

Suplemento
— gráfico —

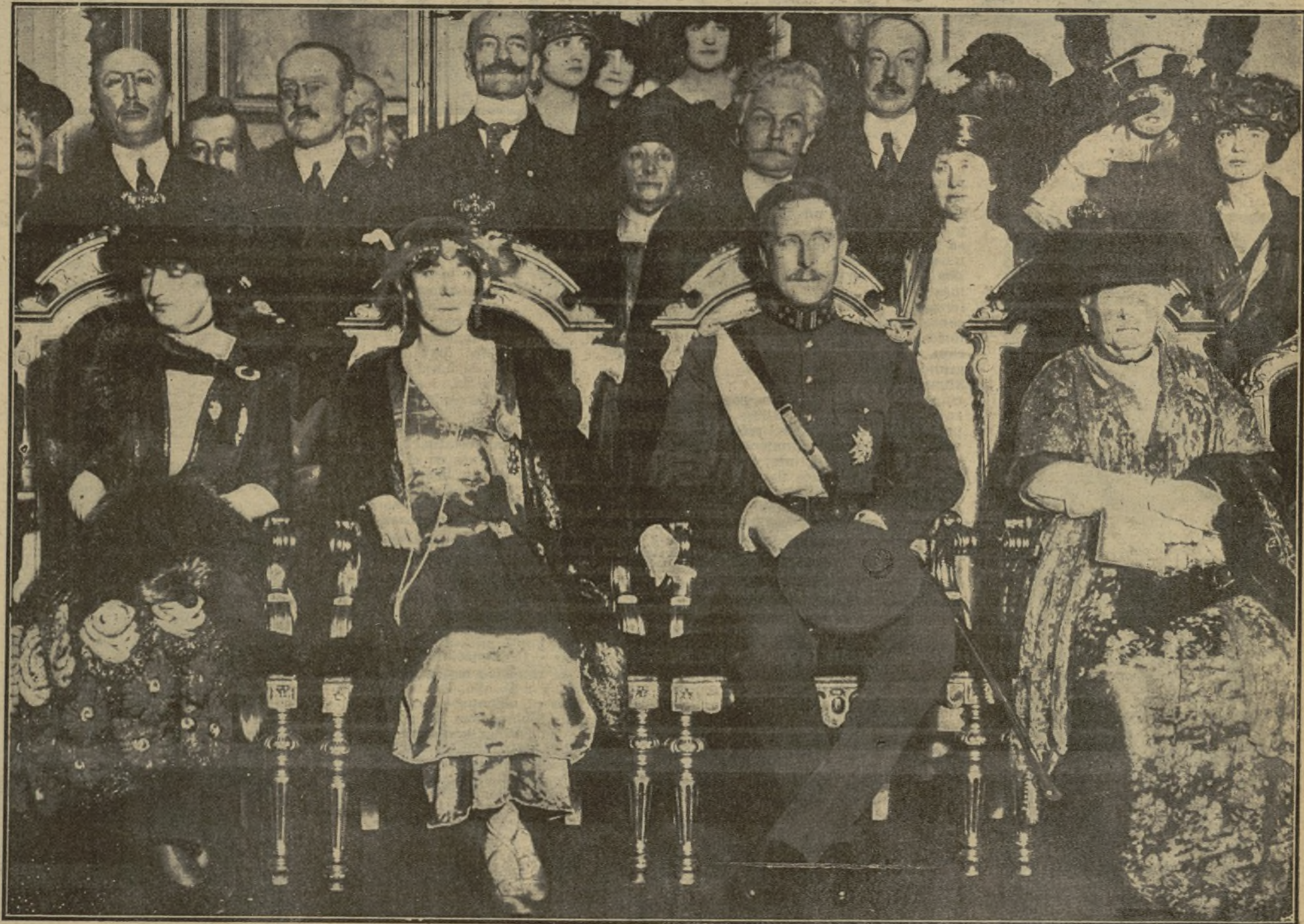
EL IMPARCIAL

Se reparte gratuita-
mente con el núme-
— ro ordinario —

NÚM. 19.345

Jueves 3 de febrero de 1921

AÑO LV



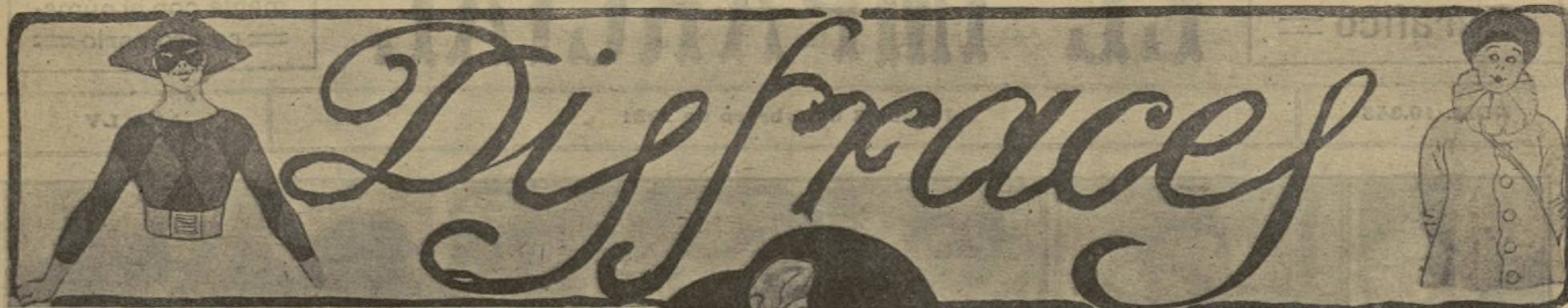
LOS REYES DE BÉLGICA CON LAS INFANTAS DOÑA ISABEL Y DOÑA LUISA, Y PERSONALIDADES DE SU SÉQUITO



LA REINA ISABEL, A SU LLEGADA A LA EMBAJADA DE BÉLGICA PARA ASISTIR
AL BANQUETE CELEBRADO AYER

EL REY ALBERTO Y LA REINA ISABEL, DURANTE LA RECEPCIÓN ORGANIZADA EN SU
HONOR POR EL AYUNTAMIENTO (Fots. Alfonso.)

Ayuntamiento de Madrid



Próximos ya los momentos arbitrarios de su bullicio coloreado la carátula, a una gica, de Momo, con sa tan violenta, que mueca del dolor in llos colores en irisa máscaras de gestos irrupción jubilosa canto antiguo. Las tóricas son fuertes ción y a los ensue grandes reinas des Stuard, Maria Anto como sombras, sus siluetas románticas por los salones llenos de esplendor, y danzan como en los días felices. Las Tirsis versallescas, con su galante distraza de pastoras; las odaliscas, reformadas de un antiestético atavio, por cuanto de nuevo dejaron en indumentaria los balles rusos; las griegas estatuarias, recién descendidas de su plinto; las infantinas españolas, con tulipanes en el cabello y pálidas manos; tales figuras, repentinamente animadas en un lienzo de fondo sombrío, y las japonsitas de color de marfil, envueltas en sedas suaves, donde bordados áureos desarrollan leyendas encantadas; las diabolas de fuego y de oro; las blancas Colombinas, buscando entre los grupos los gayos dosanges de un Arlequín policromo e inconstante, y un poco pálidas, de tanto mirar—jellas también!—la luna; las grandes mariposas brillantes; las hadas con su velo de plata y su corona de oro; bacantes de Boucher, con coronas de pámpanos y uvas; Damas de las Camelias, con ojerías y mirriñaque; Salambó, con su velo sagrado, y luego, el rico, el inagotable y vario torrente de las creaciones populares, graciosas y fantásticas. Los