





Fisiologia
Del Gusto



TX637

B86

1852

c.1

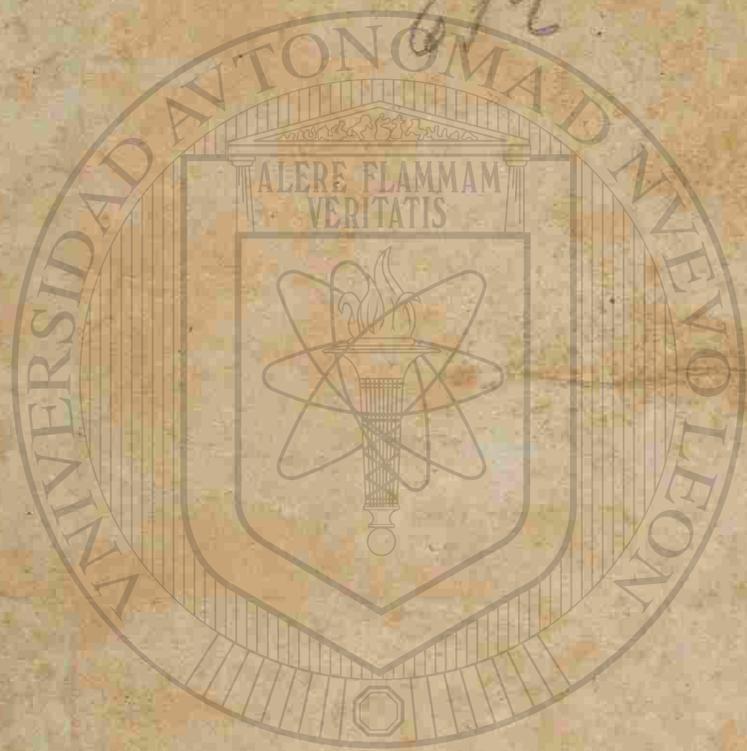
12

José Angel Benavides.



1080046654

612



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS



8 # 5 6 # 1 2 3

FISIOLOGIA DEL GUSTO.

POR
BRILLAT SAVARIN,

y traducida del francés

POR **EUFEMIO ROMERO.**

ILUSTRADA

POR **BERTALL.**

PRECEDIDA

DE UNA NOTICIA BIOGRAFICA

POR **ALF. KARR**

Grabados en madera intercalados en el texto por Midderigh.



Capilla Alfonsina
Biblioteca Universitaria

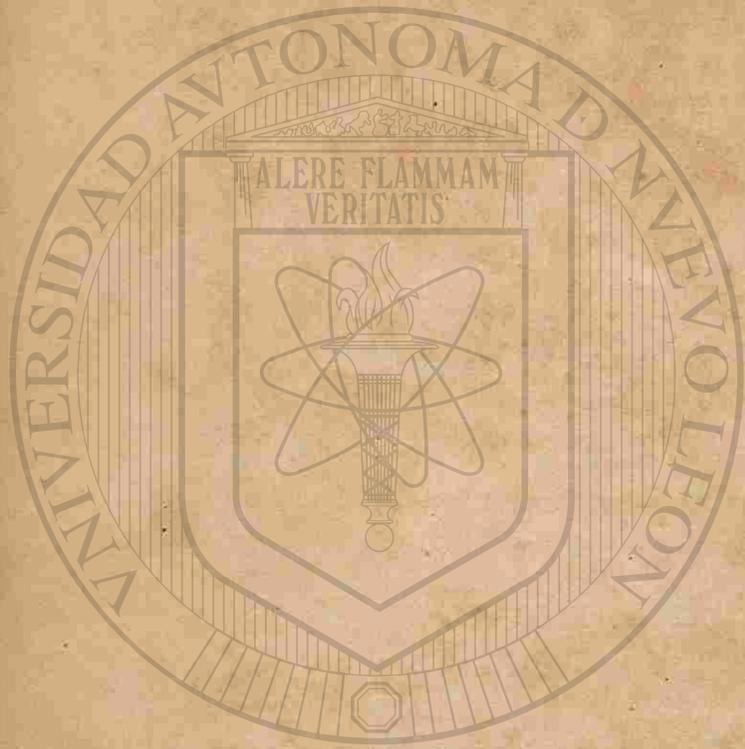


IMPRESA DE **JUAN R. NAVARRO**, editor.
calle de Chiquis núm. 6.

55038

1892
BIBLIOTECA PÚBLICA
DEL ESTADO DE NUEVO LEÓN

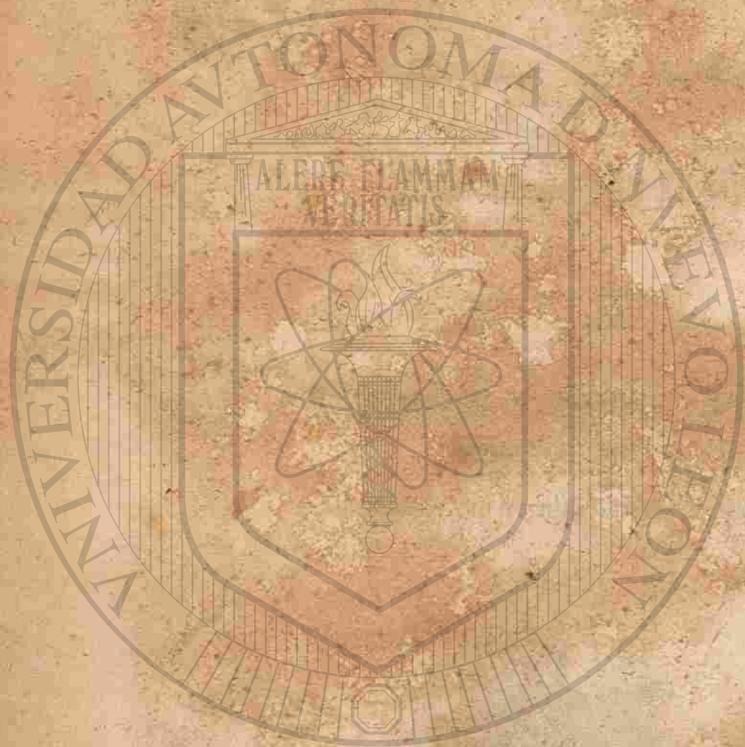
26288



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

TX637
B86
1852

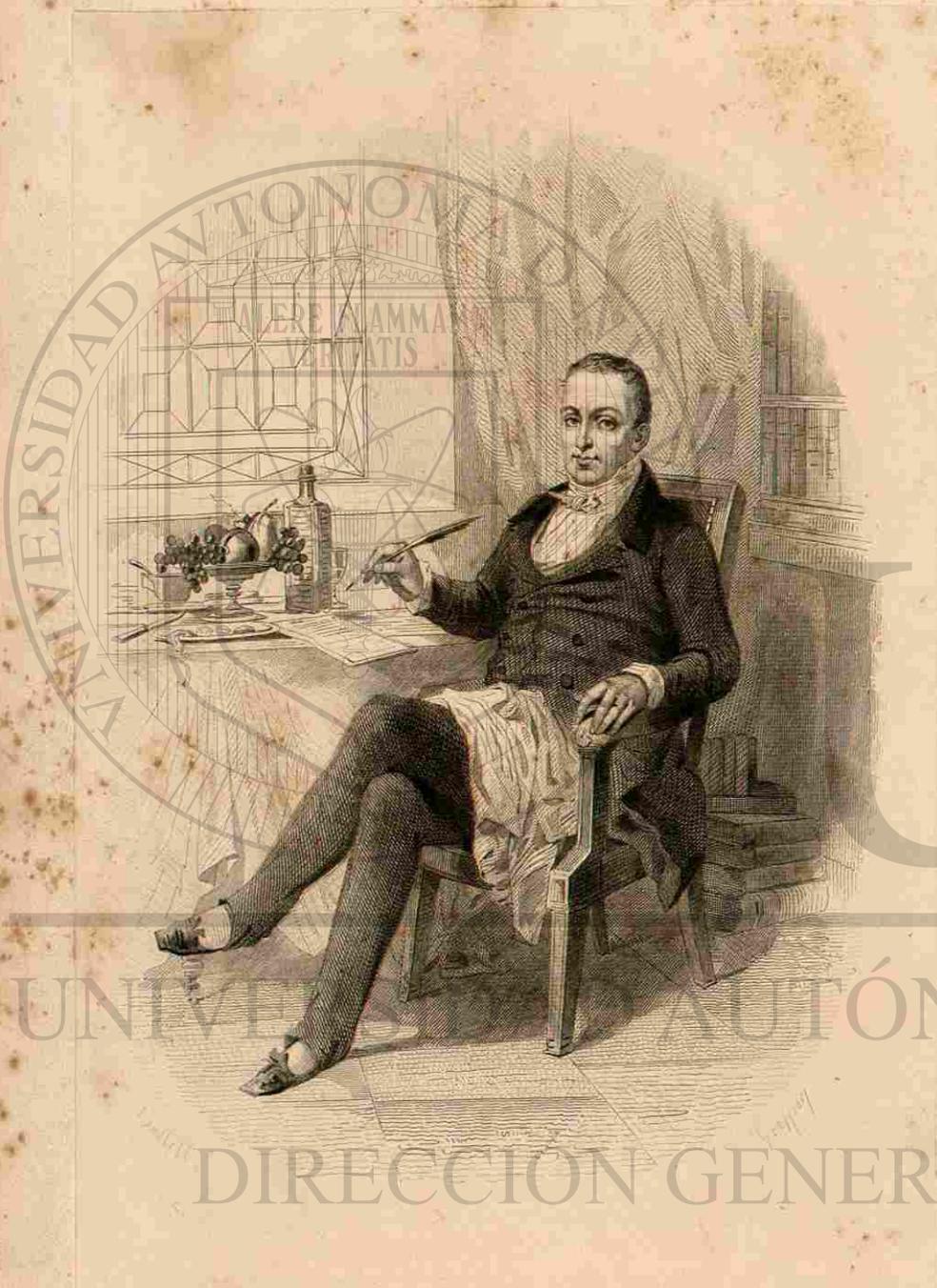


FONDO BIBLIOTECA PUBLICA
DEL ESTADO DE NUEVO LEON

Handwritten notes:
Fondo en 11/12/13
B. 12/13

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE NUEVO LEÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS





BRILLAT-SAVARIN



INTRODUCCION

POR ALF. KARR.

HAY una cosa de que no desconfian lo bastante las gentes, á saber la moral tosca, la moral desnuda, la moral de los libros y de los predicadores; esa moral que pone á la virtud en tan alto predicamento, que con facilidad se consuela uno de no alcanzarla, diciendo de ella lo que un filósofo antiguo decia del vicio: *Non licet adire Corinthum*. Por lo tanto los mas se contentan con una imitacion de esta virtud demasiado ardua.... y esta moral áspera no produce por lo comun sino hipócritas.

Un hombre que vendiese corazas, espadas y cascos propios para la estatura de los héroes de Homero, cascos en que cupiera muy holgadamente una calabaza, corazas cuyas ori-

llas no se llegaran á tocar y que fuesen como unos pequeños cuartos; espadas que no pudiese ningun cristiano sopesar, el tal hombre venderia sin remedio muy pocas de las tales armas, aunque fueran forjadas en las fraguas del mismo Vulcano y estuviesen cinceladas conforme á los diseños de la mismísima Minerva.

Cualquier panadero os dará por unas cuantas piezas de cobre, moneda corriente, el pan que os negará indudablemente por unas medallas de oro con la efigie de Tito..... No se debe pedir á los hombres nada sobrehumano; la verdadera moral no debe ser enemiga de las debilidades y las pasiones; debe norabuena poderlas, dirigirlas..... mas para arrancarlas tendria que echar por tierra y destruir el árbol.

Pues que existen los arroyos no es prudente cerrar los sumideros.

Muy bien sé yo que cada hijo de vecino se reserva toda su indulgencia para sus propias pasiones y que no guarda ninguna para las pasiones del prójimo. Nunca habia yo hablado de la gula sino con el mas soberano desprecio hasta el momento en que leí la *Fisiología del gusto* de Brillat Savarin: yo consideraba en otro tiempo la gula como la mas brutal, egoista y necia de todas las pasiones, mas hoy la lectura de la obra de Brillat Savarin me ha causado bochorno de no ser goloso. En efecto, al encontrar uno tanto talento, tanta sutileza, tan buen humor y tanta filosofia en un goloso de profesion, pésale de no haber recibido de la naturaleza las facultades necesarias para sentir y apreciar los placeres de la mesa; se cree uno como afligido de una enfermedad y de la privacion de un sentido; se coloca uno, si no entre los sordos y los ciegos, sí entre los que tienen mal oído ó corta vista y considera el orgullo que de no ser goloso se manifestara como se contempla la necia vanidad de las gentes que andan muy engreidas porque usan anteojos de oro y menosprecian á los que no usan anteojos.

Nosotros los hijos de Adán ¿no tenemos todos nuestras golosinas?... ¿Yo, por mi parte, no tengo por ventura la golosina de los colores y los perfumes?... ¿no me embriago con la madre selva?... ¿no me exalto con la vista de los esplendores del sol en Poniente?... ¿acaso conservo la frialdad de la razon cuando hiere la música mis oídos?... y cuando se apoderan de mí estas impresiones que me desvanecen ¿no me su-

cede acaso, como á los ebrios que ven las calles demasiado angostas, el parecerme demasiado estrechas las vias humanas, las rutas de lo posible, los caminos de la realidad?

No ignoro que á la pasion de la gula se ha dado algunas veces demasiado vuelo; ¿pero qué pasion hay que no se demande? No se puede negar que el hecho del emperador que cebaba sus peces con la carne de los esclavos que hacia tirar á pedacitos en sus estanques, se mirará toda la vida como un exceso, un abuso de lo lícito en punto á los placeres de la mesa. Pero los golosos romanos que en el gusto conocian los peces que se habian cogido en la boca del Tíber y los que se cogian entre dos puentes, y desechaban aquellos; los que repugnaban el hígado de un ánsar cebado con higos secos y no pasaban sino los hígados de los ánsares cebados con higos frescos, no tenian nada peligroso ni repugnante; su ejercitado gusto venia á ser parecido al oído de Habeneck, quien en un concierto de doscientos instrumentos reprende á un contrabajo que apoya en la cuerda con el índice en lugar de hacerlo con el pulgar.

Y sin echarse á buscar en los placeres de los otros sentidos analogías mas ó menos exactas, ¿no tenemos todos por ventura goces *gastronómicos* que traernos á la memoria?... ¿Acaso yo puedo acordarme con sangre fria de todos esos platillos de jigote en ajo con sus habichuelas bañadas en el caldo, las cuales he comido una vez á la semana en compañía de un amigo que yo me habia inventado y que me imaginaba tener? ¿Acaso soy capaz de acordarme sin un deleite supremo de unas excelentes comidas de nabos crudos hechas en el campo, antes de irme por la noche, á destinar el valor de una comida mas espléndida en el billete que me permitia entrar en un teatro donde yo encontraba desde lejos una mirada que durante tantos años me ha dado el vigor y la vida?

Y ¿qué es lo que puede dar á las piñas, comidas en platos de China, el sabor que para mí tenían las moras silvestres cuando yo tenia mis diez y ocho años?

¿Quién de nuestros pobres pescadores de las costas de Normandía no se alegra de antemano de comer un cabrajo ó unos langostinos cocidos en agua de mar, cuando puede evitar la vigilancia de los aduaneros (pues el fisco prohíbe sacar agua del mar y el Océano está resguardado por un

ejército entero de hombres vestidos de verde que os obligarian á volver á echar en la mar un cántaro de agua que hubiérais sacado subrepticamente), porque eso le aborrraría al pobre el comprar sal, y la sal es un impuesto?

La naturalidad en un libro tiene una gracia que consiste en que cuando creeria uno estar leyendo un libro se encuentra con que está platicando con un hombre. En el libro de Brillat Savarin, además de la naturalidad mas exquisita, se advierte una fantasía de las mas sostenidas, un espíritu de los mas francos, un aticismo de los mas puros: en una palabra, en él se encuentra un modelo de estilo sencillo sin vulgaridad.

La gula y la glotonería son dos cosas muy diversas.

Brillat Savarin cuenta entre las salsas de una buena comida la agudeza, el buen humor y el buen gusto.

La agudeza, que no es ó no debe ser mas que "la razon ataviada y armada," es poco considerada en Francia... porque se toman por agudeza ciertos ejercicios de palabras semejantes á los que hacen los *equilibristas* con unas bolas.

De la misma suerte los glotones y los ebrios se han acogido indebidamente á Anacreonte y á Epicuro, poniéndose bajo su invocacion sin consultarlos. Anacreonte recomienda no pocas veces en sus versos que se mezcle el vino con agua, y Epicuro queria que hubiera hidalguía en el placer y hacia consistir el placer en la virtud.

El verdadero discípulo de Epicuro cuenta por el mejor platillo de su comida el pan que ha enviado al vecino suyo que está necesitado. Habrá algun otro que os diga con los almanes, al invitaros á su mesa: "Un solo plato y una cara de buen amigo."

Brillat Savarin dice: "Todo el que se indigesta ó se embriaga no debe ni beber ni comer."

Quisiera yo saber qué hubiera él dicho de los banquetes políticos que aun apenas se comenzaban á estilar en su tiempo; festines en que cada cual sirve un plato á su gusto, en medio de frases sonoras sí, porque son huecas, y en que se trata del gobierno del país al fin de la comida, es decir, cuando el cuerpo y la cabeza están en términos que ninguno de aquellos legisladores con chufletos se atreveria á ocuparse en el mas leve de sus asuntos particulares.

Sin duda no puede con propiedad decirse que se ha muer-

to de aquel que deja tras sí vivo su pensamiento en medio de los hombres, pensamiento que ha adquirido mas fuerza y un poder incontrastable desde el punto en que ya no puede excitar la envidia contra el hombre que era su depositario.

Mientras que los ricos y los poderosos se disputan unas cuantas honras materiales y unas cuantas ventajas groseras, ¿quiénes son los verdaderos señores del mundo sino los que gobiernan aun con sus libros las ideas de los pueblos y el pensamiento humano?

Entre estos finados ilustres, convertidos en reyes inmortales, la memoria hace singulares diferencias; pues el vigor, la potencia de su pensamiento es el que les asigna su categoría en el orden de vuestra veneracion. Hay empero algunos cuya vida se quiere saber y respecto de los cuales se solicitan prolijamente y se recogen con anhelo los mas ligeros pormenores: en tanto que con relacion á los otros nos damos por satisfechos con leer sus escritos y admirarlos, no así con aquellos, pues vémoslos como amigos. Puede tomarse como ejemplo de estas dos impresiones á Voltaire y á J. J. Rousseau. Gústale á uno las flores que á Rousseau gustaban y su memoria da un tinte particular al paisaje de los sitios que habitara. Voltaire está todo él en sus libros y nadie trata de buscarle en otra parte.

M. Brillat Savarin era un ingenio hechicero, pero no me parece que tenga empeño el lector en saber exactamente de qué color tenia el cabello. Nadie pregunta si tuvo amoríos. De suerte que no nos extenderemos mucho en pormenores biográficos. Antelmo Brillat Savarin vió la luz en Belley, al pié de los Alpes, el 1º de abril de 1755. Era abogado cuando en 1789 fué diputado á la asamblea constituyente.

En 1793, estando de corregidor en Belley, se vió precisado á refugiarse en Suiza para escapar de la tormenta revolucionaria.

Proscrito durante cuatro años, así en Suiza como en los Estados-Unidos, como profesor de lengua francesa y músico en la orquesta del teatro de Nueva-York, si bien debió su existencia material á sus talentos, no debió sino á su dulce filosofia la serenidad y la dicha de que disfrutó.

Quando en setiembre de 1796 regresó á Francia, ocupó diversos cargos, hasta que la eleccion del senado le llamó á

la corte de casacion, donde pasó los últimos veinticinco años de su vida, que hasta el fin fué tranquila y grata, rodeado de estimacion y de amistades.

Estaba él resfriado cuando fué nombrado miembro de la diputacion encomendada de representar á la corte de casacion en la ceremonia fúnebre del 21 de enero en la iglesia de san Dionisio: allí fué atacado de una perineumonia que lo arrebató de este mundo al mismo tiempo que á M. Roberto de Saint-Vincent y el abogado general Marchangg. Murió el 2 de febrero de 1826 á los setenta y un años de edad.

ALF. KARR.



AFORISMOS

DEL PROFESOR

PARA SERVIR DE PROLEGOMENOS A SU OBRA Y DE BASE ETERNA A LA CIENCIA.

I.

El universo no es nada sino por virtud de la vida, y todo lo que vive se sustenta.

II.

Los animales paren, el hombre come; solo el hombre de entendimiento sabe comer.

III.

El destino de las naciones depende de la manera con que se sustentan.

IV.

Dime lo que comes, te diré quién eres.

V.

El Criador, obligando al hombre á comer para vivir, lo invita á hacerlo por medio del apetito y le recompensa de haberlo hecho por medio del deleite.

VI.

La gula es un acto de nuestro juicio por el cual damos la preferencia á las cosas que son gratas al paladar sobre las que no lo son.

VII.

El placer de la mesa es de todas las edades, de todas las

condiciones, de todos los países y de todos los días; puede asociarse con todos los demás placeres, y nos acompaña hasta lo último para consolarnos de la pérdida de los otros.

VIII.

La mesa es el único punto donde no se fastidia uno nunca durante la primera hora.

IX.

El descubrimiento de una vianda nueva importa mas para la felicidad del género humano que el descubrimiento de una estrella.

X.

Los que se indigestan ó se embriagan no saben ni beber ni comer.

XI.

El orden de los comestibles es desde los mas sustanciosos hasta los mas ligeros.

XII.

El orden de las bebidas es desde las mas templadas hasta las mas humosas y las mas perfumadas.

XIII.

Pretender que no se debe cambiar de vinos, es una herejía, pues la lengua se satura, y después del tercer vaso el mejor vino no excita sino una sensacion obtusa.

XIV.

Los postres sin queso es una bella á quien falta un ojo.

XV.

Se puede llegar á ser cocinero, pero es preciso nacer para pastelero y pollero.

XVI.

La cualidad mas indispensable en el cocinero es la exactitud: tambien debe ser la del convidado.

XVII.

Esperar mucho tiempo á un convidado tardon, es una falta de consideracion para todos los que están presentes.

XVIII.

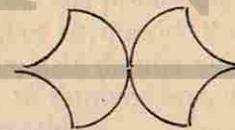
El que recibe á sus amigos y no dedica ningun cuidado personal á la comida que se les prepara, no merece tener amigos.

XIX.

La ama de casa debe siempre ver que el café sea excelente, y el amo que los licores sean de primera calidad.

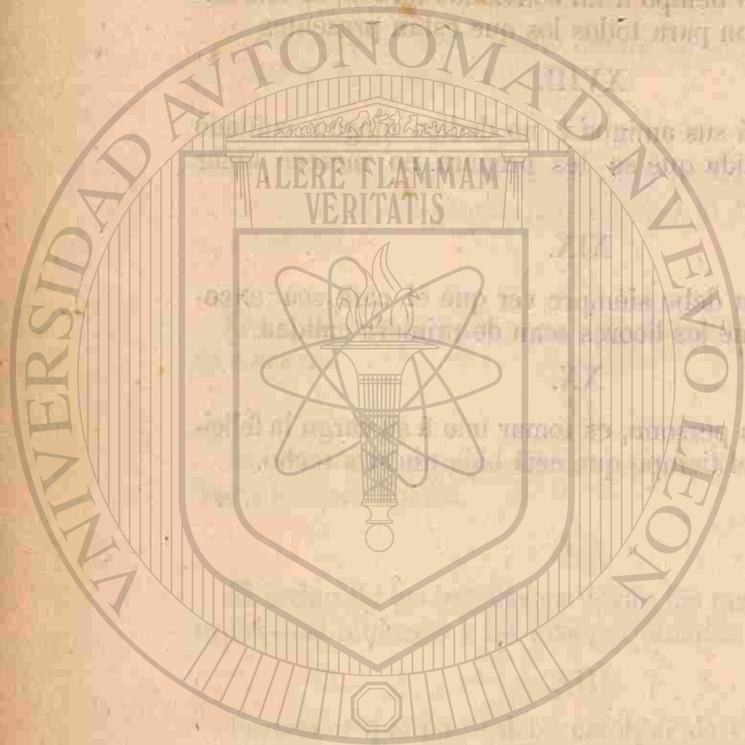
XX.

Convidar á una persona, es tomar uno á su cargo la felicidad de ella todo el tiempo que está bajo nuestro techo.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS





DIALOGO

ENTRE

EL AUTOR Y SU AMIGO.

(Después de los primeros cumplidos.)

El amigo.—Esta mañana en el almuerzo mi mujer y yo hemos acordado en nuestra sabiduría que usted daría á luz lo mas pronto posible sus *Meditaciones gastronómicas*.

El autor.—“Lo que la mujer quiere lo quiere Dios.” Ahí tiene usted encerrada en siete palabras la carta parisiense. Pero yo no soy de la cofradía, y un solteron. . . .

El amigo.—¡Quite usted allá! Los solteros están no menos sujetos que otro cualquiera, y á veces con harto perjuicio nuestro. Pero aquí el solterismo no puede servir á usted de escapatoria; pues mi mujer pretende que tiene derecho de mandar, porque en su mismísima casa fué, en el campo, donde usted escribió sus primeritas páginas.

El autor.—Bien sabes tú, querido doctor, lo complaciente que soy con los demás; mas de una vez has alabado mi sumisión á sus órdenes; tú tambien eras de los que decian que yo sería un marido excelente. . . . Pues con todo y eso no daré á la prensa mi libro.

El amigo.—Y ¿por qué?

El autor.—Porque consagrado por estado á estudios serios, temo que los que no tengan conocimiento de mi libro sino por su título, crean que yo no me empleo mas que en chilindrinas.

El amigo.—¡Puro terror pánico! ¿Ahí no tiene usted el testimonio de treinta y seis años dedicados á trabajos públicos para sentar la opinion contraria? A mas, mi mujer y yo estamos creidos que todo el mundo ha de querer leer á usted.

El autor.—¿De veras?

El amigo.—Los sabios leerán á usted para adivinar y aprender lo que usted no ha hecho mas que tocar.

El autor.—Puede que sí.

El amigo.—Las mujeres leerán á usted, porque bien verán que...

El autor.—Amigo, ya soy viejo, me he metido á prudente: ¡*Miserere mei!*

El amigo.—Los glotones leerán á usted, porque usted les hace justicia y les asigna el lugar que les conviene en la sociedad.

El autor.—En eso sí dices verdad: ¡no se puede alcanzar cómo es que tanto tiempo han estado sin ser bien conocidos los queridos glotones! Yo los quiero con amor de padre: ¡son tan bonitos! ¡tienen unos ojos tan brilladores!

El amigo.—Y luego, ¿no nos ha dicho usted con frecuencia que su obra hacia falta en nuestras bibliotecas?

El autor.—Sí lo he dicho, no he mentado, y primero me dejaría ahorcar que decir lo contrario.

El amigo.—Ya que habla usted como hombre completamente persuadido, va usted á vivir conmigo á la casa de...

El autor.—¡Eso sí que no! el oficio de autor tiene en verdad sus dulzuras, pero también muchas espinas, y yo lego todo eso á mis herederos.

El amigo.—Pero ¿cómo tendrá usted alma para desherrar á sus amigos, á sus conocidos, á sus contemporáneos?

El autor.—¡A mis herederos! ¡á mis herederos! He oído decir que á las sombras les lisonjean no poco las alabanzas de los vivos, y esto que hago es una como beatitud que quiero reservarme para el otro mundo.

El amigo.—Y ¿tiene usted ya por seguro que irán á su destino esas alabanzas? ¿Tiene usted ya asegurada la exactitud de sus herederos?

El autor.—Ningun motivo tengo para creer que descuidarían un deber en obsequio del cual los dispensaría yo de otros muchos.

El amigo.—¿Tendrán ni podrán tener ellos por la producción de usted ese amor de padre, esa atención de autor, sin los cuales una obra se presenta siempre al público con cierto empacho?

El autor.—Mi manuscrito quedará corregido, puesto en limpio, todo en corriente, sin que le falte mas que ir á la imprenta.

El amigo.—¿Y lo que puede acontecer de aquí allá? ¡Ay, amigo mio! ¿no sabe usted las desgracias que han impedido la publicación de tantas obras preciosas, entre otras las del famoso Lecat, sobre el estado del alma durante el sueño, trabajo de toda su vida?

El autor.—Grande pérdida fué sin duda esa, y yo por mi parte estoy muy lejos de aspirar á semejante sentimiento.

El amigo.—¿Le parece á usted que los herederos no tendrán bastante que hacer con los asuntos de iglesia, de justicia, de facultad, de ellos propios para que tengan, no digo ya voluntad, sino tiempo para los diversos cuidados que preceden, acompañan y siguen la publicación de un libro, por poco voluminoso que sea?

El autor.—¡Pero y el título! ¿y qué dices del asunto! ¿y qué dirán los burlones!

El amigo.—La palabra *gastronomía* basta y sobra para hacer que todos los oídos presten atención; el asunto está de moda, y los burlones son tan comilones como cualquiera hijo de vecino. Con que ya no tiene usted que recelar: y luego, ¿será posible que usted ignore que los personajes graves han hecho á veces obras ligeras? Acuérdesse usted del presidente de Montesquieu (1).

El autor. con viveza.—¿De veras dices bien! ha compuesto el templo de Gnido, y pudiera sostenerse que hay mas verdadera utilidad en meditar sobre lo que forma á un tiempo la necesidad, el placer y la ocupación de todos los dias, que no en darnos á saber lo que hacían ó decían, ahora mas de dos mil años, un par de mocosos, de los cuales el uno acosaba, en los bosquecillos de la Grecia, al otro que maldecía la gana tenía de huir.

El amigo.—¿Con que cede usted por fin?

El autor.—¿Ni pensarlo! esto no es mas sino que se ha

(1) M. de Montucla, conocida por una muy buena Historia de los Matemáticos, habia hecho un Diccionario de biografía comilona: me enseñó algunos fragmentos de él durante mi mansión en Versalles. Se asegura que M. Berryat-Saint-Prix, que profesa distinguidamente la ciencia de enjuiciar, ha hecho una novela en varios tomos.

asomado la punta de la oreja del autor, y esto me trae á la memoria una escena de la comedia clásica inglesa, que me ha divertido mucho: me parece que la he visto en la pieza intitulada: *The natural daughter* (la hija natural). Vas á ver (1).

Se trata de cuáqueros, y ya sabes que los que siguen esta secta tutean á todo el mundo, visten muy sencillamente, no van á la guerra, no juran jamás, se conducen con flema, y sobre todo no deben nunca encolerizarse.

Ahora bien, el héroe de la fiesta es un cuácaro jóven y buen mozo el cual aparece en la escena con una casaca parda, un sombrero maltratado y el pelo liso, todo lo cual no quita que esté enamorado.

Un fatuo, que viene á ser su rival, alentado por esta traza y por las disposiciones que le supone, le mofa, le zumba y ultraja, en términos que el jóven, atufándose poco á poco, llega á enfurecerse y sacude soberbiamente el polvo al impertinente que le provoca.

Consumado el solfeo, vuelve á tomar de pronto su primera traza, pónese meditabundo y exclama con voz compungida: "¡Ay de mí! creo que la carne ha triunfado del espíritu."

Otro tanto hago yo, y después de un pronto harto perdonable, vuelvo á mis trece.

El amigo.—No puede ser eso: usted, confesado por su boca, ha enseñado la punta de la oreja: de ahí pillo á usted y me le llevo á la casa del librero. Y de paso diré á usted que hay mas de uno que ha echado á volar su secreto.

El autor.—No te arriesgues, pues he de hablar de tí; y ¿quién sabe lo que diré?

El amigo.—Y ¿qué puede usted decir de mí? No crea usted meterme miedo.

El autor.—No he de decir que nuestra patria comun se gloria (2) de haberte servido de cuna; que á los veinte años

(1) El lector habrá advertido que mi amigo se deja tutear sin reciprocidad, y esto consiste en que mi edad es respecto de la suya como la de un padre respecto de la de un hijo, y en que, aunque ha llegado á ser un sujeto de consideracion bajo todos aspectos, se afligiria sobremanera de que yo cambiara de número.

(2) Belley, capital de Bugey, precioso país donde se encuentran altas montañas, colinas, rios, arroyos cristalinos, cascadas, abismos, verdadero

habias ya dado á luz una obra elemental que se ha conservado como clásica desde entonces; que una merecida reputacion te granjea la confianza; que tu exterior tranquiliza á los enfermos; que los asombra tu destreza; que los consuela tu sensibilidad; todo el mundo sabe eso. Pero revelaré á todo Paris (*levantándome*), á la Francia entera (*erguiéndome*), al universo entero el único defecto que te conozco.

El amigo, con tono serio.—¿Cuál es?

El autor.—Un defecto habitual de que no han bastado á cerregirte todas mis exhortaciones.

El amigo, azorado.—¿Y es? ¿acabe usted de atormentarme!

El autor.—Que comes muy de prisa (1).

(Aquí el amigo toma su sombrero y sale sonriéndose, sospechando que ha predicado á un convertido.)

verjel inglés de cien leguas cuadradas y donde antes de la Revolucion la clase media tenia por la constitucion del país el derecho del veto sobre las otras dos órdenes.

(1) Histórico.

BIOGRAFIA.

El doctor que he introducido en el diálogo que precede no es un ser fantástico como las Clóris del tiempo antiguo, sino sí un doctor muy vivo y verdadero, y todos los que me conocen habrán adivinado en su persona al doctor RICHERAND.

Al sacarle á la palestra, he subido hasta los que le han precedido y he advertido con orgullo que el distrito de Belleley, en el departamento del Ain, mi patria, estaba desde mucho tiempo atrás en posesion de dar á la capital del mundo unos médicos de la mayor distincion, y no he resistido la tentacion de levantarles un modesto monumento en una breve noticia.

En los dias de la Regencia los doctores GENIN y CIVOCT fueron unos prácticos de primer orden y procuraron á su patria una fama justamente adquirida. El primero era enteramente *hipocrático* y procedia en forma: el segundo, que asistia á muchas hermosas, era más condescendiente: *Res novae molientem*, hubiera dicho Tácito.

Por el año de 1750 el doctor LA CHAPELLE se distinguió en la carrera peligrosa de la medicina militar. Ha dado al mundo científico algunas buenas obras, y á él se debe la importacion del mérito de curar las fluxiones de pecho por medio de la mantequilla fresca; método que sana como por encanto cuando se aplica en las primeras treinta y seis horas de la invasion.

Por el año de 1760 el doctor DUBOIS alcanzaba los más felices resultados en la curacion de los vapores, dolencia de moda entonces, y no menos frecuente que las enfermedades de nervios que la han reemplazado. La aceptacion que obtuvo era más notable por cuanto á que él no era ni por asomo un sugeto buen mozo.

Por desgracia llegó á verse demasiado breve con un cau-

dal independiente, dejöse caer en los brazos de la pereza y contentöse con ser un convidado amable y un contador sumamente divertido. Era él de una constitucion robusta, y vivió más de ochenta y ocho años á pesar de las comidas, ó más bien, merced á las comidas del antiguo y del nuevo régimen (1).

Hácia fines del reinado de Luis XV, el doctor COSTE, nativo de Chatillon, vino á Paris: era portador de una carta de Voltaire para el señor duque de Choiseul, de quien tuvo la fortuna de ganarse la voluntad desde las primeras visitas.

Protegido por este señor y por la duquesa de Grammont su hermana, el jóven COSTE medró en poco tiempo, y á la vuelta de pocos años comenzó á vérsele en Paris como uno de los médicos que prometian mucho.

La misma proteccion que le habia sacado á luz le arrebató de aquella carrera tranquila y fructuosa, para ponerle al frente del servicio de salud del ejército que Francia enviaba á América al auxilio de los Estados-Unidos, que estaban empeñados en su guerra de independencia.

Después de cumplida su encomienda, el doctor Coste regresó á Francia, pasó casi sin ser notado los malos tiempos de 1793 y fué electo corregidor en Versalles, donde todavía se conserva la memoria de su administracion, á la vez activa, suave y paternal.

En breve el Directorio le llamó á la administracion de la medicina militar, nombrándole Bonaparte uno de los tres inspectores generales del servicio médico de los ejércitos; y el doctor fué constantemente en este encargo el amigo, el protector, el padre de los jóvenes que se destinaban á la carrera de las armas. Por último, fué nombrado médico de la casa real de inválidos, donde permaneció como tal hasta su muerte.

Servicios tan notables no podian dejar de ser galardonados bajo el gobierno de los Borbones, de suerte que Luis XVIII

(1) No he podido menos de sonreirme al estar escribiendo este artículo, porque me traen á la memoria un señoron académico cuyo elogio se encomendó á Fontenelle que hiciese. El difunto no sabia otra cosa más que jugar bien todo juego conocido y sobre esto el secretario perpetuo tuvo el talento de formar un panegirico muy bien manejado y competentemente largo. (Véase además la "Meditacion sobre el placer de la mesa," en que se pone en accion al doctor.)

hizo una obra de toda justicia otorgando á M. Coste el cordón de san Miguel.

El doctor Coste ha muerto ahora pocos años, dejando una memoria venerada, una hacienda enteramente filosófica y una hija única, esposa de M. de Lalot, sugeto que se ha distinguido en la cámara de diputados por una elocuencia viva y profunda, la cual no le ha libertado de zozobrar con todo y velas.

Un día que habíamos comido en la casa de M. Faore, cura de san Lorenzo, nuestro compatriota, el doctor Coste me contó la cuestion acalorada que el mismo día había tenido con el conde de Cessac, á la sazón ministro director de la administración de la guerra, con motivo de una economía que este quería proponer para ganarse la voluntad de Napoleon.

Consistía la tal economía en rebajar á los soldados enfermos la mitad de su porción de agua panada, y en hacer lavar las hilas que se gastaban de las heridas para volver á servirse de ellas dos ó mas veces.

El doctor se había explicado con violencia contra unas medidas que él calificaba de "abominables," y aun estaba él tan preocupado con el asunto, que de nuevo se encolerizó como si hubiera estado todavía presente el objeto de su ira.

