emplea para esto la levadura de cerveza, pero es mejor guardar una porción de masa, que fermenta y sirve para *reciente*. Esta masa se deslie bien para emplearla en seis ú ocho litros de agua caliente y se mezcla al agua en que se va á amasar, cuidando de que no le queden partes duras. Se le añade la harina, se trabaja bien y se la deja en sitio caliente, poniéndole por cima un paño de lana, con lo que al cabo de dos horas ya ha fermentado. Durante ese corto espacio de tiempo, tres transformaciones sucesivas se han operado bajo la acción combinada de la levadura y el calor; el almidón ha pasado á dextrina, ésta á

glucosa y la glucosa ha dado alcohol y ácido carbónico, que hincha la pasta y produce *los ojos* del pan. Es preciso velar para detener la fermentación en el momento preciso, á fin de que no pase á la acidez. Entonces se hacen los panes y se les cuece en el horno. Se hacen también en algunos países panes sin levadura. La fabricación de bizcochos, pastas y galletas es muy semejante (1).

Falsificaciones del pan.—El pan puede ser falsificado por *exceso de agua en la panificación*, que lo hace indigesto y fácil de enmohecer. Por la intervención del sulfato de cobre que se le mezcla á fin de obtenerlo perfectamente blanco con harinas de clase inferior. Introduciendo en la harina de trigo otras más económicas, como la de maíz, habas, lentejas y hasta serrín, y lo que es peor, con centeno atacado de cornezuelo, que puede ser origen de graves accidentes.

La primera falsificación es fácil de conocer, pero las otras necesitan el empleo del microscopio y de reacciones químicas.

Pastas.—Para las compras de las pastas hay que tener presente que las mejores son las de Italia. Para ser de buena calidad han de cocerse sin perder la forma y conservando el caldo todo su sabor.

Otros cereales.—El arroz, bajo todas sus formas, es alimento excelente, rico en principios nutritivos y muy fácil de conocer por su blancura y forma de sus granos.

(1) Véase *La cocina moderna*, publicado por esta Casa Editorial.

La cebada perlada con leche resulta de un gusto agradable.

La harina de avena en gachas es un alimento digerible para los estómagos delicados y muy nutritiva.

El maíz tiene, además, propiedades refrescantes. Es preciso saber escogerlo bien seco, pues si no se corre el peligro de erupciones producidas por un hongo que cría el maíz mal seco ó conservado en sitio húmedo.

El gluten granulado se vende para los enfermos y niñas débiles y da resultados excelentes.

Las féculas, tales como la tapioca, *sagon*, *arrow-root*, etc., habrá que tomarlas bien frescas, prefiriendo comprar en los grandes almacenes, mejor surtidos y cuya provisión se renueva con facilidad.

Leche.—Es uno de los alimentos más necesarios, de digestión fácil y de importancia capital en la infancia y en las enfermedades. Necesita grandes cuidados, cerciorarse de que procede de animales sanos y de que no tiene ninguna de las funestas adulteraciones que tan terribles accidentes suelen ocasionar.

Lo primero es inspeccionar la lechería, ya sea de cabra, oveja, vaca ó burra, según el gusto ó las necesidades de cada cual. La leche de cabra es excelente y refractaria á los microbios de la tuberculosis; la de oveja se hace difícil de digerir por su cantidad grande de grasa; la de vaca es más ligera, y la de burra refrescante, pero de poco alimento.

Una limpieza esmerada ha de tenerse con todo lo que á la leche se relacione y evitar ponerla en vasijas de metal. Las leches en conserva no son recomendables.

Falsificaciones de la leche.—La más general consiste en añadirle agua, cosa que se conoce fácilmente con el lactómetro, que acusa su poca densidad.

Se falsifica también con fécula y bórax. El primero se conoce poniendo dos gotas de tintura de yodo en medio vaso de leche, que si tiene fécula toma un lindo color azul.

El fraude por el bórax es más difícil de conocer y desgraciadamente es el que más se usa, porque el bórax espesa la leche y le da un aspecto cremoso de los más apetecibles.

Cuando se sospeche, se pondrá la leche en un vaso, y si al cabo de dos días está de buen color es preciso hacerla analizar.

Manteca y queso.—Hay dos clases de manteca: la que se hace con la leche y la de grasa de animales derretida. La primera y los quesos, requesones, etc., reclaman los mismos cuidados que la leche; se falsifican también con féculas, y es preciso comprarlos, á ser posible, de primera mano, para evitar dichas falsificaciones.

Manteca de cerdo.—Las grasas y mantecas de vaca, etc., son poco usadas en la cocina española. Me limitaré, pues, á tratar de la manteca de cerdo que debe comprarse en rama, esto es, recién muerto el animal y antes de derretirla, para conservarla en la forma que veremos en el capítulo destinado á las conservas.

Aceite.—Entre nosotros no se emplea más aceite que el de oliva. Este suele ser falsificado con otros inferiores, que aunque no son malsanos, le dan un gusto desagradable. Así, pues, hay

necesidad de verlo en un vaso de cristal para apreciar su color dorado y transparente y probarlo después en ensalada, asados, etc. Es el único medio de asegurarse de su buena calidad.

Azúcar.—Es sabido que se encuentra de varias clases en el comercio: de caña, remolacha, etcétera, y de diversas calidades.

Se obtiene ventaja comprándolo en las mismas fábricas, según la clase y precio que cada uno desea. El azúcar se adultera con facilidad y es difícil de conocerlo.

Café.—Se le designa generalmente con el nombre del país de donde viene: Moka, Java, Puerto Rico, etc. Cada uno de ellos posee un aroma especial según el clima en que se ha producido y el grado de calor necesario á cada especie des- envuelve su aroma. Sería, pues, perjudicial mezclar para tostarlos cafés de diferentes clases. Han de tostarse separados, aunque luego se mezclen.

La torrefacción del café necesita grandes cuidados para que tome un bello color. Se le mezcla un poco de azúcar en polvo para que absorba el aceite esencial que se escapa por todas partes, y rodea los granos de una capa preservativa que con su humedad impide se evapore el perfume.

Es preferible tostar el café en casa. El Moka suele tener bayas, y es preciso limpiarlo antes.

Una voz tostado, se extiende en grandes hojas de papel blanco y se guarda después.

Chocolate.—El bueno se compone de una pasta de almendra de cacao ligeramente tostada y azúcar. Se conoce en que es muy obscuro y se mol-

des fácilmente con el calor de los dedos. No puede costar menos de cinco pesetas kilo.

Se perfuma con canela ó vainilla.

Los chocolates de segunda calidad tienen harina, fécula, almendras, etc. Se conoce tocándole con tintura de iodo y se pone azul. El de cacao suele también ponerse azul ó verde con el iodo, pero desaparece en seguida el color, mientras en el otro persiste.

Té.—Como sabemos, es la hoja de un arbusto que crece en la China y el Japón.

Hay dos clases de té, el *negro* y el *verde*; ambos provienen de una misma planta y su diferencia consiste sólo en el modo que tuvieron de prepararlos.

El té contiene tanino, ácido gálico y un principio estimulante, acre é irritante en la hoja verde, y que la torrefacción destruye en parte en el té negro.

Los mejores téis que vienen á Europa son el *souchong* y el *hysan* (flor de primavera) como especie ordinaria, y el *pekoë* (puntos blancos) *perla* como escogidos.

Los téis superiores vienen de Rusia, que los trae directamente de China. El té negro y el verde forman una excelente mezcla, pero el segundo se emplea poco á causa de sus propiedades irritantes.

Servir el té con elegancia es un arte y una moda muy extendida en toda la buena sociedad (1).

(1) Véase *Arte de saber vivir*, publicado por esta Casa Editorial.

Carnes.—Las que se desea conservar pueden comprarse en cantidades grandes, pero las otras que hayan de emplearse frescas es mejor tomarlas en la porción que se necesite al día.

En las carnes se distinguen cuatro partes: tejido muscular, tejido celular, grasa y sangre. El tejido muscular es la substancia reparadora por excelencia. Se compone casi exclusivamente de materia azoada ó albuminosa, que designamos con los nombres de fibrina, musculina, albúmina y caseína; otro gran número de sales, como lactatos y fosfatos, un principio desconocido y varios alcaloides especiales.

El tejido celular tiene por base la gelatina y es poco nutritivo. La grasa es rica en carbono y la sangre es una substancia rica en principios alimenticios, pero la cocción la hace difícil de digerir.

La mejor carne es de animales jóvenes y sanos. La de animales cebados exprofeso es más tierna y substanciosa, pero menos sabrosa que la de animales salvajes.

Según la parte del animal á que pertenece la carne, se destina á diferentes usos. En el buey, vaca ó ternera, la carne del lomo es la que se escoge para asados, y recibe el nombre de *filete*; la culata es también excelente para asados, y después la del morrillo y las piernas.

De segunda clase se consideran las costillas, los brazuelos y el cuello.

De tercera clase el pecho, los extremos de piernas y brazuelos y la barriga.

Y por último, de cuarta, la cabeza, la cola y las quijadas. Estas partes dan excelentes caldos. Como los precios son diferentes, cada uno puede elegir lo que mejor le parezca. La asadura, cora-

zón, sesos, lengua y riñones, se venden en las triperías y dan también excelentes recursos.

Los carneros son muy buenos, especialmente en invierno; su carne es nutritiva, de digestión fácil. Las partes preferidas son el lomo, las piernas y las costillas; después los brazuelos, y por último, el pecho y la barriga. Sus despojos, asadura, riñones, sesos, lengua y patas se emplean como los anteriores.

Carne de cerdo.—Es la que presenta más peligros, tanto por difícil de digerir como por la tenia y la trichina. Hay que buscarla de color rosa unido y la grasa muy blanca. La que tiene manchas blancas ó rosa y una especie de bolillas como guisantes, es sospechosa. La tenia es un parásito que no puede vivir más que á expensas de otro organismo y que no puede desenvolverse completamente en el que ha nacido. El huevo de tenia contenido en la carne de puerco se desarrolla en el estómago del que lo come. Sólo lo destruye un calor de 100 grados. Por lo demás, vive después de la muerte del animal.

Muchos individuos débiles y anémicos deben su estado á la presencia de estos animales.

La trichina es un parásito todavía más terrible. Toma asiento en los órganos más profundos, principalmente en las fibras musculares. La trichinosis es una enfermedad mortal.

Se conoce en el cerdo vivo en la boca y la lengua, que tienen quistes en número considerable. Para la carne es preciso el microscopio. Ni la sal ni el humo la destruyen. No existe otro remedio que el calor á 100 grados. Es, pues, prudente no comer carne de cerdo más que bien cocida.

Las partes principales del puerco son las mis-

mas que en los otros animales dejamos señaladas.

El cabrito, cordero y lechón son preferibles en Febrero, Marzo y Abril. Son poco alimenticios, pero muy delicados.

Aves.—En éstas se distinguen las de carne blanca y las de carne negra. Las primeras son de digestión más fácil; comprenden pollos, gallinas, capones, codornices y casi toda la familia de las gallináceas; en las segundas se comprende una gallinácea, la paloma, y los patos, pavos, perdices, etcétera.

Una buena ave debe tener la carne blanca y fina. Las viejas se conocen en el espolón largo y duro, y las enfermas en el mal color de las barbas, los ojos y la cresta. Habrá que fijarse en la gordura tocándoles los muslos y la pechuga. Cuando se compra un ave ya muerta ó un pedazo de ella, se cuidará de que la carne no esté violácea y la grasa amarillenta, pues entonces no procede de animal joven y sano.

Hay épocas en el año en que las carnes de los animales están en mejor sazón y deben preferirse. (Véanse los cuadros 1 y 2, págs. 116 y 117.)

En la carne de ciervo, conejo, liebre, etc., se prefiere la de los animales salvajes, al contrario de las gallináceas, en las cuales se da la preferencia á las cebadas á propósito.

Pescado.—Es un alimento sano, fácil de digerir y muy nutritivo; no conviene á los niños débiles y nerviosos en el período del crecimiento por el mucho fósforo que contiene. Desde el punto de vista alimenticio se dividen en de carne blanca, de carne azul, de mar y de agua dulce. Los prime-

ros ofrecen gran variedad; algunos no se pescan más que en determinadas épocas, y como son muy fáciles de corromperse, se hacen con ellos muchas conservas.

Es fácil conocer el estado del pescado por el olor y por el mal color de las agallas. Se necesita ser muy inexperta para equivocarse.

De los peces de agua dulce los más estimados son las truchas, carpas y barbos. Las anguilas y las lampreas se incluyen también entre los peces.

Las ostras, cangrejos, almejas, caracoles, y en general toda clase de mariscos ó de crustáceos, no se deben comprar nunca muertos. Se corrompen con facilidad y sin que lo advierta el gusto ó el olfato; pueden dar lugar á serios trastornos digestivos é intoxicaciones.

Vegetales.—Ejercen papel importante en la alimentación, hasta el punto de que hay gran número de partidarios del régimen vegetariano.

Las legumbres aportan á la economía principios azoados en gran abundancia y todos los vegetales encierran, en mayor ó menor cantidad alcaloides, esencias y metales (en las cenizas de los pensamientos se encuentra cinc; en las de trigo y centeno, cobre y hierro en casi todas). Los vegetales aseguran la integridad de nuestras funciones digestivas y respiratorias, al mismo tiempo que nos desembarazan de parásitos que nos comunican el uso de la carne. Cada estación parece producir sabiamente las cosas que nos son más necesarias. (Véanse los cuadros 1 y 2, págs. 116 y 117).

En primavera, los hinojos, que son diuréticos; las achicorias, laxantes, y los rábanos, berros y alcachofas, cargados de principios activos.

En verano, durante los calores, los muclagos y los azucarados: ensaladas, judías, espinacas.

En otoño, cebollas, ajos, excitantes del estómago; tomates, pimientos, patatas y calabazas, calmantes.

En el invierno, las legumbres feculentas y frutas cargadas de principios nutritivos: achicorias, habas, guisantes, etc.

El principal cuidado al escoger las legumbres consiste en que estén frescas, lo que se ve fácilmente.

Huevos.—Son un alimento completo, que conviene á todos los temperamentos, pero se deben comer muy frescos, porque contienen mucho azufre y su descomposición se traduce en una producción de ácido sulfúrico, que no solamente es detestable al gusto, sino que envenena la digestión y puede causar fuertes cólicos.

Se les examina mirándolos al través de la luz y si la cáscara presenta puntos blancos ó color opaco se debe desconfiar de ellos. Otro medio excelente es echarlos en una gran vasija llena de agua y no comprar nada más que los que se vayan al fondo y rechazar los que sobrenaden.

Frutas.—Secas ó frescas, forman un excelente postre; se debe huir de la fruta verde y de la demasiado temprana, que se hace madurar de un modo artificial. Sin exceso, la fruta es buena, sobre todo las aciduladas: manzanas, naranjas, fresas, etc., que son excelentes refrescantes.

Dulces.—Han de comprarse en poca cantidad para que no se endurezcan. Jamás se comerá nada que tenga moho, aunque se le quite éste,

pues es un hongo muy peligroso, del que siempre quedan residuos. Los dulces de crema y leche, fáciles de agriarse, es también peligroso guardarlos. Se conoce que los dulces secos y merengues están en buen estado cuando los copos de caramelo que los cubren son transparentes y se conservan húmedos. Los bizcochos y pastas se distinguen al tacto por la blandura, los de crema por el olor y las mermeladas, almíbares, etc., por su transparencia y por una ligera espuma, propia del fermento que aparece en los bordes.

Con estas indicaciones creemos que una buena dueña de casa podrá hacer con acierto todas sus compras y provisiones.

Réstanos encarecer la importancia del reposo y vigilancia en los precios, así como el arreglar todo el peso y medida necesario para el gasto del día.

CAPÍTULO XI

*Modo de componer los menús.—Teoría de la cocción.
Caldos, asados y frituras*

A menudo nos encontramos con dificultades para componer los menús, bien sea para el servicio diario, ya para las comidas de ceremonia á las cuales se invita á los amigos (1).

Con objeto de evitar esas dificultades, damos aquí algunos modelos de menús y un cuadro de las materias alimenticias propias de cada estación.

Conviene renovar con frecuencia el orden del menú, para evitar la monotonía en la comida. Esto puede hacerse fácilmente consultando el cuadro de que hablamos, y que señalamos con el número 2 en la página 117.

En el cuadro número 1 suponemos una familia de posición modesta, que come de un modo sano é higiénico.

Es evidente que cada uno podrá variar sobre esta base los platos más ó menos costosos y de un modo semejante establecer con variedad diferentes menús para las otras semanas.

(1) Véase *Modelos de cartas*, publicado por esta Casa Editorial.■

CUADRO Núm. 1

Menús de la primera semana de Noviembre

	DESAYUNO	COMIDA	CENA
<i>Domingo.</i>	Café con leche Manteca.	Chuletas. Espárragos en tortilla. Fruta.	Sopa de tapioca. Vaca guisada. Pollo asado. Ensalada. Queso. Fruta.
<i>Lunes.</i>	Té con leche. Galletas.	Estofado vaca. Alcachofas fritas. Compota.	Sopa de pasta. Caracoles en salsa. Ensalada. Queso.
<i>Martes.</i>	Chocolate. Bizecochos.	Higado en salsa Acelgas fritas. Fruta.	Potaje con patatas. Higado en salsa. Judías verdes. Fruta seca.
<i>Miércoles.</i>	Chocolate con leche. Tostadas.	Arroz con carne Cocretas. Queso.	Salsa de pescado. Tortilla. Sesos fritos. Dulce.
<i>Jueves.</i>	Leche con bollos.	Bistek con patatas. Pastelillos. Fruta.	Potaje de garbanzos. Carne asada. Ensalada. Mermelada.
<i>Viernes.</i>	Café con leche y tostadas.	Guiso de pescado. Huevos. Crema.	Sopa Juliana. Pescado asado. Legumbres. Compota.
<i>Sábado.</i>	Té con leche y miel.	Lengua en salsa. Merluza frita. Fruta.	Potaje judías. Lomo con patatas. Pescado al horno. Ensalada. Fruta ó queso.

	CARNES	AVES	CAZA	PESCADO DE MAR	PECES DE AGUA DULCE	MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS	LEGUMBRES	FRUTAS
PRIMAVERA Marzo, Abril y Mayo	Ternera. Vaca. Carnero. Puerco. Cabrito.	Capones. Pichones.	Conejos. Liebres. Codornices.	Lenguados. Boquerones. Sardinias. Raya. Merluza. Pescadillas. Jurel.	Carpas. Lampreas. Salmón. Truchas.	Ostras. Almejas. Caracoles. Cangrejos. Camarones.	Espinacas. Achicorias. Lechugas. Espárragos. Guisantes. Coles de York. Coliflor. Rábanos. Alcachofas.	Manzanas. Naranjas. Fresas.
VERANO Junio, Julio y Agosto	Buey. Vaca. Carnero. Cabrito. Cordero.	Capones. Pichones. Pavos. Pollos.	Conejos. Liebres. Clervos.	Lenguados. Boquerones. Merluza. Raya. Atún. Bonito. Sardinias.	Carpas. Barbillones. Anguillas.	Hortigas. Almejas. Percebes. Caracoles. Lapas. Langosta.	Acelgas. Espinacas. Achicorias. Lechugas. Espárragos. Alcachofas. Guisantes. Habas. Judías. Coles.	Ciruelas. Melones. Melocotones. Cerezas. Grosellas. Albaricoques. Higos. Uvas. Brevas. Almendras.
OTOÑO Septiembre, Octubre y Noviembre	Vaca. Ternera. Cordero.	Capones. Gallinas. Pichones. Pavos. Pollos.	Liebres. Conejos. Faisanes. Perdices. Pájaros.	Lenguados. Raya. Salmónetes. Calamares. Sardinias. Merluza.	Carpas. Lampreas. Anguillas.	Ostras. Caracoles. Percebes. Cangrejos. Langostinos.	Berros. Guisantes. Pimientos. Tomates. Nabos. Calabazas. Patatas. Apio. Cardos. Judías.	Uvas. Peras. Higos. Chumbos. Almendras. Nueces. Castañas.
INVIERNO Diciembre, Enero y Febrero	Vaca. Cordero. Carnero. Puerco.	Capones. Pollos. Pavos. Patos. Gallinas.	Liebres. Conejos. Perdices. Faisanes. Venado.	Lenguados. Raya. Merluza. Calamares. Boquerones. Sardinias.	Carpas. Anguillas. Truchas. Salmón.	Ostras. Percebes. Caracoles. Lapas. Almejas. Langosta. Langostinos.	Cardos. Apio. Coles. Coliflor. Habas.	Peras. Manzanas. Nueces. Naranjas.

Háy que contar con el aprovechamiento. En una casa bien ordenada no debe desperdiciarse nada. El cocido sobrante, los pedazos de carne, el pan duro, todo son elementos que sirven y entran en nuevas preparaciones: ropa vieja, salsas, croquetas, albondiguillas, sopas, etc.

A veces de un mismo plato pueden sacarse recursos para otros varios. Por ejemplo, una cazuela empanada de pescado, presenta la sopa, y el pescado en nogada constituye el segundo plato. Los macarrones á la italiana pueden hacerse poniendo en tomate después la carne que ha servido para ellos, y de la carne del cocido se hacen diversas salsas y frituras (1). Todo esto constituye un mejoramiento notable en la comida y una economía no despreciable.

Es natural que los productos indicados en el cuadro número 2 no son exclusivos de una época, sino que en ella abundan más. Hasta puede decirse que en algunas localidades se producen en épocas distintas.

Haremos ahora unos menús más escogidos que se compongan de dos ó tres platos de carne, legumbres y un entremés y postres, puesto que hoy la moda se pronuncia por las comidas sencillas, que sean apetitosas y no fatiguen el estómago, para lo cual se alterna la composición y clase de platos de modo que las carnes negras y las carnes blancas, los platos salpimentados y los dulces vengán á ofrecer descanso los unos de los otros.

El orden de una comida debe siempre ser como sigue:

(1) Véase *La cocina moderna*, publicado por esta Casa Editorial.

- 1.º La sopa.
- 2.º Un plato de alimento, mejor de carne.
- 3.º Una ó varias *entradas*. Platos compuestos de carne, huevos, legumbres, pescado, etc.
- 4.º El asado seguido de la ensalada. Se suele sustituir por jamón, embutidos, *foie-gras*, etc. En este caso no se sirve ensalada.
- 5.º Un plato de legumbres.
- 6.º Un entremés azucarado.
- 7.º Los postres.

Los entremeses en un día de ceremonia no figuran sobre la mesa, se les pasa entre las *entradas* y el asado.

Si se trata de una comida íntima, basta con el primer plato fuerte, el asado, las legumbres, los entremeses y los postres (1).

He aquí algunos modelos de menús extraordinarios:

ÍNTIMO

Sopa Juliana

Plato fuerte

Pepitoria de gallina

Asado

Chuletas con patatas

Legumbres

Espinacas al jugo

Entremeses

Crema al caramelo

(1) Si se desean detalles para el servicio, orden, vinos, etcétera, véase *Arte de saber vivir*, publicado por esta Casa Editorial.

Postres

Frutas, pastas, bombones, dulces

(Si se disminuye el asado y el entremés, queda aún confortable.)

MENÚ DE CEREMONIA

*Sopa primavera**Plato fuerte*

Lengua de vaca en salsa

Entradas

Merluza frita

Calamares rellenos

Sesos volados

Asado

Capón con berros

Legumbres

Alcachofas ó espárragos

Entremeses

Crema de vainilla

Postres

Helado, frutas y dulces

Para más detalles recomendamos los libros *La cocina moderna* y *Arte de saber vivir*, en donde se pueden completar estos conocimientos.