negros terciopelos de mantillas y basquiñas; los damascos y los oros valencianos; la rústica simplicidad de los países nortños; la catadura medioeval de las vallesas de Aneó; la original silueta segoviana; el garboso e inmortal mantón negro de las madrileñas y las venecianas; las peinetas multicolores; los tostados de trigo maduro y el rameado exuberante de las andaluzas, sin salir de nuestra España fascinadora, y más allá, las napolitanas, las convencionales aldeanas francesas—ni francesas ni aldeanas—, que han estereotipado, como tales, las zarzuelas antiguas; las holandesas, de gorros alados; las rusas hieráticas, con su tiara de gemas y su palidez boreal; las húngaras y su encanto errante; las escocesas, las gratchen del Rhin; las volubles vienesas, toda la gama interminable de sedas, de gasas, de encajes, de flores, de siluetas ligeras, dramáticas, seductoras, con que puede llenarse un mundo de nuevos seres que representen todas las épocas, los estilos, las tendencias y hasta los paisajes...

Ninguna mujer debe en estos días encontrarse descontenta de su figura.

Un disfraz adecuado realzará o fingirá los encantos y nimbará de misterioso prestigio la boca y los ojos más vulgares y cotidianos.

La verdadera dificultad consiste realmente en saber cuál de esas figuras fantásticas, populares o históricas, será la que mejor conviene adoptar para encubrir la nuestra. Pero ni aun eso puede ser una aflicción o una desorientación en nuestros pasos cerca de la alegría vibrante de estos días. Hay tantos disfraces como días cuentan los siglos y como horas cuentan los días! Regocijémonos de que la Humanidad sea vieja, ya que esto pone detrás de nosotros tiempos y civilizaciones tan diversas y que podemos copiarlas todas, y ya que la Moda, nuestra poderosa señora, ha sido tan caprichosa y voluble que ha impuesto a cada instante uno de sus caprichos y variedades, hasta darles un infinito interés a nosotras, que las miremos desde edades en que ella triunfa y reina.