Nunca he llegado á saber si quedó convertido el conde y había dejado su economía en proyecto; pero lo que hay de cierto es que los soldados enfermos pudieron siempre beber á su satisfacción y que se siguió desechando cuahartilas si servían una vez.

Por el año de 1780, el doctor BORDIER, nacido en las inmediaciones de Amberieux, fué á ejercer la medicina en Paris; era su práctica suave, exputante su sistema y seguro su diagnóstico.

Nombrósele miembro profesor de la Facultad de medicina: era sencillo su estilo, pero paternas y fructuosas sus lecciones. Cuando menos lo esperaban, fuéronle á buscar los honores, y nombrósele médico de la emperatriz María Luisa. Pero poco disfrutó de este empleo: vino á tierra el Imperio, y hasta el doctor sucumbió á consecuencia de un dolor de pierna contra el cual había luchado toda su vida.

El doctor Bordier era de un humor sosegado, de un carácter inclinado á hacer bien y de un trato muy leal.

Hacia fines del siglo diez y ocho se dió á conocer el doctor BICHAT. . . . Bichat, cuyos escritos llevan todos el sello del ingenio, que desmejoró su vida á fuerza de trabajar por los adelantamientos de la ciencia, que reunía el vuelo del entusiasmo á la paciencia de los entendimientos limitados, y que, muerto á los treinta años, ha merecido que fuesen acordados honores públicos á su memoria.

Mas tarde, el doctor MONTEGRE introdujo en la clínica un espíritu filosófico. Redactó sabiamente la Gaceta de salud, y murió de cuarenta años en nuestras islas, adonde había ido con el fin de completar los tratados que proyectaba sobre la fiebre amarilla y el *vómito negro*.

En el momento actual, el doctor RICHERAND está situado en las gradas mas altas de la medicina operatoria, y sus Elementos de fisiología han sido traducidos á todas las lenguas. Nombrado desde muy al principio profesor de la facultad de Paris, está investido de la mas augusta confianza. No hay quien tenga la palabra mas consoladora, mas ligera la mano ni un acero mas rápido.

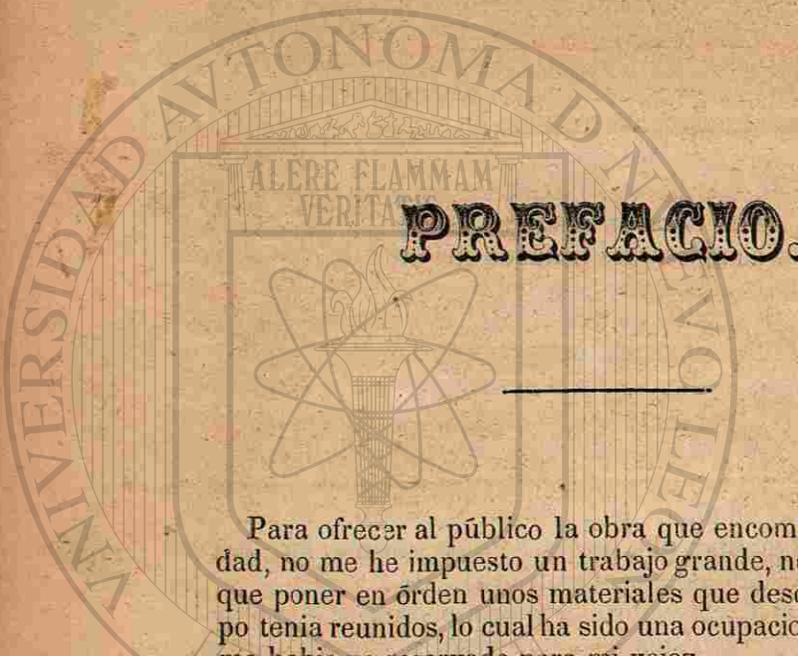
El doctor RECAMIER (1), profesor en la misma facultad, toma asiento al lado de su compatriota.

Asegurado ya de esta suerte lo presente, prepárase lo futuro; y bajo las alas de estos doctos profesores se crían varios jóvenes del mismo país que prometen seguir tan honoríficos ejemplos.

Ya los doctores JANIN y MANJOT gastan los enlosados de Paris. El doctor Manjot se dedica principalmente á las enfermedades de los niños: sus inspiraciones, que son felices, en breve serán conocidas del público.

Yo espero que todo lector de buenos sentimientos perdonará esta digresion á un anciano á quien treinta y cinco años de mansion en Paris no han hecho olvidar ni su suelo natal ni á sus compatriotas. Harto me pesa ya de pasar en silencio tantos médicos cuya memoria se conserva venerada en el suelo que los vió nacer, y los cuales no por haber carecido de la recomendacion de brillar en el teatro de la capital, han tenido ni menos ciencia ni menos mérito.

(1) Ahijado del autor: él es el que le asistió en su postrera y corta enfermedad.



PREFACIO.

Para ofrecer al público la obra que encomiendo á su bondad, no me he impuesto un trabajo grande, no he hecho mas que poner en órden unos materiales que desde mucho tiempo tenia reunidos, lo cual ha sido una ocupacion divertida que me habia yo reservado para mi vejez.

Al considerar el placer de la mesa bajo todas sus relaciones, he advertido desde un principio que en el particular habia que hacer algo de mas provecho que no unos libros de cocina, y que mucho habia que decir sobre funciones tan esenciales, tan continuas y que de una manera tan directa influyen en la salud, en la felicidad y aun en los negocios.

Una vez concebida y admitida esta idea matriz, lo demás ha brotado naturalmente de ella: he observado, he tomado apuntes, y no pocas veces, en medio de los mas espléndidos festines, el placer de observar me ha excusado el tedio de los convites.

No me ha sido preciso, para dar cabo á la tarea que me he impuesto, volverme fisico, químico, fisiólogo y aun tal cual erudito: yo tenia ya hechos mis estudios de fisica, química, etc., antes de que pensara en ser autor; y en ello obré impedido por una curiosidad loable, por el temor de verme atrasado en este mi siglo de adelantamientos, y por el deseo de

poder hablar sin quedar deslucido, con los sabios, con quienes siempre he gustado tener trato (1).

Yo soy sobre todo médico aficionado; esto es en mí casi una manía; y cuento como uno de los dias mas gratos de mi vida aquel en que habiendo entrado por la puerta de los profesores y con ellos á la tésis de concurso de opositores del doctor Cloquet, tuve el placer de oír un murmullo de curiosidad levantarse de en medio de la concurrencia, preguntando cada discípulo á su vecino quién podia ser el eminente doctor extranjero que honraba á la asamblea con su presencia.

Hay tambien otro dia cuya memoria estoy por decir que me es tan grata como la del otro; y es aquel en que presenté al consejo de administracion de la sociedad de fomento de la industria nacional mi *irrorator*, instrumento de mi invencion, que no es otra cosa sino la fuente de compresion apropiada al sahumero de los aposentos.

Llevaba yo en mi bolsillo mi máquina bien cargada: torcí la llave y escapóse silbando un vapor oloroso que elevándose hasta el techo volvía á caer en gotitas sobre la gente y los papeles.

Entonces fué cuando con un gozo que no es para expresado ví las cabezas mas sabias de la capital doblarse bajo mi *irroration*, y arrobéme de contento al notar que los mas mojados eran tambien los mas felices.

Al pensar algunas veces en los graves desvelos que la latitud de mi asunto me ha causado, he tenido de veras el recelo de haber podido fastidiar; pues tambien á mí me ha sucedido el bostezar con las obras ajenas.

He hecho lo posible por no dar márgen á este reproche: las materias que lo han permitido las he tratado ligeramente; he sembrado mi obra de anécdotas, de las cuales me son personales algunas; he dejado en el tintero infinitos hechos extraordinarios y singulares, que una crítica sana debe hacer desechar; he excitado la atencion haciendo populares y claros ciertos conocimientos que parecian haberse reserva-

(1) —Venga usted á comer conmigo el jueves, me dijo un dia M. Greffuhle, estará usted en compañía de unos sabios ó de unos literatos: elija usted.—Elijo desde luego, le respondí, comeremos dos veces.

Y así sucedió, y la mesa de los literatos fué mucho mas delicada y mejor servida.

do para sí los doctos. Si á pesar de tantas diligencias no he logrado presentar á mis lectores la ciencia en términos de que la eligieran bien, no por eso dejaré de morir en paz, satisfecho de que por la intencion me absolverá la mayoría.

Podrá tambien echárseme en rostro que deje algunas veces correr demasiado mi pluma y que cuando me pongo á contar suelo volverme chacharero. ¿Qué culpa tengo yo de ser viejo? ¿Qué culpa tengo de ser como Ulises que habia visto los usos y las ciudades de muchos pueblos? ¿Soy acaso vituperable porque hablé algo de mi propia persona? En resumidas cuentas, preciso es que el lector me agradezca el que le ahorro mis "Memorias políticas," que debería leer como lee tantas otras, puesto que llevo treinta y seis años de estar en buen paraje para ver pasar los hombres y los sucesos.

Sobre todo, no permita Dios que se me coloque entre los compiladores: para eso, no hubiera tenido que hacer mi pluma, y no hubiera yo perdido un ápice de mi satisfaccion.

He dicho como Juvenal:

¡Semper ego auditor tantum! ¡nunquamne reponam!

y los que lo entienden verán facilmente que acostumbrado lo mismo al tumulto de la sociedad como al silencio del gabinete, he hecho santamente en sacar provecho de la una y la otra, de estas dos situaciones.

En fin, mucho he hecho para lo que respecta á mi satisfaccion particular; he nombrado á varios de mis amigos que no tenian ni por donde se lo esperaran, he traído á la memoria varias cosas gratas, he fijado otras que estaban para olvidárseme, y como se dice en el estilo familiar, "he tomado mi café."

No dejará de suceder que algun lector, en la categoría de los estirados, exclame:

--Por cierto que me importaba mucho saber si. . . . ¿En qué está pensando con decir que. . . etc., etc.?

Pero cuento con que los demás le impondrán silencio y que una mayoría respetable admitirá con buena voluntad estas efusiones de un loable sentimiento.

Fáltame decir algo sobre mi estilo, pues "el estilo es todo el hombre," dice Buffon.

Y no se vaya á creer que yo voy á pedir una gracia que nunca se otorga á los que la necesitan: todo se reduce á una sencilla explicacion.

Yo debería escribir divinamente, puesto que Voltaire, Juan Jacobo, Fenelon, Buffon y mas luego Cochin y Aguesseau han sido mis autores favoritos; me los sé de memoria.

Pero acaso los dioses lo han dispuesto de otra suerte, y si es así, he aquí la causa de la voluntad de los dioses.

Yo sé con mas ó menos perfeccion cinco lenguas vivas, con lo que me he formado un repertorio inmenso de palabras de todas clases.

Cuando me veo en el caso de emplear una expresion que no encuentro en el cajetin francés, ocurro al cajetin inmediato, y esto es lo que hace que mi lector se encuentre precisado á traducir ó adivinar lo que digo: cómo ha de ser; esa es su suerte.

No niego yo que me seria posible arreglar la cosa de otra manera, pero impídemelo un espíritu de sistema á que estoy apegado en términos que ningun poder humano me hace abandonarle.

Estoy persuadido, sin que nadie pueda quitármelo de la cabeza, que la lengua francesa, de la cual me sirvo, es comparativamente pobre. ¿Qué he de hacer en este caso? Tomar prestado ó hurtar.

Hago ambas cosas, porque este género de préstamos no está sujeto á restitution, ni tiene castigo alguno en el Código penal el hurto de voces.

Cuál será mi audacia, imagínesele el autor, con saber que llamo *volante* (del español) á todo hombre á quien envío á un mandado, y que ya estaba yo por afrancesar el verbo inglés *to sip*, que significa beber seguido y á poquitos, si no hubiera tenido la suerte de desenterrar la voz francesa *siroter* (1), á la cual se daba sobre poco mas ó menos la misma significacion.

Ya me considero que las gentes delicadas clamarán á Bossuet, Fenelon, Racine, Boileau, Pascal y otros del siglo de

(1) Beborrotear. — T.

Luis XIV: me parece que los estoy oyendo armar una de todos los diablos.

A todo lo cual contesto que estoy léjos de negar el mérito de aquellos autores, así los nombrados como los sobrentendidos; pero ¿y qué tenemos con eso? . . . Nada, nada mas sino que habiéndole hecho ellos muy bien con un instrumento ingrato, lo habrian seguramente hecho mejor con un instrumento superior. Por lo mismo debe uno creer que Tartini habria tocado mejor el violon si su arco hubiera sido tan largo como el de Baillot.

Yo soy del partido de los *neólogos* y hasta de los románticos: estos últimos descubren tesoros ocultos; los otros son como los navegantes que van á buscar á lo léjos los bastimentos que se necesitan.

Los pueblos del Norte, y sobre todo los ingleses, nos llevan en este punto una ventaja inmensa: entre ellos el ingenio nunca está embarazado por la expresion, pues aquel inventa ó toma de otra parte. De aquí es que en todos los asuntos que requieren profundidad y nervio, nuestras traducciones no hacen mas que unas copias sin fuerza ni lozanía (1).

Una vez ví en el Instituto un discurso muy gracioso sobre el peligro del neologismo y sobre la necesidad de estarse uno á nuestra lengua tal como la han fijado los autores del buen siglo.

Como químico pasé esta obra al crisol: no quedó de ella mas que esto:

“Tan bien lo hemos hecho, que no es posible hacerlo mejor ni hacerlo de ninguna otra suerte.”

Ahora bien, yo he vivido lo bastante para saber que cada generacion dice otro tanto, y que la generacion siguiente no deja de reirse de la ocurrencia.

Luego tambien, ¿cómo se quiere que no cambien las palabras cuando las costumbres y las ideas están pasando por modificaciones continuas? Si es que hacemos las mismas cosas que los antiguos, no las hacemos de la misma manera, y hay en los libros franceses mas de cuatro páginas que no habria quien pudiera ponerlas en latin ó en griego.

(1) La excelente traduccion de lord Byron por M. Benjamin Laroche es una excepcion de la regla, pero no la destruye. El tal trabajo es un esfuerzo que nadie repetirá.

Todas las lenguas han tenido su nacimiento, su apogeo y su decadencia, tanto, que ni una de las que han brillado desde Sesóstris hasta Filipo Augusto, existe ya sino en los monumentos. La misma suerte tiene de correr la lengua francesa, y allá en el año 2825 no me leerá nadie sino con diccionario en la mano, si es que alguien me lee. . . .

Sobre este asunto he tenido una discusion encarnizada con el amable M. Andrieux, miembro de la Academia francesa.

Presentéme en buen orden; ataquéle vigorosamente, y de seguro le habria yo pillado si no hubiera él tocado con tiempo retirada, á lo que no me opuse mucho porque por fortuna suya me acordé de que tenia él una letra á su cargo en el nuevo diccionario.

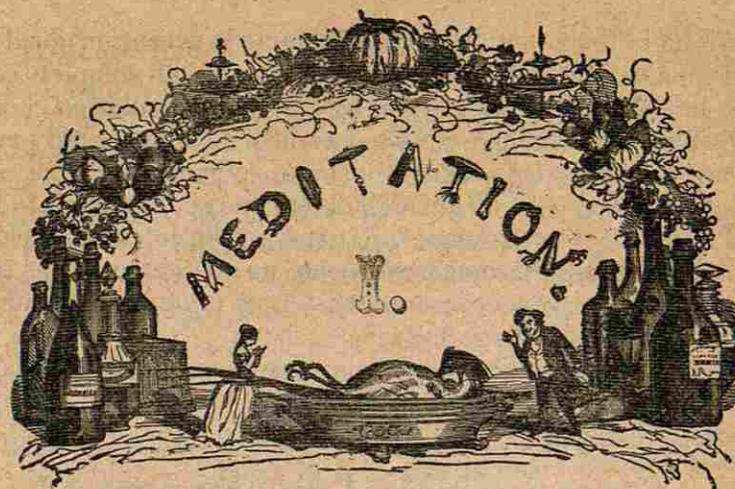
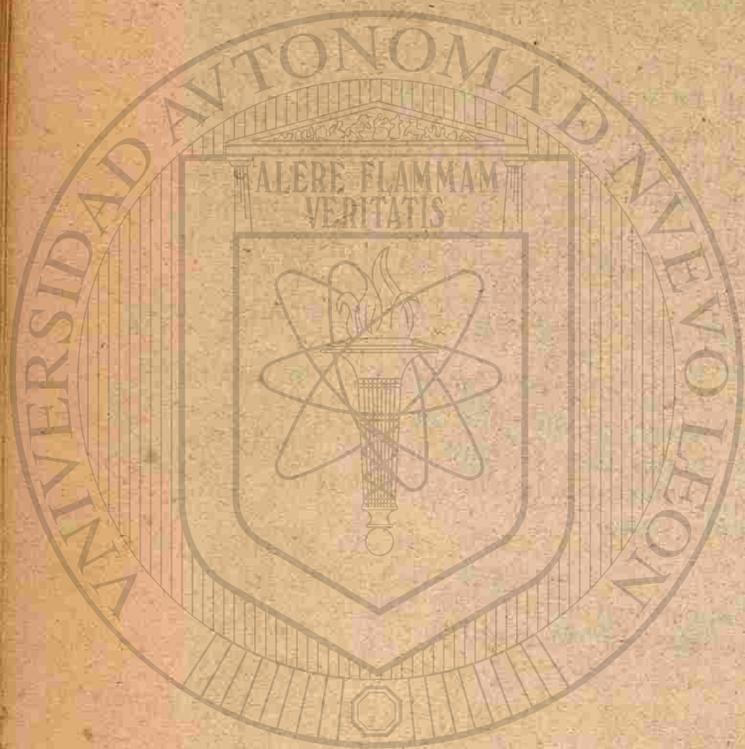
Concluyo con una observacion importante: no sin misterio me la he guardado para lo último.

Cuando escribo y hablo de “mí” en singular, esto supone un coloquio con el lector, el cual entonces puede examinar, discutir, dudar y aun reir; pero siempre que me armo del tremendo “nosotros,” entonces no hay mas que agachar la cabeza, pues habla el maestro.

I am, Sir, oracle,
And, when I open my lips, let no dog bark.
(SHAKSPEARE, *Merchant of Venice*, act. I, esc. 1.)



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN
AL DE BIBLIOTECAS



DE LOS SENTIDOS.

Los sentidos son los órganos por medio de los cuales el hombre se pone en relación con los objetos exteriores.

NUMERO DE LOS SENTIDOS.

1.

Deben contarse lo menos seis sentidos.

La **VISTA**, que abraza el espacio y nos instruye por medio de la luz, de la existencia y de los colores de los cuerpos que nos rodean;

El **OIDO**, que recibe por la mediación del aire el sacudimiento causado por los cuerpos ruidosos "ó" sonoros;

El **OLFATO**, por medio del cual olemos los olores de los cuerpos que le tienen;

El **GUSTO**, por medio del cual apreciamos todo lo que es sabroso ó *esculente*;

El **TACTO**, cuyo objeto es la consistencia y la superficie de los cuerpos;

Por último, el *genésico* ó "amor físico," que impele á los sexos uno hácia otro y cuyo fin es la reproducción de la especie.

Es admirable que casi hasta los días de Buffon no se haya conocido un sentido tan importante y haya estado confundido con el tacto, ó por mejor decir agregado á él.

Y nada tiene que ver con la del tacto la sensación que determina: reside el tal sentido en un aparato tan completo como la boca ó los ojos, y lo que hay de mas singular en el caso, es que sin embargo de tener cada sexo lo necesario para sentir esta sensación, es no obstante indispensable que se reúnan ambos para alcanzar el objeto que se ha propuesto la naturaleza. Y si el gusto, que tiene por fin la conservación del individuo, es incontestablemente un sentido, con mas razón debe otorgarse el mismo título á los órganos destinados á la conservación de la especie.

Demos, pues, al *genésico* el lugar sensorio que no puede negársele y confiemos á nuestros nietos el cuidado de asignarle su categoría.

SOBRE LA MANERA EN QUE OBRAN LOS SENTIDOS.



2.—Si es lícito trasladarse mentalmente á los primeros momentos de la existencia del género humano, tambien le es creer que las primeras sensaciones han sido puramente directas, es decir que se han visto sin precision, oído confusamente, olido sin eleccion, comido sin saborear y gozado con brutalidad.

Pero teniendo todas estas sensaciones por centro comun el alma, atributo especial de la especie humana y causa activa de mejoramiento, han sido reflejadas en ella, comparadas, juzgadas; y en breve fueron traídos todos los sentidos al auxilio unos de otros, para el beneficio y bienestar del "yo sensitivo," ó lo que viene á ser lo mismo, del "individuo."

De suerte que el tacto ha rectificado los errores de la vista; el sonido, por medio de la palabra articulada, se ha hecho el intérprete de todos los afectos: el gusto se ha ayudado con la vista y el olfato; el oído ha comparado los sonidos y apreciado las distancias, y el *genésico* ha invadido los órganos de todos los demás sentidos.

El torrente de los siglos, corriendo sobre la especie humana, ha traído sin cesar consigo nuevos mejoramientos, cuya causa, siempre activa, aunque muy poco notada, se encuentra en las exigencias de nuestros sentidos, las cuales, siempre y alternativamente, piden ser ocupados gratamente.

De esta suerte, la vista ha dado origen á la pintura, á la escultura y á los espectáculos de toda especie;

El sonido á la melodía, á la armonía, á la danza y la música, con todos sus ramos y sus medios de ejecucion todos;

El olfato, á la pesquisa, á la cultura y al empleo de los perfumes;

El gusto, á la produccion, á la eleccion y preparacion de todo lo que puede servir de alimento;

El tacto, á todas las artes, á todas las habilidades de manos, á todas las industrias;

El *genésico*, á todo lo que puede preparar ó embellecer la reunion de los dos sexos, y desde Francisco I, al amor romanesco, á la coquetería y á la moda; á la coquetería sobre todo, que es hija de Francia, que no tiene nombre mas que en francés, y de la cual lo mas selecto de las naciones viene todos los dias á tomar lecciones en la capital del universo.

Extraña como parece esta-proposicion, no hay nada mas fácil de probar; pues nadie seria capaz de expresarse con claridad, en ninguna de las lenguas antiguas, sobre aquellos grandes móviles de la sociedad actual.

Yo tenia hecho sobre este asunto un diálogo que no hubiera carecido de atractivos; pero le he suprimido para dejar á mis lectores el gusto de hacerle cada uno de la manera que mas sea de su agrado: el caso presta materia para lucir agudeza y aun erudicion durante una noche enterita.

Dejamos dicho que el *genésico* habia inundado los órganos de todos los demás sentidos; ahora bien, debo agregar que no ha influido menos poderosamente en todas las ciencias, y si bien se mira, se advertirá que todo lo mas delicado é inge-

nioso que estas tienen es debido al deseo, á la esperanza ó la gratitud que se refieren á la reunion de los sexos.

Tal es, pues, en realidad de verdad la genealogía de las ciencias, aun las mas abstractas, que no son mas que el resultado inmediato de los esfuerzos continuos que hemos hecho por gratificar nuestros sentidos.

MEJORAMIENTO DE LOS SENTIDOS.

3.

Estos sentidos, nuestros favoritos, no están ni con mucho en su perfección, y no me detendré á probarlo: me contentaré con hacer presente que la vista, este sentido tan etéreo, y el tacto, que está al otro extremo de la escala, han llegado con el tiempo á adquirir un poder *adicional* muy notable.

Por medio de los anteojos el ojo se escapa, digámoslo así, á la debilidad senil que oprime á la mayor parte de los otros órganos.

El telescopio ha descubierto unos astros antes no conocidos é inaccesibles á todos nuestros medios de mensurar, habiendo alcanzado aquel á tales distancias, que unos cuerpos luminosos y necesariamente inmensos, no se presentan á nosotros sino como unas manchas nebulosas y casi imperceptibles.

El microscopio nos ha iniciado en el conocimiento de la configuración interior de los cuerpos; nos ha hecho ver una vegetación y plantas cuya existencia ni aun por la imaginación nos pasaba. En fin, hemos visto con su auxilio unos animales cien mil veces mas pequeños que el mas pequeño de los que percibimos con la simple vista: estos animalillos se mueven, sin embargo, se sustentan y reproducen, lo que supone unos órganos de una tenuidad que no puede alcanzar la imaginación.

Por otro lado, la mecánica ha multiplicado las fuerzas; el hombre ha ejecutado cuanto ha sido capaz de idear, y ha movido pesos que la naturaleza habia creado inaccesibles á su debilidad.

Con el auxilio de las armas y de la palanca ha subyugado el hombre á todo lo criado; todo lo ha sometido á sus pla-

ceres, á sus necesidades y á sus caprichos; ha trastornado y revuelto á su antojo la superficie del globo, y un débil bípedo se ha hecho el rey de la creación.

La vista y el tacto, así agrandados en su potencia, podrian muy bien pertenecer á una especie muy superior al hombre; ó por mejor decir, la especie humana seria muy otra si todos sus sentidos hubieran sido mejorados en la misma proporción.

Necesario es notar, sin embargo, que si el tacto ha adquirido mucho incremento como potencia muscular, la civilización no ha hecho casi nada en beneficio de él como órgano sensorio; pero no hay que desesperar de cosa alguna: tengamos presente que la especie humana es todavía muy jóven y que los sentidos no pueden dilatar la esfera de su dominio sino tras una larga serie de siglos.

Por ejemplo, no llevamos mas que unos cuatro siglos de haber descubierto la armonía, ciencia del cielo, y que es para el sonido lo que la pintura para los colores (1).

No puede ponerse en duda que los antiguos sabian cantar acompañados de instrumentos unisonos; pero ahí paraban todos sus conocimientos, pues no sabian ni descomponer los sonidos ni apreciar sus relaciones.

Hasta el siglo quince no fué cuando se vino á fijar la *tonalización*, á arreglar el orden de los acordes, y desde entonces han servido estos para ayudar á sostener la voz y dar mas fuerza á la expresión de los afectos.

Este descubrimiento tan tardío y tan natural sin embargo, ha resarcido al oído, dejando advertir en él dos facultades en cierto modo independientes, de las cuales una recibe el sonido y otra aprecia su resonancia.

(1) Estamos impuestos de que se ha sostenido lo contrario; pero este sistema no tiene fundamento.

Si los antiguos hubiesen conocido la armonía, conservarían sus escritos algunas nociones precisas sobre el particular, y no que solamente se prevalecen los que sostienen la contra de algunas frases oscuras que se prestan á todas las inducciones.

Por otra parte, no se puede seguir el origen y los medros de la armonía en los monumentos que hemos alcanzado; esta la debemos á los árabes, quienes nos presentaron el órgano, el cual dejando oír varios sonidos continuos produjo la primera idea de la armonía.

Los doctores alemanes dicen que los que son sensibles á la armonía tienen un sentido mas que los otros.

En cuanto á las personas para quienes la música no es otra cosa sino un tropel, digámoslo así, de sonidos confusos, bueno es notar que casi todos cantan falseando y no se puede menos de creer, ó que en ellos el aparato auditivo está formado de manera que no recibe sino vibraciones cortas y sin undulaciones, ó antes bien que no estando ambos oídos en el mismo diapason, la diferencia en longitud y en sensibilidad de sus partes constitutivas, hace que solo transmitan al cerebro una sensación oscura é indeterminada, como dos instrumentos que no tocasen ni en un mismo tono ni en una misma medida, y no produjesen ninguna melodía seguida.

Los últimos siglos que han trascurrido han dado tambien á la esfera del gusto importantes extensiones: el descubrimiento del azúcar y de sus diversas preparaciones, los licores alcohólicos, los helados, la vainilla, el té, el café, nos han ofrecido sabores de una naturaleza que no conocíamos.

¿Quién sabe si al tacto no le tocará su suerte, y si alguna feliz casualidad no nos abrirá por esa parte un venero de goces nuevos? Tan probable es esto, que la sensibilidad *táctil* existe por todo el cuerpo, y puede por lo tanto ser excitada por donde quiera.

IMPORTANCIA DEL GUSTO.

4.

Ya se ha visto que el amor físico ha invadido todas las ciencias, obrando en este punto con la tiranía que siempre le fué característica.

El gusto, esa facultad mas prudente, mas medida, aunque no menos activa; el gusto, decimos, ha logrado el mismo objeto, pero con la lentitud que asegura la duración de su triunfo.

En otro lugar nos dedicaremos á considerar su marcha; pero ya desde ahora podemos notar que el que ha asistido á una comida suntuosa, en una sala adornada de cristales, de



OBJETO DE LA ACCION DE LOS SENTIDOS.

5.—Echemos ahora una ligera ojeada por el sistema de nuestros sentidos tomados en su conjunto, y veremos que el autor de la creación ha tenido dos objetos, de los cuales el uno es la consecuencia del otro, á saber: la conservación del individuo y la duración de la especie.

Tal es el destino del hombre, considerado como ser sensitivo; y á este doble fin es al que todas sus acciones se encaminan.

El ojo percibe los objetos exteriores, revela las maravillas que rodean al hombre, y le enseña que él compone parte de un gran todo.

El oído percibe los sonidos, no solo como sensación grata, sino tambien como aviso del movimiento de los cuerpos que pueden ocasionar algun peligro.

La sensibilidad vela para por medio del dolor, darnos aviso de toda lesión inmediata.

La mano, ese servidor fiel, no solamente ha preparado su

pinturas, de esculturas y flores, aromatizada con perfumes, enriquecida con mujeres lindas, alegrada con los sonidos, de una amorosa armonía; ese, decimos, no necesitará apurar mucho su entendimiento para convencerse de que se han hecho concurrir todas las ciencias á realzar y disponer convenientemente los goces del gusto.

retirada, asegurado sus pasos, sino tambien asido, de preferencia, los objetos que por el instinto entiende que le serán mas propios á reparar las pérdidas causadas por la conservacion de la vida.

El olfato las explora, pues las sustancias deletéreas son casi siempre de mal olor.

Entonces se decide el gusto, pónense en movimiento los dientes, únese la lengua al paladar para saborearse, y en breve el estómago comenzará la asimilacion.

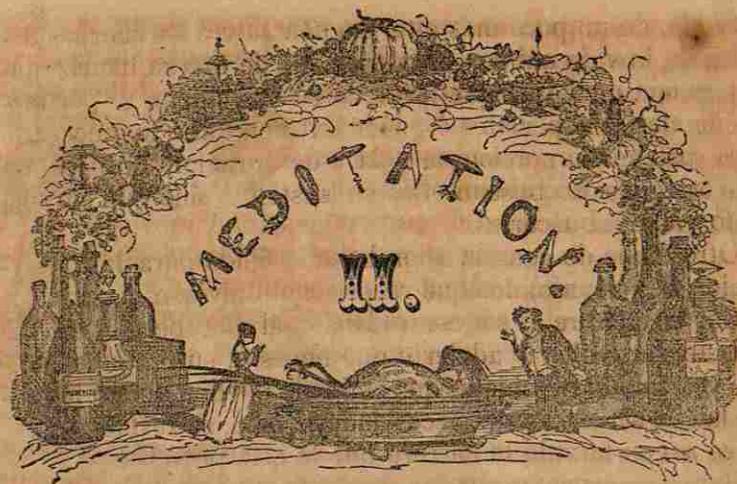
En este estado, hácese sentir una languidez ignorada, pierden su color los objetos, descoyúntase el cuerpo y se cierran los ojos; desvanécese todo y entran los sentidos en un reposo absoluto.

Al despertar, el hombre ve que nada ha cambiado á sus inmediaciones: sin embargo, fermenta un fuego secreto allá en su seno, se ha manifestado un órgano nuevo, y en sí siente que necesita partir su existencia.

Este sentimiento activo, inquieto, imperioso, es comun á los dos sexos: atraelos, únelos, y luego que está fundado el gérmen de una nueva existencia, pueden dormir en paz los individuos; pues queda ya cumplido el mas santo de sus deberes, el de asegurar la duracion de la especie (1).

Tales son las especies generales y filosóficas que he creido deber ofrecer á mis lectores para encaminarlos naturalmente el exámen mas especial del órgano del gusto.

(1) M. de Buffon ha pintado, con todos los hechizos de la mas brillante elocuencia, los primeros momentos de la existencia de Eva. Precisados á tratar un asunto casi semejante, so- o hemos intentado dar una simple delineacion: los lectores sabrán aplicarle el color.



DEL GUSTO.

DEFINICION DEL GUSTO.

6.

El gusto es aquel de nuestros sentidos que nos pone en relacion con los cuerpos sápidos por medio de la sensacion que ejercen en el órgano destinado á apreciarlos.

El gusto, que tiene al apetito, al hambre y la sed por excitativos, es la base de varias operaciones cuyo resultado es que el individuo crece, medra, se conserva, y repara las pérdidas causadas por las evaporaciones vitales.

Los cuerpos organizados no se alimentan todos de la misma manera; el autor de la creacion, igualmente variado en sus métodos y seguro en sus efectos, les ha designado diversos modos de conservacion.

Los vegetales, que se hallan en la parte inferior de la escala de los seres vivientes, se alimentan por medio de las raíces, las cuales, ingeridas en el suelo natal, eligen, en virtud de una mecánica particular, las diversas sustancias que tienen la propiedad de servir á su crecimiento y á su manencion.

retirada, asegurado sus pasos, sino tambien asido, de preferencia, los objetos que por el instinto entiende que le serán mas propios á reparar las pérdidas causadas por la conservacion de la vida.

El olfato las explora, pues las sustancias deletéreas son casi siempre de mal olor.

Entonces se decide el gusto, pónense en movimiento los dientes, únese la lengua al paladar para saborearse, y en breve el estómago comenzará la asimilacion.

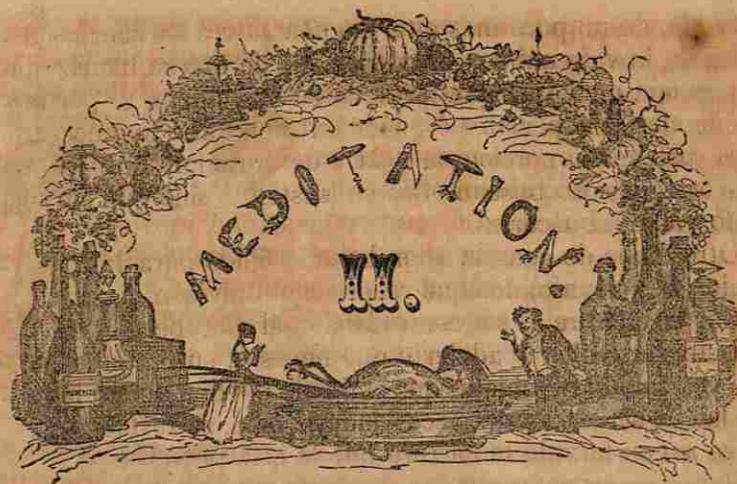
En este estado, hácese sentir una languidez ignorada, pierden su color los objetos, descoyúntase el cuerpo y se cierran los ojos; desvanécese todo y entran los sentidos en un reposo absoluto.

Al despertar, el hombre ve que nada ha cambiado á sus inmediaciones: sin embargo, fermenta un fuego secreto allá en su seno, se ha manifestado un órgano nuevo, y en sí siente que necesita partir su existencia.

Este sentimiento activo, inquieto, imperioso, es comun á los dos sexos: atraelos, únelos, y luego que está fundado el gérmen de una nueva existencia, pueden dormir en paz los individuos; pues queda ya cumplido el mas santo de sus deberes, el de asegurar la duracion de la especie (1).

Tales son las especies generales y filosóficas que he creido deber ofrecer á mis lectores para encaminarlos naturalmente el exámen mas especial del órgano del gusto.

(1) M. de Buffon ha pintado, con todos los hechizos de la mas brillante elocuencia, los primeros momentos de la existencia de Eva. Precisados á tratar un asunto casi semejante, so-
o hemos intentado dar una simple delineacion: los lectores sabrán aplicarle el color.



DEL GUSTO.

DEFINICION DEL GUSTO.

6.

El gusto es aquel de nuestros sentidos que nos pone en relacion con los cuerpos sápidos por medio de la sensacion que ejercen en el órgano destinado á apreciarlos.

El gusto, que tiene al apetito, al hambre y la sed por excitativos, es la base de varias operaciones cuyo resultado es que el individuo crece, medra, se conserva, y repara las pérdidas causadas por las evaporaciones vitales.

Los cuerpos organizados no se alimentan todos de la misma manera; el autor de la creacion, igualmente variado en sus métodos y seguro en sus efectos, les ha designado diversos modos de conservacion.

Los vegetales, que se hallan en la parte inferior de la escala de los seres vivientes, se alimentan por medio de las raíces, las cuales, ingeridas en el suelo natal, eligen, en virtud de una mecánica particular, las diversas sustancias que tienen la propiedad de servir á su crecimiento y á su manencion.

Subiendo un poco mas alto, encuéntrase á los cuerpos dotados de la vida animal, pero privados de fuerza motriz: nacen en una medianía que favorece su existencia, y por medio de ciertos especiales órganos extraen todo lo necesario para sostener la porcion de vida y de duracion que les ha sido otorgada: no buscan ellos su sustento, sino que su sustento viene á buscarlos.

Otro modo de conservacion ha sido fijado para la conservacion de los animales que recorren el universo, y entre los cuales el hombre es sin contradiccion el mas perfecto. Un instinto particular le advierte que necesita sustentarse; solicita y arrebatá los objetos que entiende pueden tener la propiedad de satisfacer sus necesidades; come, se restaura y recorre así en la vida la carrera que le está prescrita.

Bajo tres aspectos puede considerarse el gusto.

En el hombre físico es el aparato por medio del cual aprecia los sabores;

Considerado en el hombre moral, es la sensacion que en el centro comun excita el órgano impresionado por un cuerpo que tiene sabor; por último, considerado en su causa material, el gusto es la propiedad que tiene un cuerpo de impresionar el órgano y engendrar la sensacion.

El gusto parece tener dos usos principales.

1.º Invítanos por medio del placer á reparar los continuos menoscabos que tenemos por efecto de la accion de la vida;

2.º Ayúdanos á elegir entre las diversas sustancias que nos presenta la naturaleza, las que nos son propias para servirnos de alimentos.

En esta eleccion ayuda poderosamente el olfato al gusto, como luego lo veremos; pues puédesse sentir como máxima general, que las sustancias nutritivas no son repulsivos ni al gusto ni al olfato.

