

en» ante  
stro co-  
adora de  
pretenda  
rustrada,  
Lo cual  
que nos  
gran.  
hora, la  
to de la  
de ban-  
be error.  
lidad, es  
¡Se ha  
ible que

gustéis)  
nsejero  
orre de  
el azu-  
ento de  
a extra-  
todo el  
e fuera  
de pa-  
dan en  
ensado  
de no  
lico. El  
bio, el  
ido su-  
), hasta  
ee una  
insuje-  
natural  
on sus  
sa, á la  
de su  
vo que  
Peda-

lemen-  
a, por  
o exis-  
que el  
suposi-  
de Ins-  
a gran  
a una  
Flan-  
el rey  
lentos  
r cima  
ndo de  
lo así,  
ueva),  
como  
eso de  
cuen-  
ualda-  
s ade-

presu-  
darles  
letario  
mida-  
lid. A  
illas y  
raban-  
ndose  
hom-

torre  
ne pa-  
s aflo-

La naranja para esta ensalada ha de ser muy buena, sazónada, pesada. No conviene agria, y no conviene extremadamente dulce.

Se corta en rebanadas, se va colocando en el fondo de la ensaladera, y se entereva con azúcar. Se añaden granos de granada, ruedas de banana, cortadas de piña, el agua que la piña suelta, una copa buena de ron, un ligerísimo polvillo de canela, y se deja así ocho ó diez horas. Y no debe recibir ni gota de agua.

Sobre que es excelente, la ensalada «Hespérides» es muy bonita. Con los granates de la granada se puede dibujar sobre el oro de la naranja, y trazar la bandera española.

Todas estas combinaciones vegetarianas ocurren cuando hace calor. La comida sólida repugna. Se busca lo fresco y ligero, como si el instinto guiase hacia lo que más recuerda el campo y el verdor de prados y árboles. Comer carnes grasas, platos fuertes y suculentos es cosa de invierno. Hay estrecha relación entre la sobriedad y la temperatura.

\*\*\*

Y la gente se va... La estación está llena de viajeros elegantes. Al decir la estación, me refiero á la del Norte, que es el camino de Francia y de las provincias frondosas, verdes, que el mar azota y acaricia. Hay que emigrar. Y así que las Cortes se cierran, interrumpiendo su labor, no quedará un gato en Madrid. Empezará la época de las tertulias en las aceras, grupos de gente modesta que se abanica y apura el licor encerrado en la sudosa panza del botijo, los niños acostados al aire libre sobre una almohada, para que en la angosta bohardilla no los desvelen y se los coman las chinches crueles,—todo ese aspecto peculiar de Madrid, de mediados de julio á mediados de agosto, en el cual hay melancolía y fatalismo africano y rachas de buen humor castizo, sufridor alegre de molestias. Y hará estragos la terrible *cebolla*, la falta de labor, la paralización del trabajo por ausencia de los que pagan, compran y gastan dinero. Y andarán á paso lento los coches vacíos, y se verán despejadas y solitarias las mesas de los cafés, y ociosos los dependientes ante el mostrador, y los ciegos cantarán sus tonadas desmayadamente, seguros de que no les escucha ningún pudiente parroquiano, y las puertas de los teatros estarán cerradas, y la vida no empezará hasta después de las cinco de la tarde. La vida..., si se llama así el entrar y salir de los moradores de una villa, medio desierta.

No falta, sin embargo, quien sostenga, con buenas razones, que Madrid es un excelente punto de verano, y cometen insigne tontería los que cierran las maletas y se van por ahí á vivir estrechamente en un hotel.—El calor no molesta sino cuando no se tiene amplia vivienda, donde cerrar las maderas para que no entre el sol, mecadoras para recostarse, techos altos para dar respiro, y no se puede salir en coche, al anochecer, á respirar bajo las frondas de los paseos, deliciosamente silenciosos y aireados. La noche, en tiempo de calor, es la recompensa del día, como dijo el buen Alcalde de Zalamea. Yo conozco gentes muy ricas, que renuncian voluntariamente á veranear fuera de Madrid. Se quedan en sus palacios ó en sus hoteles, riéndose de las prescripciones del buen tono, y aguardando la vuelta de los que las han obedecido y corren á encerrarse en un zaquizamí de fonda, en San Sebastián, Biarritz ó San Juan de Luz, si no es que bajando los humos se han enchiquerado en Cerdilla. Con exquisita sensación de calma permanecen entre todas sus comodidades, sin alterar sus hábitos, sin sufrir esos días tan intolerables del baúl á medio cerrar, de la casa revuelta, de los olvidos posibles, de la espera de billetes para el *sleeping*, de la interrupción, en suma, de la costumbre, que, según un inteligente amigo mío, es lo que más se parece á la felicidad. Todo viaje supone una serie de incomodidades menudas, pero incalculables, una fatiga que muchos creen superior al goce que de viajar puede obtenerse. Mil cuidados preceden á ese momento en que, envuelto en un impermeable, calzando guantes grises, asiendo el saquillo que contiene el dinero ó las joyas ó ambas cosas á la vez, y que es preciso defender de ladrones, el hombre civilizado salta al interior del vagón y entre el primer bufido del monstruo, agita la mano en señal de despedida...

