

# LECTURA

DE

# ECONOMÍA DOMÉSTICA

POR

CIPRIANO TORREJÓN

CON LA COLABORACIÓN DE

DOÑA LUCIA AÍN DE TORREJÓN

Maestra de Instrucción primaria diplomada en Francia,  
Profesora de francés de varias escuelas graduadas de Buenos Aires,  
ex-Maestra principal de la Escuela de Aplicación,  
de la Escuela Normal de Maestros de la Provincia de Buenos Aires  
y ex-Profesora de idioma francés de la extinguida Escuela Normal  
a cargo de las Damas de Beneficencia.

6380



BIBLIOTECA NACIONAL  
DE MAESTROS

CASA EDITORA

196 — BOLÍVAR — 204

BUENOS AIRES.

1887.

116 x 174

---

Imprenta de Juan A. Alsina, calle de México, 634.

---


## ADVERTENCIA.

*Extraño por carácter y educación á cuanto corresponde al buen régimen y acertado gobierno de una casa, no hubiera ciertamente escrito esta Lectura de Economía Doméstica sin la colaboración de mi muy querida esposa.*

*Mientras he ido escribiendo sus juicios y observaciones, he comprendido que no son suficientes para lograr dirigir y ordenar acertadamente una casa, las teorías expuestas en las siguientes páginas, sino que se necesita además practicarlas bajo la dirección de un ama de casa inteligente, económica y moral.*

*Es cierto que en nuestra época la educación que se da á la mujer es ménos doméstica y muy distinta de la que recibía cuando el marido quemaba el día de la boda el eje del carro en que la había conducido á su casa; pero es preciso no olvidar, que el saber matemáticas no se opone á que se entienda cómo se limpia la casa y se hacen las compras, ni que el conocer el arte poético autoriza para no saber zurcir los calcetines y remendar un vestido.*

*Estudiar, pues, la Economía doméstica en las escuelas y practicarla en casa es tan necesario á las jóvenes como cultivar su entendimiento y ejercitar su inteligencia con las demás ciencias, porque así como éstas tienen por objeto elevarlas al nivel del hombre para que le comprendan, le auxilien y ejerzan por sí su más sagrada misión, la educación de sus hijos, aquella tiene como fin el que domine en el hogar durante el proceso de la vida el bienestar, el amor, la paz y el descanso.*



LECTURA  
DE  
ECONOMÍA DOMÉSTICA.

---

PRIMERA PARTE.

Preliminares.

- 1.—¿Qué enseña la Economía doméstica? 2.—¿Qué debe acompañar siempre á la Economía doméstica? 3.—¿Quiénes cuidan de la administración doméstica? 4.—¿Cuándo el ama de casa administrará con acierto?

1.—La Economía doméstica ó más propiamente dicho, la Economía domiciliaria, enseña la manera de administrar recta y prudentemente los fondos destinados á satisfacer las necesidades diarias de una familia.

2.—La moral y la higiene deben acompañar siempre á la Economía domiciliaria, porque las tres tienden á la felicidad de las personas y de la familia, pues nadie es feliz sin buenas costumbres, sin salud y sin medios para vivir segun su clase y condición.

3.—Los encargados de la administración domiciliaria son el amo y ama de casa; pero más na-



turalmente corresponde á ésta, porque nadie como ella reúne el tacto necesario para distribuir los recursos y el conocimiento exacto y circunstanciado de las verdaderas necesidades del hogar; **EN CASA SIN MUJER, HAY DERECHO CON HABER.**

4.—El ama de casa administrará con acierto, si se dedica á la lectura y estudio de libros escogidos, si medita los buenos consejos de personas instruidas y prácticas, y, finalmente si ha tenido una madre instruida, bondadosa, casta y sincera que la ha educado en las ciencias y en los importantes deberes que está llamada á cumplir en la sociedad y en el hogar doméstico.

---

## CAPÍTULO I.

### El ama de casa.

- 1.—Quién es el ama de casa? 2.—Cuál es su importancia en el hogar? 3.—Qué condiciones ha de reunir? 4.—Por qué debe ser moral? 5.—Qué necesita para dirigir inteligentemente? 6.—Cuándo debe mostrarse ordenada? 7.—Cuándo que es económica? 8.—Cómo que es amable?

1.—La señora encargada del manejo de los fondos en el domicilio, la cual suele ser generalmente esposa del jefe de familia ó su viuda y á

veces su hija mayor, es la que lleva el nombre de ama de casa.

2.—La importancia que merece y tiene en el hogar doméstico el ama de casa, se comprende con sólo recordar que ella es la que dirige siempre y ejecuta muchas veces las penosas tareas diarias, la que distribuye el tiempo, el trabajo y los fondos con una solícitud y acierto maravilloso; la que aconseja fiel y anima amorosamente al marido en las horas de desfallecimiento y en los días de desgracia; la que cria y forma el carácter de los hijos; la que premia á los criados; la que hace en fin que la paz reine y la hacienda crezca: LA MUJER BUENA, DE LA CASA VACÍA HACE LLENA.

3.—El buen gobierno de la casa exige que la directora sea moral en su conducta, inteligente en la dirección, ordenada en sus disposiciones, económica en la administración, aseada por educación y costumbre y recatada en su trato.

4.—La primera condición que debe reunir la dueña de su casa, para ser bien servida y obedecida, es tener una conducta moral é intachable, porque nada mejor que el ejemplo impone á todos el fiel y exacto cumplimiento de sus respectivos deberes.

5.—Convienne que el ama de casa haya recibido extensa y sólida educación é instrucción, para dirigir inteligentemente y lograr que la ignorancia,



causa de la degradación y miseria, desaparezca del hogar con su cortejo de errores y de preocupaciones; pero, si desgraciadamente no es así, necesita para dirigir bien, poseer al menos los conocimientos mas indispensables, como son: 1.º Leer bien para enterarse por si misma de los asuntos referentes á su casa. 2.º Escribir bien para hacer sus apuntaciones y mantener, si es necesario alguna correspondencia con su marido ausente ó con algun hijo ó pariente. 3.º Saber las cuatro reglas de aritmética que se ocupan de números enteros, quebrados y decimales. 4.º Nociones de religión y moral para enseñarlas á la familia oralmente y mejor aún con el ejemplo. 5.º Estar práctica en la costura de ropa blanca, en la compostura y repaso de toda clase de ropa, en el punto de media y crochet, en bordados sencillos y en el desempeño de todos los quehaceres de la casa. 6.º Dominar los secretos de la cocina del país y algo más, porque de esta oficina depende en gran manera la salud y contento de la familia. 7.º Conocer los principios de higiene, de fisiología, de educación, de economía y de medicina doméstica. 8.º Estar enterada y práctica en lo concerniente á la cria de animales útiles é industrias domésticas.

6.—Muestra ser ordenada el ama que dirige una casa, si consigue que todos los individuos que de

ella dependen se ocupen útilmente en lo que á su edad, sexo y clase corresponde y que los muebles y demás útiles estén colocados en los sitios convenientes y á propósito.

7.—Rara es el ama de casa que no es ó pretende ser económica, no es la prodigalidad vicio general en la clase, más bien se inclinan á la tacañería, olvidando que la economía consiste en no escatimar lo necesario y en no gastar supérflamente.

8.—Para juzgar acerca del aseo de una casa basta fijarse en el pergeño y aliños del ama, después en las habitaciones muebles y decoraciones, siendo de notar que aquellas personas que no son aseadas por educación y costumbre, por más que se afanan en limpiar siempre olvidan algunos detalles que las denuncian.

---

## CAPÍTULO II.

### Deberes morales del ama de casa.

1.—¿Qué se debe moral? 2.—Cuáles son los deberes morales del ama de casa? 3.—A quiénes se refieren los interiores y á quiénes los exteriores?

1.—La sujeción de la criatura libre al orden moral ó sea el lazo que ata al hombre al orden moral, es lo que se nombra deber moral.

2.—El ama de casa, además de los deberes morales que tiene como criatura libre para con Dios, para con ella misma, para con sus semejantes en general y para con su patria, está obligada á cumplir fielmente aquellos que van anexos al respetable carácter que inviste, los cuales pueden dividirse en interiores y exteriores.

3.—Los interiores, que son los especiales de justicia y de urbanidad, se refieren á las personas que habitan dentro de la casa, como el esposo, los hijos y los criados; y los exteriores, que son los especiales de urbanidad, se refieren á los parientes, vecinos y conocidos.

## § I.

### DEBERES MORALES INTERIORES.

1.—Cuáles son los deberes morales de justicia que tiene el ama de casa para con el esposo? 2.—Cuáles los de urbanidad? 3.—Cuáles son los deberes especiales de justicia que tiene el ama de casa para con sus hijos? 4.—Cuáles los de urbanidad? 5.—Cuáles son los deberes especiales de justicia que tiene el ama de casa para con sus criados? 6.—Cuáles los de urbanidad? 7.—Cómo debe ser el trato del ama de casa para con la familia?

1.—Los deberes morales de justicia que tiene el ama de casa para con el esposo son: 1.<sup>o</sup> Mostrarle obediencia y respeto. 2.<sup>o</sup> Pedirle autori-

zación para hacer cosas que puedan perjudicar á la sociedad conyugal. 3.º Seguir su domicilio. 4.º Entregarle la administración de sus bienes. 5.º Aceptar que la represente en sus asuntos judiciales y extrajudiciales. 6.º No quebrantar la castidad prometida. 7.º No ofenderle ni maltratarle de palabra ni de obra. 8.º Ser tolerante en las cuestiones políticas principalmente en las religiosas.

2.—Los deberes de urbanidad cuyo cumplimiento es la base de la paz matrimonial son: 1.º Recibir á su esposo siempre que llegue á casa con modales afectuosos. 2.º Aparecer á su vista aseada y bien vestida según su clase. 3.º Procurar que el hogar doméstico sea el punto donde más goce y disfrute. 4.º Hablar á todos de él con respeto y admiración. 5.º Evitar á todo trance las discusiones con él, especialmente si hay personas delante. 6.º Cuidar de que por su vanidad, ligereza ó conducta sea mal calificado socialmente. 7.º No contar á nadie los pequeños defectos, ni los incidentes desagradables que ocurran en la vida doméstica, para evitar muchos disgustos y la explotación que algunos llevan á cabo con semejantes noticias. 8.º Instruirse lo mas posible para poder hablar sin caer en ridículo. 9.º Pedirle parecer y consejo cuando tenga dudas al obrar.

3.—Los deberes especiales que tiene para con sus hijos aquella en cuyos pechos puso la naturaleza el alimento del recién nacido, á la vez que en su corazón un inagotable raudal de amor de solicitud y de ternura, son de justicia y de urbanidad. Los de justicia son los siguientes: 1.º Mantenerlos proporcionándoles alimentos, librándolos de la intemperie y preservándolos de las muchas causas que les acarrearían la muerte. 2.º Desarrollar sus facultades físicas. 3.º Desarrollar sus facultades intelectuales. 4.º Desarrollar sus facultades morales. 5.º Colocarlos en situación que puedan ser útiles á sí propios sin perjudicar á la sociedad. 6.º Darles, además de sanas doctrinas, buen ejemplo dentro y fuera de casa.

4.—Entre los de urbanidad pueden mencionarse los que van á continuación: 1.º Saludarlos al entrar en casa y también al salir. 2.º Mostrarse constantemente justa y condescendiente. 3.º Usar lenguaje decoroso y modales decentes y urbanos. 4.º Concederles cuanto pidan si es posible y razonable. 5.º Depositar en ellos confianza. 6.º Reprenderlos privadamente aunque hayan faltado en público. 7.º Premiar sus buenas acciones y nobles esfuerzos con mucha prudencia y justicia para despertar en ellos el conveniente estímulo y no la feroz envidia.

5.—También tiene el ama de casa deberes es-



peciales de justicia y de urbanidad para con los criados, así como estos los tienen para con ella, pues es preciso no olvidar que donde termina el deber de cada uno, allí principia su derecho, por ser correlativos. Los de justicia son los siguientes: 1.º No maltratar con palabras ni obras á sus criados. 2.º No exigirles otros trabajos que aquellos para los cuales se hayan contratado. 3.º Suministrarles alimentos sanos y habitaciones aceptables. 4.º Pagarles con puntualidad su salario y en buena moneda.

6.—Para contar con el afecto y concurso espontáneo de los sirvientes y evitar la continua mudanza tan incómoda como perjudicial debe el ama de casa: 1.º Tratarlos con cariño. 2.º Enterarlos pacientemente de sus obligaciones. 3.º Enseñarles á ejecutar lo que ignoren. 4.º Aconsejarlos con interés siempre que lo pidan. 5.º Escuchar cuanto expongan razonablemente. 6.º Procurar que ahorren. 7.º Atenderlos en las enfermedades, proporcionándoles, cuanto necesiten, si carecen de recursos. 8.º Premiar sus esfuerzos y trabajos extraordinarios. 9.º Concederles diariamente algún rato libre para que descansen y tres ó cuatro horas semanalmente para que salgan á pasear y se distraigan.

7.—El trato del ama de casa debe ser constantemente respetuoso para con su marido, benevo-



lente para con sus hijos y reservado con los domésticos.

## § II.

### DEBERES MORALES EXTERIORES.

1.—Cuáles son los deberes especiales de urbanidad que tiene el ama de casa para con sus padres? 2.—Cuáles con los parientes? 3.—Conviene darles habitación en la propia casa? 4.—Cuáles son los deberes especiales de urbanidad del ama de casa para con los vecinos y conocidos? 5.—Cómo debe tratar á los vecinos y conocidos?

1.—Los deberes del ama de casa para con sus padres son todos aquellos que impone el amor, el respeto y la urbanidad. 1.<sup>o</sup> Mantenerlos siempre que lo necesiten. 2.<sup>o</sup> Saludarlos donde quiera que se les encuentre. 3.<sup>o</sup> Acompañarlos cuando lo pidan. 4.<sup>o</sup> Hablar de ellos en toda ocasión con cariño y admiración. 5.<sup>o</sup> Mostrarse obediente y respetuosa no empleando jamás bromas con ellos y menos aún tomarse libertades. 6.<sup>o</sup> Escuchar con atención y deferencia sus consejos. 7.<sup>o</sup> Tolerar en silencio las molestias que le causen. 8.<sup>o</sup> No darse por ofendida aunque increpen con frases duras, jamás contestarles en igual tono ni tampoco conservar rencor.

2.—Los deberes especiales del ama de casa para con sus parientes están comprendidos en aquellos que impone el particular respeto, consideración y aprecio debidos á individuos de su familia

y unidos á ella por vínculos de parentesco más ó menos estrechos. Deben cuando les amenace ó sufra alguna desgracia, auxiliarlos y socorrerlos real y positivamente y sin ostentación y fantasía.

3.—En casos extremos únicamente debe el ama de casa conceder que los parientes formen parte del hogar doméstico, porque suelen ser causa de frecuentes y graves disgustos. La prudencia aconseja y á la paz conyugal conviene, que sean socorridos con largueza, si son pobres y tratados con suma distinción en todas partes; pero que se alojen en casa separada aunque haya que pagarla.

4.—Los vecinos y conocidos son acreedores á que el ama de casa: 1.<sup>o</sup> No les turbe en el goce de su vida tranquila, ni los prive de los medios con que cuentan para ello. 2.<sup>o</sup> Que devuelva las atenciones y miramientos que reciba. 3.<sup>o</sup> Que dispense y olvide aquellas molestias indispensables en el trato diario.

5.—Aunque en toda ocasión ha de mostrarse la señora de la casa cariñosa y urbana, bueno es que sea también recatada y circunspecta en las visitas de las vecinas y conocidas, pues aún se perpetua el linaje de aquellas damas que hicieron decir al Apóstol: "Tienen por oficio andar de casa en casa, ociosas y no solamente ociosas, sinó también parieras y curiosas y habladoras de lo que no conviene."

---

## CAPÍTULO III.

## El tiempo.

- 1.—¿Tiene valor el tiempo? 2.—¿Cómo aumenta el valor del tiempo?  
3.—¿Quién debe distribuirlo en casa? 4.—¿Cómo se debe distribuir?  
5.—¿Cuándo estará bien distribuido?

1.—El tiempo que es la sucesión de hechos y cosas, tiene valor, si los hechos y cosas que se suceden son apreciables y útiles.

2.—El valor del tiempo aumenta, si éste se distribuye convenientemente destinando cada hora del día, cada día de la semana, cada semana del mes y cada mes del año para desempeñar los trabajos mas oportunos y adecuados.

3.—La persona llamada á distribuir con acierto el tiempo en la casa, es el ama, por ser la que mejor conoce la cantidad que cada ocupación reclama.

4.—Es asimismo indispensable entregar á la discreción del ama de casa el modo de distribuirlo, pues no se pueden prefiar reglas precisas á causa de que la distribución ha de estar en perfecta armonía con las costumbres de la sociedad en que se vive, con la fortuna de la familia, con la educación de las personas, etc., aunque sí pueden darse algunas reglas generales, como las que se establecen más adelante.

5.—Nadie duda que la distribución del tiempo está bien hecha en una casa, cuando todos los individuos que pertenecen á ella, después de cumplir los deberes que la ocupación ó profesión les impone, disponen de las horas necesarias para comer, recrearse, sostener las relaciones sociales y descansar.

## CAPÍTULO IV.

### El trabajo.

1.—¿Quiénes deben desempeñar el trabajo doméstico? 2.—¿Conviene que tome parte la familia? 3.—¿Deben las hijas aprender á desempeñar los trabajos domésticos? 4.—¿Qué objeto se persigue al enseñar á las hijas de familias ricas? 5.—¿Qué se ha de tener presente para distribuir el trabajo? 6.—¿Qué se consigue cuando está bien distribuido?

1.—El trabajo doméstico, que comprende, los quehaceres y labores de una casa, debe ser desempeñado por los miembros de la familia según la distribución hecha por los jefes de ella.

2.—Conviene que toda la familia tome parte en las faenas domésticas, porque así se establece el principio de igualdad, se evita la ociosidad, se despierta el estímulo, se forman hábitos de trabajo, aprenden los hijos bajo la dirección de los

padres lo que otro día tendrán que ejecutar y enseñar y además porque se economizan gastos lo cual es beneficioso para todos.

3.—La discreción aconseja al ama de casa respecto á la clase de trabajos que corresponde librar al desempeño de los hijos y que ha de ser naturalmente diferente que la encomendada á las hijas, á quienes toca ocuparse de todas las faenas caseras y labores manuales domésticas, seguras de que no desmerecen socialmente, sino que como dice un adagio: LA QUE ES MUJER DE SU CASA, CUANDO ELLA QUIERE SE CASA.

4.—Objetan algunos que se muestran mezquinas las familias ricas que se preocupan de los triviales quehaceres domésticos, lo cual es tan serio, como lo es el inconveniente de que se estropean las manos, alegado por algunas señoritas románticas y ventaneras. La riqueza es cosa muy variable y los maridos gustan poco de manos para mostruario: lo razonable y positivo es aprender y practicar en la casa paterna lo que mañana cuando sean jefes de familia se verán precisadas á ejecutar ó dirigir y evitar así que sus negocios ó intereses estén abandonados en manos mercenarias nunca limpias: ADMINISTRADOR QUE ADMINISTRA Y ENFERMO QUE SE ENJUAGA, ALGO TRAGA.

5.—Para la distribución del trabajo se ha de tener presente. 1.ª La posición social de la fa-



milia, el sexo, la edad y el carácter de cada individuo. 2.º Que la ocupación se avenga lo mas posible con las inclinaciones y gustos de quien la desempeñe. 3.º Que alternando en el desempeño de las faenas se aprenden á ejecutar todas. 4.º Que la ocupación doméstica no perjudique, si es posible, á la educación ó instrucción necesaria y conveniente de aquel á quien se encomienda. 5.º Que los trabajos mas rudos deben desempeñarlos los sirvientes, si los hay, distribuyéndolos entre ellos convenientemente.

6.—Cuando el trabajo está bien distribuido en una casa, cada cual se afana por cumplir mejor; la familia vive en paz sin aquellas interminables disputas que se promueven á todo momento, cuando no está bien deslindado lo que corresponde hacer á cada uno y apenas se entra en este dichoso hogar se nota un orden esmerado y se siente una apacible tranquilidad.

---



## CAPÍTULO V.

## Los quehaceres domésticos.

1.—¿Qué se entiende por quehaceres domésticos? 2.—¿Quiénes deben ejecutarlos? 3.—¿Cómo se dividen con relación al tiempo? 4.—¿Cuáles deben practicarse cada año? 5.—¿Cuáles mensualmente? 6.—¿Cuáles semanalmente? 7.—¿Cuáles diariamente?

1.—Los quehaceres domésticos son todas las ocupaciones domésticas que tienen por objeto la limpieza personal de la familia, el arreglo y aseo de la casa habitación y la provisión y preparación de alimentos.

2.—Como se dijo al tratar del trabajo doméstico, todos los individuos de la familia están obligados á tomar parte en las faenas ó quehaceres domésticos; pero, olvidando excepciones, las personas que se ocupan de ellos son las hijas y sirvientes bajo la dirección inmediata de la madre.

3.—Atendiendo á las diferentes épocas en que han de ser ejecutados los quehaceres domésticos se distinguen en anuales, mensuales, semanales y diarios.

4.—Los anuales comprenden: 1.º Las obras de reparación que exija la casa, así como la mudanza de ella, cuando es de absoluta necesidad debiéndose llevar á cabo todo esto en verano mejor que en otra estación. 2.º El estero y desestero

que son las dos épocas en que se blanquearán, pintarán y empapelarán las habitaciones que lo necesiten, se cambiarán y compondrán los muebles, puertas y ventanas y se hará la más esmerada limpieza. 3.º El recorrido de vestidos que debe hacerse antes del cambio de estaciones para arreglarlos convenientemente. 4.º La preparación de conservas alimenticias que debe efectuarse, si son carnes, en los días de los meses mas frios y secos. 5.º Todos aquellos á que da lugar la crianza de animales útiles y las labores del huerto y del jardín.

5.º—Los mensuales se limitan: 1.º A limpiar quincenalmente mejor que mensualmente, todos los patios pasillos y habitaciones de la casa, separando de su sitio los muebles manuales, descolgando los cuadros, lavando los pisos y cristales y limpiando con proligidad los enseres del comedor, así como la batería de cocina. 2.º A sacar de los armarios y baules una vez por lo menos las ropas, para colocarlas en sitio donde se ventilen y guardarlas nuevamente despues de acepilladas. 3.º A ejecutar aquellos trabajos anuales que corresponden al mes actual.

6.—Los quehaceres semanales ó hebdomadarios pueden practicarse en los días que se indican: 1.º Los lunes, martes y miércoles se lava la ropa de uso ensuciada en la anterior próxima semana. Las amas de casa deben cerciorarse de las condiciones

del lavadero para evitar á sus familias enfermedades contagiosas. 2.º Los juéves, mejor que los viérnes se plancha la ropa después de repasada. 3.º Dos días á la semana se expondrán al sol y al aire libre durante dos horas las ropas de cama cuyas sábanas se cambiarán los sábados. 4.º Se hace, los sábados, una limpieza, no tan prolija como las anuales y mensuales en lo que atañe á los muebles, pero sí en lo que respecta al comedor, último patio, cocina y secreta.