MECANICA DEL GUSTO.

7.

No es fácil determinar de una manera precisa en qué consiste el órgano del gusto, pues él es mas complicado de lo que parece.

No se puede negar que la lengua hace un papel importante en el mecanismo de la digestion; pues que considerada como dotada de una fuerza muscular bastante lata, sirve para amasar, revolver, aprensar y tragar los alimentos.

A mas, por medio de las pupilas mas ó menos numerosas de que está sembrada, imprégñase de las partículas *sápidas* y solubles de los cuerpos con que se halla en contacto; pero no bastando todo esto, otras varias partes adyacentes concurren á completar la sensacion, á saber, los carrillos, el paladar, y sobre todo, la fosa nasal, respecto de la cual no han parado bastante su atencion los fisiólogos.

Los carrillos ministran la saliva, igualmente necesaria para la masticacion y para la formacion del bol alimenticio; aquellos, lo mismo que el paladar, están dotados de una porcion de facultades apreciativas; tal vez en ciertos casos participan algo de ellas las encías, y sin la *odovacion* que se opera en el tragadero, seria la sensacion del gusto enteramente obtusa é imperfecta.

Las personas que carecen naturalmente de lengua, ó aquellas á quienes les ha sido cortada, conservan siempre la sensacion del gusto. El primer caso se halla en todos los libros; el segundo me ha sido explicado bastante bien por un infeliz á quien los argelinos habian cortado la lengua, en castigo de que con algunos de sus camaradas de cautividad habia proyectado escaparse.

Este hombre con quien me encontré en Amsterdam, donde ganaba su vida haciendo de corredor, habia tenido alguna educacion y podia uno entenderse con él por escrito.

Después de haber observado que le habian quitado toda la parte anterior de la lengua, hasta el frenillo, preguntéle si todavía sentia sabor á lo que comia y si la sensacion del gusto habia sobrevivido á la cruel operacion que habia sufrido.

Respondióme que lo que mas le fatigaba era el tragar, pues hacía con algun trabajo; que habia conservado bastante bien el gusto; que apreciaba, como los demás, lo que era un poco *sápido*; pero que las cosas muy ácidas ó amargas le causaban intolerables dolores.

Impúsome tambien de que la amputacion de la lengua era comun en los reinos de Africa; que se aplicaba especialmen-

te á los que eran acusados de haber sido cabecilla de alguna maquinacion y que habia instrumentos propios para la operacion. Hubiera yo querido que me hubiese hecho la descripcion de estos, pero me manifestó una repugnancia tan dolorosa, que no insistí.

Púseme á reflexionar sobre lo que me decia, y subiendo á los siglos de ignorancia en que se atravesaba y cortaba la lengua á los blasfemos, y á la época en que estas leyes habian sido formadas, créime con derecho de inferir que eran de origen africano y que los cruzados las habian traído á Europa.

Mas arriba se ha visto que la sensacion del gusto residia principalmente en las papilas de la lengua. Ahora bien, la anatomía nos enseña que no están repartidos por igual en todas las lenguas; de suerte que alguna hay que tiene tres veces mas que otra. Esta circunstancia explica en qué consiste que de dos convidados sentados al mismo banquete, suele



el uno sentir un placer exquisito con la comida, mientras que el otro tiene cara de no comer sino por fuerza; es porque este último tiene la lengua escasamente aviada y porque el imperio del sabor tiene tambien sus ciegos y sus sordos.

SENSACION DEL GUSTO.

8.

Se han presentado cinco ó seis opiniones sobre la manera con que se opera la sensacion del gusto: tambien yo tengo la mia y allá va:

La sensacion del gusto es una operacion química que se ejecuta por via húmeda, como deciamos antes, es decir, que es preciso que las moléculas *sápidas* se disuelvan en cualquier flúido, para que después puedan ser absorbidas por las crestas nerviosas, pupilas ó chupaderos que tapizan lo interior del aparato *degustador*.

Este sistema, nuevo ó no, está apoyado en pruebas físicas y casi palpables.

El agua pura no causa la sensacion del gusto, porque no contiene partícula alguna *sápida*: disuélvase en ella un grano de sal ó unas gotas de vinagre, entonces habrá sensacion.

Las otras bebidas, por lo contrario, nos hacen impresion porque no son otra cosa sino soluciones mas ó menos cargadas de partículas apreciables.

En vano se llenaria la boca de partículas divididas de un cuerpo insoluble: la lengua probaria la sensacion del tacto, pero de ninguna suerte la del gusto.

En cuanto á los cuerpos sólidos y sabrosos, es preciso que los dientes los dividan, que la saliva y los demás flúidos del gusto los embeban, y que la lengua los aprensese contra el paladar para exprimirles un jugo que, ya suficientemente cargado de sabor, llega á ser apreciado por las papilas.

Este sistema, que tiene de recibir otras modificaciones, resuelve sin dificultad las principales cuestiones que pueden presentarse.

Pues si se pregunta qué es lo que se entiende por cuerpos *sápidos*, contéstase que es un cuerpo soluble y propio para ser absorbido por el órgano del gusto.

Y si se pregunta cómo obra el cuerpo *sápido*, contéstase que obra todas las veces que se halla en estado tal de disolucion que pueda penetrar en las cavidades destinadas á recibir y transmitir la sensacion.

En una palabra, nada *sápido* fuera de lo que ya está ó lo que llegará en breve á ser soluble. ®

DE LOS SABORES.

9.—Es infinito el número de los sabores; pues todo cuerpo soluble tiene un sabor especial que no se parece enteramente á otro ninguno.

Además, los sabores se modifican por medio de su agregación, simple, doble, múltiple, de suerte que es imposible reducirlos á un cuadro, desde el mas atractivo hasta el mas insoportable, desde la fresa hasta la coloquintida, de donde ha resultado el que cuantos lo han intentado se han casi estrellado.

No debe esto admirar; pues estando admitido que existen series indefinidas de sabores simples que pueden modificarse por medio de su incorporación recíproca en todo número y en toda cantidad, necesitaríase una lengua nueva para expresar todos estos efectos, y una balumba de pliegos de papel para definirlos, y caracteres numéricos ignorados para marcarlos.

Ahora bien, como hasta el día no se ha presentado ninguna circunstancia en que algun sabor haya debido de ser apreciado con una exactitud rigurosa, todos nos hemos visto precisados á conformarnos con un pequeño número de expresiones generales, tales como dulce, "azucarado, ácido, acerbo" y otras semejantes que en último análisis se expresan con las dos siguientes: "grato" ó "ingrato" al gusto, y bastan para darnos á entender y para indicar sobre poco mas ó menos la propiedad *gustual* del cuerpo *sápido* de que tratamos.

Los que vengan atrás de nosotros estarán mas adelantados; y ya no es lícito dudar que les revele la física las causas y los elementos primitivos de los sabores.

INFLUENCIA DEL OLFATO SOBRE EL GUSTO.

10.

El orden que me he prescrito me ha traído sin sentirlo al punto de otorgar al olfato los derechos que le corresponden y de reconocer los importantes servicios que nos presta en la apreciación de los sabores; pues entre los autores que me han venido á las manos, ninguno he encontrado que á mi entender le haya hecho cumplida justicia.

Por mi parte estoy no solamente persuadido de que sin la participación del olfato no hay gustadura completa, sino que estoy además por creer que el olfato y el gusto no forman sino un solo sentido, cuyo laboratorio es la boca y cuya chimenea es la nariz, ó para hablar mas propiamente, de los cuales el uno sirve para gustar los cuerpos *táctiles* y el otro los gases.

Este sistema puede ser defendido á toda recuesta; mas como no es mi pretension formar una secta, no le aventuro sino para dar en qué pensar á mis lectores y para que se conozca que yo he visto despacio el asunto que tratando estoy. Prodigó ahora mi demostración sobre la importancia del olfato, si no como parte constitutiva del gusto, por lo menos como accesorio forzoso.

Todo cuerpo *sápido* es necesariamente oloroso, lo cual le coloca en el dominio del olfato así como en el del gusto.

Nada come uno sin olerlo con mas ó menos reflexión; y para los alimentos no conocidos, la nariz hace siempre las veces de un centinela avanzado gritando: ¿Quién vive?

Cuando intercepta uno el olfato, paralizado deja el gusto, lo cual se prueba con tres experimentos que cualquiera puede comprobar con el mismo éxito.

PRIMER EXPERIMENTO: Cuando la membrana nasal está irritada por efecto de una violencia coriza (catarro del cerebro), queda completamente entorpecida: no se halla sabor ninguno á lo que se traga, y la lengua no obstante se conserva en su estado natural.

SEGUNDO EXPERIMENTO: Si come uno apretándose las narices, se admira grandemente de no percibir la sensación del gusto sino de una manera oscura é imperfecta; por este medio se pasan los medicamentos mas repugnantes sin casi sentirlos.

TERCER EXPERIMENTO: Nótase el mismo efecto como al momento de tragar, en vez de dejar volver á su lugar natural la lengua, se siga teniéndola pegada al paladar: en este caso, interceptada la circulación del aire, se obstruye el olfato y no tiene efecto el saboreamiento.

Estos diversos efectos dependen de la misma causa, á saber la falta de cooperación de parte del olfato; lo que hace que el cuerpo *sápido* no sea apreciado sino por su jugo, y de ninguna suerte por el gas oloroso que de él emana.

ANÁLISIS DE LA SENSACION DEL GUSTO.

11.

Establecidos de esta manera los principios, yo considero como cierto que el gusto da margen á sensaciones de tres órdenes diferentes, á saber: la sensacion DIRECTA, la sensacion COMPLETA y la sensacion REFLEJA.

La sensacion DIRECTA es esa primera nocion que nace del trabajo inmediato de los órganos de la boca mientras que el cuerpo apreciable se encuentra todavía sobre la lengua anterior.

La sensacion COMPLETA es la que se compone de esta primera nocion y de su impresion, que nace cuando el alimento abandona esta primera posicion, pasa al tragadero y comunica á todo el órgano su gusto y su aroma.

Por último, lo sensacion REFLEJA es el juicio que forma el alma acerca de las impresiones que el órgano le trasmite.

Pongamos en accion este sistema viendo lo que pasa en un hombre que come ó bebe.

El que come un durazno, verbi gracia, se siente primero incitado gratamente del olor que despide aquel; introdúcele en su boca y percibe una sensacion de frescura y acidez que le empeña á proseguir; pero no es sino hasta que le traga y hasta que pasa el bocado bajo la fosa nasal cuando se le revela el aroma, con lo que se completa la sensacion que ha de causarle un durazno. En fin, hasta que no ha tragado no es cuando juzgando lo que acaba de sentir, se dice así:

—¡Qué delicioso es!

Lo mismo cuando uno bebe: mientras está el vino en la boca, conoce uno que se halla grata, pero no perfectamente impresionado, y hasta no haber acabado de tragar no puede uno verdaderamente gustar, apreciar y descubrir el aroma particular á cada especie; y aun se necesita un corto intervalo de tiempo para que el goloso pueda decir:

—Es bueno, pasadero ó malo. ¡Demonio! ¡es *chambertin!*
¡Dios mio! ¡es *surena!*



Se ve, pues, por lo dicho, que al beborrotear los verdaderos inteligentes su vino (*they sip it*) no hacen mas que obrar conforme á los principios y con arreglo á lo que les aconseja una práctica bien entendida; pues á cada trago, cuando se detienen, disfrutan de la suma entera del deleite que habrian sentido bebiéndose todo el vaso de un golpe.

Lo mismo acontece, pero de una manera mucho mas enérgica, cuando el gusto debe ser afectado desagradablemente.

Véase á ese enfermo que la Facultad obliga á embocarse un enorme vaso de un medicamento negro, por el estilo de los que se bebían bajo el reinado de Luis XIV.

El olfato, consejero fiel, le avisa el sabor repulsivo del malvado licor; redondéansele los ojos como á quien tiene un riesgo á la vista; posa el disgusto en sus labios y ya se le revuelve el estómago. No obstante, exhórtanle á pasar el trago, ármase de valor, gargariza con aguardiente, apriétase la nariz y bebe. . . .

Mientras el pestilente brebaje llena la boca y tapiza el órgano, la sensacion es confusa y el estado tolerable; pero al último trago, toman fuerza los resabores, obran los olores nauseabundos, y toda la fisonomía del paciente manifiesta un horror y un disgusto que solo el deseo de vivir pueden hacer arrostrar.

Si se trata, á la inversa, de una bebida insípida, como verbi gracia un vaso de agua, no tiene uno ni gusto ni resabio: nada siente uno, en nada piensa; bebió, y asunto concluido.

ORDEN DE LAS DIVERSAS IMPRESIONES

DEL GUSTO.

12.

No está el gusto tan ricamente dotado como el oido: este puede oír y comparar varios sonidos á un tiempo, mientras que el gusto es simple en actividad, es decir, que no puede ser impresionado por dos sabores á un tiempo.

Pero tambien puede ser doble y aun múltiple por sucesion, es decir que en el mismo acto de gustar se puede tener sucesivamente una segunda y hasta una tercera sensacion, las cuales van debilitándose gradualmente y se designan con las palabras resabio, perfume ó fragancia; de la misma suerte que cuando se da un sonido principal, un oido ejercitado distingue en él una ó varias series de consonancias, cuyo número no está todavía perfectamente conocido.

Los que comen aprisa y sin atencion no discernen las impresiones del segundo grado, pues estas son la prerogativa exclusiva del pequeño número de escogidos; y por medio de ellas es como pueden clasificar, por orden de excelencia, las diversas sustancias sometidas á su exámen.

Estas diferencias fugitivas vibran mucho tiempo en el órgano del gusto; los profesores, sin advertirlo, toman una postura apropiada, y siempre dan sus decisiones con el pescuezo estirado y la nariz á babor.

GOCES QUE OCASIONA EL GUSTO.

13.

Echemos ahora una ojeada filosófica sobre el placer ó la pena á que puede dar ocasion el gusto.

De luego á luego se nos viene á los ojos esta verdad, harto general por desgracia, á saber: que el hombre está constituido mas fuertemente para el dolor que para el placer.

En efecto, la inyeccion de las sustancias acerbos, agrias ó amargas en el último grado, puede causarnos sensaciones sumamente penosas ó dolorosas. Aun se pretende que el ácido hidrocianico no mata tan prontamente sino porque causa un dolor tan vivo, que las fuerzas vitales no pueden sufrirle sin extinguirse.

Las sensaciones gratas recorren una escala muy corta, y si hay una diferencia bastante sensible entre lo que es insípido y lo que lisonjea el gusto, no es muy grande el intervalo entre lo que se reconoce por bueno y lo que se reputa por excelente, lo que se explica con el ejemplo siguiente: PRIMERO TERMINO, un cocido seco y duro; SEGUNDO TERMINO, un trozo de ternera; TERCER TERMINO, un faisán cocido á punto.

Sin embargo, el gusto, cual nos le ha otorgado la naturaleza, es siempre de nuestros sentidos el que, bien considerado todo, nos procura mas goces:

1.º Porque el placer de comer es el único que tomado con moderacion no esté acompañado de fatiga;

2.º Porque el mismo placer es de todos los tiempos, de todas las edades y de todas las condiciones;

3.º Porque vuelve necesariamente por lo menos una vez al dia, y puede repetirse sin inconveniente dos ó tres veces en este espacio de tiempo;

4.º Porque puede mezclarse con todos los demás y aun consolarnos de la ausencia de ellos;

5.º Porque las impresiones que recibe son á un tiempo mas durables y mas dependientes de nuestra voluntad;

6.º Por último, porque al comer sentimos cierto bienestar indefinible y particular, que viene de la conciencia INSTINTIVA; y porque con solo comer reparamos nuestras pérdidas y prolongamos nuestra existencia.

Todo lo cual será expuesto mas ampliamente en el capítulo en que tratemos especialmente DEL PLACER DE LA MESA, tomado en el punto á que le ha traído la civilizacion actual.

SUPREMACIA DEL HOMBRE.

14.

Hemos sido criados en la lisonjera creencia de que de todas las criaturas que andan, nadan, se arrastran ó vuelan, el hombre es la que tiene mas perfecto el gusto.

Esta fe está en riesgo de ser alterada.

El doctor Gall, fundado no sé en qué inspecciones, pretende que hay animales que tienen mas extenso el aparato *gustual*, y por lo mismo le tienen mas perfecto que el hombre.

Esta doctrina es disona y huele á heregía.

El hombre, que por derecho divino es rey de toda la naturaleza, el hombre, para quien ha sido cubierta y poblada la tierra, debe indispensablemente estar provisto de un órgano que pueda ponerle en relacion con todo lo *sápido* que entre sus súbditos exista.

La lengua de los animales no va mas allá del alcance de su inteligencia: en los pescados no es mas que un hueso móvil; en las aves, generalmente, un cartilago membranoso; en los cuadrúpedos las mas veces está revestida de escamas ó asperezas, y además no tiene movimientos *circunflejos*.

La lengua del hombre, á la inversa, por la delicadeza de su contestura y de las diversas membranas de que está rodeada y que con ella lindan, anuncia bastante la sublimidad de las operaciones á que está destinada.

A mas, yo mismo he descubierto en ella por lo menos tres movimientos ajenos á la de los animales y que nombro movimientos de *ESPIGACION*, de *ROTACION* y de *VERRICION* (de *verro*, lat., yo barro). El primero se efectúa cuando la lengua sale en forma de espiga de entre los labios que la comprimen: el segundo, cuando la lengua se mueve circularmente en el espacio comprendido entre lo interior de las mejillas y el paladar; el tercero, cuando la lengua, encorbandose hácia abajo ó hácia arriba, recoge las porciones que pueden quedar en el canal semicircular formado por los labios y las encías.

Los animales tienen circunscritos sus gustos: unos no viven sino de vegetales, otros tan solo carne comen; otros se sustentan exclusivamente de granos, y ninguno de ellos conoce los sabores compuestos.

No así el hombre, el cual es *omnívoro*: todo lo que es comible está sujeto á su vasto apetito, lo cual trae por consecuencia inmediatas facultades gustables proporcionadas al uso general que de ellas debe hacer. Efectivamente, el aparato del gusto es de una perfeccion rara en el hombre, y para bien convencernos de ello, veámosle maniobrar.

Desde el punto que un jugo *esculento* está introducido en la boca, queda confiscado, gas y jugo, sin remision.

Opónense los labios á que retroceda; apodéranse de él los dientes y le muelen; empápale la saliva, amásale y revuélvele la lengua, un movimiento *aspiratorio* le empuja hácia el gáznate; levántale la lengua para hacerle resbalar; el olfato le huele al pasar, y precipitase finalmente en el estómago para pasar allí por trasformaciones ulteriores, sin que en toda esta operacion se haya escapado una partícula, una gota ó un átomo que no haya sido sometido á la facultad apreciativa.

Por tanto, á consecuencia de esta perfeccion es como viene á ser la gula la prerogativa del hombre.

Esta gula tiene la propiedad de ser contagiosa, y la transmitimos prontamente á los animales que hemos apropiado á nuestro uso y que en cierta manera viven en nuestro trato, tales como los elefantes, los perros, los gatos y hasta los papagayos.

Si algunos animales tienen mas gruesa la lengua, mas abierto el paladar, mas ancho el gáznate, es porque esa lengua, obrando como músculo, está destinada á mover grandes pesos, el paladar á pesar, el gáznate á tragar porciones mas gruesas; pero toda analogía recta se opone á que se pueda deducir de aquí que es mas perfecto el sentido.

Por otra parte, no debiendo estimarse el gusto sino por la naturaleza de la sensacion que ocasiona en el centro comun, la impresion que recibe el animal no puede compararse con la que se efectúa en el hombre; pues con ser esta última mas clara y al mismo tiempo mas precisa, necesariamente supone una calidad superior en el órgano que la trasmite.

En suma, ¿qué puede desearse en una facultad capaz de tal punto de perfeccion, que los golosos de Roma distinguian en el gusto los pescados que habian sido cogidos entre los puentes y los que lo habian sido mas abajo? En nuestros tiempos ¿no vemos per ventura que han descubierto el sabor particular de la pierna en que se apoya la perdiz cuando duerme? Y ¿no tenemos mil comilones que son capaces de indicar la latitud bajo la cual ha madurado un vino, con la mismísima seguridad con que un discípulo de Biot ó de Arago sabe predecir un eclipse?

Y ¿qué se sigue de eso? que es preciso dar al César lo que es del César, proclamar al hombre "el gran goloso de la naturaleza," y no admirarse de que el buen doctor haga de vez en cuando como Homero: *Auch zuweilen schlaffert der guter G***.*

METODO ADOPTADO POR EL AUTOR.

15.

Hasta aquí solamente hemos examinado el gusto bajo el aspecto de su constitucion física; y con la excepcion de algunos pormenores anatómicos, que pocas personas echarán menos, nos hemos conservado á la altura de la ciencia. Pero no se llena ahí la tarea que nos hemos impuesto, pues de su historia moral es de donde saca este sentido reparativo su importancia y su gloria.

Hemos, pues, colocado, siguiendo un órden analítico, las teorías y los hechos que componen el conjunto de esta historia, de manera que pueda resultar instruccion sin molestia.

Así es como en los capítulos que van á seguir haremos ver de qué suerte las sensaciones, á fuerza de repetirse y de reflejarse, han perfeccionado el órgano y ampliado la esfera de sus facultades; de qué suerte la necesidad de comer, que al principio no era mas que un instinto ha llegado á ser una pasion influente, que ha tomado un ascendiente bien señalado sobre todo lo que pertenece á la sociedad.

Diremos también cómo todas las ciencias que tratan de la composicion de los cuerpos se han concertado para clasificar y separar las de los cuerpos que son apreciables por su gusto, y cómo los viajeros han caminado hácia el mismo punto, sometiendo á nuestros ensayos las sustancias que la naturaleza no parecía haber destinado á encontrarse nunca.

Seguiremos á la química en el momento que ha penetrado en nuestros laboratorios subterráneos para iluminar allí á nuestros preparadores, fundar principios, crear métodos y descubrir causas que hasta entonces habian estado ocultas.

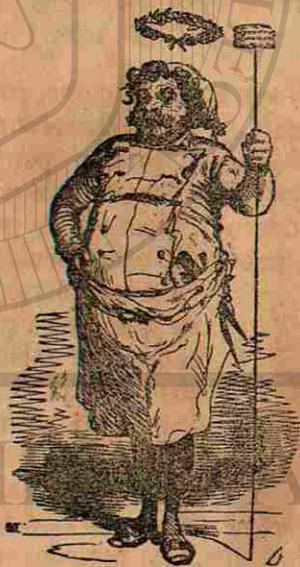
Por último, veremos cómo por el poder combinado del tiempo y de la experiencia se nos ha aparecido de repente una ciencia nueva que sustenta, restaura, conserva, persuade, consuela, y no contenta con arrojar flores á manos llenas en la carrera del individuo, contribuye también poderosamente á la fuerza y á la prosperidad de los imperios.

Si en medio de estas graves tareas, una anécdota picante, un recuerdo grato, algun lance de una vida agitada se nos viene á la pluma, dejáremosla correr para dar un poco de descanso á la atencion de nuestros lectores, cuyo número no nos asusta, y con quienes, á la inversa, tendremos mucho gusto en platicar; pues si son hombres, tenemos por seguro que son tan indulgentes como doctos, y si son señoras no pueden menos de ser preciosas.



Aquí el profesor, arrebatado por la contemplación de su asunto, dejó caer la pluma y se sublimó á las celestes regiones.

Subió hasta los tiempos primitivos y tomó en su cuna las ciencias que tienen por objeto la satisfacción del gusto; siguió sus progresos por entre la noche de los tiempos, y al advertir que para los goces que aquellas nos procuran los primeros siglos han sido siempre menos dotados que los que han venido después, arrebató su lira y cantó en el modo dórico la Melopea Histórica que se hallará entre las VARIEDADES.



III.

DE LA GASTRONOMIA.

ORIGEN DE LAS CIENCIAS.

16.

Las ciencias no son como Minerva, que salió ya armada del cerebro de Júpiter. Las ciencias son hijas del tiempo y se forman insensiblemente, primero por medio de la colección de los métodos indicados por la experiencia, y mas luego por medio del descubrimiento de los principios que se deducen de la combinación de estos métodos.

De esta suerte, los primeros ancianos que por su prudencia fueron llamados á la cabecera de los enfermos, aquellos á quienes la compasión llevó á curar las llagas, fueron los primeros médicos.

Los pastores de Egipto que observaron que ciertos astros después de cierto período, venían á corresponder al mismo lugar del cielo, fueron asimismo los primeros astrónomos.

El primero que expresó con caracteres esta proposición tan sencilla: "dos mas dos, igual á cuatro," creó

las matemáticas, ciencia tan poderosa y que verdaderamente ha elevado al hombre al trono del universo.



En el trascurso de los sesenta últimos años que acaban de correr, varias ciencias nuevas han venido á tomar lugar en el sistema de nuestros conocimientos, y entre otras la estercotomía, la geometría descriptiva y la química de los gases.

Todas estas ciencias, cultivadas durante infinito número de generaciones, harán progresos tan seguros cuanto que la imprenta las liberta del peligro de retroceder. Y ¡quién sabe, por ejemplo, si no conseguirá la química de los gases dominar esos elementos tan rebeldes, mezclarlos, combinarlos en proporciones no intentadas hasta el día, y lograr por este medio sustancias y efectos que ampliarían muy mucho los límites de nuestras facultades!

ORIGEN DE LA GASTRONOMIA.

17.

A su tiempo se ha presentado la gastronomía, y todas sus hermanas se han estrechado para hacerle lugar.

¿Qué podía negarse á la que nos sostiene desde que nacemos hasta que morimos, que da incremento á las delicias del amor y á la confianza de la amistad, que desarma al odio, facilita los negocios y nos ofrece en el corto tránsito de la vida el único goce que no yendo acompañado de fatiga nos alivia tambien de todos los demás!

Sin duda, mientras que las preparaciones han estado exclusivamente confiadas á unos fámulos asalariados, mientras los cocineros ellos solos se han reservado estas materias y que tan solo se han escrito recetarios, el resultado de estos trabajos no ha sido mas que el producto de un arte.

Pero al fin, quizá harto tarde, los sabios se han acercado.

Han examinado, analizado y clasificado las sustancias alimentosas y las han reducido á sus mas simples elementos.

Han sondeado los misterios de la asimilacion, y siguiendo á la materia inerte en sus metamorfosis, han visto de qué suerte podia tomar vida.

Han seguido la dieta en sus efectos pasajeros ó permanentes, sobre algunos días, algunos meses ó toda la vida.

Han apreciado su influencia hasta sobre la facultad de

pensar, ora se encuentre el alma impresionada por los sentidos, ora sienta sin el auxilio de sus órganos, y de todos estos trabajos han deducido una alta teoría que abraza á todo el hombre y á toda la parte de la creacion que puede animalizarse.

Mientras pasaban estas cosas en los gabinetes de los sabios, decíase en alta voz en los salones, que la ciencia que alimenta á los hombres vale tanto, por lo menos, como la que los enseña á matarse; los poetas cantaban los placeres de la mesa, y los libros que trataban de los buenos platillos, presentaban un objeto mas profundo y máximas de un interés mas general.

Tales son las circunstancias que han precedido á la exaltacion de la gastronomía.

DEFINICION DE LA GASTRONOMIA.

18.

La gastronomía es el conocimiento fundado en razon de todo lo que tiene relaciones con el hombre en tanto que se sustenta.

Su fin es velar por la conservacion de los hombres mediante el mejor sustento posible.

Lógralo ella dirigiendo por principios ciertos á todos los que solicitan, ministran ó preparan las cosas que pueden convertirse en alimentos.

De suerte que á decir verdad ella es la que hace mover al cultivador, al viñero, al pescador, al cazador y á la crecida familia de los cocineros, cualquiera que sea el título ó la calificación bajo la cual disfracen su empleo, á la preparacion de los alimentos.

La gastronomía está enlazada:

Con la historia natural, por la clasificacion que de las sustancias alimenticias hace;

Con la física, por el exámen de sus composiciones y de calidades;

Con la química, por los diversos análisis y descomposiciones á que las somete;

Con la cocina, por el arte de preparar las comidas y de hacerlas gratas al gusto.

Con el comercio, por la solicitud de los medios de comprar lo mas barato posible, lo que consume ella, y de dar salida con el mayor provecho á lo que presenta para vender;

Por último, con la economía política, por los recursos que presta á los impuestos y por los medios de cambio que establece entre las naciones.

La gastronomía rige la vida toda entera; pues las lágrimas de un niño recién nacido piden el seno de su nodriza, y el



moribundo recibe todavía con algun placer la pocion suprema que ¡ay! ya no podrá digerir.

La gastronomía toma á su cargo todos los estados de la sociedad, pues así como dirige los banquetes de los reyes reunidos, tambien ha calculado el número de los minutos de ebullicion que se necesita para que un huevo cocido quede de punto.

El asunto material de la gastronomía es todo lo que puede ser comido; su fin directo, la conservacion de los indivi-

duos, y sus medios de obrar, la cultura que produce, el comercio que cambia, la industria que prepara y la experiencia que inventa los medios de disponerlo todo para el mejor uso.

OBJETOS DIVERSOS DE QUE SE HACE CARGO

LA GASTRONOMÍA.

19.

Considera la gastronomía el gusto en sus goces así como en sus dolores: ha descubierto las excitaciones graduales de que es susceptible; ha regularizado su accion y ha puesto los límites que el hombre que á sí se respeta no debe traspasar.

Considera ella tambien la accion de los alimentos sobre lo moral del hombre, sobre su imaginacion, su mente, su juicio, su valor y sus percepciones, ora vele, ora duerma, ora obre, ora descanse.

La gastronomía es la que fija el punto de *esculencia* de cada sustancia alimenticia; pues no todas pueden presentarse en las mismas circunstancias.

Unas deben tomarse antes que lleguen á su completo incremento, como las alcaparras, los espárragos, los lechones, los pichones y otros animales que comemos tiernos; otras, al punto en que han llegado á toda la perfeccion que les está destinada, como los melones, las mas de las frutas, los carneros, las vacas y todos los animales adultos; otras, cuando comienzan á descomponerse, como los nísperos, la chocha-perdiz y sobre todo el faisán; y otros, en fin, después que las operaciones del arte les han quitado sus calidades dañinas, como la papa, la yuca ó el casabe, y otras.

Tambien la gastronomía es la que clasifica estas sustancias segun sus cualidades diversas, la que indica las que pueden asociarse, y la que midiendo sus diversos grados de *ligabilidad*, distingue las que deben formar la base de nuestras comidas de entre las que tan solo son sus accesorios y de entre aquellas otras que sin ser ya necesarias, son, con todo, una distraccion agradable, y vienen á ser el acompañamiento forzoso del coloquio de los convidados.

No se encarga la gastronomía con menos eficacia de las bebidas que nos están destinadas, según el tiempo, los lugares y los climas. Enseña á prepararlas, á conservarlas, y sobre todo á presentarlas en un órden calentado de suerte que el goce que nos procuren vaya siempre en aumento, hasta el punto en que acaba el deleite y comienza el abuso.

La gastronomía es la que inspecciona los hombres y las casas, para llevar de un país á otro lo que merece ser conocido, lo cual hace que un banquete sabiamente dispuesto es una imágen fiel del mundo, apareciendo en él cada parte de este por medio de sus representantes.

UTILIDAD DE LOS CONOCIMIENTOS

GASTRONÓMICOS.

20.

Los conocimientos gastronómicos son necesarios á todos los hombres, puesto que se encaminan á aumentar la suma del placer que les está destinada: sube de punto esta utilidad á medida que se aplica á clases mas acomodadas de la sociedad, y por último son indispensables á los que por tener una considerable renta, reciben en sus casas muchas personas, ora por necesidad de su categoría, ora por propia inclinación, ora por seguir la moda.

En esto encuentran ellos este provecho especial, á saber, que de su parte hay algo personal en la manera en que se come en su casa, pues pueden estar á la mira hasta cierto punto del manejo de los depositarios forzosos de su confianza y á dirigirlos en muchas ocasiones.

El príncipe de Subise tenía intención un día de dar una fiesta; debiendo esta terminar con una cena, pidió él la lista de los platos que habian de servirse.

El mayordomo se presenta muy tempranito con un peregrino papelón lleno de viñetas, y el primer artículo en que puso el príncipe los ojos fué este: CINCUENTA JAMONES.

—¿Cómo es esto, Beltran? dijo, me parece que has perdido el juicio. ¿Cincuenta jamones! Pues qué! ¿quieres agasajar á todo mi regimiento?

—No, príncipe; no se verá mas que uno en la mesa, pero todo lo que sobra es indispensable para los adornos.

—Beltran, esto es robarme, y no he de pasar por este artículo.

—¡Ah, monseñor! dijo el artista pudiendo apenas contener su cólera, ¡no conoceis nuestros medios! Hablad, y esos cincuenta jamones que os preocupan, os los hago entrar en un frasco de cristal del grueso de mi dedo.

¿Qué habia que decir á una asercion tan positiva? Sonrióse el príncipe, bajó la cabeza y pasó el artículo.

INFLUENCIA DE LA GASTRONOMIA

EN LOS NEGOCIOS.

21.

Sabido es que entre los hombres que la civilizacion no ha apartado mucho aun del estado natural, ningun negocio de alguna monta se trata sino al tiempo de comer: los salvajes deciden la guerra ó hacen la paz en medio de los festines, y sin ir tan léjos, vemos que los lugareños hacen todos sus tratos en la taberna.

No se les ha ido esta observacion á los que con frecuencia tienen que tratar los intereses de mas importancia: han visto ellos que el hombre harto no era el mismo que el hombre en ayunas; que la mesa establecia una especie de vínculo entre el que trata y el que es tratado; que hacia á los convidados mas aptos para recibir ciertas impresiones, para someterse á ciertos influjos; de ahí ha nacido la gastronomía política. Las comidas se han tornado un medio de gobierno, y la suerte de los pueblos ha llegado á decidirse en un banquete. Esto no es ni una paradoja ni una novedad, sino sí una simple observacion de los hechos. Abranse todos los escritos de los historiadores, desde Herodoto hasta el día de hoy, y se verá que sin exceptuar ni aun las conspiraciones, nunca ha ocurrido un suceso importante que no haya sido concebido, preparado y ordenado en los festines.

ACADEMIA DE LOS GASTRONOMOS.

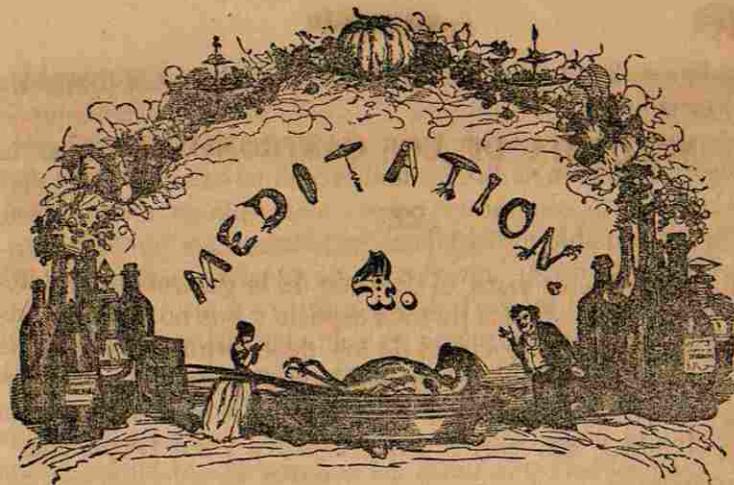
22.

Tal es, á primera vista, el dominio de la gastronomía; dominio fértil en resultados de toda especie y que no puede menos de agrandarse por virtud de los descubrimientos y los trabajos de los sabios que á cultivarle van; pues imposible es que antes del curso de pocos años la gastronomía no tenga sus académicos, sus cortes, sus profesores y sus propuestas de premios.

Primero un gastrónomo rico y celoso establecerá en su casa asambleas periódicas donde los teóricos mas sabios se reunirán á los artistas para descubrir y profundizar las diversas partes de la ciencia alimenticia.

En breve (y esta es la historia de todas las academias) intervendrá el gobierno, regularizará, protegerá, instituirá y aprovechará la ocasion de dar al pueblo una compensacion por todos los huérfanos que ha dejado el cañon, por todas las Ariadnas que la generala ha hecho llorar.

¡Feliz el depositario del poder que una su nombre á esta institucion tan necesaria! Será trasmitido á la posteridad su nombre, junto con el de Noé, de Baco, de Triptolemo y de otros bienhechores de la humanidad; será entre los ministros lo que Enrique IV es entre los reyes, y todas las bocas harán su elogio, sin que ningun reglamento lo mande.



DEL APETITO.

DEFINICION DEL APETITO.

23.

El movimiento y la vida ocasionan en el cuerpo vivo pérdidas continuas de sustancia, y el cuerpo humano, esta máquina tan complicada, quedaria pronto fuera de servicio si la Providencia no hubiera puesto en ella un resorte que le advirtiese cuándo sus fuerzas no se hallan ya en equilibrio con sus necesidades.

Este admonitor es el apetito. Entiéndese por esta palabra la primera impresion de la necesidad de comer.

Anúnciase el apetito con una ligera languidez en el estómago y una leve sensacion de cansancio.

Al mismo tiempo ocupan al alma objetos análogos á sus necesidades, recuérdase la memoria las cosas que han halagado al gusto; cree la imaginacion verlas; hay en esto algo que se semeja al soñar. No carece de deleite este estado;

ACADEMIA DE LOS GASTRONOMOS.

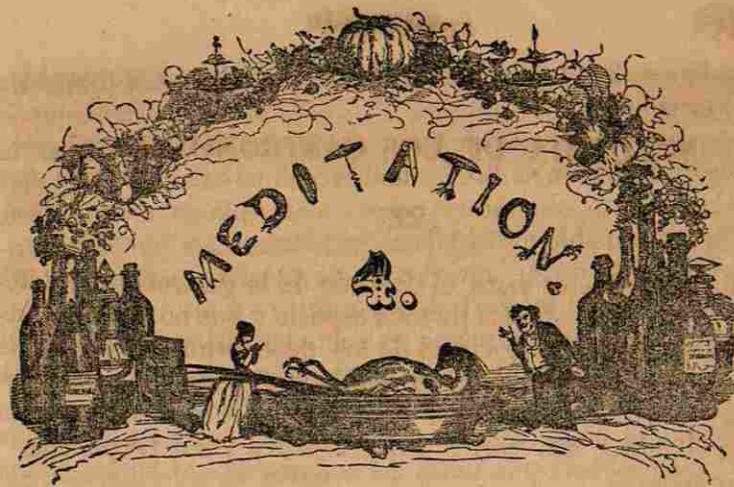
22.