La cocción de los alimentos es también de importancia suma, puesto que esta operación es la que prepara las viandas para facilitar el trabajo de la digestión. La carne cruda nutre más que cocida, pero no excita el apetito ni destruye ciertos fermentos que puede contener.

Se ha de cocer la carne hasta el punto preciso en que se ponga tierna y sabrosa. Puede verificarse de cuatro maneras:

1.^a Al contacto del agua ó del vapor.

2.^a Al contacto de un cuerpo graso en ebullición.

3.^a En los hornos.

4.^a En los asadores.

El arte de la cocción admite luego diferentes subdivisiones.

Ya hemos dicho que la carne contiene fibrina, albúmina, gelatina, grasa y sangre. Examinemos la acción del fuego sobre ellas.

Las materias albuminosas á la temperatura de 68 á 70° se presentan en una masa insoluble, pero el agua fría la disuelve.

La fibrina es insoluble en el agua, no se desagrega; la gelatina se desliza con el calor en el agua y se coagula al enfriarse, lo mismo que la grasa, aunque esta última no se mezcla con el agua. La sangre se entumece con la cocción.

Así, pues, los procedimientos de cocción serán distintos según el resultado que se quiera alcanzar.

Si se quiere extraer á la carne los líquidos que contiene, se evitará la acción del fuego hasta que esté bien disuelta la albúmina en el agua. Si se les quiere conservar se hará prontamente congelar la albúmina.

El fuego se gradúa para cada uno de estos casos. Las cocineras le llaman fuego ardiente, fuego vivo, fuego dulce y fuego cubierto. Sus mismos nombres indican cómo debe ser. Se emplean también las cenizas calientes y el baño maría, que consiste en introducir la vasija en que se opera dentro de otra llena de agua y puesta al fuego.

La cocción al agua ó al vapor presenta tres tipos que explicaremos con ejemplos.

El caldo.—En éste nos proponemos extraer de la carne la mayor parte posible de principios nutritivos. Se cuidará, pues, de no coagular la albúmina.

Se pondrá la carne en agua fría, con sal, para ayudar á la disolución de la albúmina y se la pondrá á *fuego cubierto* por una capa de ceniza y se mantendrá al calor, hasta que se espume y tome color obscuro, y entonces se aumentará el fuego para llegar á la ebullición.

Carne en estofado.—En ésta hemos de procurar que queden parte de los principios nutritivos en la carne y otra parte en el caldo. Para lograrlo, se pone en frío y se hace hervir antes de lo que hemos dicho para el caldo.

Carne en salsa.—Se trata de que la carne, después de la cocción, vuelva á absorber sus jugos y las sustancias aromáticas que se le pongan. Es preciso dejarla hervir para que evapore el agua.

Las frituras consisten en la cocción por medio de un cuerpo graso: manteca, grasa ó aceite. Se debe procurar en la fritura que la carne no suelte sus jugos ni la grasa penetre en ella. Para lograrlo, se pone un fuego muy vivo y se echa la carne cuando la grasa está fuerte y humeante, sin ennegrecerse. Una buena fritura ha de quedar dorada, tierna y sin huellas de grasa.

Los asados se hacen al horno, sobre planchas ardiendo ó dando vueltas al asador en la llama; en todos los casos el fuego debe ser dulce para

que se ablande la carne y quede gustosa y tierna (1).

Las féculas son difíciles de cocer. Hay que desleirlas en un poco de agua fría y mezclarlas al líquido hirviendo en que se hayan de cocer, moviéndolas muy bien hasta el momento de la disgregación de las células, y se deja cocer unos diez minutos. El *sagón* y el *arrow-root* exigen cerca de una hora de cocción.

Las legumbres secas, judías, guisantes, lentejas y habas se colocan antes de cocer en agua por espacio de doce horas, y se ponen en agua fría para cocer, sin añadirles sal hasta que están tiernas. Los garbanzos, también puestos en agua desde la noche antes, hay que ponerlos en agua hirviendo, añadir en seguida la sal, y que no cesen de hervir, porque se endurecerían. Si aun así son duros, se les pone un poco de bicarbonato.

La leche aumenta de volumen con el calor y es menester estar pronta á separarla de la lumbre ó poner una poca agua fría cuando empieza á subir. Se emplea fuego dulce.

Los huevos es sabido que como substancia muy albuminosa se endurecen con la cocción, y para evitarlo sólo se han de tener algunos momentos.

Para la cocción de los pescados se siguen las mismas reglas que para la carne.

Las legumbres frescas, especialmente los guisantes, habas, judías y lentejas, deben ser cocidos en agua casi desprovista de sales calcáreas, de lluvia, por ejemplo, pues es sabido que la legu-

(1) No entramos aquí en detalles de guisos y salsas, que pertenecen al libro de cocina. Véase *La cocina moderna*.

minosa forma con las sales de cal compuestos insolubles.

Si son de gusto muy fuerte se les cambia dos ó tres veces el agua, y si se desea que al servir las tengan un color muy verde, se las sumerge en agua fría bruscamente al terminar la cocción.

CAPÍTULO XII

La despensa.—Teoría de la conservación de los alimentos.—Conservas de carnes, pescados, legumbres y frutas.

Las compras diarias han de hacerse de las materias difíciles de guardar, mientras que las que pueden conservarse bien en la despensa es mejor comprarlas en grandes cantidades, dichas *al por mayor*, pues así se consiguen grandes ventajas en el peso, la calidad y el precio.

Para colocar estas compras, que reciben el nombre de provisiones, se necesita tener una habitación reservada á la conservación de los alimentos, que recibe el nombre de *despensa*. Las alacenas ó armarios sólo sirven para contener objetos de gasto inmediato, y las llamadas *fresqueras* ó ventanillas de tela metálica, en que se colocan al fresco los alimentos, son más bien para las sobras de comida ó alimentos que al día siguiente se hayan de preparar.

Las despensas deben estar orientadas al Norte ó al Este para que sean bien ventiladas, con grandes ventanas y corrientes de aire, con cuerdas y garfios para colgar viandas, tablas y botes en donde guardar conservas, y espacio para las salazones, etc. Los sótanos, no siendo húmedos, reúnen por lo general buenas condiciones.

Un termómetro, para cuidar de que la temperatura no se eleve á más de 10° centígrados, es de absoluta necesidad.

Habrà que tener siempre provisión de substancias propias para retardar la fermentación en virtud de sus propiedades químicas: sal, pimienta, carbón de madera y cenizas.

La teoría de la conservación de los alimentos es muy sencilla; reposa toda ella sobre la de las fermentaciones.

La descomposición de una substancia orgánica no es más que la transformación de sus elementos, bajo la acción de una causa viviente mal definida, que se llama *fermento*. Los gérmenes de la fermentación existen con profusión en todos los medios, desde que la acción superior de la vida no defiende los cuerpos orgánicos; estos terribles agentes les descomponen y vuelven á la Naturaleza cada uno de los elementos que los componían. La acción de los fermentos está limitada entre 0 y 100° de temperatura, y se hace tanto más activa cuanto más se eleva ésta.

Una vez que se conocen estos principios, la teoría es fácil de comprender. Se reduce á cuatro reglas:

- 1.^a Impedir la acción de los fermentos por una temperatura inferior á 0°.
- 2.^a Librar los objetos de la acción del aire.
- 3.^a Absorber los líquidos ó gases que puedan fermentar por medio de substancias químicas.
- 4.^a Neutralizar con un cuerpo alcalino los productos de la fermentación, que son siempre ácidos.

Es bien conocido de todos el procedimiento Appert para la conservación de las carnes. Consiste en privarlas del aire encerrándolas herméti-

camente en botes de hierro blanco, que se echan en agua y se les va calentando hasta que hierven, manteniéndolas durante bastante tiempo á 100 grados para que se destruyan los fermentos.

Este procedimiento se sigue en las casas en parte cuando se guardan las longanizas y las carnes fritas en aceite en ollas herméticamente tapadas, que es una de las conservas más fáciles.

Carnes y embutidos en aceite.—Se fríe el aceite (ó manteca) y en él la carne ó el embutido que se desee guardar, poniéndolo en una orza, que se coloca en sitio fresco para que solidifique la grasa, bien tapada con un lienzo y papel sobre la covertera.

Otro procedimiento de conservar la carne es en sal. Se hace de dos maneras: ya poniendo los pedazos de carne en una orza llena de agua de sal, ya salando en seco.

Este procedimiento es el que más se sigue, sobre todo con la carne de puerco.

Se frotan con sal los pedazos que se desea salar y después se van enterrando en capas de sal de modo que no se toquen, recubriéndolos con una tela blanca. Al cabo de quince días la salazón está hecha y se puede conservar largo tiempo sin andar tocando más que de vez en cuando para llevarse el pedazo que se desee.

Lo general es retirar la carne de la salazón y colgarla en sitio fresco. Para evitar que se enrancie se recubre con una capa de tierra de greda.

A los jamones finos se les añade en cada kilogramo de sal 50 gramos de pimienta, frotándolos bien, y se dejan en la salazón ocho días. Al cabo de ese tiempo se cuelgan al humo y se pone la salmuera al fuego, añadiéndole:

Clavillo.	60 grs.
Gengibre.. . . .	60 ,
Pimienta en grano.	250 ,
Ginebra.	250 ,
Melaza.	2 kilos

orégano, laurel y mejorana, albahaca y *sange*. Se hace hervir hasta que esté bastante densa para que un huevo flote; se retira y se deja enfriar. Se cubre de nuevo á los jamones con esta salmuera por espacio de tres semanas, se prensan y enjugan frotándolos con una mezcla de vino y vinagre y colgándolos en sitio seco. En algunas casas los meten dentro de una funda de lienzo, con hierbas aromáticas y los suspenden de la chimenea. .

Las carnes secas se preparan metiéndolas en agua de sal un par de días y exponiéndolas después al sol y guardándolas del aire de noche.

Unas y otras suelen ahumarse. Para esto se necesita una habitación *ad hoc*, donde se cuelgan los pedazos y se ponen bajo la acción de humo de leña del monte. Este las conserva por sus propiedades antisépticas y les da un gusto muy del agrado de algunas personas.

Las lenguas á la escarlata se ponen en adobo como el que hemos dicho para el jamón y después se curan al humo.

La manteca derretida y las grasas fáciles de enranciar se conservan librándolas del contacto del aire.

Los huevos se mantienen frescos en una ligera agua de cal.

Los pescados se conservan fritos en aceite, salados y secos, como dejamos dicho para las carnes. Los calamares se secan también.

Pero el pescado tiene otra manera de conser-

vase en escabeche. Después de frito envuelto en harina en buen aceite, se coloca en una tinaja vidriada y se le pone cáscara de limón y naranja, tomillo, laurel, pimienta, canela y clavo y se llena de buen vinagre. Se cubre todo con aceite frito, que sobrenada y evita penetre el aire, y se conserva así largo tiempo.

Las anchoas se conservan del modo siguiente: se pone una capa de sal, una poca pimienta y orégano y una capa de boquerón gordo seco, y así sucesivamente, hasta llenar la orza de modo que la última capa sea de sal, y se le añade un poco de buen vinagre.

Las frutas se conservan frescas y secas en compota y en alcohol.

Las frutas frescas, uvas, chumbos, melones y granadas, se cuelgan al aire libre de modo que no se toquen. Las secas, melocotones, pasas, higos, ciruelas y dátiles, se ponen al sol, retirándolas de día y después de bien secas se colocan en cajas y se prensan.

Las compotas se guardan en lotes bien cerrados para que no fermenten.

En cuanto á la conserva en aguardiente, es más fácil, pues sólo se necesita poner las guindas, cerezas, uvas, etc., en un frasco lleno de aguardiente y taparlo bien.

Los tomates se guardan fritos en aceite, en agua de sal ó secos.

Las demás legumbres, espárragos, alcachofas, judías, pimientos, se guardan secas ó cocidas en latas por el procedimiento Appert.

Los pimientos, pepinos, cebolletas, alcaparras, y en general todas las legumbres, se conservan bien en vinagre.

Se ponen en un frasco las legumbres que se

desea conservar y se cubren con vinagre sazonado con sal. Al cabo de ocho días se cambia el vinagre, operación que se repite cada quincena por espacio de dos meses y quedan excelentes.

La aceituna se conserva también seca al sol ó fresca en agua de sal, que se muda cada quince días. En muchos casos se parten y aliñan con romero, tomillo, hinojo, mejorana, cáscara de limón y orégano. Otros prefieren sólo para aliño un ajo machacado, pimentón, orégano y vinagre.

Los ajos y las cebollas se conservan secos en ristras. El perejil seco, ó mejor en una maceta, que se cuidará de regar y podar con frecuencia.

La uva se conserva limpiándola de los granos dañados, que se cortan con una tijera, y enterrada en aserrín de corcho.

Las patatas, castañas y nueces consérvanse bien sobre arena.

Las calabazas al aire libre.

CAPÍTULO XIII

Del agua. — Su análisis. — Esterilización. — Vinos, sidras, cervezas y licores

El agua es un objeto de necesidad tan absoluta, que no se puede reemplazar por otro alguno.

Se llama agua potable la que puede servir para la alimentación, y desde el punto de vista de la salud de la familia, nada tan importante como la buena calidad de las aguas.

Un agua se supone de buena calidad cuando es cristalina y de sabor agradable, fresca, disuelve bien el jabón y cuece las legumbres; pero esto no es suficiente para declararla potable.

Si viene de río, puede haber recibido detritus de alguna ciudad ó fábrica que la emponzoñen. Si procede de pozo, puede por filtración estar en contacto con focos infecciosos, y si proviene de cisterna conducida por tubos de plomo, puede parecer agua excelente y contener los principios más peligrosos.

El análisis del agua demanda la mano experimentada de un químico, y aunque esto no puede hacerse en la casa, puede, sin embargo, saberse las aguas que son impropias para los usos domésticos: las terrosas ó turbias, las muy calcáreas, las cargadas de detritus y materias azoadas, las poco aireadas.

Las primeras son las que contienen cuerpos extraños, como arcilla, tierra vegetal, etc. No son muy peligrosas, sobre todo porque son repugnantes y no incitan á beberlas. Hay que dejarlas reposar, decantarlas y filtrarlas después.

Las aguas cargadas de sales de cal se encuentran con mucha frecuencia. Se conoce en que no disuelven el jabón y en que endurecen las legumbres, especialmente garbanzos, judías, lentejas, etcétera.

Para saber si un agua calcárea tiene un grado de concentración que hace peligroso beberla, se deslie en aguardiente buen jabón de Marsella y se vierte poco á poco en un frasco de cristal lleno de agua, se agita, y según la cantidad que necesita para enturbiarse se conoce la que tiene de cal. Si hubiera absoluta precisión de servirse de aguas ricas en bicarbonato de cal, se les añade un poco de agua de cal y se hierven por espacio de media hora; en ambos casos se forma un sedimento y queda potable, á no ser que esté extraordinariamente cargada.

Las aguas cargadas de materias orgánicas, vegetales ó animales, en descomposición pueden presentar las apariencias del agua más pura, y sin embargo, producir grandes trastornos en el organismo. Se encuentran en estas aguas todos los residuos de materias orgánicas bajo la forma de amoníaco, nitratos diversos y hasta ácido acético, además de fermentos é infusorios. Los estudios de Pasteur han demostrado hasta la evidencia lo peligrosas que son esta clase de aguas y cómo transmiten las enfermedades infecciosas.

Para conocerlas se ponen á cocer, y si siendo claras dejan un residuo, es probado que contienen materias orgánicas.

Otro medio fácil de emplear es el siguiente: se vierten algunas gotas de cloruro de oro en una pequeña cantidad de agua sospechosa, hasta darle color amarillo, y se pone á hervir. Si el agua contiene materias orgánicas, el color amarillo desaparece y se torna color violeta.

En presencia de los peligros de un agua pútrida, hay que tomar en seguida todas las precauciones que marca la higiene. Las aguas pútridas contienen materias orgánicas que las descomponen. Hay que mandar desaguar el lugar en que están estancadas y arrojar en él una cantidad de negro animal. Si el agua pútrida es corriente, se puede ensayar hacerla inofensiva guardándola en vasijas de hierro.

Lo mejor en caso de tener que emplear aguas con materias orgánicas es hacerlas hervir durante veinte minutos; los gérmenes quedan destruidos; si se la deja hervir hasta reducirla á $\frac{1}{20}$ de su volumen, se obtiene un depósito de los cuerpos extraños que contiene en forma de sedimento, pero esto no es necesario; lo importante es no beber agua sospechosa sin haberla hervido.

Las aguas que no contienen cantidad de aire suficiente son *gordas* y se digieren mal.

Están en primera línea las aguas que se hierven y después las que provienen de fundición de nieve, como en ciertas fuentes de Suiza. Estas carecen además de las sales calcáreas, magnesiadas y de yoduros, bromuros y cloruros que se encuentran en todas las aguas.

El cretinismo endémico en ciertas regiones de Suiza se cree tenga por causa las malas condiciones de las aguas tan puras y tan limpias. Así, estas aguas y las hervidas es menester agitarlas y ponerlas en contacto con el aire de modo

que se aireen y adquieran la cantidad necesaria de él.

Se indican diversos medios más ó menos prácticos para esto. He aquí uno sencillo para la casa: Se procura uno de esos aparatos llamados esponjas americanas en los establecimientos de hidroterapia, que quepan dos ó tres litros de agua. Se introduce en él agua fría y se llena poco á poco; una vez conseguido esto, se eleva lo más alto posible y el agua cae en forma de lluvia por el colador que forma el fondo otra vez en el recipiente. Se repite esta operación una docena de veces y el agua queda perfectamente aireada.

La mejor de todas las aguas es la de lluvia, por las condiciones de aireación y pureza perfecta. Recogiéndola en buenas cisternas es deliciosa y saludable. Se preguntan los higienistas cómo en las grandes ciudades no se ha resuelto el problema de las aguas necesarias á la bebida, exigiendo que en cada casa haya una cisterna, para distribuir entre los inquilinos el agua pluvial.

Para el agua turbia se emplea más generalmente el filtro. Estos se componen, por lo general, de piedra porosa, por donde las aguas pasan abandonando las materias extrañas.

Una manera más delicada de filtrar consiste en poner en el filtro capas de carbón vegetal y de arena, que el agua atraviesa; pero hay que tener en cuenta que las propiedades absorbentes del carbón atacan al aire contenido en el agua y á los gases y la hacen indigesta, como si estuviese hervida, y que el filtro no libra á las aguas de los fermentos ni de los microbios que puedan tener.

El filtro sistema Pasteur se compone de un tubo de porcelana *degoudie*, al través del cual el agua abandona, no solamente sus impurezas, sino

los fermentos y microbios que pueda contener. La cuestión de la pureza de las aguas preocupa hoy á toda Europa.

El que las aguas que se sirven para beber sean claras y frescas no es sólo una cuestión de lujo, sino una cuestión de higiene. Las aguas heladas obran violentamente sobre el intestino y paralizan la digestión, pero el agua fresca la favorece y estimula el apetito.

Así, en invierno debe ponerse el agua en jarros de cristal en el comedor, de modo que sin calentarse tome, por su larga permanencia en ella, la temperatura de la habitación, y sin llegar á estar caliente no resulte fría.

En el verano es preciso recurrir á muchos medios para beber el agua fresca, rechazando el empleo de nieve ó hielo, que es siempre perjudicial.

Lo mejor es el empleo de vasijas de barro poroso, que se llenan de agua filtrada y se envuelven en un trapo mojado, colgándolas á una corriente de aire, y si es posible al sol. Al cabo de una hora el agua está fresca, por la fuerte evaporación que se efectúa á expensas del calórico que contiene. Se debe procurar que la forma de las vasijas de barro sea tal, que permita una buena limpieza interior, cosa que no es posible en botellas ni botijos. Así, pues, debe ser para estos usos preferida la jarra de boca ancha.

Los vinos, sidras, cervezas, licores alcohólicos, vinagres y refrescos constituyen la provisión de bebidas de una casa.

En las casas opulentas hay una cueva ó bodega para guardar los vinos. Para este objeto son preferibles los subterráneos húmedos.

Los vinos, como se sabe, son producto del jugo de la uva fermentada. Contienen, como los alimen-

tos completos, albúmina, glucosa, tanino, cuerpos grasos y materias colorantes, sales de tártaro y de potasio y agua en una proporción de 78 á 86 por 100.

Si se compra el vino *al por mayor* debe embotellarse, tapándolo muy bien con sus cápsulas de metal sobre los corchos y sus etiquetas. Se cuidará de que los vinos finos y el champagne estén en sitio fresco, y las botellas en posición horizontal. La sidra ó vino de manzanas requiere idénticos cuidados que el champagne y la cerveza. Esta es un licor producto de la fermentación de cereales, aperitivo, tónico y muy rico en ázoe.

La fuerza de los alcoholes y bebidas alcohólicas se mide con el alcoholómetro, de modo que no da lugar á dudas. Sabido es que se saca del vino ó de la fermentación de remolacha, higos, maíz ó cualquier otra substancia.

Las principales bebidas alcohólicas son el ron, obtenido por la destilación de la melaza de caña; el kirsch ó el marrasquino de Zara, con cerezos salvajes (1).

El arak es producto de la fermentación del arroz y la ginebra de ciertas bayas. El aguardiente es la destilación del alcohol mezclado con anís y jarabe y rebajado de grados.

Los demás licores se componen todos de alcohol ó aguardiente, azúcar y materias esenciales. Veamos algunas fórmulas:

Noyó.—Se toman cuarenta huesos de albaricoque, cinco ó seis de melocotón y un puñado de

(1) Se hace un kirsch con la maceración de hojas de laurel *hrsa*, que contiene gran cantidad de ácido prúsico, y debe oírse de él.

cereza; se quebrantan las almendras y se dejan macerar en un litro de aguardiente con dos clavillos y un pedacito de canela. Al cabo de dos meses filtrase y se le añade el jarabe clarificado al gusto. Este licor debe tenerse embotellado un par de años antes de beberlo si se desea que tenga todo su sabor.

Licor de naranja.—Se toma una naranja y se la pone hecha pedazos en un litro de aguardiente, con un trozo de canela y cuatro clavillos. Al cabo de 15 días se filtra y azucara.

Ratafia de cuatro frutas.—Se pone cantidad igual de aguardiente que peso de frutas en la proporción siguiente:

Cerezas.	2	kilos.
Grosellas.	1	»
Fambuesas.. . . .	1	»
Ciruelas..	500	gramos.

Se macera durante tres semanas y después se le junta el azúcar y se filtra.

De igual modo se hacen los licores de café, limón, etc.

La provisión de refrescos y jarabes no debe faltar en una casa. Se tendrán en líquidos y pastillas sólidas, como las pastillas de almendra molida amasadas con agua de azahar, el limón, agraz, harina de cebada tostada, etc.

De refrescos hechos daremos las siguientes fórmulas:

Madera de regaliz.	1	kilos.
Limón..	2	»
Agua.	10	litros.

Se hace hervir la madera en agua durante diez minutos. Se le añade limón cortado en trozos, se le agita y se guarda, añadiéndole unas gotas de esencia de anís.

Vinagre de frambuesa.—Se llena una botella de frambuesas y se cubren de vinagre rojo. Al cabo de un mes ó seis semanas se filtra. Para usarlo basta una cucharadita de café en un vaso de agua azucarada, y da una bebida deliciosa.

Los jarabes, bebidas aromáticas y tisanas se preparan en los casos de necesidad de que ya nos ocuparemos.