7.—Los quehaceres diarios son múltiples y minuciosos: nunca brilla más el don de perseverancia que caracteriza á un ama de casa, y, para no hacer excepciones, á toda mujer, que cuando se la ve día á día repetir estos trabajos con la misma atención y con igual escrupulosidad. En las primeras horas de la mañana se ocupa hace años del barrido de pisos, del arreglo de camas y muebles, del aprontamiento de lámparas y candeleros, de levantar, lavar y vestir á los niños, de la compra diaria de artículos de consumo, de la preparación y servicio de almuerzo y de la limpieza de los enseres en que se ha servido, sin olvidar ningún día que la Higiene prescribe que se ha de madrugar, que al salir de la cama es necesario lavarse y antes de pisar en la calle desayunarse, y que la urbanidad manda que nadie ha de sentarse á almorzar sin asearse bien y peinarse. Las restantes horas del

día las emplea en preparar las comidas las cuales así como el desayuno y almuerzo deben servirse á la misma hora para toda la familia; en atender á todo lo concerniente á la educación de sus hijos persuadida de que es cierto aquel célebre dicho de Napoleón: "El porvenir de un hijo es siempre la obra de su madre"; en dirigir y desempeñar las labores domésticas; en recibir sus visitas y en cumplirlas, en salir á efectuar las compras necesarias; en el ejercicio de industrias domésticas, etc., etc., y, finalmente, cuando todo está en orden, en asistir á las diversiones acompañada de su marido, porque dice el refrán: LA MUJER Y EL VIDRIO, SIEMPRE ESTÁN EN PELIGRO.

---

## CAPÍTULO VI.

### Las labores domésticas.

- 1.—¿Qué comprenden las labores domésticas? 2.—¿Quiénes deben dedicarse á ellas? 3.—¿Cuáles deben saber ejecutar todas las mujeres? 4.—¿Cuáles deben también aprender? 5.—¿Dónde y en qué edad debe aprender la mujer á ejecutar las labores? 6.—¿Qué horas deben dedicarse en el hogar á las labores domésticas? 7.—¿Resultan económicas las prendas confeccionadas y adornadas en casa? 8.—¿Qué útiles se necesitan para ejecutar las labores domésticas?

1.—Las labores domésticas comprenden todos aquellos trabajos manuales que tienen como fin la

confección, adorno y compostura de los vestidos y ropa blanca.

2.—Está en las costumbres sociales que sea la mujer quien se dedique á las labores domésticas, pues aunque hay algunos hombres que se ocupan en ellas, éstos, como todos los vendedores de cintas, deben ser considerados como intrusos ó maricas y nunca como varones: NI HOMBRE TIPLE NI MUJER BAJO.

3.—Todas las mujeres y especialmente las que pertenecen á las clases sociales poco afortunadas deben saber trabajar en la costura de ropa blanca, en la compostura y repaso de toda clase de ropa, en el punto de media y crochet y en bordados sencillos por ser las labores mas necesarias en la casa y en las que mas hay que gastar, si se encargan á personas extrañas: LA AGUJA DE PLATA. LA FAMILIA MATA.

4.—Conviene asimismo que todas las mujeres aprendan como se confeccionan las prendas de vestir, como se cortan patrones y se toman medidas, que sepan bordar perfectamente, hacer encajes, etc., porque, además de que estas labores suntuosas pueden utilizarse en el hogar doméstico afortunado, muchas veces, cuando la suerte se muestra adversa, sirven estos conocimientos lo bastante para evitar que la pobreza y la miseria empujen hasta la degradación.



5.—Siempre que el ama de casa haya recibido una instrucción acomodada á la ley de su destino que es auxiliar y comprender á su marido, educar á sus hijos en la tierra y crear para todos un cielo, las hijas deben aprender en casa no sólo las labores domésticas sino también las artes, ciencias y letras; pero, si por desgracia las preocupaciones ó la falta de medios de sus padres la privan de unir al dulce nombre de madre el de maestra cariñosa de sus hijas, envíelas enhorabuena á la escuela sin descuidarlas, pues ninguna institutriz puede reemplazarla en la penetración de los arcanos del corazón de su hija y nadie por lo tanto fomentar ó atacar con mas acierto los gérmenes nacientes de las pasiones y vicios que descubra en su fondo.

6.—Al distribuir el tiempo dedicará el ama de casa á las labores aquellas horas que no reclamen los quehaceres domésticos ni los actos necesarios para la salud del cuerpo y desarrollo de las facultades del alma, y cuidará además de que se trabaje con luz natural en las que ocupan mas la vista, como el cosido á pespunte, los bordados, etc., y con luz artificial aquellas que no exigen se fije tanto la vista, como las labores de punto y otras que reúnen la ventaja de que está aceptado en la sociedad que se ejecuten en las tertulias de confianza.

7.—Las prendas de vestir confeccionadas y ador-



nadas en casa resultan económicas, si están bien hechas; pero, cuando el ama de casa adolece de *manía* confeccionadora acompañada de inhabilidad y mal gusto, cuestan mas caras y son solo utilizables para figurines de adefesios ó durante el carnaval.

8.—La aguja de uso ordinario y la máquina de coser de pié y de mano para la costura, la aguja de gancho para el crochet, la aguja sin punta para bordar en cañamazo, la almohadilla, palillos y alfileres para el encaje, el hule y el bastidor para los bordados blancos y de color, etc., etc., son los útiles necesarios para ejecutar las diversas clases de costuras, puntos y bordados.

## § I.

### COSTURA DE ROPA BLANCA.

- 1.—Cuáles son las principales prendas de ropa blanca cuya ejecución constituye una verdadera economía para el ama de casa? 2.—Qué telas son las que se usan generalmente para la confección de estas prendas? 3.—De qué medida se valdrá el ama de casa para cortarlas? 4.—Qué se toma generalmente por unidad en la medida de los patrones? 5.—Cómo se aumenta y disminuye su tamaño?

1.—Los pañales, baberos, camisas y mantillas para criaturas; las camisas, chambras, pantalones, peinadores y enaguas para señoras; las camisas, canisetas de franela y calzoncillos para caballe-

ros; almohadas, sábanas, manteles, servilletas, pañuelos, etc., etc., confeccionados en casa constituyen una verdadera economía.

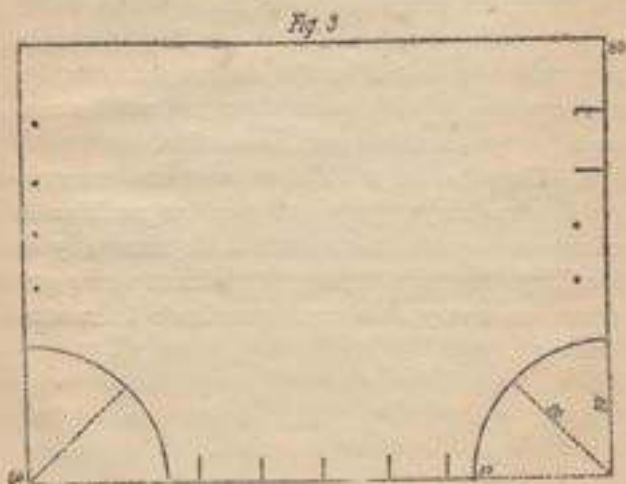
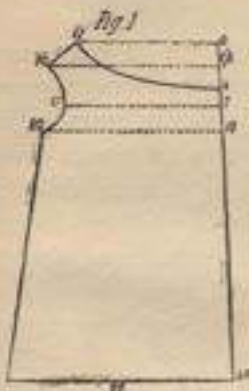
2.—Las telas de hilo y de algodón mas ó menos finas y la franela son las que se usan generalmente para la confección de las prendas de ropa blanca; las de algodón que no tienen brillo ó labrado deben enjabonarse y tonderse sin aclararlas antes de cortarlas y las de hilo y de franela mojarlas en agua clara pues son géneros que se encogen al contacto del agua.

3.—Los patrones ó moldes dibujados en las láminas que van á continuación son el auxiliar del cual se valdrá el ama de casa para ejecutar las diferentes prendas de vestir.

4.—Siendo el centímetro el que hemos tomado por unidad en la confección de los patrones, los números que en ellos se emplean indican los centímetros que han de tener de medida.

5.—Un patrón ó modelo se aumenta construyendo otro mayor guardando en las medidas la misma proporción de que consta el primero, y se disminuye haciéndolo proporcionalmente mas pequeño, en uno y otro caso guardando la misma forma que aquel.

SECCIÓN II. — Dibujos gráficos.  
LÁMINA I.



## EXPLICACIÓN DE LA LÁMINA I.

*Camisa para criatura.*

La forman el conjunto de las piezas siguientes: la figura 1.<sup>a</sup> representa la mitad del cuerpo de la camisa; la 2.<sup>a</sup> la manga.

*Pantalón pañal.*

Lo representa la figura 3.<sup>a</sup>; los números que se leen en estos modelos indican los centímetros que tienen de medida.

## EXPLICACIÓN DE LA LÁMINA II.

*Otro pantalón pañal.*

La figura 1.<sup>a</sup> lo representa; la línea curva *A* representa el corte de la pieza de detrás y la curva *B* el de la pieza de delante.

La figura 2.<sup>a</sup> representa la pretina de 35 cent. para la pieza de detrás y de 32 para la pieza de delante.

*Bobero.*

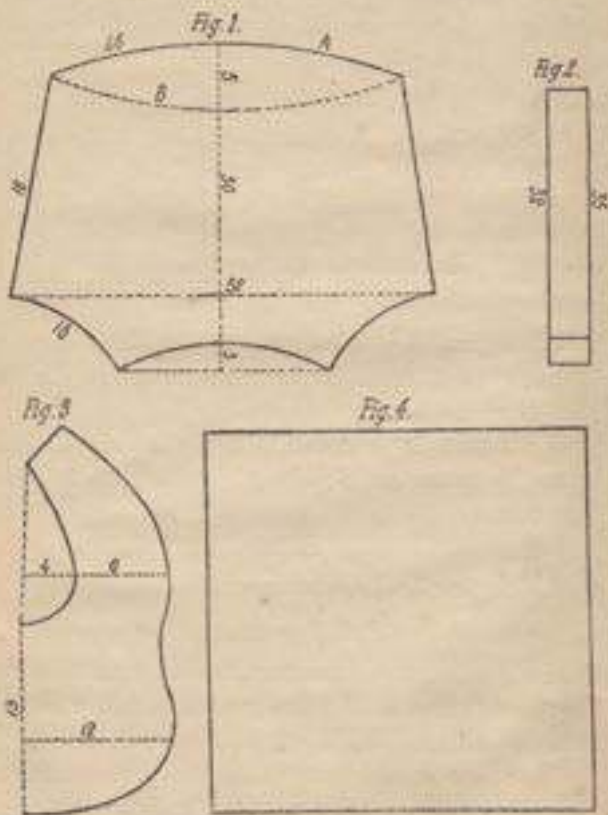
La figura 3.<sup>a</sup> lo representa.

*Pañal y mantilla.*

Para estas dos prendas se corta una vara cuadrada de género; el pañal se dobladilla y la mantilla se adorna con bordados, encajes, etc.

En estos modelos como en los precedentes los números que en ellos se leen indican los centímetros que tienen de medida.

## LÁMINA II.



## EXPLICACIÓN DE LA LÁMINA III.

*Espalda y costadillo de un jubón.*

Las medidas para cortar este patrón se toman 1.º desde la nuca á la cintura; 2.º dando la vuelta de la parte alta del busto por debajo de los brazos; 3.º tomando el grueso de la cintura; 4.º de la parte baja de un hombro al otro.

*Espalda: trazado.*

1.º Trácese un rectángulo cuya longitud sea la de la nuca á la cintura y la latitud la cuarta parte de la vuelta del busto.

2.º Divídase este rectángulo en dos partes iguales, línea *E B*.

3.º Señálese la décimasexta parte de la vuelta del busto en la línea *A B* partiendo de *A*, elévese el punto de medio centímetro y colóquese la letra *P*.

4.º Del punto *A* línea *A D*, bájesese medio cent. y póngase el punto *I*.

5.º Únanse con una curva casi oblicua los puntos *I P*: *descotadura de la nuca*.

6.º Tómese el octavo de la vuelta del busto y señalándola en la línea *A D* partiendo de *A* colóquese la letra *M* y trácese la línea *M L* paralela á *A B*.

7.º A cinco cent. de *E* línea *E M*, señálese un punto *X* y de él trácese la línea *X y* paralela á *M L*.



8.º Del punto *M*, línea *M L* señálese la mitad de la anchura de la espalda y colóquese el punto *U*; reúnanse los puntos *P U*: *corte del hombro*.

9.º Del punto *U* bájese una perpendicular punteada á la línea *X I*, colóquese un punto adelantándolo de medio centímetro á la izquierda y colóquese la letra *N*; uniendo *U* con *N* se obtiene: *la descotadura de la espalda*.

10. Del punto *D* línea *D C* tómese la décimasesta parte de la vuelta de la cintura y colóquese el punto *O*; únanse los puntos *N O* con una oblicua punteada; trácese á esta oblicua un arco cuya flecha sea de 2 cent. y medio: *recortadura de la espalda*.

*Costadillo : trazado.*

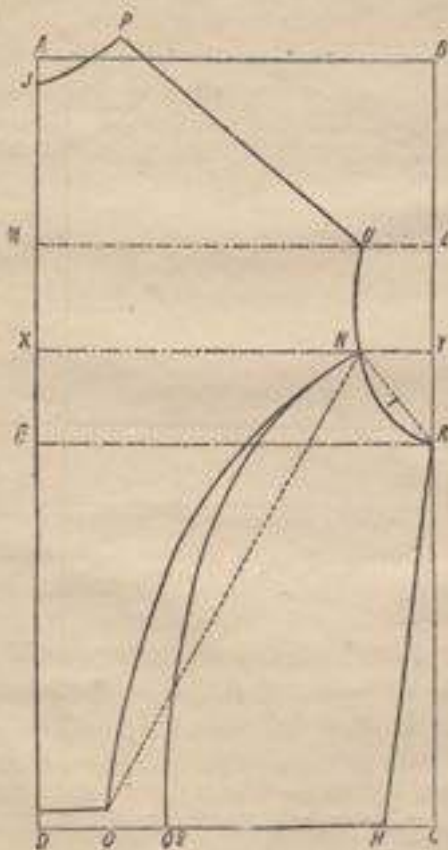
1.º Del punto *O* línea *O C* tómese 2 cent. y colóquese el punto *O*<sup>2</sup>.

2.º Sigase la línea de la espalda partiendo de *N* apartándose al llegar á la línea *E R* y continúese la curva hasta llegar á *O*<sup>2</sup>: *recortadura del costadillo*.

3.º Adelántese el punto *C* de dos cent. á la izquierda y colóquese el punto *H*; únanse *R* con *H*: *corte de debajo del brazo del costadillo*.

4.º Trácese una oblicua punteada de *N* á *R* con un arco cuya flecha sea de un cent.: *descotadura del costadillo*.

## LÁMINA III.





## EXPLICACIÓN DE LA LÁMINA IV.

*Delantero de un jubón.*

La medida para cortar este modelo se toma: 1.º desde la parte alta del hombro hasta la cintura; 2.º dando la vuelta á la parte alta del busto por debajo de los brazos; 3.º tomando el grueso de la cintura; 4.º de la parte baja de un hombro al otro.

*Trazado.*

1.º Trácese un rectángulo cuya longitud sea la del delantero y la latitud la cuarta parte de la vuelta del busto.

2.º Divídase este rectángulo en su longitud en dos partes iguales línea *R I*.

3.º A 4 cent. de la línea *B C* y paralela á ella trácese la línea *F K* destinada á circunscribir el espacio reservado á los ojales y botones.

4.º Partiendo de *B* en la línea *B C* señálase la décimasexta parte de la vuelta del busto y colóquese el punto *Z*.

5.º Del punto *A* línea *A F* señálense los tres cuartos del largo de esta línea *A F* y colóquese un punto. Elévase este punto de medio cent. y colóquese la letra *P*; únase los puntos *P Z* con una oblicua punteada y con un arco reentrante cuya flecha sea de 2 cent.: *descotadura del delantero*.

6.º Partiendo de *A* línea *A D* señálese la décimasexta parte de la vuelta del busto y escribáse la letra *U*, reúnanse *U* con *P*: *corte del hombro*.

7.º En la línea *R I*, á 2 cent.  $\frac{1}{2}$  de *R* colóquese un punto; bájese este punto de medio cent. y señálese con la letra *V*.

8.º Del punto *R* remóntese 4 cent.  $\frac{1}{2}$  en la línea *R U*; colóquese el punto *L*.

9.º Del punto *L* trácese una línea *L M* paralela á *R I* cuya longitud sea la décimasexta parte de la vuelta del busto mas 2 centímetros.

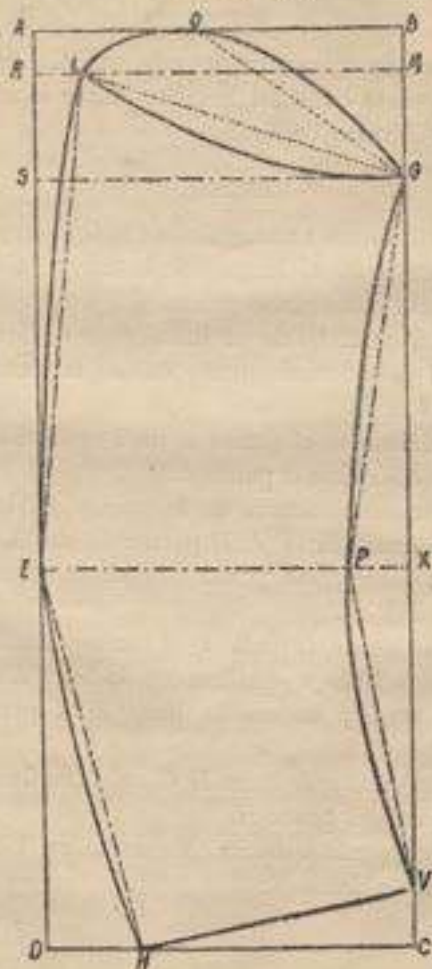
10. Del punto *U* al punto *M* trácense una oblicua punteada y un arco cuya flecha sea de 1 centímetro.

11. Reúnanse los puntos *M R* por medio de una oblicua punteada y de un arco que pase por *V* cuya flecha sea de 2 cent.  $\frac{1}{2}$ : *descotadura del delantero*.

12. En la línea *D C* partiendo de *D* adelántese 2 cent. colóquese el punto *H* reúnanse *R H* por una oblicua: *corte de debajo del brazo*.

13. En la línea *B H* descendiendo 4 cent. colóquese un punto y de él trácese una paralela á *R I* destinada á indicar la altura de la pinza que estará á 10 cent. de la línea *F K*; si se colocan dos pinzas la primera estará á 8 cent. de la línea *B C* y la segunda á 6 cent. de la primera.





## EXPLICACIÓN DE LA LÁMINA V.

*Manga.*

La medida para cortar este modelo se toma desde la parte baja del hombro hasta la muñeca teniendo el brazo doblado.

*Trazado.*

1.º Trácese un rectángulo *A B C D* cuya longitud sea igual al largo del brazo y la latitud á la cuarta parte de la vuelta del busto.

2.º A 2 cent.  $\frac{1}{2}$  de *A* línea *A D* colóquese el punto *R* y desde este punto trácese la línea *R M* paralela á *A B*.

3.º Adelántese el punto *R* de 2 cent. en la línea *R M* y colóquese el punto *L*.

4.º Tómese el octavo de la vuelta del busto y señálese en la línea *A D* partiendo de *A* con la letra *S*; desde este punto trácese la línea *S G* paralela á *R M*.

5.º Del punto *D* línea *D S* tómese la mitad de esta misma línea y señálese con la letra *E* que indica el codo y trácese la línea *E X* paralela á *S G*.

6.º Del punto *D* línea *D C* cuéntese 6 cent.  $\frac{1}{2}$  y colóquese el punto *H*.

7.º Del punto *C* hácia *X* remóntese 4 cent. y colóquese la letra *V*.

8.º De *X* línea *X E* señálese sobre esta línea con la letra *P* el décimosexto de la vuelta del busto ménos un centímetro.

9.º Tómese la mitad de la línea *A B* y colóquese el punto *O*.

10. Únanse los puntos *L O*, *L G*, *G O* con oblicuas punteadas á las cuales se trazarán arcos salientes de 2 cent.

11. Reúnanse con oblicuas los puntos *G P*, *P V*, *H E*, *E L* á las cuales se trazarán arcos reentrantes de muy poca profundidad.

12. Únanse *H* con *V*: *bajo de la manga*.

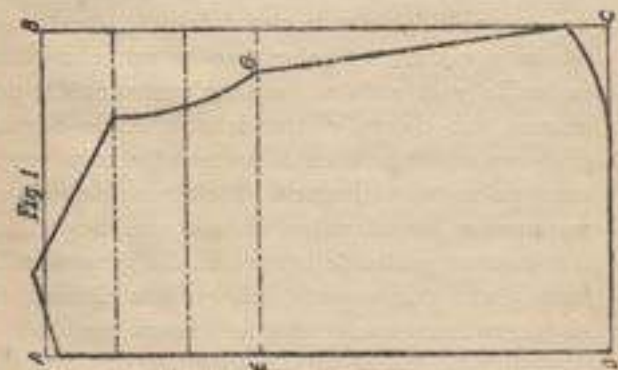
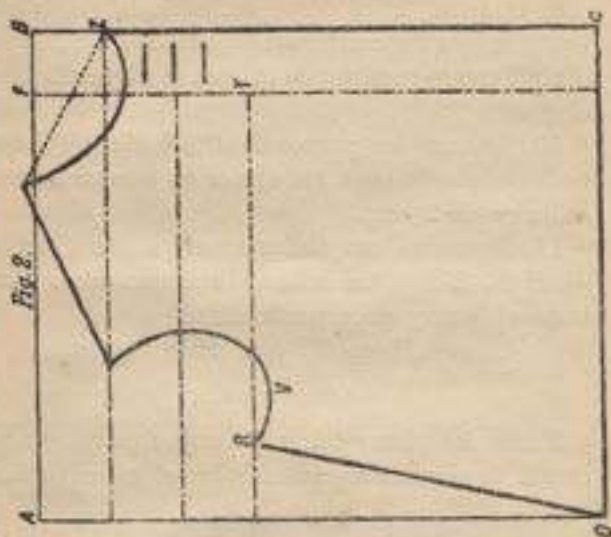
*Observación.*

Todas las piezas del jubón cuyos patrones acabamos de ejecutar se cortan sobre el género doble.