\*\*\*

Para los supersticiosos, para los aprensivos, para los nerviosos, puede constituir verdadero suplicio un viaje. ¿Qué sucederá mientras recorremos otros países? El grifo del agua podrá romperse, inundando la casa; el gato arañará todos los muebles; el pájaro se morirá, no le habrán llenado el bebedero; un incendio obligará á destrozar las puertas, desven-

trar á la intimidad del hogar ante la chusma de los profanos y los curiosos; los ladrones entrarán á mansalva, recorrerán las estancias, profanarán los secretos dulces ó amargos de la vida; se llevarán lo que implica recuerdos, lo que no sólo es precioso por su valor, sino porque forma parte de nuestra alma; y ¡quién sabe si al regresar la muerte no nos burla, dejando vacío el lugar donde se concentraban los afectos!

Los escritores festivos, como el inolvidable Luis Taboada, han pintado el aspecto cómicamente triste de los regresos de veraneo... El padre de familia vuelve con la bolsa floja, exprimida por fondistas, baneros, modistas, médicos, todo lo que exigen la salud y la vanidad; y, al reintegrarse en la quietud de su pisito segundo con entresuelo ó en la estrechez de su tercero con tres balcones á la calle, le saltan al cuello los acreedores, no pagados antes del viaje y que ahora reclaman sus cuentas. Todo lo aplazado llega; no hay plazo que no se cumpla, aunque tenga mucho de hiperbólico aquello de que no haya deuda que no se pague... Y está encima el invierno con sus exigencias: alombrado, ingreso de los niños en el colegio, ropa de abrigo, carbón para las estufas... ¡Todo esto, que hace reír, puede hacer llorar tanto! La condición de las familias en apariencia acomodadas, es mil veces peor, doblemente angustiosa, que la de los obreros, artesanos y mecánicos, y desde luego, que la de los criados de servir, que se encuentran siempre la mesa puesta, la chimenea encendida, el alquiler pagado y hasta la ropa hecha,—¡envidiables para el empleado de corto sueldo y el pequeño rentista ahogado por mil apuros!

Tienen no obstante los criados, en verano, su problema. Las gentes que se van suelen despedir á parte de su servicio. Y se quedan sin colocación un número de lacayos, doncellas, cocineros, cocheros, ayudas de cámara y hasta maestresalas, (no sé por qué hemos de decir siempre *maitre d'hôtel*). A bien que, en esta época del año, los balnearios y fondas de los puntos de veraneo necesitan servicio. Pero hay míseros que no encuentran este recurso para esperar al otoño. Los criados son imprevisores por naturaleza: no saben guardar nada de su salario. La virtud de la economía social, mal desarrollada en nuestra tierra, no la practican sino algunos contados sujetos: la mayoría de los pobres no sabe economizar, y los pobres lo necesitan más que los ricos, por multitud de razones que no se escapan á la penetración de nadie...

\*\*\*

Y *cebolla* sufren las costureras, y las lenceras, y las modistas, y las tiendas de objetos de lujo, y hasta las de ultramarinos... Por otra parte, el comercio madrileño viene lamentando, desde hace tiempo, la crisis que pesa sobre él. Todo se compra en Francia, especialmente desde que ha bajado el precio de los francos. Los que se van, vuelven en otoño surtidos de cuanto han menester. Traen los sombreros, las pieles, los trajes de última, y por traer, traen los objetos de cotillón y los juguetillos de sobremesa. Madrid ofrece pocos recursos. Los géneros están recargados de coste, y no existe variedad para elegir. Esto es preciso reconocerlo, como es preciso confesar que no da el comercio de la villa y corte grandes facilidades para tentar al que compra. En París, el género se saca á las aceras para que, aun sin pisar la tienda, el que pasa pueda pecar. Aquí, trabajo cuesta que lo bajen de la anaquelera.