Tal es, á primera vista, el dominio de la gastronomía; dominio fértil en resultados de toda especie y que no puede menos de agrandarse por virtud de los descubrimientos y los trabajos de los sabios que á cultivarle van; pues imposible es que antes del curso de pocos años la gastronomía no tenga sus académicos, sus cortes, sus profesores y sus propuestas de premios.

Primero un gastrónomo rico y celoso establecerá en su casa asambleas periódicas donde los teóricos mas sabios se reunirán á los artistas para descubrir y profundizar las diversas partes de la ciencia alimenticia.

En breve (y esta es la historia de todas las academias) intervendrá el gobierno, regularizará, protegerá, instituirá y aprovechará la ocasion de dar al pueblo una compensacion por todos los huérfanos que ha dejado el cañon, por todas las Ariadnas que la generala ha hecho llorar.

¡Feliz el depositario del poder que una su nombre á esta institucion tan necesaria! Será trasmitido á la posteridad su nombre, junto con el de Noé, de Baco, de Triptolemo y de otros bienhechores de la humanidad; será entre los ministros lo que Enrique IV es entre los reyes, y todas las bocas harán su elogio, sin que ningun reglamento lo mande.



DEL APETITO.

DEFINICION DEL APETITO.

23.

El movimiento y la vida ocasionan en el cuerpo vivo pérdidas continuas de sustancia, y el cuerpo humano, esta máquina tan complicada, quedaria pronto fuera de servicio si la Providencia no hubiera puesto en ella un resorte que le advirtiese cuándo sus fuerzas no se hallan ya en equilibrio con sus necesidades.

Este admonitor es el apetito. Entiéndese por esta palabra la primera impresion de la necesidad de comer.

Anúnciase el apetito con una ligera languidez en el estómago y una leve sensacion de cansancio.

Al mismo tiempo ocupan al alma objetos análogos á sus necesidades, recuérdase la memoria las cosas que han halagado al gusto; cree la imaginacion verlas; hay en esto algo que se semeja al soñar. No carece de deleite este estado;

á millares de adeptos hemos oido exclamation en el júbilo de su corazon:

—¡Qué gusto es tener buen apetito cuando tiene uno la certeza de hacer en breve una excelente comida!

Entre tanto, el aparato nutritivo se mueve todo entero: vuélvese sensible el estómago; exhálanse los sucos gástricos; múdanse de su lugar los gases interiores, con ruido; llénase la boca de jugos y pónense sobre las armas todas las facultades digestivas, como los soldados que no esperan mas que la voz de mando para ponerse en movimiento. Al poco rato vienen los movimientos espasmódicos, el bostezar, la molestia, el hambre.

Pueden observarse todas las señales de estos diversos estados en todo salon en que se hace esperar la comida.

Ellas son tan propias de la naturaleza, que la urbanidad mas exquisita no puede disimular sus síntomas; de donde he tomado este apotegma: "De todas las cualidades del cocinero, la mas indispensable es la exactitud."

ANECDOTA.

24.

Apoyo esta grave máxima con las particularidades de una observación hecha en una reunion de que yo formaba parte,

Quorum pars magna fui,

y en que el placer de observar me libró de las angustias de la miseria.

Convidáronme un dia á comer en la casa de un alto magistrado. El billete de convite era para las cinco y media, y á la hora crítica todo el mundo se hallaba presente, pues todos sabian que aquel era puntual y regañaba á veces á los perezosos.

Al llegar extrañé el ver la consternacion que estaba pintada en el semblante de la concurrencia: hablábanse al oido, miraban al patio por entre los vidrios de la ventana; habia caras que manifestaban estupor. Algo extraordinario habia ocurrido, de seguro.

Lleguéme á uno de los convidados que juzgué mas capaz de satisfacer mi curiosidad, y le pregunté lo que pasaba.

—¡Ay! respondiome con el acento de la mas profunda afliccion, monseñor acaba de ser llamado al consejo de Estado; ahora mismo marcha y quien sabe cuándo estará de regreso.

—¡No es mas que eso? respondí aparentando una frialdad que estaba muy distante de mi corazon. Eso es negocio de un cuarto de hora á lo sumo; algun dato que se habrá ofrecido necesitar; sabido es que hoy hay aquí una comida de etiqueta, y no hay motivo para que nos hagan ayunar.

Así hablaba yo, pero allá en el fondo de mi alma no dejaba de sentir mi sobresalto, y algo hubiera dado por haber podido tomar mi sombrero.

La primera hora se pasó bien, sentóse cada cual junto al que trataba con mas estrechez, agotáronse los asuntos comunes de toda conversacion, y divertímonos en hacer conjeturas sobre la causa que habia podido hacer llamar á las Tullerías á nuestro querido anfitrión.

A la segunda hora comenzáronse á advertir algunos síntomas de impaciencia: mirábamonos todos unos á otros con inquietud, y los primeros que murmuraron fueron tres ó cuatro convidados que por no haber encontrado lugar donde sentarse no estaban en postura cómoda para aguardar.

A la tercera hora, el descontento fué general, y todo el mundo se quejó.

—¡Cuándo volverá? decia uno.

—¡En qué pensará? salia otro.

—¡Esto es para morir! saltaba el de mas allá.

Y cada cual hacia, sin resolvérsela nunca, la cuestion siguiente:

—¡Nos iremos? ¿nos quedaremos?

A la cuarta hora todos los síntomas se agravaron: extirábanse los brazos á riesgo de sacar los ojos al vecino; oíase de todas partes bostezos á guisa de cantos; todos los rostros tenian los colores que anuncian la concentracion, y nadie me escuchó cuando me arriesgué á decir que aquel cuya ausencia nos tenia tan tristes era sin duda el mas desdichado de todos.

Distrájose un momento la atencion con una aparicion. Uno de los convidados, sugeto de mas confianza en la casa que

los demás, penetró hasta la cocina, de donde volvió espantado: su semblante anunciaba el fin del mundo, y exclamó con una voz apenas articulada y con ese acento sordo que donota á un tiempo el temor de hacer ruido y la gana de ser oído:

—Monseñor marchó sin dejar órden alguna, y tarde cuanto tardare, no se servirá la comida hasta que no vuelva.

Dijo: y no ha de ser mayor el efecto del juicio final que el pavor que aquella alocucion causó.

Entre aquellos mártires, el mas desventurado era el buen d'Aigrefeuille, á quien todo Paris ha conocido; su cuerpo



era un padecer, y su rostro era el dolor de Laoconte. Pálido, fuera de sí, sin ver nada, vino á tirarse en un sillón, cruzó sus pequeñas manos sobre su grueso vientre, y cerró los ojos, no para dormir sino para esperar la muerte.

Pero no vino la muerte. A cosa de las diez oyóse rodar un carruaje en el patio; levantóse á una todo el mundo. Succedióse la alegría á la tristeza, y á los cinco minutos hallábamonos todos á la mesa.

Habíase pasado la hora del apetito; todos teníamos trazas de estar admirados de comenzar á comer á una hora tan indebida; no tuvieron las quijadas ese movimiento isócrono que anuncia un trabajo regular, y supe que varios convidados lo habian resentido.

La marcha indicada en caso semejante consiste en no comer inmediatamente que ha cesado el obstáculo, sino en tra-

gar un vaso de agua azucarada, ó una taza de caldo para consolar el estómago, en esperar después doce ó quince minutos, pues de otra suerte el órgano convulso se encuentra oprimido per el peso de los alimentos con que se le recarga.

GRANDES APETITOS.

25.—Cuando en los libros primitivos ve uno los preparativos que se hacian para recibir en una casa á dos ó tres personas, así como las enormes porciones que se servian á un solo huésped, con dificultad puede uno dejar de creer que los hombres que vivian mas inmediatos que nosotros á la cuna del mundo, no estuviesen tambien dotados de mucho mayor apetito.

Este apetito se consideraba que crecia en razon directa de la dignidad del personaje; y aquel á quien no se servia menos del lomo entero de un toro de cinco años, estaba destinado á beber en una copa cuyo peso con trabajo sostenia.

Algunos individuos han existido de entonces acá para dar testimonio de lo que ha podido pasar antaño, y las compilaciones están llenas de ejemplares de una voracidad apenas creible, y la cual se extendia á todo, aun á los objetos mas inmundos.

Perdonaré á mis lectores estos pormenores, harto repugnantes á veces, y prefiero contarles dos casos particulares de que he sido testigo y que no exigen de parte de aquellos una fe muy implícita.

Ahora cosa de cuarenta años fuí á hacer una visita volan-



te al cura de Breñier, hombre de grande estatura y cuyo apetito disfrutaba de fama en toda la comarca.

Aunque todavía era apenas mediodía, le encontré á la mesa. Habíanse llevado ya la sopa y el cocido, y á estos dos platos de reglamento habian seguido un jigote de carnero á la real, un capon bastante rico y una ensalada copiosa.

En cuanto me vió, pidió para mí un cubierto, que rehusé, y bien hecho, pues solito él y sin el auxilio de nadie despachó con mucha frescura todo, á saber: el jigote hasta el marfil, el capon hasta los huesos y la ensalada hasta el fondo del plato.

A poco trajeron un queso blanco bastante abultado, en el cual abrió una brecha angular de noventa grados; roció todo con una botella de vino y una carrafa de agua, después de lo cual descansó.

Lo que mas me gustó fué que durante toda esta operacion, que duró unos tres cuartos de hora, el venerable pastor no tuvo cara de afanarse mucho. Los gruesos pedazos que se metia en su boca profunda no le impedian ni hablar ni reir; y despachó todo lo que le habian puesto delante sin hacer mas ruido que si solo hubiese comido tres cogujadas.

Así tambien el general Bison, que se tomaba todos los dias ocho botellas de vino en el almuerzo, parecia que no tomaba nada: tenia un vaso mayor que los otros y lo vaciaba mas seguido; pero cualquiera hubiera dicho que no lo advertia, y así, tragándose diez y seis libras de líquido, no tenia mas trabajo para chanclear y dar sus órdenes que si no hubiese debido beber mas que un garrafon.

El segundo caso me trae á la memoria al excelente general P. Sibouet, compatriota mio, edecan mucho tiempo del general Massena y muerto en el campo del honor en 1813, en el paso de la Bober.

Andaba Próspero en sus diez y ocho y tenia ese feliz apetito por medio del cual anuncia la naturaleza que se emplea en acabar un hombre bien constituido, cuando entró una noche en la cocina de Genin, hostelero en cuya casa los ancianos de Belley tenian la costumbre de reunirse, para comer castañas y beber vino blanco nuevo, que llaman mosto.

Acababan de sacar del asador un soberbio pavo, hermoso, bien preparado, dorado, de punto, y con un humillo capaz de sacar de sus casillas á un santo.

Los ancianos que ya no tenian hambre, no le hicieron mucho aprecio, pero las facultades digestivas del jóven Próspero sintieron su novedad; hízosele agua la boca y exclamó:

—Acabo de levantarme de la mesa, y apuesto á que me como ese pavote yo solito.

—*Sez vosu mesé z'u payo*, respondió Bouvier de Bouchet, rollizo arrendador que presente estaba; *é sez vos cacá an rotaz i-zet vo ket peré e me ket mezeré la retaz* (1).

Al punto comenzó la ejecucion. El jóven atleta desprendió con mucha soltura una ala, tragóselo en dos bocados, después de lo cual hizo boca engulléndose el pescuezo del ave, y bebió un vaso de vino como por via de entreacto.

En breve arremetió á la pierna, comióselo con la misma frescura y despachóse un segundo vaso de vino para preparar las vias al paso de lo que quedaba.

En un pensamiento siguió el mismo camino la otra ala: desapareció, y el ejecutor, mas animado siempre, se habia apoderado ya del último miembro, cuando el infeliz arrendatario exclamó con voz lastimera:

—*¡Hel ze vé pru qu'izet fotú; m'ez, monche Chibouet, poez kact zu dev peét, lesé m'an a m'an mesiet on mocho* (2).

Era Próspero un fan buen muchacho como fué buen militar después: consintió en la súplica de su compañero, al cual todavía tocó el esqueleto bastante forrado, y pagó luego con muy buena voluntad el principal y sus indispensables agregados.

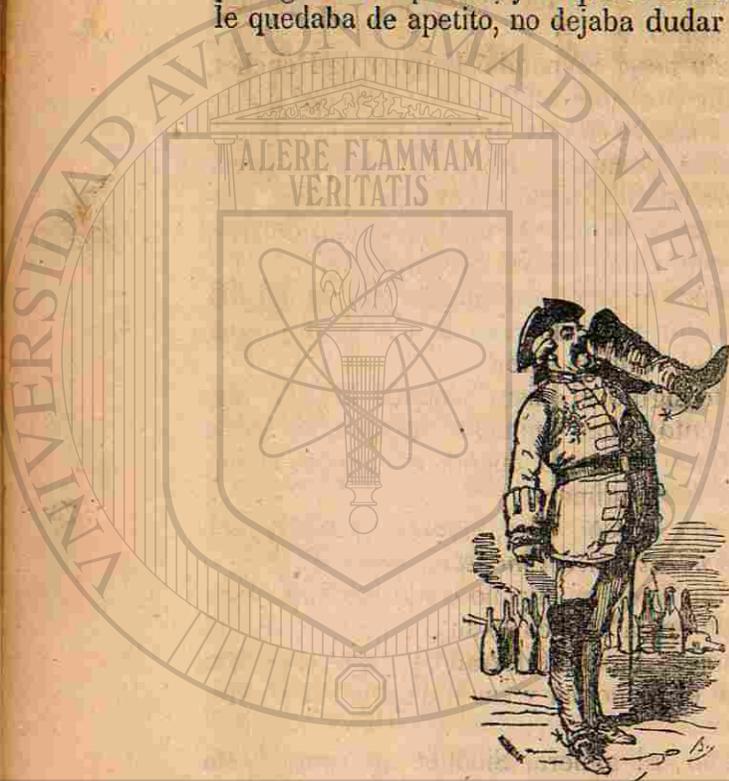
Complaciáse mucho el general Sibouet en contar esta

(1) "Si usted le come, yo se lo pago; pero si se queda usted á medio camino, usted pagará y yo me comeré lo que quede."

(2) "¡Ay de mí! ya veo que es asunto concluido; pero caballero Sibouet, ya que he de pagarle, dejadme comer siquiera un pedazo."

Cito con gusto esta muestra del *palué* ó jerigonza del Bugey, en que se encuentra el *rn* de los griegos y de los ingleses, y en la vez *praou* y otras semejantes, un diptongo que no existe en lengua alguna y cuyo sonido no hay carácter conocido que pueda expresarle. (Véase el tercer volumen de las Memorias de la Sociedad real de los Anticuarios de Francia.)

proeza de su mocedad: decia que lo que habia hecho de asociar al arrendatario habia sido de puro cumplimiento; aseguraba que sin necesidad de tal auxilio se sentia muy capaz para ganar la apuesta, y lo que todavia á los cuarenta años le quedaba de apetito, no dejaba dudar de su aserto.



5.

DE LOS ALIMENTOS EN GENERAL.

SECCION PRIMERA.

DEFINICIONES.

26.

—¿Qué se entiende por alimentos?

RESPUESTA VULGAR: Alimento es todo lo que nos sustenta.

RESPUESTA CIENTÍFICA: Entiéndese por alimentos las sustancias que sometidas al estómago, pueden *animalizarse* por medio de la digestion y reparar las pérdidas que con el uso de la vida tiene el cuerpo humano.

De suerte que la calidad distintiva del alimento consiste en la propiedad de prestarse á la asimilacion animal.

TRABAJOS ANALITICOS.

27.

El reino animal y el reino vegetal son los que hasta el dia han ministrado alimentos al género humano. De los minerales todavia no se han sacado sino remedios ó venenos.

Desde que la química analítica ha llegado á ser una ciencia cierta, mucho se ha adelantado en el conocimiento de la

doble naturaleza de los elementos de que se compone nuestro cuerpo y de las sustancias que la naturaleza parece haber destinado á reparar sus pérdidas.

Mucha analogía tenían entre sí estos estudios, puesto que el hombre está compuesto en mucha parte de las mismas sustancias de que lo están los animales de que se sustenta, y que ha sido indispensable buscar tambien en los vegetales las afinidades por cuyo efecto ellos se vuelven igualmente *animalizables*.

En estos dos caminos se han hecho los mas loables trabajos y los mas minuciosos al mismo tiempo, y se ha estudiado así el cuerpo humano como los alimentos que le reparan, primero en sus partículas secundarias y luego en sus elementos, no habiendonos sido dable todavía penetrar mas allá de estos.

Aquí tenia yo pensado poner un tratadito de química alimenticia y dar á saber á mis lectores en cuántos milésimos de carbono, de hidrógeno, etc., se podrian reducir á ellos y los alimentos que los sustentan; pero me ha suspendido la reflexion de que no podía yo llenar esta tarea mas que copiando los excelentes tratados de química que andan en todas las manos. Tambien he temido caer en pormenores estériles, por lo que he venido en reducirme á una nomenclatura fundada, sin perjuicios de introducir por aquí y acullá algunos resultados químicos en términos menos ásperos y mas inteligibles.

OSMAZOMA.

28.

El mayor servicio que ha prestado la química á la ciencia alimenticia es el descubrimiento ó mas bien la explicacion del osmazoma.

El osmazoma es esa parte eminentemente *sápida* de las carnes, que se disuelve en el agua fria y que se distingue de la parte extractiva en que esta no se disuelve sino en el agua hirviendo.

El osmazoma es el que forma el mérito de los buenos potajes; él es el que *acaramelándose* forma el encarnado de las carnes cocidas; con él se forma lo dorado de los asados, y por último de él sale el humillo de la carne de monte y de la caza.

El osmazoma se saca principalmente de los animales adultos de carnes encarnadas, negras, ó que se ha convenido en llamar carnes llenas: no se encuentra ninguno ó casi ninguno en el cordero, en el lechon, en el pollo, y ni aun en lo macizo de las mayores galinas: por esto es por lo que los verdaderos inteligentes han preferido siempre el muslo, pues en ellos el instinto del gusto habia adelantado á la ciencia.

Tambien el conocimiento anticipado de la existencia del osmazoma es lo que ha dejado sin acomodo á tantos cocineros, convencidos de desperdiciar la primera sustancia: este mismo conocimiento es el que ha dado tanta fama á las sopas del primer caldo, que ha hecho adoptar las cortezas de pan con caldo como confortativas con el baño, y que hizo al canónigo Chevrier inventar unas ollas que se cierran con llave. Este sugeto es el mismo á quien nunca se servia espinacas los viernes como no hubiesen sido cocidas desde el domingo y vueltas á poner todos los días á la lumbre con nuevo aumento de mantequilla fresca.

En fin, para no desperdiciar esta sustancia, aunque ignorada todavía, es para lo que se ha introducido esta máxima, de que para hacer un buen caldo, la olla no deberia mas que *sonreirse* (hacer pucheros), expresion muy distinguida por el país de donde ha venido.

El osmazoma, descubierto después de haber mucho tiempo deleitado á nuestros padres, puede compararse al alcohol, que ha achispado á muchas generaciones antes de saberse que se le podía poner á descubierto por medio de la destilacion.

Después del osmazoma viene, aplicando el agua hirviendo, lo que se entiende mas especialmente por materia extractiva: este último producto, reunido con el osmazoma, compone el suco de la carne.

PRINCIPIO DE LOS ALIMENTOS.

La fibra es lo que compone el tejido de la carne y lo que se presenta á la vista después del cocimiento. La fibra resiste al agua hirviendo, y conserva su forma, aunque desnuda de una parte de sus cubiertas. Para trinchar bien las carnes, conviene cuidar de que la fibra haga un ángulo recto, sobre poco mas ó menos, con la hoja del cuchillo: así cortada la carne, tiene una vista mas grata, se gusta mejor y se masca mas fácilmente.

Los huesos están principalmente compuestos de gelatina y de fosfato de cal.

La cantidad de gelatina disminuye á medida que se avanza en edad: á los sesenta años los huesos no son mas que un mármol imperfecto, y esto es lo que los hace tan quebradizos é impone á los ancianos la ley de prudencia de evitar toda ocasion de caída.

La albumina se halla igualmente en la carne y en la sangre: coagúlase con un calor de menos de cuarenta grados, siendo ella la que forma la espuma del puchero.

Hállase tambien la gelatina en los huesos, así como en las partes blandas y cartilaginosas, siendo su carácter distintivo el coagularse con la temperatura ordinaria de la atmósfera; con dos partes y media sobre ciento de agua basta al efecto.

La jaletina es la basa de todas las jaleas, grasos y magros, manjares blancos y otras preparaciones análogas.

La grasa es un aceite concreto que se forma en los intersticios del tejido celular, y se aglomera á veces en masa en los animales que el arte ó la naturaleza predispone á ello, como los cerdos, las gallinas, los hortelanos y los becafigos: en algunos de estos animales pierde su insipidez y adquiere un ligero aroma que la hace muy sabrosa.

La sangre se compone de una serosidad albuminosa, de fibrina, de una poca de gelatina y de un poco de osmazoma: coagúlase con el agua caliente y viene á ser un alimento muy nutritivo (v. g. la morcilla).

Todos los principios por que acabamos de pasar revista son comunes al hombre y á los animales de que acostumbra sustentarse este. No es, pues, de admirar que la dieta animal sea eminentemente restaurativa y fortificante; pues las par-

tículas de que se compone, teniendo con las nuestras mucha similitud y habiendo ya sido *animalizadas*, pueden fácilmente *animalizarse* de nuevo, cuando están sometidos á la accion vital de nuestros órganos digestivos.

REINO VEGETAL.

29.

Por su parte el reino vegetal no presenta á la nutricion ni menos variedades ni menos medios.

La fécula alimenta perfectamente y mejor mientras menos mezclada está con principios extraños.

Entiéndese por fécula la harina ó polvo que se puede sacar de las semillas cereales, de las leguminosas y de varias especies de raíces, entre las cuales la papa ó patata ocupa hasta hoy el primer lugar.

La fécula es la basa del pan, de las pastas y de los caldos de toda especie de legumbre y entra así en una parte considerable en el sustento de casi todos los pueblos.

Hase observado que este alimento ablanda la fibra y enerva el valor, y preséntase como prueba de ello el que los indios, que viven casi exclusivamente de arroz, se han sometido á cuantos han querido esclavizarlos.

Casi todos los animales domésticos comen con ansia la fécula, la cual los fortifica, porque es un alimento mas sustancioso que los vegetales secos ó verdes que son su pasto habitual.

No es menos considerable el azúcar, sea como alimento, sea como medicamento.

Esta sustancia que antiguamente no se conservaba sino en las Indias ó en las colonias, se ha vuelto indígena á principios de este siglo. Hase descubierto y examinado en la uva, en los nabos, en la castaña, y sobre todo en la remolacha; de suerte que rigorosamente hablando, la Europa bajo este respecto puede bastarse á sí propia sin necesitar de la América ó de la India. En esto ha hecho la ciencia un servicio eminente á la sociedad y es un ejemplo que en lo sucesivo puede tener resultados mas extensos. (Ver adelante el artículo AZUCAR.)

El azúcar, sea en el estado sólido, sea en las diversas
p. 10.

plantas en que la ha puesto la naturaleza, es sumamente nutritiva; los animales son muy amantes á ella, y los ingleses, que la dan mucho á sus caballos de lujo, han notado que así resisten mejor las diversas pruebas á que los sujetan.

El azúcar, que en los tiempos de Luis XIV no se hallaba sino en las boticas, ha dado origen á diversas profesiones lucrativas, tales como á los pasteleros, á los confiteros, á los licoristas y á otros mercaderes de golosinas.

Los aceites dulces provienen tambien del reino vegetal; no siendo *esculentos* sino en tanto que están unidos á otras sustancias, y deben sobre todo ser considerados como un sazón.

El glúten, que se encuentra particularmente en el trigo candeal, concurre poderosamente á la fermentacion del pan, del cual forma parte: los químicos han ido hasta darle una naturaleza animal.

En Paris se ha hecho para los niños y las aves, y en algunos departamentos para los hombres, unas pastas en que el glúten domina, porque una parte de la fécula ha sido sustraida por medio del agua.

El mucilago debe su propiedad nutritiva á las diversas sustancias á que sirve de vehículo.

La goma, en caso de necesidad, puede llegar á ser un alimento; lo que no debe admirar, pues con muy corta diferencia contiene los mismos elementos que el azúcar.

La gelatina vegetal que se extrae de varias especies de frutas, principalmente de las manzanas, de las grosellas, de los membrillos y de algunas otras, puede servir tambien de alimento; por el cual suple mejor unida con el azúcar, pero siempre mucho menos que las gelatinas animales que se sacan de los huesos, de las astas, de las patas de ternera y de la cola de pescado. Este alimento es en lo general ligero, calmante y saludable. Así se apoderan de él y se le disputan la cocina y la despensa.

DIFERENCIA DE LO GORDO A LO MAGRO.

Con excepcion del jugo, el cual como lo dejamos dicho se compone de osmazoma y de extractivo, encuéntrase en los peces las más de las sustancias que hemos notado en los animales terrestres, como la fibrina, la gelatina, la albumina;

de suerte que con razon puede decirse que el suco es el que separa al régimen gordo del flaco.

Este último se señala todavía por otra particularidad, á saber que el pescado contiene además una cantidad notable de fósforo y de hidrógeno, es decir cuanto hay mas combustible en la naturaleza. De donde se sigue que la ictiofagia es una dieta excitativa, lo que podria legitimar ciertas alabanzas hechas en otro tiempo á algunas órdenes religioisas, cuyo régimen era directamente contrario al de sus votos, reputado ya como el mas frágil.

OBSERVACIONES PARTICULARES.

30.—No diré ya mas sobre esta cuestion de fisiología; pero no debo callar un hecho cuya existencia se puede fácilmente comprobar:

Ahora unos años fuí á ver una casa de campo en una aldeilla de los alrededores de Paris, situada en las márgenes del Sena, adelante de la isla de San Dionisio, y consistiendo principalmente de ocho cabañas de pescadores. Asombróme el número de chiquillos que ví hormiguar en el camino.

Manifesté mi asombro al barquero con quien atravesé el rio.

—Señor, díjome, no somos aquí mas que ocho familias y tenemos cincuenta y tres hijos, entre los cuales cuarenta y nueve son hembras y no hay mas que cuatro varones, y de esos cuatro varones ahí tiene usted uno que me pertenece.



Diciendo estas palabras, se erguia muy ufano y me enseñaba un chico de cinco á seis años, acostado á la proa del batel, donde se divertia en ronzar unos cangrejos crudos. Esta aldeilla se llama. . .

De esta observacion que cuenta mas de diez años y de algunas otras que no puedo indicar tan fácilmente, he venido á pensar que el movimiento *genésico* causado por la dieta ictiaca pudiera muy bien tener mas de irritante que de ple-tórico y sustancioso; y con tanto mas gusto me mantengo en ello, cuanto que muy frescamente el doctor Bailly ha probado, con una série de hechos observados durante cerca de un siglo, que siempre que en los nacimientos anuales el número de hembras es notablemente mayor que el de los varones, la superabundancia de las hembras es debida siempre á circunstancias *debilitantes*, lo cual podria indicarnos bien el origen de las chanzas que en todos los tiempos se han dicho al marido cuya mujer pare una hembra.

Aun habria mucho que decir sobre los alimentos considerados en su conjunto y sobre las diversas modificaciones de que son susceptibles con las mezclas que pueden hacerse; pero entiendo que basta y sobra con lo dicho para los mas de mis lectores. Los que deseen quedar mas impuestos pueden ocurrir al tratado exprofeso, y concluyo con dos consideraciones que no dejan de ser inetresantes.

La primera es que la *animalizacion* se efectúa de la misma manera con corta diferencia que la vegetacion, es decir que la corriente reparativa formada por la digestion se aspira de diversas maneras por medio de las cribas ó chupadores de que se hallan provistos nuestros órganos y se vuelve carne, uña, hueso ó cabello, así como la propia tierra regada con la misma agua produce un rábano, una lechuga ó un amargon, segun las semillas que le ha confiado el hortelano.

Es la segunda que no se consiguen en la organizacion vital los mismos productos que en la química absoluta; pues los órganos destinados á producir la vida y el movimiento obran poderosamente sobre los principios que les están sometidos.

Mas la naturaleza, que se complace en cubrirse con velos y en detenernos al segundo ó tercer paso, ha ocultado el laboratorio donde hace sus trasformaciones; y es verdaderamente difícil explicar cómo, estando convenido que el cuerpo humano contiene cal, fósforo, hierro y otras diez sustancias mas, todo esto puede sin embargo conservarse y renovarse durante muchos años con pan y agua.



DE LAS ESPECIALIDADES.

SECCION SEGUNDA.

31.

Cuando dí principio á esta obra estaba ya hecho mi índice y tenia yo mi libro entero y verdadero en la cabeza; pero no he podido avanzar con presteza, porque una parte del tiempo le tengo consagrado á trabajos mas serios.

En este intervalo de tiempo, algunas partes del asunto que creia yo estarme á mí reservado han sido tratadas por encima; algunos libros elementales de química y de materia médica, han sido puestos en manos de todo el mundo, y se han hecho populares cosas que yo creia ser el primero en enseñarlas: por ejemplo, habia yo destinado á la química del puchero varias páginas cuya sustancia se encuentra en dos ó tres obras que se han publicado recientemente.

Por lo tanto, he tenido que rever esta parte de mi trabajo, y tanto la ha rebajado, que ha venido á quedar reducida

De esta observacion que cuenta mas de diez años y de algunas otras que no puedo indicar tan fácilmente, he venido á pensar que el movimiento *genésico* causado por la dieta ictiaca pudiera muy bien tener mas de irritante que de ple-tórico y sustancioso; y con tanto mas gusto me mantengo en ello, cuanto que muy frescamente el doctor Bailly ha probado, con una série de hechos observados durante cerca de un siglo, que siempre que en los nacimientos anuales el número de hembras es notablemente mayor que el de los varones, la superabundancia de las hembras es debida siempre á circunstancias *debilitantes*, lo cual podria indicarnos bien el origen de las chanzas que en todos los tiempos se han dicho al marido cuya mujer pare una hembra.

Aun habria mucho que decir sobre los alimentos considerados en su conjunto y sobre las diversas modificaciones de que son susceptibles con las mezclas que pueden hacerse; pero entiendo que basta y sobra con lo dicho para los mas de mis lectores. Los que deseen quedar mas impuestos pueden ocurrir al tratado exprofeso, y concluyo con dos consideraciones que no dejan de ser inetresantes.

La primera es que la *animalizacion* se efectúa de la misma manera con corta diferencia que la vegetacion, es decir que la corriente reparativa formada por la digestion se aspira de diversas maneras por medio de las cribas ó chupadores de que se hallan provistos nuestros órganos y se vuelve carne, uña, hueso ó cabello, así como la propia tierra regada con la misma agua produce un rábano, una lechuga ó un amargon, segun las semillas que le ha confiado el hortelano.

Es la segunda que no se consiguen en la organizacion vital los mismos productos que en la química absoluta; pues los órganos destinados á producir la vida y el movimiento obran poderosamente sobre los principios que les están sometidos.

Mas la naturaleza, que se complace en cubrirse con velos y en detenernos al segundo ó tercer paso, ha ocultado el laboratorio donde hace sus trasformaciones; y es verdaderamente difícil explicar cómo, estando convenido que el cuerpo humano contiene cal, fósforo, hierro y otras diez sustancias mas, todo esto puede sin embargo conservarse y renovarse durante muchos años con pan y agua.



DE LAS ESPECIALIDADES.

SECCION SEGUNDA.

31.

Cuando dí principio á esta obra estaba ya hecho mi índice y tenia yo mi libro entero y verdadero en la cabeza; pero no he podido avanzar con presteza, porque una parte del tiempo le tengo consagrado á trabajos mas serios.

En este intervalo de tiempo, algunas partes del asunto que creia yo estarme á mí reservado han sido tratadas por encima; algunos libros elementales de química y de materia médica, han sido puestos en manos de todo el mundo, y se han hecho populares cosas que yo creia ser el primero en enseñarlas: por ejemplo, habia yo destinado á la química del puchero varias páginas cuya sustancia se encuentra en dos ó tres obras que se han publicado recientemente.

Por lo tanto, he tenido que rever esta parte de mi trabajo, y tanto la ha rebajado, que ha venido á quedar reducida

á unos cuantos principios elementales, á unas teorías que nunca estará demás propagar, y á una que otra observacion, fruto de una larga experiencia y que me lisonjeo de que serán nuevecitas para la mayoría de mis lectores.

§ 1.º — PUCHERO, POTAJE, ETC.

32.

Llámase puchero un pedazo de vaca destinado á ser tratado con el agua hirviendo ligeramente salada, para extraerle las partes solubles.

El caldo es el líquido que queda luego que está consumada la operacion.

Por último, llámase cocido la carne despojada de su parte soluble.

El agua disuelve primero una parte del osmazoma; luego la albumina, la cual coagulándose antes del 50º grado de Réaumur forma la espuma que de ordinario se quita; luego el exceso del osmazoma con la parte extractiva ó suco; en fin, unas porciones de la cubierta de las fibras que la continuidad del hervor desprende.

Para lograr un buen caldo es necesario que el agua vaya calentándose poco á poco á fin de que la albumina no se coagule en el interior antes que se la extraiga; y es preciso que apenas se perciba la ebullicion para que las diversas partes que se van disolviendo puedan incorporarse íntimamente y sin trabajo.

Agréganse al caldo legumbres ó raíces para realzar su sabor, y pan ó pastas para hacerle mas nutritivo: esto se llama potaje.

Es el potaje un sustento sano, ligero, nutritivo y propio para todo el mundo; regocija al estómago y dispónese á recibir y digerir. Las personas amagadas de obesidad no deben tomar sino el caldo de aquel.

Generalmente está convenido en que en parte ninguna se come tan buen potaje como en Francia, y en mis viajes he hallado la confirmacion de esta verdad. No hay que maravillarse de que así sea; pues el potaje es la basa de la dieta nacional francesa, y la experiencia de los siglos no ha podido menos de llevarla á su perfeccion.

§ II.—DEL COCIDO.

33.

El cocido es un alimento sano, que apacigua prontamente el hambre, se digiere harto bien, pero que por sí solo no restaura mucho porque la carne pierde con la ebullicion una parte de los sucos *animalizables*.

Tiénese como regla general en administracion, que la res hervida ha perdido la mitad de su peso.

Comprendemos bajo cuatro categorías las personas que comen el cocido:

1.º Los rutineros, que le comen porque le comian sus padres, y los cuales siguiendo con sumision implícita esta práctica, cuentan con que tambien los imitarán sus hijos;

2.º Los impacientes, quienes por aborrecimiento á la *inactividad* en la mesa, han cogido la costumbre de abalanzarse inmediatamente sobre la primera materia que se presenta (*materiam subjectam*);

3.º Los desatentos, quienes no habiendo recibido del cielo el sagrado fuego, consideran las comidas como horas de un trabajo forzado, miden con un propio rasero todo lo que puede sustentarlos y están á la mesa como la ostra en su arrecife;

4.º Los voraces, quienes dotados de un apetito cuya extension procuran disimular, se apresuran á echarse en el estómago una primera víctima para aplacar el fuego gástrico que los consume y para que sirva de basa á los diversos envíos que se proponen hacer al mismo destino.

Los profesores nunca comen cocido por respeto á los principios, pues bien han dejado oír desde la cátedra esta verdad: "El cocido es carne menos su jugo (1)."

§ III.—AVES.

34.—Yo soy gran partidario de las segundas causas, y á puño cerrado creo que el género entero de las galináceas ha

(1) Esta verdad comienza á hacer eco, y el cocido no se ve ya en las comidas verdaderamente cuidadas; reemplázasele con un solomo asado, un rodaballo ó una calderera.

sido criado solamente para surtir nuestras despensas y enriquecer nuestros banquetes.

Efectivamente, desde la codorniz hasta el pavo, doquiera que se encuentra un individuo de esta familia numerosa, tiene uno por seguro el hallar un alimento ligero, sabroso y que prueba lo mismo al convaleciente que al hombre en perfecta salud.

Pues ¿quién es aquel de nosotros que condenado por la Facultad á la vianda de los padres del desierto, no se ha



sonreído á la vista del aloncito cortado como Dios manda, el cual le anunciaba que iba á ser restituido á la vida social?

No nos hemos contentado con las calidades que la naturaleza ha dado á las galináceas; base apoderado de ellas el arte, y á pretexto de mejorarlas las ha convertido en mártires. No solo las privan de los medios de propagarse, sino que las mantienen en la soledad, reclúyenlas en la oscuridad, obliganlas á comer y las llevan así á una gordura para la cual no han sido criadas.

Cierto es que esta grasa ultranatural es tambien deliciosa, y que por medio de estas prácticas condenables es como se les da esa finura y jugosidad que tan deleitables hacen á nuestras mesas.

Mejorada así, el ave es para la cocina lo que el lienzo para los pintores, y para los charlatanes el sombrero de Fortunato: sírvennosla hervida, asada, frita, caliente ó fria, entera ó en cuartos, con salsa ó sin ella, deshuesada, despellejada, rellena, y siempre con la misma felicidad.

Tres países de la antigua Francia se disputan la honra de dar las mejores aves, á saber: el país de Caos, el Mans y la Bresa.

En cuanto á los capones, hay sus dudas, y el que tiene uno bajo el tenedor debe parecer el mejor; pero en cuanto á las pollas cebadas llévanse la palma las de Bresa, á las cuales se da el nombre de "pollas finas" y son redondas como una manzana. ¡Lástima que se escaseen en Paris, adonde no llegan sino en banastas votivas!

§ IV.—DEL PAVO.

35.

El pavo es sin disputa uno de los regalos mas delicados que haya hecho el nuevo mundo al antiguo.