*Corte de la falda.*

Dos medidas son necesarias para cortar una falda, la una de delante, la otra de detrás y se toman desde la cintura. Si el género es estrecho como la lanilla y la seda se emplean cuatro paños; dos enteros uno detrás y otro delante, el de delante conserva su anchura en la parte inferior y se reduce de mitad al llegar á la cintura; de los dos restantes se hacen cuatro nesgas que tengan las tres cuartas partes de la anchura del género en la base y una cuarta parte al llegar á la cintura. Si el género fuere ancho una sola nesga basta.

## LÁMINA VI.



## EXPLICACIÓN DE LA LÁMINA VI.

*Chambra.*

La figura 1.<sup>a</sup> representa la espalda; la 2.<sup>a</sup> el delantero.

Las medidas para la confección del patrón, de esta prenda se toman como las del jubón en la parte superior del busto y debajo de los sobacos hasta las descotaduras de la nuca y delantero. Véase explicación de la espalda y delantero representados en las láminas III y IV.

Estos modelos difieren de los antedichos desde el punto *G*, figura 1.<sup>a</sup>, descotadura de la espalda de la chambra y el punto *R*, figura 2.<sup>a</sup>, descotadura del delantero debajo del brazo.

La chambra no se ciñe al cuerpo y su anchura en la parte inferior ha de ser la de la vuelta de las caderas por cuyo motivo se debe trazar una oblicua desde el punto *G* hasta el punto *C* longitud de la chambra, que debe estar en relación con la estatura de la persona á quien se destina, y una línea algo curva al llegar á *C* que la una con *D*, cuya longitud sea la cuarta parte de la vuelta de las caderas menos 10 centímetros.

Trácese también otra oblicua desde el punto *R* cuya longitud sea igual á la que se ha trazado para la espalda y, únase *D* con *C* base del delan-

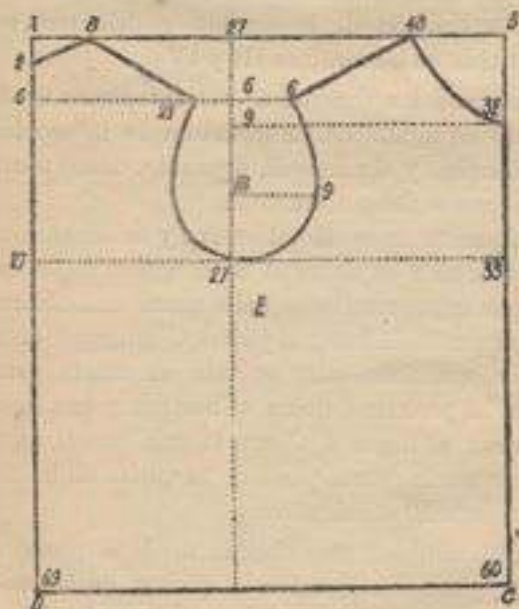


tero con una línea cuya longitud sea la cuarta parte de la vuelta de las caderas mas 10 centímetros.

Alargando estos dos modelos se obtiene la blusa y el peinador.

Para el patrón de la manga véase la explicación de la lámina V.

### LÁMINA VII.



## EXPLICACIÓN DE LA LÁMINA VII.

*Camiseta de franela.*

En general las camisetas de franela de forma sencilla se cortan al través del género orilla arriba, orilla abajo. La lámina que explicamos representa la mitad de un patrón de camiseta sencilla y de corte recto para una persona de estatura mediana cuyo grosor, tomado debajo del brazo, sea de 96 centímetros.

*Trazado.*

Para este modelo trácese: 1.º un rectángulo *A B C D* cuya longitud sea 69 cent. anchura que tienen ordinariamente las franelas y la latitud 60 centímetros.

2.º A 27 cent. de *A*, línea *A B*, trácese la línea punteada *E* paralela á *A D*.

3.º En la línea *A D* que indica la mitad de la espalda se señala en centímetros los puntos siguientes: 1.º un octavo del grosor 6 cuyo tercio 2 indica la descotadura de la nuca; 2.º la mitad mas el décimosexto del grosor que son 27.

4.º Desde el punto *A* línea *A B* se señala el sexto del grosor 8; la mitad y el décimosexto del grosor 27; después el grosor 48; estos tres puntos indican la anchura del descote de la nuca,

la anchura de la espalda por debajo del brazo en la línea E y la altura del hombro.

5.º Desde el punto 27 línea A D se tira con la escuadra otra línea que atraviese la espalda y el delantero; la anchura del delantero partiendo de la línea E es de 33 centímetros.

6.º Desde el punto 6 línea A D se tira con la escuadra una línea de 21 cent. de largo, es decir, la mitad del grosor menos un décimosexto. — Uniendo los puntos 21 con 27 con una curva de 6 cent. de profundidad se obtiene la descotadura de la espalda hasta debajo del brazo.

7.º Se señalan tres puntos en la línea B partiendo del punto 27 línea A B, el primero de un octavo del grosor, 6; el segundo de tres décimosextos, 9; el tercero de tres octavos, 18.

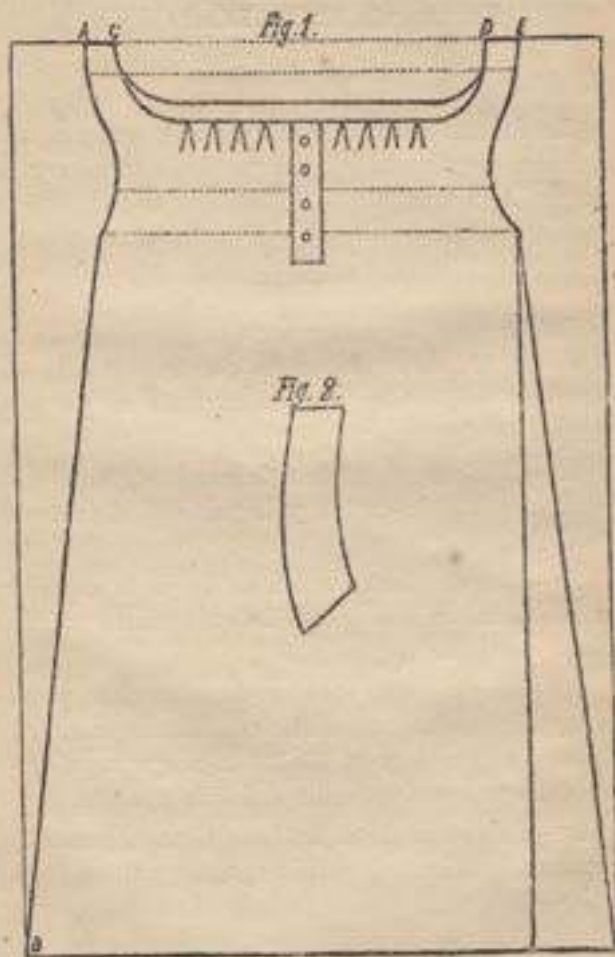
8.º Del punto 6 se tira con la escuadra una línea de un octavo 6 que determina la punta del corte del hombro en la parte inferior.

9.º Del punto 9 se tira otra línea cuya longitud sea los tres cuartos del grosor 32 uniendo los puntos 48 y 32, con una curva reentrante se obtiene la descotadura del delantero.

10. Desde el punto 18 se tira una línea paralela á la precedente de tres décimosextos del grosor 9 y uniendo los puntos 6, 9 y 27 se obtiene el descote del delantero por debajo del brazo.

Para la manga consúltese la lámina V y su explicación.

## LÁMINA VIII.



## EXPLICACIÓN DE LA LÁMINA VIII.

*Camisa de señora.*

La forman las dos piezas siguientes: la figura primera representa el cuerpo de la camisa y la segunda la manga.

*Trazado.*

La longitud de esta prenda es generalmente de 1 metro 25, se necesitan de consiguiente 2<sup>m</sup> 50 para su confección y para cortarla se procede del modo siguiente:

1.<sup>a</sup>—Dóblese el género formando de esta manera la parte de detrás y la parte de delante de la camisa.

2.<sup>a</sup>—En el doblez ó sea en la parte superior señálese la cuarta parte de su anchura ménos cinco centímetros punto *A*.

3.<sup>a</sup>—En la parte inferior de la camisa y del mismo lado, señálese medio centímetro punto *B*; únase *A* con *B* y se tendrá la nesga cuya orilla debe unirse á la orilla del lado opuesto.

4.<sup>a</sup>—Partiendo de *A* señálese 8 cent., punto *C*, repítase lo mismo en el lado opuesto puntos *D E*.

5.<sup>a</sup>—Los puntos *C D* indican el descoto cuya



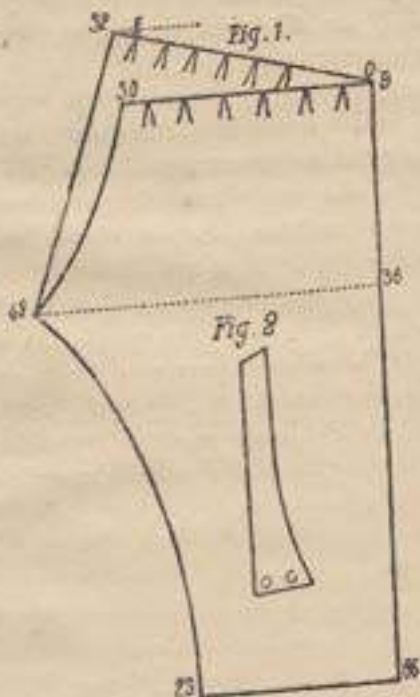
profundidad será de 10 cent. en la parte de delante y 8 en la de detrás.

6.º—Señálese la mitad del descote y tirese la vertical *F* de 20 cent. de largo que indica la cartera de la camisa.

7.º—El descote se termina con una tira de género liso ó bordado ó cualquier otro adorno cuya longitud ha de ser igual á la vuelta de la parte alta del busto pasando por la parte inferior de los hombros. Siendo mayor la longitud del descote que la de la tira, lo sobrante se frunce por delante y en el medio de la pieza de detrás.

La manga, figura 2.ª, cuyo grandor ha de ser tomado en el brazo de la persona á quien se destina tiene generalmente 8 cent. de ancho y está redondeada debajo del brazo y sirve de molde para el descote de la camisa á donde debe de ir pagada.

## LÁMINA IX.



## EXPLICACIÓN DE LA LÁMINA IX.

*Pantalón de señora.*

La figura 1.<sup>a</sup> representa una pierna del pantalón cortada en el género doblado en su longitud; la 2.<sup>a</sup> mitad de la pretina de 30 cent. de largo.

*Trazado.*

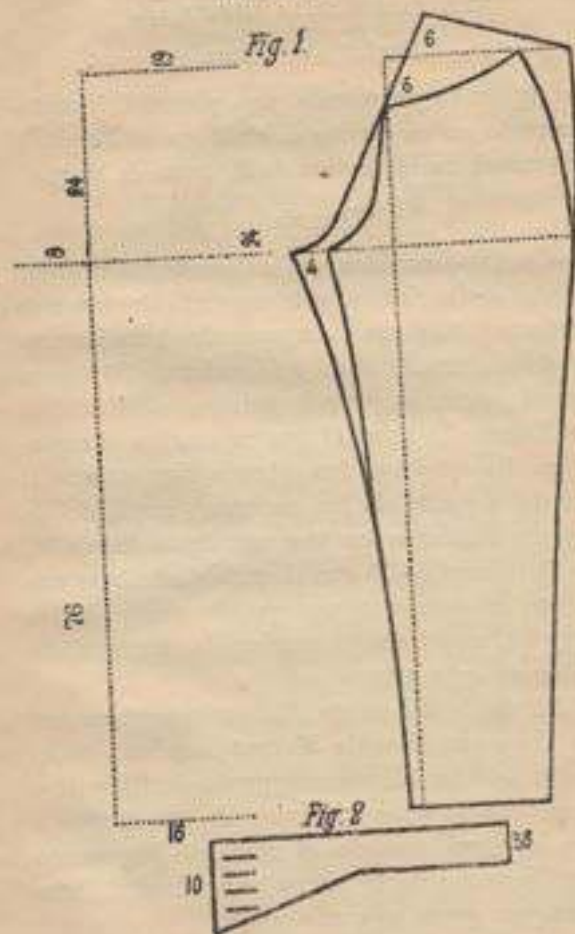
Dos son las medidas que se toman; la primera alrededor de la cintura y la segunda alrededor de las caderas. El pantalón cuyo modelo explicamos, tiene de cintura 60 cent. y de caderas 96; para trazar el patrón se procede así:

1.<sup>o</sup> Trácese la línea *O* que representa el costado y en ella señálense los puntos siguientes: *B* mitad de la vuelta de las caderas; partiendo de este punto señálense los tres cuartos de 48 sea 36.

2.<sup>o</sup> Partiendo de 36 con el cartabón trácese una línea con un octavo menos que la vuelta de las caderas 42, esta línea determina la anchura del pantalón en este punto.

3.<sup>o</sup> Partiendo del punto *B* trácese también con el cartabón una línea de 30 cent., anchura de la parte de delante; elévese este punto de 10 cent. y señálese con la letra *E*; únase *B* con *E* más 2 cent. y quedará trazado el modelo. En cuanto al largo y ancho de la pierna es á voluntad de la persona para quien se confecciona.

## LÁMINA X.



## EXPLICACIÓN DE LA LÁMINA X.

*Calzoncillos para hombre.*

La figura 1.<sup>a</sup> representa una pierna de un calzoncillo y la 2.<sup>a</sup> la pretina.

Las medidas para construir este modelo se toman: 1.<sup>o</sup> de la cintura al tobillo, 2.<sup>o</sup> del entrepiernas al tobillo, 3.<sup>o</sup> alrededor de la cintura, 4.<sup>o</sup> alrededor de las caderas.

Las medidas del modelo que explicamos son las de una persona de grosor y estatura mediana.

Medida primera, costado. . . . .	100 cent.
Entrepiernas . . . . .	76 "
Cintura (mitad) . . . . .	38 "
Grosor de las caderas. . . . .	48 "

*Trazado.*

1.<sup>o</sup> Trácese una línea recta de 1 metro de largo (100 cent.) de los cuales 76 para la pierna y el restante 24 para la parte superior del calzoncillo.

2.<sup>o</sup> En el extremo superior de esta línea trácese con la escuadra una línea igual á la mitad de la cintura, 19.

3.<sup>o</sup> En el punto de intersección de 76 y 24 trácese una segunda línea con el cartabón de 24 cent. de largo que indica la mitad del género de



las caderas más un tercio 8, que salga fuera de la línea indicando la anchura que ha de tener la pieza de delante en este punto; la de detrás tendrá 4 cent. más.

4.º En el extremo inferior de la línea, con el cartabón trácese una línea de 16 cent. anchura de la base.

Para el corte de la pretina se traza una línea recta de 38 cent. si esta es la medida y se da á la parte de delante una anchura de 12 cent. que tiene de menos la pieza de delante del calzoncillo.

## LÁMINA XI.

Fig. 1.

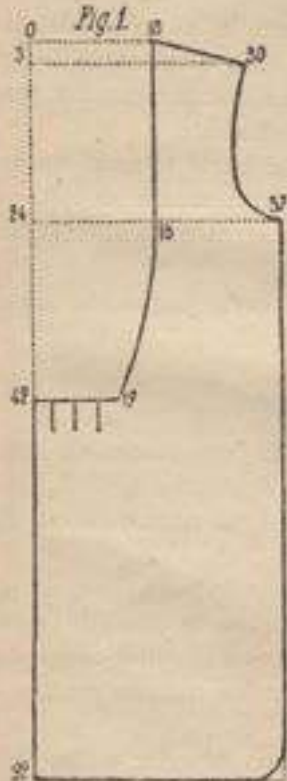


Fig. 2.



## EXPLICACIÓN DE LA LÁMINA XI.

*Camisa de hombre.*

La figura 1.<sup>a</sup> representa la parte de delante del cuerpo de la camisa, la 2.<sup>a</sup> la pieza de detrás.

Tres son las medidas generalmente usadas para el corte de una camisa de hombre.

1.<sup>o</sup> La circunferencia del busto tomada debajo de los brazos cuya proporción media es 96.

2.<sup>o</sup> El grosor del cuello cuya proporción media es 39 á 40.

3.<sup>o</sup> El largo del brazo cuya proporción media es 58 sin puño, 66 con el puño.

*Trazado.*

Para trazar el patrón de una camisa de hombre se procede del modo siguiente:

1.<sup>o</sup> Se toma la mitad de la circunferencia del busto y del cuello.

2.<sup>o</sup> Se tira una línea recta de 96 á 98 cent. de largo que indica la longitud de la mitad de la pieza de detrás, figura 2.<sup>a</sup>, y esta longitud corresponde á 100 ó 102 que tienen las camisas incluso el canesú.

3.<sup>o</sup> Partiendo del extremo superior de la línea 98 se señala un décimosexto del grueso, 3, después la mitad del grosor 24 más 2 = 26.

4.º Partiendo del punto 26 con el cartabón se tira una segunda línea de 40 cent., es decir, el grosor menos un octavo.

5.º En el extremo inferior de la línea se tira otra línea igualmente de 40 cent., después de lo cual se combra la línea de la juntura de la manga y se encorva un poco la línea *B B* extremo superior de la pieza que debe de estar fruncida.

6.º El delantero, figura 1.ª, debe establecerse igualmente sobre una línea más corta de un octavo que la de detrás 92 y en ella se señalan los puntos siguientes: un décimosexto, 3, la mitad, 24, un octavo menos que el grosor 42 y se traza con el cartabón las líneas siguientes: La primera en *O* larga de tres octavos, 18; la segunda en 3 larga de la mitad más un octavo 30, la tercera en 24 larga de tres octavos 18, y se continúa la línea hasta tener tres cuartos del grosor más 1.37; la cuarta en 42 larga de un cuarto 12, y la quinta formando la parte baja de la camisa, larga de 37 como la tercera y queda señalado el modelo.

## LÁMINA XII.

Fig. 1.

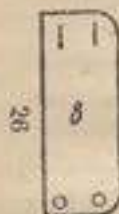


Fig. 2.



Fig. 3.



Fig. 4.

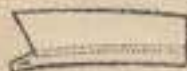


Fig. 5.



## EXPLICACIÓN DE LA LÁMINA XII.

*Continuación de la camisa de hombre.*

La figura 1.<sup>a</sup> representa el puño; la 2.<sup>a</sup> la manga; la 3.<sup>a</sup> la pechera; la 4.<sup>a</sup> el cuello y la 5.<sup>a</sup> el canesú.



*Trazado.*

El canesú, figura 5.<sup>a</sup>, tiene de alto un octavo de la circunferencia del busto, 6; el descote es la mitad de la altura, 3; desde los puntos *O*, 3 y 6 se tiran con el cartabón, la línea de descotadura que es la sexta parte del grosor 8; y las dos líneas que determinan la anchura del canesú hasta la parte inferior del hombro, tienen de longitud 33.

La pechera, figura 3.<sup>a</sup>, tiene de largo 44, dos más que el recorte de la pieza de delante á la cual debe estar pegada.

En la parte superior de la línea 44 se señala un octavo del grosor 6, hasta donde debe de bajar el descote.

En la misma línea 44 se señala la mitad del grosor 24 y se tira con el cartabón una línea cuya longitud sea la cuarta parte del grosor, 12; igual línea se tira desde el punto *O* 8 cent. para el descote y 4 para el canesú. La base de la pechera es la octava parte del grosor, 6.

Para trazar la manga, figura 2.<sup>a</sup>, se tira una línea alta de 58 cent. si ésta es la medida del brazo rebajando un octavo del grosor, 6; de cuyo punto se tira con el cartabón una línea de la mitad del grosor, 24, más el décimosexto, 3=27; abajo de la línea 58 se tira otra línea recta que sea de tres octavos más 2=20 donde se harán algunas fruncas si se necesitan.

El puño, figura 1.<sup>a</sup>, tiene de largo 2 cent. más que la mitad del grosor, 26; y una altura media de un sexto del grosor, 8.

La forma del cuello es tan variada que mejor será consultar la moda. La tira á la cual va pegada tiene de largo la medida del cuello más 2 cent.

## CAPÍTULO VII.

### El capital.

- 1.—¿Qué es el capital? 2.—Es necesario el capital? 3.—¿Qué produce el capital? 4.—¿Qué es la renta? 5.—¿Qué es la prima? 6.—¿Qué es el sueldo? 7.—¿Qué es el jornal? 8.—¿Qué es el ahorro? 9.—¿Cuál es el mejor medio para formar capital? 10.—Es moral siempre el ahorro? 11.—Debe ahorrar el ama de casa? 12.—¿Qué influencia tiene en la emancipación de la mujer el ahorro? 13.—¿Qué debe hacer el ama de casa con los ahorros? 14.—¿Qué es el préstamo? 15.—Corresponde al ama de casa pedir prestado? 16.—¿Qué es el crédito? 17.—¿Cómo debe usar del crédito el ama de casa?

1.—El caudal de cualquiera especie que alguno posee valuado en dinero, se dice que es su capital.

2.—El capital es necesario, por ser, como el trabajo y la naturaleza, un elemento de producción.

3.—Todo capital económicamente considerado produce una ganancia, lucro ó renta que se llama interés.

4.—La renta es la utilidad ó beneficio que rinde alguna cosa adquirida, después de deducir los gastos de administración.

5.—La prima consiste en la cantidad que recibe un comerciante por derechos adquiridos ó concedidos en negocios de tráfico.

6.—El sueldo es el estipendio ó recompensa anual que reciben los empleados privados y públicos. Cada dozava parte se llama paga. El estipendio dado á los criados toma el nombre de salario y de soldada y comunmente se llaman honorarios las remuneraciones dadas por trabajos profesionales.

7.—El jornal es la recompensa que obtiene un trabajador por la labor de un día.

8.—El ahorro es todo aquello que se reserva y cercena del gasto diario.

9.—El medio de formar capital es el ahorro. En vano se percibe un crecido interés, una pingüe renta, unas buenas primas, un elevado sueldo ó un justo jornal, donde no se ahorra sinó que se vive al día, nunca habrá capital y es menester decirlo y repetirlo hasta que pobres y ricos lo entiendan: una familia sin capital, sin ahorros, camina hácia la miseria ó está entre sus garras.

10.—Aunque es sumamente recomendable el ahorro no siempre es moral, como por ejemplo cuando lo aconseja la avaricia. Los ahorros no

han de hacerse escatimando lo indispensable sinó cercenando lo innecesario y lo supérfluo.

11.—Todo administrador moral tiende siempre en virtud de su empleo á economizar; pero el ama de casa que además de administradora es propietaria debe economizar, porque los ahorros son el fundamento de la independencia de su hogar y de la posición de su familia.

12.—Cuando se estudia á la mujer á través de la historia y se la ve, ya comprada por años de servidumbre como las hijas de Laban por Jacob, ya encerrada en la tienda de la tribu, en el gineceo griego, en el hogar romano y en el castillo feudal, ya semi-emancipada como en la época presente no es posible explicar su progresiva elevación, sin aceptar paladinamente que su perseverante trabajo y constante ahorro han sido el precio de su rescate, las llaves con que ha logrado entreabrir las cerradas puertas que la impedían llegar hasta su emancipación.