Cerveza económica.—Se hace cerveza suficientemente buena y nutritiva con muy poco lúpulo y sin cebada; estas bebidas prestan grandes servicios, principalmente por su precio moderado. He aquí la fórmula de una cerveza dicha económica, que resulta á un céntimo el litro:

Agua.	1 hectolitro.
Melaza.	2'500 kilos.
Flores de lúpulo. . . .	100 gramos.
Raíz de genciana. . . .	50 »
Levadura de cerveza.. .	50 »

Se hace infundir el lúpulo y la genciana en quince ó veinte veces su peso en agua hirviendo; se pasa á través de una tela, se deslíe la melaza en una parte de agua y la levadura en otra; se echan todos estos líquidos en un tonel con el resto de agua; se baten bien y se deja para la fermentación. Si ésta marcha bien, la bebida estará buena para beber al cabo de cinco ó seis días. Ofrece las propiedades siguientes: es de una transparencia per-

fecta, de un sabor ligeramente amargo, sin astringencia; su sabor y su olor recuerdan el de la sidra de buena calidad, sin insipidez, sin mal gusto; es á la vez agradable y cordial; puesta en botellas al cabo de cuatro ó cinco días de preparación, se hace muy espumosa, y añadiéndole un poco de caramelo, flor de saúco ó cilantro, la vuelve más agradable al paladar.

En los vinagres ha de tenerse mucho cuidado á fin de que sean legítimos de uva, esto es, de vino fermentado que llega á la acidez, porque sus falsificaciones son perjudiciales á la salud.

Puede tenerse una cuba en la que se echen los sobrantes de vino y los que empiecen á agriarse, dejando que se haga el vinagre, y así se tiene absoluta seguridad de su pureza.

CAPÍTULO XIV

Distribución del tiempo.—Orden del trabajo.—Botiquín doméstico

Distribución del tiempo.—Una de las cosas más importantes es la distribución del tiempo y del trabajo. Una mujer desordenada anda todo el día afanosa, desgredada, sucia y sin tiempo de atender á todo; los criados trabajan más, se cansan, hay continuamente descuidos, riñas y confusión.

En cambio, á una mujer que sabe distribuir el trabajo de su casa, marcar las horas en que cada uno haya de desempeñar el que le está encomendado y ella misma se arregla á horas determinadas, le sobra tiempo para atender á todo, dedicar el que necesita á su atavío y á sus distracciones, descanso y placeres.

La dueña de casa que puede disponer de criados hará un inventario de los objetos que entrega á cada uno y un pliego en que se determine de un modo claro y preciso los deberes que les incumban. Así, la doncella no habrá de ir á poner carbón á la hornilla, ni la cocinera entrará á anunciar una visita.

Todos los días primeros de cada mes la señora hará las provisiones y girará una visita general á todas las dependencias de la casa, ropas, despensa, muebles, etc., sin perjuicio de inspeccionar

cuando menos se espere, con el fin de que los servidores lo tengan siempre en orden.

Todas las mañanas, la señora se asegurará del peso, cantidad, precio y condiciones de la compra diaria y dará las órdenes especiales para el servicio del día.

Por la noche, después de la comida, pondrá en orden su contabilidad y dispondrá las compras del día siguiente. Con este poco trabajo y vigilancia, la señora conseguirá mantener el celo y orden perfecto.

Si no puede tener más que una criada ó ha de desempeñar ella misma las faenas domésticas, necesitará, además de llevar las cuentas y compras en la forma que dejamos dicha, distribuir las horas y los trabajos de modo que le quede tiempo libre y de descanso y que los trabajos especiales, tales como limpieza de muebles, de ropa, plancha, etc., no se acumulen todos en un día.

Así, por ejemplo, la señora hará la distribución de los días de la semana en la forma siguiente:

Lunes.—Limpieza de la ropa.

Martes.—Limpieza de los muebles.

Miércoles.—Arreglo de la despensa, conservas, etcétera.

Jueves.—Compostura de la ropa.

Viernes.—Plancha.

Sábado.—Arreglo de casa.

Después se hace necesario distribuir las horas del día. Levantarse, tocador, preparar las compras y el desayuno, idem la comida del mediodía y si es posible dejar lista la de la noche, con el fin de descansar por la tarde, limpieza de casa, ropas, etcétera, mientras se hace la comida para aprovechar el tiempo; y por la tarde paseos, visitas, etc.

Por último, una dueña de casa previsora ha

de tener un pequeño botiquín dispuesto para casos de necesidad.

Nada más funesto que la mujer quiera actuar de médico en las enfermedades, con remedios empíricos, vulgares y mal aplicados, pero nada tan necesario como saber prestar los primeros auxilios ó estar prevenida de cuanto el médico pueda necesitar en caso de una indisposición repentina ó un accidente cualquiera, ahorrando así un tiempo precioso.

El botiquín doméstico no necesita grandes cosas ni medicamentos peligrosos. Debe todo estar bien guardado en una caja de madera, en frascos de cristal con sus rótulos correspondientes.

Lo más principal es: tafetán inglés para las heridas, árnica, algodón y vendajes para golpes y torceduras; agua de cal para las quemaduras, un purgante inalterable para casos de necesidad; algunos medicamentos simples, como malvavisco, flores cordiales, liquen, etc., para catarros; manzanilla, té, etc., para indigestiones; tila, azahar, etc., para ataques nerviosos ú opresiones de corazón.

Sublimado corrosivo para granillos infecciosos, tintura de yodo, percloruro de hierro, ergotina, quinina, ácido bórico, bicarbonato, ácido fénico, clorato de potasa, sinapismos, etc. Habrá también trapos de hilo, algodón hidrófilo, vendajes, pinzas y demás accesorios, y otras cosas por el estilo.

En caso de un cólico, caída, hemorragia ó accidente, se prestarán los primeros auxilios, pero sin descuidarse en llamar al médico.

Debe haber en toda casa jeringuillas para los oídos y la nariz, pulverizador para la garganta, irrigadores y todo lo necesario para una buena asistencia en caso de enfermedad.

CAPÍTULO XV

Contabilidad doméstica.— Modo de llevarla.— Presupuesto.— Comprobación

La contabilidad, para una familia como para una casa de comercio, tiene por objeto establecer claramente las cuentas de ingreso enfrente de las cuentas de gastos, de modo que se vea la situación financiera.

Una contabilidad bien establecida conduce al orden por la más elocuente de las demostraciones.

Muchos métodos están en uso en las contabilidades domésticas. Los métodos dichos en columnas, si se quisiera entrar en detalles, son complicados; el que vamos á exponer, nos parece á la vez sencillo, claro y preciso; no tiene nada de difícil para quien posee las más leves nociones de contabilidad.

Tres libros son suficientes y necesarios para este sistema de contabilidad casera; les llamaremos: Cuaderno de gastos diarios, libro de caja, libro de estados mensuales.

Para exponer claramente este método y apoyarlo con ejemplos, vamos á suponer una familia de cuatro personas, de las cuales dos son niños. La familia se ha aumentado con una pupila, pagando 1.200 pesetas de pensión, y su lavado; ade-

más hay una niñera. Los gastos afectos á las necesidades domésticas son de 400 pesetas por mes. Suponemos las provisiones de carbón y vino. Las provisiones de especies se hacen en gran parte en junto cada mes, y se tiene en cuenta los restos que existan del mes precedente y de lo que quedará después de cerrar la cuenta mensual.

Puesto así el problema, la dueña debe establecer su presupuesto.

Del presupuesto.—Se llama así á las cuentas de previsión que de anticipo establecen, por capítulos, los gastos obligados y los recursos con los cuales se puede contar.

Si las entradas exceden á los gastos, hay *beneficio*; en el caso contrario, hay *deficit*; el presupuesto está equilibrado cuando las entradas cubren simplemente los gastos.

Estimamos que en una familia estas clases de cuentas deben ser enteramente relativas á los gastos domésticos. Los otros detalles de una administración que puede ser más ó menos complicada se establecerán en otra parte. Las reservas ó economías se constituirán aparte al hacer el presupuesto. Así, en el problema, tal como lo hemos puesto, si la renta mensual es de 500 pesetas, está bien evidente que la reserva ó el beneficio anual será de 1.200 pesetas.

Los gastos de una familia pueden repartirse en nueve capítulos:

- 1.º El alquiler con sus anejos, impuesto y seguro contra incendios.
- 2.º Alimentos.
- 3.º Combustible y alumbrado.
- 4.º Lavado.
- 5.º Servicio.

6.º Gastos menudos (cartas, ómnibus, escobas, renovación y conservación de los utensilios, etcétera).

7.º Los gastos de escuela (para los niños).

8.º Gastos de la familia, comprendida la renovación de la ropa blanca.

9.º Una pequeña cantidad para los *gastos imprevistos*, enfermedades ó accidentes, á los cuales es necesario hacer frente, y que no podrían tomarse de los otros capítulos sin destruir el equilibrio.

El presupuesto de la familia se establecerá así en la primera página de un registro, que deberá estar reservado exclusivamente á este objeto. (Véase cuadro pág. 146.)

Así, la cantidad á gastar por año y por mes, para cada capítulo, está determinada y no se debe cambiar nada de ella. Pero estableciendo así cuentas por adelantado pueden equivocarse. Es bien evidente que eso ocurrirá alguna vez, sobre todo si la dueña de la casa es joven é inexperimentada.

Se llama *giro* á la operación que consiste en transportar sobre una cuenta el pago de cantidades que estarán disponibles en otra. Los giros no tienen que intervenir para nada en la economía de una familia sino con la condición que llevan sobre *gastos saldados*, es decir, sobre *beneficios reales* y no sobre *cantidades destinadas á pagos no efectuados*, como el *alquiler*. Estas cantidades deben quedar libres en la caja.

El *cuaderno de gastos diarios* tiene por objeto conservar el detalle de todos los gastos que no se hacen por junto ni sobre factura, de modo que fácilmente puedan extraerse cada mes las cuentas de alimentos, gastos menudos, etc. Deberá ser

PRESUPUESTO DEL AÑO DE 191.....

		POR AÑO		POR MES	
		<i>Plas.</i>	<i>Cts.</i>	<i>Plas.</i>	<i>Cts.</i>
INGRESOS					
	Cantidad señalada para los gastos de la casa.	4.800	»	400	»
	Pensión de nuestra pupila.	1.200	»	100	»
	<i>Total.</i>	6.000	»	500	»
GASTOS					
1.º	Alquiler. Plas. 800				
	Impuesto » 75				
	Seguro. » 40	915	»	76	25
2.º	Alimentos, 6 personas á pesetas 1'25 término medio por día.	2.745	»	228	75
3.º	Combustible y alumbrado.	300	»	25	»
4.º	Lavado, 5 personas á 5 pesetas por mes.	300	»	25	»
5.º	Servicio de una criada á 30 pesetas por mes.	360	»	30	»
6.º	Gastos menudos.	180	»	15	»
7.º	Gastos de escuela.	300	»	25	»
8.º	Gastos de la familia, 4 personas á 180 pesetas.	720	»	60	»
9.º	Gastos imprevistos.	180	»	15	»
	<i>Total.</i>	6.000	»	500	»

arreglado todos los días. Hay pocas casas en donde este libro no exista ya.

He aquí un modelo:

Enero 191

		Plas.	Cts.	Plas.	Cts.
1.º	1 pan.	»	75		
	1 kilo de carne.	2	25		
	1 libra de manteca.	1	75		
	1 kilo de patatas.	»	40		
	Legumbres.	»	55		
	Una pasta.	1	80	7	50
2.º	2 litros de leche.	»	80		
	1 pollo.	3	75		
	1 pan.	»	75		
	Legumbres.	»	70		
	Mercería.	»	40	6	40

El *libro de caja* tiene por principal objeto comprobar la exactitud de las cuentas, para su comparación con el dinero existente en caja.

En una casa bien ordenada, en la cual todas las compras se hacen al contado, el libro de caja es la base de la contabilidad. Se le tendrá conforme al método ordinario. Se le arreglará lo más frecuentemente posible, á lo menos una vez cada ocho días, y se comprobará la exactitud contando las especies. Si hubiese un error se rebuscará hasta que se haya encontrado. El libro de caja es para la dueña de la casa el sólo medio de asegurarse de que no procede con inexactitud y que toda su contabilidad no está plagada de errores.

El 1.º de Enero, día en que abrimos nuestros libros, debe haber en caja la cantidad necesaria para pagar el finiquito, así como el seguro contra incendios, que corresponde el 4. Nosotros supon-dremos 280 pesetas. (Véase cuadro pág. 149.)

Estando arreglada la caja el 8 y encontrada exacta, le quedará á la dueña de la casa una suma de 353'25 pesetas para hacer frente á los gastos de las otras tres semanas de Enero. En 1.º de Fe-brero establecerá el asiento.

El *libro de estados mensuales* sirve para compa-rar cada mes los gastos efectuados con el cuader-no de previsión. Las cuentas deben estar estable-cidas por capítulos. (Véase cuadro pág. 150.)

Haciendo la comparación de este estado de asiento con el cuaderno de gastos diarios, una cosa nos llama la atención: es que el mes de Enero se salda con un déficit de 34'65 pesetas.

Importa buscar las causas.

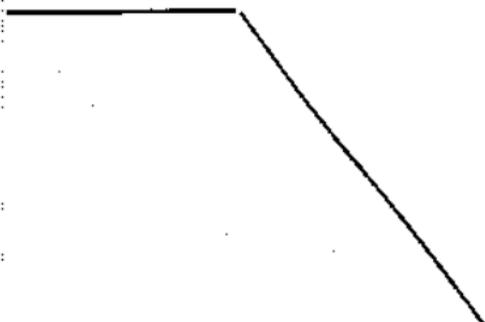
Cuatro cuentas están en déficit: la de gastos de la familia, la de combustible, la de gastos me-nudos y la de imprevistos; las otras están equilibra-das ó con beneficio. Según esto, si reflexionamos que la situación es relativa al mes de Enero, el mes más cargado en combustible, en felicitacio-nes y en correspondencia de familia, no hay en ello lugar á dudar que el equilibrio no se resta-blece fácilmente los meses siguientes. En cuanto á la cuenta de gastos de la familia, su misma na-turaleza es de oscilar cada vez que se compra un traje completo, pero como esas ocasiones no tie-nen lugar mensual y regularmente, se vuelve á su tasa normal sin mucha dificultad. La situaeión es, pues, satisfactoria.

Se comprende cuánto semejante inspección anual, mensual y semanal establece prontamente

ENERO 191

DEBE Ó INGRESOS

	<i>Plus.</i>	<i>Cts.</i>
1.º En caja.	280	»
Á cuenta sobre el abono mensual.	250	»
2.º Pensión de nuestra pupila.	100	»
3.º Completo del abono.	150	»
4.º Reembolso por la criada.	10	50
5.º Id. por lavado (pupila).	5	40
6.º Venta de un barril viejo.	4	»



7.º En caja.	799	90
----------------------	-----	----

HABER Ó GASTOS

	<i>Plus.</i>	<i>Cts.</i>
1.º Anticipo á la criada.	10	»
Gastos de la casa.	7	50
2.º Id. id.	6	40
Provisión de especiería	22	30
3.º Mes de la criada.	30	»
4.º Gastos de la casa.	8	10
Seguro contra incendio.	40	»
5.º Lavado.	6	10
Dos trajes para los niños.	100	»
Gastos de la casa.	4	25
6.º Id. id.	7	»
7.º Gratificación al cartero.	5	»
8.º Pagado el alquiler.	200	»

446 65

Existencia en caja. 353 25

799 90

		Ptas.	Cts.	Ptas.	Cts.
INGRESOS					
	Asignación fija.	400	»		
	Mes de nuestra pupila.	100	»		
	Diversos (1).	4	»	504	»
GASTOS					
1.º	<i>Alquiler, impuesto, seguro.</i>	76	25		
2.º	<i>Alimentos: Pan.</i> Ptas. 36'00				
	Carne. » 69'40				
	Gastos diarios. » 60'00				
	Vino (40 litros á 0'65). » 26'00				
	Especiería, resto de Diciembre. . . 10'00				
	Compra. 22'20				
	<i>Total.</i> . . . 32'20				
	No empleado. . . 12'60	» 19'60	211	»	
3.º	<i>Combustible, aproximada- mente.</i> » 25'00				
	Alumbrado. » 5'00		80	»	
4.º	<i>Lavado.</i> » 26'50				
	Á deducir (reembolso) por mi pupila. » 5'40		21	10	
5.º	<i>Servicio. Mes de la criada.</i>	30	»		
6.º	<i>Gastos menudos.</i>	25	10		
7.º	<i>Gastos de la escuela.</i>	25	»		
8.º	<i>Gastos de la familia. Des trajes de niño.</i>	100	»		
9.º	<i>Imprevistos.</i>	20	»	538	45

(1) Ver caja.

el orden y la precisión en las ideas de una joven y en la administración de una casa.

¿Pero esto necesita un tiempo considerable?

Pongamos cada día cinco minutos para el cuaderno de gastos diarios, que en definitiva es necesario tener de un modo ó de otro. El arreglo de la caja necesitará diez cada ocho días, si el establecimiento de los estados mensuales necesitase dos ó tres horas cada mes. Pero si hubiese necesidad cada año de medio día para arreglar el presupuesto, ¿sería esto demasiado pedir cuando se trata de la prosperidad de la familia?

CAPÍTULO XVI

De los criados.—Obligaciones de la cocinera.—Doncella.—Criada.—Niñera.—Ayuda de cámara.—De los otros servidores.

Cuestión importante es para la dueña de casa saber admitir y tratar á los criados, conservando entre ellos el respeto y el orden.

Lo primero es asegurarse de la clase de personas que se reciben en casa, que se introducen en el interior de la familia, á fin de no tener dudas de su moralidad y costumbres.

Después se distribuye á cada uno su tarea, advirtiéndoles sus obligaciones de un modo claro y preciso.

La vigilancia ha de ser continuada, para ver si cumplen bien los servicios; se inspeccionan las compras y los trabajos, advirtiéndoles los defectos y el medio de corregirlos.

Una orden dada no debe ser discutida jamás por los criados ni revocada por la dueña á instancias suyas.

Para reprender es necesario no dejarse arrebatarse de la ira, sino conservar en todo la sangre fría. Muchas personas creen que no deben jamás dar las gracias á los criados por sus servicios ó que están dispensadas de tener con ellos cortesía.

Son prejuicios de advenedizos; las gentes verdaderamente distinguidas son corteses y políticas.

Dentro de la seriedad y respeto caben las fórmulas de la buena educación y hasta el afecto que á los criados se puede tener. Si alguno no nos conviene ó no hace caso de las advertencias, es mejor despedirlo que tener continuas reprimendas en casa.

Jamás por un motivo fútil se despedirá un criado, pero una vez despedido no debe por ningún concepto volver á admitírsele.

Los criados no recibirán visitas en la casa de sus señores; se les dan algunas horas en determinados días de la semana para que puedan atender á sus asuntos particulares.

Al tratar de despedir á un criado ó éste de irse, deben avisarse mutuamente con una quin-cena de anticipación.

En la desgracia de un caso de enfermedad del criado, el amo le amparará hasta dejarlo en su casa, en el hospital ó en sitio donde no le falten los cuidados necesarios, pues además de ser de humanidad, hay un principio de justicia en ayudar en la enfermedad á aquellos que en estado de salud nos dedicaban sus esfuerzos.

Sin permitir jamás la menor familiaridad y confianza, pueden existir lazos de respeto y simpatía entre amos y criados, que una señora de talento sabe conservar y aumentar.

El afecto cariñoso de los criados les hace trabajar con mayor celo é inteligencia. Así, los amos buenos y amables son siempre los mejor servidos.

El número de criados varía según el lujo de la casa. Cocheros, jardineros, porteros, etc., no están tan en contacto con los señores como don-

cellas, ayudas de cámara, cocineras, criados y niñeras.

Haremos sobre las condiciones de éstos algunas observaciones necesarias.

Cocinera.—Se da este nombre á toda doméstica encargada de preparar los alimentos; desgraciadamente se debe añadir que con demasiada frecuencia el talento apenas acompaña al título. Sin exigir de todas las domésticas grandes talentos, es bastante natural el querer obtener una cocinera cotidiana muy trabajadora y cuidadosa. La dueña de la casa buscará, pues, una mujer experta en la materia, ó á lo menos teniendo disposiciones para el porvenir.

La primera cualidad de una cocinera es el aseo. Desconfiemos de las mujeres desaliñadas en su persona; por ciertos detalles de *toilette*, se está casi siempre seguro de juzgar el carácter: los cabellos mal recogidos, el calzado sucio, descosido, acompañando un vestido pretencioso y alhajas de oropel, condenarán á la que los lleve.

Una cocinera debe ser sobria, porque el calor de las hornillas, la posibilidad de procurarse los vinos necesarios para la cocina, son tentaciones bastante fuertes. Es necesario, pues, poder repelelas.

El orden y la puntualidad son esenciales; sin ellos las comidas no podrían estar preparadas regularmente.

En fin, la cocinera deberá saber leer y escribir, á fin de poder consultar los libros de cocina que suplen á su ciencia, y tener una contabilidad diaria de los gastos de la alimentación.

No añadimos á esta lista de cualidades la más esencial de todas: la honradez. Es evidente que

sin ella, una cocinera es una verdadera plaga que es necesario suprimir lo más pronto, porque el bolsillo y la salud sufrirían igualmente. Los gastos serían exagerados y la comida mal hecha, porque la cocinera preferiría comprar alimentos de calidad inferior, por aumentar todavía más la fuente de sus provechos, metiendo en su bolsa la diferencia de precio.

La verdadera cocinera sabe no solamente confeccionar los manjares, sino discernir la calidad de las materias necesarias para esta confección. Con mucha frecuencia se emplean para cierta clase de carne, determinadas legumbres ó pescados; falta conocer sus propiedades ó su sabor; las buenas cocineras saben sacar partido y variar la carta de los menús sin por eso aumentar los gastos.

El arte de la cocina no se adquiere en un día; las personas de cierta edad son generalmente más expertas, reflexivas y metódicas; son condiciones favorables al buen éxito, porque la cocina exige una atención continua y muchas precauciones. La cocinera es más ó menos entendida; sus pretensiones son, pues, muy variables y también sus atribuciones. Se debe antes de tratar una cocinera explicarle largamente lo que se espera de ella:

1.º En una cocina muy delicada, complicada y variada, el conocimiento de la pastelería, helados, etc., etc.; en este caso no se quitará de sus hornillas y aun pedirá casi siempre una ó varias ayudantas, según la importancia de la casa; ningún servicio de arreglo doméstico le será impuesto, y sus gajes serán relativamente elevados.

2.º Una cocina burguesa refinada.—La cocinera será menos sabia, con menos estudios preliminares, sus gajes serán menos grandes y se ocupará

no solamente de su cocina, sino aun de la conservación de ciertas partes de las habitaciones. Estas son convenciones que hay que discutir, y que varían según el número de señores, de domésticos y de la importancia de la vivienda.

En las grandes ciudades las cocineras tienen el privilegio de arreglar las facturas de lo que han traído para la alimentación, toman sobre cada cuenta un descuento proporcional á la cantidad que pagan, ordinariamente el 5 por 100, y las dueñas de casa deben resignarse á aceptar esta costumbre *del perro por peseta*, demasiado entrada en nuestras costumbres modernas. Impedir á la cocinera el pagar por sí misma es una vejación inútil y una privación injusta para ella, puesto que los proveedores han establecido sus tarifas en vista de este impuesto. Uno se expone solamente á excitar á la doméstica á sacar el perro por peseta sobre la dueña directamente. Deberá contentarse con hacer venir los proveedores de especería de ciertas casas que no tienen la costumbre de esta clase de descuento.