Los que quieren saber siempre mas que sus prójimos, han dicho que era conocido de los romanos el pavo, que se sirvió uno en las bodas de Carlomagno, y que por lo tanto no hay razon en atribuir á los jesuítas la honra de esta sabrosa importacion.

A estas paradojas tan solo dos cosas habia que oponer:

1.º El nombre del ave que atestigua su origen; pues antaño se daba á la América el nombre de **INDIAS OCCIDENTALES**;

2.º La figura del pavo, que evidentemente es toda extranjera.

Ningun sabio se engañaria.

Pero yo, aunque bien persuadido ya, he hecho sobre el particular investigaciones bastante extensas, que perdono al lector, y que me han producido por resultado:

1.º Que el pavo se nos apareció en Europa hácia fines del siglo diez y siete;

2.º Que le trajeron los jesuítas, quienes criaban muchos de ellos, especialmente en una quinta que tenian á inmediaciones de Burges;

3.º Que de allí es de donde han cundido por toda la Francia: lo cual ha hecho que en muchas partes y en el lenguaje familiar, se dijese antaño y se diga todavía un *jesuíta*, para designar á un pavo;

4.º Que la América es el único punto donde se ha encontrado al pavo silvestre y en el estado natural, no habiéndole en África;

5.º Que en las quintas de la América setentrional donde es muy comun, proviene, ora de los huevos que se han cogido y hecho empollar, ora de los pavitos que se han sorprendido en los bosques y domesticado, lo que hace que estén mas próximos al estado natural, y conserven mas su plumaje primitivo.

Y vencido yo por estas pruebas, profeso á los buenos padres una doble parte de gratitud, pues ellos tambien han traído la quina, que en inglés se nombraba *jesuit's bark* (corteza de los jesuítas).

Las mismas investigaciones me han enseñado que la especie del pavo se aclimata insensiblemente en Francia con el tiempo. Unos observadores ilustrados me han dicho que como á mediados del siglo pasado, de veinte pavos nacidos, apenas se lograban diez: mientras que hoy, de veinte se crían quince. Las lluvias de tempestad son de las cosas que mas les dañan. Los goterones de lluvia despedidos con viento hieren su cabeza tierna y mal abrigada y los matan.

DE LOS PAVOFILOS.

36.

El pavo es el mas crecido, y si no el mas fino, á lo menos el mas sabroso de nuestras aves domésticas.

Tiene además la ventaja única de reunir en torno nuestro á todas las clases de la sociedad.

Cuando los viñeros y los cultivadores de nuestros campos quieren regalarse en las largas noches de invierno, ¿qué es lo que se ve asar en la lumbre brillante de su cocina donde está puesta la mesa? un pavo.

Cuando el útil fabricante, cuando el artista laborioso reúne á unos cuantos amigos para disfrutar de una huelga mas

grata mientras mas rara es, ¿cuál es el plato que sin falta alguna les ofrece en su comida? Un pavo relleno de salchichas ó de castañas de Leon ingertas.

Y en las mas eminentemente gastronómicas de nuestras reuniones, en esas selectas reuniones en que la política se ve necesitada á ceder la palma á las disertaciones sobre el gusto, ¿qué es lo que se oye? ¿qué es lo que se desea? ¿qué es lo que se ve en el segundo servicio? un pavo relleno de criadillas de tierra. . . . Y mis memorias secretas contienen la nota de que su suco restaurativo ha despejado mas de una vez algunos rostros eminentemente diplomáticos.

INFLUJO DE LOS PAVOS EN LAS RENTAS

PUBLICAS.

37.

La importacion de los pavos ha llegado á ser la causa de un aumento importante de la hacienda pública y da lugar á un comercio bastante considerable.

Por medio de la educacion de los pavos los arrendatarios pagan mas fácilmente el precio de sus arriendos; las jóvenes juntan con frecuencia un dote suficiente, y los ciudadanos que quieren regalarse con aquella carne extranjera se ven obligados á ceder sus escudos en cambio.

En este artículo puramente de hacienda pública, las pavas rellenas de criadillas de tierra piden una atencion particular.

Mis razones tengo para creer que desde principios de noviembre hasta fines de febrero, se consumen en Paris diariamente trescientas pavas rellenas de criadillas de tierra: en todo treinta y seis mil pavas.

El precio corriente de cada pava así dispuesta, es por lo bajo de 20 francos, en todo 720,000 francos; lo que hace un movimiento de dinero bastante regular. A lo cual hay que añadir otro tanto de las gallinas, perdices y faisanes tambien rellenos de criadillas, que todos los dias ve uno exhibidas en los almacenes de comestibles, para tormento de los contempladores que no tienen medios de conseguirlos.

PROEZA DEL PROFESOR.

38.

Durante mi estada en Harford en el Connecticut, tuve la honra de matar una pava silvestre. Merece pasar á la posteridad esta hazaña, y la contaré con mas complacencia cuanto que yo soy el héroe.

Un venerable hacendado americano (*american farmer*) me habia convidado á ir á cazar con él en sus tierras; vivia en los confines del estado (*back grounds*), prometíame perdices, ardillas grises, pavas del monte (*wild cocks*) y me daba la facultad de llevar conmigo uno ó dos amigos que eligiese yo.



Por consecuencia, una linda mañana de octubre de 1794, pusímonos en camino M. King y yo, montados en caballos de alquiler, con la esperanza de llegar á la caída de la tarde á la quinta de M. Bulow, situada á cinco eternas leguas de Hartford, en el Connecticut.

M. King era un cazador de una especie extraordinaria, gustábale con pasion este ejercicio, pero cada vez que mataba un animal, se contemplaba asesino y hacia sobre la suerte del difunto reflexiones morales y elegias no obstante las cuales volvía á las andadas siempre que se ofrecía.

Aunque no estuviese todavía muy trillado el camino, llegamos sin novedad y fuimos acogidos con esa hospitalidad

cordial y callada que se explica por medio de obras, es decir que en breves instantes todo quedó examinado, acariciado y alojado, hombres, caballos y perros según á cada cual correspondia.

Gastáronse mas de dos horas en examinar la quinta y sus dependencias: describiria yo todo si quisiese, pero quiero mejor enseñar al lector cuatro chicuelas (*buxom lasses*) de que era padre M. Bulow, y para quienes era una grande novedad nuestra llegada.

Tendrian diez y seis á veinte años, estaban rebozando lozanía y salud, y en todo ellas habia tanta sencillez, soltura y desgaire, que su accion mas simple era una gracia.

Poco después de nuestra vuelta del paseo, nos sentamos en torno de una mesa opíparamente servida. Un soberbio pedazo de *corn'd beef* (vaca á media sal), un ánade adobado (*stew'd*) y un magnífico pernil de carnero (*gigot*), luego raíces de toda especie (*plenty*), y á los dos extremos de la mesa dos colosales jarras de una cidra excelente de que no me saciaba yo.

Cuando hubimos dado á conocer á nuestro huésped que éramos verdaderos cazadores, á lo menos por el apetito, ocupóse en el fin de nuestro viaje: indicónos lo mejor que pudo los parajes en que podriamos hallar caza, los puntos de reconocimiento que nos podrian guiar á la vuelta, y sobre todo las quintas en que podriamos refrescarnos.

Durante esta conversacion las señoras habian preparado excelente té, del cual embocamos varias tazas, después de lo cual enseñáronnos un cuarto con dos camas, en que el ejercicio y la buena comida nos procuraron un sueño delicioso.

Al dia siguiente nos fuimos á cazar algo tarde, y luego que llegamos al fin de los desmontes hechos por las órdenes de M. Bolow, me hallé por la primera vez en una selva virgen donde nunca se habia oido el golpeo de la segur.

Estábame yo paseando contentísimo observando los beneficios y los estragos del tiempo que cria y destruye, y entreteníame en notar los períodos de la vida de un fresno, desde el momento en que brota de la tierra con dos hojas hasta aquel en que ya de él no queda mas que una larga señal negra, que es el polvo de su corazon.

M. King me reprochó mis distracciones y pusímonos á ca-

zar. Matamos primero unas cuantas de esas perdices grises que son tan redondas y tiernas. Después derribamos seis ó siete ardillas grises, que son muy estimadas en aquella tierra; por último, nuestra buena estrella nos condujo en medio de una compañía de pavos.

Marcháronse á poco intervalo unos de otros con un vuelo ruidoso y rápido, y dando tamaños gritos. M. King tiró al primero y corrió tras él: los demás no estaban á tiro; en fin, el mas perezoso se levantó á diez pasos de mí, tiréle en un claro y cayó tieso al suelo.

Es preciso ser cazador para hacerse cuenta de la suma alegría que me dió un tiro tan hermoso. Agarré al soberbio volátil y me estuve volviéndole por todos lados un cuarto de hora entero; mas oí á M. King pedir auxilio: corrí á él y ví que solo me llamaba para que le ayudara á buscar un pavo que pretendia haber matado, y que sin embargo se habia desaparecido.

Eché á mi perro á que le rastreara; pero nos llevó á unos zarzales tan espesos y espinosos que no hubiera entrado una serpiente: preciso fué dejarlo en paz, lo cual puso á mi camarada con un mal humor que le duró todo el dia.

Lo demás de nuestra cacería no merece la honra de correr en letra de molde. A la vuelta nos extraviamos en aquellos espesos bosques y corrimos mucho riesgo de pasar en ellos la noche, á no haber sido por las argentinas voces de las señoritas Bulow y el bajon de su papá que se habia molestado en salir á encontrarnos, los cuales nos ayudaron á salir del apuro.

Las cuatro hermanas se habian emperejilado: vestidos muy limpios, cinturones nuevos, lindos sombrerillos y un calzado exquisito anunciaron que se habian metido por nosotros en gastos; y yo por mi parte hice ánimo de mostrarme amable con la que vino á tomarme el brazo con la misma confianza que si hubiera sido mi mujer.

Cuando llegamos á la quinta encontramos la cena puesta; pero antes de aprovecharnos de ella nos sentamos un rato junto á una lumbre viva y brillante que se habia encendido para nosotros, aunque no lo hubiese pedido el tiempo. Nos hallamos muy bien así y quedamos descansados como por encanto.

Venia seguramente esta práctica de los indios, que siempre tienen lumbre en sus casuchas. Acaso tambien será una tradicion de san Francisco de Sales, que decia que el fuego era bueno doce meses del año (*Non liquet*).

Comimos como unos desesperados; una abundante ponchada vino á ayudarnos á terminar la noche, y una conversacion en que nuestro huésped lo hizo con mucha mas confianza que la víspera, nos entretuvo hasta muy tarde.

Hablamos de la guerra de la independenciam, en que M. Bulow habia servido como jefe; de M. de la Fayette, que crece todos los dias mas en la memoria de los americanos, quienes no le designan mas que por su título (*the marquis*); de la agricultura que á la sazón enriquecia á los Estados-Únidos, y por último, de esta idolatrada Francia, que mas queria yo desde que me habia visto precisado á ausentarme de ella.

Para descansar de la conversacion, M. Bulow decia de tiempo en tiempo á su hija mayor:

—*¡Mariah! give us a song.*

Y nos cantó ella sin hacerse de rogar y con un desparpajo primoroso, la cancion nacional *Yankee dудde*, la queja de la reina María y la del mayor Andrés, que son muy populares en aquella tierra. María habia recibido algunas lecciones, y en aquellos lugares distantes pasaba por una profesora de canto; pero su canto debia particularmente su mérito á la calidad de la voz, que á la vez era suave, fresca y expresiva.

Al dia siguiente partimos, á pesar de las instancias mas amistosas; pues tambien allí tenia yo deberes que desempeñar. Mientras que estaban disponiendo los caballos, M. Bulow me llamó aparte y me dijo estas notables palabras:

—Ve usted en mí, amigo mio, un hombre feliz si los hay: todo cuanto rodea á usted y cuanto ha visto usted en mi casa sale de mis bienes. Estas medias las han tejido mis hijos; mis zapatos y mi ropa provienen de mi ganado, el cual contribuye tambien, con mi huerta y mi gallinero, á proveerme de un sustento sano y sustancioso; y lo que forma el elogio de nuestro gobierno es que hay en el Connecticut millares de hacendados tan contentos como yo, y cuyas puertas, así como las mias, no tienen cerraduras. Aquí los impues-

tos son muy cortos, y estando pagados no hay quien moleste á uno. El congreso favorece hasta donde alcanza nuestra naciente industria; crúzanse por todas partes los factores para tomarnos lo que tenemos que vender, y yo tengo dinero efectivo para mucho tiempo, pues acabo de vender á razon de veinticuatro pesos el tonel la harina que corrientemente doy por ocho. Viéenos todo de la libertad que hemos conquistado y fundado en buenas leyes. Soy el amo en mi casa, y se admirará usted de esto cuando sepa que nunca oímos el ruido de un tambor, y que fuera del 4 de julio, aniversario glorioso de nuestra independencía, no vemos ni soldados, ni uniformes, ni bayonetas.

Durante todo el tiempo que duró nuestro regreso mantúveme obsorto en profundas reflexiones: se creerá quizá que me tenia ocupado la última alusion de M. Bulow. No; muy otros asuntos de meditacion tenia yo: iba yo pensando en la manera de que haria cocer mi pavo, y teníame con cuidado el temor de no hallar en Hatford todo lo que deseaba, pues queria yo levantarme un trofeo presentando de una manera brillante mis ópimos despojos.

Cuéstame un sacrificio harto doloroso el pasar por alto los detalles del trabajo profundo cuyo objeto era tratar de una manera distinguida á los convidados americanos que habia llamado á mi banquete. Conténtome con decir que los alones de perdiz fueron servidos en papelillos, y las ardillas grises cocidas en vino de Madera.

En cuanto al pavo, que era nuestro único plato de asado, fué delicioso á la vista, grato al olfato y exquisito al gusto. Por lo tanto, hasta la consumacion de la última de sus partículas, se oía por toda la mesa:

—*Very good! exceedingly good! oh! dear sir, what á glorious bit!*

“¡Muy bueno, excesivamente bueno! ¡Oh querido señor, qué glorioso bocado!” (1)

(1) La carne de la pava montés es mas colorida y mas olorosa que la de la pava doméstica.

Con mucho gusto he sabido que mi estimable colega M. Bose habia matado en la Carolina algunas que habia encontrado excelentes, y sobre todo mucho mejores que las que criamos en Europa. Por lo mismo aconseja á los que crian pavas que les den cuanta mas libertad puedan, que las lle-

§ V.—DE LA CAZA.

39.

Entiéndese por caza los animales buenos de comer que viven en los bosques y en los campos en el estado de libertad natural.

Decimos “buenos de comer,” porque algunos de estos animales no están comprendidos bajo la denominacion de caza: tales son las zorras, los tejones, los cuervos, las urracas, los gatos monteses y otros, que se llaman “animales hediondos.”

En tres series dividimos la caza:

Comienza la primera por el tordo, é incluye, descendiendo, todas las aves de menos tamaño, llamadas avecillas.

Comienza la segunda desde el rey de ginetas, la chocha-perdiz, la perdiz, el faisán, el conejo y la liebre; esta es la caza propiamente dicha: caza de tierra y caza de ciénega, caza de pelo, caza de pluma.

La tercera es mas conocida bajo el nombre de carne montesina: compónese del javalí, del corzo y de todos los demás animales fisípedos.

La caza es la delicia de nuestras mesas; es un sustento cálido, sano, sabroso, de mucho gusto y fácil de digerir siempre que es nuevo el sugeto.

Pero no le son estas calidades tan inherentes que no dependan en mucha parte de la habilidad del que se emplea en prepararla. Echese en una olla sal, agua y un trozo de vaca, y se sacará un cocido y un caldo. A la vaca sustitúyase el javalí ó el corzo, y nada bueno se sacará; toda la ventaja, bajo este respecto, pertenece á la carne de carnicería.

Pero bajo las órdenes de un jefe instruido, la caza pasa por una infinidad de trasformaciones y modificaciones sabias y ministra la mayor parte de los platillos de exquisito gusto que forman la cocina eminente.

La caza debe tambien una parte considerable de su estimacion á la naturaleza del terreno en que se cria: el sabor de

ven al campo, y aun al monte, para mejorarlas y proximarlas mas á la especie primitiva. ANALES DE AGRICULTURA, cuaderno del 28 de febrero 1821.

la perdiz encarnada del Perigor no es lo mismo que el de la de Soloña, y mientras la liebre cazada á las inmediaciones de Paris no es un bocado que llame la atencion, un lebrato de los ribazos de Valvomé ó del Alto Delfinado es quizá lo mas oloroso de todos los cuadrúpedos.

Entre las aves pequeñas la primera, por orden de excelencia, es sin disputa el becafigo.

Engorda este tanto por lo menos como el petirojo ó el hortelano, y de mas á mas hale dado la naturaleza un amargor ligero y un aroma único tan exquisitos, que convidan, satisfacen y subliman todas las facultades del gusto. Si hubiera un becafigo del tamaño de un faisán, se daría por él, de seguro, tanto como por una media fanega de tierra.

Mucha lástima es que esta ave privilegiada se vea tan rara vez en Paris: es verdad que llegan algunas, pero no tienen la grasa que les da todo su mérito, y puédese con razon decir que no son ni la sombra de los que se encuentran en los departamentos del Este ó del Mediodía de Francia (1).

Pocas gentes saben comer las aves menores: voy á dar un buen método en los mismos términos que me le ha comunicado en confianza el canónigo Charcot, goloso de estado y gastrónomo perfecto.

Tómese por el pico un pajarito gordo, espolvóresele una poca de sal, quítesele la molleja, enciérrese diestramente en la boca, muérdasele y pártasele juntito de los dedos y másquese con viveza: resulta de esto un suco bastante abundante para cubrir el órgano todo, y se sentirá un deleite ignorado del vulgo.

(1) He oído hablar en Belley, en mi juventud, del jesuíta Fabi, nacido en esta diócesi, y del gusto particular que tenia por los becafigos.

En cuanto se oía chillar algunos, se decía: Ahí andan los becafigos, el padre Fabi está en camino. En efecto, nunca dejaba de llegar el 1.º de setiembre con un amigo: venían regalándose por todo el camino con ellos; todos tenían gusto en convidarlos y se marchaban el 25, dias mas ó menos.

Mientras estuvo en Francia nunca faltó á su viaje ornitofílico, y no se interrumpió sino cuando fué enviado á Roma, donde murió de penitenciarío en 1688.

El padre Fabi (Honorato) era un hombre de gran saber: ha escrito varias obras de teología y de física, en una de las cuales trata de probar que él habia descubierto la circulacion de la sangre, antes ó á lo menos al mismo tiempo que Harvey.

Odi profanum vulgus, et arceo. HORACIO.

La codorniz es, entre la caza propiamente tal, lo mas precioso y amable. Una codorniz bien gordita agrada por su gusto, por su forma y por su color. Prueba irrefragable de ignorancia es el servirla preparada de cualquiera manera que no sea asada ó empapelada, porque siendo muy fugaz su aroma, siempre que se pone al animal en contacto con un líquido, se disuelve aquel, se evapora y se pierde.

Tambien la chochaperdiz es un animal muy distinguido; pero escasas son las personas que sus dotes conocen. El complemento de la gloria de la chochaperdiz consiste en que sea asada á la vista de un cazador, principalmente del mismo cazador que la ha matado: aderézase entonces el asado como lo piden las reglas, y llénase de delicia la boca.

En lugar preferente al de los que acaban de mencionarse y aun de todos, deberia colocarse al faisán; mas á pocos mortales es dable presentarle en punto.

Un faisán comido en la primera octava de muerto no vale ni una perdiz ni una polia, pues su mérito consiste en su aroma.

La ciencia ha considerado la expansion de este aroma, la experiencia le ha puesto en accion, y un faisán cogido para su *infocacion* es un bocado digno de los golosos mas exaltados.

En las *VARIEDADES* se encontrará la manera de asar un faisán á la *santa alianza*. Llegado es el momento en que este método, concentrado hasta hoy en un pequeño círculo de amigos, debe explayarse fuera para dicha de la humanidad. Un faisán con criadillas de tierra no es tan bueno como pudiera creerse; es demasiado seca el ave para untar el tubérculo, y por otra parte el humillo del uno y el olor del otro se neutralizan uniéndose, ó mas bien no se conciertan.

§ VI.—DEL PESCADO.

40. Algunos sabios, poco ortodoxos, por otra parte, han pretendido que el Océano habia sido la cuna comun de todo lo que existe; que hasta la especie humana habia nacido en la mar y que aquella no debia su estado actual sino á la influencia del aire y á los hábitos que se ha visto obligada á tomar para morar en este nuevo elemento.

Como quiera, es por lo menos cierto que el imperio de las aguas contiene una inmensa cantidad de criaturas de todas formas y de todas dimensiones que disfrutan propiedades vitales muy diferentes y segun un modo que no es el mismo de los animales de sangre caliente.

No es menos verdadero que presenta él, en todo tiempo y lugar, una masa enorme de alimentos, etc., y que en el estado actual de la ciencia introduce en nuestras mesas la mas agradable variedad.

El pez, menos nutritivo que la carne, mas jugoso que los vegetales, es un *mezzo termine* que conviene á casi todos los temperamentos y que se puede permitir aun á los convalecientes.

Los griegos y los romanos, aunque menos adelantados que nosotros en el arte de sazonar el pescado, no dejaban por eso de estimarle mucho y llevaban la delicadeza del gusto hasta poder adivinar en el sabor en qué aguas habian sido cogidos.

Conservábanlos en viveros; y bien conocida es la crueldad de Vadio Polion, que alimentaba sus murenas con los cuerpos de los esclavos á quienes hacia quitar la vida: el emperador Domiciano reprobó altamente esta crueldad, pero debió haberla castigado.

Hase suscitado un gran debate sobre la cuestion de saber cuál debe tener la preferencia entre el pez del mar y el de agua dulce.

Nunca probablemente será fallado el negocio, pues el proverbio español dice que "sobre gusto no hay disputa." Cada cual se siente afectado á su modo: no pueden estas sensaciones fugitivas expresarse por medio de ningun carácter conocido, y no hay escala alguna para estimar si una truchuela, un lenguado ó un rombo valen mas que una trucha salmónada, un sollo crecido ó una tenca de seis á siete libras.

Si es cosa universalmente admitida que el pescado es mucho menos nutrimental que la carne, sea porque no contiene osmazoma, ó porque siendo mucho mas ligero en peso, contiene en el mismo volúmen menos materia. Las conchas y especialmente las ostras ministran poca sustancia nutritiva, y esto es lo que hace que se puedan comer muchas sin estorbar á la comida que sigue inmediatamente.

No hay quien no se acuerde de que antaño todo festin de algun aparato comenzaba ordinariamente por ostras, y que siempre habia un número regular de convidados que no paraban hasta no haberse comido "una gruesa (doce docenas, ciento cuarenta y cuatro)." He tratado de saber á punto fijo cuánto pesaba esta vanguardia, y he comprobado que una docena de ostras (con todo y agua) pesaba "cuatro onzas," peso del comercio, lo que para la gruesa monta á "tres libras." Ahora bien, tengo por cierto que las mismas personas, que después de las ostras comian á las mil maravillas, habrian quedado completamente hartas si hubiesen comido otro tanto de carne, aunque hubiera sido de pollo.

ANECDOTA.

En 1798, hallábame yo en Versalles en calidad de subdelegado del Directorio y tenia bastante trato con el señor Laperte, escribano cartulario del tribunal del departamento: era este sugeto apasionado á las ostras y quejábbase de no haber podido nunca comer hasta hartarse, ó, como él decia, hasta no caberle.

Dispuse procurarle esta satisfaccion, y para ello le invité á comer conmigo al dia siguiente.

Concurrió; hícele yo compañía hasta la tercera docena,



después de lo cual le dejé ir solo: siguió así hasta la trigésimasegunda, es decir durante una hora, pues la abridora no era muy hábil.

Entre tanto yo me estaba mano sobre mano, y como en la mesa es donde mas mortifica el ocio, llamé al órden á mi convidado cuando mas afanado estaba:

—Amigo mio, díjele, el destino de usted no es sorber hoy todo lo que le cabe de ostras, comamos comida.

Hicimos nuestra comida, y él se portó con el vigor y la intrepidez de un hombre que hubiera estado en ayunas.

ALERE FLAMMAM
VERITATIS MURIA.—GARUM.

Los antiguos sacaban del pescado dos sazones de refinado gusto, el *muria* y el *garum*.

El primero no era mas que la salmuera de atun, ó para hablar mas exactamente, la sustancia líquida que la mezcla de sal hacia escurrir de este pez.

El *garum*, que era mas delicado, nos es mucho menos conocido: créese que se sacaba por expresion de las entrañas escabechadas del arenque; pero si así era, no hay motivo para que tuviera tan subido precio. Es de creer que fuera una salsa extraña, y acaso no era otra cosa que el *soy* que nos viene de la India, y que se sabe ser el resultado de peces fermentados con setas.

Hay pueblos que por su posicion están reducidos á no vivir casi mas que de pescado: tambien sustentan con pescado á sus bestias de carga, las que por la fuerza de la costumbre acaban por someterse á estos alimentos insólitos; hasta abonan con él sus tierras, y sin embargo, la mar que los circunda no cesa de ministrarles siempre la misma cantidad de pez.

Hase notado que estos pueblos tienen menos espíritu que los que se sustentan con carne; son pálidos, lo cual no es de admirar, porque segun los elementos de que está constituido el pescado, debe mas bien aumentar la linfa que reparar la sangre.

Tambien se han observado entre las naciones ictiófagas numerosos ejemplos de longevidad, sea porque un alimento poco sustancioso y mas ligero los libra de los inconvenientes de la plétora, ó porque los sucos que contiene, como que no están destinados por la naturaleza sino á formar cuando mas

espinas y cartilagos que nunca duran mucho, el uso habitual que de él hacen los hombres retarda en ellos por algunos años la *solidificacion* de todas las partes del cuerpo, que llega al fin á ser la causa necesaria de la muerte natural.

Como quiera, el pez, entre las manos de un operario hábil, puede llegar á ser un origen inagotable de deleites gustosos; sírvnle entero, destrozado, partido, en agua, en aceite, en vino, frio, caliente, y siempre es igualmente bien recibido; pero nunca merece una acogida mas distinguida que cuando se presenta en forma de un guiso á la marinesca.

Este guiso, aunque impuesto por necesidad á los marineros que recorren nuestros rios, y perfeccionado solamente por los taberneros de la ribera, no deja por eso de deberles una bondad que ninguna cosa excede; y nunca le ven parecer los *ictiófilos* sin expresar su gozo, ora por la franqueza de su sabor, ora por reunir en sí varias calidades, ora en fin por poderse comer casi sin tasa y medida sin temor de saciedad ni de indigestion.

La gastronomía analítica ha tratado de examinar cuáles son los efectos que en la economía animal produce el régimen ictiaco y varias observaciones han demostrado unánimemente que obra con mucha fuerza en el *genésico* y excita en ambos sexos el instinto de la produccion.

Ya que se conoció el efecto, encontráronse al principio dos causas tan inmediatas que estaban al alcance de todo el mundo, á saber: 1.º diversas maneras de aderezar el pescado, cuyos sazones son con evidencia irritantes, tales como el cabial, los arenques curados, el atun escabechado, el pejepalo y otros semejantes; 2.º los diversos sucos de que está embebido el pez, los cuales son eminentemente inflamables y se oxigenan y se rancian por la digestion.

Una análisis mas profunda ha descubierto otra tercera causa mas activa aun, á saber: la presencia del fósforo, que se encuentra ya formado en las lechecillas y que no deja de manifestarse en descomposiciones.

Ignoradas eran sin duda estas verdades físicas de parte de aquellos legisladores eclesiásticos que impusieron la dieta cuadragésima á diversas comunidades de frailes, tales como los cartujos, los recoletos, los trapenses y los carmelitas descalzos reformados por santa Teresa; pues no es de creer que

tuvieran por mira el hacer mas difícil de lo que de suyo lo es la observancia del voto de castidad, ya tan antisocial.

No puede negarse que en este estado de cosas se habrán ganado victorias notables, se habrán sojuzgado sentidos bastante rebeldes; pero ¡cuántas caídas tambien! ¡cuántas derrotas! No pueden menos de estar muy bien averiguadas, puesto que han parado en dar á un órden religioso una fama semejante á la de Hércules entre las hijas de Danao, ó del mariscal de Sajonia en el concepto de la señorita Lecouvreur.

Por lo demás, bien habria debido abrirles los ojos una anécdota ya antigua, pues nos la han traído las cruzadas.

Queriendo el sultan Saladino probar hasta qué punto era capaz de llegar la continencia de los dervises, llevóse á dos de estos á su palacio, y por cierto espacio de tiempo los hizo sustentar con las carnes mas jugosas.

En breve desapareció la señal de las severidades que habian ejercido en sus cuerpos, y comenzó á presentarse su lozanía y robustez.

Ya que estuvieron así, diéronles la compañía de dos odaliscas de una omnipotente belleza, pero estas no fueron felices en sus bien dirigidos ataques, y los dos santos salieron de una tan delicada prueba, puros como el diamante de Visapúr.

Túvolos todavía mas el sultan en su palacio, y para celebrar el triunfo hízoles comer viandas muy exquisitas pero de pescado solamente.

A los pocos dias los sometieron de nuevo al poder reunido de la juventud y de la beldad; pero esta vez la naturaleza se llevó la palma, y los harto felices cenobitas sucumbieron. . . . maravillosamente.

En el estado actual de nuestros conocimientos, es probable que si el curso de las cosas diese lugar á un órden fraileesco, los superiores encomendados de dirigirlos, adoptarían un régimen mas favorable al cumplimiento de los deberes suyos.

REFLEXIONES FILOSOFICAS.

42.

El pez, tomado en la coleccion de sus especies, es para el filósofo un asunto inagotable de meditacion y de asombro.

Lo variado de las formas de estos extraños animales, la falta de sentidos, lo limitado de los que les han sido concedidos, lo diverso de sus modos de existir, lo que ha debido influir en todo esto la diferencia del medio en que están destinados á vivir, á respirar y á moverse, dilatan la esfera de nuestras ideas y de las modificaciones indefinidas que pueden resultar de la materia, del movimiento y de la vida.

Yo por mi parte, tengo hácia ellos un sentimiento semejante al respeto, y que nace de la íntima persuasion en que estoy de que son criaturas notoriamente antediluvianas; pues el formidable cataclismo que ahogó á nuestros tíos abuelos allá por el siglo diez y ocho de la creacion del mundo, no fué para los peces sino un tiempo de gozo, de triunfo y de regodeo.

§ VII.—DE LAS CRIADILLAS DE TIERRA.

43.

Quien dice CRIADILLA DE TIERRA dice una palabra muy grande que suscita memorias eróticas y golosas en el sexo de basquiñas y memorias golosas y eróticas en el sexo barbado.

Esta honorable duplicacion dimana no solo de que este eminente tubérculo pasa por delicioso al gusto, sino tambien de que se cree que enaltece una potencia cuyo ejercicio va acompañado de los mas sabrosos deleites.

No es conocido el origen de la criadilla de tierra: encuéntrase sí, pero nadie sabe ni cómo nace ni cómo vegeta. Hanse ocupado en ella los hombres mas hábiles; han creído conocerse sus simientes, se ha prometido sembrarla ad libitum. ¡Vanos esfuerzos! ¡promesas mentidas! jamás ha sido la plantacion seguida de la cosecha, y quizá no hay mucha

desgracia en ello; pues como el precio de las criadillas de la tierra depende un poco del capricho, tal vez serian menos estimadas si las hubiese por mayor y baratas.

—Alegraos, querida amiga, decia yo un dia á la señora de Ville-Pleine; acaba de presentarse á la Sociedad de Fomento una máquina por cuyo medio se hará encaje muy rico y que no costará casi nada.

—¡Bah! me respondió la bella con una mirada da soberana indiferencia, si llegara á ponerse barato el encaje, ¿os parece que habria quien quisiera usar semejante guiñapo?

DE LA VIRTUD EROTICA DE LA CRIADILLA

DE TIERRA.

44.

Los romanos han conocido la criadilla de tierra, pero no parece que hayan alcanzado la especie francesa.

La que les servia de delicia les llegaba de Grecia, de Africa, y principalmente de Libia; su sustancia era blanca y rojiza, y las criadillas de tierra de la Libia eran las mas solicitadas, como las mas delicadas y aromáticas á un tiempo.

... Libidinis alimenta per omnia quæerunt. JUVENAL.

De los romanos á nosotros ha habido un largo intersticio, y no deja de ser bastante reciente la resurreccion de las criadillas de tierra; pues yo he leído varios recetarios en que no se habla palabra de ellas: aun puede decirse que la generacion que corre al tiempo que escribo, casi las ha visto resucitar.

Por el año de 1780 eran escasas en Paris las criadillas de tierra; no las habia, y eso en corta cantidad, sino en la hostería de los Americanos y en la fonda de Provenza, y una pava rellena con criadillas de tierra, era un objeto de lujo que no se veia mas que en la mesa de los hombres mas principales ó en las casas de las mujeres mantenidas.

Su multiplicacion la debemos á los mercaderes de comestibles, cuyo número ha crecido mucho y quienes viendo que la mercadería tomaba estimacion, la han mandado pedir por todo el reino, y quienes pagándola bien y haciéndola llegar por los correos de la balija y por la diligencia, han tornado

general su demanda; pues que ya que no se le puede sembrar, solamente solicitándola con empeño se puede aumentar el consumo de ella.

Puédese decir que á la hora que escribo (1825) la gloria de la criadilla de tierra está en su pináculo. No hay quien tenga valor de decir que se ha hallado en una comida donde no haya habido una pieza rellena de criadillas de tierra. Por bueno que en sí pueda ser un principio, preséntase desairado si no va enriquecido con criadillas de tierra. ¿Quién es el que no ha sentido hacersele agua la boca al oír hablar de "criadillas de tierra á la provenzal?"

Un *soté* de criadillas de tierra es un platillo cuyos honores se reserva para sí el ama de casa; en una palabra, la criadilla de tierra es la joya de la cocina.

He investigado la razon de esta preferencia, pues me ha parecido que otras varias sustancias tenian el mismo derecho á esta honra, y la he hallado en la persuasion bastante general que se tiene de que la criadilla de tierra prepara á los placeres *genésicos*, y lo que es mas, he llegado á asegurarme de que la mayor parte de nuestras perfecciones, de nuestras predilecciones y de nuestras admiraciones proviene de la misma causa: ¡tan poderosa y general es la selvidumbre en que nos tiene ese sentido tirano y caprichosos

Este descubrimiento me ha conducido á desear aber si el efecto es positivo y fundada en realidad la opinion.

Semejante pesquisa es sin duda escabrosa y podria dar que reir á los maliciosos; pero ¡maldicion á los que piensen mal de ello! es buena de descubrir toda verdad.

Al principio me dirigí á las señoras, porque tienen un vis-tazo mas exacto y el tacto fino; pero en breve he advertido que hubiera debido hacer esta pesquisa cuarenta años antes, y no he recibido sino respuestas irónicas ó evasivas: una sola me ha tratado con buena fe, y voy á dejarla hablar. Ella es una mujer ingeniosa sin presuncion, virtuosa sin parladería, y para la cual el amor no es mas que una memoria ha-güeña.

—Caballero, me dijo, en los tiempos en que todavía se cenaba, cenaba yo un dia en mi casa en trio con mi marido y uno de sus amigos. Verseuil, así se llamaba el amigo, era buen mozo, no carecia de agudeza, y con frecuencia concur-

ria en mi casa, pero nunca me habia dicho cosa que pudiese hacerle ver como amante mio; y si me galanteaba, era de una manera tan disimulada que nadie sino una necia hubiera podido enojarse. Parece que aquel dia habia dispuesto acompañarme durante el resto de la noche, pues mi marido tenia una cita para negocio y debia ausentarse en breve. Nuestra cena, harto ligera por otra parte, tenia sin embargo por basa una soberbia gallina rellena de criadillas de tierra. El subdelegado de Perigeux nos la habia enviado. En



aquellos tiempos era un regalo, y segun su origen, ya verá usted que era una perfeccion. Las criadillas particularmente eran deliciosas y usted sabe que me muero por ellas: contúveme no obstante, ni tampoco bebí mas de un vaso de champaña; tenia yo no sé qué presentimiento mujeril de que la noche no se pasaria sin alguna novedad. En breve se fué mi marido, dejándome sola con Verseuil, á quien miraba él como cosa sin consecuencia. Versó la conversacion primero sobre asuntos indiferentes; pero no tardó en tomar un giro mas vivo é interesante. Verseuil estuvo sucesivamente lisonjero, franco, afectuoso, tierno, y viendo que yo no habia mas que chancearme de tantos primores, se volvió tan

exigente que no pude ya equivocarme acerca de sus pretensiones. Entonces recordé como de un sueño, y defendíme con mas franqueza cuanto que nada sentia en mi corazon por él. Persistia con una accion que podia llegar á ser de todo punto ofensiva; tuve mucho trabajo en aquietarle; y con vergüenza mia confieso que no hube de lograrlo sino con el ardid de hacerle creer que no debia perder toda esperanza. Por último, se despidió de mí y fuí á acostarme y dormí de una pieza. Pero al otro dia fué el dia del juicio: entré en cuentas conmigo y encontré vituperable mi conducta de la víspera. Yo hubiera debido cortar á Verseuil desde las primeras palabras y no prestarme á una conversacion que no presagiaba nada bueno. Antes debió haberse ofendido mi pundonor, armándose mis ojos de severidad; debí haber llamado, gritado, enojádome, hacer en suma todo lo que no hice. ¿Qué quiere usted que le diga, señor mio? Achaqué todo á las criadillas de tierra: con todas veras estoy persuadida de que me habian dado una disposicion peligrosa, y si no renuncié á ellas (lo que era demasiado riguroso), á lo menos nunca las como ya sin que el placer que me causan vaya mezclado con tal cual recelo.

Una confesion, por franca que sea, nunca puede formar doctrina. He buscado pues otros datos; he reunido mis recuerdos; he consultado á los hombres que por su condicion están investidos de mas confianza individual, helos congregado en junta, en senado, en sanédrin, en areópago, y hemos expedido la decision siguiente, para que la glosen los literatos del siglo veinticinco.

LA CRIADILLA DE TIERRA NO ES UN AFRODISÍACO POSITIVO, MAS PUEDE EN CIERTAS OCASIONES HACER MAS TIERNAS A LAS MUJERES Y MAS AMABLES A LOS HOMBRES.