13.—Los ahorros que haga y reuna el ama de casa, como producto de su economía y trabajo, deben ser presentados al formar el nuevo presupuesto, para que aparezcan como ingresos domésticos. En las casas donde mora la virtud y se disfruta de dulce amor y tranquila dicha, no se necesitan dos cajas ni bolsillos secretos.

14.—Entregar una cosa propia á otro, para que

por algun tiempo use de ella con la obligacion de restituir la misma cosa ó su equivalente en otros valores, es lo que se entiende por préstamo.

15.—Es el préstamo uno de los medios de adquirir capital y en verdad poco recomendable; pero el ama de casa, si no es primer jefe de ella, no tiene facultad para acordar más que pequeños préstamos y aún éstos contando con la aquiescencia del marido, padre, etc., etc.

16.—El crédito es aquella mútua confianza que las personas se conceden en el comercio de la vida, para facilitar la circulación y auxiliar la producción de la riqueza.

17.—El ama de casa no debe abusar del crédito y solo ha de usar de él para efectuar compras de poco valor á expendedores de confianza, cuando esté segura de poder pagar dentro del plazo estipulado, pues así y únicamente así, conservará incólume su dignidad, su honra y el nombre de su marido. Las señoras no han de tener nunca jamás acreedores, porque suelen ser poco respetuosos y demasiado exigentes.

---



## CAPÍTULO VIII.

## La moneda.

- 1.—¿Qué es la moneda? 2.—¿Cuáles son los mejores metales para su fabricación? 3.—¿Qué emplearon como moneda los antiguos? 4.—¿Qué es moneda de vellón? 5.—¿Qué es unidad monetaria? 6.—¿Qué es moneda de papel? 7.—¿Es conveniente la moneda de papel? 8.—¿Qué es papel moneda? 9.—¿Qué enseña la historia con respecto al papel moneda? 10.—¿Qué es moneda falsa? 11.—¿Qué debe hacer el ama de casa al entregar y recibir moneda?

1.—La moneda es una mercancía que interviene y facilita las transacciones para la vida.

2.—Los mejores metales para la fabricación de la moneda son la plata y el oro por su solidez, dureza, estabilidad, divisibilidad y escasez.

3.—Los antiguos emplearon como moneda los ganados, la sal y otros productos que aún usan los salvajes, como las pieles, las conchas, etc., y más tarde el oro en polvo, en barras, en pedazos informes y en forma de discos, como en nuestra época, procurando igualar su relación con los objetos comprados por medio del peso.

4.—La moneda de vellón es la fabricada con metales bajos, como el cobre, el bronce, etc., para facilitar los pagos de las fracciones de la unidad monetaria.

5.—La unidad monetaria consiste en referir to-

das las monedas existentes á una sola, para lo cual se han puesto ya de acuerdo varias naciones, así pues la lira de Italia, la peseta de España y el dracma de Grecia que equivalen á un franco de Francia y de Bélgica, sirven de unidad monetaria en estas naciones.

6.—La moneda de papel es el billete de Banco convertible á la vista en oro ó plata siempre que lo quiere el portador.

7.—Es conveniente esta moneda de papel si su valor escrito está garantizado por la moneda metálica que deben tener depositada los Bancos en sus cajas para este fin y por los documentos comerciales existentes en sus carteras, porque con ella se facilitan los cambios y la circulación; pero si los Bancos por tolerancia ó concesiones arbitrarias de los Gobiernos emiten mayor cantidad de billetes que la garantizada ó retiran de sus cajas la moneda metálica, la moneda de papel cae en descrédito por la imposibilidad ó dificultad de su conversión y el portador sufre una verdadera estafa que atenta el tecnicismo comercial, llamándola perjuicio y descuento.

8.—El papel moneda es el billete, cuyo valor escrito es inconvertible á moneda metálica, impuesto forzosamente por los Gobiernos y que solo representa especies.

9.—Las emisiones del papel moneda que valora

la arbitrariedad y cuyo curso impone la fuerza, carecen de límites determinados y han sido siempre como lo justifica la historia una calamidad nacional á la cual acompañan el agio, la tasa, el descrédito, la bancarrota y la miseria.

10.—La moneda que está fabricada maliciosamente, imitando la legítima, de la cual lleva el nombre, es calificada de falsa.

11.—En toda ocasión el ama de casa, cuando entrega, como cuando recibe alguna cantidad de moneda, debe observarla detenidamente para rechazar la falsa y contarla en el acto ante la persona que tenga interés, para convencerse de la exactitud de la cuenta y poder en el caso contrario hacer á tiempo las justas reclamaciones:  
EVITA TODO, PERO. . . CONTAR BIEN EL DINERO.

---

## CAPÍTULO IX.

### La moneda de la República Argentina.

- 1.—Cuál es la unidad monetaria de la República Argentina? 2.—Qué clases de moneda circulan como nacionales? 3.—Cómo se denominan las monedas de oro, plata y cobre y cuáles son sus valores? 4.—Qué valor representa cada billete de papel moneda? 5.—Qué valor representa cada billete de moneda de papel? 6.—Qué valores representan los billetes de papel moneda puestos en circulación legal por los Bancos provinciales? 7.—Disfrutan todos los Bancos provinciales de igual crédito?

1.—La moneda de la República Argentina está arreglada á la unidad *peso de oro*, equivalente á

cinco francos, el cual se halla dividido y subdividido segun el sistema decimal.

2.—Circulan en todas las provincias, con las armas nacionales, monedas de oro, de plata y de cobre, papel moneda y moneda de papel.

3.—La denominación de las monedas de oro, de plata y de cobre y el valor de cada una son los siguientes:

ORO.	{	Argentino	5 pesos.
		Medio argentino	2 1/2 pesos.
PLATA.	{	Peso.	
		50 centavos.	
		20	"
		10	"
COPRE.	{	2	"
		1	"

4.—Los billetes de papel moneda representan:

ORO. (*)	{	500 pesos.	
		200	"
		100	"
		50	"
		20	"
		10	"
		5	"
		2	"
		1	"

(\*) Un decreto del Poder Ejecutivo convertido en ley por las Cámaras en sus sesiones de 1885, ha declarado el papel moneda de curso forzoso.

5.—Por una ley nacional cada billete de moneda de papel circula con el valor siguiente:

50	centavos.
20	"
10	"
5	"

6.—Los Bancos provinciales tienen en circulación billetes de papel moneda de los mismos valores que el Banco Nacional, excepto el de la provincia de Buenos Aires que ha emitido además uno de cuatro pesos.

7.—Disfrutan de crédito diferente los Bancos provinciales, pudiéndose asegurar que no circula el papel moneda de un Banco fuera de la provincia á que pertenece, excepción hecha de el de Buenos Aires que es aceptado generalmente; aunque obrará prudentemente aquel que para viajar se provea de papel moneda del Banco Nacional.

---

## CAPÍTULO X.

### Ingresos domésticos.

- 1.—Cuáles son los ingresos domésticos? 2.—En qué consisten estos caudales? 3.—Quiénes deben adquirir los ingresos domésticos? 4.—Cómo los adquieren los jefes de familia?

1.—Constituyen los ingresos domésticos todos los caudales que entran en la caja del ama de



casa, destinados para atender á los gastos diarios internos y que son de cargo en sus cuentas.

2.—Estos caudales consisten en moneda y en especies, como son los cereales, caldos, combustibles, etc.

3.—Tienen el deber de adquirir los ingresos domésticos todos los individuos de la familia que reúnan las aptitudes necesarias y especialmente los jefes de ella, pues únicamente aristócratas preocupaciones y una falsa educación han establecido que para las familias acomodadas los hijos no deben producir, y lo que es peor aún, que las hijas solo se han de ocupar de modas y diversiones, como si fuera posible formar buenas madres de familia con niñas que pasan sus mejores años en fiestas y visitas.

4.—Los jefes de familia adquieren los ingresos domésticos administrando la propia y la ajena fortuna y ejerciendo sus profesiones, artes, industrias y oficios.

---

## CAPÍTULO XL

## Ingresos del ama de casa.

- 1.—En qué consisten los ingresos domésticos del ama de casa? 2.—Qué tiene más importancia para el ama de casa: la economía, la adquisición ó el ahorro? 3.—Qué es lo que más intranquiliza al padre jefe de familia? 4.—Cómo se tranquilizará? 5.—En qué puede economizar, ahorrar y adquirir el ama de casa?

1.—Los ingresos del ama de casa consisten en aquellos fondos que cercena del gasto diario, en los que hace entrar en la caja doméstica y en los que deja de sacar de ella, valiéndose de sus propios recursos. Ejemplo: 1.º En una casa se gastan diariamente doce libras de carne, pero el ama de casa nota que bastan diez y no compra desde entónces más que esta cantidad; el ama de casa ha cercenado el gasto diario, ha ahorrado dos libras de carne, ha aumentado sus fondos con el valor que representan. 2.º El ama de casa establece un gallinero que la proporciona ganancias vendiendo aves y huevos y además surte su casa, consigue fondos que hace ingresar en la caja y deja de sacar de ella la mayor ó menor diferencia que resulte entre el costo de la crianza y los precios del mercado.

2.—En la casa moderna como en la antigua lo que más importancia tiene para el ama de casa,

esto es, lo que más aumenta sus fondos es la economía, pues los medios de adquisición de que dispone son casi nulos por su escasa educación y el ahorro se ajusta á los estrechos límites que fijan los reducidos intereses que se la confían y administra.

3.—En las dulces expansiones del hogar, cuando la cena ha terminado con la algazara que los niños forman al tomar los postres y marchan jugueteando y riendo hacia la cama, la frente del padre se arruga y todo su cuerpo se estremece. Qué tienes? pregunta la madre.—Nada, contesta él sonriendo. Aquel hombre ha visto levantarse este angustioso interrogante: ¿Qué será de tus hijos, si tú mueres?

4.—Los hombres para vivir tranquilos, en lo que respecta á la familia, deben tratar de que la mujer no consuma sus facultades en la culinaria economía y en el mezquino ahorro doméstico, es preciso que la facilite los medios de adquirir, abriéndola liberalmente y por completo las puertas de la educación. La Escuela Normal de mujeres está al lado de la de hombres, que se abra igualmente el Colegio Nacional y la Universidad y la mujer se redimirá.

5.—Puede economizar, ahorrar y adquirir el ama de casa para aumentar sus fondos: 1.º En las compras que haga. 2.º En la administración

de la cocina. 3.º En las ropas y mobiliario que use. 4.º Ejercitando sus recursos.

## § I.

### LAS COMPRAS.

1.—¿Qué es comprar? 2.—Debe hacer todas las compras el ama de casa? 3.—Cómo acredita el ama de casa su discreción en las compras?

1.—Adquirir por dinero el dominio ó propiedad de una cosa es comprar.

2.—Todas las compras deben estar á cargo y hacerse con la intervención del ama de casa, aún aquellas que efectúe el marido, puesto que ella es la responsable de los derroches.

3.—El ama de casa acredita su discreción en las compras: 1.º Comprando siempre por justo precio, pues ha de estar convencida que las compras de lance son inmorales. 2.º Comprando directamente á los productores en la época de recolección. 3.º Comprando al por mayor todo lo que pueda conservarse. 4.º Comprando de lo bueno ó de lo mejor y nunca de lo barato, porque el vulgar dicho *lo barato es caro* es muy verdadero. 5.º Comprando sin que la apremie la necesidad. 6.º Comprando según propios pesos

y medidas, pues en una casa bien administrada no deben faltar un metro, un litro y una balanza. 7.º Comprando lo verdaderamente necesario y nada supérfluo. 8.º Comprando siempre al contado.

## § II.

### LA COCINA.

#### 1.º

1.—¿Qué es la cocina? 2.—¿Qué condiciones debe reunir? 3.—Es económica la cocina así calificada? 4.—Es interesante la administración de la cocina? 5.—Debe ser confiada á manos mercenarias?

1.—La cocina de la casa es aquella pieza destinada á guisar y aderezar la comida así como hay otra para servirla llamada comedor.

2.—Debe reunir las condiciones siguientes: 1.º Ser bastante capaz y desahogada. 2.º Estar perfectamente iluminada. 3.º Estar provista de espeteras, vasares y alacenas. 4.º Comunicar con la despensa. 5.º Comunicar directamente con el comedor. 6.º Tener el piso de material. 7.º Tener cerca un pozo ó un depósito de agua. 8.º Estar alejada de la secreta.

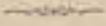
3.—La cocina calificada de económica por el combustible que ahorra, comparándola con la ordi-



naria de material, lo es únicamente cuando funciona en casas de mucha familia ó en fondas, esto es, donde hay que guisar mucho y pronto.

4.—Nada tiene á su cargo el ama de casa que reclame más su buena administración que la cocina; pues de ella depende la conservación de la salud de la familia y en ella es también donde se pagan más caros los olvidos y negligencias: LA MUJER Y LA SARDINA, DE ROSTROS EN LA COCINA.

5.—Una madre hacendosa cualquiera que sea su clase nunca desatiende la cocina, ni entrega su dirección y desempeño á personas mercenarias mediante un tanto fijo ó aproximado, lo cual aunque es cómodo, no es ni lo más económico, ni tampoco lo más higiénico. Es indispensable ya que no guise por sí, que dirija ó al menos que inspeccione las carnes, pescados, verduras, etc., etc., antes de que se aderecen, que ordene los platos que han de servirse y que ajuste diariamente las cuentas, para lo cual deben ir algunas veces á los mercados á fin de conocer los precios usuales, seguras de que no se rebajan aunque sean linajudas y de que bien merecen esta pequeña molestia la salud de su familia y los intereses que administran.





## 2.º

- 1.—Cómo puede economizar el ama de casa en la cocina y en el comedor?  
2.—Cómo comprará económicamente? 3.—Cuándo guisará y aderezará bien las comidas? 4.—Qué son los utensilios de cocina y de comedor? 5.—Cómo los conservará el ama de casa?

1.—El ama de casa puede efectuar notables economías en la cocina y en el comedor: practicando lo siguiente: 1.º Comprar económicamente. 2.º Guisar y aderezar bien las comidas. 3.º Conservar los utensilios.

2.—Para comprar económicamente basta que acredite su discreción, empleando los medios que están á su alcance y se han precisado en el párrafo anterior que trata de las compras.

3.—Para guisar y aderezar bien las comidas necesita el ama de casa haber sido en su temprana edad impuesta prácticamente en estos quehaceres por una madre hacendosa ó suplir esta deficiencia con la aplicación que inspira el amor á la familia y al hogar y con un buen libro que manifieste los secretos del interesante arte de cocina.

4.—Los utensilios de cocina y de comedor son todas aquellas piezas ó enseres que se utilizan para conseguir guisar, aderezar y servir las comidas y bebidas según el estado de civilización actual, los cuales pueden ser de barro ordinario,

de loza, de madera, etc., etc., hasta de plata y de oro.

5.—Para conservar en buen estado estos utensilios es preciso que el ama de casa cuide de que no se deterioren y ménos aún que se pierdan; que los limpie todos quincenalmente con escurpulosidad y los que sean de uso diario con esmero, cuando dejan de prestar su servicio.

### 3.º

- 1.—Cómo se limpian los utensilios de barro ordinario, loza, cristal y madera? 2.—Cómo los de hierro y cobre? 3.—Cómo los de lata? 4.—Qué se usa especialmente para limpiar todos los objetos de oro, plata, cobre, estaño ó otro metal blanco? 5.—Cómo se ha de proceder con los cuchillos? 6.—Qué atención reclaman las lámparas? 7.—Cómo se procede para que dure mas la vajilla? 8.—Cómo se lava la porcelana, el cristal, etc.?

1.—Para proceder á la limpieza de los utensilios de barro ordinario, de loza, de cristal y de madera que pertenecen al comedor y cocina se preparan dos artesones ó dos recipientes de lata con agua caliente hasta más de la mitad de su capacidad el uno y casi lleno de agua fresca el otro. Se toma con la mano izquierda el utensilio, se le sumerge en el agua caliente sin soltarlo, se le saca y manteniéndole en la mano, se le frota con un estropajo que contenga jabón ó salva-

do hasta conseguir que separe de él todo cuanto le sea extraño, conseguido lo cual se le enjuaga en el artesón del agua fresca, se pone á orear en un sitio á propósito y últimamente se seca con un paño.

2.—Los utensilios de hierro y cobre se limpian usando el procedimiento anterior, solo que puede ponerse en el estropajo arena en vez de jabón ó salvado.

3.—Los de hoja de lata se limpian haciéndolos hervir en lejía con bastante ceniza y frotándolos con un estropajo. Además, los enseres de hierro y de hoja de lata herrumbrosos, para que queden como recién salidos de la fábrica, se sumergen en agua espesa con cal viva, se sacan, se ponen á secar y últimamente se les pasa un paño.

4.—Los objetos de oro, plata, cobre, estaño ú otro metal blanco, se limpian con el agua lustral que se compone de:

Ácido oxálico . . . . .	30 gramos.
Carbón en polvo . . . . .	25 "
Agua . . . . .	1 litro.

5.—Los cuchillos de mesa no deben meterse dentro del agua; basta frotar sus mangos, si son de metal, con el agua lustral, y si de marfil, con agua fuerte saturada de blanco de España y las hojas con un pedazo de corcho con tripol ó con polvo de ladrillo inglés.

6.—La limpieza de las lámparas no debe ser descuidada por lo mucho que interesa á los órganos de la vista, ya que no se tenga presente la mala impresión que causa, en los que visitan, la suciedad y baja luz á que da lugar la falta de cuidado. Anteriormente se ha dicho cuándo deben limpiarse, así pues, basta decir que los útiles todos que sirven para la iluminación, han de asearse prolijamente, que han de contener el suficiente líquido combustible, que las mechas han de cortarse con igualdad sin que las recortaduras caigan dentro del mechero, y, para terminar, que las luces de mesa estén provistas de vistosas pantallas y las de pared que reflejen su luz sobre planchas bien limpias.

7.—Para que dure mas la vajilla de loza, porcelana y cristal, se coloca en una caldera de manera que no se toquen las piezas, lo cual se consigue poniendo entre ellas unos palitos ó cuñas de madera, después se cubren con agua, se echa ceniza de leña verde y se ponen á hervir durante una hora. Trascorrida la hora se aparta la caldera, se deja enfriar el agua y se sacan para dedicar cada pieza á su respectivo uso.

8.—Se utiliza para pegar la porcelana rota, el cristal, etc., una disolución bastante concentrada de cola de pescado en agua, á la cual se añade un poco de espíritu de vino y de goma amoníaco,

hasta formar una pasta un poco suelta. Para usarla se aplica sobre las superficies que se necesita pegar, se aprietan bien la una contra la otra á fin de que la cantidad de mezcla que quede en la juntura sea la menos posible y se deja secar.

### § III.

#### EL MENAJE DE CASA.

- 1.—Cómo debe amueblarse la casa? 2.—Qué muebles han de reunir las mejores condiciones? 3.—Cómo se conservan los muebles? 4.—Cómo se limpian? 5.—Quiénes son los enemigos de los muebles? 6.—Cómo se combaten y destruyen los animales que perjudican los muebles?

1.—La casa habitación del pobre y del magnate ha de estar amueblada según corresponde á la clase y á las necesidades sociales; pero sin ostentación ni exageración, cuidando de que domine el buen gusto al gran valor y de que el precio y número de muebles de una habitación guarde la debida analogía con los de los demás. Es impropio tener lujosamente amueblada la sala y carecer de buenos utensilios de cocina, un hermoso lavabo y una desvencijada cama, como lo es llevar un vestido muy adornado y una camisa deshilachada.

2.—Los muebles de más uso, como las sillas



ordinarias, la cama, etc., han de reunir las mejores condiciones de duración y comodidad, porque así lo ordena la economía y la higiene; sin que esto se oponga á que los muebles de lujo además de la belleza reúnan iguales condiciones.

3.—La conservación de los muebles exige una gran limpieza y que apenas principien á deteriorarse se compongan y restauren. Cuando son barnizados lo mejor para limpiarlos es pasar sobre ellos un pincel mojado en petróleo, y si han perdido el barniz, conservando aún el dibujo, darles una mano de barniz blanco con un pincel muy suave y mejor con algodón en rama. Los dorados se frotan con un cepillo flojo mojado en el compuesto que resulta de una mezcla de tres cuartas partes de clara de huevo con una de lejía de sarmientos. Las restauraciones de consideración deben hacerse en el taller del ebanista y del tapicero, para no perder el mueble creyendo endurecer.

4.—Para limpiar los muebles se ha de tener presente su clase y madera, pues mientras que para los de madera de pino sin pintar se puede usar la arena y un estropajo y también el jabón, si tienen manchas de grasa, para los de caoba y de nogal pulimentados basta pasarles un paño seco y limpio.

5.—Deterioran los muebles la humedad de las



habitaciones, la acción directa del sol, y los animales que se albergan en las casas como los perros, los gatos, los ratones y las moscas, las chinches, las hormigas, etc.; aunque á decir verdad estas últimas, así como las pulgas y polilla no frecuentan las casas en que se limpian con frecuencia los muebles.

6.—Los medios á que se recurre para deshacerse de los animales que perjudican á los muebles consisten en asechanzas y venenos lo cual no es muy recomendable; pero cuando no se puede prescindir, se usarán del modo siguiente: 1.º Los gatos, los perros ratoneros y las máquinas ó aparatos llamados ratoneras preservan de ratones y ratas; pero como aquellos no son menos perjudiciales que estos, lo más pronto y seguro es mezclar un poco de arsénico con harina y colocarla al alcance de los ratones tomando todo género de precauciones, para que nadie confunda la vasija que contiene el veneno con otra y que esté colocada en parte donde no alcancen los niños ni los animales domésticos. 2.º Para las moscas lo mejor es mantener las habitaciones con poca luz y limpias. 3.º Las chinches desaparecen untando los muebles y sitios donde anidan con una mezcla de una copa de espíritu de vino, media copa de alcanfor y otro tanto de espíritu de trementina. Respecto á las pulgas basta con indicar al ama

de casa que, donde mejor se procrean, es en las zahurdas y habitaciones similares. 4.º Las hormigas se descantan difícilmente, si no se saca el hormiguero; pero se las persigue derramando petróleo en los agujeros por donde salen y mejor aun cianuro de potasium disuelto en agua, lo cual las envenena hasta el extremo de que, los animales que las comen, mueren también envenenados.

#### § IV.

##### LAS ROPAS Y VESTIDOS.

###### 1.º

1.—Cómo deben vestir las familias? 2.—Conviene tener muchos vestidos y ropas? 3.—Deben arreglarse las ropas en casa? 4.—Qué aconseja la higiene acerca de los vestidos?

1.—Los vestidos de una familia han de estar en armonía con sus recursos, clase y educación. El lujo es una demasía y como todo exceso, recibe su condigno castigo. Las madres que se esfuerzan en vestir á sus hijas como no corresponde á su clase, además de perjudicar los intereses domésticos, fomentan en ellas una pasión que las conduce hácia el vicio, logran muchas veces que se avergüencen de su origen y dificultan seguramente su matrimonio. La virtud, la modestia y la ins-

trucción son las verdaderas galas y joyas de las jóvenes. En los centros sociales más cultos las jóvenes honestas y afortunadas se distinguen de las casquivanas y fáciles, en que aquellas visten con cierta encantadora sencillez, mientras que éstas abusan del terciopelo, blondas y diamantes.