Hay un detalle en el comercio madrileño que revela la falta de lo que llamaría yo ciencia comercial. Es la cuestión del colorido. No existe apenas en Madrid quien sepa, detrás de un mostrador, el nombre de los colores. Pedís rosa, y os presentan rojo. Pedís rojo, y os ofrecen castaño. Y no hablemos de los mil colores nuevos, modernos, de existencia insospechada en las tiendas, aun cuando los tengan en los anaqueles. Habladles de crema, verdealmendra, palo de rosa, y demás... No entienden. Yo no diré que nadie tenga obligación de saber cuál es el color «muslo de diosa» ó «rábano marchito», pero los matices que la moda impone al traje de la mujer, si que era indispensable que los conociesen quienes han de venderlos. Y no conocen ni los siete del arco iris.

Cada oficio tiene sus particularidades, su tecnicismo; ó al menos, lo debiera tener. Esto aborrraría mil discusiones y algunos inconvenientes. Y el comercio de Madrid necesita hacer un esfuerzo para luchar ventajosamente, como deseamos los buenos patriotas, con ese comercio extranjero tan insinuante, tan facilitón, tan artístico...

LA CONDESA DE PARDO BAZÁN.

## LA VIDA CONTEMPORÁNEA

Es la desbandada... Todos huyen del brasero de la villa y corte; brasero, por otra parte, muy tolerable, puesto que no se tenga que salir de casa á las horas de sol, ni falten unas pesetas para horchata, abanicos de papel, tranvía y gazpacho.

Abrigo el convencimiento de que España es el país donde mejor se sabe adaptar la comida á la temperatura. El gazpacho, que acabo de nombrar, no tiene rival en ninguna parte, como refrigerante nutritivo, barato, gustoso y fácil de preparar. Desde que empieza á ascender el termómetro, el cuerpo pide gazpacho, y en las mesas más refinadas, va tomando carta de naturaleza el sencillo alimento de los jornaleros andaluces. Sólo que se le suprime el fuerte sabor del ajo, y se le añaden trozos de cristalino hielo que lo ponen á un temple delicioso.

Con la moda del gazpacho corre parejas la del *tutti frutti*.—¿Queréis la receta, oh señoras aficionadas á la cocina, ó mejor dicho, á la repostería y bollería?

La exquisita golosina se prepara así:

Se toma fruta... ¿Cuál? Cualquiera; la que tengáis á mano.—Cerezas deshuesadas; peras cortadas en picos; uvas desgajadas del racimo; ruedecitas de banana; trocitos de albaricoque; granos de granada; fresas; nísperos del Japón, pelados y deshuesados también... Toda fruta que suelte jugo.—¿Cantidad? La que os plazca, ó, por mejor decir, la que necesitéis, dentro de vuestro programa y atendida la gente á la cual habéis de ofrecer refresco. Pesad la fruta, y agregad la mitad de su peso en azúcar. Meted todo junto en una ensaladera. Dejadlo así veinticuatro horas. Nada más.

Ya sé que mucha gente lo hace de otra manera. Sostengo que mi receta es la mejor. El añadir agua al jugo que da la fruta, es platear, como vulgarmente se dice, el oro. No hay sabor comparable al del propio y deleitable zumo de las frutas cortadas.

Si se quiere sublimar el *tutti frutti*, lo único que puede añadirse es una botella entera de Champagne y una copa de cognac viejo y legítimo.

Y si se quiere complicar, se sazona con Chartreuse amarilla, ó cumen de Riga, ó anisete francés. Pero creo que equivaldría, lo repito, á estropear la obra de la naturaleza.

Lo que sucede es que el *tutti frutti* según mi receta no presta abundancia para mucha gente que tenga sed. Y añadiéndole líquido, es como el pozo milagroso: todos beben y nunca disminuye. Menos mal si al estrarlo, le ponen agua de Seltz. El picorcillo es agradable.

Todavía añadiré á la receta anterior la de una ensalada de mi invención que llamo «Ensalada Hespérides». Le he dado este nombre, porque su base son las naranjas, que, como es sabido, se identifican á las pomas de oro del célebre Jardín, guardado por fabuloso dragón.