Encuéntranse en el Piemonte las criadillas blancas, las cuales son muy estimadas: tienen un gustillo de ajo que no perjudica su excelencia, porque no da lugar á ningun resabio.

Las mejores criadillas de Francia, vienen del Perigor y de la Alta Provenza: por el mes de enero es cuando tienen su fragancia.

Tambien se dan en Bugey unas de exquisita calidad; pero esta especie tiene la nulidad de no conservarse. Para ofrecerlas á los bauzanes de las márgenes del Lena, he he-

cho cuatro tentativas de las cuales una sola ha salido bien; pero por entonces disfrutaron de lo bueno y del mérito de la dificultad vencida.

Las criadillas de Borgoña y del Delfinado, son de inferior calidad; son duras y carecen de zurrón. De suerte que donde hay bueno lo hay mejor.

Las mas veces, para hallar las criadillas, empléanse unos perros y unos cerdos que se enseñan á propósito; pero hay hombres cuyo vistazo es tan experto, que á la inspeccion de un terreno pueden decir, no sin alguna certeza, si pueden hallarse en él criadillas y cuál es su grosor y su calidad.

¿SON INDIGESTAS LAS CRIADILLAS DE TIERRA?

No nos queda mas que examinar si la criadilla es indigesta.

Responderemos por la negativa.

Esta decision magistral y sin apelacion se funda:

1.º En la naturaleza del objeto que se examina (la criadilla es un alimento fácil de mascar, ligera de peso y que no tiene en sí nada duro ó coriáceo);

2.º En nuestras observaciones por mas de cincuenta años que han trascurrido sin que háyamos visto con indigestion á ningun comedor de criadillas;

3.º En el testimonio de los prácticos mas célebres de Paris, ciudad admirablemente golosa y *trufivora* por excelencia;

4.º En fin, en la conducta diaria de esos doctores de la ley que yéndose lo uno por lo otro, consumen mas criadillas que ninguna otra clase de ciudadanos: testigo entre otros el doctor Malouet, que se las absorbe en cantidades capaces de indigestar á un elefante y que no obstante ha vivido sus ochenta y seis años.

Por lo tanto puédesse considerar como fuera de duda que la criadilla es un alimento tan sano como grato, y que tomándole sin exceso, pasa como una carta por el buzón.

No diremos que no pueda indisponer una gran comida en que entre otras cosas se hayan tomado criadillas; pero este accidente no acontece sino á los que atiborrados desde el primer servicio como unos heliogábalos, se hartan mas en

el segundo, por no dejar pasar intactas las buenas cosas que les ofrecen.

Entonces no tienen la culpa las criadillas; y aun puédesse asegurar que peor les iria si en lugar de criadillas comiesen la misma cantidad de patatas.

Concluyamos citando un hecho que demuestra cuán fácil es engañarse cuando no se observa con cuidado.

Un dia convidé á comer á M. Simonard, anciano muy amable y goloso hasta el extremo. Sea porque conocia yo su gusto, sea porque queria probar á todos mis convidados que tenia un placer en regalarlos, no omití las criadillas, las cuales se presentaron bajo la egida de un pavo vírgen aderezado con esmero.

M. Simonard comió de él con todas veras, y como yo sabia que era su costumbre, le dejé obrar, exhortándole á no apresurarse, pues que nadie trataba de atentar á la propiedad que le estaba concedida.

Todo fué muy bien y cada cual se retiró bastante tarde; pero M. Simonard luego que llegó á su casa se sintió con violentos cólicos de estómago, ganas de volver la comida, una tos convulsiva y una desazon general.

Duró algun tiempo este estado y causó inquietud: todos clamaban ya que era indigestion originada de las criadillas, cuando la naturaleza vino en auxilio del paciente. Abrió M. Simonard su ancha boca y arrojó violentamente un solo fragmento de criadilla, el cual fué á dar contra el suelo y saltó con fuerza, no sin peligro para los que le asistian.

Al punto cesaron todos los síntomas molestos, volvió á quedar el enfermo tan sosegado como si tal cosa, tornó á su curso la digestion, durmióse aquel y al otro dia recordó bueno y sano.

En breve se conoció la causa del mal. M. Simonard no es jóven; no pudieron sus dientes resistir la faena que se les impuso; varios de estos preciosos huececillos habian emigrado y los demás no conservaban la coincidencia apetecida.

En este estado de cosas, fuése una criadilla sin masticar, y cayó casi entera en el abismo; llevóla la accion de la digestion al píloro, donde quedó momentáneamente enredada, y este desvío mecánico fué lo que produjo el mal, cuyo remedio fué la expulsion de la criadilla.

Por tanto no hubo tal indigestion, sino solo una suposicion de un cuerpo extraño.

Así fué decidido por la junta *consultiva*, que vió el cuerpo de delito y que tuvo á bien admitirme como informante.

M. Simonard no ha dejado por eso de mantenerse fielmente apegado á las criadillas, siempre con la misma audacia las embiste, pero tiene cuidado de mascarlas con mas precision, de tragarlas con mas prudencia, y da gracias á Dios, en medio del júbilo de su corazon, de que esta precaucion sanitaria le procura una prolongacion de goces.

§ VIII.—DEL AZUCAR.

45. —En los términos á que ha alcanzado en lo presente la ciencia, entiéndese por azúcar una sustancia dulce al gusto, cristalizable, y que por la fermentacion se resuelve en ácido carbónico y en alcohol.

En lo pasado se entendia por azúcar el suco espesado y cristalizado de la caña (*arundo saccharifera*).

Esta caña es originaria de las Indias: sin embargo, es cierto que los romanos no conocian el azúcar como cosa usual ni como cristalización.

Por algunas páginas de los libros antiguos se puede creer que se habia notado en ciertas cañas una parte extractiva y dulce. Lucano ha dicho:

Quique bibunt tenera dulces ab arundine succos.

Pero de una agua endulzada por el azúcar y la caña al azúcar tal cual la tenemos, hay mucho que andar, y entre los romanos no estaba aun el arte bastante adelantado para lograrlo.

En las colonias del nuevo Mundo es donde tuvo su origen el azúcar: allí fué importada la caña, habrá cosa de dos siglos, y allí medra. Se ha tratado de utilizarse del dulce jugo que de ella corre, de tentadillas en tentadillas se ha llegado á extraer de ella sucesivamente aguamiel, jarabe, azúcar arcillada, melado y azúcar refinada en diferentes grados.

La cultura de la caña de azúcar se ha hecho un objeto de la mas alta importancia, pues es un venero de riqueza, así para los que la hacen cultivar como para los que comercian con su producto, así para los que la elaboran como para el gobierno que los somete á los impuestos.

DEL AZUCAR INDIGENA.

Por mucho tiempo se ha creído que no se podia trabajar el azúcar con menos calor que el de los trópicos; pero por el año de 1740, Margraff la descubrió en algunas plantas de las zonas templadas, y entre otras, en la remolacha, y esta verdad fué llevada hasta la evidencia por los trabajos que en Berlin hizo el profesor Achard.

A principios del siglo diez y nueve, habiendo escaseado por las circunstancias el azúcar, y habiéndose encarecido por lo mismo en Francia, el gobierno apeló á los sabios.

Este paso tuvo el mejor efecto: descubrióse que el azúcar estaba harto abundantemente esparcida en el reino vegetal; hallóse en la uva, en la castaña, en la patata, y sobre todo en la remolacha.

Esta planta llegó á ser el objeto de una considerable cultura y de multitud de tentativas que probaron que el antiguo mundo podia, bajo este respecto, pasar sin el nuevo. Cubrióse la Francia de manufacturas que trabajaron con diversos éxitos, y la sacarificacion se naturalizó en ella: arte nuevo y que las circunstancias pueden algun dia recordar.

Entre las manufacturas distinguióse particularmente la que en Pasy, cerca de Paris, estableció Benjamin Delessert, ciudadano respetable cuyo nombre va siempre unido á cuanto es bueno y útil.

Por una serie de operaciones bien entendidas, logró desembarazar la práctica de lo que habia dudoso en ella, no hizo misterio de sus descubrimientos, ni aun con los que habrian tenido tentaciones de ser rivales suyos, recibió la visita del jefe del gobierno, y quedó encomendado de proveer al consumo del palacio de las Tullerías.

Circunstancias nuevas, la restauracion y la paz, habiendo abaratado sobremanera el azúcar de las colonias, han perdido gran parte de su utilidad las manufacturas de azúcar de remolacha: con todo, muchas hay que medran, y M. Benjamin Delessert hace cada año algunos millares de esta misma azúcar, en lo que no tiene pérdida alguna, y que le pro-

porciona la ocasion de conservar unos métodos á que podrá llegar el caso de echar mano (1).

Cuando el azúcar de remolacha entró en el comercio, las gentes de partido y los pecheros advirtieron que tenia mal gusto, que endulza mal; y aun algunos pretendieron que era malsana.

Infinitos experimentos exactos han probado lo contrario, y el señor conde Chaptal ha insertado el resultado en su excelente libro LA QUÍMICA APLICADA A LA AGRICULTURA, tom. 2º, pág. 13, primera edicion.

“El azúcar que proviene de estas diversas plantas, dice el célebre químico, son rigorosamente de la misma naturaleza, y en manera alguna se diferencian cuando se reducen por medio del refinamiento al mismo grado de pureza. El gusto, la cristalización, el color, el peso, son absolutamente idénticos, y puede desafiarse al hombre mas acostumbrado á juzgar de estos productos, ó á consumirlos, á que los distinga uno de otro.”

Véase cuánto pueden las preocupaciones, y qué trabajo cuesta establecer la verdad: de cien súbditos de la Gran Bretaña tomados indistintamente, no hay diez que crean que pueda hacerse azúcar con la remolacha.

DIVERSOS USOS DEL AZUCAR.

El azúcar ha entrado en el mundo por la oficina de los boticarios. Seguramente debió ella hacer un papel importante en las boticas, pues que para designar á alguno á quien faltaba alguna cosa esencial, se decia: “Está como boticario sin azúcar.”

Bastaba con que viniese de botica para que fuese recibida con mala voluntad: decian unos que era cálida, otros que atacaba al pecho, y aun habia quien afirmase que disponia

(1) Púedese agregar que en su sesion general, la Sociedad de fomento para la industria general ha decretado una medalla de oro á M. Crespel, fabricante de Arras, quien cada año hace mas de ciento cincuenta millares de azúcar de remolacha, de que lleva un comercio beneficioso, aun en los casos que el azúcar de caña baja á 2 francos y 20 centésimos el quilógramo: lo cual proviene de que se ha logrado sacar fruto de los bagazos que se destilan para extraerles los espíritus y que luego se destinan al nutrimento de los ganados.

á la apoplejía; pero la calumnia tuvo que huir ante la verdad, y hace ya ochenta años largos que se profirió este memorable aforismo, á saber: EL AZUCAR NO DAÑA MAS QUE AL BOLSILLO.

Bajo una egida tan impenetrable, el uso del azúcar se ha hecho cada día mas frecuente, mas general, y no hay sustancia alguna alimenticia que haya pasado por mas amalgamas y trasformaciones.

Muchas personas gustan de comer el azúcar pura, y en algunos casos, desesperados los mas, la Facultad la prescribe bajo esta forma, como un remedio que no puede dañar y que por lo menos no tiene nada repulsivo.

Mezclada con agua, da el agua azucarada, bebida refrigerante, sana y grata, y á veces salutífera como remedio.

Mezclada con agua en mas crecida dosis y concentrada por el fuego, da el jarabe, que se carga de todos los olores y presenta á toda hora un refresco que agrada á todo el mundo por su variedad.



Mezclada con agua, cuyo calorífico viene luego á sustraer el arte, da los helados, que son de origen italiano y cuya importacion parece debida á Catalina de Medicis.

Mezclada con el vino, da un cordial, un restaurativo tan-

reconocido, que en algunos países se mojan con él los cordiales que se llevan á los casados en la primera noche de boda, de la misma suerte que en ocasion semejante se les lleva en Persia patas de carnero en vinagre.

Mezclada con harina y huevos, da los bizcochos, los macarrones, los sequillos, los bartolillos y esa multitud de pastas ligeras que constituyen el arte bastante moderno del pastelero.

Mezclada con la leche, da las cremas, los manjares blancos y otras preparaciones de cocina que terminan tan gratamente un segundo servicio, sustituyendo al gusto sustancioso de las carnes una fragancia mas fina y etérea.

Mezclada con el café, hace resaltar su olor.

Mezclada con el café con leche, da un alimento ligero, grato, fácil de procurar y que conviene perfectamente á aquellos para quienes los trabajos del gabinete siguen inmediatamente al desayuno. El café con leche agrada tambien soberanamente á las damas; pero el ojo perspicaz de la ciencia ha descubierto que su uso demasiado frecuente podia perjudicarlas en lo que tienen mas caro.

Mezclada con las frutas y las flores, da las confituras, las mermeladas, las conservas, las pastas y el azúcar cande, método conservativo que nos hace disfrutar del olor de las frutas y de las flores mucho después de la época fijada por la naturaleza para su duracion.

Acaso considerada bajo este último aspecto, podria emplearse el azúcar con provecho en el arte de embalsamar, poco adelantado aun entre nosotros.

Por último, el azúcar mezclada con alcohol da los licores espirituosos, inventados, como se sabe, para reanimar la vejez de Luis XIV, y los cuales obrando sobre el paladar con su energía y sobre el olfato con el gas oloroso que llevan consigo, forman en este momento el non plus ultra de los goces gustables.

No se limita á esto el uso del azúcar. Puédese decir que ella es el condimento universal, y que nada echa á perder. Algunas personas la usan con las carnes, á veces con las legumbres, y frecuentemente con frutas á la mano. Es de rigor en las bebidas compuestas mas de moda, como el ponche, el *negus*, el *silabus* y otras de origen extranjero; y estas

aplicaciones varían á lo infinito, porque se modifican al grado de los pueblos y de los individuos.

Tal es esta sustancia que los franceses del tiempo de Luis XIII conocian apenas de nombre, y que para los del siglo XIX ha llegado á ser un artículo de primera necesidad; porque no hay mujer, sobre todo de posibles, que no gaste mas dinero para su azúcar que para su pan.

M. Delacroix, literato tan amable como fecundo, se quejaba en Versalles del precio del azúcar, que á la sazón pasaba de 5 francos la libra.

—¡Ah! decia con tierna y dulce voz, si algun dia llega á bajar el azúcar á treinta sueldos, nunca beberé agua sino azucarada.

Sus votos fueron oídos: vive todavía, y yo espero que habrá cumplido su palabra.

§ IX.—ORIGEN DEL CAFE.

46.—El primer árbol del café se ha hallado en Arabia, y



á pesar de los diversos trasplantes por que ha pasado este arbusto, de allí es de donde nos viene hasta hoy el mejor café.

Una antigua tradicion refiere que el café le descubrió un pastor que advirtió que su rebaño entraba en una agitacion y un júbilo particulares cada vez que comia las bayas del árbol del café.

Sea ó no cierta esta antigua historia, la honra del descubrimiento no pertenecería sino á medias al cabrero observador; lo restante corresponde inconcusamente al primero á quien ocurrió torreficar esta haba.

En efecto, el cocimiento del café crudo es una bebida insignificante; mas la carbonizacion desprende de él un olor y forma un aceite que caracterizan al café cual nosotros le tomamos, y que subsistirían perpetuamente ignorados sin la concurrencia del calor.

Los turcos, que en esto son nuestros maestros, no emplean molino alguno para triturar el café; machácanle en unos morteros y con unos majaderos de madera; y cuando se han empleado mucho tiempo estos instrumentos en este uso, llegan á ser preciosos y se venden á alto precio.

Por mas de un título me tocaba á mí el comprobar si en resumidas cuentas habia alguna diferencia y cuál de los dos métodos era el preferible.

Por tanto, testé con cuidado una libra de buen *moca*, la separé en dos porciones iguales, de las cuales fué molida una y la otra majada á la manera de los turcos.

He hecho café con el uno y el otro de los polvos, he tomado de cada uno peso igual, y he vertido igual peso de agua hirviendo, obrando en todo con perfecta igualdad.

He probado este café y le he hecho probar por los mas inteligentes: la opinion unánime ha sido que el que resultaba del polvo majado era á todas luces superior al que provenia del polvo molido.

Puede repetir quien guste la prueba: mientras, puedo dar un ejemplo harto singular de la influencia que puede tener tal ó cual manera de proceder.

—Caballero, decia un dia Napoleon al senador Laplace, ¿cómo es que un vaso de agua en la cual he deshecho un pedazo de azúcar me parece mucho mejor que aquel en que pongo igual cantidad de azúcar machacada?

—Sire, respondió el sabio, existen tres sustancias cuyos principios son exactamente los mismos, á saber: el azúcar,

la goma y el almidon; no se diferencian ellos sino en ciertas condiciones, cuyo secreto se ha reservado la naturaleza, y creo que es posible que en la colision que ejerce el majadero, pasen algunas porciones azucaradas al estado de goma ó de almidon, y causen la diferencia que ocurre en estos casos.

Este hecho ha tenido alguna publicidad, y algunas observaciones ulteriores han confirmado la primera.

DIVERSAS MANERAS DE HACER EL CAFE.

Ahora pocos años todas las ideas se encaminaron simultáneamente á la mejor manera de hacer el café; lo cual provenia, casi sin que se notase, de que el jefe del gobierno tomaba mucho café.

Proponíase el que se hiciese sin quemarle, sin reducirle á polvo, ponerle en infusion á frio, hacerle hervir durante tres cuartos de hora, someterle al *autoclave*, etc.

He ensayado desde entonces todos estos métodos y los que han sido propuestos hasta hoy, y me he fijado, con conocimiento de causa, en el que llaman á la Dubeloy, el cual consiste en verter agua hirviendo sobre el café, puesto en un vaso de porcelana ó de plata, agujereado con agujeros muy pequeños: tómase este primer cocimiento, caliéntase hasta la ebullicion, repásase nuevamente y tiénese un café tan claro y bueno cuanto es posible.

He probado como otros á hacer café en una olla de cobre de alta presion; pero me ha dado esto por resultado un café cargado de *extractivo* y de amargor, bueno cuando mas para escorear el tragadero de un cosaco.

EFECTOS DEL CAFE.

Los doctores han expuesto varias opiniones sobre las propiedades sanitarias del café, y no siempre han estado de

acuerdo entre sí: dejaremos esta contienda á un lado para tomar por nuestra cuenta solamente lo mas importante, á saber, su influencia sobre los órganos del pensamiento. No cabe duda en que el café produce una excitacion fuerte en las facultades cerebrales; por lo mismo, todo hombre que le bebe por la primera vez, puede tener por seguro de verse privado de una parte de su sueño.

Suélese suavizar ó modificar este efecto con la costumbre; pero hay muchos individuos que padecen siempre esta excitacion, por lo cual se ven precisados á dejar el café.

He dicho que lo excitativo del café se modificaba con la costumbre, pero no por eso deja de obrar de otra manera; pues he observado que las personas á quienes el café no quita de noche el sueño, necesitan de él para mantenerse despiertos de día, y no dejan de dormirse por la tarde cuando no le toman después de la comida.

Otras muchas personas hay que están soñolientas todo el día cuando no toman su taza de café desde por la mañana.

Voltaire y Buffon tomaban mucho café: tal vez á esta costumbre debian, el primero la claridad admirable de sus obras, el segundo la *entusiástica* armonía de su estilo. Es evidente que varias páginas de los TRATADOS SOBRE EL HOMBRE, SOBRE EL PERRO, el TIGRE, el LEÓN y el CABALLO han sido escritas en un estado de exaltacion cerebral extraordinario.

No es molesto el insomnio que causa el café; tiénense percepciones muy claras, y ninguna gana de dormir: esto es todo. No se siente uno agitado y desdichado como cuando el insomnio proviene de cualquiera otra causa; lo cual no impide que esta excitacion intempestiva pueda á la larga ser de mucha consecuencia.

En otro tiempo solamente las personas de edad madura tomaban café; ahora le toma todo el mundo, y acaso el latigazo que de él recibe la imaginacion es lo que hace que camine la multitud inmensa que ocupa todas las avenidas del Olimpo y del templo de la Fama.

El zapatero autor de LA REINA DE PALMIRA, que todo el mundo ha oido leer hace unos años, tomaba mucho café: así se ha elevado mas que el carpintero de Nevers, que tan solo era ebrio.



El café es un licor mucho mas enérgico de lo que comunemente se cree. Un hombre bien constituido puede vivir mucho bebiéndose dos botellas de vino al dia: el mismo sugeto no resistiria tanto tiempo otro tanto de café, pues se pondria lelo ó moriria de consuncion.

En Londres, en la plaza de Leicester, he visto á un hombre á quien el uso inmoderado del café habia puesto gafo (*cripple*); no padecia ya, habíase acostumbrado á este estado y se habia reducido á cinco ó seis tazas diarias.

Es una obligacion para todos los papás y todas las mamás del mundo el prohibir severamente el café á sus hijos, si no quieren verlos á los veinte años hechas unas criaturas secas, desmirriadas y avejentadas. Este consejo es sobre todo muy á propósito para los parisienses, cuyos hijos no siempre tienen tantos elementos de fuerza y de salud como si fuesen nacidos en ciertos departamentos, en el Ain verbi gracia.

Yo soy de los que se han visto obligados á renunciar al café, y concluyo este artículo contando cómo he estado un dia rigurosamente sometido á su poder.

El duque de Massa, á la sazón ministro de justicia, me

habia pedido un trabajo en que yo queria esmerarme, y para el cual me habia dado un corto plazo, pues le queria de un dia para otro.

Resignéme pues á pasar la noche en vela, y para preverme del sueño fortifiqué mi comida con dos tazas grandes de café muy fuerte y oloroso.

Regresé á las siete á casa para recibir los papeles que me habian sido anunciados, pero no hallé mas que un billete en que se me avisaba que por consecuencia de no sé qué formalidad de oficina, no los tendria yo sino hasta el otro dia. Así chasqueado, en todo el rigor de la palabra, regresé á la casa donde habia comido y jugué un partido del juego de los cientos sin tener ninguna de las distracciones á que soy ordinariamente propenso.

Agradéciselo al café, pero alegrándome de este provecho no dejaba de tenerme con cuidado la manera en que pasaria la noche.

Sin embargo, acostéme á la hora de costumbre, pensando que aunque no tuviese un sueño muy sosegado, dormiria siquiera cuatro ó cinco horas, lo que me conduciria sin sentir al otro dia.

Me clavé: á las dos horas de hallarme en la cama estaba yo tan despierto como si hubiera dormido; sentíame en un estado muy vivo de agitacion mental y figurábame mi cerebro como un molino cuyo rodaje está en movimiento sin tener cosa alguna que moler.

Corocí que era preciso gastar esta disposicion, sin lo cual nunca vendria la necesidad del reposo, y ocupéme en poner en verso un cuentecillo que habia leído hacia poco en un libro inglés.

Fácilmente lo logré, y como todavía no me venia el sueño, emprendí otro, pero inútilmente: una docena de versos habian agotado mi vena poética y preciso fué dejarlo de la mano.

Pasé pues la noche sin dormir y aun sin adormecerme un solo instante; levantéme y pasé el dia en el mismo estado sin que ni los alimentos ni las ocupaciones le cambiaran en manera alguna. Por último, cuando volví á acostarme á mi hora acostumbrada, calculé que llevaba cuarenta horas de no haber cerrado los ojos.

§ X.—DEL CHOCOLATE.—SU ORIGEN.

47.

Los primeros hombres que aportaron á América fueron conducidos por la sed del oro. En aquella época casi no se conocian mas valores que los que salian de las minas: la agricultura y el comercio estaban en la infancia y aun no habia nacido la economía política. Encontraron pues metales preciosos los españoles, con lo cual hicieron un descubrimiento poco menos que estéril, pues que aquellos bajan de precio á medida que se multiplican, y porque tenemos muchos medios mas activos para aumentar la masa de las riquezas.

Pero aquellas regiones donde un sol de todos los colores hace fermentar unos campos de extrema fecundidad, se han hallado propios para el cultivo del azúcar y del café; además se ha descubierto en ellas la papa, el añil, la vainilla, la quina, el cacao, etc., y estos sí son verdaderos tesoros.

Si se ha logrado hacer estos descubrimientos, á pesar de las vallas que oponia á la curiosidad una nacion zelosa, con razon puede esperarse que serán *decuplicadas* en los años venideros, y que las investigaciones que harán los sabios de la vieja Europa en tantos países nunca explorados, enriquecerán los tres reinos con multitud de sustancias que nos darán sensaciones nuevas, como ha hecho la vainilla, ó aumentarán nuestros medios alimenticios, como el cacao.

Se ha convenido en llamar chocolate á la mezcla que resulta de la almendra del cacao tostada con el azúcar y la canela: tal es la definicion clásica del chocolate.

El azúcar hace parte integrante de él, pues con solo cacao, no se hace mas que pasta de cacao y no chocolate. Cuando al azúcar, á la canela y al cacao, se junta la fragancia deliciosa de la vainilla, se alcanza al non plus ultra de la perfeccion á que puede exaltarse esta preparacion.

A este corto número de sustancias es al que el gusto y la experiencia han reducido los numerosos ingredientes que se habia probado á asociar al cacao, tal como la pimienta, el pi-

miento, el anís, el jengibre, el acíolo y otros de que sucesivamente se ha hecho prueba.

El cacao es indígena de la América meridional; hállasele asimismo en las islas y en el continente, pero todos convienen hoy en que los árboles que producen el mejor fruto, son los que crecen en las márgenes del Maracaibo, en los valles de Caracas y en la rica provincia de Soconusco. La almendra de estos puntos es mas gruesa, menos acerbo el azúcar y mas fuerte el olor. Desde que estas regiones han llegado á ser mas accesibles, la comparacion ha podido hacerse dia á dia, y el paladar ejercitado ya no se equivoca.

Las señoras españolas del Nuevo mundo gustan del chocolate hasta el furor, al extremo que no satisfechas con tomarle varias veces al dia, se le mandan llevar algunas veces á la iglesia (1). Esta sensualidad les ha acarreado no pocas veces la censura de los obispos, pero ellos han parado en hacer la vista gorda, y el reverendo padre Escobar, cuya metafísica fué tan sutil como elástica su moral, declaró formalmente que el chocolate y el agua no quebrantaban el ayuno, extriando así en favor de sus penitentas el antiguo adagio: *Liquidum non frangit jejunium*.

El chocolate fué llevado á España hácia el siglo diez y siete, y en breve tiempo se popularizó su uso, por el gusto muy claro que manifestaron por esta bebida aromática las mujeres y en particular los frailes. No han variado bajo este respecto las costumbres, y hasta el dia en toda la Península se presenta chocolate en toda ocasion en que la política manda ofrecer algun refresco.

El chocolate pasó los montes con Ana de Austria, hija de Felipe II y esposa de Luis XIII. Los frailes españoles tambien le diéron á conocer por medio de los regalos que hicieron á sus cofrades de Francia. Los diversos embajadores de España contribuyeron asimismo á ponerle en boga, y á principios de la Regencia estaba ya mas generalizado su uso que el del café, porque le tomaban entonces como un alimento grato, mientras el café no pasaba todavía sino por una bebida de lujo y de curiosidad.

(1) Esto es completamente falso, á lo menos por lo que respecta á Méjico.—N. del T.

Sabido es que Lineo llama al cacao *cacao theobroma* (bebida de los dioses). Se ha investigado la causa de esta calificación enfática: atribúyenla unos á que este sabio era apasionadamente afecto al chocolate; otros, á la gana que tenia de agradar á su confesor; otros en fin á su galantería, por cuanto á que una reina fué la primera que introdujo su uso (*Incertum*).

PROPIEDADES DEL CHOCOLATE.

El chocolate ha dado márgen á profundas disertaciones cuyo fin era determinar su naturaleza y sus propiedades, y colocarle en la categoría de los alimentos cálidos, frios ó templados; y preciso es confesar que estos doctos escritos han servido poco para patentizar la verdad.

Mas con el tiempo y la experiencia, estos dos grandes maestros, ha quedado por demostrado que el chocolate, preparado con esmero, es un alimento tan salutífero como grato; que es nutritivo, de fácil digestión; que para la beldad no tiene los inconvenientes que se achacan al café, del cual es, por el contrario, el remedio; que conviene mucho á las personas que se dan con excesiva intension de ánimo á las tareas del púlpito ó del bufete, y particularmente á los viajeros; que por último es provechoso á los estómagos mas débiles; que se han logrado de él buenos efectos en las enfermedades crónicas, y que llega á ser el último recurso en los achaques del píloro.

Estas diversas propiedades las debe el chocolate á que no siendo en realidad de verdad sino un *eleosaccharum*, pocas sustancias hay que con el mismo volúmen contengan mas partículas alimenticias; lo que hace que se animalice casi por entero.

Durante la guerra estaba escaso el cacao, y sobre todo muy caro: ocupáronse las gentes en ver de reemplazarle, mas todos los esfuerzos fueron infructuosos, y uno de los bienes de la paz ha sido el librarnos de esos diversos menjurjes que por condescendencia estábamos precisados á probar, y que tenían de chocolate tanto como la infusion de achicoria tiene de café de Moca.

Hay quien se queje de no poder digerir el chocolate; otros

por el contrario pretenden que los alimenta bastante y que pasa demasiado presto.

Muy probable es que los primeros no deban achacarlo sino á sí propios, y que el chocolate de que usan sea de mala calidad ó mal fabricado; pues el chocolate bueno y bien hecho debe pasar á todo estómago donde exista una poca de facultad digestiva.

En cuanto á los otros, fácil es el remedio: es necesario que refuercen su almuerzo con el pastelillo, la costillita ó el riñoncito á la *brocheta*; que sobre el todo viertan una buena jicara de soconusco y que den gracias á Dios por haberles dado un estómago de una actividad superior.

Esto me dá pié para consignar aquí una observacion en cuya exactitud se puede fiar.

Cuando ha almorzado uno bien y copiosamente, si embo-ca encima de todo una crecida taza de buen chocolate, á las tres horas ya habrá digerido perfectamente, y comerá como si tal cosa. . . . Por celo por la ciencia y á fuerza de elocuencia he hecho hacer esta prueba á mas de cuatro señoras que aseguraban que les costaria la vida, y el caso es que siempre les ha probado maravillosamente, y nunca han dejado de ensalzar al profesor.

Las personas que hacen uso del chocolate son las que gozan una salud mas constantemente igual, y están menos expuestas á infinitos achaques que echan á perder la felicidad de la vida; su robustez es tambien mas permanente: estos son dos beneficios que cualquiera puede probar entre su familia y entre aquellos cuyo régimen es conocido.

Aquí viene como de molde el hablar de las propiedades del chocolate con ámbar, propiedades que he comprobado por multitud de experimentos, y cuyo resultado ofrezco en- vanecido á mis lectores (1).

Ahora bien, todo hombre que haya bebido algunos tragos de demasía en la copa del deleite; todo hombre que haya pasado trabajando una parte notable del tiempo que debe emplearse durmiendo; todo hombre de inteligencia que se sienta temporalmente hecho un bestia; todo hombre que halle húmedo el aire, largo el tiempo y pesada la atmósfera; todo

(1) Véase en las Variedades.

hombre á quien atormente una idea fija que le quite la libertad de pensar; todos estos, decimos, adminístrense un buen cuartillo de chocolate ambarado, á razon de sesenta á setenta y dos granos de ámbar por libra, y verán qué primor.

En mi manera particular de especificar las cosas, nombro al chocolate con ámbar "chocolate de los afligidos," porque en cada uno de los diversos estados que he designado, se advierte no sé qué sentimiento que les es comun y que tira á afliccion.

DIFICULTADES PARA HACER EL BUEN

CHOCOLATE.

En España se hace muy buen chocolate; pero en Francia se han disgustado de mandarle traer, porque todos los fabricantes no son igualmente hábiles, y que cuando se le recibe malo, es preciso consumirle cual es.

El chocolate de Italia no agrada á los franceses; en general el cacao está demasiado tostado, lo cual hace que el chocolate sea amargo y poco nutritivo, porque una parte de la almendra ha pasado al estado de carbon.

Habiendo llegado á generalizarse completamente el chocolate en Francia, todo el mundo le hace; pero contados son los que le hacen con perfeccion, porque su fabricacion está lejos de ser sencilla.

Primeramente es necesario conocer el buen cacao y querer usarle en toda su pureza, pues no hay caja alguna de lo mas exquisito que no tenga sus inferioridades, y un interés mal entendido deja con frecuencia pasar algunas almendras averiadas, las cuales deberian desecharse ya que se quiera hacer la cosa como Dios manda. La operacion de tostar el cacao es delicada; exige cierto tacto, casi una inspiracion. Hay fabricantes á quienes la naturaleza les da ese tacto y nunca yerran.

Tambien se necesita un talento particular para arreglar bien el azúcar que debe entrar en la composicion, pues no debe ser invariable y rutinera, sino que ha de determinarse en razon compuesta del grado de aroma de la almendra y del de torrefaccion en que se ha fijado uno.

La trituracion y la mezcla no requieren menos cuidado,

porque de la perfeccion absoluta depende en parte lo mas ó menos de la *digestibilidad* del chocolate.

Otras consideraciones deben presidir la eleccion y la dosis de las sustancias aromáticas, que no debe ser la misma para los chocolates destinados á tomarse como alimento, y para los que están destinados á comerse como golosina. Debe variar tambien segun que la masa ha de recibir ó no vainilla; de suerte que para labrar un chocolate exquisito es menester resolver una cantidad de ecuaciones muy útil, de que nos aprovechamos sin advertir que se han ejecutado.

Desde hace algun tiempo se han empleado las máquinas para fabricar el chocolate: no pensamos que este método aumenta su perfeccion, pero disminuye mucho el trabajo corporal, y los que han adoptado este método podrian dar mas barato la mercadería. Sin embargo, venden ordinariamente mas caro, lo que harto nos advierte que el verdadero espíritu comercial todavía no se ha conaturalizado en Francia, pues en rigurosa justicia la facilidad que dan las máquinas debe aprovechar al mercader y al consumidor.

Amantes al chocolate, hemos recorrido sobre poco mas ó menos la escala de los fabricantes y hemos dado la preferencia á M. Debauxe, calle de los Santos Padres número 26, chocolatero del rey, regocijándonos de que el rayo solar haya caido sobre el mas digno.

No hay por qué admirarse: M. Debauxe, farmacéutico muy distinguido, aplica á la elaboracion del chocolate las luces que tenia adquiridas para emplearlas en otra esfera mas vasta.

Los que no se han puesto á la obra no se hacen cuenta de las dificultades que se encuentran para llegar á la perfeccion, en cualquiera materia, ni del cuidado, tacto y experiencia para presentarnos un chocolate que esté dulce sin ser empalagoso, firme sin ser acerbo, aromático sin ser malo, y compacto sin ser feculento.

Tales son los chocolates de M. Debauxe: deben la supremacia suya á una buena eleccion de materiales, á una voluntad firme de que nada inferior salga de su fábrica y á la inteligencia del maestro que abraza todos los pormenores de la obra.

Siguiendo las luces de una sana doctrina, M. Debauxe

procura además ofrecer á sus numerosos parroquianos medicamentos gratos contra algunas tendencias morbosas. Así, á las personas que carecen de robustez, ofréceles el chocolate analéptico de salep; á las que son delicadas de los nervios, el chocolate antiespasmódico de azahar; á las complexiones propensas á irritaciones, el chocolate de leche de almendras; á lo cual agregará sin duda el "chocolate de los afligidos," ambarado y dispuestas las dosis *secundum artem*.

Pero su mérito principal consiste particularmente en ofrecernos á precio módico un excelente chocolate usual en que por la mañana hallamos un desayuno bastante sobrado; deleitándonos á la hora de comer con las cremas, y regocijándonos tambien á la caida de la tarde con los helados, los sequillos y otras golosinas de salon, sin contar la grata distraccion de las pastillas y diablitos, con motes y sin ellos.

No conocemos nosotros á M. Debauxe si no es por sus preparaciones, ni siquiera le hemos visto nunca; pero estamos bien impuestos de que él contribuye poderosamente á liberrar á Francia del tributo que antaño pagaba á España, por cuanto á que surte á Paris y á las provincias de un chocolate cuya fama crece cada dia mas. Sabemos además que continuamente está recibiendo de países extranjeros nuevos pedidos: bajo este respecto, y como miembro fundador de la Sociedad de Fomento de la Industria nacional, le otorgamos aquí un sufragio y una mencion que ya se habrá advertido no damos á roso y velloso.

MANERA OFICIAL DE PREPARAR EL CHOCOLATE.

Los americanos preparan sin azúcar su pasta de cacao. Cuando quieren tomar chocolate, mandan traerse agua hirviendo, cada cual raspa en su taza la cantidad de cacao que le parece, viértele encima agua caliente, y añade el azúcar y las sustancias aromáticas conforme lo cree conveniente.

No es para nuestras costumbres ni para nuestros gustos este método, pues queremos que nos llegue ya hechecito el chocolate.

En este estado, la química eminente nos ha enseñado que no se debe ni rasparle con cuchillo ni majarle, porque la co-

licion seca que se efectúa en ambos casos, *almidoniza* algunas porciones de azúcar y pone desabrida esta bebida.

Por lo tanto, para hacer chocolate, es decir para disponerle de manera que este propio para el consumo inmediato, tomase cosa de una y media onzas para una taza, lo cual se hace disolver suavemente en agua á medida que se calienta esta, moviéndola con una espátula de madera; déjasela hervir durante un cuarto de hora para que tome consistencia la solución, y se sirve caliente.

—Caballero, me decía ahora mas de cincuenta años madama de Arestrel, superiora del convento de la Visitacion en Beley, cuando usted guste tomar chocolate, mándele hacer desde la víspera, en una cafetera de loza, y déjele ahí. El reposo de la noche le concentra y le da un afelpado que le pone mejor. Dios no puede ofenderse de esta pequeña refinadura, pues él mismo es todo excelencia.



7.

TEORIA DE LA FREIDURA. (1)

38.

Erase un hermoso día del mes de mayo. Derramaba el sol los mas amorosos de sus rayos sobre los techos ahumados de la ciudad de los gustos, y las calles, ¡cosa extraña! no tenían ni lodos ni polvo.

