

der adornos. No hablemos de servir un te, de introducir á las visitas con discreción, de recibir y transmitir un recado, sea de palabra, sea por teléfono. En cuanto á su vestimenta, lo que os salta á los ojos, en las mujeres que se dedican al servicio, es el falso lujo, unido al absoluto desconocimiento del traje *convenable* para su labor. Se peinan con sobra de coquetería, abusando de los peñecillos y peinetas; lucen blusas con entredoses y adornos, mientras llevan los bajos sucios y desflecados y chancletean en zapatillas á cualquier hora; prefieren las telas de colorines para los contados vestidos, á veces tan contados que no pasan de uno, que traen en su baúl; se dan polvos de arroz con olor de patchuli, y os atosigan y encalabrinan al acercarse; y os miran abriendo mucho los ojos, cuando les ordenáis—al regalarles ropa negra—que la usen siempre, no sólo los domingos, y que lleven un cuello blanco muy limpio, un delantal de nieve... Ellas creen «más elegantes» sus faldetas de medio color, sus blusas rosas ó azules, su toquilla colorada...

* *

Y he guardado para el *bouquet* á las cocineras, que ya constituyen un serio problema social, familiar, hasta higiénico. En Madrid las cocineras sisan formidablemente, es cosa descontada; mantienen á quien se les antoja, eso ya lo sabemos; pero ó mucho me equivoco, ó hace unos veinte años, con tener estos vicios, al menos guisaban. Hoy, ¡qué han de guisar! No conocen el guiso más sencillo; no hacen los platos más burgueses; no componen el más humilde *menú*. No hay que figurarse que esto es una exageración: no saben ni pasar ni freir un huevo, ni hacer el puchero, el caldo de substancia. Han suprimido, por artículo de lujo, su oficio, ó mejor dicho, han conservado de él, solamente, el «ir á la compra.» Lo demás... es lo de menos.

He aquí el diálogo invariable:

—¿Qué sabe usted hacer?

—Pues..., así..., lo corriente... Amos, lo que se pone en todas partes.

—¿Lo corriente? Explique usted lo que entiende por «corriente.» Por ejemplo: sopas. ¿Qué sopas sabe usted?

—Pues... de fideos... Amos, de diferentes pastas.

—¿Nada más?

—Como sopas..., no, señora, no sé más. Pero si la señora me explica...

—Bueno... ¿Y de fritos?

—*Cloquetas*.

—¿Nada más?

—Y merluza frita. También sé freir merluza.

—¡Ah! ¿También? Siga, siga... ¿Y de entradas?

—¿Eeeeh? ¿Entradas? Dispense la señora, que no entiendo.

—Adelante... ¿Asados? ¿Repostería? ¿Postres?

Un minuto de angustioso silencio. Sonrisa humilde ó irónica, según los temperamentos.

—¿Nada de eso sabe usted?

—Como asar..., claro, sé unos bistés... y sé asar la ternera... Ahora, de lo otro... En las casas donde estuve, se traía el postre de la confitería.

—¿Cuánto ganaba usted en esas casas?

—Ocho duros (con aplomo).

—¿Al año?

* *

La pretendiente se terea el mantón y desfila... Viene otra, que debe de ser su hermana gemela, y se repite exactamente la indagatoria anterior, con la coletilla: «Pero, si la señora me explica... Porque, ¿verdad usted?, cada uno tiene su gusto... y en cada casa hay sus estilos...»

Total, que os proponen entrar en aprendizaje, ó lo que es lo mismo, que del oficio que ellas ignoran os piden lecciones, y en vez de pagaros os exigen dinero...

En esto del aprendizaje está el toque de la cuestión. Los obreros y artesanos saben su obligación, sencillamente á causa de haber sido aprendices en la adolescencia; y durante el tiempo que lo fueron, unos pagaron al maestro en moneda contante, otros le pagaron en trabajo, y en una ó en otra forma, reconocieron explícitamente que el enseñar vale algo, y el aprender algo cuesta, así sea lo aprendido tarea mecánica y material, como amasar yeso ó picar piedra. Sólo esta importantísima ciencia de la cocina, la preparación de los alimentos que han de nutrir el cuerpo, sostener el equilibrio de la salud, sanar á los enfermos, fortalecer á los niños, reparar las pérdidas del organismo fatigado, alegrar la vida de familia, estrechar los lazos de la intimidad, repartir un goce físico y consumir buena parte de la hacienda, sólo este oficio necesario por excelencia se ejerce sin aprendizaje, y en el mejor caso, se aprende á costa de los

mismos que pagan al que viene á ejercerlo, ignorándolo completamente...

* *

He dicho «en el mejor caso...» En efecto, las nociones no adquiridas en los primeros años de la vida, rara vez se ganan en los últimos. Las cocineras no suelen ser muy jóvenes, y la lección no les aprovecha.

Yo tengo afición á dirigir platos de cocina. Me he formado una pequeña biblioteca de libros de culinaria. No creo ser, de las señoras que conozco, la más torpe para este ramo de economía doméstica, al parecer reñido con las Musas (sólo al parecer). Así es que he ejercido la enseñanza, sin poder decir que han aprendido, por lo general, gran cosa mis discípulas. En efecto, yo les dirigía un plato poniendo en él los requisitos que la fórmula exige: midiendo y pesando lo que debe medirse y pesarse; refinando delicadamente para que ni falte ni sobre y el paramento y la sazón lisonjeen el gusto. Aquel día, el plato, como una seda. A los ocho días, lo repetía la cocinera, suprimiendo la mitad de lo que constituye el intrínsculo del guiso, y procediendo «á ojo.» Ya era difícil aplicarle nombre. A los quince, golpe nuevo, suprimiendo casi todo. ¡Y no reconocía el guiso ni la madre que lo parió!