Saludémosla, pues, y con ella al Carnaval que llega, y que es su hijo predilecto, su animador y el inspirador de muchas de sus fantasías y locuras.

Madame de LYS



La Cocina



Chuletas de cerdo con salsa picante.

Se preparan las chuletas, aplastándolas para que no se abarquillen al freirse, y quitándoles todos los nervios que rodean el hueso.

Fundid en un plato de saltear 30 gramos de manteca. Espolvoread las chuletas de sal y pimienta por ambos lados. En el plato de saltear se ponen con la manteca, haciéndolas cocer diez minutos de cada lado.

Colocadlas en un plato caliente y añadidle tres decilitros de salsa picante.

Salsa picante.

Lávense y píquense 10 gramos de escalonias; ponédlas en una cacerola con 30 gramos de manteca y una cucharada de vinagre, dejándolo en el fuego sin dejar de mover con la cuchara hasta que se reduzca el vinagre.

Añadidle 30 gramos de harina; hacedlo cocer durante cuatro minutos para hacer un rojo; después, mojadlo con cuatro decilitros de caldo.

Añadidle un poco de pimienta y algunas gotas de azúcar tostada para colorearlo. Debe cocer otro cuarto de hora. Añádase una cucharada de perejil y otra de pepinillos picados; déjese hervir un instante, espúmese y sírvase.

Escalopes de vaca a las finas hierbas.

Tomad un pedazo de redondo de vaca, de un kilo, al que quitaréis los nervios, los huesos y la piel.

Córtase la vaca en trozos de un centímetro de grueso por cinco centímetros de largo. Aplástense. Embadúrnese de manteca un plato de saltear, espolvoreándola con un poco de sal y pimienta. Colóquense los «escalopes» en el plato, unos al lado de otros, y vuélvanse a espolvorear de sal y pimienta.

Hacedlo cocer a fuego vivo durante ocho minutos—cuatro de cada lado—; retírese la carne sobre un plato, y en el plato de saltear pónganse ocho gramos de harina, que deben moverse bien con una cuchara de palo.

Añádanse tres decilitros de caldo, y háganse cocer durante cinco minutos.

Si los «escalopes» han soltado jugo en el plato, viértase sobre la salsa.

Póngase la carne en pila sobre el plato para servirse.

Póngase la salsa al fuego, y cuando rompa a hervir, se le añaden 30 gramos de manteca y una cucharada de perejil picado.

Coles de Bruselas salteadas.

Escóljase medio kilo de coles de Bruselas; córtense los tallos, quitándoles las hojas amarillas; se lavan y escurren, haciéndolas hervir, durante media hora, en cuatro litros de agua y 15 gramos de sal. Se escurren perfectamente, y en un plato de saltear se ponen 40 gramos de manteca. Añádanse las coles, que no deben contener la menor cantidad de agua. Espolvóreense con cuatro gramos de sal, y háganse saltear a fuego vivo durante ocho minutos.

Se sirven, después de mezclarles una cucharada de perejil picado.

Elegancias



La diáfana de la mañana dorada, por el sol, invita al paseo bajo sus escueltas ramas de los arboles de la Alameda y Mademoiselle que sabe armonizar su indumentaria con el ambiente, recurre a su traje de tonos claros en el que unas pieles sedas ponen su nota de languidez.

Contrastando con la frivolidad encantadora de una fiesta de tarde y con la blancura rosada del escote, el severo traje en «satin» negro lleva su falda girar.



uecida de encajes antiguos sobre los que fulguraban hilillos metálicos.

Vagamente tornasolada en sus reflejos pálidos esta amplísima capa de felpa de seda acoge dignamente la majestad de sus pliegues los fantasmas pri-

mores de un vestido de «tissu» de plata bordado en

diversos tonos de azul y en el que los drapeados persiguen obsesivamente el propósito firme de realzar toda la gentileza de la silueta. Y este breve vestido fue de muy bien figurar como digno remate de una formada verdaderamente «blue».

Ampero Brune



El Tocador



En París se ha puesto en moda una novedad encantadora.

Se trata de sustituir los perfumes corrientes por otras exquisitas esencias que reproducen el aroma embriagado de las frutas.

Hasta ahora, la esencia de fresas y la de manzanas son las que alcanzan mayor favor. Siguen el plátano, la grosella y la mandarina.

Estos extractos han alcanzado en el mercado un precio altísimo, y su adquisición supone un verdadero lujo; pero puede prepararse una excelente esencia de grosella mezclando:

Acetato de etilo...	28 gramos.
Acido tártrico...	16 —
— benzoico...	8 —
— succínico...	8 —
— encantílico...	4 —
Aldehído ordinario...	2 —

Unas gotas en buen alcohol bastan para hacer un extracto más o menos concentrado.