2.—Conviene que cada individuo de la familia tenga bastante ropa blanca para la limpieza ordinaria, que haya en casa la suficiente para las camas etc., etc., así como que no falten trajes especiales para determinados días y actos sociales, cuidando de que aquella esté guardada en armarios provistos de tablas horizontales y estos colgados en perchas colocadas en armarios; pero de ningún modo conviene emplear por ostentación y vanidad en ropas y trajes un capital que puede estar produciendo.

3.—El arreglo de las ropas es completamente doméstico, debiendo no esperar á que lo exijan demasiado, á fin de evitar el que los zurcidos se conviertan en remiendos.

Mejor que los libros, las madres han de enseñar prácticamente á las hijas, cuantos cambios, vueltas y compostura admite un vestido y de qué manera aprovechan las menores los trajes que no pueden usar las mayores.

4.—La higiene aconseja acerca de los vestidos lo siguiente: 1.º Que la ropa interior sea blan-

ca ó de colores claros. 2.º Que sean en verano las prendas de vestir más ligeras, claras y anchas que en invierno y en ninguna estación estrechas ni pesadas. 3.º Que no se lleven los trajes de una estación, sino cuando esté bien entrada, especialmente si corresponde aligerar el abrigo. 4.º Evitar el uso de vestidos que hayan servido á otras personas, porque se corre el peligro de contraer ajenas enfermedades. 5.º Que no peque el calzado de estrecho, porque estropea los pies, y que no se ande descalzo, si no es costumbre, para evitar malas digestiones y dolores reumáticos. 6.º Que los vestidos y el calzado mojados se muden pronto por ser muy perjudicial que se sequen puestos. 7.º Que así en las prendas de vestir como en el calzado se atienda antes á la salud y comodidad que á la moda.

---

## 2.º

### LIPIEZA DE LAS ROPAS.

1.—En qué consiste la limpieza de las ropas? 2.—Cómo se debe proceder con la ropa sucia? 3.—Cuáles son las principales operaciones para el lavado ordinario de la ropa blanca? 4.—Cómo se debe proceder para el lavado de la ropa de color? 5.—Cómo se limpian las cintas? 6.—Cómo se plancha el terciopelo? 7.—Cómo se evitan la polilla y los malos olores en las ropas?

1.—La limpieza de las ropas consiste en separar de ellas todo lo extraño que se les adhiera



por medio de escobillas ó cepillos de esparto fino mejor que de cerdas, y por medio del lavado siempre que el anterior procedimiento es insuficiente.

2.—La ropa sucia se debe ir depositando en cajones ó canastas colocados en un paraje retirado y bien ventilado, pues como fácilmente se deja comprender son los tales recipientes focos de infección por las excreciones y manchas que contiene la ropa. Conviene tener separadas las ropas blancas de uso personal, las de la cocina y las de color y no juntar ninguna de éstas con las que haya llevado puestas algún enfermo por aquello de: SE PEGA EL MAL, NUNCA LA SAL. Algunas amas de casa por la pueril vanidad de mostrar que disponen de una gran cantidad de ropas retrasan la limpieza y la van amontonando lo cual además de ser antihigiénico es antieconómico porque la inmundicia deteriora continuamente las ropas.

3.—En muchos países europeos las operaciones principales para la limpieza de la ropa blanca consisten en jabonarla, en enlejiarla, en aclararla y en plancharla; pero aquí no se necesita enlejiarla para quedar bastante limpia. El jabonado consiste en lavar las piezas de ropa, frotando fuertemente sobre madera ó piedra, con agua corriente ó de lluvia y jabón duro en tres ó cuatro aguas distintas y en tenderlas al sol para que se

oréen y se sequen; el aclararlas en lavarlas en agua clara sin hacer uso del jabón y darles el azul; y el planchado, que no es realmente operación de limpieza, sinó de mero lucimiento, exige humedecer las piezas destinadas á ser planchadas con agua sola ó con una mezcla de agua y almidón cocido ó crudo según convenga, y pasar sobre ellas las planchas con cierta maña y gusto que solo la experiencia enseña. Estos quehaceres deben ser practicados por todas las jóvenes sin distinción de clases, pues necesitan saberlos, ya sea para ejecutarlos, ya sea para dirigirlos.

La lejía con la cual se quitan las manchas ordinarias de la ropa blanca se obtiene mezclando:

Agua común caliente, litros . . .	13
Jabón ordinario, kilogramos . . .	1

Hecha la disolución por medio del calor se retira del fuego la vasija y se añade:

Esencia de trementina rectificada	15 gramos.
Amoniaco líquido de 22° . . .	30 "

Con solo echar bien caliente esta mezcla, después de haberla removido, sobre la ropa y dejarla que se empape unas cuatro horas, basta aclararla para que quede limpia.

Para las manchas de las telas de lana, algodón, seda, etc., se puede hacer uso de la sustancia que resulta de mezclar los ingredientes siguientes:



Alcohol . . . . .	medio litro.
Esencia de limón. . . . .	5 gramos.
Esencia de menta . . . . .	10 "
Jabón blanco . . . . .	80 "
Hiel de buey . . . . .	80 "

Basta empapar un lienzo en esta composición, frotar con él la parte manchada hasta que pase la suciedad á otro lienzo puesto detrás.

Las manchas especiales de tabaco, de cerveza y de zumos de frutas ácidas como la fresa, la mora, etc., y tambien las de vino desaparecen con agua y jabón de las telas blancas y con agua y unas gotas de aceite de vitriolo de las telas de color. La cera, la pez y todas las resinas se disuelven con el espíritu de vino. Con yema de huevo disuelta en agua caliente se limpian las manchas de chocolate y de café. De las más tenaces son las manchas de tinta, pues queman el género; pero á veces, si no desaparecen por completo, se aminoran aplicándolas zumo de limon, una disolucion caliente de sal de acedera en agua, crémor de tártaro bien pulverizado, etc. El crémor se utiliza también para quitar las manchas de herrumbre. Bien fácil es comprender que no es posible copiar en un libro de Economía doméstica las muchas recetas que hay para quitar manchas por lo cual para completar las indicaciones hechas, debe haber en la biblioteca

casera un tratado especial que instruya sobre el asunto.

4.—Cuando las ropas de color son ordinarias, de lana, de algodón ó de hilo, se procede para su limpieza, empleando las mismas operaciones que para la blanca, aunque en vez de agua de río ó de lluvia es más conveniente usar la de pozo; pero si se trata de ropas especiales de lana y de seda, se lavan suavemente en la mezcla que resulta despues de colar un cocimiento hecho con un litro de salvado y siete de agua comun, y, si están bastante manchadas, requieren que se prepare al fuego una composición de ocho onzas de jabón negro y cuatro de miel por cada litro de aguardiente que se eche para mojar una brocha de crin y frotarlas con ella por ambos lados hasta que desaparezcan las manchas cuidando de que estén las telas bien extendidas sin formar arrugas sobre una mesa limpia cubierta con un lienzo. En los dos casos se aclaran con tres ó cuatro aguas, sin tocarlas, únicamente introduciéndolas y sacándolas y despues de dejarlas orear algun tanto, cuando aún están húmedas, se las plancha envueltas en un lienzo. Para lavar los vestidos, chalecos, etc., de seda, es preciso desha- cerlos.

5.—Para limpiar las cintas se procede laván- dolas primero en una de las mezclas anterior-

mente indicadas para la limpieza de los vestidos de seda, se secan después colocándolas entre lien-zos cuidando de que no se arruguen; para lustrarlas se sumergen en una solución clara de cola de pescado y en su defecto de goma; se las pasa por entre los dedos para extraer el agua cuanto sea posible y se las deja casi secar á la sombra tendidas sobre un lienzo ó paño limpio. Cuando está ortada la cinta, se coloca una manta sobre la mesa de planchar y una de las puntas de la cinta dejándose ver entre dos papeles sobre los cuales se mantiene firme la plancha caliente con la mano derecha, á la vez que se tira de la cinta con la izquierda hasta que pasa toda.

6.—El terciopelo se plancha al aire por encima de la parte lisa ó sea por el envés y si sus pelos están aplastados se levantan con un cepillo fino de esparto.

7.—Los malos olores que suelen tener las ropas á causa del jabón con que se han lavado, por estar colocados los armarios ó baules en habitaciones húmedas, etc., se evitan colocando entre ellas al guardarlas saquitos de tafetan ó percalina de unos diez por ocho centímetros, llenos de hierbas aromáticas pulverizadas.

El mejor modo de evitar la polilla es sacar á menudo las ropas al aire libre, sacudirlas y cepillarlas y al volverlas á meter en su sitio colocar

entre ellas pedazos de alcanfor envueltos en papel ó bien ataditos de vetiver.

## CAPÍTULO XII.

### Egresos domésticos.

- 1.—Qué son egresos domésticos? 2.—Cómo se clasifican? 3.—Cuánto ha de gastarse en habitación? 4.—Cómo se ha de proceder en la compra de comestibles y combustibles? 5.—Cómo han de calcularse los egresos extraordinarios? 6.—Qué atención merecen los egresos reproductivos é imprevistos?

1.—Los egresos domésticos comprenden todos los caudales que salen de una casa para atender á sus gastos internos y son de descargo en sus cuentas.

2.—Se clasifican estos egresos en *ordinarios*, como la habitación, los alimentos, etc., en *extraordinarios*, como bailes, viajes, etc., en *reproductivos*, como, la crianza de animales útiles, etc., y en *imprevistos* como enfermedades, etc.

3.—La habitación que debe reunir, si es posible todas las condiciones higiénicas que se indicaron al tratar de ella en El OVEILEMA (pág. 31) no ha de costar su alquiler más de la quinta parte del ingreso efectivo. Toda madre ha de considerar



como una calamidad doméstica el egreso de alquiler y debe propender á borrarle de sus cuentas, comprando ó haciendo edificar casa: CASA EN LA QUE VIVAS, VIÑA DE LA QUE BEBAS Y TIERRAS LAS QUE VEAS.

4.—La provisión de comestibles y combustibles, que da lugar á uno de los egresos ó gastos ordinarios domésticos, se hace más económicamente al por mayor y al contado cuidando de que los primeros sean de los mejores en calidad y los segundos de los de más duración, porque siempre compensan el exceso de gasto.

5.—Los egresos extraordinarios redúzcanse como los ordinarios, cuanto sea posible sin entrar en el vedado campo de la mezquindad y añádase una tercera parte más de gasto á lo juiciosamente calculado, pues lo extraordinario tiene mucho de imprevisto.

6.—Pocos son los egresos domésticos reproductivos y de escasa importancia en atención á que la economía que practica el ama de casa está reducida á la administración interior, esto es, á conservar y distribuir los ingresos y apenas á aumentarlos; pero no así los imprevistos que deben ser bien meditados y distribuírseles su partida, la cual jamás debe ser aplicada á otra necesidad, pues, cuando los días de aflicción y luto vienen, hasta lo más ordenado se desordena y la que no



ha sido previsora recibe una severa y amarga lección.

## CAPÍTULO XIII.

### Presupuesto doméstico.

- 1.—¿Qué es el presupuesto doméstico? 2.—¿Qué es necesario tener presente para formarlo? 3.—¿Quién debe presentar el *haber* y quién el *debe*? 4.—En quién ha de depositarse el dinero para atender a los gastos? 5.—¿Qué debe hacer el ama de casa con los ahorros que le resulten?

1.—El *presupuesto doméstico* es el conjunto ó cálculo de ingresos y egresos domésticos que, necesaria ó probablemente, han de resultar en una casa, hecho anticipadamente por los jefes de ella.

2.—Para formar el presupuesto es necesario tener presente: 1.º Que no es conveniente hacerlo para largos plazos. 2.º Que no deben quedar equilibrados los ingresos con los egresos, sino que ha de restar un sobrante. 3.º Que no son economías lo que sobra en un presupuesto por aumento de ingresos, sino lo que resta por la acertada disminución de egresos ó gastos. 4.º Que las partidas pequeñas son las que requieren un estudio más minucioso y prolijo, porque generalmente no

son los grandes gastos que arruinan las casas sino los pequeños repetidos. 5.º Que sean reales y constantes las economías que se hagan.

3.—El *haber* ó sea el presupuesto de ingresos está obligado á presentarle el jefe de la familia y el *debe* ó presupuestos de gastos el ama de casa la cual se mostrará dispuesta á modificarle respecto al monto y á defenderle en cuanto á su buena distribución.

4.—Siendo el ama de casa la encargada de la administración interior, nada más justo ni razonable que el aceptar que sea ella la depositaria del dinero destinado para atender á los gastos, y el jefe de familia que obra en contrario (suponiendo que está unido á una mujer virtuosa y entendida) la humilla, la degrada y da lugar á resentimientos y desvíos perjudiciales á la moral y á los intereses domésticos.

5.—Los ahorros que reuna el ama de casa, como producto de su economía y trabajo, debe presentarlos al marido, cuando traten de formar el nuevo presupuesto, para que aparezcan como ingresos. En las casas donde hay amor y virtud no se necesitan dos cajas ni bolsillos secretos.

---

## CAPÍTULO XIV.

## Contabilidad doméstica.

- 1.—Qué es la contabilidad doméstica? 2.—Cuáles son sus ventajas?  
3.—Cuántos libros se necesitan? 4.—Cuáles son los auxiliares y para qué sirven? 5.—Qué se debe anotar en el Diario? 6.—Cómo se debe proceder mensualmente? 7.—Cuándo se saldará todas las cuentas abiertas en el Diario?

1.—La contabilidad doméstica es aquel orden adoptado para llevar la cuenta y razón en una casa de familia.

2.—Cuando se lleva con esmero y exactitud la contabilidad, el ama de casa sabe á todas horas las sumas con que cuenta y puede gastar y todo lo dispone y dirige con seguridad y acierto.

3.—No es asunto fácil el precisar cuantos libros se necesitan y como han de ser llevados para establecer bien una contabilidad doméstica, atendiendo á que es preciso armonizarlo con las tan varias posiciones sociales y las muy diferentes costumbres de los países; pero puede afirmarse que un libro Diario de los de uso común y algun otro auxiliar son indispensables.

4.—Ocurre en algunos países y localidades que muchos artículos de consumo diario no se pagan al contado, sinó que son servidos á las casas durante el mes por diferentes mercaderes los cuales

anotan la mercancía entregada y su valor en un pequeño libro llamado libreta. Estas libretas, que el ama de casa ha de revisar todas las noches, para cerciorarse de que han apuntado lo justo y trasladar en seguida su importe al Diario ó Borrador donde apunta los demás gastos, sirven de libros auxiliares.

5.—En el Diario deben dedicarse unas cuantas hojas para anotar la fecha en que entran en la caja los ingresos pertenecientes al mes y después, partiendo desde el 1.º de Enero, deben apuntarse los gastos el día mismo en que tienen lugar, empleando una forma semejante:

Libreta de gastos de almacén . . .	20
Libreta de gastos de mercado . . .	10

y cuando haya gastos particulares se expresará el prenombre del causante.

6.—El último día de cada mes después de revisar minuciosamente todas las partidas anotadas en el Diario y agregar los alquileres que cumplan, los salarios de los criados, etc., debe procederse á la suma para conocer por medio de una sustracción si los ingresos son bastantes á cubrir los gastos ó egresos. Se recomienda que esta operación se lleve á cabo con alguna anticipación por si fuese necesario allegar algunos fondos, tener sin caer en falta tiempo bastante para reunirlos:

PUÉS NO HAY CASA BIEN ORDENADA, SI NO ESTÁ A TIEMPO PAGADA.

7.—El Diario de ingresos y gastos domésticos correspondiente á cada año se arreglará en los primeros días del Enero siguiente, saldando todas las cuentas, para conservarlo en el archivo del jefe de la familia, después de hacer este sus anotaciones en el Libro Maestro, pues él es quien está obligado á llevar la contabilidad general de la casa de la cual solo es una parte la Contabilidad doméstica.

---

## CAPÍTULO XV.

### El Memorándum doméstico.

- 1.—¿Qué es el memorándum doméstico? 2.—Cuándo debe principiar? 3.—Ha de ser detallada su redacción? 4.—¿Qué actos de la vida deben anotarse? 5.—¿Cómo se procederá con los asuntos secretos? 6.—Puede perjudicar el llevar este libro? 7.—Reporta algunas ventajas?

1.—El Memorándum doméstico es el libro en que el jefe de familia anota los sucesos interesantes de su casa que merecen especial recordación.

2.—Debe abrirse este libro con la anotación del acto por el cual se constituye la sociedad domés-



tica á que se destina; por ejemplo, con la partida de casamiento, si ha sido la causa el matrimonio, etc., etc.

3.—En la redacción de los sucesos que se escriban en el Memorándum deben sí marcarse con toda exactitud las fechas y la historia del acaecimiento; pero sin descender á detalles nimios y menos aún á justificarlos con reflexiones y disculpas, pues estas deben quedar, como suele decirse, para el curioso lector.

4.—Los actos que deben hacerse constar siempre, son todos aquellos que influyen notoriamente en el proceso de la vida de todos y cada uno de los miembros de la sociedad doméstica, como los nacimientos y defunciones que ocurren en el hogar, los hechos que inician y fijan el porvenir de los hijos, las negociaciones importantes felices ó adversas que acrecen ó amenguan la propia fortuna y los resultados todos más trascendentales obtenidos durante la perpétua lucha por la vida.

5.—Para anotar aquellos asuntos que, aunque correctos y morales, exigen por circunstancias excepcionales permanecer secretos, debe hacerse uso de una clave ó sea de una combinación propia y especial de signos ó letras.

6.—Algunos opinan que en ciertos casos puede perjudicar el Memorandum, porque, patentizando

los placeres y adversidades de la sociedad doméstica, si llega á caer en manos enemigas, es un arma sumamente ofensiva; la misma objeción puede hacerse á muchos papeles y documentos que conserva todo hombre de negocios en su cartera; además, necesario es tener presente que el libro recomendado no es de confesión sino de recordación y por lo tanto lo que menos se debe apuntar en él son las debilidades, las cuales, sean propias ó ajenas, conviene olvidar pronto.

7.—Las ventajas que reporta compensan todos los inconvenientes, pues además de las alegrías que despierta, los días fastos y nefastos que trae á la memoria aleccionan para el presente y hacen que con más experiencia y acierto se atraviesen las puertas del oscuro porvenir.

---

## SEGUNDA PARTE.

## CONOCIMIENTOS ÚTILES.

## CAPÍTULO I.

## Medicina doméstica.

- 1.—Qué se entiende por Medicina doméstica? 2.—Cuál es su fin? 3.—De qué ha de estar provista toda ama de casa? 4.—Qué debe hacer con las recetas? 5.—Conceptos generales.

1.—La Medicina doméstica se reduce á un conjunto de nociones generales que deben ser conocidas por todas las personas; pero especialmente por los jefes de familia para obrar con acierto, cuando la salud de algunos de sus individuos se perturbe.

2.—El fin que se propone la Economía doméstica es enseñar la aplicación de ciertos remedios, comunmente aceptados, á determinados accidentes y enfermedades conocidas para evitar que se aumenten y agraven por causa del abandono.

3.—Toda ama de casa ha de estar provista de un pequeño botiquín en el cual no ha de faltar el árnica, el tafetán inglés, el esparadrapo, las llamadas flores cordiales, el agua de azahar, la mosta-

za, la linaza, la flor de tilo, la manzanilla, el nitrato de plata, buenos trapos de hilo, muchas hilas, algodón cardado y bastantes vendas.

4.—Las recetas han de ser guardadas, pegándolas en un libro donde conviene que las madres anoten los efectos que han producido en el enfermo, para si vuelve á presentarse un caso análogo, saber á qué atenerse respecto á su uso.

5.—Entre otros consejos generales propios de la Medicina doméstica, citamos las siguientes:

- 1.º La enfermedad se previene  
Con higiene y más higiene.
- 2.º Cuesta ménos preservarse  
Que cuesta después curarse.
- 3.º Familia morigerada  
Goza de salud preciada.
- 4.º Cuidar bien de la cocina  
Es contra la medicina.
- 5.º A la comida y bebida  
Dar sin retención salida.
- 6.º Dos enemigos de la salud són:  
El enfado y la mala digestión.
- 7.º Ten el estómago bien arreglado  
Para tener al médico alejado.
- 8.º Falta de apetito con malestar  
Exige comer poco y no pensar.
- 9.º Llamando pronto al Doctor  
Evitarás mal mayor.

- 10.<sup>a</sup> Con los médicos claridad,  
Obediencia y puntualidad.
- 11.<sup>a</sup> Nada tomes de botica  
Si un *recipe* no lo indica.
- 12.<sup>a</sup> Los remedios que dé el saber  
Que los propine una mujer.
- 13.<sup>a</sup> Entre los remedios provisionales  
Quietud y sudor son los principales.
- 14.<sup>a</sup> Matan las convalecencias  
Mucho más que las dolencias.

### § I.

#### REMEDIOS QUE SE APLICAN Á LOS ACCIDENTES MÁS COMUNES.

1.—¿Qué son accidentes? 2.—Cuáles son los más comunes y qué remedios se les aplican?

1.—Los accidentes son todas aquellas indisposiciones ó enfermedades que se presentan inopinadamente como las siguientes que van acompañadas de sus correspondientes remedios:

2.—**ASFIXIA.**—Siéntese al asfixiado en una silla al aire libre, aligerésele de vestidos y rocíenle abundantemente con agua fría las manos y especialmente la cara.

**CÓLICO.**—Fricciónese el vientre con aceite de oliva, mejor de ruda y manzanilla, aplíquense la-



vativas de agua cargada de sal y tambien un vómitivo.

CONTUSIÓN.—Paños empapados en árnica ó en agua mezclada con vinagre aplicados con frecuencia al golpe.

CORTADURA, HERIDA, MORDEDURA Y PICADURA.—Lávense primero con agua fría hasta que no sangren, júntense bien sus labios ó bordes, sujéteseles con esparadrapo, tafetán inglés ó papel engomado y líguense sin oprimir demasiado. Cuando la herida proceda de animal venenoso ó instrumento envenenado, ántes de lavarla aíslesela, ligando fuertemente por la parte superior é inferior y después quémesela con hierro hecho áscua.

ENVENENAMIENTO.—Obligar al envenenado á beber aceite y agua caliente hasta que vomite.

HEMORRAGIAS.—Los derrames de sangre por la nariz y por la boca se detienen bebiendo agua fría muy cargada de limón ó de sal común y aplicando á la vez paños de agua fría á la nuca.

HIPO.—Desaparece el hipo, bebiendo diez sorbitos de agua que se deben ir contando.

INDIGESTIÓN.—Se administra una taza de té con unas gotas de aguardiente anisado, y si no basta agua caliente para excitar el vómito, las fricciones con pan de puercos y aceite de alcaparras ó común están recomendadas para los párvulos. Debe después guardarse dieta durante uno ó dos días.

