

PACIFICO

Abril 1937

MAGAZINE

Precio 1.40 pesos



La felicidad modesta

en la vida

Por

ALBERTO EDWARDS

Podemos dar hoy a nuestros lectores una grata noticia.

Como lo digimos desde nuestro primer número, "Pacífico Magazine", dedicará siempre una atención especial a todo cuanto pueda contribuir al bienestar de las personas de medianos recursos.

En este sentido nuestra obra no se limitará a la teoría.

El problema de las habitaciones, es quizás el más importante y el de más difícil solución, entre los muchos que presenta en Chile, la Economía Doméstica. Apenas es posible concebir la vida honesta, decorosa y arreglada, en esas casas viejas, de aspecto sordido, sin aire, sin luz, sin comodidades higiénicas, a que deben reducirse las familias poco pudientes, apesar de los subidos cánones de arrendamiento que se ven obligadas a pagar.

Hemos buscado con todo interés el medio de dar a este asunto una solución práctica, y hoy estamos ya en el caso de anunciarla.

Ante todo, ¿Cuál es el tipo de casa que nos conviene a nosotros los chilenos?

Cada pueblo vive de acuerdo con su idiosincrasia particular y habida consideración al clima de los respectivos países.

El francés, poco casero, sociable y bullicioso, no es a este respecto el tipo que debamos imitar. El francés vive en la calle, en el café y en el restaurant, en muchedumbre, por decirlo así. Apenas es necesario insinuar que semejante medio de vi-



da no se acomoda con nuestro carácter.

Poco le importa a los franceses vivir enjaulados, los unos encima de los otros, en ciudades relativamente estrechas, compuestas de edificios de muchos pisos. La casa para ese pueblo, es un accidente de segun-

la importancia. No siempre come en ella, y apenas le sirve

sino para dormir. Más tranquilo, taciturno y reservado, el inglés es ante todo un hombre de su casa. Sintiendo apenas la necesidad de vivir en continuo contacto con el bullicio del mundo, busca principalmente el confort dentro de su hogar. Quiere su casa para él, lo más independiente posible, y cuando sus medios no se lo permiten, prefiere alejarse de los centros caros, antes que reducirse a ocupar un pequeño departamento de una esas vastas colmenas o conventillos de muchos pisos, donde habitan en Francia, las familias de la clase media y de pueblo.

Los chilenos en esto como en muchas otras cosas nos parecemos más a los ingleses que a los franceses. Si no somos mas caseros, es porque en muchas ocasiones, nuestras casas son apenas habitables.

El viejo tipo criollo de la casa colonial de estilo pompeyano conserva aún sus partidarios entre nosotros. Los que así piensan suelen tener razón por ocho o nueve meses en el año, y no dejarían de tenerla nunca, si nuestro clima fuese tropical,

si en Chile no hubiera un invierno, que, aunque corto y relativamente benigno, obliga a la gente a recluírse en las piezas huyendo del aire libre de los patios, a lo menos por algunos días entre Mayo y Agosto.

Pero, en todo caso, hoy no podemos pensar en nuestra antigua habitación colonial. Los patios y corredores ocupan mucho terreno, y el terreno es ahora demasiado caro, para proporcionarnos con él comodidades problemáticas.

La casa inglesa es la que más nos conviene. Reducida en cuanto a su extensión edificada, o bajo techo, está dispuesta de tal manera que reuna a esta economía de espacio y material, las ventajas del aire, de la luz y del pequeño jardín.

Las ciudades de Inglaterra se desarrollan así, en vastas extensiones, construidas en uno o dos pisos; en forma sea de chalets, sea de pabellones contiguos, pero disponiendo siempre de luz y vistas por delante y atrás o sea por la calle y el jardín, patio o huerto del fondo.

Este sistema tiene sobre el francés otra ventaja de gran importancia social. La colmena o conventillo francés sirve a la vez a muchas familias, y el inquilino, por tanto, no puede llegar a su propietario. El pabelloncito inglés independiente y en terreno propio, puede ser adquirido, mediante ciertas facilidades, aun por las personas de recursos más escasos. Si no hubiera otras consideraciones, esta bastaría para preferirla.

"Pacífico Magazine" ha logrado interesar en el problema de la habitación barata y confortable, a un entusiasta capitalista, que ya en la próxima primavera y verano podrá ofrecer a nuestros lectores, casas cómodas, independientes, en forma de chalets o pabelloncitos de estilo inglés, por un precio que fluctuará entre 70 y 250 pesos mensuales. Al cabo de diez años, el arrendatario pasará a ser propietario de la finca, sin mayor desembolso, pues en el cánón será incluida la amortización del capital, desde el primer día.

No es pues tan mala la noticia que damos a nuestros lectores. En el próximo

número esperamos proporcionarles más amplias informaciones.

Otra novedad importante para las dueñas de casa, dignas de este nombre.

La señora doña Lucía Vergara de Smith, acaba de publicar con el nombre de "Cocina moderna y práctica", el más completo y acabado libro de cocina, que hasta ahora haya aparecido en Chile. Es una verdadera Enciclopedia culinaria, repleta de indicaciones utilísimas.

Contiene este libro, cerca de 2,300 recetas, para todos los gustos y todas las bolsas, desde el exquisito manjar de banquete hasta el sencillo plato de comida burguesa y sencilla.

Un solo dato. En Chile solo se conoce de ordinario, una sola manera de guisar las berenjenas. El libro de la señora Vergara nos trae siete, casi todas prácticas y caseras... Ya se ve... Un verdadero berengenal.

Y ya que de berenjenas se trata, voy a apuntar aquí una receta para guisarias, muy en uso en la cocina burguesa de Francia, y que, no por económica, deja de ser exquisita.

Berenjenas rellenas al gratin.—Se parten las berenjenas a lo largo y se les quita las pepas. Se remoja en caldo un trozo de pan, con sal, pimienta y perejil picado. Se rellenan las berenjenas con esta especie de relleno, y se ponen en una cacerola con mantquilla, las unas al lado de las otras. Se pone encima de cada berengena un trozo de mantquilla, y se cuece a buen fuego durante una media hora.

Otra receta, aún mejor es la siguiente:

Berenjenas a la Bohemia.—Se cuecen las berenjenas en agua hirviendo con sal. Se las enjuaga y se saca la comida que se reduce a puré. Se pone en una cacerola mantquilla, perejil, ajo y tomates; se deja cocer y reducir, se agrega el puré y se pone a cocer a fuego lento. Al momento de servir se polvorea encima queso rallado y se mezcla. Se sirve en tasitas de losa, después de dorarlas un poquito en un horno muy suave.

A. E.