La de manzana se consigue con:

Eter nítrico...	3 gramos.
— amil valerianico...	20 —
Aldehído acético...	4 —
Solución concentrada de ácido cítrico...	2 —
Alcohol limpio...	200 —

Y, por fin, la de fresa, que es la más preciada:

Eter acético...	5 gramos.
— amil acético...	3 —
— butirico...	5 —
— amil butirico...	2 —
— metil salicílico...	1 —
— nítrico...	1 —
Glicerina...	2 —

El «champoing», producto inmejorable para la limpieza del cuero cabelludo, se compone de:

Jabón blando...	2 kilos.
Carbonato potásico...	4 —
Agua destilada...	60 litros.

Se hace hervir, y luego se añaden seis kilogramos de infusión de vainilla. Esta fórmula puede reducirse proporcionalmente a la cantidad que se desee.

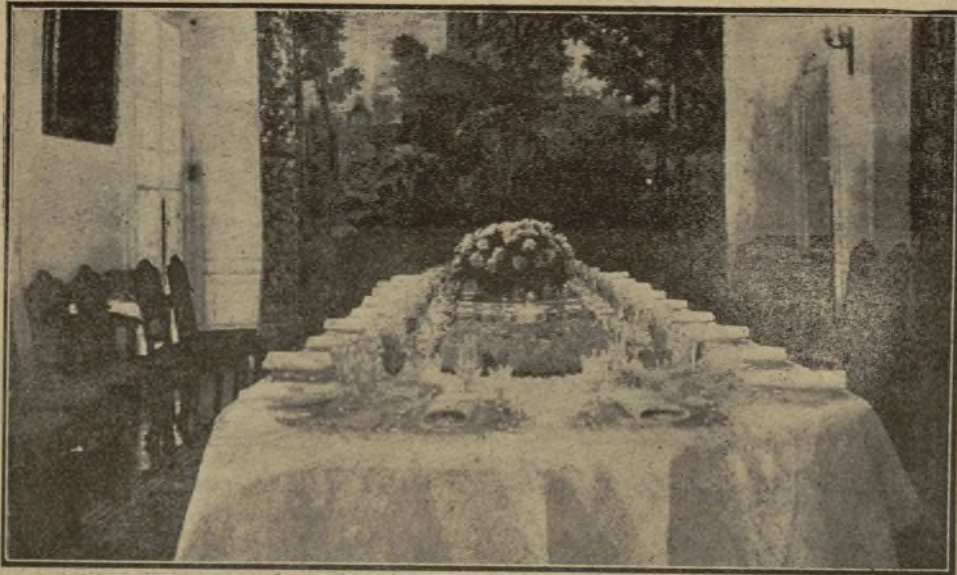
El sudor constituye siempre una molestia y en ocasiones una verdadera mortificación; un defecto que destruye el encanto producido por la más seductora belleza.

Para combatirlo basta con frotar dos veces al día las axilas, las manos o los pies con la siguiente fórmula:

Borax...	30 gramos.
Acido salicílico...	20 —
— bórico...	10 —
Glicerina...	120 —
Agua de Colonia...	120 —

Después de enjugados, se espolvorean con:

Creta precipitada...	500 gramos.
Almidón en polvo...	250 —
Lirio de Florencia...	250 —



EL COMEDOR DE LA EMBAJADA DE BÉLGICA MOMENTOS ANTES DE COMENZAR EL BANQUETE DISPUESTO EN HONOR DE LOS REYES



UNA ESCENA DE LA COMEDIA "AMOR ES VIDA", DE ASENJO Y TORRES DEL ALAMO, QUE SE ESTRENA ESTA TARDE EN EL TEATRO INFANTA ISABEL (Fots. Alfonso.)



A UNA BUENA MADRE NO LE BASTA CON DAR
UN BUEN ALIMENTO A SU HIJO; QUIERE DARLE
EL MEJOR ALIMENTO

y esto sólo lo conseguirá con la NUTREINA y los diferentes productos, a base de plátanos, que prepara la Sociedad Española NUTREINA. Todo el Cuerpo Médico lo reconoce así; consúltelo usted y se convencerá de que es el alimento que más conviene a su hijo, porque favorece el desarrollo de los niños y los hace fuertes y robustos. De venta en farmacias y buenas tiendas de ultramarinos. Contra envío 6 pesetas, se remiten franco estación, dos cajas grandes.

ALBERTO AGUILERA, 50. — MADRID

EL AUTOPIANO

:: Pianos automáticos ::
de las afamadas marcas
"DECKER" y "STERLING"

VENTAS A PLAZOS Y AL CONTADO
Oliver. Victoria, 4, Madrid