La cocinera debe ser prevenida con anticipación de los cambios sobrevenidos en el programa regular por causa de aumento ó de disminución del número de convidados y de una modificación de la hora de la comida. Ordinariamente la dueña de la casa da por la mañana sus órdenes para el día, y la cocinera le presenta la cuenta del anterior, indicándole lo que puede ser utilizado entre los restos. Pero esta última costumbre no existe siempre, porque las dueñas de casa son á veces bastante débiles para dejar á la cocinera la libre propiedad del postre. Es una costumbre de administración muy mala, porque este postre, que representa cierto valor, tanto más cuanto que es

necesario reemplazarlo por comestibles frescos, es despilarrado ó revendido á bajo precio. Una dueña de casa entendida sabe lo que puede ser empleado de provisiones por semana, y conoce asimismo los principios de la cocina; además, sus órdenes son siempre racionales, sus observaciones justas y el despilfarro imposible.

La vigilancia es absolutamente necesaria, y la más perfecta cocinera no podría pasar sin la ojeada de la dueña.

De tiempo en tiempo inspeccionará los armarios, la batería de cocina, el filtro, todo lo que pide una limpieza severa, desde el doble punto de vista de la salud y del gusto; comprobará el peso de la carne y su calidad, haciéndose mostrar la manteca, la grasa y todos los condimentos indispensables; debe venir á la cocina á diferentes horas, vigilar el alimento de los domésticos, asegurándose de que la cocinera no busca beneficiarse, ó al contrario, dejarse arrastrar hacia los despilfaraos: tales son los principales deberes de las dueñas de casa. Pero que se guarden de incomodidades inútiles, de recriminaciones exageradas, y sobre todo que se aseguren, antes de criticar una compra ó aconsejar con otro, de la oportunidad de su observación. Porque un reproche hecho con injusticia compromete irremediabilmente la autoridad y conduce á la doméstica á aprovecharse de esto para cometer irregularidades.

La profesión de cocinera, en donde todo es provecho y los gastos nulos, es de las más ventajosas para la mujer. Es la única en donde puede hacer, seguramente, economías.

Doncella.—Sus atribuciones varían según el número de criados de la casa. Muy frecuente-

mente, la ausencia del ayuda de cámara hace que extienda su servicio á la limpieza de la plata, al arreglo de toda la casa, al servicio de la mesa, etcétera, pero en realidad el título de doncella conviene, sobre todo, á la persona encargada del servicio personal de la dueña de la casa. Los cuidados de *toilette*, la preparación de los trajes, su conservación, el de la lencería, las compras de esos mismos objetos, y algunas veces la confección de la lencería y de los trajes: he ahí las verdaderas atribuciones de la doncella. Si entretanto es diestra, bien educada, de porte distinguido, sin coquetería exagerada, de maneras amables, poco habladora, viva, modesta y discreta, la mujer que reúna estas condiciones es capaz de rendir grandes servicios á su señora. La ayudará á su *toilette*, la peinará, la vestirá, sabrá apreciar de un golpe de vista el conjunto de la *toilette* y restablecer la perfecta armonía, empleando así con utilidad su ciencia de hábil costurera y su buen gusto indispensables.

Sabrá conservar un gran aseo en el gabinetetocador de su señora, comprobar la calidad de las esencias, jabones, pomadas, reemplazarlas si hay necesidad, y con la ayuda de múltiples recetas bien escogidas, dar á todos los objetos un sello de perpetua novedad. Los guantes, blondas, velos, alhajas, telas, armiños, en una palabra, todos los accesorios de *toilette* serán conservados, limpiados, puestos en su sitio, arreglados y presentados conforme la orden recibida, sin que tenga necesidad de preocuparse de antemano. La doncella lavará por sí misma los pañuelos finos, los pequeños objetos demasiado delicados para ser confiados fuera, sabrá repasar la lencería elegante, reponer los lazos de las cintas, los trans-

parentes, etc.; sabrá cortar y coser ella misma la lencería, y actualmente, la mayor parte de entre ellas cortan y confeccionan objetos variados, tales como bolsitas, cojines, etc., trajes completos, como asimismo sombreros.

Destinará la mañana para la limpieza de los efectos, la *toilette* de la señora, el arreglo de la sala, del gabinete, etc.; no puede dedicarse á la costura antes de la comida de mediodía. En toda casa bien puesta, la doncella (sirva ó no sirva á la mesa) debe á esta hora haber concluido el arreglo, estar compuesta, vuelta á peinar para todo el día; toma sus comidas después de las de sus amos, y estará pronta para el primer aviso, si la dueña de la casa desea arreglarse para salir. Los vestidos de la mañana ordenados, se pondrá á coser hasta el momento de disponer el baño—si la ausencia del ayuda de cámara la obliga á este servicio—; preparará la *toilette* de la noche ó la ropa interior, según las órdenes recibidas por la mañana. Cuando no haya ayuda de cámara, la doncella cuidará de los vestidos del dueño, de su ropa blanca, preparará los efectos que deben ponerse, arreglará los otros, etc. Como se ve, este oficio comprende diferentes atribuciones, y es prudente informarse antes de escoger una nueva criada de la clase de servicio del cual es capaz el título *doncella*, no siendo bastante esplicito en sí mismo. La doncella que sale de una gran casa puede muy bien rehusar ocuparse del arreglo doméstico y de la mesa, no siendo simplemente más que peinadora, camarera, costurera; tal vez que-rrá confeccionar la lencería, pero probablemente rehusará hacer las composturas; es una clase de costurera estable que engalana á su señora, la espera al regreso de las *soirées* á fin de deshacer

las sabias combinaciones de la *toilette*, viaja con ella y le ahorra los cuidados de la vida práctica encargándole los aprovisionamientos. Tal otra será más bien inteligente bordadora, lencera emérita ó quizá menos formalista para distribuir su ocupación habitual; arreglará los canastillos de flores en la vivienda, se ocupará no solamente de la sala y del gabinete de *toilette*, sino también de los salones, etc. La doncella bien acostumbrada utilizará el tiempo desocupado que le da el ayuda de cámara. La que más comúnmente es buscada en las casas burguesas modestas, no tendrá, sin duda, capacidades relevantes ni especialidades tan marcadas como las precedentes, pero se contentará con la ayuda de la cocinera, y si la dueña de la casa tiene alguna costumbre de mando, le sabrá trazar un programa práctico, en el cual tendrán sitio todos los servicios verdaderamente útiles.

Desde hace algunos años, las dueñas de casa del extranjero han autorizado la costumbre de hacer pagar las facturas de modistas, costureras, corseteras, guanteras, lenceras, zapateros, etcétera, por la doncella, que recibe un descuento sobre todas estas facturas. Nosotros no aprobamos esa manera de hacer, porque establece forzosamente una especie de inteligencia entre los abastecedores y el personal, y que incita á las criadas á ponderar tal mérito ó elegir según que haya sido suministrada por tal ó cual casa; desgraciadamente se debe sufrir la moda, y á menos de prevenir á la doncella en el instante de tomarla, es menester dejarle este beneficio.

El lujo en el vestir y el peinado de la doncella deben ser severamente vigilados: tanto como un aspecto demasiado llamativo, sería impropio el desorden y el desaliño.

Algunas dueñas de casa prescriben á la persona encargada de vestirles y de tocar al más pequeño objeto de la *toilette*, una medida higiénica absoluta, en la cual los baños están comprendidos pagados por la dueña; nosotros aprobamos mucho esas precauciones y aconsejamos también dar á las doncellas cierto tiempo por mes para poner en orden su guardarropa, transformar los efectos que la dueña les ha dado (si le permite á su doméstica llevar después que ella sus vestidos ó sus mantos) ó para confeccionarse un traje nuevo, cuyo tejido ha comprado con el dinero sacado de los vestidos arrinconados (si la dueña de la casa prescribe la venta de efectos dados por ella). Este tiempo es necesario lo tenga la doncella, y vale mucho más dárselo que el dejarla que lo tome en secreto; las noches, ó un día por semana, son generalmente concedidos á esta intención.

La niñera ocupa un término medio entre la criada y el aya; debe ser escogida con el mayor cuidado: salud, moralidad, fuerza, carácter, todo importante en este empleo, que exige aptitudes singulares.

será necesario empezar por hacer una indagación sobre la moralidad de la familia, á fin de saber si la que educará nuestros niños y estará en perpetuo contacto con ellos ha sido educada en principios serios y con ejemplos recomendables; asegurarse también de la ausencia de toda enfermedad hereditaria un poco grave, por el riesgo de que el germen sea llevado á nuestros interiores. La elección recaerá sobre una persona bastante sana y bastante fuerte para llevar los niños fácilmente, si hay necesidad, y mantenerlos en los brazos de un modo normal, sin esfuerzos, sin contracciones perjudiciales á su salud y á su

estructura. La niñera deberá, además, ser muy aseada, y este aseo meticuloso se atenderá á todos los pequeñss detalles de la *toilette* y del conjunto; será bastante joven para comprender las alegrías de los niños y asociarse á ellas, y de una edad bastante avanzada para merecer la confianza de la madre de familia; por consiguiente, no menos de diez y ocho años ni más de cuarenta. Será de un carácter franco y expansivo; eso es importante, no solamente para los niños, que tendrían un ejemplo deplorable ante los ojos si su niñera fingía y alteraba la verdad, sino aun para los padres, porque se podría remediar una tontería, impedir las consecuencias graves de un accidente si se les ha prevenido de todo en seguida y si están completamente al corriente del motivo por el cual este accidente ha sobrevenido.

La niñera debe ser muy superior á la mayor parte de otras criadas, porque le es necesario, entre las numerosas cualidades ya indicadas, tener cierta inteligencia y cierto conocimiento práctico para facilitar su conducta, para tener á la vista los niños que le han confiado. Será necesario que sepa aplicar las órdenes recibidas y modificarlas en circunstancias imprevistas. Además sabrá observar el carácter y la tendencia de los niños y poner á los padres al corriente; este último deber pide tacto, porque es necesario conservar la confianza de los niños y ganar su simpatía. Si, por consiguiente, una madre de familia reflexionase de estas condiciones útiles, no se admiraría ya de la dificultad de encontrar una niñera conveniente, comprendería la necesidad de tratar de obtenerla, no entre cualquiera de las jóvenes que se ponen bajo este nombre para evitar los inconvenientes de su completa ignorancia del servi-

cio, sino entre las jóvenes formales y bien educadas, y les concederían en ese caso gajes en relación con la calidad de los servicios exigidos.

Las niñeras extranjeras ofrecen las mismas ventajas y peligros, y antes de admitirlas hay que buscar garantías: aconsejamos una severidad aun más grande en esta elección si los padres ignoran la lengua hablada por la extranjera. Hay en ello un verdadero riesgo, puesto que la niñera es libre de engañar á los niños sin comprobación posible.

Las inglesas son buenas niñeras, porque en su país la educación de la infancia es desde el principio perfectamente entendida; después está confiada á las ayas. Una parte especial de la casa ó de la vivienda está destinada para los niños; la niñera ó el aya reinan en ella como amas, dirigen la *toilette*, los juegos, las comidas y los paseos. Naturalmente, las muchachas ó mujeres que ocupan este empleo están preparadas especialmente á ocupar bien su cargo, porque las madres inglesas son muy descontentadizas, y con razón, y allí existen escuelas para educar á las sirvientes, y en especial á las encargadas de sus hijos.

Una niñera propiamente dicha, arregla la habitación de los niños, plancha y conserva su ropa blanca, con frecuencia ella misma confecciona una parte de sus vestidos y se ocupa enteramente de los cuidados personales de los niños. El aya no plancha, y algunas veces, del mismo modo, repugna los cuidados de la casa.

Se debe ser bueno con la persona á quien se le ha confiado sus hijos, si se quiere que la misma sea amable, y tratarla con cierta deferencia, á fin de que los niños aprendan á obedecerla y estimarla. La urbanidad, el cumplimiento y la simpatía deben ser recíprocos, sin lo cual la niñera, así

como los niños, sufrirán y los resultados serán deplorables.

Criada para todo el servicio.—Su nombre lo indica: ella está encargada de todo el servicio de la casa, y como no sucede ordinariamente que el trabajo sea menos complicado en donde la sirvienta es única, la criada para todo el servicio es casi siempre una vigorosa aldeana que no tiene capacidades bien determinadas y que es necesario dirigir en la tarea.

Las personas que sólo tienen una criada están acostumbradas á ocuparse de su interior; pueden, pues, vigilar el arreglo doméstico y asimismo toman parte en él. En este caso una mujer de bien, de buena salud, de carácter agradable, puesto que se tienen relaciones frecuentes con ella, de costumbres irreprochables y dispuesta á seguir todos los consejos, debe convenir perfectamente.

Las elegantes jóvenes con modales de doncellas que se dicen expertas en el servicio y capaces de ocuparse sin consejos, suelen ser preferidas por dueñas de casa tan crédulas, que no desconfían de unas maneras tan poco en relación con el oficio escogido; es necesario inquirir prudentemente el motivo que ha determinado esta elección. Con mucha frecuencia el carácter receloso ó vehemente impide á una criada colocarse en donde hay muchos sirvientes; se debe prever en este caso cualquier causa de disgusto en presencia de los dueños y renunciar á tomarla en su casa si no se tiene la paciencia y el dominio bastante firme para evitar escenas incompatibles con su dignidad. Frecuentemente también la criada prefiere todo el servicio, á fin de evitar la vigilancia de sus camaradas y las relaciones cerca de

sus dueños. Esas son ordinariamente curiosas y aprovechan las idas y venidas, el trabajo improvisado, para bosquejar enredos y organizar salidas prohibidas.

Las mejores criadas son las del campo ó de los pueblos, que han aprendido el servicio y conservan las costumbres de regularidad en su trabajo, de cuidadoso aseo en su persona; podrán contraer cierta adhesión á sus amos, cosa que sucede si los dueños reconocen sus buenos servicios y muestran algún interés por la multiplicidad de los trabajos á que se las obliga: una figura agradable, respirando la franqueza, es siempre buena recomendación, porque lo mismo que la doncella, la criada única no debe tener un exterior repugnante: sirve á la mesa, abre la puerta á los extraños, ayuda á la *toilette*, si hay ocasión, y arregla á los niños. Su buen aspecto y su físico, no carecen, pues, de importancia. Estas cualidades, unidas á las que hemos enunciado precedentemente, harían de ella una verdadera perla, sobre todo si la buena voluntad se hubiera duplicado con cierta disposición de cocinera. Entre tantas cualidades diferentes no pueden encontrarse todas reunidas. Sin duda, será necesario establecer una preferencia según el género de servicio de su casa. Así, en una familia numerosa se escogerá la mujer fuerte, sabiendo lavar, planchar, capaz de preparar exactamente los amasijos sencillos, arreglar rápidamente el ajuar de la casa, sin por eso descuidar las excursiones al mercado, mientras que la dueña de la casa que no tiene niños, ó uno solo, deseará una sirvienta más avispada, capaz de confeccionar platos finos y utilizar las horas de ocio entre las comidas manejando la aguja de una manera diestra.

El servicio de la criada para todo varía mucho; en cada vivienda difiere, y la dueña de la casa sólo puede arreglarlo ó modificarlo. Por consiguiente, es absolutamente necesario indicar á una sirvienta, antes de contratarla, lo que se quiere exigir de ella, evitándose así las contestaciones y recriminaciones.

Los gajes son menores que los de las cocineras, doncellas, etc.; sin embargo, es natural que esté mejor retribuida la que conoce el servicio, sabe coser, conservar el lienzo fino, pudiendo cocinar con habilidad, que la fuerte sirvienta inexperienceda, ó la muchacha demasiado débil y demasiado aturdida para servir convenientemente.

Las dueñas de casa inteligentes saben la mala economía que es el emplear las criadas para todo servicio, ignorantes, bajo el pretexto de formarlas por sí mismas y pagarles menos caro.

Los descuidos cometidos, los objetos rotos, arruinados enteramente, las compras inconsideradas, compensan, y con superior ventaja, la mediocridad de los gajes. Jamás se debe perder de vista que una persona no podría cumplir ella sola la tarea de dos ó tres. Se hará, pues, bien en no sobrecargar el programa diario, que debe estar arreglado de antemano, al menos en sus grandes líneas. Asimismo la dueña de la casa podrá encargarse de los pequeños detalles minuciosos que ocupan mucho tiempo á una criada, mientras que sin fatiga y sin violencia los ejecuta por sí misma.

La humanidad ordena no exigir de una mujer trabajos penosos y perjudiciales á su salud. La costumbre que se establece de tener en días determinados un hombre de trabajo que frote los en-

tarimados, suba las maderas, etc., es, pues, muy laudable y digna de ser propagada.

Ayuda de cámara.—Se da generalmente este nombre al doméstico que sirve ó á las criadas en el servicio de la casa; sin embargo, el verdadero ayuda de cámara tiene un empleo muy determinado y más delicado que el de los criados propiamente dichos, y parece más elevado en la jerarquía de las gentes de servicio. Se ocupa del servicio personal: *toilette*, compras del señor, etc.; ordena la sala, el gabinete, los departamentos de su amo y asimismo todas las habitaciones, salvo las de la señora; en suma, es, después del dueño de la casa, el equivalente á la doncella después de la dueña. El verdadero ayuda de cámara debe, pues, tomar las órdenes desde un principio de su señor, pero además de este servicio particular, tiene la dirección de la bodega, evitando así á su señor las frecuentes idas y venidas; se ocupa del servicio de la mesa, de la conservación de la plata, trinchando la carne, combina los postres, reemplazando así al maestro de hotel, frecuentemente suprimido en las casas burguesas; en fin, introduce las visitas en los días de recepción y hace el servicio de los salones, del lunch ó de las cenas: si está desocupado, sirve de lacayo. Para esta clase de servicios, cae bajo la dirección de la dueña de la casa. Todos estos trabajos demandan tacto, destreza física, una escrupulosa honradez, discreción, una firmeza irreprochable, carácter y perfecto conocimiento de la etiqueta. El perpetuo contacto con los dueños, los servicios íntimos que le da el empleo, hacen de este conocimiento y de esta etiqueta condiciones esenciales.

El trabajo del ayuda de cámara no exige una

fuerza corporal muy grande. Se puede, pues, escoger hombres de figura delicada, que frecuentemente tienen un natural más afinado que las gentes con talla de hércules.

Para todos los domésticos, el orden del servicio varía mucho según las exigencias de la casa en que sirven; el del ayuda de cámara está también sometido á estas variaciones. Sin embargo, podemos decir que el verdadero ayuda de cámara debe entrar en la habitación del dueño á una hora fija, abrir las ventanas, encender el fuego, preparar los vestidos de la mañana, presentar los utensilios necesarios para las primeras abluciones, y en fin, el primer desayuno, así como la correspondencia. Tomadas las instrucciones, el ayuda de cámara pasa al gabinete tocador y espera á su dueño para ayndarle en las operaciones hidroterápicas, tales como ducha, baño, etc., así como en los cuidados relativos al peinado, al arreglo de la barba, etc.; vuelve á la alcoba á fin de proceder al arreglo, que ha sido combinado de antemano, y cuando el dueño ha salido, se ocupa inmediatamente de la ventilación del gabinete-tocador y del dormitorio y su arreglo, observando las leyes de higiene y de aseo.

Durante el día, la *toilette* del dueño se efectuará igualmente con su ayuda; por la tarde esperará el regreso del dueño para desnudarle, preparar el agua caliente y los accesorios de la *toilette* de la noche. Habiendo estado preparado con anticipación el dormitorio para acostarse el dueño, el ayuda de cámara no tendrá ya más que retirarse cuando se haya acabado la *toilette*, llevando consigo todos los efectos, porque es malsano, tanto como desagradable á la vista, dejar los vestidos diseminados alrededor de sí.

Lo demás del servicio no es para describirlo, pues como hemos dicho, varía á lo infinito según la posición, las costumbres y la edad del dueño.

Un buen ayuda de cámara conoce todas las recetas útiles de la *toilette*, de la conservación de los vestidos, de la limpieza de los objetos personales y de los muebles, sabe evitar á su dueño el cuidado de renovar su guardarropa, y después de las órdenes recibidas, va á mandar á los funcionarios las reparaciones, así como la confección de los vestidos nuevos. En los viajes, si acompaña á su dueño, prepara las maletas, las facturaciones, atiende á las instalaciones en el hotel y arregla los gastos corrientes, etc.

Un ayuda de cámara concienzudo y hábil debe estar bien pagado, á fin de evitarle la tentación de abusar de la confianza del dueño, lo que le sería muy fácil. Debe escogerse siempre á un criado acostumbrado y muy al corriente del servicio; sin estos conocimientos, el ayuda de cámara es completamente inútil.

El ayuda de cámara no debe presentarse nunca de un modo negligente, ni sin embargo, afectar coquetería y una postura impropia de su posición. El vestido negro, la corbata blanca, irrepachable, los zapatos embetunados, tal es la postura reglamentaria para el servicio de la casa. Se añaden los guantes de hilo blancos, para el servicio de la mesa, y es necesario poner á su disposición muchos pares, á fin de que el guante ensuciado por una torpeza desaparezca al punto; guantes limpios son los únicos aceptables en el servicio.

A los institutores, institutrices, ayas, señoritas de compañía, requiere tratarlos con cortesía de iguales que reciben nuestra hospitalidad y nos rinden verdaderos servicios.

Los dueños los tratan como amigos, y ellos no olvidan agradecer la deferencia.

Los criados les han de tratar con respeto de superiores, devolviéndoselo ellos con amabilidad.

Estos dependientes de la casa comen en mesa aparte de los criados, y á veces con los amos, pero no alternan con ellos en los salones, á no ser por condescendencia especial.

CAPÍTULO XVII

*Los combustibles. — Diversos sistemas de calefacción. —
Sus ventajas é inconvenientes. — Las cerillas*

El servicio de calefacción tiene por objeto proveer del calórico necesario la casa para la cocción de los alimentos y para mantener durante el invierno un calor constante de 16 á 18° en las habitaciones.

La importancia de este servicio está en relación con el clima, el estado higrométrico local, y sobre todo, la salud de la familia, pues si las variaciones atmosféricas pueden ser soportadas fácilmente por el hombre de buena salud y en la fuerza de la juventud, los ancianos, los niños y los recién nacidos, que producen poco calor ó cuyo pecho es débil y delicado, tienen necesidad de estar perfectamente abrigados.

Los pueblos del Norte no podrían resistir sus espantosas temperaturas de 30 y 40° de frío si no tuvieran todas las precauciones en sus casas, dobles puertas y ventanas en todos los huecos y alfombras, portiers, etc., para mantener el mismo calor durante el día y durante la noche.

En los climas templados no hay que luchar más que contra fríos de 3 á 4° y no se cuida como debiera de no dejar que el aire penetre por todas las aberturas, sin tomar precauciones contra los

enfriamientos de la noche, de donde resultan especialmente las gripes y los reumas, y que en cuanto llega un invierno algo más crudo se declaren enfermedades graves.

Nuestro clima no exige el empleo de dobles ventanas, excepto en las fachadas expuestas al viento Norte ó que den sobre un río ó corriente de agua que nos envíen emanaciones húmedas; pero una doble puerta en la entrada y cerraduras bien juntas son siempre recomendables para evitar el aire frío del exterior.

En las provincias en que el frío es grande, hay además que colocar en la casa aparatos de calefacción.

Estos pueden dividirse en tres grupos: chimeneas, caloríferos y estufas.

Las chimeneas son semejantes á las del hogar, y en ellas se quema el combustible, pero resultan muy costosas é insuficientes. Una débil parte del calórico que producen irradia por la habitación, perdiéndose el resto, y además, como el tiro del tubo que le sirve de conducto no es todo lo enérgico que podía desearse, el humo y los gases de la combustión se esparcen en la estancia.

Los caloríferos son tubos que reciben el calor de vapor de agua ó aire caliente y lo llevan al interior de los aposentos.

En las grandes ciudades hay hogares de donde parten estos tubos; todos tienen una llave llamada *boca de calor*, en comunicación con el hogar, y es fácil graduar la temperatura á voluntad.