Las ponderosas diligencias habían cesado, tiempo hacia, de hacer temblar el empedrado; los macisos chirriones descansaban todavía y no se veían ya rodar sino esos carruajes descubiertos de donde las beldades exóticas é indígenas, abrigadas con los gorros mas elegantes, tienen costumbre de arrojar miradas tan esquivas á los infelices y tan halagüeñas á los buenos mozos.

Eran pues las tres de la tarde cuando el profesor vino á sentarse en el sitial de las meditaciones.

Estaba su pierna derecha apoyada sobre el suelo; la izquierda, extendida, formaba una diagonal; tenía los lomos convenientemente recostados, y descansaban sus manos sobre las cabezas de leon que rematan los brazos de este mueble venerable.

Su erguida frente indicaba el amor á los estudios severos,

(1) Esta voz FREIDURA se aplica á la acción de FREIR y al medio empleado para FREIR.

licion seca que se efectúa en ambos casos, *almidoniza* algunas porciones de azúcar y pone desabrida esta bebida.

Por lo tanto, para hacer chocolate, es decir para disponerle de manera que este propio para el consumo inmediato, tomase cosa de una y media onzas para una taza, lo cual se hace disolver suavemente en agua á medida que se calienta esta, moviéndola con una espátula de madera; déjasela hervir durante un cuarto de hora para que tome consistencia la solución, y se sirve caliente.

—Caballero, me decía ahora mas de cincuenta años madama de Arestrel, superiora del convento de la Visitacion en Beley, cuando usted guste tomar chocolate, mándele hacer desde la víspera, en una cafetera de loza, y déjele ahí. El reposo de la noche le concentra y le da un afelpado que le pone mejor. Dios no puede ofenderse de esta pequeña refinadura, pues él mismo es todo excelencia.



7.

TEORIA DE LA FREIDURA. (1)

38.

Erase un hermoso día del mes de mayo. Derramaba el sol los mas amorosos de sus rayos sobre los techos ahumados de la ciudad de los gustos, y las calles, ¡cosa extraña! no tenían ni lodos ni polvo.

Las ponderosas diligencias habían cesado, tiempo hacia, de hacer temblar el empedrado; los macisos chirriones descansaban todavía y no se veían ya rodar sino esos carruajes descubiertos de donde las beldades exóticas é indígenas, abrigadas con los gorros mas elegantes, tienen costumbre de arrojar miradas tan esquivas á los infelices y tan halagüeñas á los buenos mozos.

Eran pues las tres de la tarde cuando el profesor vino á sentarse en el sitial de las meditaciones.

Estaba su pierna derecha apoyada sobre el suelo; la izquierda, extendida, formaba una diagonal; tenía los lomos convenientemente recostados, y descansaban sus manos sobre las cabezas de leon que rematan los brazos de este mueble venerable.

Su erguida frente indicaba el amor á los estudios severos,

(1) Esta voz FREIDURA se aplica á la acción de FREIR y al medio empleado para FREIR.

y su boca el gusto por las distracciones gratas. Era reflexivo su aspecto y tal su actitud, que cualquiera hombre que le hubiera visto no habría dejado de decir:

—Este antiguo de nuestros días debe de ser un Séneca.

Así acomodado, el profesor mandó llamar á su *preparador* en jefe, y en breve se presentó el sirviente, dispuesto á recibir consejos, lecciones ú órdenes.

ALOCUCION.

“Maestro La Plancha, dijo el profesor con ese acento grave que penetra hasta lo último de los corazones, todos cuantos se sientan á mi mesa os proclaman por *potajista* de primera categoría, lo cual me parece muy bien, pues el potaje es el primer consuelo de un estómago que tiene necesidad; pero advierto con pesar que todavía no sois sino un *freidor incierto*.

“Ayer os oí lamentar de aquel lenguado triunfal que nos servísteis pálido, blandujo y descolorido. Mi amigo R... (1) os despidió miradas de desaprobación; M. H. R. dirigió al Oeste su gnomónica nariz, y el presidente S. . . lamentó el accidente al tanto de una calamidad pública.

“Aquella desgracia os sucedió por haber descuidado la teórica, cuya importancia no conocéis bien. Sois un poco terco, y trabajo me cuesta hacerlos concebir que los fenómenos que pasan en vuestro laboratorio no son otra cosa que la ejecución de las leyes eternas de la naturaleza, y que ciertas cosas que ejecutais sin atención y solamente porque las habeis visto hacer á otros, no dejan de proceder de las más altas abstracciones de la ciencia.

“Escuchad pues con atención, é instruíos para que ya en lo sucesivo no tengais que abochornaros de vuestras obras.

§ I.—QUIMICA.

“Los líquidos que exponéis á la acción del fuego, no pueden cargarse todos de una cantidad igual de calor, pues la na-

(1) M. R. . . . nació en Seisel, distrito de Beley, por el año de 1757. Es elector del colegio mayor y puede ponerse á todos como ejemplo de los efectos felices de una conducta prudente unida á la probidad más inflexible.

turaliza les ha repartido desigualmente aquel: este es un orden de cosas cuyo secreto se ha reservado la naturaleza y que nosotros llamamos capacidad del calórico.

“Así, podríais meter impunemente vuestro dedo en espíritu de vino hirviendo, mientras que tendríais que retirarle á toda prisa del aguardiente, y más de prisa todavía si fuese agua, y una inmersión rápida en el aceite hirviendo os haría una herida cruel, pues el aceite puede calentarse tres veces más por lo menos que el agua.

“Por una consecuencia de esta disposición, los líquidos calientes obran de diferente manera sobre los cuerpos saporíferos que se sumergen en ellos. Los que se manejan con agua se reblandecen, disuelven y reducen á caldo; produciendo este ó extractos: los que por el contrario se manejan con aceite, se aprietan, se coloran de una manera más ó menos subida y acaban por volverse carbon.

“En el primer caso, el agua disuelve y arrastra los sucos interiores de los alimentos que en ella se sumergen; en el segundo, estos sucos se conservan, porque no puede el aceite disolverlos, y si estos cuerpos se resecan, es porque la continuación del calor acaba por evaporar sus partes húmedas.

“Ambos métodos tienen también nombres diferentes, y se llama FREIR la acción de hervir en aceite ó grasa los cuerpos destinados para comer. Creo haber dicho ya que bajo el aspecto oficial, ACEITE ó GRASA vienen á ser sinónimos, por no ser la grasa más que un aceite concreto, ó el aceite una grasa líquida.

§ II.—APLICACION.

“Recíbense en los festines bien las cosas fritas; introducen en ellos una variación que les agracia, son gratas á la vista, conservan su gusto primitivo y pueden comerse á la mano, lo cual siempre agrada á las damas. ®

“La freidura procura también á los cocineros muchos arbitrios para disimular lo que la vispera han presentado, y cuando se ofrece les proporciona recursos para los casos imprevistos; pues no se necesita de más tiempo para feir una

carpa de cuatro libras que para hacer un huevo pasado por agua.

“Todo el mérito de una buena freidura está en la SORPRESA: llámase así la invasión del líquido hirviente que reduce á carbon ó tuesta al punto de la inmersión la superficie exterior del cuerpo que se somete á él.

“Por medio de la SORPRESA fórmanse una especie de bõveda que encierra al objeto, impide que le penetre la grasa y concentra los sucos, los cuales reciben así un cocimiento interior que da al alimento todo el gusto de que es susceptible.

“Para que se verifique la SORPRESA es necesario que el líquido ardiente haya adquirido bastante calor para que sea repentino é instantáneo su efecto; pero no llega á este punto sino después de haber estado expuesto bastante tiempo á un fuego vivo y que levante llama.

Conócese de la siguiente manera cuándo está la freidura caliente al grado que se desea. Cortad un pedazo de pan en forma de sopita para mojar en un huevo bebido, y mojadle en la sartén durante cinco ó seis segundos; si le sacais firme y con color, haced inmediatamente la inmersión; si no, es preciso revolver la lumbre y volver á practicar la prueba.

“Ya que esté hecha la SORPRESA, moderad la lumbre, para que no sea demasiado precipitada la cocedura, y que los sucos que habeis encerrado, pasen, mediante un calor moderado, por el cambio que los une y realza su gusto.

“Habreis sin duda observado que la superficie de los objetos bien fritos no puede ya disolver ni la sal ni el azúcar de que no obstante necesitan segun su diversa naturaleza. Así, no debeis dejar de reducir estas sustancias á polvo muy fino á efecto de que contraigan una facilidad grande de adherencia y que mediante el salero lo que freís pueda sazonarse por yuxtaposición.

“Nada os digo de la elección de los aceites y de las grasas: los diversos formularios de que he formado vuestra biblioteca, os han dado sobre esta materia suficientes luces.

“Sin embargo, cuando se os vengán á las manos algunas de esas truchas que apenas pesan mas de una cuarta de libra y que se sacan de los arroyos de agua corriente que murmuran léjos de la capital, no olvideis el freirlos con lo mas fino que haya en clase de aceite de comer: este manjar

tan sencillo, debidamente salpreso y realzado con rebanadas de limon, es digno de la mesa de una eminencia (1).

“Haced lo mismo con las menas, que tanto estiman los adeptos. La mena es el becafigo de las aguas; idéntica pequenez, idéntica fragancia, idéntica superioridad.

“Estas dos prescripciones tambien están fundadas en la naturaleza de las cosas. La experiencia ha enseñado que no debe emplearse el aceite de comer mas que para las operaciones que pueden acabarse en poco tiempo ó que no quieren un calor grande, porque la ebullición prolongada hace que suelte él un olor empireumático desagradable que proviene de algunas partes de parenquimia de que es muy difícil privarle y que se reducen á carbon.

“Vos habeis probado mi infierno y sois el primero que habeis tenido la gloria de ofrecer al universo pasmado un inmenso rodaballo frito. Hubo ese dia gran júbilo entre los escogidos.

“Id: seguid esmerándoos en lo que haceis y tened siempre presente que desde el punto que los convidados ponen su plata en mi comedor, nosotros somos quienes estamos encomendados de su felicidad.”

(1) M. Alissin, abogado napolitano muy instruido y violoncelista muy aficionado, comia un dia conmigo, y sintiendo en el paladar el sabor de un manjar que le agradaba, me dijo:—*Questo é un vero "boccone di cardinale!"*—; Por qué, díjele en la misma lengua, no dice usted como nosotros los franceses, “un bocado de rey?”—Señor mio, replicó el aficionado, nosotros los italianos creemos que los reyes no pueden ser golosos, porque son demasiado cortas y solemnes sus comidas; ¡pero los cardenales! ¡eh!!!

E hizo el aullidito que le es familiar: ¡ju, ju, ju, ju, ju, ju!



DIVERSAS ESPECIES DE SED.

Considerando esta necesidad en toda su extension, pueden contarse tres especies de sed: la sed latente, la facticia, y la adurante.

La sed latente ó habitual es ese equilibrio insensible que se establece entre la vaporizacion traspiratoria y la necesidad de proveer á ella: ella es la que sin que sintamos dolor alguno nos convida á beber durante la comida y hace que podamos beber cási á todos los momentos del dia. Acompañanos á todas partes esta sed y forma en cierto modo parte de nuestra existencia.

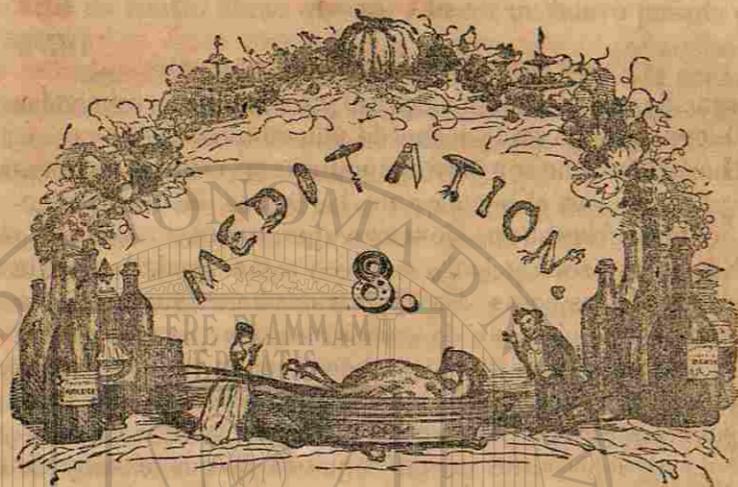
La sed facticia, que es especial á la especie humana, proviene del instinto innato que nos conduce á buscar en las bebidas una fuerza que no ha puesto en ellas la naturaleza y que no adquieren sino por efecto de la fermentacion. Ella viene á ser un goce artificial mas bien que una necesidad



natural: esta sed es verdaderamente inextinguible, porque las bebidas que para calmarla se toman tienen el efecto infalible de provocarla mas; esta sed, que acaba por volverse habitual, constituye los ebrios de todos los países, y cási siempre sucede que no cesa el beber sino cuando falta el licor, ó que este ha rendido al bebedor poniéndole fuera de combate.

Cuando al contrario, se apaga la sed con solo agua pura,

p. 17.



DE LA SED.

49.

La sed es el sentimiento interior de la necesidad de beber. Evaporándose de continuo con un calor de treinta y dos grados de Réaumur los diversos flúidos cuya circulacion mantiene la vida, la pérdida que esto trae consigo en breve haria á estos flúidos ineptos para llenar su objeto si no fuesen con frecuencia renovados y refrescados: esta necesidad es la que hace sentir la sed.

Creemos que el asiento de la sed se encuentra en todo el sistema digestivo. Cuando tiene uno sed (y en nuestra calidad de cazador hemos estado muchas veces expuestos á ello) siente distintamente que todas las partes *inhalantes* de la boca, del gáznate y del estómago están baldadas y *neretizadas*; y si suele suceder que se mitigue la sed con la aplicacion de líquidos en diversa parte que en sus órganos, como por ejemplo el baño, es porque luego que se les ha introducido en la circulacion son llevados rápidamente hácia donde reside el mal y aplicanse allí como remedios.

la cual parece ser su antídoto natural, nunca se bebe un trago mas de lo necesario.

La sed adurante es la que se origina del aumento de la necesidad y de la imposibilidad de satisfacer la sed latente.

Llámasele adurante porque va acompañada de ardor en la lengua, de sequedad en el paladar y de un calor que abraza en todo el cuerpo.

El sentimiento de la sed es tan vivo, que la palabra es casi en todas las lenguas el sinónimo de una apetencia excesiva y de un deseo imperioso; así, tiénese sed de oro, de riquezas, de poder, de venganza, etc., expresiones que no se hubieran generalizado si no bastase con haber tenido sed una vez en su vida para conocer su exactitud.

El apetito va acompañado de una sensación grata, mientras no toca los extremos; la sed no tiene crepúsculo, y luego que se deja sentir hay malestar, desasosiego, y un desasosiego horroroso cuando no hay la esperanza de apagar la sed.

Por una justa compensacion, la accion de beber puede, según las circunstancias, procurarnos goces sumamente vivos, y cuando se apacigua una sed suma, ó se opone á una sed moderada una bebida deliciosa, todo el aparato papilar se pone en titilacion, desde la punta de la lengua hasta en las profundidades del estómago.

Muere uno tambien mucho mas presto de sed que de hambre, y hay ejemplos de hombres que teniendo agua se han mantenido durante mas de ocho dias sin comer, mientras que los que se ven completamente privados de bebida nunca resisten mas de cinco dias.

La razon de esta diferencia se saca de que esta muere de extenuacion y debilidad solamente, mientras al otro acomete una fiebre que le abraza y va exasperándose de mas en mas.

No siempre se resiste tanto tiempo á la sed; y en 1787 se vió morir uno de los cien-suizos de la guardia de Luis XVI, solo por haber estado veinticuatro horas sin beber.

Estaba él en la taberna con algunos de sus camaradas: allí, al estar presentando su vaso, uno de aquellos le reprochó que bebía mas seguido que los demás y que no podia pasar sin bebida ni un momento.

Con motivo de esta expresion apostó quedarse sin beber veinticuatro horas: aceptóse esta apuesta, que era de diez botellas de vino para el que ganara.

Desde luego ya no bebió un trago el soldado, sin embargo de haberse estado mas de dos horas viendo á los otros empinar el codo antes de retirarse.

Pasóse sin novedad la noche; pero desde el amanecer hizo se le muy pesado el no poder tomar su vasito de aguardiente, como siempre lo habia acostumbrado.

Inquieto y atribulado estuvo todo el dia; iba, venia, se levantaba, se sentaba sin tener por qué, y tenia traza de no saber lo que hacia.

Acostóse á la una, creyendo sosegarse mas así: padecia, de veras estaba enfermo; pero en balde los que le rodeaban le convidaban á beber, pues pretendia que llegaria sin novedad hasta la noche; queria ganarse la apuesta, en lo cual habia seguramente una parte del orgullo militar que no le dejaba ceder al dolor.

Mantúvose así hasta las siete; pero á las siete y media se sintió mal, púsose de muerte y expiró sin poder probar un vaso de vino que le presentaban.

Impúsome en la misma tarde de todos estos pormenores el señor Schneider, honrado pífano de la compañía de los cien-suizos, en cuya casa estaba yo alojado en Versalles.

CAUSAS DE LA SED.

50.

Diversas circunstancias unidas ó separadas pueden concurrir á aumentar la sed. Indicaremos algunas que no han dejado de obrar en nuestros usos.

El calor aumenta la sed, y de ahí la inclinacion que siempre han tenido los hombres á fijar sus habitaciones á orillas de los rios.

Los trabajos corporales aumentan la sed; por lo tanto los propietarios no dejan nunca de fortificar con bebidas á sus operarios, y de ahí el proverbio de que el vino que se les da es siempre el mejor vendido.

La danza aumenta la sed, y de ahí las bebidas confortativas ó refrigerantes que siempre han acompañado á las reuniones de baile.

La declamacion aumenta la sed; de ahí el vaso de agua que todo lector se esmera en beber con gracia, y que en breve se verá á orilla del púlpito al lado del pañuelo blanco (1).

Los goces *genésicos* aumentan la sed; de ahí esas descripciones de Chipre, Amatonta, Gnido y otros lugares habitados de Vénus, donde nunca faltan sombras frescas y arroyos que serpentean, corren y murmuran.

El canto aumenta la sed; y de ahí la fama de incansables bebedores que han tenido los músicos. Yo, como músico que soy, me quejo de esta preocupacion que ya no tiene ni gracia ni verdad.

Los artistas que recorren nuestros salones beben con tanta discrecion como sagacidad; pero lo que por un lado pierden gánanlo por otro, y si no son ya ebrios, sí son comilones hasta dejarlo, de tal suerte que se asegura que en el Círculo de suprema armonía la celebracion de la fiesta de santa Cecilia ha solido durar mas de veinticuatro horas.

EJEMPLO.

La exposicion á una corriente de aire muy rápida es una causa muy activa del aumento de la sed, y entiendo que los cazadores leerán con gusto la observacion siguiente:

Sabido es que las codornices gustan mucho de las cumbres elevadas, donde tienen mas seguros sus polluelos, porque en esos parajes se hace mas tarde la siega.

Cuando se cosecha el centeno, pánanse ellas á las cebadas y á las avenas, y cuando se llega á segar estas últimas, retíranse adonde la madurez está menos adelantada.

Entonces es la ocasion de cazarlas, porque en un corto trecho de terrenos se encuentran reunidas las codornices que un mes antes estaban diseminadas por toda una municipalidad,

(1) El canónigo de Lestra, predicador muy grato de oír, nunca dejaba de tragarse una nuez confita, en el intermedio que daba á sus auditores de punto á punto de su discurso, para toser, escupir y sonarse.

dad, y las cuales por ir de caida la estacion, están grandes y gordas que es un gusto.

Con este fin me hallaba yo un dia con unos amigos en una montaña del partido de Nantua, en el canton conocido por el nombre de *Plan d'Hotone*, y estábamos á punto de comenzar nuestra caza, con uno de los mas hermosos dias del mes de setiembre y bajo la influencia de un sol brillante ignorado de los *cockneys* (1).

Pero mientras estábamos almorzando, levantóse un viento del Norte sumamente violento y muy contrario á nuestros placeres; lo cual no nos estorbó para ponernos en campaña.

Apenas llevábamos un cuarto de hora de estar cazando, cuando el mas delicado de los compañeros comenzó á decir que tenia sed: no habria faltado quien le hubiese hecho burla si todos no hubiéramos sentido la misma necesidad.

Bebimos todos, pues llevábamos agua, pero no fué largo el alivio. No tardó la sed en volvernó con tal intensidad, que algunos hasta se creian enfermos, otros á punto de estarlo, y se hablaba de volver atrás, lo que nos habria costado un viaje de diez leguas sin el menor provecho.

Habia yo tenido tiempo para recapacitar, y habia descubierto la razon de aquella sed extraordinaria. Reuní á los camaradas y díjeles que nos hallábamos bajo la influencia de cuatro causas que concurrían á darnos sed; la notable disminucion de la columna que pesaba sobre nuestro cuerpo, y debia hacer mas rápida la circulacion; la accion del sol que nos calentaba directamente; el caminar que activaba la respiracion, y mas que todo eso, la accion del viento, el cual, traspasándonos de parte á parte, se llevaba el producto de la traspiracion, trasegaba el flúido y estorbaba que se humedeciera la piel. Añadí que después de todo no habia riesgo ninguno; que siendo conocido el enemigo era necesario combatirlo, y fué acordado que se bebiera cada media hora.

No fué suficiente la precaucion, pues era invencible la sed: ni el vino, ni el aguardiente, ni el vino con agua, ni el agua con aguardiente, nada la apagó. Hasta al beber teniamos sed, y nos sentimos mal todo el dia.

(1) Con este nombre se designa á los habitantes de Londres que no han salido de allí; equivale al de PAPANATAS.

Sin embargo, el día acabó como cualquiera otro: el propietario del dominio de Latour nos dió posada, juntando con sus bastimentos los nuestros.



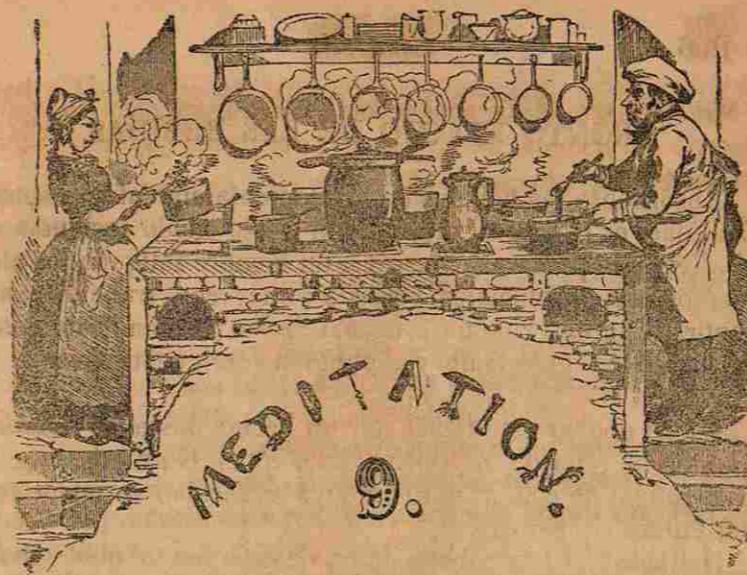
Comimos muy bien, y á poco fuimos á enterrarnos en la paja, donde dormimos deliciosamente.

Al día siguiente mi teórica recibió la sancion de la experiencia. Cayó de todo punto el viento durante la noche, y sin embargo de estar el sol tan hermoso y aun mas ardiente que la víspera, cazamos otra vez una parte del día sin sentir una sed molesta.

Pero quedaba hecho el mal mayor: muestras cantinas, aunque por la mas sabia prevision, las habiamos llenado, no habian podido resistir las cargas que les habiamos dado; ya no eran mas que cuerpos sin alma, y caimos en las garras de los taberneros.

No hubo mas remedio, pero no cedimos sin murmurar; y al desecante viento dirigí yo una alocucion llena de invectivas: cuando ví que un plato digno de la mesa de los reyes, un plato de espinacas con manteca de codornices iba á ser rociado con un vino cási igual al de Surena (1).

(1) Surena, villa muy bonita á dos leguas de Paris. Es afamada por lo malo de sus vinos. Dícese proverbialmente que para beber un vaso de vino de Surena se requieren tres cosas, á saber: el bebedor y dos acólitos que le sostengan para que no se desmaye. Otro tanto se dice del vino de Perieux, lo cual no impide el que le beban.



DE LAS BEBIDAS. (1)

52.

Debe entenderse por BEBIDA todo líquido que puede mezclarse con los alimentos nuestros.

El agua parece ser la bebida mas natural: hállase doquiera hay animales, reemplaza á la leche para los adultos y no es tan necesaria como el aire.

AGUA.

El agua es la única bebida que calme verdaderamente la sed, y esta es la razon por la cual no se puede tomar sino en corta cantidad. Los mas de los otros licores que toma el hombre tan solo son paliativos, y siempre si se hubiera contenido con el agua, nunca se habria dicho de él que uno de sus privilegios era el beber sin tener sed.

(1) Es puramente filosófico este capítulo, pues no podia caber en el plan que me he formado el pormenor de las bebidas conocidas: hubiera eso sido cosa de nunca acabar.

Sin embargo, el día acabó como cualquiera otro: el propietario del dominio de Latour nos dió posada, juntando con sus bastimentos los nuestros.



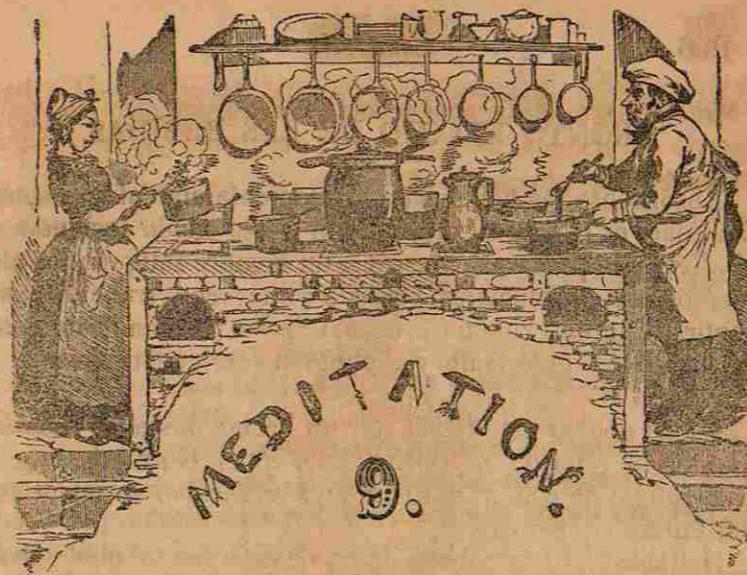
Comimos muy bien, y á poco fuimos á enterrarnos en la paja, donde dormimos deliciosamente.

Al día siguiente mi teórica recibió la sancion de la experiencia. Cayó de todo punto el viento durante la noche, y sin embargo de estar el sol tan hermoso y aun mas ardiente que la víspera, cazamos otra vez una parte del día sin sentir una sed molesta.

Pero quedaba hecho el mal mayor: muestras cantinas, aunque por la mas sabia prevision, las habiamos llenado, no habian podido resistir las cargas que les habiamos dado; ya no eran mas que cuerpos sin alma, y caimos en las garras de los taberneros.

No hubo mas remedio, pero no cedimos sin murmurar; y al desecante viento dirigí yo una alocucion llena de invectivas: cuando ví que un plato digno de la mesa de los reyes, un plato de espinacas con manteca de codornices iba á ser rociado con un vino cási igual al de Surena (1).

(1) Surena, villa muy bonita á dos leguas de Paris. Es afamada por lo malo de sus vinos. Dícese proverbialmente que para beber un vaso de vino de Surena se requieren tres cosas, á saber: el bebedor y dos acólitos que le sostengan para que no se desmaye. Otro tanto se dice del vino de Perieux, lo cual no impide el que le beban.



DE LAS BEBIDAS. (1)

52.

Debe entenderse por BEBIDA todo líquido que puede mezclarse con los alimentos nuestros.

El agua parece ser la bebida mas natural: hállase doquiera hay animales, reemplaza á la leche para los adultos y no es tan necesaria como el aire.

AGUA.

El agua es la única bebida que calme verdaderamente la sed, y esta es la razon por la cual no se puede tomar sino en corta cantidad. Los mas de los otros licores que toma el hombre tan solo son paliativos, y siempre si se hubiera contenido con el agua, nunca se habria dicho de él que uno de sus privilegios era el beber sin tener sed.

(1) Es puramente filosófico este capítulo, pues no podia caber en el plan que me he formado el pormenor de las bebidas conocidas: hubiera eso sido cosa de nunca acabar.

PRONTO EFECTO DE LAS BEBIDAS.

Absórbense las bebidas en la economía animal con suma facilidad; es pronto su efecto, y en cierto modo instantáneo el alivio que procuran. Servid á un hombre fatigado los alimentos mas sustanciales: veréisle comer con trabajo y no sentirá al pronto sino un consuelo ligero; pero dadle un vaso de vino ó de aguardiente y al punto le vereis sentirse mejor y volver en sí.

Puedo apoyar esta teoría en un hecho bastante notable que me ha referido mi sobrino el coronel Guinard, sugeto poco amigo de contar, pero en cuya veracidad se puede tener entera confianza.

Hallábase él á la cabeza de un destacamento que volvia del sitio de Jafa y no distaba unos centenares de leguas del punto en donde debia hacer alto y encontrar agua, cuando se comenzaron á hallar en el camino los cuerpos de algunos soldados que debian adelantársele una jornada y que habian muerto de calor.

Entre las víctimas de aquel ardiente clima, habia un carabinero que era conocido de varios del destacamento.

Era de entender que llevaria mas de veinticuatro horas de muerto, y el sol, que le habia caído encima todo el dia, le habia puesto la cara negra como un cuervo.

Llegáronse á él algunos camaradas, ora para verle por la última, ora para heredarle si algo tenia, y admiráronse de ver que todavía estaban flexibles sus miembros y que aun tenia algo de calor cerca de la region del corazon.

Denle una gota de aguardiente, dijo el mas atolondrado de la tropa; aseguro que si no está todavía muy muerto, volverá en sí para que le demos mas.

En efecto, á la primera cucharda de espíritu abrió el muerto los ojos; gritaron todos, frotáronle con aguardiente las sienas, hiciéronle tragar otro poco, y al cabo de un cuarto de hora ya pudo con alguna ayuda sostenerse en un asno.

Condújosele así hasta la fuente; cuidósele durante la noche, diéronsele á comer algunos dátiles, alimentósele con tiento, y al dia siguiente, montado otra vez en un asno, llegó al Cairo con los demás.

BEBIDAS FUERTES.

53.—Una cosa muy digna de reparo es esa especie de instinto tan general como imperioso que nos conduce á solicitar las bebidas fuertes.

El vino, la mas grata de las bebidas, débase á Noé que sembró la vid, ó á Baco que exprimió el jugo de la uva, es casi contemporáneo del mundo; y la cerveza que se atribuye á Psiris llega hasta los tiempos mas allá de los cuales no habia nada cierto.

Todos los hombres, hasta los que está recibido el llamar salvajes, han tenido tal apetito de licores fuertes, que han logrado procurárselos por limitados que hayan sido sus conocimientos.

Han hecho agriar la leche de sus animales domésticos, han extraídole el jugo á diversas frutas, á diversas raíces; han adivinado los elementos de la fermentacion, y doquiera que se han encontrado hombres en sociedad, se les ha hallado provistos de licores fuertes, de que se servian en sus festines, en sus sacrificios, en sus casamientos, en sus funerales, en suma, en todo cuanto entre ellos tenia algo de festividad ó de solemnidad.

Antes de advertir que fuese posible extraer del vino la parte espirituosa que le da la fuerza, se le ha bebido por muchos siglos y cantado; mas habiéndonos enseñado los árabes el arte de la destilacion, que habian inventado para extraer el perfume de las flores, y principalmente de la rosa, tan celebrada en sus escritos, comenzóse á creer que se podia descubrir en el vino la causa de la exaltacion de sabor que da al gusto una excitacion tan particular, y de tentadilla en tentadilla se descubrió el alcohol, el espíritu de vino, el aguardiente.

El alcohol es el rey de los líquidos y eleva hasta el último grado la exaltacion paladial: estas diversas preparaciones han abierto nuevos manantiales de goces (1); comunica á ciertos medicamentos una energía que sin su intermedio no tendrían (2); aun ha llegado á ser en nuestras manos una

(1) Los licores de mesa.

(2) Los elixires.

arma formidable, pues las naciones del nuevo mundo han sido casi tan domadas y destruidas con el aguardiente como

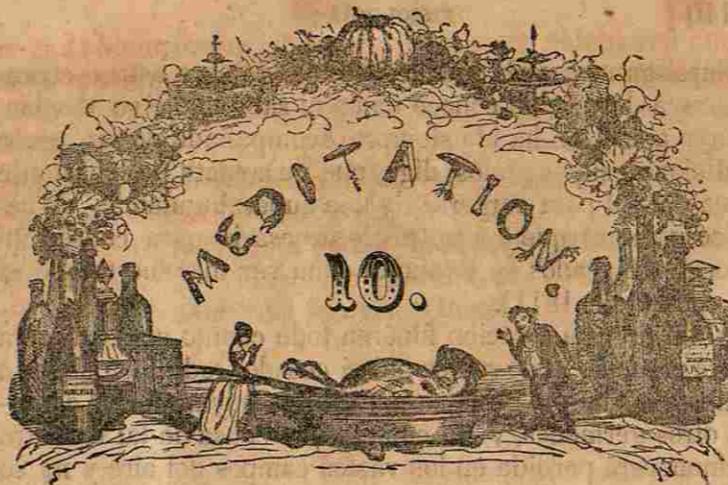


con las armas de fuego.

El método que nos ha hecho descubrir el alcohol ha conducido también á otros resultados importantes, pues como él consiste en separar y poner en descubierto las partes que constituyen un cuerpo y le distinguen de todos los demás, ha debido servir de norma á los que se han dedicado á investigaciones análogas y las cuales nos han dado conocimiento de sustancias completamente nuevas, tales como la quinina, la morfina, la estricnina y otras semejantes descubiertas y por descubrir.

Sea lo que fuere, esa sed de una especie de líquido que la naturaleza había cubierto de velos, ese apetito extraordinario que obra en todas las razas de hombres, bajo todos los climas, en todas las temperaturas, merece bien fijar la atención del observador filósofo.

Yo le he tenido presente como otro cualquiera, y estoy por poner el apetito de los licores fermentados, el cual no es conocido de los animales, al lado de la inquietud por lo futuro, de que también están exentos, y considerar uno y otro como unos atributos distintivos de la obra magna de la última revolución sublunar.



Y EPISODICA

SOBRE EL FIN DEL MUNDO.

54.

He dicho: "la última revolución sublunar," y este pensamiento así expresado me ha conducido lejos, lejísimos.

Irrecusables monumentos hay que nos advierten que nuestro globo ha pasado ya por muchos cambios absolutos, los cuales han sido otros tantos "fines del mundo," y no sé qué instinto nos avisa que todavía están por seguirse otras revoluciones.

Ya no pocas veces se ha creído ver estas revoluciones á punto de acontecer, y mas de cuatro personas existen á quienes convirtió el cometa acuoso predicho por el bueno de Jerónimo Lalande.

Conforme á lo que sobre este respecto se ha dicho, no hay quien no esté dispuesto á esperar ver esta catástrofe acompañada de venganzas, de ángeles exterminadores, de trompetas y otros agregados no menos formidables.

¡Pobres de nosotros! no se necesita de tanto estrépito para destruirnos, no merecemos tanto boato; y si la voluntad del Señor es esta, puede cuando el plazca cambiar la faz del globo sin tanto aparato.

arma formidable, pues las naciones del nuevo mundo han sido casi tan domadas y destruidas con el aguardiente como

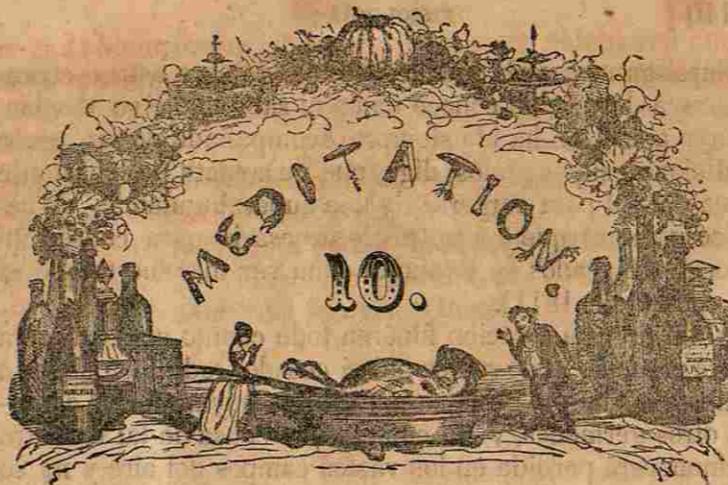


con las armas de fuego.

El método que nos ha hecho descubrir el alcohol ha conducido también á otros resultados importantes, pues como él consiste en separar y poner en descubierto las partes que constituyen un cuerpo y le distinguen de todos los demás, ha debido servir de norma á los que se han dedicado á investigaciones análogas y las cuales nos han dado conocimiento de sustancias completamente nuevas, tales como la quinina, la morfina, la estricnina y otras semejantes descubiertas y por descubrir.

Sea lo que fuere, esa sed de una especie de líquido que la naturaleza había cubierto de velos, ese apetito extraordinario que obra en todas las razas de hombres, bajo todos los climas, en todas las temperaturas, merece bien fijar la atención del observador filósofo.

Yo le he tenido presente como otro cualquiera, y estoy por poner el apetito de los licores fermentados, el cual no es conocido de los animales, al lado de la inquietud por lo futuro, de que también están exentos, y considerar uno y otro como unos atributos distintivos de la obra magna de la última revolución sublunar.



Y EPISODICA

SOBRE EL FIN DEL MUNDO.

54.

He dicho: "la última revolución sublunar," y este pensamiento así expresado me ha conducido lejos, lejísimos.