PICADURAS DE INSECTOS.—Las abejas, las avispas, etc., pican dejando el aguijón lo cual es causa de un dolor fuerte é instantáneo, pero sin consecuencias si al momento se aplica á la picadura álcali

ó amoniaco líquido, ó un trapo humedecido en aceite de oliva ó cerato simple con unas gotas de láudano. Si se presenta la hinchazon basta aplicar una cataplasma de leche con pan.

QUEMADURAS.—Se mete la parte quemada en agua fría después se la unta con aceite lavado y se la cubre con algodón en rama. También suelen aplicar patata ó papa rallada.

SUSTOS Y EMOCIONES.—Tomar agua con algunas gotas de iúpica ó vinagre, alimentarse poco y purgarse al siguiente día.

## § II.

### REMEDIOS QUE SE APLICAN Á LAS DOLENCIAS MÁS COMUNES.

1.—¿Qué son dolencias? 2.—Cómo se curan y se evita el que se agravien las más comunes?

1.—Las dolencias son aquellas enfermedades ó achaques que se presentan sintomáticamente como las que van á continuación, seguidas de sus más usuales remedios.

2.—ACEDIA, FALTA DE APETITO Y REPUGNANCIA Á TOMAR ALIMENTOS.—Muchas veces se combate, tomando al principiar á cenar una cucharada de bicarbonato de sosa disuelto en una copa de agua ó purgándose.

ANGINAS.—Háganse gárgaras con agua y vina-

gre ó con un cocimiento de hojas de llantén, cuidando además de abrigarse el cuello con un pañuelo de seda, y, si continuase molestando, adminístrense friegas en las pantorrillas, un cínapismo de mostaza ó pediluvios con ceniza, sal común y mostaza.

**BILIS.**—Para las afecciones biliosas se usa el agua de manzanilla ó de achicorias amargas en ayunas, y, cuando hay derrames, es de buen efecto tomar en ayunas tres ó cuatro cucharadas de una infusión preparada con una onza de raíz de celidonia en un cuartillo de vino blanco.

**CALLOS.**—Con nada desaparecen mejor que con un buen calzado; pero ahora se puede afirmar que los cura también la Colodina de Nelson. Los demás remedios, como el cubrirlos con hojas de hiedra ó cerato alcanforado y humedecerlos con zumo de tártago encarnado suelen á veces producir buen éxito.

**CONSTIPADO.**—Permanecer en la cama á media dieta tomando agua templada de naranja y algunos sudoríficos hasta que desaparezca es lo mejor y más recomendable. Es una de las dolencias que ocasiona mayor número de defunciones.

**CONVULSIONES.**—Hacer que el paciente huela espíritu de alcanfor ó vinagre muy fuerte. Para evitarlas conservar el vientre limpio.

**DENTICIÓX.**—Procúrese que los niños tengan el vientre un tanto suelto, dándoles una cucharada pequeña de jarabe de ruibarbo con magnesia cuatro veces por día ó dos purgas ligeras por semana.

**DIARREA.**—Se combate tomando horchata de arroz ó de bellotas y si esto no es bastante, agua con semilla ó palo de membrillo cocido ó una purga.

**DIVIESES.**—Aplíquenseles cataplasmas de malvas ó de harina de lino hasta que lleguen al estado de supuración, en cuyo caso se les exprime hasta sacar la raíz y después cúbreseles con un parche de ungüento de plomo. El cirujano unicamente debe producir la supuración por medio de instrumentos.

**ERISIPELA.**—Presérvese á los enfermos de las corrientes de aire; déseles para beber agua de flor de malva y aplíqueseles en la parte afectada cataplasmas de harina de lino ó de malvas con un poco de sal común y de alcohol alcanforado.

**ESCARLATA.**—Una media dieta acompañada con agua fresca azucarada y cuidar de que el paciente no se enfrie ni sude, es lo más recomendado para la curación; pero, si principia á doler la garganta llámese pronto al médico.

**ESCRÓFULAS.**—Mucha luz y buena ventilación, alimentos nutritivos, agua ferruginosa á todo pasto y una infusión de hojas de nogal por la mañana y otra por la tarde curan esta enfermedad.

**ESTÓMAGO (dolor de —).** El ejercicio moderado después de comer, el abstenerse de alimentos flatulentos, y, también según algunos, los purgantes enérgicos destierran los vicios de la digestión.

**ESTREÑIMIENTOS.**—Lo conveniente es tomar una purga ó aplicar lavativas para lograr mejoría.

**GARROTILLO.**—Combátese desde sus primeros síntomas, administrando al niño jarabe de ipecacuana y rodeándole al cuello un pañuelo de seda mojado en alcohol alcanforado, y, si no siente alivio, hágasele tomar un grano de emético para conseguir que al vomitar lance la membrana que le intercepta la tráquea.

**HERPES.**—El uso de unguento de saturno y pomada alcanforada, refresco de zarzaparrilla, alguna purga de cuando en cuando y no rascarse por más que molesten, producen buen efecto para la curación.

**IRRITACIÓN.**—Se combate con borchatas de arroz almendras, chufas, etc., dieta y quietud.

**JAQUECA.**—Los remedios contra la jaqueca consisten en mucha quietud, aislarse donde no haya luz ni ruido, aplicarse paños de aguardiente y mejor de agua sedativa á la cabeza y algunos toman si no se alivian, tres ó cuatro granos de acibar.

**LORAXILLOS.**—Se curan untándolos dos veces al día con sal de saturno humedecida.

**LOMBRICES.**—Ningun dulce y mucho amargo está recomendado, y, además comer en ayunas una buena porción de pepitas de calabaza ó zapallo y á las dos horas tomar una purga de aceite de castor.

**MAÑEOS.**—Para combatirlos purgarse á menudo.

**MUELAS** (dolor de—). Lo mejor es acudir á un buen dentista, debiendo tener presente que uno malo ó inhábil suele además de martirizar, ino-



cular enfermedades y envenenar; pero, si el dolor no es mucho, bueno es mascar genciana para excitar la salivación; tomar buches de cocimiento de malvabisco, adormideras y leche, cuidando de mantenerlos en la boca por algún tiempo. Cuando resulta inflamación, lo mejor es una cataplasma de harina de lino amasada con el cocimiento antes dicho.

OBSTRUCCIONES.—Lavativas de agua de malva con cebada administradas por las mañanas destierran esta dolencia.

OÍDOS (dolor de—). Unas hilas mojadas en aceite de almendras y ámbar, ó en aceite batido con agua introducidas en el oído acallan este dolor. Cuando se padece ruido de oídos conviene que las hilas se empapen en un cocimiento de jugo de ruda con corteza de granada.

OPRESIÓN DE PEXHO.—Beber agua de manzanilla, de flor de azahar ó cremorizada con limón y darse fricciones donde más se nota la opresión, con aceite de ruda y manzanilla, surte buenos efectos.

OSZUKLO.—Limpiarlo frecuentemente con agua de malvas cuidando de que no caiga el pus dentro del ojo enfermo y sobre todo de no acercar al sano cosa alguna que haya tocado al otro. Como preservativo no trabajar con luz artificial.

PANADIZOS.—Para conseguir la curación es conveniente bañar el dedo en una lejía de agua caliente y ceniza de sarmientos. El sacar ó extraer la raíz pertenece al cirujano ó á persona práctica,

pues de lo contrario se corre el riesgo de quedar manco.

**QUEBRADURAS.**—Aplicar compresas de agua sedativa sobre la quebradura, friccionándola suavemente después de acostar al paciente de manera que los riñones estén más altos que la cabeza. Los vendajes no han de oprimir y conviene que la almohadilla se unte con pomada alcanforada.

**RAQUITIS.**—Igual tratamiento que para las escrófulas y además fricciones en seco á las piernas y en la columna vertebral con agua fría.

**REUMA.**—Fricciones con aguarrás ó con aguardiente fuerte, cubrir la parte frotada con una bayeta amarilla y sobre ella aplicar un ladrillo caliente envuelto en un paño, es uno de los remedios mejores.

**SABAÑONES.**—Usar guantes y calcetines de lana, lavarse las manos con un cocimiento de corteza de roble ó de granado donde se hayan echado unas gotas de extracto de saturno ó un poco de alumbre en polvo; pero si forman llaga cubrirlos de algodón y á medida que se vaya manchando por la supuración irle cortando y poniendo limpio.

**SARAMPIÓN.**—Conservar al enfermo en una temperatura constante, cuidando mucho de que no se destape, promover el vómito, no escatimar el agua templada de flor de malva y durante la convalecencia alimento moderado, debiendo tener entendido que este último período es muy peligroso.

**SARNA.**—Bañar la parte afectada dos veces al día, friccionándola á la vez, en agua mezclada con jabón moreno y azufre.

**Tos.**—Desaparece la tos, bebiendo agua cocida con raíz de álamo blanco y con muchos pectorales que por su excesivo número, en varias ocasiones no se sabe cuál elegir.

**VERRUGAS.**—Basta generalmente tocarlas con nitrato de plata para que desaparezcan.

**VIEJELAS.**—Como preservativo la vacuna, la cual conviene repetir cada diez años; y, una vez que se hayan declarado se debe seguir hasta que llegue el médico igual tratamiento que para el sarampión.

### § III.

#### REMEDIOS QUE DEBEN PREPARARSE EN CASA.

1.—¿Qué remedios han de prepararse en casa? 2.—¿Cómo se preparan?

1.—Los medicamentos de preparación fácil cuyos componentes son de uso ordinario, deben prepararse en casa.

2.—Los siguientes que son los más usuales se prepararán según las indicaciones que se hacen.

**AGUA DE CEBADA.**—Se hace hervir la cebada en agua y se vierte la primera, después se la vuelve á cubrir con agua para acercarla nuevamente al fuego y no retirarla hasta que se revientan los granos; si es farto no es necesario arrojar la primera agua; pero en los dos casos debe colarse antes de servirla.

AGUA DE NARANJA, LIMÓN, etc.—Pártase una de estas frutas, exprímase su jugo en un vaso, llénesele de agua potable y endúlcese. La cantidad de jugo y de azúcar ha de arreglarse al tamaño del vaso y al gusto del enfermo.

BAÑOS.—Los frios han de estar á 25° centígrado ó sea veinte de Reamur. Los calientes de 31° á 38° C. ó 26 á 30° R. Muy calientes y perjudiciales de 42° C.; los 37° C. marcan el calor de la sangre. Cuando se prolongan estos baños calientes, es conveniente refrescar al fin el agua y envolverse al salir en una sábana bien caliente.

CALDO DE HIERBAS.—Píquese un puñado de acederas, otro tanto de acelgas y de perifollo y échense en una cacerola con un poco de sal, litro y medio de agua y como una nuez de manteca ó grasa, hágase hervir todo ello, cuélese después y ofrézcasele al enfermo.

CALDO DE GALLINA.—Cuézase un cuarto de gallina durante una hora en un litro de agua con algunas hojas de lechuga, de perifollo y un poco de sal. El caldo de vaca se hace lo mismo guardando las proporciones.

CERATO SIMPLEX.—Este medicamento que se utiliza para la curación de las llagas se obtiene deritiendo al baño de María una parte de cera blanca mezclada con tres de aceite de almendras dulce ó de olivo y bátase después añadiendo un poco de miel rosada hasta que quede todo bien mezclado. Para que sea más rápido su efecto se le añade extracto de saturno con una dosis que represente la tercera parte del peso de la cera. La miel rosada es un compuesto de una infusión de pétalos

de rosa hecha en un cocimiento de cálices que se mezcla con miel que se clasifica ó se cuele y se hace hervir hasta que se convierte en almibar.

**CATAPLASMAS.**—Pueden ser emolientes, madurativas y resolutivas. Las emolientes se hacen con miga de pan blanco, arroz cocido y papas á medio cocer bien desmigajadas; con hojas de malva, de malvabisco, de acelga, de violetas, de mercurial; con raíces de malvavisco, de zanahoria, de las cebollas de azucena, etc., después de bien cocidas y trituradas; pero lo más recomendado es la harina de linaza. Las emolientes se convierten en madurativo si se les añade una onza de unguento *basilicum*, y en resolutivas, si se rocían con algunas gotas de extracto de saturno. Las cataplasmias deben aplicarse entre dos trapos de un género claro, cuidando de renovarlas, cuando vayan enfriándose.

**HORCHATAS.**—Pueden hacerse de almendras, de bellotas, de semillas de melón, de sandía, etc., para lo cual basta despojar de la piel á estos productos, triturarlos en un mortero, echarlos en agua, agitarlos, colar después el todo y lo que resulte endulzarlo.

**JUGO DE HIERBAS.**—Para obtener el jugo de hierbas se machaca en un mortero una porción de las más frescas que se dirán más abajo y se cuelean; se deja reposar lo que resulte durante doce horas en un recipiente alto y estrecho y finalmente se filtra con papel. El jugo de las schicorias, del amargón ó diente del león, de la fumaria ó palomilla y del trébol de agua, depura la sangre fortificándola; el de la coquearia y del berro pu-



rifica la sangre excitándola; el de la lechuga, de acelga, de perifollo, de verdolaga y de acedera, depuran y refrescan la sangre y excitan la orina.

**SINAPISMOS.**—Se preparan echando agua tibia sobre harina de mostaza fresca y amasándola hasta formar una especie de papilla que se extiende sobre un trapo cuyas orillas se doblan. Para los niños se preparan, polvoreando con harina de mostaza una cataplasma de harina de linaza. Los sinapismos se aplican inmediatamente sobre la piel si se quiere que obren con más prontitud. Cuando se carece de mostaza se puede emplear harina de centeno ó afrecho mezclado con ajos y raíz de rábanos picantes machacados.

**SUKMO.**—Hágase hervir un medio litro de leche, échese en ella una pequeña cucharada de vinagre, déjese reposar y fíltrese con el papel.

**TISANAS.**—Estos medicamentos se preparan por el procedimiento de infusión, por el de cocimiento y por el mixto. Las tisanas por infusión se preparan derramando agua caliente sobre las flores ó las hojas ó echándolas en un recipiente que contenga agua hirviendo, el cual se retirará del fuego y se tapará herméticamente en este como en el anterior caso. Las tisanas por cocimiento se preparan dejando hervir los palos, las raíces, los frutos ó las semillas que se utilizan el tiempo bastante para extraer los principios que se necesitan. Cuando la tisana se ha de preparar por infusión y cocimiento se principia empleando este último procedimiento con las sustancias que lo necesitan y después el primero con las que lo reclaman. En todos los casos al terminar, aunque

moleste la repetición, cúbrase lo mejor posible el recipiente y manténgasele quieto durante un cuarto de hora ántes de colar y endulzar el contenido ó sea la tisana.

---

## CAPÍTULO II.

### Crianza doméstica de animales útiles.

1.—En qué consiste la crianza doméstica de animales útiles? 2.—Cuáles son los animales más útiles para el ama de casa? 3.—Qué ventajas obtiene? 4.—Qué es indispensable para obtener buenos resultados en la crianza de animales?

1.—La crianza doméstica de animales útiles consiste en alimentar, cuidar y cebar en casa aquellos que reportan mayor beneficio.

2.—Los más útiles y que deben merecer perfectamente la atención del ama de casa son: las gallinas, los pavos, los patos, los gansos, las palomas, los conejos, los cerdos, las abejas y los gusanos de seda.

3.—Cuando un ama de casa tiene bien poblado el corral, aprovecha hasta los desperdicios más insignificantes de la casa, consigue que su familia coma aves sanas y sabrosas, salva perfectamente el compromiso en que puede colocarle un huésped de última hora y finalmente economiza plata ó

lo que es lo mismo disminuye su presupuesto de egresos.

4.—Para efectuar bien la crianza doméstica de animales útiles es indispensable: 1.º Tener animales de las mejores y más adecuadas castas, para cuya elección se ha de atender al país en que se habita y á los medios disponibles. 2.º Conocer teórica y prácticamente los cuidados que reclaman los animales que se crían. 3.º Contar con local apropiado. 4.º Mantener siempre las habitaciones donde viven y duermen en buen estado de ventilación y limpieza, así como muy aseados los comederos y bebederos. 5.º Alimentarlos periódicamente durante el día y cuidar de que no se ahiten. 6.º Aumentarles la comida, escasearles la luz y facilitarles la quietud y sosiego en las épocas de cebo ó engorde. 7.º Tratarlos continuamente con suavidad y cariño.

## § I.

### LAS GALLINAS Y LOS PAVOS.

1.—¿Qué son las gallinas? 2.—Son muy fecundas? 3.—Cómo se reproducen? 4.—Cómo se realiza la incubación natural? 5.—Cómo la artificial? 6.—Cómo se han de cuidar? 7.—Qué precios tienen en los mercados de Buenos Aires? 8.—¿Qué son los pavos? 9.—En qué se diferencian de las gallinas? 10.—¿Qué analogías tienen con ellas? 11.—¿Qué valor obtienen en los mercados de Buenos Aires?

I.—*Las gallinas* son unas aves de corral omnívoras que viven en reunión y que son muy con-

venientes en toda casa bien administrada, puesto que además de satisfacer ampliamente con su carne, huevos, plumas y excrementos los gastos que ocasionan, sirven de recreación á la familia. Las hay de diferentes razas; pero las mejores para la crianza doméstica son: la gallina *común* de tamaño y plumaje variable, por sus magníficas condiciones para la propagación; la llamada *catalana* notable por su gran oreja blanca, por su hermosa cresta colorada caída hácia un lado á manera de barretina catalana y por los muchos y muy blancos huevos que pone; y la *cochinquina* célebre por su corpulencia y potencia incubadora.

2.—El gallo que se diferencia de la gallina por su vistoso plumaje, por la altivez con que marcha y por su valor, es el ave más líbrica que se conoce, siendo bastante uno solo en un gallinero de veinte hembras. Cada gallina en sus diferentes posturas pone de 50 á 120 huevos por año, si está bien cuidada y puede encobar varias veces.

3.—Se reproducen las gallinas *por incubación natural y artificial*, según que una hembra ó macho se encargue de suministrar la temperatura suficiente para la avivación del polluelo ó que se haga uso de un hidro-encobador, donde se pueden encobar hasta mil huevos á la vez.

4.—La incubación natural la debe efectuar en un sitio solitario una gallina clueca común ó cochinchina.

na, una pava y también un pavo castrado después de arrancarle las plumas del vientro y frotársele con ortigas, echándose durante veintiundias en un nido hecho con pasto seco, sobre el cual se depositan de quince á veinte huevos y hasta treinta según el tamaño del animal encobador. Todos los dias mientras dura la incubación se ha de dar de comer y beber á la clueca de una á dos postmeridiano sin molestarla, pues si tiene necesidad de comer, ella se levanta sin espantarla. Se recomienda como mejor época de incubación desde fines de Junio á mediados de Setiembre y también es conveniente que nazcan los pollos en los dias de los cuartos crecientes de las lunas de estos meses. Los pollitos exigen mucho cuidado los quince primeros dias en que es menester librarlos de las inclemencias de las estaciones, suministrarles alimentos delicados, como yemas duras, pan mojado, arroz cocido, etc.

5.—La incubación artificial se lleva á cabo con el aparato hidro-encubador. El buen éxito de esta incubación depende del cuidado y destreza del encargado de la máquina, pues la menor indiscreción la convierte en cocedero de huevos.

6.—Para estar bien cuidadas las gallinas se necesita: 1.<sup>o</sup> Darlas de comer á la salida y puesta del sol, granzas, hortalizas, etc., mejor cocidas y calientes que crudas, y poca carne aunque les gus-



ta mucho. 2.º Que tengan siempre bien limpios los bebederos y provistos de agua clara. 3.º Colocar los niales con el pasto y huevos correspondientes un metro levantados del suelo y cuidar de recoger diariamente de cada uno de ellos todos los huevos excepto uno de los del mismo día. 4.º Que los gallineros sean cubiertos, bastante espaciosos, que tengan suficientes palos á una conveniente altura, para acostarse las gallinas y que estén en buen estado de limpieza. En los climas templados y cálidos deben dormir sobre árboles si es posible. 5.º Cuidar de separar prontamente las enfermas de las sanas para evitar epidemias.

7.—Los precios de estas aves son muy varios, pues mientras que lejos de los centros de población, apenas si se consumen, en éstos son muy buscadas, así como los huevos; pero puede establecerse que una gallina ordinaria se vende en el mercado de la Capital de ochenta centavos de peso para arriba; un pollo de cuatro á cinco meses más de cuarenta centavos y la docena de huevos de veinticinco á sesenta centavos segun la época.


8.—*Los pavos* cuya crianza es muy conveniente por su abundante y sabrosa carne son las mayores aves domésticas.

9.—Se diferencian de la gallina no solo en ser de tamaño mayor, sino tambien: 1.º En que no hacen

más de dos posturas por año. 2.º En que su incubación es más prolongada, pues dura de treinta á treinta y dos días. 3.º En que pueden ser apacentados en manada. 4.º En que resisten con valor á los animalejos que causan estragos en los gallineros. 5.º En que á los pavipollos les impresionan mucho los cambios bruscos atmosféricos. 6.º En que á los pavitos en los primeros días es preciso abrirles el pico para que coman su alimento favorito que consiste en huevos duros, miga de pan y ortigas muy picadas.

10.—Reunen los pavos y las gallinas las analogías siguientes: 1.º El ser polígamos los machos, guardándose para cada pavo diez ó doce hembras. 2.º El reproducirse por incubación natural y artificial. 3.º El ser omnívoros. 4.º El reclamar iguales cuidados durante su desarrollo.

11.—En los mercados de Buenos Aires se suele vender á más de un peso nacional un pavo de seis á siete meses; el de dos años á doble precio y, si está bien cebado, á cuatro y más pesos. Los huevos pocas veces vienen al mercado.



## § II.

## LOS PATOS, LOS GANSOS Y LAS PALOMAS.

- 1.—¿Qué son los patos y los gansos? 2.—¿Cómo se reproducen? 3.—¿Qué cuidados reclaman? 4.—¿Qué precios obtienen en el mercado de Buenos Aires? 5.—¿Qué son las palomas. 6.—¿Cómo se reproducen? 7.—¿Cómo se procederá para poblar un palomar? 8.—¿Qué cuidados reclaman las palomas? 9.—¿Cuál es su valor en el mercado de la Capital?

1.—*Los patos y los gansos* son aves palmípedas y omnívoras que se propagan en los corrales y mejor aún en los sitios donde hay albercas ó depósitos de agua para bañarse. El mejor pato doméstico que se conoce en la República Argentina por sus excelentes condiciones de propagación y por su mucha y sabrosa carne es el que unos califican de *marino* y otros de *criollo*.

2.—Se reproducen por incubación, habiéndose notado que la artificial da excelentes resultados en la avivación de los huevos de estas aves. El pato como el ganso es polígamo, graduándose para cada seis hembras un macho. Las hembras hacen dos posturas por año, verificando la primera desde Agosto á Noviembre, las cuales encaban en veintisiete ó veintiocho días en el mismo sitio en que las depositan, cuidándose ellas mismas de hacer los nidos con su pluma y plumón.