Los caloríferos tienen numerosas ventajas: dar un calor igual y poder graduarlo fácilmente; ser un medio de ventilación excelente; no expone á respirar el gas peligroso de la combustión; produce calórico de un modo económico y no se

pierde ninguna de sus calorías. Por medio de ellos es posible mantener una temperatura constante, mas desgraciadamente este sistema es sólo aplicable á las casas lujosas de las grandes ciudades, no á los hogares modestos que cuentan con escasos recursos.

Con las estufas el calor se produce en la misma habitación; el gas y el humo salen por un tubo, que puede cerrarse merced á una placa de hierro colocada en él.

Tienen el inconveniente de producir mucho óxido de carbono, que hace necesarias continuas limpiezas, y que para encenderlas y mantener su fuego es preciso un continuo cuidado.

Hay estufas caloríferos, esto es, que tienen un número de tubos para conducir el humo por otras habitaciones antes de su salida. Desperdician mucho calórico y necesitan buen carbón, ofreciendo peligro de asfixia si se interceptan los tubos.

Existen asimismo estufas portátiles, que se adosan al tubo de cualquier chimenea. Estas son económicas y las más usadas en casas modestas. Es imprudente tener de noche estas estufas en los dormitorios ó habitaciones contiguas.

Todos estos aparatos de calefacción exigen ser limpiados con frecuencia de la suciedad que se acumula en los tubos. En primavera se les limpia y engrasa bien para guardarlos, y en el otoño se repiten estas operaciones, restregando en seco con piedra pómez las partes niqueladas ó de cobre, que se guardan envueltas en papel de seda.

Hoy se hace sin peligro la calefacción por la electricidad, pero de ésta y del gas hablaremos al tratar de la iluminación, puesto que lo que interesa conocer es sus inconvenientes y ventajas y los encontraremos allí.

La calefacción de petróleo, que produce humo y gases nocivos, debe ser desechada.

De igual modo no se empleará jamás el *brasero* que, como sabemos, consiste en una copa de metal (ó barro) llena de cenizas, en cuyo centro hay gran número de carbón vegetal hecho ascua. Careciendo este aparato de chimenea para la salida de los gases de la combustión, éstos se esparcen por las habitaciones, produciendo dolores de cabeza, mareos y otros trastornos orgánicos, cuando no la asfixia.

Todas esas precauciones de poner un hierro candente en las ascuas, añadirles desahumerios, etcétera, son consejos con los que se tranquilizan las dueñas de casa que los emplean, pero que no surten efecto.

Con todos los demás aparatos de calefacción (excepto los caloríferos) debe ponerse en las habitaciones una vasija con agua de cal, que tiene la propiedad de absorber los gases, y otra con agua hirviendo, para evitar la resecaación del aire, por el vapor acuoso que se produzca.

Pero sobre todo nada de braseros ni estufitas de petróleo.

Todo cuerpo que nos provee de calórico por su combustión, es decir, por sus combinaciones con el oxígeno, se llama combustible.

Se dividen éstos en dos grandes tipos: combustibles fósiles y combustibles vegetales. Se puede añadir el gas.

Los combustibles fósiles son masas minerales que se explotan bajo el nombre de *carbón de piedra* y que provienen de vegetales de las épocas geológicas, mineralizadas por causas no completamente explicadas aún.

Cuanto más antigua es la masa mineral, tanto

más dura, brillante y rica en carbono se encuentra. En orden á su antigüedad se denomina *antracita*, *hulla*, *lignote* y *carbonilla*. Esta última se forma en nuestros días.

La hulla tiene una gran importancia, por ser el combustible más rico, más útil y más abundante.

Su composición más general es:

Carbono.	88'30
Hidrógeno.	5'70
Oxígeno.	6'00
	<hr/>
	100'00

Encierra además agua, gases y materias incombustibles.

La cantidad de cenizas después de la combustión puede variar de 3 á 6 por 100 en los carbones de primera calidad y de 6 á 15 y hasta á 20 por 100 en las calidades inferiores. En general, la dureza y el aspecto brillante de una hulla anuncian su riqueza en carbono. Debe, pues, elegirse ésta, fijándose también en su tamaño, cosa que no es indiferente para la producción del calórico. El mejor es de un tamaño mediano, el que los franceses llaman *gailleterie*, porque el muy menudo suele ir mezclado con otros de calidad inferior que dan muchas cenizas, y ya es sabido que la potencia de calórico está en proporción directa del carbono y en proporción inversa de las cenizas que contiene.

Los carbones muy ricos en carbono no son siempre de un uso cómodo. Producen grandes cantidades de calórico, pero en razón de su misma densidad, que les hace buenos conductores,

el calor se propaga difícilmente en su masa y se queman muy lentamente, á menos que el aparato no tenga un tiro considerable. Tales son, por ejemplo, las antracitas. La potencia calorífica de los combustibles se aprecia en calorías. (Se sabe que una caloría es la cantidad de calor necesaria para elevar un grado la temperatura de un kilogramo de agua.)

Se presenta de las siguientes formas:

Carbono puro.	7'815 calorías.
Hulla grasa de gran llama.	7'281 »
Hulla grasa de llama corta.	7'000 »
Hulla delgada.	6'920 »

Las hullas grasas son superiores á las otras en potencia calórica, debido al hidrógeno que encierran; el hidrógeno desenvuelve al quemarle un calor cuatro veces mayor que el carbono, pero ensucia los aparatos y esparce un olor insoportable, se le reserva generalmente para las chimeneas. Para las estufas y hornillas de cocina, las hullas delgadas son preferibles.

Se usa también el carbón de cok, que resulta de la combustión de la hulla fuera del contacto del aire. Es, pues, la hulla desembarazada de sus gases y sus resinas. El más corriente es producto de la destilación de la hulla en las fábricas de gas; se le considera como producto inferior y se vende muy barato. A pesar de eso, el cok es una substancia rica en carbono, pero la ausencia de oxígeno y de materias betinosas le hace de combustión difícil y demanda la acción de una corriente de aire enérgica y la aglomeración de grandes cantidades para que el calor se pueda propagar.

Con un cok de buena calidad las cenizas no deben pasar de 6 por 100. Su potencia calórica es de 6'800 calorías.

De los combustibles vegetales es la madera de los árboles y los vegetales secos y las plantas leñosas de los montes la que nos da la provisión necesaria. Su empleo es limpio y cómodo; esparce una llama viva y brillante y no produce mal olor, pero es un combustible caro.

Las substancias que componen la madera son las mismas de la hulla: carbono, hidrógeno, oxígeno; pero las proporciones relativas á estos diferentes cuerpos son extremadamente variables de una especie á otra. La potencia calórica de la madera proviene de la riqueza en hidrógeno; es por termino medio de 3'000 calorías. La madera de quemar se divide en dura y blanca.

Las maderas duras son, por orden de su potencia calórica, la encina, la haya, etc.

La encina, en un volumen igual, produce doble calórico que el pino, pero si se las compra al peso, la diferencia de densidad establecerá la compensación. Es de notar que siempre que se compre el combustible al peso es preciso asegurarse de que está completamente seco.

Las maderas resinosas, como el pino, son incómodas, porque chisporrotean, pero á causa de la resina dan más calor que las maderas blancas, sin ser más densas.

Las maderas blancas son las de abedul, Fresno, álamo y otros árboles de la misma familia.

El primero es muy recomendable.

El carbón vegetal es el resultado de la combustión de la madera al abrigo del contacto del aire, y algunas veces de la destilación. El carbón de destilación es ligero, poroso y más fácilmente

inflamable que el producido por los procedimientos ordinarios. El valor del carbón, relativamente á su precio y á su potencia calórica, está en relación con el de la madera que ha servido á su fabricación. El carbón de primera calidad da alrededor de 7'000 calorías, que es exactamente la potencia del cok. Como combustible de cocina reúne excelentes condiciones. Para ser de buena calidad se necesita que sea ligero, sonoro y de un buen negro. Los carbones de tonos rojos están mal cocidos.

En la actualidad se recomiendan combustibles artificiales, de los cuales se debe desconfiar.

Para encender las hornillas, lo primero son las cerillas; éstas, compuestas en España de azufre y fósforo, no se pueden tener sin peligro en las casas donde hay niños, tanto por la facilidad de inflamarse como por los terribles efectos del envenenamiento por el fósforo.

Hay que tener siempre una provisión abundante de ellas, pero bien guardadas, lejos del fuego y en sitio seco.

CAPÍTULO XVIII

El alumbrado.—Diversos sistemas.—Electricidad, gas, aceites minerales y vegetales

La combustión, cuando produce llama, es decir, cuando tiene un gas, puede proveer á la iluminación. Para que esa llama sea luminosa es preciso que encierre un cuerpo sólido en estado de incandescencia.

Los cuerpos muy ricos en hidrógeno, las grasas y resinas, nos proveen de luz de modo económico. Si el calor de la llama es bastante intenso para quemar el carbono, el poder de iluminar aumenta; en los casos contrarios la luz se hace vacilante, humosa, y el carbono, bajo la forma de corpúsculos negros, pavesas, se encuentra cerca de ella.

El problema de la iluminación consiste: 1.º, en hacer uso de un combustible suficientemente puro; 2.º, en obtener el calor necesario para quemar los productos necesarios de la combustión.

Los modos más corrientes de alumbrado que hay en las capitales, aun las poco importantes, son la luz eléctrica y el gas. Siguen después el petróleo y demás aceites minerales: acetileno, aceite vegetal, grasas y bujías.

La electricidad es lo más cómodo y lo que ofre-

ce menos peligros: sólo hay que tener cuidado de no tocar los hilos conductores cuando esté abierta la corriente. Su luz es clara, viva, sin oscilaciones, y con bombilla blanca no perjudica á la vista es la más recomendable. En algunas localidades la luz eléctrica se paga por abonos de determinadas bujías; en otras según el consumo de unidades *e v*, que se hace al mes y que marca un aparato llamado *contador*.

La luz eléctrica suele salir demasiado cara para las casas modestas. Se necesita hacer un contrato con la compañía abastecedora del fluido y pagar alquiler de contador, á menos que se adquiriera en propiedad, y las continuas reparaciones de aparatos, llaves, etc., así como la renovación de bombillas.

El gas se parece en estas últimas condiciones al alumbrado eléctrico, pero ofrece peligros en su uso. Como es sabido, el gas resulta de la destilación de las hullas, y es una mezcla de carburo y de hidrógeno incoloro é inodoro en estado completamente puro. El olor proviene de cuerpos extraños.

Las ventajas de su empleo en el alumbrado son grandes sobre todos los otros sistemas, excepto la luz eléctrica, por su potencia luminosa, y aun superior á la electricidad desde el punto de vista económico.

Estas son las ventajas; veamos ahora los peligros:

No solamente el hidrógeno carbonado es un gas asfixiante, sino que mezclado en una cierta proporción con el oxígeno del aire se vuelve explosivo. Así es que se necesita tomar las siguientes precauciones:

- 1.º Todas las noches se cerrará el contador á

fin de limitar el contenido de gas de los aparatos que pudieran ser origen de una fuga.

2.º Si se ponen luces de gas en los dormitorios, cada una debe estar provista de una llave de paso, que se cerrará en el momento de acostarse.

3.º Si se advierte el olor que denuncia un escape de gas, hay que apagar todas las luces, cerrar el contador y abrir los balcones para que se renueve el aire. No entrar con luz en una habitación en que se haya escapado gas, pues se produciría una detonación y un incendio.

Los mismos inconvenientes presenta para la calefacción, en la que además resulta en extremo caro.

En invierno hay que tener cuidado de envolver el contador de gas en un paño de lana si no está en habitación calentada.

Entre los aceites minerales está en primer lugar el petróleo, que es un producto natural, siguiéndole las esencias minerales que provienen de la destilación.

Todos dan luz viva y clara y son de precio poco elevado, pero el petróleo, si la combustión no es muy activa, esparce un olor desagradable; son fáciles de inflamarse y peligrosos.

Su fluidez permite á las mechas empaparse fácilmente por la capilaridad. Se les quema en quinqués, lámparas y candiles, aparatos todos muy simples, pero cuyo empleo requiere gran vigilancia para su limpieza, de la que depende todo.

Los aceites vegetales se emplean los menos costosos para el alumbrado, y el de oliva, que sirve hasta después de frito, por lo que una lámpara de aceite, en los sitios que no hay gas ni electricidad, es de gran economía por el aprovechamiento de las aceites de freír pescado, etc., que quedan

de la cocina y no pueden emplearse en otros fritos ni guisos por el olor que se les ha comunicado.

Tiene el inconveniente de ser sucio, formar mucha pavesa y dar luz incierta y opaca en muchos casos; pero su humo y olor no son tan peligrosos como los minerales.

Se emplean para el aceite tres clases de aparatos. Aquellos cuya mecha arde al nivel del aceite: lamparillas, candiles y velones; los que tienen un recipiente más alto que la mecha, y los de forma de quinqué; estas dos clases últimas siempre preservan la luz del aire por un tubo de cristal.

La luz que da el aceite depende de su depuración y del estado del aparato en que se hace la combustión.

El alumbrado de acetileno da una luz clara y blanca, parecida á la eléctrica, que resulta económica en apariencia por lo poco que cuesta la sal mineral que produce dicho gas; pero si se tiene en cuenta el costo y composturas de los aparatos no es nada ventajoso.

Los aparatos de acetileno consisten en un depósito lleno de mineral en terrón, sobre el que se coloca otro lleno de agua que va cayendo gota á gota sobre el mineral y produce un desarrollo de gas que sale por un pequeño tubo, en comunicación con la boquilla, en que se quema del mismo modo que los demás gases del alumbrado.

Tiene los mismos peligros de todos los gases; da un olor muy molesto en las habitaciones, y como el desarrollo de gases no es siempre el mismo, se escapa más ó menos, á pesar del regulador, y causa alarma con sus cambios de luz fuerte y la ruidosa salida de los gases.

Las bujías, medio muy primitivo y siempre en

uso, son necesarias en toda casa, sea cualquiera la clase de aparatos de iluminación que se tengan, pues son de gran utilidad para pasar de una habitación á otra, ó encender luz en un momento dado de descomposición de la electricidad, el gas ó las lámparas de petróleo.

Las bujías pueden dejarse sin peligro en las habitaciones, aunque como toda combustión, despojan el aire de oxígeno, y esto no es conveniente. Las hay de cera, de esperma, de estearina, etcétera. Algunas se perfuman y tiñen en bellos colores. Deben tomarse siempre blancas, de buena calidad y sin perfumes de ninguna clase. Se necesita cuidar mucho de poner siempre los candelabros y palmatorias en que haya bujías sobre platillos ó arandelas, porque como en el curso de la combustión se deshace la substancia grasa que envuelve la mecha de algodón, es preciso evitar las manchas grasosas que caen sobre vestidos, muebles, etc., y los estropean.

Es costumbre malísima dejar luz en las habitaciones mismas en que se duerme. Estas se deben apagar antes de entregarse al sueño. A lo sumo puede permitirse una luz eléctrica, una bujía ó una lamparilla de aceite en habitación cercana que permita entrar la claridad. Pero hay que advertir que la luz no perjudica sólo por la combustión durante las horas de sueño, sino también por la excitación que produce sobre el organismo, poco á propósito en el tiempo de reposo y descanso.

CAPÍTULO XIX

Los vestidos.—Higiene del vestido.—Los tejidos.—La forma.—Conservación de los vestidos

Los vestidos y las ropas son cuestiones que requieren grandes atenciones de parte de la directora de un hogar.

Las ropas se dividen en ropas de casa y de uso personal. Comprenden las primeras manteles, servilletas, sábanas, almohadas, toallas y trapos de limpieza. Las segundas se subdividen en interiores y exteriores.

La dueña de casa ha de cuidar de que haya la provisión necesaria de cada una y que se encuentre siempre en perfecto estado de conservación, reponiendo la que se vaya quedando inútil por el uso sin ser ya susceptible de compostura.

Se sabe que los vestidos son la envoltura que protege el cuerpo del hombre y le libra de la influencia demasiado brusca de los agentes exteriores; por lo tanto, ha de reunir condiciones higiénicas, al mismo tiempo que llene las que la posición social impone á cada uno, pero sin salirse jamás de lo que esa posición y los medios económicos de que dispongan permita.

Para esto la mujer necesita tres cosas: saber, siquiera sea sumariamente, las leyes físicas y químicas en que se apoya la higiene del traje.

Conocer los tejidos y poder apreciar su bondad y duración.

Poseer ciertos conocimientos prácticos que permitan suplir con el trabajo personal la escasez de recursos.

Condiciones higiénicas.—Los vestidos nos aíslan del medio ambiente y deben ser más ó menos espesos según la temperatura exterior, para conservar á nuestro cuerpo su calor natural de unos 37 grados; mas no deben, por ningún concepto, oponerse á la transpiración, que es una necesidad psicológica. No deben ejercer ninguna compresión ni frotamiento capaz de contravenir el funcionamiento de los órganos.

Las propiedades aisladoras del vestido dependen de la materia primera que ha servido para el tejido, de la manera de fabricarlo, de su color y hasta de la forma del traje.

Los productos que nos vienen del reino animal, la lana y la seda, se colocan en primera categoría, á causa de su poca conductibilidad de calórico y de sus propiedades higrométricas, que les permiten retener en su superficie la humedad que les viene del exterior.

Con un vestido de lana sobre la piel se pueden resistir las más bruscas variaciones de temperatura.

Los tejidos de origen vegetal son menos aisladores; el algodón lo es más que el hilo.

Es un error mirar el hilo como más higiénico; absorbe fácilmente la humedad y la deja pasar lo mismo. Naturalmente, toma del cuerpo el calórico necesario á la evaporación, y por consiguiente, le refra.

Pero en realidad, del tejido depende más que

de la materia. Así se ve las diferentes condiciones de telas de lana, por ejemplo, paños, franelas, terciopelos, etc.

Desgraciadamente, todo tejido de lana espeso es propio para recibir miasmas y conservarlos. Las camisas de franela no deberán llevarse más que dos días seguidos.

El color es de gran importancia, porque absorbe y refleja los rayos solares y por la influencia que ejerce en los organismos, cosa que también se ha tenido en cuenta al hablar de las habitaciones. El negro es de fácil conductibilidad para el calórico, lo absorbe con viveza y lo irradia del mismo modo, es decir, se acomoda bien al equilibrio del medio ambiente. El blanco tiene las propiedades contrarias, rechaza enérgicamente el calórico y lo esparce con dificultad. Los vestidos blancos son, pues, los más calientes para el invierno y los más frescos para el estío. Por eso, ya que no se pueda vestir de blanco, es conveniente que sea blanca toda la ropa de casa y la ropa interior.

El prisma, por la descomposición de la luz, nos da una gama de colores que van del rojo al violeta y se aproximan más ó menos á las propiedades del blanco y el negro: rojo, naranja, amarillo, verde, morado y violeta.

En cuanto á las telas impermeables, de cualquier clase que sean, las miramos como peligrosas. Provocan el sudor y se oponen á la eliminación de los productos de la transpiración cutánea, envenenándonos con la reabsorción de nuestros propios miasmas.

El corsé es una prenda del traje muy debatida y que no han logrado desterrar todos los esfuerzos de los higienistas. Al fin se conviene

en que el hecho á la medida de modo que se ciña al cuerpo, sin oprimirlo, no contraría las leyes de la higiene. Aquí la contravención es mortal, porque lesiona y oprime los órganos más importantes de la vida: corazón, pulmones, hígado, estómago, intestinos y matriz. Las jovencitas no deben llevar corsé con ballenas antes del desenvolvimiento completo. Sólo en caso de torceduras ó desviaciones de la columna vertebral se debe acudir al médico para la adquisición de un aparato ó corsé higiénico.

Del mismo modo se evitarán los zapatos demasiado estrechos, que pueden dar origen á accidentes circulatorios, y las ligas, guantes ajustados y cuanto pueda oprimirnos.

Los sombreros de mujeres y hombres que pesan sobre el cerebro durante mucho tiempo, no son ajenos á las enfermedades mentales, tan frecuentes hoy en día.

El vestido, más ó menos rico, según modas, gusto y fortuna, debe componerse de camiseta de lana blanca finísima, camisa y pantalón de algodón, también blancos y ancha de cuello la primera; corsé ó cinturón que no oprima ni moleste, una ligera enagua para las mujeres y el vestido exterior blanco con preferencia. La calidad de los tejidos depende de la estación. El peso del vestido debe repartirse por igual en cintura y hombros, sin fatigar á unos ni á otra. Para las mujeres se recomienda siempre el pantalón cerrado, y para todos el llevar el vientre abrigado en el invierno con una faja de lana, que no lo oprima.

Las medias ó calcetines que no estén coloreados de tintes nocivos al diluirse en el sudor y ser absorbidos, las ligas que no aprieten y el sombrero ligero y que deje circular el aire alrededor

de la cabeza. Del mismo modo los guantes y brazaletes no deben oprimir tampoco. Las colas son nocivas á la salud por el polvo y miasmas de que impregnan el aire al arrastrarse.

Terminaremos esta corta nomenclatura de las líneas higiénicas que han de informar en la elección de trajes señalando la costumbre de las damas que se descotan en invierno para ir á banquetes, teatros y bailes. ¡Cuántas muertes ha originado esta funesta costumbre! Los salones necesitan mantenerse á una alta temperatura para estas mujeres *medio vestidas* y los hombres llegan á transpirar con frecuencia, y recurren á bebidas, helados ó á buscar corrientes de aire, que les hacen también víctimas de tan funesta costumbre. Se saben estos perjuicios y se sigue sin evitarlos. Es culpable responder á lo que unidas exigen la higiene, la razón y la humanidad con estas dos estúpidas palabras:

—Es moda.

* * *

Veamos ahora algunas indicaciones para que la dueña de casa sepa elegir las telas.

Los tejidos de hilo son producto de las fibras textiles de plantas sometidas á una serie de manipulaciones que no son del caso. Los filamentos toman el nombre de hilo y los residuos el de estopa. Las cualidades y defectos del hilo se advierten en la tela, llena de nudos ó de cabos y falta de solidez. Los fabricantes procuran disimular estos defectos pasando las telas por un cilindro que las prensa, pero esto se conoce en el aplastamiento de los hilos. Así, pues, «una tela, para ser buena, necesita presentar el hilo redondo y el tejido perfectamente unido».

Los tejidos de algodón provienen de las pelusas que recubren en su madurez las semillas del algodónero.

Hay diferentes variedades, de algodón, de las que se hacen el nankin, las muselinas, los tules y las telas corrientes. Aunque es más barato que el hilo, éste da mejores resultados. El algodón se usa más para las ropas de casa.

Se hacen telas cuya trama es de algodón y el tejido de hilo y es muy difícil reconocerlas.

Puede, empero, tomarse un pequeño trozo, deshilarlo y ponerlo á cocer en un poco de lejía cáustica; las hebras de hilo y de otras materias tomarán un color obscuro al cabo de algunos minutos, las de algodón apenas amarillean un poco.

Los tejidos de lana provienen de diversos animales, en especial del carnero. Se sabe que la raza de los merinos es la que tiene más bella lana. Estos tejidos son de tres suertes: fieltros, tejidos de pelos largos, como los paños, y los tejidos lisos, como los merinos, cachemiras, etc.

Se falsifican mucho las telas de lana con la mezcla de algodón, pero no hay nada tan fácil de conocer; basta hervir un pedazo de tela durante un par de horas en lejía cáustica. Al cabo de ese tiempo la lana se ha disuelto en el líquido y el algodón queda intacto.