* *

Jamás he logrado persuadir á una de estas atropelladoras de que muchas legumbres se sangran, la carne no se lava, el caldo no debe hervir á borbotones, el pastel no se sirve templado, sino frío como el hielo ó sudando de puro caliente, y otras varias reglas é instrucciones nada complicadas, que desacatan á cada momento. No he conseguido enterarlas ni del secreto casero y humilde de los huevos bien pasados, bien estrellados, bien escalfados ó bien revueltos. No he obtenido ni que pongan corcho á la botella del vinagre. Y es la falta de aprendizaje; es que en la escuela no se les inculcó el *a b c* de la economía doméstica, que la mujer debe saberse de corrido. Si no me equivoco, en Noruega y Dinamarca se cocina en las escuelas, y la maestra va con las alumnas al mercado y á la compra. Gran idea y grandes países—aunque pequeños.

* *

¿Y el cocinero? ¿También él desconoce los rudimentos del arte? No. Los cocineros que he tenido sabían su oficio, unos mejor, otros peor, pero, al cabo, lo sabían. Un día *de convite* se lucían; adornaban, cuidaban el *menú*. A diario, en cambio, yo no vacilaría en preferir hasta á las atropelladoras. El cocinero nos servía aguachirle en vez de caldo; carbones en vez de *entrecôte*, y como legumbre, judías verdes crudas. En media hora preparaba la comida ó el almuerzo; después, colgaba de un clavo el mandil y desaparecía, cinco horas, seis horas, ocho, diez. ¿Adónde iba? Yo he sospechado si alguno de ellos era, á espaldas nuestras, torero, sastre ó limpiabotas.

Y estos servidores emigran, pasan á Buenos Aires ó Montevideo, y escriben que ganan una porrada de «pesos» mensuales... ¡Pobres señoras sudamericanas!

EMILIA PARDO BAZÁN.

LA VIDA CONTEMPORÁNEA

¿Y si hablásemos un momento de lo que hablan todas las señoras cuando se reúnen en conciliábulos, sea á la salida de misa, sea á la puerta de una tienda, sea al obscurecer, en alguna «casa de confianza,» sea en el paseo, sentaditas en sillas de paja, mientras las niñas se entretienen charlando con la demás gente joven de «otras cosas?» ¿Si hablásemos, una vez nada más, del *servicio*?

* *

Yo he observado algo en que seguramente habrán reparado también los que me leen, sin necesidad de enfrascarse en estudios profundos y trascendentales. He observado que, mientras los demás obreros y artesanos, con rarísimas excepciones, saben «su obligación,» conocen su oficio, de los servidores, el 75 por 100 lo desconoce absolutamente, lo mismo en Madrid que en provincia. Llamad á un albañil: él sabrá recebar, encalar, sentar ladrillo—sin que necesitéis intervenir para que se cumplan estas faenas.—Llamad á un carpintero: no será menester que le déis una lección de ajuste y ensamblado. El zapatero os entrega zapatos que os calzan; el confitero os vende dulces que podéis comer; el fumista os arregla la cañería y os limpia la estufa, que vosotros no acertabais á hacer funcionar.—Tomad, en cambio, un sirviente, una doncella, una cocinera, un mozo de comedor. Por milagro estarán enterados de la vigésima parte de sus deberes. El mismo día en que entran en vuestra casa empiezan á aprender. ¿Dónde se ocultan los que ya han aprendido? Lo ignoro. Nadie me ha dicho que haya tenido la dicha de tropezar con ellos.

* *

Lo primero que os veis en el caso de enseñarles es que los fósforos no se raspan en la pared. Lo segundo, que es fórmula de respeto dirigirse á los amos en impersonal. Lo tercero, que no se habla á gritos, pero tampoco mascullando las palabras: que se pronuncia con claridad y buen modo. Lo cuarto, que el calzado se limpia por las mañanas, y cómo, y en qué forma. Lo quinto, que las cartas y periódicos no se entregan con la mano. Lo sexto, que se barre así y asá, se aclaran los cristales de esta y la otra manera, se lustran los muebles, se bruñen los metales..., en fin, todo, absolutamente todo cuanto constituye el protocolo del aseo, del cual se enteran con un asombro infinito y una vaga sospecha de que son «monsergas de los señores.» Y cuando habéis conseguido que bajo vuestra inspección se haga un «sábado» pasable, tenéis que dedicaros á combatir la pernicioso idea de que ese «sábado» es definitivo, durando un lustro sus efectos y resultados.

* *

Ninguna doncella admitiréis que al colgar vuestra ropa no la deje en desorden, suspendida por la mitad de la espalda, lo cual desfigura la prenda y hace una bolsa bajo el cuello. Ninguna tendrá ni la más ligera noción de cómo se cepilla, de cómo se dobla, de cómo se coloca un sombrero en la caja, de cómo se repasan las medias finas, de cómo se plancha un encaje; no hablemos ya de sabidurías más complicadas, de artes de tocador, de peinar, ondular, vestir y pren-

No s angustia gente s mica de antes e lo, y sir se gasta y de las en las c

¿Ver? No hay nativa e servir e unas fie y se de parable Vier: los obr mo el c á las pi como u el tapó se encl Vierais do, del placent