3.—Los patos y los gansos adultos reclaman los mismos cuidados que las gallinas; pero los po-

Los huevos reclaman mucha atención los ocho primeros días después de su nacimiento por lo mucho que sufren con el exceso de frío, con los ardores del sol y más aún con la lluvia que los balda. El mejor alimento en esta primera edad es el recomendado para los pollos de gallina y además carne cruda ó sangre coagulada de vaca bien picada.

4.—Los precios que se obtienen en el mercado de Buenos Aires son muy varios como los de las demás aves; pero sirva de base prudencial el que los patipollos marinos y los ansarinos de cuatro á cinco meses, que es la edad en que se deben comer, valen unos ochenta centavos de peso y los adultos de dos á tres pesos la pareja.

5.—Las palomas, símbolo del amor conyugal y paterno son aves monógamas que se buscan por sí mismas el alimento y aman mucho la libertad. Las hay de muchas clases: pero se citan como principales: la *doméstica* recomendable por ser la que más se propaga y menos gastos ocasiona; la *romana* notable por su corpulencia; la *calzada* cuyas patas están cubiertas de pluma; la *moñuda* que ostenta un hermoso penacho; la *rizada*; la *turca* de color oscuro y negruzco; la *mensajera*, la *ruchona*, la *aleteadora* y la *torcás*.


6.—Las palomas hacen cada año cinco ó seis posturas de dos huevos que incuban el macho y la hembra, turnándose durante unos diez y siete á

diez y nueve días. Los pichones son alimentados los primeros meses por los padres, introduciéndoles en el pico las semillas que ellos han macerado en su estómago.

7.—Para poblar un palomar se principia por encerrar en él los pájaros que quieran se propagar y mantenerlos con una mezcla de trigo, semilla de nabo y anís hasta que han hecho la primera incubación; después ya se les puede dejar salir sin temor de que fuguen.

8.—Aunque no exigen las palomas excepcionales cuidados, reclaman los siguientes: 1.º Que se las dé alimentación variada, pudiéndose utilizar para este fin las achaduras de trigo, el maíz, la semilla de nabo, las yerbas picadas, etc. 2.º Tener colocado en un sitio adecuado un recipiente con agua, donde puedan chapuzarse para soltar los animalillos que las molestan. 3.º Mantener el palomar en buen estado de ventilación y limpieza, pues los malos olores determinan en gran manera su fuga.

9.—El valor más usual y corriente de una pareja de pichones ordinarios en el mercado de la capital es treinta centavos y la yunta de palomas un peso moneda nacional.





## § III.

## LOS CONEJOS Y LOS CERDOS.

- 1.—¿Qué son los conejos? 2.—¿Cómo se reproducen? 3.—¿Cómo se forman las conejeras? 4.—¿Qué cuidados reclaman los conejos? 5.—¿Cuál es el precio en el mercado de Buenos Aires? 6.—¿Qué son los cerdos? 7.—¿Cómo se reproducen? 8.—¿Qué cuidados reclaman? 9.—¿Cómo se benefician? 10.—¿Cuál es su precio en el mercado de la capital?

1.—Los conejos, cuya crianza doméstica conviene propagar, son animales roedores que proporcionan buena y abundante carne, hermosas pieles y un excelente abono para las hortalizas.

2.—El macho padre ha de estar separado de las hembras y solo se les acercará, cuando convenga, que bien puede ser un mes después de nacer la última cría. Basta uno solo para diez hembras. Las gestaciones de las conejas suelen ser seis ó siete por año y dura cada una de treinta á treinta y un días, dando como resultado de cuatro á ocho hijuelos. Las madres hacen la cama en el fondo de las madrigueras unos días antes del alumbramiento; pero si se las tiene encerradas en jaulas se las debe colocar dentro de ellas un pequeño cajón con pasto seco, á fin de que sobre él formen la cama con la pelusa que se arrancan de su abdomen.

3.—La construcción de las conejeras ha de res-

ponder á los sistemas de crianza que se emplean y á la clase de explotación que se emprende. Si se trata de la explotación para atender al consumo doméstico basta destinar para el macho padre y cada hembra madre un cajón de un metro de largo por cuarenta centímetros de ancho y cincuenta de alto con uno de los frentes mayores, que puede servir de puerta, cubierto con tela metálica, para que se opere la ventilación; además se necesitan dos ó más cajones de mayores dimensiones, contruidos como los indicados, para encerrarlos gazapos á medida que se van retirando de las madres que los destetan ántes de cumplir un mes.

4.—Para conseguir buenas crías es necesario:  
1.º Disponer de buenos padres. 2.º Alimentarlos con achaduras de trigo, afrecho con algo de sal, plantas aromáticas, alfalfa, yerbas frescas sin estar mojadas, despojos de la cocina, etc. 3.º Servirles los granos y el afrecho en pesebres de cuarenta centímetros de largo por diez de ancho y doce de alto y las verduras detrás de un enrejado con el objeto de que no ensucien la comida.  
4.º Tener á una media dieta prudencial á los gazapos durante los tres primeros meses y no darles plantas demasiado actuosas, como las coles, etc.  
5.º Mantener siempre secadas y bien ventiladas las jaulas.

5.—En el mercado de Buenos Aires el valor de un conejo bien alimentado, de ocho á doce meses de edad, que es cuando su carne es más sabrosa, pasa de sesenta centavos de peso.

6.—El *cerdo*, es un animal doméstico omnívoro, sumamente voraz y glotón el cual ofrece muchos recursos para el alimento de la familia.

7.—El verraco que así se nombra el cerdo padre, ejerce los actos reproductores desde los ocho meses y uno solo basta para cada veinte hembras. Dos por año suelen ser las gestaciones de la hembra, empleando en cada una de ciento quince á ciento veinte días. En los últimos días de la gestación no debe acercarse á ella el verraco y alimentarla bien con salvado, agua tibia y yerbas. El número de lechoncillos que nacen suele ser de ocho á doce; pero sólo se deben dejar cuatro ó cinco con la madre, los cuales se destetarán á los dos meses para castrarlos á los tres á fin de facilitar su engorde.

Para tener una idea de lo prolíficas que son las cerdas basta saber que una pueda tener á los diez años 6 434 836 descendientes, calculando dos alumbramientos por año de tres machos y tres hembras cada uno y que éstas continúen como las que las sucedan desarrollando nuevas gestaciones de igual número.

8.—No es conveniente descuidar el alimento del cerdo hasta la época del cebo ni olvidar que apetece mejor los alimentos á medio cocer y algo fermentados que los frescos y crudos. Durante el cebo se han de alimentar con cebada, maiz, habas, papas, desperdicios de hortalizas y legumbres mezcladas con agua y salvado, procurando darles con frecuencia y en cortas porciones la comida, principiando por las sustancias ménos apetitosas y nutritivas y terminando con las más agradables y gustosas. Conviene mucho que se bañen y revuelquen en agua fresca, así pues, deben disponerse piletas con agua limpia y clara para que lo efectúen, debiendo advertir que es un error vulgar el creer que les agrada más el hacerlo en el fango. Los cerdos bien cebados y de buena raza aumentan un kilómetro de carne por día y llegan á pesar de doscientos á trescientos kilógramos, y algunos, aunque pocos, se han acercado á quinientos.

Las razas inglesas de Essex y de Berkshire se recomiendan para el cebo precoz.

9.—El cerdo cebado se beneficia convirtiendo sus caderas y muslos en jamones; sus lomos en tocino; su sangre en morcillas; su carne bien picada metida en sus tripas, en chorizos y salchichones; su grasa en manteca y también son aprovechables sus cerdas, su piel y sus huesos. LA MUJER DE BUEN TINO, CERA Y MATA COCHINO.

10.—El valor de la arroba de carne de cerdo cebado varía entre tres y cuatro pesos nacionales en el mercado de Buenos Aires y un lechón no se obtiene por menos de tres pesos nacionales.

#### § IV.

#### LAS ABEJAS.

1.—¿Qué son las abejas? 2.—¿Qué es el colmenar? 3.—¿Qué son los enjambres? 4.—¿Qué trabajos realizan las abejas? 5.—¿Qué cuidados reclaman? 6.—¿Cómo se parten y recogen los enjambres? 7.—¿Cómo se saca la miel y la cera de las colmenas? 8.—¿Qué clase de miel hay y cómo se separa de la cera? 9.—¿Cuáles son los precios más usuales de la miel y de la cera en Buenos Aires?

1.—Las *abejas* son unos insectos industrioses que viven asociados para ejecutar sus trabajos, cuyos resultados son: *los nuevos enjambres, la cera y la miel*. Distingúense tres clases de individuos: la hembra generadora llamada la *reina* que se distingue por ser la más larga de cuerpo; los *zánganos* que son los machos fecundantes, los cuales perecen, cuando cumplen su misión y las *neutras* que son las que liban el néctar de las flores, fabrican los panales y la miel y ejecutan los trabajos interiores.

2.—El *colmenar*, que bien puede tenerle colocado el ama de casa á un extremo de la quinta ó



á unas cuadras de la chacra ó estancia, lo forman las habitaciones de las asociaciones de abejas, que son unos receptáculos de corcho, madera ó mimbres encalados exteriormente, llamados *colmenas*. Conviene establecer el colmenar con exposición al Este, con abrigo para los fríos y sombra para el calor, en sitios fértiles y abundantes de flores tempranas, intermedias y tardías y próximo á un manantial ó á un arroyo.

3.—Cuando una colmena contiene más de veinticinco mil abejas ésta se halla en malas condiciones y aconsejadas por su natural instinto emigra una parte de ellas guiadas por una reina formando enjambre ó sea nueva sociedad. Estas emigraciones se anuncian con anticipación por el movimiento de los individuos que con rapidez entran y salen de la colmena, llevando sobre sí la cantidad de alimento necesario para emprender su nueva vida.

4.—El primer trabajo que realizan las abejas en la colmena es tapar con propolis, que es una sustancia formada por ellas con botones de flores y yemas de árboles, todos los agujeros por donde pueda penetrar la luz, excepto el situado en la parte inferior destinado á la entrada y salida que se nombra piquera. Después construyen los panales, formando con la cera celdillas exágonas donde vierten la miel y depone la reina sus miles de

huevecillos. Nada más digno de ser imitado por el género humano que la perseverante laboriosidad que allí se observa, que el orden que se guarda, que el auxilio que se prestan y que la ventilación y aseo que domina.

5.—Los cuidados que reclama su crianza no son muchos y más bien puede decirse que proporciona las distracciones siguientes: 1.º Envinar las colmenas y colocar sobre ellas, cuando están al aire libre, rama de arbustos y bastante peso para impedir que los fuertes vientos las muevan. 2.º Ejercer una prudente vigilancia para remediar los accidentes fortuitos y librarlas de los animales dañinos. 3.º Achicar la piquera en invierno, la cual debe estar desembarazada siempre para que puedan volar á su alrededor las abejas sin tropiezo ni obstáculo. 4.º Recubrir con paja las colmenas en los climas crudos durante la estación de los frios. 5.º Alimentarlas, si hace falta, colocando una botella invertida, que contenga sumo de peras ó de manzanas dulces cocido con azúcar, cuya boca cubierta con un lienzo claro, descansen sobre un orificio que comunique con el interior de la colmena.

6.—Para partir *enjambres*, así como para sacar los *jabardos* y *jabardillos* que son las segundas emigraciones, es necesario esperar el momento en que hay mucho movimiento en la colmena y que se

forman grupos de abejas cargadas de alimento cerca de la piquera. Llegado este momento, se coloca el colmenero su careta ó mascarilla de tela metálica para preservarse de las picaduras, acerca á la piquera una mecha encendida de trapo ó de pasto que suelte mucho humo, á fin de que las abejas se retiren hácia lo más alto de la colmena alrededor de su reina como para protegerla; entónces vuelca la colmena; la trasporta á una distancia de cien metros, coloca encima otra descansando en parte sobre ella y en parte sobre una pared, etc., cuidando de cubrir perfectamente la unión de las dos colmenas con un lienzo; da golpecitos en la colmena inferior y el enjambre principia á subir sin abandonar á su reina hasta ocupar la nueva colmena que es lo que se necesita para separar los dos receptáculos, taparles la boca con tela metálica sobrecosida á un lienzo y conducir el viejo al sitio que ocupaba ántes y el nuevo llevarle á otro colmenar. Ocurre á veces que emigran los enjambres y los jabardos de la colmena por descuido del colmenero y se le va ir volando ó prendidos de la rama de algún árbol; en el primer caso se tira tierra á la mayor altura posible, para que las abejas la sigan en su descenso y se posen en un punto cercano. Cuando están ya paradas, se acude con una colmena enmelada por dentro, se coloca de la manera que

ofrezca al enjambre más facilidad para su entrada y se principia á golpear sobre el objeto que ocupan á la vez que se sopla sobre una mecha de trapo ó de pasto haciendo que el humo caiga todo sobre ellas. Una vez que ha entrado el enjambre se procede como al partir enjambres, después que ha subido la reina y las neutras bastantes.

7.—Para sacar la miel y la cera de las colmenas ó sea para castrarlas se levanta la cubierta superior de la colmena, se rocía un poco de agua sobre los panales, á la vez que se sopla sobre una mecha encendida de antemano, de manera que se introduzca en el interior el humo para que las abejas se atonten y no molesten al colmenero, mientras que con instrumentos adecuados separa la cera y miel que juzga excedente. En los países fríos del hemisferio sud se puede castrar una vez por año durante el mes de Febrero; en los países de clima templado se puede hacer una castra parcial ó escarzo en Diciembre ó Enero y otra más completa en Marzo, advirtiéndole que la codicia mata muchas colmenas.

8.—La miel varia de gusto ó color según los alimentos que han tomado las abejas y recibe las siguientes clasificaciones: *miel virgen* que es la primera que se obtiene dejando gotear el panal después de agujerear con un cuchillo la cubierta de



los alvéolos; *miel de segunda clase* procedente del panal desmenuzado y exprimido con las manos; *miel de tercera clase* la que resulta prensando últimamente los residuos de los panales en un saco. Las tres clases deben filtrarse por convenientes cedazos. La cera que es el residuo que queda, cuando se ha extraído la miel del panal, para que sea buena, ha de ser amarilla, liviana y grata al olfato; se debe lavar repetidas veces, derretirla después y colarla, para que quede separada de los cerones.

9.—La cera en el mercado de Buenos Aires no se consigue á ménos de catorce nacionales la arroba y la miel á ménos de dos nacionales el mismo peso.

## § V.

### LOS GUSANOS DE SEDA.

- 1.—¿Qué es el gusano de seda? 2.—¿Cómo se obtiene y elige su simiente? 3.—¿Cómo ha de establecerse el obrador de crianza? 4.—¿Cómo se cria la simiente? 5.—¿Cómo se desarrolla el gusano de seda? 6.—¿Cómo firman el capullo? 7.—¿Qué cuidados reclama su crianza?

1.—El *gusano de seda* es el insecto productor del capullo de seda. Su crianza es una industria apenas conocida en la América del Sud, aunque una gran parte de su suelo y de su clima se presta á su desarrollo.



2.—Cuando los gusanos de seda rompen el capullo y aparecen en forma de mariposas sacuden sus alas y batiéndolas el macho con suma rapidez fecundiza la hembra que pone unos huevecillos muy pequeños ó sea la *simiente* y los dos mueren sin procurar tomar alimento. Asunto sério es para los sericultores la elección de la simiente, puesto que de ella dependen los resultados de la cosecha. La buena, dicen los inteligentes, presenta un color pardo oscuro y apizarrado y estalla, cuando se comprime con los dedos, derramando un humor viscoso y trasparente. El microscopio suele también utilizarse para el exámen de esta semilla y ha sido con este instrumento que ha distinguido M. Pasteur los pequeños corpúsculos que determinan en estos insectos la enfermedad letal llamada la pebrina.

3. El obrador de crianza se establece en una habitación abrigada y fácilmente ventilable, formando andenes con bastidores puestos unos sobre otros, á manera de estante de libros, en los cuales se colocan los gusanos, á medida que van naciendo, sobre hojas tiernas de morera y donde se desarrollan durante todas sus edades. Las temperaturas que se han de mantener en el obrador desde la primera edad hasta el segundo período de la quinta son respectivamente, sirviéndose de un termómetro de Reaumur los siguientes: 19° á

20°; 18° á 19°; 17° á 18°; 16° á 17°; 15° 5' á 16° 5'; además es indispensable preservarle de toda humedad.

4.—La avivación de la simiente del gusano de seda suelen hacerla los criadores llevándola unos diez días en su propio seno envuelta en un lienzo hasta que los gusanitos rompen la cubierta de la semilla, que es cuando los trasladan, prendidos en hojas tiernas de morera que extienden sobre ellos á los anaqueles del obrador.

5.—Los gusanos, desde que nacen hasta que mueren, cambian de piel cuatro veces, llamadas por los sericultores *mudas* y *dormidas*, privándose durante cada una de alimento treinta horas y sufren siete trasformaciones que dicen *edades*: la primera edad principia al nacer y termina con la primera dormida; la segunda desde que despierta hasta que se duerme segunda vez; la tercera y la cuarta igualmente; la quinta es, cuando forma el capullo y se transforma de oruga en crisálida; la sexta la pasa en estado de crisálida y la séptima que es la última, vive en estado de mariposa.

6.—En su quinta edad á los treinta y cuatro días de vida elige el gusano el sitio que más le agrada para formar su capullo; emplea el primer día en fijar los puntos de apoyo, asegurando á ellos la seda que saca por la parte inferior de su boca; el segundo principia el capullo, multiplica

los hilos y se encierra en él; en el tercero se oculta completamente y continúa trabajando los siguientes días hasta dar el conveniente espesor al capullo donde permanece siete u ocho días en el estado de crisálida. En el momento de salir expelle un licor especial que corroyendo la seda forma el orificio por donde aparece, después de repetidos esfuerzos transformado en mariposa.

7.—Reclama la crianza de gusanos además de los cuidados indicados los siguientes: 1.º Alimentarlos con hojas frescas de morera, las cuales se les echan encima á medida que frezan las echadas últimamente. 2.º Proporcionarles más alimento los días próximos á las dormidas por ser cuando tienen más apetito. 3.º Retirar de los andenes los excrementos y residuos de las hojas agujereadas que forman una especie de panal, cuidando de sustituirlas con otras frescas. 4.º Embojar los andenes al llegar á la quinta edad con ramas de morera ó de otro árbol á fin de que se suban á ellas para fabricar los capullos. 5.º Mantener en el obrador y más aún en los estantes, la más esmerada y prolija limpieza.

---

## CAPÍTULO III.

## Las industrias domésticas.

- 1.—¿Qué son las industrias domésticas? 2.—¿Son las mismas en todos los pueblos? 3.—¿Cuáles son bastante interesantes? 4.—¿Qué ventajas reportan?

1.—Todas las ocupaciones íntimas de las familia que tienen por objeto producir económicamente algún artículo para el consumo de la casa, como la fabricación de pan, la elaboración de vino casero, etc., constituyen las industrias domésticas. El ama de casa no debe ejercer las industrias domésticas para comerciar á no exigirlo la necesidad; ha de limitarlas á que le proporcionen buenos artículos y economía en sus gastos.

2.—No tienen todos los pueblos iguales industrias domésticas, porque éstas responden á las necesidades y costumbres que, como es sabido, son muy varias; por ejemplo, en Buenos Aires es una verdadera industria doméstica elaborar vino con pasas de la Provincia de San Juan, etc., mientras que en esta Provincia es antieconómico é innecesario.

3.—Entre otras industrias son de interés reconocido la panificación, la extracción de la leche y de sus productos, la elaboración de vino y de vi-



nagre, la fabricación de licores y la conservación de frutas frescas.

Las ventajas positivas que se obtienen, practicando estas industrias, son semejantes á las que se consiguen con la crianza de animales útiles; la familia consume artículos que á su buena calidad unen la variedad, y el ama de casa logra economizar, trasformando primeras materias, las cuales, si no siempre, suelen ser muchas veces de la propia cosecha.

## § I.

### LA PANIFICACIÓN.

- 1.—Qué es la panificación? 2.—Qué operaciones comprende? 3.—Cómo se verifica la hidratación? 4.—Cómo el amasado? 5.—Cómo la fermentación? 6.—Cómo la cocción? 7.—Cuál es el precio ordinario de la harina y del pan en Buenos Aires?

1.—La panificación es la trasformación de la harina mediante varias operaciones, en pan, alimento ya tan generalizado que se considera como indispensable.

2.—Cuatro operaciones comprende la panificación: la hidratación, el amasado, la fermentación ó esponjamiento y la cocción.

3.—Se verifica la hidratación formando una pasta con la harina desleída en 60 por 100 de agua templada con sal y levadura.



4.—El amasado ó heñimiento lo constituye la manipulación á que se somete la pasta para hacerla homogénea y que la penetre el aire; mas para mejor conseguirlo y con más comodidad, cuando la pasta está bastante compacta se parte en trozos y se amasa uno á uno hasta lograr que adquieran la conveniente soltura y elasticidad que es cuando se les da las variadas figuras que se les suelen dar.

5.—Como la panificación de que se trata es la doméstica, corresponde decir, que los panes se colocan en una camilla improvisada para que se opere la fermentación durante la cual la glucosa se trasforma en alcohol y ácido carbónico y los glóbulos de almidón se modifican y se hacen más asimilables.

6.—Los panes se someten á la cocción, cuando están suficientemente leudos, depositándolos de veinte á treinta minutos en hornos abovedados, bajos, limpios y sin brasas, cuya temperatura sea de 290° á 300° centígrados. Al introducir los panes en el horno éstos aumentan de volumen por efecto de la dilatación del ácido carbónico, su superficie se endurece y toma un aspecto amarillo, mientras que en su interior sólo se opera una desecación. Suelen obtenerse por cada 100 kilogramos de harina 135 de pan.

7.—El valor de la arroba de harina de primera

clase fluctúa entre un peso y veinte centavos moneda nacional y el pan se vende á seis centavos libra.

## § II.

### LA LECHE Y SUS PRODUCTOS.

1.—¿Qué es la leche? 2.—Cómo se consigue durante mucho tiempo y con abundancia? 3.—¿Qué es la crema y cómo se obtiene? 4.—¿Qué es la manteca y cómo se obtiene? 5.—¿Qué es el queso? 6.—¿Cómo se fabrica? 7.—¿Cuáles son los precios de estas sustancias alimenticias?

1.—La *leche* es un líquido blanco, opaco, de sabor dulce y azucarado, segregado de la sangre por las glándulas mamarias de las hembras de los animales mamíferos. La naturaleza ha destinado este líquido para la alimentación del recién nacido; pero el hombre le priva de una parte á los hervívoros domésticos, como la oveja, la cabra, la vaca, la burra, la yegua, la rengifera, la camella, etc., para subvenir la propia subsistencia. La mejor para la alimentación es la de vaca y únicamente cuando esta escasea ó falta se toman las demás. La de burra que tiene muchas analogías con la de mujer, se emplea en la crianza de niños y como medicamento en las enfermedades del pecho. La vaca sana, para dar buena leche, ha de tener una edad media y ha de pastar en el campo.