El valor de las sedas y su duración en el uso dependen, no sólo de la calidad de la seda, sino de los procedimientos de tintura y fabricación. Se distinguen dos especies de sedas: las teñidas en crudo y las cocidas, pero las falsificaciones que se hacen en unas y otras son difíciles de reconocer. Lo mejor es comprarlas en un comercio de confianza.

Confección de la ropa.—Las formas varían con frecuencia según usos y caprichos de la moda, por lo que es importantísimo que la dueña de casa entienda del modo de cortar y coser, pues con habilidad pueden componerse infinitas cosas que la modista no tiene voluntad de hacer.

Una mujer entendida, con poco gasto, lleva siempre elegante *toilette*, y sabe dirigir con economía la de la familia.

En los periódicos de modas y en las academias de corte se encuentran por precios módicos patrones á la medida. Estos y una buena máquina de coser son dos elementos esenciales para llevar á cabo toda obra de confección. La señora sola, ó con ayuda de la doncella ó costurera, en casa podrá arreglar sus vestidos, los de los niños, la ropa interior y la ropa de casa. Las máquinas bordadoras pueden dar elementos para adornos de varias clases, aplicaciones, etc.

La mujer previsora no debe hacer grandes provisiones de ropa, sino lo necesario, renovando según las modas.

Cuando los vestidos se estropeen, es mejor venderlos á una preñera que darlos á los criados, porque esto tienta su codicia, y es preferible hacerles otro regalo.

Una de las cosas que exigen mayores cuidados es conservar de una estación á otra los vestidos.

Los de verano no demandan grandes atenciones: basta limpiarlos de polvo y de manchas y colocarlos en un armario, envueltos en telas de muselina. Las batistas, encajes, tules y telas fáciles de lavar, se deben guardar bien limpias, sin perjuicio de volver á prepararlas cuando se vayan á usar. No se deben guardar planchadas ni con almidón.

Los vestidos de invierno, si exigen los cuidados más minuciosos para ser preservados durante el estío de los ataques de los insectos que los destruyen. Las lanas y pieles son las más amenazadas.

La primera condición para librarlas es hacerlas limpiar y conservarlas en habitaciones aireadas y claras. Pero no basta eso sólo para tener seguridad completa. Tampoco matan á los insectos los polvos de alcanfor y de pimienta. Sólo á los polvos de naftalina no pueden resistir.

He aquí cómo se procede:

A los primeros calores, antes que los insectos empiecen á desarrollarse, se examinan los vestidos de invierno, se limpian y se exponen al sol durante varias horas y se cepillan *cuidadosamente*.

Supongamos que se van á guardar en una maleta. Se extienden unas hojas de papel fuerte y se echa sobre ellas una capa del polvo insecticida, se van colocando los vestidos, poniendo de dichos polvos entre todos los pliegues hasta que se han agotado. Se recubren bien con las hojas de papel y se envuelven en un lienzo almidonado ó de tela nueva. Se cierra en seguida la maleta y no se la vuelve á tocar hasta el invierno siguiente.

Las pieles se preparan del mismo modo, tanto las malas como las buenas, pues si las primeras se descuidaran contagiarían á las otras. Las más delicadas hay que envolverlas cada una por separado en la capa de hojas de papel y funda de tela llena de polvos insecticidas. Es conveniente sacarlas, cepillarlas, exponerlas algunas horas al sol y repetir la operación varias veces durante el verano.

Hay que advertir que estos polvos insecticidas no comunican ningún olor á los vestidos y pue-

den permanecer dos años sobre telas blancas ó cachemires sin dejar en ellos la menor huella.

Es importante que á los vestidos de invierno se les quiten las manchas de grasa antes de guardarlos, pues de lo contrario, con la fermentación producida por el calor podrían hacerse indelebiles.

CAPÍTULO XX

Limpieza de la ropa.—El lavado.—Operaciones que comprende.—Cuidados necesarios.—Las lejías.—Agua de Javel.—Pastillas de quitar manchas.—Para las grietas de las manos de las lavanderas.

Los cuidados que exige la ropa para su completo estado de limpieza son el lavado, plancha y compostura, que una dueña de casa se cuidará de organizar.

Generalmente la plancha y el lavado se hacen fuera de casa y las composturas, ó repaso de la ropa, en ella por la doncella ó costurera que viene al efecto. Sucede también que todos estos servicios se hacen en la misma casa por las criadas, y hasta ayudadas por la dueña.

Si se hacen fuera de casa, la señora cuidará de que se reúnan en un saco ó cajón destinado al efecto, todos los trapos que se ensucien durante la semana, y el lunes, á la hora marcada para entregarlos á la lavandera, se separarán apuntándolos en una libreta destinada al efecto en la forma siguiente:

PRIMERA SEMANA DE DICIEMBRE

	NÚMERO	IMPORTE	TOTAL
Camisas.	6	0'10	0'60
Chambras.	4	0'08	0'32
Sábanas.	8	0'12	0'96
Toallias.	2	0'06	0'12
<i>Total.</i>	20		2'00

También en vez de estas libretas impresas hay tablas llenas de agujerillos en los que se introduce un palito, especie de clavija de guitarra, que por el número de agujeros que quedan entre él y el nombre de la prenda indican el número de éstas.

Estas tablas son peor que los cuadernos, pues están expuestas á caerse las clavijas ó á cambiar de sitio sin que se advierta y no se guarda la cuenta del coste, prendas, etc., para establecer las comparaciones.

Generalmente el jueves la lavandera hace á la criada entrega de la ropa limpia, empezándose entonces el repaso: cintas, botones, composturas, etc.

El viernes por la tarde ya puede empezar el planchado y preparar las prendas que se hayan de mojar en almidón, de modo que se terminen estas operaciones, para que el sábado en la noche, bien seca la ropa, la doncella, ayuda de cámara ó la misma señora, puedan poner la muda completa, cosa que también debe hacerse todos los jueves; por lo menos, pues, es perjudicial cos-

tumbre conservar la ropa toda una semana; la camisa, camiseta y calzoncillos deberán cambiarse todos los días.

En el supuesto de que se haga el lavado, plancha y limpieza de la ropa en casa, cosa muy recomendable para que no se mezcle con la de otras personas cuyo estado de salud no sea completo, y sobre todo en épocas de epidemia, se deben tener habitaciones destinadas á estos usos y un servicio de material completo.

Veamos el de lavado y después trataremos del de plancha.

Esto primero es muy sencillo.

Basta con una gran pila donde el agua se renueve con facilidad, provista de tabla, ó mejor de buenas piedras que no rayen la ropa, un *cocio* de barro para la colada (especie de tinaja con un orificio de salida en la parte inferior) y cuerdas al aire libre y al sol para secar la ropa.

Hoy se usan también los lavaderos mecánicos en vez de la pila y economizan además la lejía. Se necesita una tabla para quitar las manchas.

La caja donde se guarden los reactivos y lejías en frascos de cristal ó botes de porcelana, cada uno con su letrero, no ha de dejarse al alcance de los niños ni en sitio que se pueda confundir con los condimentos de cocina.

Esta caja contendrá:

Amoniaco líquido.

Esencia de trementina rectificada.

Vinagre de madera.

Naftalina.

Bancina.

Sal de acederas.

Greda.

Tierra preparada para quitar manchas.

Pastillas para quitar manchas.

Alcohol.

Carbonato de sosa.

Jabón de palo.

Agua de Javel.

Cloruro de cal.

Panamá.

Debe contener también dos pinceles de pelo corto, dos ó tres esponjitas, varios vasitos y una brocha común.

El jabón se guardará en sitio seco, pues endurecido dura más y da mejor resultado para el lavado. Se tendrá también al comprarlo cuidado de que no esté húmedo, porque los comerciantes lo adulteran con agua para aumentar su peso.

Para el lavado se emplean dos especies de jabón: el de potasa y el de sosa, llamado también jabón de Marsella. Se diferencian por la base, pero dan el mismo efecto. El primero es más blando y se emplea en todas las operaciones preliminares y en las telas gruesas; el segundo se prefiere para las telas finas, así como para el lavado de las franelas y demás telas de lana.

El mejor jabón es el gris blanco, moteado de verde en el interior; estas manchas, que se forman con un poco de sulfato de hierro, son una garantía de la buena calidad del jabón. Los que las tienen no contienen más que un 30 por 100 de agua, mientras que los otros de la misma clase llegan al 70 y al 80 por 100 sin ellas.

Suponiendo que vamos á lavar en la casa, esta operación se divide en las siguientes partes:

- 1.^a Apartado de ropas.
- 2.^a Remojo.
- 3.^a Jaboneo y frote.
- 4.^a Aclaramiento.

- 5.^a Colada.
- 6.^a Enjuagamiento.
- 7.^a Torcimiento.
- 8.^a Secamiento.

Apartado de ropas.—No deberá jamás juntarse la ropa toda revuelta. Han de separarse, pues, las prendas por su tejido: lana, hilo ó algodón, en grupos distintos; después por su tamaño: pañuelos, paños de tocador, etc., por el grado de suciedad que representen y por su finura, encajes y adornos delicados. Las ropas de color y las blancas no se lavarán tampoco juntas jamás.

Remojo.—Se procede á echar en remojo todas las que tengan exceso de almidón: camisas de hombre, cuellos, puños, enaguas. Lo mejor es enjabonar las prendas y dejarlas toda la noche para que se vayan ablandando las manchas. En muchas partes se usa para esto la *barilla*, producto vegetal de plantas ricas en sosa que se parten en pequeños pedacitos y se conservan en panes.

Jaboneo y frote.—Es una de las operaciones principales que se hacen al día siguiente. Muchas personas retuercen, restregan y apalean brutalmente la ropa, que se resiente, como es natural, de semejante trato. Debe restregarse bien, pero sin exceso, poniéndole varias veces jabón («echándole varios ojos de jabón», dicen las lavanderas en su lenguaje técnico), hasta que quede limpia y blanca.

Aclaramiento.—Este consiste en ondear bien la ropa en agua y que no le quede la menor hue-

lla de jabón, para proceder á la colada. Algunas personas la hacen secar antes y otras se limitan sólo á escurrirla bien.

Colada.—Es operación fundamental y de gran importancia en la higiene, pues mata toda clase de microbios.

Amontonada la ropa dentro del cocio, se cubre con una tela de algodón fuerte que se llama *cernedero*, y sobre ella se coloca una capa de ceniza (la mejor es de carbón vegetal, que se guarda de las hornillas de casa. Como se ve, en la buena economía no se desperdicia nada). Estas cenizas suministran la lejía de carbonato de potasa.

Caliente ya el agua, á una temperatura que no deberá bajar de 80°, se vierte sobre las cenizas, de las cuales disuelve el álcali, penetrando poco á poco en las ropas y disolviendo las substancias extrañas que le resten; al llegar al fondo sale por el tubo de que al hablar del cocio hicimos mención, y se recoge en una cuba, para calentarla de nuevo y volverla á verter sobre las cenizas, repitiendo esta operación varias veces.

La última vez se cerrará este tubo, dejando la lejía por un espacio de tiempo, que puede variar de 12 á 20 horas.

Debe tener cuidado la persona que realiza esta operación de librar sus ojos del humo de la lejía y no respirar la atmósfera que despide, así como de que no le caiga sobre las manos, por lo que al sacar la ropa del cocio lo hará con un palo agarrador á propósito.

Se emplean también lejías preparadas, que se mezclan con el agua en vez de la ceniza.

Otros procedimientos se siguen en la colada. El aconsejado por Bardel, que consiste en un

aparato de vapor que hace subir la lejía hirviendo á la ropa, del modo que vemos en el agua de las cafeteras.

El otro, más sencillo, consiste en hervir la ropa junta con la lejía.

Cuando en vez de lejía se usan reactivos, se vierten sobre la ropa antes de empezar la otra operación.

Debe advertirse que las telas de lana jamás se meten en lejía ni en agua caliente.

Enjuagamiento.—Después de la colada torna la ropa á la pila, donde vuelve á restregarse con un buen ojo de jabón y aclararla en agua clara, de modo que ésta ya no se enturbie y se tenga la seguridad de que las telas no llevan el menor residuo, no ya de suciedad, sino de lejías y jabones que puedan irritar la piel del que las use.

En esta operación algunas añaden el *azuleo*, que consiste en cocer en agua un puñado de ortigas, ó poner, también en agua, una muñequilla llena de añil. Se sumerge un rato la ropa en esa agua y toma un lindo color azulado muy agradable á la vista y que hace resaltar aun más su limpieza.

Torcimiento.—Una vez aclarada la ropa, se retuerce y estruja bien para quitarle el agua y poderla tender. En esta operación se tendrá cuidado con las ropas finas, porque un retorcimiento demasiado fuerte las hace sufrir y las deteriora.

Secamiento.—En los grandes talleres de lavado y plancha se emplean para esta operación estufas de vapor, en las cualesorean las ropas en el plazo que se desea con dar más ó menos presión al

vapor y producir un determinado número de atmósferas. Así realizada, la operación del secamiento tiene mayores ventajas que al aire libre, porque se gana tiempo y porque el vapor mata completamente cualquier germen nocivo que pudiera quedar. En caso de no tener estufas, las ropas se secarán al sol; y si esto no fuese posible, se dejarán por lo menos veinticuatro horas, día y noche á la intemperie.

Ha de tenerse cuidado de sacudir y estirar la ropa antes de que se reseque mucho y se arruguen los lienzos.

El agua de Javel, de que hemos varias veces hablado, goza de gran fama en el extranjero, especialmente en Francia, que es su país de origen y donde se hace de ella enorme consumo. Consiste en una disolución de hipoclorito de potasa que goza de cualidades deterativas y decolorantes.

Se elabora haciendo pasar una corriente de cloro gaseoso á través de una solución de dos kilogramos de subcarbonato de potasa en 17 kilogramos de agua pura.

También se vende una mezcla de hipocloritos de potasa y de sosa cáustica, que surte el mismo efecto.

Advertimos á las lectoras que todas las lejías artificiales son venenos temibles, y que cuando se empleen hay que tomar precauciones y aclarar la ropa con mucho esmero.

Pastillas para quitar manchas

Jabón blanco raspado.	64	gramos.
Alcohol.	32	»
Yemas de huevo.	2	
Esencia de trementina.	16	»

Bicarbonato de magnesia, la cantidad suficiente.

Disuelto el jabón bien raspado en alcohol, se mezcla todo en un mortero, menos la magnesia, y se forma una pasta, de la que se hacen las pastillas. Se dejan secar y se hace el uso que se desee.

Para servirse de ellas se humedece la mancha, se pasa por encima la pastilla y se restriega bien con un cepillo para aclararla después en agua pura.

Otra fórmula

Jabón raspado.	64 gramos.
Potasa.	12 „
Aceite esencial de enebro.	6 „

Estas pastillas se preparan como las anteriores y sirven para quitar toda clase de manchas de pez, resina, pintura, barniz, etc.

Para las grietas de las manos.—Las lavanderas son muy propensas á tener grietas en las manos y deben frotarse la parte agrietada con una pomada hecha del modo siguiente:

Mucilago de semilla de membrillo.	1 onza.
Agua de azahar.	4 „
Glicerina.	1 „

Después de dada esta pomada se espolvorean con almidón las manos (1).

(1) Para secretos de higiene y tocador véase el libro *Salud y belleza*, publicado por esta Casa Editorial.

CAPÍTULO XXI

Para limpiar y conservar telas delicadas.—Limpieza de las sedas.—Para quitar de las sedas toda clase de manchas.—Limpieza del terciopelo y de la felpa.—Conservación y limpieza de las pieles.

Para limpiar los vestidos de colores y telas delicadas es mejor emplear los procedimientos en seco.

Esto es lo que se denomina quitar manchas, y se emplean los procedimientos diversos en seco ó de lavado que en las recetas que siguen pueden verse:

Limpieza de la seda.—Para limpiar por completo un vestido de seda, se deben descoser los pedazos reunidos, sacudir el polvo, después extender estos pedazos en una mesa ó en una tabla para evitar el menor pliegue y frotar siempre en el mismo sentido con un cepillo suave empapado en la mezcla siguiente: un litro de agua, 125 gramos de jabón, 125 gramos de miel. Todo se hierve reunido; se le añade un decilitro de aguardiente. En seguida se lava cuidadosamente el cepillo y se frota de nuevo la tela, siempre tendida, con agua fresca; después se quitan los pedazos de seda para ponerlos á secar. Es necesario tener cuidado al tenderlos á fin de evitar aún los pliegues.

Otro procedimiento recomendado, sobre todo para las cintas y el raso.—Se extiende el objeto para limpiar después de haberle sacudido el polvo cuidadosamente. Se ponen en el fuego cerca de dos litros de agua, en los cuales se echa poco más ó menos el grueso de un huevo de sal de amoníaco y se remueve esta mezcla hasta que esté tibia; con una esponja fina se frota la tela repasando muchas veces sobre los sitios manchados. Estando la esponja muy mojada, la tela se encuentra francamente empapada. Se debe obrar vivamente y planchar en seguida con la plancha caliente, cuando la seda está todavía húmeda.

Otro procedimiento.—Sumergir la tela en agua clara, frotarla con un cepillo empapado en 50 gramos de miel, 50 gramos de jabón blando, 12 decilitros de aguardiente muy mezclado, estando la tela bien extendida, después sumergirla en agua conteniendo 65 gramos de goma en tres ó cuatro repeticiones diferentes; dejarla escurrir sin torcerla. Se plancha cuando está húmeda, aplicando la plancha por el revés de la tela. También puede lavarse en una decocción de saponaria (hojas y raíz hervidas durante un cuarto de hora).

Otro modo recomendado consiste en lavar cuidadosamente patatas, rasparlas ó cortarlas en pedazos si la seda fuese muy ligera y dejar macerar en agua fría durante dos días. Después colar este líquido y mojar la seda muy á menudo, evitando arrugarla. Extenderla en una tabla y enjuagarla con un lienzo fino por el derecho y el revés. Se plancha por el revés.

Las sederías bordadas blancas se limpian con miga de pan reposado de dos días. Para la seda blanca unida (y no el raso) se emplea el agua

muy caliente, en la que se disuelve jabón blando. Se frota con la mano la seda que está sumergida en esta agua y se enjuaga con agua tibia. Después se la extiende para secarla fijándola en un lienzo con la ayuda de alfileres.

Para limpiar las sedas negras después de haberlas extendido sobre una mesa, se las frota con una esponja empapada en hiel de buéy mezclada con agua hirviendo, operando al derecho y al revés de la tela. Enjuagar con agua clara, frotando igualmente los dos lados. Se humedecen estos dos lados con agua conteniendo goma arábica ó gelatina: se seca poniéndola sobre un lienzo sujeta con alfileres.

Para limpiar el raso blanco se seca al fuego la miga de dos ó tres días, se tamiza y se mezcla á una cantidad igual de azul pulverizado. Después se frota la tela y se enjuga con un lienzo limpio y suave.

Cuando hay hiladillos de oro ó plata grabados en la tela, es necesario frotarlos con un pedazo de terciopelo carmesí; esto volverá á las flores su primitivo brillo. Luego pasar la tela por una solución tibia de jabón, enjuagarla con agua igualmente tibia, secarla, clavándola con alfileres sobre una mesa recubierta con un cobertor de franela. Se hierve luego una poca cola de pescado en agua, de modo que el líquido quede moderadamente espeso; se mete dentro una esponja y se frota al revés de la tela; se enjuaga de nuevo, se pone con alfileres sobre la mesa, se cepilla y se pone á secar en un sitio caliente.

Manchas en la seda.—Para quitar estas manchas es necesario desde un principio reconocer la naturaleza de la mancha y obrar con precau-

ción. Nunca mojar un tejido antes de haberle sacudido el polvo. Para las telas claras un poco delicadas y lustradas, servirse del talco en polvo. Las telas manchadas se ponen de plano en un lienzo blanco plegado en muchos dobleces y colocado en una tela de lana espesa; después se esparce el polvo de talco sobre cada mancha, y recubriéndolas con un papel secante se plancha.

Otros procedimientos excelentes para todas las sedas: 1.º, extender la tela manchada sobre una mesa, obrar como precedentemente, pero reemplazando el talco por una gota de alcohol. Cuando la mancha casi ha desaparecido se acaba la limpieza derramando encima algunas gotas de éter sulfúrico; 2.º, empapar un lienzo fino de la mezcla siguiente: 60 gramos de esencia de limón y 40 de esencia de trementina rectificada y frotar suavemente la mancha hasta su completa desaparición. La plancha caliente pasada sobre un papel secante, puesto sobre la mancha, la creta, la magnesia, la yema de huevo diluida en agua muy pura y el éter, quitan las manchas de grasa. En la seda negra y lustrada se quitan radicalmente todas las manchas grasientas friccionando vigorosamente la parte dañada con papel de embalaje marrón, empleado por todas partes en el comercio. El amoníaco y la bencina son igualmente eficaces, pero es necesario obrar con precaución, sobre todo si la tela es de color claro. El agua tibia basta para quitar las manchas de azúcar, de gelatina, etc. La bencina ó el éter, empleados en muy pequeña cantidad, hacen desaparecer las manchas de las pinturas en aceite, del barniz, de la resina, etc. El espíritu de vino concentrado quita las de bujía. El agua de jabón tibia, el amoníaco, hacen desaparecer las manchas de vino

tinto, de frutas rojas, de colores vegetales, etc. Pero es necesario asegurarse si el color de la tela es bastante fuerte para permitir el lavado de la mancha. La misma recomendación para el empleo del ácido tártrico diluido, que borra las manchas de tinta. El agua tibia quita las manchas de sangre y de albúmina. El amoníaco diluido y echado gota á gota, quita las manchas de vinagre, de los ácidos, etc., es necesario obrar con gran precaución si la seda fuese de color claro. Las manchas de frutas de color de cuero desaparecen si se lava la parte manchada con agua de cloro caliente, muy diluido; después se la enjuaga en seguida con agua clara. Las manchas de herrumbre no pueden *jamás* desaparecer: se debe, pues, evitar dañar la tela con ensayos inútiles. El lardo quita las manchas de alquitrán, de grasas ennegrecidas y de sebo; basta con frotar la parte manchada, después enjabonar y dejar algún tiempo reposar; en seguida se embebe en agua clara por el revés de la seda manchada. Para quitar las manchas de lodo en unas enaguas ó vestido de seda negro ó de color obscuro, se embebe un trapo viejo con ácido cítrico muy diluido y se aplica ligeramente y sin frotar sobre cada mancha; ésta desaparecerá en seguida. Las manchas de cal se quitan con el mismo procedimiento.

Aunque muchas personas creen que el aceite no desaparece en la seda, se pueden, sin embargo, remediar esos accidentes. Cuando la mancha es antigua, refrescarla con aceite fresco durante toda una noche, á la mañana siguiente quitarlo todo con esencia de trementina en una muñeca de franela. Es necesario tener cuidado de desdoblar el objeto y poner un lienzo por debajo para recibir la mancha.

Añadiendo á la trementina éter sulfúrico, se obtiene una mezcla aun preferible para quitar las manchas de aceite en la seda. He aquí las proporciones:

250 gramos de esencia de trementina.

30 gramos de éter sulfúrico.

En un frasco bien tapado.

Emplear, como se ha dicho más arriba, mo-
jando las manchas con un pedazo de franela muy
seca.

Limpieza del terciopelo y de la felpa.—Los terciopelos deben ser cepillados con un cepillo de grama suave. Para quitarle por completo el polvo, se extiende sobre el tejido arena seca muy fina y se cepilla hasta quitar toda la arena.

Cuando el terciopelo abrillanta, se le frota con una corteza de tocino, ó bien se emplean los procedimientos siguientes: se pone una chapa de cobre en una estufa muy caliente; en el momento que esta chapa está muy caliente, se le aplica encima un lienzo mojado en agua hirviendo y plegado en muchos dobleces. Se extiende encima el terciopelo, teniendo cuidado de poner el revés sobre el lienzo, é interin el vapor espeso se eleva, se cepilla ligeramente el terciopelo con un cepillo muy suave. Después se pone á secar el terciopelo sobre una mesa, teniendo mucho cuidado de evitar los pliegues, y todo el abrillantado habrá desaparecido después de su completo enjugamiento. Cuando el terciopelo está solamente aplastado ó arrugado, se practica la operación en sentido contrario, es decir, que el revés del terciopelo se encuentre expuesto al vapor y el derecho reposado sobre el lienzo. Se le debe cepillar á contrapelo.

Hervir en una cazuela 25 centigramos de car-

bonato de amoníaco en polvo y un litro de agua. Cepillar el terciopelo y limpiarlo, á fin de quitarle todo el polvo; luego pasar y repasar este tejido por encima del vapor que se desprende del líquido en ebullición. Al cabo de cinco minutos se pone á secar el terciopelo, colgándolo cuidadosamente: evitar los pliegues.

Las manchas de todo se quitan cepillando delicadamente cada mancha con un cepillo empapado en agua hirviendo, en la que se ha puesto un poco de espíritu de vino y hiel de buey. Luego con una esponja humedecida con agua engomada se engoma con cuidado el revés del terciopelo, que vuelve á tomar de este modo su belleza y apresto primitivos.

Para limpiar los vestidos de trabajo, de caza ó de viaje de terciopelo de algodón, se hierve, en cuatro ó cinco litros de agua un buen puñado de virutas de madera de Panamá. Se cuele esta decocción en un lienzo, y con un cepillo suave se lava el terciopelo extendido sobre una tabla ó una mesa recubierta, sea con un cobertor, sea con una tela puesta doble. Se limpia el terciopelo con una rodilla de lana, y se seca colgándolo al aire, á la sombra. Después de este tratamiento se le somete á la acción del vapor de agua, provocado por una plancha muy caliente que se vuelve á pasar paseándola por encima y á cierta distancia de la tela todavía húmeda.

Para restablecer la felpa marchita, empañada, cepillarla, desde luego, en todos sentidos, en seguida tomar un pedazo de franela en forma de muñeca, que se empapa con esencia de petróleo pura y se frota vigorosamente la felpa, teniendo cuidado de embeber de cuando en cuando la franela de petróleo para que la felpa se impregne

bien. Es necesario dejarla secar en seguida, al aire si es posible, de modo que el olor de la esencia desaparezca pronto. La felpa vuelve á encontrarse así casi nueva.

Conservación y limpieza de las pieles peludas.—

Las pieles podrán conservarse al abrigo de los ataques de la polilla y de otros insectos dañinos si se las sacude cuidadosamente. Esta operación de sacudir al aire debe ser seguida de la aplicación de un peine de púas largas; de este modo se quita el polvo por completo y la polilla que forma su nido en este montón de polvo se destruye infaliblemente. Esta receta es preferible al empleo de plantas aromáticas, alcanfor ó pimienta, que para ser eficaz debe repetirse con frecuencia.

La bencina mata los insectos, pero se evapora demasiado pronto: el ácido fénico gasta más tiempo para evaporarse y aleja la polilla, gusanos, etcétera; su empleo es el siguiente: se llena hasta la mitad con ácido fénico impuro un frasco de ancho gollete, teniendo cuidado de introducirle una pequeña esponja; después se pone este frasco destapado en los armarios ó cajones de la cómoda, que contengan los objetos que preservar.

Otras recetas.—Colocar en cajas de cartón las pieles espolvoreadas con polvos de pelitre y para asegurar el cierre hermético, encolar tiritas de papel untadas de bencina sobre las aberturas de los cartones.

Mezclar por cantidades de 50 gramos: hojas de rosas, iris de Florencia, cilantro en polvo, raíces de espadaña en polvo; después flores de lavanda en polvo, 100 gramos; almizcle un gramo; polvos de madera de sándalo, 3 gramos, y poner esta

mezcla en pequeños saquitos distribuidos entre las pieles.

Clavos de especia, granos de alcaravea, nuez moscada, mactas, canela, haba de Tonka en partes iguales; se añaden tantos gramos de polvos de iris de Florencia como haya de peso total de estas diversas materias, se reducen á polvo fino y se llenan los saquitos.

Cinco gramos de bicloruro de mercurio, 10 gramos de alcanfor disuelto en 100 gramos de alcohol de 90 grados. Se sacuden las pieles, y se humedece con esta disolución la superficie, se la deja secar y se cepilla muy ligeramenta. Las pieles así preparadas se ponen en cajas de cartón bien cerradas.

Si no se teme al olor del tabaco, esparcir en los armarios pipas de barro bien culotadas.

Jamás se emprenda una limpieza de pieles sin haberlas sacudido y cepillado con cuidado.

Se limpian la marta y el armiño volviendo hacia arriba los pelos con una franela suave; después se las frota con esta franela empapada en harina. Cuando la piel está limpia, se la sacude y se frota con una franela blanca muy suave. Este sistema tiene la gran ventaja de evitar el desforramiento de la piel.

Otros procedimientos para limpiar el armiño y todas las pieles de matices claros.—Se extienden sobre una mesa y se las estira bien; después se frota con una franela suave cubierta de una capa de salvado humedecido con agua caliente; cuando el salvado está seco, se quita y se frota de nuevo la piel con una muselina empapada en salvado mojado. Si las pieles fuesen blancas ó muy poco matizadas, terminar la limpieza frotándolas con

una muñeca de muselina empapada con magnesia calcinada.

Si se quisiera dar hermoso aspecto á la piel un poco usada, se disuelven 80 gramos de sal en medio litro de agua y con una esponja fina se empapa completamente la piel, pasando la esponja sobre la piel misma y no del lado de los pelos. Se extiende la piel así saturada con el agua salada sobre una tabla, colocando el lado peludo sobre la madera y se estira fuertemente con la ayuda de clavos ó alfileres; la piel aumentará sensiblemente su extendido. Se seca en una pieza caliente, pero alejada del fuego.

La chinchilla, la cibelina, etc., se limpian con salvado: se calienta este salvado en un recipiente muy limpio y para evitar que se quemé, se agita la cazuela ó se remueve con una cuchara. Se frota con este salvado muy caliente los pelos de la piel durante algún tiempo, se sacude y se cepilla ligeramente. Si las pieles están un poco deterioradas, debe desfórrárselas antes de limpiarlas, reparando los sitios echados á perder y proceder á la limpieza, teniendo cuidado de aplicar la piel tan completamente como sea posible sobre una tabla ó una mesa.

Se pueden poner en medio de las pieles saquitos llenos de la mezcla siguiente:

Polvo de cilantro.. . . .	50 gramos.
» de iris de Florencia. . . .	50 »
» de hoja de rosa. . . .	50 »
» de raíz de espadaña. . . .	50 »
» de flores de sándalo. . . .	100 »
» de madera de sándalo. . . .	3 »
Almizcle.. . . .	1 »

CAPÍTULO XXII

Limpieza de las telas de lana.—Modo de quitar de la lana toda clase de manchas.—Ídem de la franela.—Lavado de cobertores.—El azufrado.

Para la limpieza y el lavado de las lanas se empieza por cepillar y sacudir las telas, para poder con más comodidad quitarles las manchas, haciendo que desaparezca la materia que las ha causado y proceder en seguida á la limpieza completa.

Si el tejido estuviese manchado de lodo se sumerge en una decocción de agua tibia y patatas raspadas. Se enjuaga con agua clara, con agua de río si es posible, y se pone á secar sin torcer el tejido. Se plancha cuando está aún húmedo con planchas moderadamente calientés.

La hiel de buey disuelta es preferible si la lana está sucia de grasa. El agua de Panamá y el agua de hiedra son igualmente eficaces.

Para lavar la lana blanca se la sumerge durante algunos minutos en agua á 50 ó 60°, en la cual se habrá puesto la cuadragésima parte, en peso, de silicato de potasa, y se la frota entre las manos. La lana queda suave y sin olor.

Para las lanas negras se cubren de jabón muy seco los sitios manchados y se prepara en otra

parte agua hirviendo, en la cual se echará harina de mostaza (90 gramos aproximadamente por tres litros de agua). Se deja hervir dos minutos y se cuele á través de un lienzo. Cuando esta agua ha descendido á la temperatura soportable á la mano, se la echa sobre el tejido y se enjabona con cuidado. Se enjuaga hasta que el agua quede clara, y se tiende. Estando completamente seca la tela, se la plancha, teniendo la precaución de poner un trapo mojado entre ella y la plancha.

Las lanas de colores se limpian según la naturaleza de la mancha. El agua tibia es suficiente en ciertos casos, por ejemplo, para las manchas de azúcar, de líquido mucoso, gelatinoso, de sangre y de albúmina. El agua de jabón y el amoníaco se emplean para las manchas de grasas; la esencia de trementina y el alcohol, después la lejía y el enjabonado, quitan las manchas de los colores en aceite, del baruiz, de la resina, etc. El espíritu de vino concentrado quita igualmente las manchas de pintura en aceite; el agua tibia de jabón y el amoníaco quitan las manchas de frutas, de vino tinto y las de colores vegetales; el ácido tártrico muy diluído quita las manchas de tinta, pero no se deberá emplear este medio sin que antes se esté seguro de que el color del tejido no desaparecerá con la mancha; las manchas de hollín ó de tinta negra de agallas desaparecen también si se las lava con ácido clorhídrico muy diluído, pero es necesario que el color sea natural. El amoníaco diluído más ó menos, según la delicadeza de la tela manchada, y vertido gota á gota, quita las manchas de ácidos, de vinagre, etc. El agua de cloro caliente diluído quita las manchas de frutas, de licor de nueces y de los colores de cuero; es necesario enjuagar la tela manchada después de

este lavado y emplear el agua de cloro, más ó menos fuerte, según la delicadeza del tejido. Naturalmente, no se lava nada más que el sitio manchado. Para quitar las manchas de alquitrán, sebo, grasas ennegrecidas, etc., se frota el sitio manchado con la substancia grasosa, después se enjabona y se deja reposar algún tiempo, luego se lava con agua clara, después con esencia de trementina. La leche quita las manchas de vino en las telas claras; basta sumergir la parte manchada en la leche durante la ebullición. La crema de tártaro quita las manchas de lodo; se humedece con agua la mancha, se espolvorea con crema de tártaro, después se enjuaga con agua fresca. Una yema de huevo desleída en agua tibia quita también las manchas de lodo; basta con enjabonar la parte manchada con esta mixtura. Para quitar las manchas en la lana blanca se procede así: lavar con alcohol ó con esencia de trementina las manchas de pinturas en aceite, los barnices, etc.; después meter en lejía y enjabonar. Lavar con jabón ó potasa si la mancha fuese hecha por un líquido mucoso, por gelatina, azúcar, etc. Exponer la mancha por encima de los vapores de azufre ó lavar con agua de cloro caliente, muy ligera, si proviniese del jugo de frutas, de tinta roja, de vino ó de colores vegetales. Se puede igualmente emplear el ácido tártrico para las manchas de tinta de todos colores. Lavar con agua clara tibia las manchas de sangre, de albúmina, de cal, de licor de nueces ó de frutas; el espíritu de vino es igualmente eficaz. Lavar con agua mezclada con esencia de trementina, después de haber enjabonado bien, las manchas de alquitrán, sebo, grasas ennegrecidas; volver á empezar la operación hasta la completa desaparición. Enjabonar y pasar al

agua de potasa las manchas de grasa. El espíritu de vino concentrado quita las de bujfa.

El lavado de las pañoletas de lana, tejidos de los Pirineos, tricot ruso y trajes de tricot de lana, necesita algunas precauciones: en agua de lluvia se hierve jabón blanco de Marsella y se bate la mezcla durante la cocción, á fin de preparar una pasta espesa; después mojar la tela para limpiar con agua clara tibia y meter en la pasta de jabón, enjuagar con agua clara, no empleando más que agua dulce. En fin, meter el tejido, prensándolo muchas veces con los dedos, en una disolución de agua engomada (dos cucharadas de goma arábiga pulverizada en tres cuartos y medio de litro de agua bastante caliente, muy amalgamada) torcer entre las manos y enjugar en un lienzo muy blanco, secarlo extendiéndolo cuidadosamente entre dos lienzos. Para evitar toda deformación se mantiene atado el tejido en toda la longitud de uno de sus bordes.

Limpieza de la franela.—La franela tiene el defecto de contraerse con el lavado, sobre todo la franela fina. Es necesario además, tanto para ésta como para la franela cruzada, tomar muchas precauciones para su lavado.

Antes de emplear la franela es conveniente hacerle sufrir la siguiente preparación, procediendo así: bien sacudida para quitarle todo el polvo, se pone en un cubo vacío y se echa poco á poco sobre la tela agua hirviente, en la cual se habrán disuelto 25 gramos de jabón amarillo en cuatro litros de agua. Se la deja sumergida hasta que se enfríe el agua. Se seca la franela, se tuerce y se seca al aire libre. Preparada así, la franela ya no disminuye más.

Otro procedimiento.—Meterla en agua fría, después en agua caliente. La doble acción del agua caliente y la fría producirá instantáneamente el encogimiento posible de la tela, que podrá ser empleada sin temor.

Lavado.—La franela se lava con agua de jabón á la que se haya añadido 125 gramos de cristal de sosa por 10 litros de agua. Se sumerge la tela y se la deja por doce horas en frío. Se calienta después el agua sin quitar la franela, que se la cepilla con un cepillo de crin, sobre una tabla, pero es necesario evitar frotarla con la mano, so pena de emborrar la lana y que encoja. Se enjuaga después en agua ligeramente enjabonada y se enjuga y seca completamente arrollándola en un trapo. Para plancharla, la plancha no deberá estar muy caliente.

Las telas de franela, para estar blancas y sin olor, deben ser sometidas al azuframiento en una gran caja de madera ó en un tonel sin fondo. Los tejidos de franela ó de lana se colocan allí todavía húmedos sobre traviesas de madera; en el fondo se pone un barreño con azufre, que se quema, se cierra herméticamente por encima y se recubre aún el recipiente con un trapo mojado.

Para las franclas de color.—Meterlas en espuma caliente de jabón, sacudirlas para desaguarlas y extenderlas después. La franela azul se lava con agua de salvado, sin jabón. Se enjuaga con agua clara adicionada con un puñado de sal gruesa.

La franela se limpia perfectamente con una pasta hecha con patatas cocidas y aplastadas, mezcladas con un poco jabón muy ligero. Después de haber metido la tela en agua caliente, se

la frota con esta pasta, que debe estar espesa, se lava con mucha agua y se seca. Este método es preferible al precedente para la ropa blanca de los niños de pecho, porque es más sano y no deja subsistir ningún olor.

Limpieza de la cachemira.—Cepillar la cachemira. Hervir agua con 125 gramos de jabón y 125 de miel por litro de agua y añadir un decilitro de aguardiente para la misma cantidad. La cachemira, habiendo sido extendida sobre una mesa de modo que sea imposible el menor pliegue, se frota con un cepillo suave empapado en la mezcla, siempre en el mismo sentido. Se enjuaga con agua fría, dejando la tela extendida y teniendo cuidado de frotar á menudo con el cepillo; después levantar la cachemira y ponerla á secar colgándola cuidadosamente.

La cachemira rosa se limpia con la espuma de jabón fría, se enjuaga con agua fresca y se pone á secar en el interior, colocándola á la sombra.

El agua en la cual se ha hervido madera de Panamá, agua de hiedra, agua de hiel de buey, agua tibia en la que se habrán macerado patatas raspadas, conviene perfectamente para la limpieza de la cachemira y de los merinos negros. Se enjuaga con agua fría y se pone á secar; después se repasa la tela aún húmeda. Todos los procedimientos en uso para la limpieza de las sedas son igualmente buenos para el de las cachemiras.

Lavado de los cobertores.—Se dejan estar toda la noche en un baño de agua en la que se han disuelto tres cucharadas de bórax y de jabón. Se

frotan muy ligeramente por la mañana, se dejan escurrir, se enjuagan en dos aguas y se cuelgan para que se sequen. No hay necesidad de torcer el cobertor.

El bórax no es útil solamente para los cobertores de lana; se debe preferir á la sosa para los cobertores de algodón, de hilo y el encaje.

Otro método para limpiar cobertores de lana.—Sacudir y cepillar el polvo, después hacer un agua de jabón muy pastosa y añadir subcarbonato de sosa y frotar con un cepillo ni demasiado blando ni demasiado duro. Enjuagar con agua clara y tender el tejido, á fin de extraerle completamente el agua. Después pasar el cobertor al azufrado, lo que evita los desgarrones, y cardar con cabezas de cardos para levantar y extender los pelos del tejido. Se pasa al azufrado procediendo del modo siguiente: poner algunas partículas de azufre encendido en un plato colocado en tierra y recubrir con un embudo vuelto al revés; después poner el cobertor por encima del orificio.

Otro procedimiento.—Un tonel desfondado por una extremidad, horadado con dos agujeros vitrosos puestos al frente uno del otro, de manera que se pueda vigilar la operación; la parte superior del tonel está provista de clavos y de bramantes, con la ayuda de los cuales se suspende el cobertor que se va á azufrar. En fin, se pone la parte desfondada del tonel sobre el suelo, teniendo cuidado de colocar debajo un platillo conteniendo algunos fragmentos de azufre encendido. Vigilar por las pequeñas lumbreras y quitar el tonel tan pronto como el tejido ha sido impregnado; demasiado

azufrado sería perjudicial; el ácido sulfuroso atacaría al mismo tejido.

Este procedimiento de azufrado es también excelente para que desaparezcan las manchas de vinos y de jugos de frutas sobre tejidos de satén y de seda blancos.

Lavado de las medias de lana.—Se prepara un agua de jabón espesa y se meten las medias, escarpines, etc., en remojo toda la noche si las lanas estuviesen extremadamente sucias. En otra parte se tendrá un baño así preparado: agua de jabón hirviendo, conteniendo de 60 á 80 gramos de jabón para cuatro litros de agua, y agua fría en igual cantidad. Se empaparán y lavarán las medias frotándolas suavemente, á fin de evitar deformar el tejido. Se enjuagan con agua caliente y se secan apartándolas del fuego, porque las lanas endurecen con su vecindad demasiado inmediata.

CAPÍTULO XXIII

Para limpiar velos, gasas, blondas y tules.—Modo de volver los colores y apresto.—Fórmulas para quitar las manchas de tinta, ácido, etc.—Limpieza de los guantes.

Limpieza de los velos.—Para limpiar los velos, gasas y blondas de seda, se les sumerge durante muchas horas en un baño de jabón blanco de Marsella; lavarlos después y con varias repeticiones sucesivas, mientras que las impurezas no han desaparecido, en un baño de jabón blanco muy caliente, azufrar, enjuagar en agua con un poco de añil, hacerlos secar prensándolos entre dos servilletas y exponerlos en una corriente de aire.

Para limpiar la gasa blanca.—Poner la gasa entre dos telas con algunos pedazos de jabón de Venecia, colocarlo todo en un plato de estaño y verter encima agua tibia; poner debajo un lienzo doblado cargándole peso. Cuando el agua se ha enfriado, retirarlo, añadir agua tibia y repetir la operación muchas veces. Dejar reposar toda la noche bajo la presión del peso; después enjuagar con agua tibia sin parar un momento.

Sedas y gasas descoloridas.—La negra se pone en remojo durante media hora en una decocción

de palo campeche que habrá ya hervido durante media hora. Se retira del fuego y se añade á la decocción una pequeña cantidad de caparrosa verde, y se deja refrescar un poco; en fin, se vuelve á poner en el fuego y se deja hervir la seda dentro de la mixtura.

Hervir un puñado de hojas de higuera en dos litros de agua hasta que el líquido quede reducido á tres cuartas partes; estas hojas, prensadas después, dan un licor excelente para reanimar el brillo de las sedas negras descoloridas. Se humedece simplemente la seda con una esponja embebida de esta preparación, que puede conservarse bastante tiempo.

Para volver á las cintas de seda y á las gasas que están pálidas por la humedad y cuyo brillo ha desaparecido la apariencia de nuevas, se les extiende sobre una tabla, el derecho aplicado sobre la madera, y se las humedece por el revés con una esponja embebida con agua engomada (10 gramos de goma arábiga para un vaso de agua). Se plancha por el revés con una plancha suficientemente caliente para secar. Pero evitar que la plancha esté muy caliente, porque altera los colores.

El café, filtrado á través de una muselina, es excelente para limpiar y lustrar la seda negra. Se plancha por el revés sobre un papel blanco.

Blondas blancas finas.—Plegarlas y meterlas en agua caliente con fragmentos de jabón. Dejarlas estar toda la noche. Prensar bien la blonda; poner agua caliente y jabón en una cazuela muy limpia, si es posible esmaltada, y dejar hervir durante cinco ó seis minutos; enjuagar luego con agua fría muy clara, con muy poco añil dentro.

Remover durante la ebullición con una pequeña varita. No habrá necesidad de frotarla. En seguida arrollarla apretada en un lienzo ó ponerla con alfileres extendida en un bramante al aire.

Recomposición en el tul.—Para recomponer un rasgón en el tul ó en una blonda, se hilvana la parte dañada sobre un papel de color y luego se igualan los bordes del rasgón con unas tijeras. Cuando la obra está así preparada, se lanzan los hilos al principio horizontalmente, después se vuelve oblicuamente sobre estos hilos, partiendo de un ángulo é imitando la redecilla, ejecutando en ella una especie de sobrehilanza. Para reconstituir el dibujo, si lo hay, es necesario tener algunas nociones del arte de encajera, una buena vista y mucha paciencia.

Revivir colores empañados ó gastados por el salitre.—Para las telas negras cuyo color se ha gastado por el salitre, frotar con una franela empapada en zumo de limón ó en vinagre.

Para las telas negras enrojecidas ó empañadas, decocción de palo campeche cortado en pedazos y hervido en un saco de tela blanca durante media hora (60 gramos de palo campeche para un vaso grande de agua). La tela, previamente mojada en agua un poco caliente y bien torcida, se mete en la decocción y se deja cocer durante media hora. Después se la retira y se disuelve en el agua de campeche un pedazo del tamaño de una avellana de caparrosa verde (sulfato de hierro), y batiendo la mezcla con una espátula. Se vuelve á meter de nuevo, se deja hervir una media hora, y al fin se retira la tela y enfría; después se enjuaga con agua clara.

Para las de lana y todas las telas en general cuyo color está gastado por un ácido, mojarlas en una disolución de álcali ó de carbonato de amoníaco.

Este procedimiento, muy eficaz, conviene á todas las telas y no puede tener inconvenientes. Solamente hay telas muy delicadas y de mal tinte que no podrían sufrirlo.

Mancha de tinta.—Frecuentemente el jabón de Marsella basta para quitar las manchas de tinta muy fresca; la aplicación del agua salada ó vinagre blanco, seguida de un ligero enjabonamiento; es todavía más segura; si queda algún vestigio de óxido de hierro se moja con ácido clorhídrico ó sulfúrico muy diluido, que se pone en el sitio que se quiere y se enjuaga pronto en agua clara. Este procedimiento está asimismo recomendado para los colores delicados. Si la mancha es antigua es menester poner mucho ácido; se puede tomar como proporción el décimo.

Para los tejidos blancos de hilo ó algodón emplear el ácido oxálico disuelto en agua fría, ó mejor tibia; la sal de orchilla en polvo es buena igualmente; el crémor tártaro es menos activo.

El percloruro de estaño en completa disolución aplicado al instante después de la sal de orchilla, quita las más rebeldes manchas de tinta, lo mismo que el cloruro, pero deja una mancha de óxido que se quitará con un pincel mojado en una disolución de sal de orchilla.