Tienen la propiedad de coagular la leche los ácidos, el alcohol y un gran número de sales y la descoagulan los álcalis y las sales alcalinas. Las falsificaciones de la leche consisten en aguarla, en descremarla y en agregarle azúcar, harina, almidón, caramelo, etc., para que simule la consistencia, la opacidad y el aspecto cremoso que tiene la buena leche.

2.—La leche de vaca tiene mucha manteca y queso relativamente al suero; la de cabras da más queso que manteca y suero y lo mismo la de ovejas. Para que una de estas hembras de buena raza y bien alimentada dé leche en abundancia y durante mucho tiempo, se necesita: 1.º Ordeñarla después del parto, si se la priva del hijo. 2.º Ordeñarla solamente á horas determinadas que deben ser dos veces al día. 3.º Sacarla hasta la última gota de leche. 4.º Que sea hábil la persona que ordeñe para no cansar inutilmente al animal ni hacerlo arisco. La leche después de ordeñada debe colarse con un lienzo limpio y blanco ó con un colador antes de destinaria á la alimentación, así como para obtener la crema, la manteca y el queso.

3.—La *crema* es la parte crasa de la leche que se eleva á la superficie, dejando reposar una cantidad de este líquido veinticuatro horas, si es invierno y doce si es verano, bajo una temperatura

de 12° centígrados en vasijas de fondo estrecho y de ancha boca. Se recoge con cucharas de madera anchas y de poca cavidad, verificando la operación con sumo cuidado para tomar la menor cantidad posible de cáseo y de suero.

4.—La *manteca*, producto de gran interés para la economía doméstica es la reunión de los glóbulos grasos contenidos en la crema ó en la leche. Para fabricarla basta agitar fuertemente la crema ó la leche en un recipiente; pero el instrumento más apropiado es un cilindro giratorio de madera armado de paletas en su longitud interior con dos manubrios á los extremos del eje el cual descansa sobre cojinetes en dos apoyos verticales. La mejor época para la fabricación es los meses de Febrero y Marzo y la temperatura más adecuada de 12 á 15 centígrados. Una vez que se saca la manteca del recipiente en que se fabrica se deposita en artesas llenas de agua fresca; se amasa perfectamente con las manos hasta lograr que quede sin suero alguno y, si se trata de conservarla, se la amasa con sal, empleando 500 gramos de buena y blanca sal para 100 kilogramos de manteca.

5.—El *queso*, mezcla de manteca y cáseo, sustancia nitrogenada y la más nutritiva que se halla en la leche, es un producto alimenticio elaborado con leche de vacas, de ovejas ó de cabras,

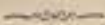


cuya fabricación debe conocer la esposa de todo ganadero y aparcero.

6.—Los métodos para la fabricación del queso son muy variables; sus clases tantas cuantas son las leches con que se elaboran y se dividen en *crudos* y *cocidos* según el procedimiento que se emplea para separar el cáseo.

Los *crudos* se elaboran, depositando una mezcla de leche recién ordeñada, crema del día anterior y el cuajo necesario en una vasija que se tapa perfectamente y se sumerge en agua calentada á 40° centígrados durante todo el tiempo que ésta tarda en enfriarse; entónces se halla coagulado el cáseo, se remueve un poco y se saca para echarlo en las encellas colocadas sobre el exprimijo, que se cargan ó no con peso, según que se quiera obtener queso duro ó blando. Los *cocidos* se obtienen, empleando igual mezcla que para los *crudos*; pero aplicando directamente el fuego á las calderas ó vasijas que la contienen hasta que el recocido produce la separación del cáseo. Los famosos quesos de Gruyère son *cocidos* y los de Brie *crudos*.

7.—El valor de la leche en Buenos Aires es cuatro centavos de peso la cuarta, el de la crema igual que el de la manteca, de treinta á cuarenta centavos libra y el del queso ordinario veinte centavos libra.





## § III.

## ELABORACIÓN DE VINO Y DE VINAGRE.

1.—¿Es económico elaborar vino casero? 2.—¿Cómo se procede para su elaboración? 3.—¿Cómo se fabrica un buen vinagre casero? 4.—¿Cómo se consigue el vinagre en polvo?

1.—La elaboración de vino casero es hoy en Buenos Aires como en la Provincia del mismo nombre, á causa de los elevados precios que demandan por el vino común de mesa, una industria doméstica sumamente útil, pues ejerciéndola logra el ama de casa por menos de la mitad de precio obtener un vino tan gustoso y alcoholizado como el que sirven á las casas los vinateros, y menos nocivo seguramente.

2.—Las operaciones que se emplean para fabricar el vino casero, bien sencillas por cierto, no se asemejan á las que practican los vinicultores como lo demuestra el siguiente procedimiento:

Pasas de la Provincia de S. Juan. . . 23 kilóg.

Se ponen á remojar en agua potable durante dos días, pasados los cuales se pisan perfectamente y se echan en un recipiente que contenga:

Agua común. . . . . 2 hectól.

y se mantiene tapado el recipiente tres días antes de agregar:

Azúcar de la Provincia de Tucuman. 7 kilóg.  
Coriandro ..... 229 gramos.

Se deja reposar segunda vez por espacio de tres días y se añade

Aguardiente de quemar..... 9 litros.

Hecha esta última agregación se tapa el recipiente, hasta que tres días después se pasa por un colador bastante tupido todo el caldo el cual se embotella para principiar á beberlo, si es preciso, á los cuatro días.

3.—Para fabricar en casa un buen vinagre se necesita disponer de un barril de cuarenta litros de capacidad donde depositar:

Vinagre de primera clase hirviendo. 2 litros.

Se voltea hácia todos lados el barril hasta conseguir que se humedezca perfectamente todo su interior y se agrega:

Vino tinto ó blanco..... 18 litros.

Se espera unos ocho días después de colocar el barril con los ingredientes antedichos en un sitio templado, que puede ser en la cocina por ejemplo, para añadir:

Vinagre de primera clase, hirviendo. 2 litros.

Vino tinto ó blanco..... 18 "

y hecha esta agregación basta dejar pasar un mes para principiar á sacar vinagre; aunque bueno es tener presente que el tiempo lo bonifica. El barril

debe taparse con un tapón de paja y, para extraer el vinagre, ha de colocarse en punto á propósito una canilla ó espita de madera. Cada ocho días pueden sacarse tres litros de vinagre que se sustituyen por igual cantidad de vino y, cuando se note que la acedia se debilita, se depositan nuevamente en el barril dos litros de vinagre hirviendo.

4.—El vinagre en polvo se consigue, tomando una porción cualquiera, media libra por ejemplo, de cremor de tártaro en polvo muy fino, rociándolo y amasándolo con la necesaria cantidad de buen vinagre y haciendo secar al sol la pasta que resulte ocho ó diez veces.

#### § IV.

#### FABRICACIÓN DE LICORES.

1.—Debe fabricar licores el ama de casa? 2.—Cómo se fabrican los ratafías? 3.—Cómo se obtiene el aniseto de Burdeos? 4.—Cómo se elabora la crema de rosas? 5.—Cómo se consigue el agua? 6.—Cómo se compone el marraquino? 7.—Cómo se fabrica el abalato suizo? 8.—Cómo se obtiene el chartreuse? 9.—Cómo se hace el ponche?

1.—Habiendo establecido en la buena sociedad la urbanidad y la cortesía, entre otras atenciones la muy fina y delicada de agasajarse mutuamente las personas en las visitas, en las reuniones, en los

bailes, etc., con bebidas agradables y suaves, todas las familias acomodadas necesitan proveerse de licores siempre caros, si el ama de casa aconsejada por la economía no fabrica por lo ménos aquellos de uso más común como el ratafia de frutas, el anisete de Burdeos, la crema de rosas, la crema de noyau, el marrasquino, el absinto suizo, el chartreuse y el ponche.

2.—El ratafia es un licor compuesto con frutas, flores, aguardiente, azúcar, canela y otros ingredientes aromáticos. Para todos ellos puede emplearse un procedimiento semejante al que se usa para el de cerezas, teniendo presente la variación en las cantidades. Tómese por ejemplo cuatro kilogramos de cerezas tempranas bien maduras, quíteselas el pedúnculo, despachúrrense con la mano, macháquense los huesos, échese el todo en una cacerola con un kilogramo de azúcar blanco y póngase á cocer lentamente hasta que, reducido á una tercera parte, adquiera la consistencia del almíbar lo cual se distingue echando una cucharada en un plato llano. Cuando está el almíbar en su punto se deposita con cuatro litros de aguardiente de caña, diez clavos de olor machacados y cuatro gramos de canela en una orza que se tapa durante unos veinte días, pasados los cuales se cuela con un lienzo exprimiendo fuertemente y después se filtra por una manga. Si en este excelente ratafia

se echan cerezas maduras á las cuales se les haya cortado por la mitad el pedúnculo, se logra que el licor se bonifique y que las cerezas se confiten.

3.—El anisete de Burdeos se obtiene machacando sesenta gramos de anís verde, treinta gramos de coriandro, dos gramos de canela y un gramo de macis que se depositarán con dos litros de aguardiente de caña y un kilógramo de azúcar desleída en la menor cantidad de agua posible en una jarra de loza para su infusión mensual; al cabo de este tiempo se filtra por el papel y se embotella.

4.—La crema de rosas, que también se llama aceite de rosas, se consigue echando en infusión durante dos días en medio litro de agua tibia ciento veinte gramos de pétalos de rosas muy olorosas bien limpias y sin nada verde; para pasarlo á través de un lienzo exprimiendo bien las hojas y volviéndolo á dejar en infusión otros quince días después de mezclarlo con una cantidad de aguardiente de caña igual á la que ha resultado de la colada, doscientos treinta gramos de azúcar por litro y un poco de coriandro y canela. Las últimas operaciones son filtrar por el papel todo el líquido que resulte y embotellarlo.

5.—La crema de almendras de huesos (noyaux) de albaricoques que es conocido con el nombre noyó (noyau, en francés), se fabrica echando en



infusión durante tres semanas ciento setenta y cuatro gramos de almendras de albaricoques bien pisadas con tres litros de aguardiente en un cántaro que se agitará diariamente. Cuando ha terminado la infusión se pasa el líquido por un colador claro; se mezcla con un kilogramo de azúcar desleído en un litro de agua, se filtra por el papel y se embotella.

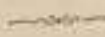
6.—El marrasquino se compone poniendo en infusión en un litro de aguardiente de quemar treinta huesos de guindas garrafales durante un mes, pasado el cual se procede á filtrarlo por el papel, añadiendo al líquido que resulte un kilogramo cuarenta gramos de azúcar clarificada, un litro de agua y medio de ron, agitando bien la orza que contiene todos estos ingredientes hasta lograr que se mezclen perfectamente que es cuando se deben depositar en frascos.

7.—El absinto suizo, licor de sabor fuerte, muy aromático, pero no amargo, es el resultado de mezclar los ingredientes que indica la receta siguiente:

Esencia de Absinto.....	50	gotas.
“ de anís.....	75	“
“ de badiana.....	25	“
“ de hinojo.....	6	“
Aguardiente de quemar..	3 $\frac{1}{2}$	litros.
Agua común.....	1 $\frac{1}{2}$	“

8.—El cartujo (chartreuse) es un licor inventado por frailes cartujos. Si se quiere obtener un litro se echan en medio litro de aguardiente de quemar ocho gotas de esencia de absinto, una de esencia de canela, una de esencia de rosas, se agrega medio litro de agua común y todo se endulza con un almíbar de cuatrocientos gramos de azúcar en medio litro de agua y últimamente se filtra.

9.—El ponche, tan celebrado en todas las reuniones es muy fácil de obtener, pues basta poner en infusión la cáscara de un limón y unas hojas de té en un litro de agua hirviendo, desleir pasado una hora trescientos sesenta gramos de azúcar y agregarlos a la vez que medio litro de aguardiente de caña y medio de ron ó uno de aguardiente de caña. Es inútil emplear el jugo de limón, porque solo se consigue agriar el ponche y gastar más azúcar. También se hace el ponche con vino y hasta con cerveza, pero es preciso que estas bebidas sean de buena clase y que la infusión se haga en poca cantidad de agua.



## § V.

## CONSERVACIÓN DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS.

- 1.—¿Qué se ha de evitar para conservar las sustancias alimenticias?  
2.—Para qué sirve la cocción, los antisépticos y la privación de aire?  
3.—En qué consiste el procedimiento de M. Appert?  
4.—Cómo se suele proceder para la conservación de varias sustancias alimenticias?  
5.—Cómo se conservan los huevos de gallina?

1.—Los procedimientos usados para la conservación de sustancias alimenticias tienden á evitar su putrefacción, empleando la cocción, la privación de aire y los antisépticos ó antipútridos, como son la sal, la pimienta, el alcohol, etc.

2.—La cocción y los antisépticos sirven para destruir los gérmenes de las sustancias que se trata de conservar y también para retardar su fermentación; pero no es duradero su efecto á causa de que la atmósfera deposita en la sustancia cocida nuevos gérmenes. Para obviar este inconveniente se emplea además de la cocción la privación de aire cubriéndolas con manteca, aceite, etc.; se usa con bastante éxito el procedimiento de Appert.

3.—Consiste este procedimiento en llenar perfectamente con las viandas cocidas y aderezadas latas, que después de soldadas, se meten en el baño-Maria durante media, una ó dos horas según el tamaño, con lo cual se consigue desalojar por

completo el aire del interior y por lo tanto impedir la fermentación.

4.—Las carnes se conservan salcochadas y cubiertas después con grasa de cerdo ó en crudo salándolas y desecándolas; guardándolas en salmuera; metiéndolas entre hielo y también empleando el procedimiento de Appert. Los pescados y las aves, como perdices, etc., se conservan como las carnes y en escabeche que son adobos hechos con vinagre, sal, ajos, hojas de laurel y otros ingredientes. Muchas hortalizas, como los alcauciles, las alberjas, etc., se conservan por el procedimiento Appert. Los pimientos, las cebollas, los pepinillos, etc., se salcochan y se echan en vinagre para formar lo que se llama *encurtidos*.

Las frutas acidulas como las fresas, las guindas, etc., y las azucaradas, como las ciruelas, los albaricoques, etc., se guardan en aguardiente. Las uvas, los higos, los duraznos, etc., se conservan secándolos y preservándolos de la humedad. Las avellanas, almendras y piñones duran mucho tostados. Las patatas se conservan en habitaciones oscuras y secas, así como todas las legumbres y los cereales.

5.—Los huevos de gallina, además de ser la base de la multiplicación de esta ave, han llegado á ser uno de los artículos de primera necesidad,

por lo tanto su conservación es asunto de gran interés para un ama de casa. Lo primero que es preciso hacer, á fin de conseguir huevos buenos para la conservación, es dejar á las gallinas sin gallo un mes antes de recolectarlos, pues está bien averiguado que las galladuras son las que determinan la putrefacción; después cubrirlos con una capa de goma arábiga disuelta en agua y colocarlos en caja entre carbón en polvo. Además de este procedimiento que es el mas seguro se conservan también cociéndolos en agua y manteniéndolos en paraje fresco ó entre sal y en invierno basta tenerlos en sitio seco y en vasijas anchas y vidriadas, para que duren tres meses.

## § VI.

### CONSERVACIÓN DE FRUTAS FRESCAS.

- 1.—Cómo se ha de proceder para conservar las frutas frescas? 2.—Qué condiciones han de reunir los fruterios? 3.—Cómo y cuando han de recogerse las frutas? 4.—Cómo se conservan especialmente las uvas?

1.—Las frutas maduran por el concurso del aire, del calor y de la luz, así pues, para retardar su completo sazোনamiento ó más bien, para conservarlas es necesario privarlas de estos tres agentes, en habitaciones á propósito ó sea en fruterios.



2.—Los fruteros, además de estar entarimados, expuestos á los vientos más frios de la localidad y tener tablas de pino aseguradas entre las paredes, formando estantes para colocar la fruta sin tocarse, han de reunir las condiciones siguientes: 1.<sup>a</sup> Oscuridad completa. 2.<sup>a</sup> Paredes y puerta gruesas. 3.<sup>a</sup> Temperatura de 8° á 10° centígrados.

3.—La recolección de las frutas que han de conservarse se ha de practicar á mano sin golpearlas y en tiempo seco. Si son de las que maduran en verano como las cerezas, los duraznos, etc., deben de recogerse ocho ó diez días antes de su madurez, no así las que maduran en el Otoño que son las que más se estiman para guardar, como las manzanas, algunas peras y melones, etc., que deben recolectarse, cuando se desprendan fácilmente del pedúnculo.

4.—Las uvas como las demás frutas, siempre que se pueda, deben colgarse envueltas en papel grueso; pero aquellas se conservan perfectamente, cortando los racimos con un trozo de sarmiento que se sumerge en un frasco con agua que contenga un poco de carbón en polvo. Todas las frutas que principien á malearse deben ser separadas y sacadas del frutero prontamente.

---

## CAPÍTULO IV.

## Arbitrios para la limpieza.

- 1.—¿Qué son los arbitrios para la limpieza? 2.—¿Cuándo se han de usar?  
3.—¿Cuáles se deben preferir? 4.—¿Cuáles se deben usar con mucha  
sensatez y discernimiento?

1.—Los medios extraordinarios de que el ama de casa echa mano para conseguir la más esmerada curiosidad en las personas y en las cosas son los que pueden calificarse de arbitrios para la limpieza.

2.—Mientras que basten los recursos ordinarios para mantener todo aseado no deben emplearse los arbitrios, pues nunca son los más económicos ni los de más fácil aplicación.

3.—Cuando haya que usar algún compuesto para la limpieza lo acertado es informarse de que ingredientes consta y elegir siempre el que deteriore ménos y limpie mejor.

4.—Los cosméticos se deben usar con mucha sensatez y discernimiento, pues las ventajas que se obtienen tiñéndose el pelo, sombreándose las cejas, revocándose el rostro, coloreándose los labios, etc., etc., no compensan la calvicie temprana, las enfermedades de ojos, las erisipelas, la pérdida de los dientes, etc., etc., que son las inevitables consecuencias.

## § I.

## LIMPIEZA PERSONAL.

- 1.—¿Qué se usa para que la limpieza personal sea esmerada? 2.—Con qué se aromatiza y fortifica el pelo? 3.—Con qué se limpian los dientes? 4.—Con qué se suavizan los labios? 5.—Con qué las manos? 6.—Cómo se obtiene el agua de colonia?

1.—La limpieza personal, que es una especie de virtud, puede hacerse bien con agua clara, jabón común, esponjas, toallas y peines; pero á fin de que sea esmerada y pulcra se suelen usar algunos compuestos para conseguirlo.

2.—Para aromatizar, fortificar y suavizar el pelo basta el uso diario de unas gotas del compuesto que resulta batiendo una cucharada grande de aceite de olivas con una cucharadita de buen ron.

3.—Para limpiarse los dientes basta emplear la mezcla que resulta al juntar dos partes de polvos de corteza de pan carbonizado con una de quina.

4.—Para suavizar los labios se emplea el compuesto de la receta siguiente: Una cuarta parte de cera virgen y tres cuartas partes de aceite de almendras dulces con un poco de corteza de raíz de ancusa para colorear; póngase al baño-María hasta que la cera esté bien derretida; cuéllese; bátase; añádase una pequeña gota de esencia de rosa y consérvese en pequeños tarros.

5.—Para suavizar las manos basta friccionarlas en el acto de lavarlas con un poco de pasta de almendras; pero si se quiere mayor esmero, se puede usar del compuesto que resulta de estas dos recetas.

*Primera.*

De goma.....	60 gramos.
Miel blanca.....	130    "
Jabón duro y blanco....	90    "

Mézclense bien estos tres ingredientes y añádase:

Aceite de almendras dulces	918 gramos.
Leche con agua de rosas.	120    "
Yemas de huevo.....	5

*Segunda.*


Pasta de almendras kilóg.	1,377 gramos.
Harina de arroz.....	0,459    "
Polvos de raíz de lirio...	0,459    "
Sal de tártaro.....	0,030    "

Mézclese y guárdese en tarros bien tapados.

6.—El agua de Colonia, apreciada por su olor suave y penetrante, para ser de primera clase se ha de destilar alcohol de vino rectificado con hojas, raíces y pétalos de las plantas más aromáticas; pero el ama de casa puede obtener una clase regular, empleando la mezcla y la filtración.

Espíritu de vino de 36°...	1 litro
Esencia de bergamota...	20 gramos.
" de limón.....	20   "
" de romero .....	20   "
" de espliego.....	20   "
" de azahar.....	5   gotas.
" de canela.....	5   "
" de anís.....	5   "
" de benjuí.....	5   "

Dos horas después de hecha la mezcla, se filtra y se guarda en tarros limpios y bien tapados.





# ÍNDICE.

Páginas.

ADVERTENCIA

## PARTE PRIMERA.

	Preliminares	7
CAPÍTULO	I—El ama de casa	8
"	II—Deberes morales del ama de casa	11
SECCIÓN	I—Deberes morales interiores	12
"	II—Deberes morales exteriores	16
CAPÍTULO	III—El tiempo	18
"	IV—El trabajo	19
"	V—Los quehaceres domésticos	22
"	VI—Las labores domésticas	25
SECCIÓN	I—Costuras de ropa blanca	28
"	II—Dibujos gráficos	30
CAPÍTULO	VII—El capital	60
"	VIII—La moneda	64
"	IX—La moneda de la República Argentina	66
"	X—Ingresos domésticos	65
"	XI—Ingresos del ama de casa	70
SECCIÓN	I—Las compras	72
"	II—La cocina	75
"	III—El menaje de casa	79
"	IV—Las ropas y vestidos	82
CAPÍTULO	XII—Egresos domésticos	90
"	XIII—Presupuesto doméstico	92
"	XIV—Contabilidad doméstica	94
"	XV—El memorándum doméstico	96

## PARTE SEGUNDA.

## CONOCIMIENTOS ÚTILES.

CAPÍTULO	I—Medicina doméstica	99
SECCIÓN	I—Remedios que se aplican á los accidentes mas comunes	101
§	II—Remedios que se aplican á las dolencias mas comunes	103
§	III—Remedios que deben prepararse en casa	109
CAPÍTULO	II—Cría doméstica de animales útiles	113
SECCIÓN	I—Las gallinas y los pajaros	114
§	II—Los patos, los gansos y las palomas	119
§	III—Los conejos y los cerdos	122
§	IV—Las abejas	126
§	V—Los gusanos de seda	131
CAPÍTULO	III—Las industrias domésticas	135
SECCIÓN	I—La panificación	136
§	II—La leche y sus productos	138
§	III—Elaboración de vino y de vinagre	142
§	IV—Fabricación de licres	144
§	V—Conservación de sustancias alimenticias	149
§	VI—Conservación de frutas frescas	151
CAPÍTULO	IV—Arbitrios para la limpieza	153
SECCIÓN	I—Limpieza personal	154