Sobre la seda no hay nada que hacer.

La leche mudada cada diez horas quita perfectamente, pero en más ó menos tiempo, las manchas de tinta sobre la ropa blanca y la tela. No es necesario frotar. Si la leche hubiese dejado una

mancha grasa en la lana, se enjabona ligeramente.

En la madera se hacen desaparecer las manchas frescas de tinta con el vinagre blanco ó el ácido oxálico. Si la mancha fuese antigua se calienta con agua hirviendo y se frota desde luego con un estropajo y el bioxilato de potasa y en seguida con una poca disolución de cloruro de estaño.

Manchas de bujía.—Se quitan lavando simplemente la tela con agua de Colonia. Si el tejido no está revestido de tapiz se le debe estirar rápidamente entre los dedos, á fin de despegar la cera lo más posible, pero no basta frotarlas por encima; se las puede frotar por debajo para que se resquebraje la bujía y separarla más fácilmente de la tela. Sin embargo, se podrá frotar la mancha de la bujía empleando un poco de aguardiente bueno ó agua de lavanda, ó mejor aún, espíritu de vino. Poner tres ó cuatro gotas sobre la mancha, frotar con la mano y la bujía se reducirá á polvo y desaparecerá. Este procedimiento es mucho mejor que la raspadura seguida de la aplicación de un hierro caliente sobre papel secante, que sólo servirá sobre la lana hilachosa.

Manchas de ácido.—Son de las más peligrosas, porque el ácido destruye el tejido y el color. No hay gran cosa que hacer para reparar el daño causado por las manchas de esta naturaleza. Por lo tanto, en el mismo momento se puede ensayar de neutralizar el efecto lavando con amoníaco diluido en agua ó colocándolo en la estufa al vapor de amoníaco.

Manchas de robln.—Empapar el lienzo man-

chado en una disolución de agua y de sal de estaño. Se embebe sólo la mancha y la disolución debe ser ligera; las manchas desaparecen al instante y el lienzo no sufre daño. Si la mancha de robín es fuerte se deberá repetir la operación muchas veces.

El jugo de limón y la sal común pueden ser empleados igualmente.

Manchas de frutas y de vino.—Se embebe bien la parte manchada con agua de Javel pura; tan pronto como la mancha ha desaparecido se enjuaga vivamente el lienzo en agua fresca, preparada anticipadamente, y se frota con cuidado todos los sitios tocados con el agua de Javel. Es necesario obrar vivamente para no quemar el lienzo.

Medias.—Las medias de hilo negro tienen con frecuencia el defecto de rojear con el lavado, porque se emplea para limpiarlas agua demasiado caliente y jabón; jamás se debe usar el jabón para lavar las medias negras y el agua debe estar siempre tibia. Un poco de salvado dentro de un saco se mete en el agua tibia y se agita; cuando el moho está suficientemente formado, se meten las medias en la preparación y se lavan fuertemente. Después se extrae el agua de la tela, arrollando las medias en un lienzo seco y se hacen secar después, no á gran aire, sino al calor de un fuego bastante vivo.

Para hacer volver su color negro á las medias de hilo mal limpiadas es suficiente dejarlas hervir algunos instantes en una decocción de palo campeche.

Limpieza de los guantes.—Los guantes de piel de buena calidad pueden limpiarse muchas veces

sin perder la apariencia de nuevos; basta operar esta limpieza antes que estén demasiado deteriorados.

Recetas para la limpieza en seco.—Se extienden los guantes sobre una forma, en varitas ó en la mano, se frotan con arcilla muy fina para desgrasarlos; se pasa ligeramente la franela seca y se sacuden. Se frotan de nuevo con salvado muy fino y se quita éste con la franela seca. Cuando los guantes son blancos, se añade blanco de España al salvado, igualmente muy fino. Si los guantes estuviesen muy sucios, y muy engrasados, quitar al principio la grasa con miga de pan tostada y polvos de huesos calcinados.

Los guantes blancos se frotan con jabón blanco de Marsella, se enjugan con una franela seca.

Para lavar los guantes.—Sumergir los guantes en esencia de petróleo refinado, limpiarlos con un pañuelo de bolsillo; cambiar la esencia y sumergir de nuevo en una ó dos esencias hasta que el líquido quede claro. Enjugar inmediatamente con una franela muy limpia, teniendo cuidado de frotar ligeramente y siempre en el mismo sentido. Enjugar por el derecho y el revés. Los guantes quedan secos casi instantáneamente; sin embargo, es preferible dejarlos envueltos en una franela, á fin de que el polvo no pueda posarse en la piel todavía un poco húmeda. Poner á enjugar al aire para facilitar la evaporización del olor, que siempre persiste un poco tiempo. Se puede reemplazar la esencia de petróleo por la esencia de trementina.

Otro procedimiento.—Extender los guantes y

frotar con una franela empapada en agua de jabón espesa (jabón raspado disuelto en agua caliente). Enjuagarlos con una franela seca, después tenderlos al sol, ó cerca del fuego ó bien ponerlos á la corriente del aire. Se puede reemplazar el el agua de jabón por la composición siguiente: un litro de leche y 5 gramos de carbonato de sosa, ó leche y jabón negro.

Estas recetas se aplican al limpiado de guantes de piel de Suecia y guantes pulimentados de color. Se prefiere frecuentemente para los guantes pulimentados blancos limpiarlos con leche y una esponja en vez de la franela. La leche debe ser fresca y cuidadosamente desnatada; la esponja fina se embebe, después se pasa sobre jabón blanco y se pasea sobre toda la superficie del guante, apoyando un poco más en los sitios manchados ó ennegrecidos, terminándose con el blanco de España si el guante fuese blanco, ó por el salvado si es de color. Basta extender los guantes al sol para secarlos; después se les estira cuando están aún un poco húmedos.

Los guantes de castor se limpian con la creta así compuesta: blanco de España, 100 partes; alumbre pulverizado, 3 partes; agua en cantidad suficiente para mezclarlo todo en el molde y dejarlo secar. Se le puede añadir ocre amarillo.

Para limpiar los guantes de seda de color, se les sumerge sucesivamente en un primer baño de bencina, destinado á quitar lo más graso y en otro segundo para enjuagar. Se exprimen, se extienden entre dos telas secas y se tapan; después se planchan.

Ordinariamente, para todos estos lavados, se tiene cuidado de limpiar los guantes sobre los dedos ó mejor sobre dos palitos. Se quitan cuando

están medio secos y un instante después se les estira en todos sentidos, suavemente, para devolver á la piel su flexibilidad antes que se haya secado enteramente.

En fin, podemos recomendar la pasta siguiente, de la cual se sirve con la ayuda de un pedazo de franela:

Jabón en polvo.	250	gramos.
Amoniaco.	10	»
Agua de Javel.	170	»
Agua.	100	»

CAPÍTULO XXIV

*Condiciones de la habitación destinada al planchado.—
Útiles necesarios.—Almidonado.—Modo de planchar
las diferentes prendas.—Para marcar la ropa blanca.*

La habitación destinada á la plancha debe ser muy espaciosa y ventilada y poseer cualidades á propósito: alta de techo, buena luz y facilidad para renovarse el aire del hornillo, que se tiene, por lo general, en la misma habitación en que se plancha. De este modo se evita que la planchadora respire con exceso ácido carbónico.

Si el cuarto no tiene estas condiciones, será preferible tener el hornillo en otra habitación, aunque cueste ir con frecuencia por las planchas.

En las casas de poca familia se calientan las planchas en el mismo hornillo en que se hace la comida; cuando se tiene hornillo aparte es preciso que tenga chimenea y llave de paso, como las estufas, para que salga el humo y se avive ó amortigüe la lumbre, según convenga.

Las planchas.—Son de varias clases y tamaños; de punta aguda, roma y cuadrada, según para el objeto á que se destinan. Las planchas de vapor, que llevan la lumbre dentro de ellas mismas, son demasiado pesadas y obligan á la planchadora á

respirar los gases de la combustión, por lo cual no son recomendables. Se usan también unas planchas de acero convexas, que se frotan sobre las superficies planchadas con las otras, especialmente en las que tienen almidón, para dar mayor brillo.

Los agarradores de la plancha de madera se requeman con frecuencia y se calientan también, por lo que son más prácticos todos de metal con un agarradero de paño y satén, relleno de algodón en rama. La parte más suave se reserva para poner la mano.

La conservación de las planchas exige limpiarlas con aceite, con petróleo y con cera. Las personas peritas en este arte aconsejan que esa limpieza debe hacerse con papel esmerilado, ó sea de *lija*. Tan pronto como se ha concluido la tarea del día deben meterse las planchas en agua fría, secándolas luego muy bien.

La mesa de plancha no debe ser ni muy alta ni muy baja; ha de construirse de maderas sólida y de un espacio no menor de un metro cuadrado para cada planchadora. Ha de estar cubierta de una buena manta, á ser posible de paño, y después con una tela blanca que no tenga pelusa y sin costura alguna, para que ésta no se marque en el planchado.

En uno de los extremos de la mesa, á la derecha, estarán situadas las trébedes para dejar la plancha y los trapos necesarios á su limpieza.

Colocada también en la mesa, ó cerca de ella, se tendrá una taza grande con agua bien pura y limpio; otra con el almidón que sobró de almidonar las prendas que han de plancharse, y por último, un lienzo seco y limpio ó un pedazo de franela blanca. Para cada taza habrá una muñequita de hilo muy fino y limpio.

Cerca del hornillo se coloca una tabla con trapos para limpiar las planchas y una muñequita de cera ó papel con aceite para engrasarias.

Por último, se ha de tener un sitio bien seco donde poder colocar la ropa para que acabe de ocrearse según se vaya planchando.

El trabajo previo de la plancha consiste en el almidonado. Se emplean varias fórmulas.

Para un cuartillo de agua se echan dos terrones de bórax del tamaño de una nuez común, dos cucharadas de raspaduras de bujías de esperma ó estearina y media cucharada de esperma de ballena muy blanca y limpia.

Para obtener la mezcla se pone á la lumbre una vasija vidriada que no haya servido para otro uso con el agua y luego el bórax y las espermas. Tan pronto como empiece á hervir se retira del fuego sin dejar de batirla ó agitarla, hasta que todo se haya hecho una mezcla, bien y distintamente desleída. Una vez que esté fría se echa en la jofaina limpia, agregándole 170 gramos de almidón de la mejor clase, siendo conveniente amasarlo y desleirlo con la mano, á fin de que la mezcla se realice bien. Si esta mezcla resultase un tanto espesa, se añadirá agua hasta que quede como la planchadora la desea. Se cuele, valiéndose de un paño blanco y fino, que se mueve bien, á fin de que pase todo el almidón.

Si no se quiere la ropa con brillo, se suprimen las espermas, por lo menos la de ballena.

La ropa almidonada se moja la noche anterior ú ocho ó diez horas antes de planchar. Hay que cuidar de que el mojado sea por igual. Se sumergen en el líquido una á una las piezas: puños, cuellos y pecheras, y después de mojados se sacuden y restriegan para que el almidón se

extienda por igual. Se retuercen y vuelven á sacudirse, liándolos bien arrollados en una sábana ó lienzo muy limpio, á fin de que conserven la humedad. Los puños, cuellos y objetos pequeños bastará con mojarlos con un par de horas de anticipación á aquella en que deban plancharse.

Hay otro método que se llama *almidón cocido* y que se emplea en enaguas, faldas, ropa de criados, y en general, en todo lo que reclama poca delicadeza.

Se pone el almidón desleído en agua fría á la lumbre y se menea hasta que cuece y forma una gacheta, cuidando de que no se formen grumos. Después se pasa esta pasta á la jofaina llena de agua y se deslíe en ella.

Se moja la ropa restregando y sacudiendo como en el caso anterior, pero en vez de torcerla se pone á secar al sol ó al vapor. Después de seca se plancha humedeciéndola con agua. Es una plancha menos delicada, pero muy ligera, y las telas así preparadas conservan mucho tiempo el apresto.

La ropa que se plancha en liso deberá humedecerse ligeramente con agua.

Las formas de planchar las diferentes prendas son más hijas de la práctica que de las explicaciones.

Las camisas de hombre se empiezan á planchar por los puños, operación que ha de hacerse del revés para después sacar el brillo por la parte exterior. Concluídos que sean los puños, se les sujeta enrollados con una goma elástica ó con una cinta, empezando á plancharse el cuello y después la pechera, á la que se estira bien antes para quitarle las arrugas. Cuidese de humedecer con agua ó con almidón las partes que se hubieran secado.

Debajo de la pechera, es decir, entre ésta y la espalda, se coloca una franela blanca de modo que doblada dé el ancho de cada uno de los lados. Se orea con el paño previamente preparado ó se humedece con la muñequita, según el caso. Se empieza á planchar por la hoja izquierda. Después de bien planchada se retira la franela y se coloca en su lugar una tabla muy bien cepillada y lisa de las mismas dimensiones que la franela. Esta tabla puede estar sin vestir, pero en ese caso necesita ser de madera muy seca y nada resinosa. Lo mejor es recubrirla de tela blanca para tener más seguridad de que no manche la camisa. Planchadas las dos hojas de la pechera, se procede á sacar brillo.

Al llegar á este punto, la planchadora debe tener en cuenta dos cosas: que si la plancha está excesivamente caliente corre el riesgo de quemar la tela, y que si la plancha está fría no podrá sacar el apetecido lustre. Así, pues, usará una plancha convexa en su verdadero temple, humedecerá con una muñequita y agua clara uno de los lados planchados de la pechera, el izquierdo primero, y con el lado derecho de la plancha muy despacio y apretando mucho conseguirá sacar el brillo. Cooperan á este resultado el temple de la plancha, la humedad de la pechera y la tersura de la tabla. Si se nota alguna mancha ó mota se raspa y lava con la muñequita, sacándole brillo después hasta que se iguale con el resto. Del lado izquierdo se pasa al lado derecho de la pechera, y para que el primero no estorbe, se mantiene en alto colocando debajo de él una franela enrollada. En la misma forma se saca brillo á cuellos y puños.

Una vez terminadas estas operaciones se estira el resto de la camisa y se dobla, dando vueltas

á las mangas sobre los puños hasta el hombro, de modo que asomen los puños detrás del cuello. Los lados y la parte inferior se doblan hacia la espalda para que luzca sobre todo la pechera. Se sujeta con unos alfileritos finos que ni rompan ni manchen.

Si la pechera fuese bordada, después de haber sacado el lustre se volverá del revés, y con hierros que hay á propósito ó con la punta de la plancha aguda, se aprieta bien por cima de los dibujos para que salga el realce al otro lado.

Las camisas de señora, chambras, peinadores y demás prendas blancas, finas y con encajes, se empiezan á planchar por éstos. Los bordados se planchan por el revés, estirando bien las ondas, y lo mismo los festones. Tanto puntillas como volantes pueden rizarse con tenacillas más ó menos gruesas, según el gusto, ó disponerlos en pliegues después de planchados, volviendo á pasar sobre ellos la plancha.

Un poco de añil puesto en una muñequilla en el almidón da á todas estas prendas un lindo color azulado.

Para las enaguas se siguen las mismas reglas, haciendo el almidón más fuerte. Mejor que mesa para plancharlas son unas tablas de metro y medio de largas por cuarenta ó cuarenta y cinco centímetros de ancho á la derecha, diez menos en disminución á la izquierda, que se coloca entre dos caballetes. Se mete en ellas la enagua el bajo hacia la parte ancha, y se empieza á planchar por él; se va echando hacia atrás lo planchado. Las enaguas no se doblan ni se les señalan dobleces con la plancha como á todas las demás prendas.

Los chalecos de caballero, vestiditos y blusas de piqué, etc., se planchan humedeciéndolos con

agua, y si se desean con brillo mojándolos en un agua de almidón muy clara.

Si estuviese bordada en relieve se plancha por el revés, y en caso contrario por el derecho, poniendo un lienzo fino entre ellas y la plancha.

Las sábanas bordadas siguen las mismas reglas de la ropa blanca que dejamos explicadas. Las sábanas lisas, almohadas, mantelerías, pañuelos, toallas, etc., se humedecen con agua clara y se planchan del centro á las orillas. En las mantelerías adamsadas se plancha por el revés, y en las demás telas por el derecho. Ha de cuidarse de doblar bien y simétricamente.

Las cortinas, visillos y telas transparentes, se planchan con almidón, sobre una frauela, de alto á abajo, y ha de cuidarse mucho de apretar parejo que no hayan ondulaciones. En esta clase de telas se hace preciso pasar la plancha con mucha rapidez.

No es bueno apreciar el calor de la plancha acercándola á la cara, como hacen algunas planchadoras. Lo mejor es ponerla vertical y verter en ella unas gotas de agua. Si las gotas se evaporan en seguida, el calor es demasiado fuerte y no se puede usar; si resbalan y caen, tienen un grado de calor más moderado y en relación con lo que hayan tardado en caer. En el caso de que el agua se quede en la plancha y hierva ó se requeme, está demasiado fría.

La plancha fría en el almidón se pega á él y lo requema, quedando señalada en la tela.

Siempre deberá probarse la plancha sobre un pedazo de tela húmeda antes de ponerla sobre la prenda que se trata de planchar.

Detener la plancha sobre la tela mientras mira ó conversa, es un descuido imperdonable en una

planchadora, así como dejarla descansar en otro lugar que no sean las trébedes.

Las prendas de lana ó de franela exigen muchas precauciones para no quemarlas ó tostarlas, porque si están secas y la plancha caliente toman un color amarillento ó rojizo que no desaparece ya nunca. Lavada una prenda de franela de lana ó de bombasí, se envuelve después de retorcida en un paño fuerte, y cuando éste ha absorbido la humedad principal se desarrolla y extiende la prenda sobre la mesa de plancha; se toma ésta menos caliente que para las prendas de algodón y se coloca un paño encima. Se pasa la plancha despacio y levantando con frecuencia el lienzo para ver si la prenda queda tersa y suave sin tomar color.

Terminada la operación se retira el lienzo y se da un repaso general con la plancha casi fría.

Para marcar ropa.—La ropa fina se marca con bordados más ó menos complicados y la usual con algodón de colores. Estas marcas se rompen y decoloran con el uso y requieren además gran trabajo si se han de hacer en todas las prendas de ropa.

En evitación de esto y de que haya prendas sin marca, se usan tintas indelebles.

Para emplear éstas se moja la parte que se desea marcar en un licor compuesto de media onza de subcarbonato de sosa, cuatro onzas de agua y tres adarmes de goma arábiga; se deja secar y luego se frota, para alisarlo, con cualquier cosa dura y muy lisa, á fin de que la tela quede estirada y en forma de poder escribir sobre ella.

Realizada esta operación previa, se escribe con una pluma que no se haya usado en otra tinta

que con la de marcar, hecha según la siguiente forma:

Nitrato de plata.	2 adarmes.
Agua destilada.	6 »
Goma arábica.	1 »

Se mezcla todo bien, hasta conseguir la fusión de los distintos elementos.

Otra fórmula

Disuélvese:

Goma arábica.	40 gramos.
Prusiado de potasa.	6 »
Agua destilada.	2 dracmas.

Bien disuelta esta mezcla, se mojará en ella durante un cuarto de hora la parte de tela que haya de marcarse, dejándola secar y alisándola en la forma que la anterior.

Para escribir se empleará la siguiente tinta:

Durante un cuarto de hora se hace hervir en agua dos adarmes de nuez de agalla perfectamente triturada y machacada. Se cuele por un lienzo y se le agregan 80 gramos de sulfato de hierro, ó sea caparrosa verde. Las marcas hechas con ambas tintas, cuando la tela ha sido previamente preparada, resisten á las más fuertes lejías y sólo se borran arrancando el pedazo.

FIN

INDICE

	Págs.
INTRODUCCIÓN.—Las escuelas de menaje —Su importancia.—Su historia.—Papel moralizador que están llamadas á ejercer.	5
CAPITULO PRIMERO.—Papel de la mujer en la sociedad y en la familia.—Conocimientos que le son necesarios.—Importancia de la educación doméstica.	20
CAPITULO II.—La casa-habitación.—Condiciones de salubridad que han de tenerse en cuenta para su elección.	27
CAPITULO III.—Distribución de las habitaciones.—El salón.—Otras habitaciones.—El comedor.	31
CAPITULO IV.—Gabinete-tocador.—Cuidados que exige.—Sala de baño.—Dormitorios.—Otras dependencias.	39
CAPITULO V.—La cocina.—Condiciones que debe reunir.—Modo de amueblarla.—Cuidados que exige.	52
CAPITULO VI.—La batería de cocina.—Ventajas é inconvenientes de los utensilios de hierro, barro, cobre, porcelana, etc.—Objetos necesarios.	59
CAPITULO VII.—Limpieza de la vajilla y la batería de cocina.—Desinfección de las habitaciones, ropas, etc.	67
CAPITULO VIII.—Modo de limpiar muebles y habitaciones.—Limpieza de los entarimados.—Conservación de las alfombras.—Cuidados que exigen los muebles de diferentes clases.—Limpieza de espejos, dorados, pinturas, piedras, oro, plata y otros metales.	75
CAPITULO IX.—Teoría de la alimentación.—Principios generales.—Los condimentos.—Digestibilidad de los alimentos.	95
CAPITULO X.—Objetos de primera necesidad: pan, leche, carnes, etc.—Sus propiedades y modo de conocer las falsificaciones.—Otros alimentos.	102
CAPITULO XI.—Modo de componer los menús.—Teoría de la cocción.—Caldos, asados y frituras.	115

CAPÍTULO XII.—La despensa.—Teoría de la conservación de los alimentos.—Conservas de carnes, pescados, legumbres y frutas.	126
CAPÍTULO XIII.—Del agua.—Su análisis.—Esterilización.—Vinos, sidras, cervezas y licores.	131
CAPÍTULO XIV.—Distribución del tiempo.—Orden del trabajo.—Botiquín doméstico.	140
CAPÍTULO XV.—Contabilidad doméstica.—Modo de llevarla.—Presupuesto.—Comprobación.	143
CAPÍTULO XVI.—De los criados.—Obligaciones de la cocinera.—Doncella.—Criada.—Niñera.—Ayuda de cámara.—De los otros servidores.	152
CAPÍTULO XVII.—Los combustibles.—Diversos sistemas de calefacción.—Sus ventajas é inconvenientes.—Las cerillas.	171
CAPÍTULO XVIII.—El alumbrado.—Diversos sistemas.—Electricidad, gas, aceites minerales y vegetales.	174
CAPÍTULO XIX.—Los vestidos.—Higiene del vestido.—Los tejidos.—La forma.—Conservación de los vestidos.	184
CAPÍTULO XX.—Limpieza de la ropa.—El lavado.—Operaciones que comprende.—Cuidados necesarios.—Las lejías.—Agua de Javel.—Pastillas de quitar manchas.—Para las grietas de las manos de las lavanderas.	193
CAPÍTULO XXI.—Para limpiar y conservar telas delicadas.—Limpieza de las sedas.—Para quitar de las sedas toda clase de manchas.—Limpieza del terciopelo y de la felpa.—Conservación y limpieza de las pieles.	201
CAPÍTULO XXII.—Limpieza de las telas de lana.—Modo de quitar de la lana toda clase de manchas.—Ídem de la franela.—Lavado de cobertores.—El azufrado.	211
CAPÍTULO XXIII.—Para limpiar velos, gasas, blondas y tules.—Modo de volver los colores y apresto.—Fórmulas para quitar las manchas de tinta, ácido, etc.—Limpieza de los guantes.	221
CAPÍTULO XXIV.—Condiciones de la habitación destinada al planchado.—Utiles necesarios.—Almidonado.—Modo de planchar las diferentes prendas.—Para marcar la ropa blanca.	222