Irrecusables monumentos hay que nos advierten que nuestro globo ha pasado ya por muchos cambios absolutos, los cuales han sido otros tantos "fines del mundo," y no sé qué instinto nos avisa que todavía están por seguirse otras revoluciones.

Ya no pocas veces se ha creído ver estas revoluciones á punto de acontecer, y mas de cuatro personas existen á quienes convirtió el cometa acuoso predicho por el bueno de Jerónimo Lalande.

Conforme á lo que sobre este respecto se ha dicho, no hay quien no esté dispuesto á esperar ver esta catástrofe acompañada de venganzas, de ángeles exterminadores, de trompetas y otros agregados no menos formidables.

¡Pobres de nosotros! no se necesita de tanto estrépito para destruirnos, no merecemos tanto boato; y si la voluntad del Señor es esta, puede cuando el plazca cambiar la faz del globo sin tanto aparato.

Supongamos, verbi gracia, que uno de esos astros errantes, cuya derrota no conoce nadie ni sabe nadie su destino, y cuya aparicion ha ido siempre acompañada de un terror tradicional: supongamos, digo, que un cometa pase bastante cerca del sol para cargarse de una superabundancia de calórico y se acerque á nosotros lo necesario para causar un calor de 60 grados de Réaumur (una vez mas fuerte que el del cometa de 1811).

Al fin de esta estacion funérea todo cuanto vive ó vegeta habrá perecido, todo rumor habrá cesado; rodará en silencio la tierra hasta que otras circunstancias hayan hecho aparecer otros gérmenes, y sin embargo, la causa de tal desastre permanecerá perdida en los vastos campos del aire y no se nos habrá acercado ni siquiera á muchos millones de leguas.

Este suceso, tan posible como otro cualquiera, me ha parecido siempre un lindo asunto de meditacion, y no he titubeado en parar la consideracion en él.

Curioso es seguir con la mente este calor ascensional, prever sus efectos, su accion, y preguntarse uno á sí:

¿Qué pasará en el primer día, en el segundo y así en los demás hasta el postrero?

¿Qué en el aire, la tierra y el agua, en la formacion, la mezcla y la detonacion de los gases?

¿Qué en los hombres considerados bajo la relacion de la edad, del sexo, de la fuerza, de la debilidad?

¿Qué vendrá á ser la subordinacion á las leyes, la sumision á la autoridad, el respeto á las personas y á las propiedades?

¿Qué serán los medios que se busquen ó las tentativas que se hagan para escapar del peligro?

¿En qué pararán los vínculos de amor, de amistad, de parentesco, el egoismo, la abnegacion?

¿Qué sucederá con los sentimientos religiosos, la fe, la resignacion, la esperanza, etc., etc.?

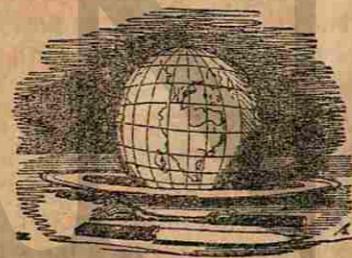
La historia podrá ministrar algunos datos sobre las influencias morales, pues ya va por muchas veces que se predice el fin del mundo, y aun se indica para día dado.

En verdad yo tengo algun pesar de no imponer á mis lectores de la manera con que todo eso lo he arreglado en mi sabiduría; pero no quiero quitarles el gusto de que se entretien-

gan ellos mismos en hacerlo. Eso puede abreviar algun insomnio de parte de noche, y preparar algunas siestas de parte de día.

Los peligros inminentes relajan todos los vínculos. En la terrible fiebre amarilla que hubo en Filadelfia por el año de 1792, se vió á maridos cerrar á sus mujeres la puerta del domicilio conyugal, á hijos abandonar á sus padres, y otros fenómenos semejantes en crecido número.

¡Quod á nobis Deus avertat!





He ojeado los diccionarios en la voz GULA y no he quedado satisfecho de lo que en ellos he hallado.

No hay mas que una confusion perpetua de la GULA propiamente dicha, con la GLOTONERÍA y la VORACIDAD: de donde he sacado la consecuencia de que los LEXICÓGRAFOS, aunque muy estimables por otra parte, no son de esos sabios amables que embocan con donaire un alon exquisito de perdiz, para rociarle, puesto el dedo meñique en el aire, con un vaso de vino de Laffite ó del prado Vugeote.

Han puesto en olvido, en olvido completo, la gula social, que reúne en sí la elegancia ática, el lujo romano y la delicadeza francesa, que dispone con sagacidad, hace ejecutar sabiamente, gusta con energía y juzga con madurez; cualidad preciosa que bien pudiera ser una virtud, y que por lo menos es sin duda alguna el origen de nuestros goces mas puros.

DEFINICIONES.

Definamos y entendámonos.

La gula es una preferencia apasionada, fundada en razon y habitual por los objetos que lisonjean el gusto.

La gula es enemiga de los excesos; todo hombre que se indigesta ó se embriaga, está en riesgo de ser tachado de las matrículas.

La gula comprende tambien la golosina, que no es otra cosa sino la misma preferencia aplicada á los manjares ligeros, delicados, de poco bulto, á las confituras, á las pastas finas, etc.: esta es una modificacion introducida en obsequio de las mujeres y de los hombres que se les semejan.



Bajo cualquier respecto que se considere la gula, no merece ella sino elogios y fomento.

Bajo el aspecto físico, es ella la resulta y la prueba del estado sano y perfecto de los órganos destinados á la nutricion.

En lo moral, es una resignacion implícita á las órdenes del Criador, el cual teniendonos prescrito que comamos para vivir, nos invita por medio del apetito, nos sostiene por medio del sabor y nos galardona con el deleite.

BENEFICIOS DE LA GULA.

Bajo el respecto de la economía política, la gula es el vínculo común que une al pueblo por medio del cambio recíproco de los objetos que están destinados al consumo diario.

Ella es la que hace viajar de uno á otro polo los vinos, los aguardientes, las azúcares, las diversas especies, las escabeches, las salazones, las provisiones de todo género, y hasta los huevos y los melones.

Ella es la que da un precio proporcionado á las cosas, ora medianas, ora buenas, ora excelentes, bien deban estas calidades al arte, bien las deban á la naturaleza.

Ella es la que alimenta la emulacion y la esperanza de esa multitud de pescadores, de cazadores, hortelanos y otros que habilitan sin cesar las despensas mas suntuosas con la resulta de su afán y de sus descubrimientos.

Ella, en fin, es la que hace vivir á la multitud industriosa de cocineros, pasteleros, confiteros y otros fabricantes con diversos títulos que á su vez emplean para sus necesidades á otros operarios de toda especie, lo que ocasiona en todo tiempo y á toda hora una circulacion de fondos que la mente mas ejercitada no puede ni calcular su movimiento ni asignar su cuota.

Y notemos bien que la industria que tiene á la gula por objeto, presenta tantos mas beneficios cuanto que se apoya por un lado en los infortunios mayores y por otro en unas necesidades que todos los dias renacen.

En el estado de sociedad á que hemos llegado ahora, difícil es figurarse un pueblo que viviera solamente de pan y de legumbres. Esta nacion, si existiese, seria sin remedio subyugada por los ejércitos carnívoros, como los indus, los cuales sucesivamente han sido presa de cuantos han querido atacarlos; ó bien seria convertida por las cocinas de sus vecinos, como antaño los beocios, que se volvieron golosos después de la batalla de Leutres.

CONTINUACION.]

56.

Muchos recursos ofrece la gula al fisco: alimenta los arbitrios, las aduanas, los impuestos indirectos. Todo cuanto consumimos paga tributo, y no hay tesoro público que no esté mas firmemente sostenido por los golosos que por otra clase de la sociedad.

¿Hablaremos de ese enjambre de fabricantes que desde hace muchos siglos se escapan cada año de Francia para ir á elaborar las golosinas exóticas? Los mas de ellos sacan provecho, y obedientes después á un instinto que nunca muere en el pecho francés, traen á su patria el fruto de su economía. Este tráfigo es mas considerable de lo que se piensa, y estos individuos, como los demás, tendrán tambien su árbol genealógico.

Si fuesen agradecidos los pueblos, ¿quiénes con mas razon que los franceses deberian erigir á la Gula templos y altares?

PODER DE LA GULA.

57.

En 1815, el tratado del mes de noviembre impuso á Francia la condicion de pagar á los aliados setecientos cincuenta millones en tres años.

A esta carga se agregó la de responder por las reclamaciones particulares de los habitantes de los diversos países cuyos intereses habian estipulado sus soberanos reunidos, y las cuales ascendian á mas de trescientos millones.

Por último, hay que añadir á todo eso las riquisiciones de todo género hechas en especie por los generales enemigos,

que cargaban con ellas carros enteros, los cuales despachaban á las fronteras y que mas tarde el tesoro público tenia que pagar; en todo mas de mil y quinientos millones.

Podíase y aun debíase temer que de pagos tan considerables y que se hacian en "numerario" resultasen escaseces en el tesoro, desestima en todos los valores ficticios, y por consecuencia todas las desgracias que amenazan á un país sin dinero y sin medios de procurarle.

—¡Ay! decian las gentes honradas al ver pasar el fatal carro que iba á llenarse en la calle Viviana; ¡ay! ahí va nuestro dinero que está emigrando en masa; para el año que viene tendremos que hincar la rodilla ante un escudo; vamos á parar al estado deplorable de un hombre arruinado; todas las negociaciones se desgraciarán; no habrá qué prestar; nos caerá consuncion, marasmo, muerte civil.

Los sucesos desmintieron estos terrores, y con suma admiracion de los que se meten en asuntos de hacienda, los pagos se hicieron con desahogo, el crédito subió de punto, fueron solicitados con afán los préstamos, y todo el tiempo que aquella excesiva sangría duró, el curso del cambio, medida infalible de la circulacion monetaria, estuvo en favor nuestro: es decir, que se tuvo la prueba aritmética de que en Francia entraba mas dinero del que salía.

¿Cuál es el poder que vino en auxilio nuestro? ¿Cuál fué la divinidad que nos hizo el milagro? la Gula.

Cuando los bretones, los germanos, los teutones, los cimérianos y los escitas invadieron á Francia, trajeron consigo una voracidad rara y unos estómagos de una capacidad descomunal.

No se contentaron mucho tiempo con el alimento oficial que debía ministrarse una hospitalidad forzosa; aspiraron á goces mas delicados, y en breve la ciudad reina se convirtió en un inmenso refectorio. Comían, los intrusos, en casa de los fondistas, en casa de los traficantes, en los figuones, en las tabernas, en los puestecillos y hasta en las calles.

Atiborrábanse de carnes, de pescados, de caza, de criadillas, de pastas finas, y particularmente de nuestras frutas.

Bebían con una ansia igual á su apetito, y pedían siempre de los vinos mas caros, contando hallarles goces inauditos que luego se admiraban de no hallarles.

No sabian los observadores superficiales qué pensar de aquel eterno comer; pero los verdaderos franceses reían y se estregaban las manos diciendo:

—Ya están hechizados, y esta noche nos dejarán mas escudos que los que les han pagado esta mañana.

Aquella época fué favorable á cuantos servían á los deleites del gusto. Very consumió su fortuna; Achard comenzó la suya; Beauvilliers la logró por tercera vez, y madama Sullot, cuyo almacén no tenia dos toesas cuadradas, vendía diariamente hasta doce mil pastelillos (1).

Aun dura este efecto: los extranjeros vienen á montones de todas las partes de Europa, á refrescar durante la paz las gratas costumbres que contrajeron durante la guerra; no pueden dispensarse de visitar á Paris, y ya que están en Paris, no pueden dispensarse de regalarse á todo costo. Y si nuestras mercaderías disfrutan de algun favor, débese esto no tanto al interés beneficioso que presentan, como á la confianza de instinto que no puede menos de tenerse en un pueblo en que todos los golosos son felices (2).

RETRATO DE UNA LINDA GOLOSA.

58.

La gula no le está mal á las mujeres: conviene á la delicadeza de sus órganos y les sirve de compensacion por algunos placeres de que les es forzoso privarse, y por algunos males á que la naturaleza parece haberlas condenado.

(1) Cuando el ejército de invasion pasó á Champaña, tomó seiscientas mil botellas de vino en las bodegas de M. Moët, de Epernay, afamado por la hermosura de sus bodegas.

Se ha consolado él de esta pérdida viendo que los ladrones habian quedado engolosinados, y que los pedidos que recibe del Norte son mas que dobles desde aquella época.

(2) Los cálculos en que está fundado este artículo me los ha ministrado M. M. B. . . ., gastrónomo aspirante que no carece de títulos, pues es economista y músico.

Nada es mas grato de ver que una linda golosa en disposicion de ataque: tiene puesta la servilleta de la manera mas propia, está una de sus manos descansada sobre la mesa; acarrea la otra á la boca unos pedacitos cortados con gracia, ó el alon de perdiz que es preciso morder; bríllanle los ojos



y los labios, es grata su conversacion y son airosos sus movimientos; no le falta esa puntita de coquetería que ponen las mujeres en todo. Con tantos atractivos es irresistible, y hasta Caton el censor perderia sus estribos.

ANECDOTA.

Aquí me ocurre una memoria amarga.

Un día estaba yo muy bien acomodado en la mesa al lado de la linda madama M. . . . d, y alegrábame para mi sayo de tamaña lotería, cuando volviéndose de pronto hácia mí:

—A la salud de usted, díjome.

Al punto comencé yo una frase de accion de gracias; pero me quedé á medio camino, porque la coqueta dirigiéndose á su vecino de la izquierda:

—¡Brindemos! . . . exclamó.

Y brindaron, y parecióme una perfidia la atropellada transicion aquella, y me hizo en el corazon una herida que después de tantos años todavía no se cierra.

LAS MUJERES SON GOLOSAS.

La inclinacion del bello sexo á la gula tiene algo que participa del instinto, pues la gula favorece á la hermosura.

Una serie de observaciones exactas y rigurosas ha demostrado que un régimen sucoso, delicado y seguido con esmero aleja mucho y por bastante tiempo las apariencias de la vejez.

Da á los ojos mas brillo, mas frescura al cutis y mas firmeza á los músculos; y como es cierto, en física, que la depresion de los músculos es lo que causa las arrugas, esos temibles enemigos de la hermosura, es asimismo verdadero de decir que, todo parejo, los que saben comer son comparativamente diez años mas mozo s que los que no conocen esta ciencia.

Bien penetrados de esta verdad están los pintores y los escultores, pues nunca representan á los que hacen abstinencia por gusto ó por obligacion, como los avaros y los anacoretas, sin darles la palidez de la enfermedad, la flaqueza de la miseria y las arrugas de la decrepitud.

EFFECTOS DE LA GULA EN LA SOCIABILIDAD.

59.

La gula es uno de los vínculos principales de la sociedad: ella es la que extiende gradualmente ese espíritu de estrecha union entre los convidados, el cual reúne todos los días las diversas condiciones, los reduce á un solo todo, anima la conversacion y suaviza los ángulos de la desigualdad convencional.

Ella es tambien la que motiva los esfuerzos que debe hacer todo *anfitrión* para recibir convenientemente á sus convidados, así como la gratitud de estos cuando se ven atendidos con sabiduría; y aquí es donde conviene maldecir para

siempre á esos comilones estúpidos que tragan con una indiferencia criminosa los manjares mas distinguidos, ó que aspiran con sacrilega distraccion un néctar odorífero y trasparente.

LEY GENERAL. Toda disposicion de elevada inteligencia requiere elogios explícitos, y una alabanza delicada es forzosa doquiera se anuncia el deseo de agradar.

INFLUJO DE LA GULA EN LA FELICIDAD

CONYUGAL.

60.

En suma, la gula cuando está partida con otro tiene el influjo mas patente en la felicidad que puede hallarse en la union conyugal.



Dos esposos golosos tienen por lo menos una vez al dia una ocasion grata de reunirse; pues hasta los que hacen lecho aparte (y no son pocos) comen á lo menos á la misma mesa; tienen un asunto de conversacion siempre nuevo; hablan, no solo de lo que comen, sino tambien de lo que han comido, de lo que habrán de comer, de lo que han observado en casa ajena, de los platillos de moda, de los inventos nuevos,

etc., etc.; y todos saben que las parletas familiares (*chit-chat*) tienen muchos atractivos.

La música tiene tambien sin duda hechizos muy poderosos para los que son aficionados á ella; pero hay que dedicarse, y es un trabajo.

Por otra parte, algunas veces tiene uno catarro, la música está perdida, los instrumentos están discordes, tiene uno jaqueca, hay dias de huelga.

Por el contrario, una necesidad de que otro participa llama á los esposos á la mesa, la misma inclinacion los retiene en ella; naturalmente se tienen sus miramientillos que anuncian la gana de obsequiarse, y la manera en que pasan las comidas entra en mucha parte en la felicidad de la vida.

Esta observacion, harto nueva en Francia, no se le habia escapado al moralista inglés Fielding, y le ha presentado pintando en su novela de Pamela la manera diversa en que dos parejas de casados acaban su dia.

El primero es un lord, el mayorazgo, y por tanto el dueño de todos los bienes de la familia.

El segundo es su hermano menor, esposo de Pamela, desheredado por causa de su casamiento, y viviendo del producto de su media paga, en un estado de escasez bastante inmediato á la indigencia.

El lord y su mujer llegan de diferentes lados, y se saludan friamente, sin embargo de no haberse visto en todo el dia. Siéntanse á una mesa opíparamente servida, rodeada de lacayos relumbrantes de oro, sírvense sin despegar los labios y comen sin gusto. Sin embargo, después que los criados se han retirado, una especie de conversacion se traba entre ellos; en breve se indisponen, riñen y levántanse furiosos para irse cada uno á su aposento, á meditar en las dulzuras de la viudez.

Su hermano, á la inversa, al presentarse en su modesto aposento, se ve recibido con el mas tierno afecto y las mas dulces caricias. Siéntase junto á una mesa frugal; pero ¿los manjares que le son servidos pueden acaso dejar de ser excelentes? ¡Pamela misma los ha preparado! Comen con delicia, platicando de sus negocios, de sus proyectos, de sus amores. Media botella de vino de Madera les sirve á prolongar la comida y la plática; en breve los recibe un mismo

lecho, y tras los arrobos de un amor correspondido, un dulce sueño les hará olvidar la presente y soñar un porvenir mejor.

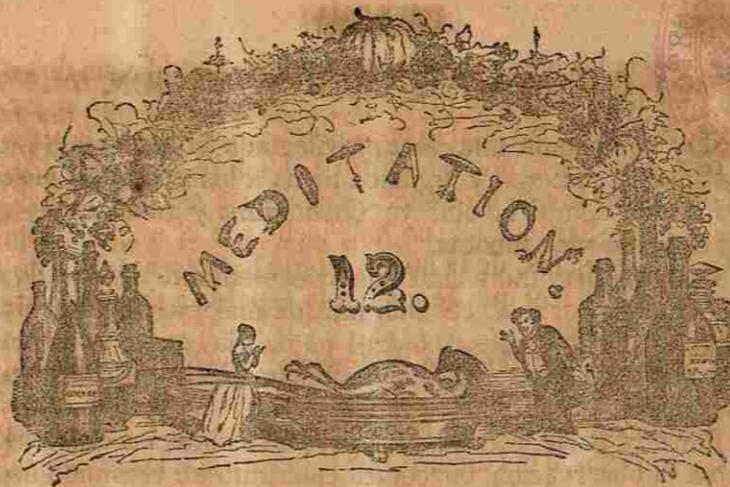
Loor á la gula, tal cual lo presentamos nosotros á nuestros doctores, y mientras que no aparta al hombre ni de sus ocupaciones ni de lo que á su suerte debe, pues así como las disoluciones de Sardanápalo no han hecho que el mundo tenga horror á las mujeres, de la misma suerte los excesos de Vite-lio no pueden hacer que se vuelva la espalda á un festin dis-puesto con ciencia.

La gula en volviéndose glotonería, voracidad, crápula, pierde su nombre y sus beneficios, sale del círculo de nues-tras atribuciones y cae en las del moralista, que la tratará con sus consejos, ó del médico, que la curará con los remedios.

La GULA cual la ha caracterizado el profesor en este ar-tículo, no tiene nombre sino en francés: no puede designarse ni con la voz latina *gula*, ni con la inglesa *gluttony*, ni con la alemana *lusternheit*: aconsejamos pues á los que tuvieran tentacion de traducir este libro instructivo, que conservaran el sustantivo y solo cambiaran el artículo, pues así es como han hecho todos los pueblos respecto de la coquetería y cuanto á ella se refiere.

NOTA DE UN GASTRONOMO PATRIOTA.

Reparo con vanidad que la coquetería y la gula, estas dos excelsas modificaciones que la suma sociabilidad ha hecho en nuestras necesidades mas imperiosas, son ambas de ori-gen francés.



DE LOS GOLOSOS.

NO TODO EL QUE QUIERE ES GOLOSO.

61.—Individuos hay á quienes la naturaleza ha negado una figura de órganos ó un primor de atencion sin los cua-les los manjares mas succulentos pasan sin ser notados.

La fisiología ha reconocido ya la primera de estas varie-dades mostrándonos la lengua de esos desdichados mal pro-vistos de las crestas nerviosas destinadas para *inhalar* y apreciar los sabores. Ellas no excitan en aquellos sino un sentimiento torpe, siendo los desventurados, respecto de los sabores, lo que son los ciegos respecto de la luz.

La segunda variedad se compone de los distraidos, de los parlanchines, de los ocupados, de los ambiciosos y otros, los cuales quieren ocuparse en dos cosas á un tiempo y no comen sino para llenarse.

NAPOLEON.

Tal era entre otros Napoleon; era él irregular en sus co-midas, y comia de prisa y mal; pero ahí se advertia tam-bien aquella voluntad absoluta que ponía en todo. En cuan-to se insinuaba el apetito, era preciso satisfacerle, y su ser-vicio estaba dispuesto de manera que en todo lugar y á toda hora se podian á la primera palabra presentarle aves, costi-litas y café.

lecho, y tras los arrobos de un amor correspondido, un dulce sueño les hará olvidar la presente y soñar un porvenir mejor.

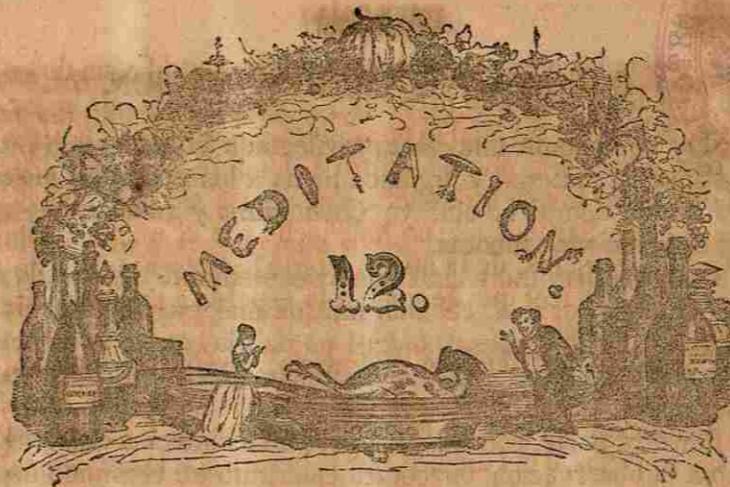
Loor á la gula, tal cual lo presentamos nosotros á nuestros doctores, y mientras que no aparta al hombre ni de sus ocupaciones ni de lo que á su suerte debe, pues así como las disoluciones de Sardanápalo no han hecho que el mundo tenga horror á las mujeres, de la misma suerte los excesos de Vite-lio no pueden hacer que se vuelva la espalda á un festin dis-puesto con ciencia.

La gula en volviéndose glotonería, voracidad, crápula, pierde su nombre y sus beneficios, sale del círculo de nues-tras atribuciones y cae en las del moralista, que la tratará con sus consejos, ó del médico, que la curará con los remedios.

La GULA cual la ha caracterizado el profesor en este ar-tículo, no tiene nombre sino en francés: no puede designarse ni con la voz latina *gula*, ni con la inglesa *gluttony*, ni con la alemana *lusternheit*: aconsejamos pues á los que tuvieran tentacion de traducir este libro instructivo, que conservaran el sustantivo y solo cambiaran el artículo, pues así es como han hecho todos los pueblos respecto de la coquetería y cuanto á ella se refiere.

NOTA DE UN GASTRONOMO PATRIOTA.

Reparo con vanidad que la coquetería y la gula, estas dos excelsas modificaciones que la suma sociabilidad ha hecho en nuestras necesidades mas imperiosas, son ambas de ori-gen francés.



DE LOS GOLOSOS.

NO TODO EL QUE QUIERE ES GOLOSO.

61.—Individuos hay á quienes la naturaleza ha negado una figura de órganos ó un primor de atencion sin los cua-les los manjares mas succulentos pasan sin ser notados.

La fisiología ha reconocido ya la primera de estas varie-dades mostrándonos la lengua de esos desdichados mal pro-vistos de las crestas nerviosas destinadas para *inhalar* y apreciar los sabores. Ellas no excitan en aquellos sino un sentimiento torpe, siendo los desventurados, respecto de los sabores, lo que son los ciegos respecto de la luz.

La segunda variedad se compone de los distraidos, de los parlanchines, de los ocupados, de los ambiciosos y otros, los cuales quieren ocuparse en dos cosas á un tiempo y no comen sino para llenarse.

NAPOLEON.

Tal era entre otros Napoleon; era él irregular en sus co-midas, y comia de prisa y mal; pero ahí se advertia tam-bien aquella voluntad absoluta que ponía en todo. En cuan-to se insinuaba el apetito, era preciso satisfacerle, y su ser-vicio estaba dispuesto de manera que en todo lugar y á toda hora se podian á la primera palabra presentarle aves, costi-litas y café.

GOLOSOS POR PREDESTINACION.

Hay no obstante una clase privilegiada á quienes una predestinacion material y orgánica llama á los goces del gusto.

En todo tiempo he sido yo *Cavateriano* y *galista*: creo en las disposiciones innatas.

Pues que hay individuos que evidentemente han venido al mundo para ver mal, caminar mal, oír mal, por haber nacido miopes, cojos ó sordos, ¿por qué no habria otros que estén dispuestos á probar mas especialmente cierta serie de sensaciones?

Por otra parte, con solo una poca de inclinacion que tenga uno á la observacion, encuentra cada rato en el mundo fisonomías que tienen el sello irrecusable de un sentimiento dominante, tal como una engreida impertinencia, el contento de sí propio, la misantropía, la sensualidad, etc., etc. En



verdad se puede tener todo esto con una cara insignificante; pero cuando la fisonomía tiene un sello determinado, raro es que nos engañe.

Las pasiones obran en los músculos, y con mucha frecuencia, por mas que calle un hombre, pueden leerse en su rostro los diversos afectos que le agitan. Esta tension, por poco habitual que sea, acaba por dejar huellas sensibles, dando así á la fisonomía un carácter permanente y fácil de conocerse.

PREDESTINACION SENSUAL.

62.—Los predestinados de la gula son en general de mediana estatura, cariredondos ó caricuadrados; tienen los ojos brillantes, pequeña la frente, corta la nariz, carnosos los la-

bios y redonda la barba. Las mujeres son rechonchas, mas bonitas que hermosas y tirando algo á la obesidad.

Las que son principalmente regaladas tienen mas finas las facciones, mas delicado el semblante, son mas lindas, y se distinguen sobre todo en una traza de languidez que les es particular.

Bajo esta exterioridad es donde se deben buscar los convidados mas amables: aceptan cuanto se les ofrece, comen lentamente y saborean con reflexion. No se apresuran á alejarse de los lugares donde han recibido una hospitalidad distinguida, y se cuenta con ellos para la *suaré*, porque conocen todos los juegos y pasatiempos que son los accesorios ordinarios de una reunion gastronómica.

Por el contrario, aquellos á quienes la naturaleza ha negado la aptitud para los goces del gusto, tienen el rostro, la nariz y los ojos largos; sea cual fuere su talle, tienen en su configuracion algo alargado. Tienen negro y liso el cabello, y carecen sobre todo de robustez: ellos son los que han inventado los pantalones.



Las mujeres á quienes la naturaleza aflige con la misma desgracia, son angulosas, se fastidian á la mesa, y no viven mas que del *boston* y de la murmuracion.

Esta teoría fisiológica espero que no hallará muchos contradictores, porque cada cual puede justificarla cerca de sí: sin embargo, todavía voy á apoyarla con hechos.

Encontrábame yo en una famosísima comida, y enfrente tenia á una persona muy linda cuya cara era completamente sensual. Inclinéme á mi vecino y le dije muy quedito que con semejantes facciones era imposible que la señorita no fuese muy golosa.

—¿Qué locura! respondiome él; ¿no ve usted que apenas tendrá quince años, y que esa edad no es la de la gula? . . . Por lo demás, observaremos.

En los principios la cosa se presentó mal para mí, entré en recelo de haberme comprometido; pues en los dos primeros servicios la mocita manifestó una discrecion que me admiraba, haciéndome temer que hubiese dado con una excepcion, pues no hay regla que no la tenga. Pero llegaron en fin los postres, postres tan sobresalientes como copiosos, y recobré las esperanzas. No me engañé: no solo comió de cuanto le ofrecieron, sino que se hizo servir de los platos que estaban mas distantes de ella. En suma, probó de todo, y maravillábase el vecino de que pudiesen caber tantas cosas en su pequeño estómago. Así se cumplió mi diagnóstico y triunfó una vez mas la ciencia.

A los dos años volví á encontrar á la misma persona, la cual llevaba ocho dias de casada: habíase perfeccionado completamente, dejaba asomar una pizca de coquetería, y como ostentaba todo lo que la moda permite enseñar en punto á atractivos, estaba peregrina la criatura. Su marido estaba retratable: parecíase á cierto ventrílocuo que sabia reir de un lado y llorar de otro; es decir, que se manifestaba el consorte muy ufano de que fuese admirada su mujer; pero en cuanto un aficionado tenia traza de insistir, apoderábase del marido el calorfrío de unos zelos muy visibles. Dominó este sentimiento: llevóse á su esposa á un aposento apartado y ahí acabó para mí su biografía.

Otra ocasion hice en el duque Deorés, que fué tanto tiempo ministro de la marina, una observacion semejante.

Sabido es que era él grueso, corto, moreno, crespo y cuadrado; que era casi carirredondo, tenia levantada la barba, gruesos los labios y una boca de gigante. Aclaméle por tanto aficionado por predestinacion del comer bien y de las bellas.

Esta observacion fisonómica la soplé muy quedito en el oido de una señora muy linda y á quien yo creia discreta. ¡Ay! ¡me engañé! era ella hija de Eva y la hubiera ahogado mi secreto. De suerte y manera que su excelencia quedó impuesto de la induccion científica mia.

Súpelo yo al dia siguiente por medio de una carta muy amable que me escribió el duque, en la cual negaba con modestia que poseyese las dos cualidades que yo habia descubierto en él, sin embargo de ser harto estimables.

No me dí yo por vencido. Contesté que la naturaleza no hace cosa alguna en balde, que ella notoriamente le habia formado para ciertos fines; que si no cumplia con ellos él, contrariaba sus votos; que por lo demás, ningun derecho tenia yo á semejantes confianzas, etc., etc.

En esto quedó la correspondencia; mas poco después todo Paris se impuso por los periódicos de la memorable batalla que hubo entre el ministro y su cocinero; batalla que fué larga, reñida y en que no siempre se llevó su excelencia la palma. Ahora bien, si tras semejante aventura no fué despedido el cocinero, como no lo fué, creo que estoy en el caso de sacar la consecuencia de que el duque estaba completamente supeditado por la instruccion del artista y que desesperaba de hallar otro que supiese regalar tan bien su gusto; sin lo cual nunca hubiera podido vencer la repugnancia muy natural que debia de causarle el verse servido por un inferior tan belicoso.

Al hallarme yo una hermosa mañana de invierno trazando estas líneas, M. Cartier, antiguo primer violon de la Opera y demostrador hábil, entra en mi casa y se sienta á mi chimenea. Yo, que no pensaba mas que en mi asunto, mirando á M. Cartier de hito en hito:

—Querido profesor, díjele, ¿cómo es que no sea usted goloso, cuando tiene toda la traza de tal?

—Éralo yo muy mucho, respondi, pero me contengo.

—¿Acaso por cordura? le repliqué.

No contestó, pero sí dió un suspiro á la Walter Scott, es decir con ribetes de gemido.

GOLOSOS POR ESTADO.

63.

Hay tambien golosos por estado como los hay por predestinacion, y yo debo notar aquí cuatro categorías principales de ellos, á saber: los asentistas, los médicos, los literatos y los devotos.

LOS RENTEROS.

Estos son los héroes de la Gula. Aquí "héroe" es el término propio, pues que ha mediado contienda, y seguramente la aristocracia de la nobleza habria achuchado á los renteros con el peso de sus títulos y de sus escudos si no les hubiesen opuesto estos una mesa suntuosa y sus cofres. Combatian los cocineros á los genealogistas, y aunque los duques no esperasen mas que salir para chiflar al anfitrión que los convidaba, bastaba con que concurrieran para que su presencia diera fe de su derrota.

Por otra parte, cuantos amontonan mucho dinero y sin trabajo, casi no pueden dispensarse de ser golosos.

La desigualdad de las condiciones trae consigo la desigualdad de las riquezas, pero no acarrea esta la desigualdad de las necesidades; y hay quien pudiendo pagar cada dia una comida capaz para cien personas, se satisfaga hartas veces con una pierna de pollo. Preciso es pues que el arte se extreme para reanimar este asomo de apetito por medio de manjares que le sostengan sin detrimento y le halaguen sin sofocarle. De esta suerte ha sido cómo Mondor se ha vuelto goloso, y cómo de todas partes los golosos han acudido á su lado.

Por lo mismo en todas las series de preparaciones que nos presentan los libros de cocina elemental, siempre hay uno ó varios aderezos que llevan por calificación: A LA FINANCIERA; y nadie ignora que no era el rey sino los renteros generales quienes antaño comian el primer plato de guisantes por el que siempre se pagaban ochocientos francos.

No sucede de otra suerte en nuestros dias: las mesas financieras ó de rentero siguen ofreciendo cuanto se encuentra de lo mas perfecto en la naturaleza, lo mas precoz que se halla en los invernaderos, lo mas exquisito que produce el arte; y las personas mas históricas no tienen á menos el sentarse á esos festines.

LOS MEDICOS.

64.

Causas de otra naturaleza aunque no menos poderosas,



obran en los médicos: son estos golosos por seducción, pues solo que fueran de bronce podrian resistir la fuerza de las cosas.

Los amables doctores son recibidos en todas partes mejor que nadie, porque la salud, que es el mas precioso de todos los bienes, está bajo su proteccion; por lo mismo son los niños mimados en toda la fuerza del término.

Esperados con impaciencia siempre, acógenlos con afán en todas partes. Ya los convida una linda enferma, ya los

acaricia una niña, ya un padre ó un marido les recomienda lo que mas aman. Llámalos la esperanza por la diestra, aclámalos la gratitud por la siniestra; hácenles el pico como á los pichones; déjense ellos querer, y á la vuelta de seis meses encuéntranse acostumbrados y quedan hechos unos golosos sin redencion (*post redemption*).

Esto mismo me arrojé á expresar un dia en un convite en que yo era el noveno, bajo la presidencia del doctor Corvisart: el caso fué por el año 1806.

—Vosotros, exclamé con el acento y el ademan inspirados de un predicador puritano, vosotros sois los últimos restos de una corporacion que antaño cubria la Francia entera. ¡Ay! ¡se han acabado ó andan dispersos sus miembros! Ya no quedan renteros generales, ni abates, ni caballeros, ni frailes blancos; todo el cuerpo *gustador* reside en vosotros solos. Sostened con firmeza tan grande peso, aunque os cupiese la infausta suerte de los trescientos espartanos en el paso de las Termópilas.

Dije, y nadie chistó: obramos de conformidad y la verdad se está en su lugar.

En la misma ocasion hice una observacion que merece trasmitirse á la posteridad.

El doctor Corvisart, que era muy amable cuando queria, no bebia sino vino de Champaña con hielo. Desde el principio de la comida y mientras los demás convidados se ocupaban en comer, él charlaba y alborotaba por todos. A los postres, por lo contrario, y cuando comenzaba la conversacion á animarse, se puso serio, taciturno, y aun de vez en vez melancólico.

De esta observacion y de otras muchas conformes, he deducido el teorema siguiente:

“El vino de Champaña, que es excitativo en sus primeros efectos (*ab initio*), es estupefactivo en los que siguen (*in recessu*).” Lo que no es mas que el efecto notorio del gas ácido-carbónico que contiene.

REPRENSION.

65.

Ya que tengo á los doctores titulados entre las manos, no quiero llevarme á la huesa la reprimenda que debo hacerles por la excesiva severidad con que tratan á sus enfermos.

Al punto que cualquiera tiene la mala suerte de caer en sus manos, tiene que pasar por una letanía de prohibiciones y que privarse de cuanto le han hecho grato nuestras costumbres.

Reclamo yo contra las mas de esas prohibiciones como inútiles.

“Inútiles” digo, porque casi nunca apetecen los enfermos lo que les fuera nocivo.

El médico razonado nunca debe perder de vista la tendencia natural de nuestras inclinaciones ni echar en olvido que si las sensaciones dolorosas son funestas por su naturaleza, tambien las que son gratas disponen para la salud. Mas de una vez se ha visto que un poco de vino, una cucharada de café, unas cuantas gotas de licor han hecho sonreir los rostros mas hipocráticos.

De mas á mas es preciso que tengan entendido esos ordenadores severos, que sus prescripciones casi nunca producen su efecto; pues el enfermo trata de excusarlas, y los que le asisten no dejan nunca de tener razones para darle gusto, y no por eso mueren mas ni menos.

La racion de un ruso enfermo, en 1815, habria achispado al mejorcito, y la de los ingleses habria hartado á un limusino. Y no habia medio de cercenarles nada, pues habia inspectores militares que visitaban de continuo nuestros hospitales y cuidaban á un tiempo del alimento y del consumo.

Doy yo mi parecer con tanta confianza por cuanto á que está apoyado en datos numerosos y que los prácticos mas afortunados no se desvian mucho de este sistema.

El canónigo Rollet, muerto hará cosa de cincuenta años, era bebedor, segun el uso del tiempo antiguo: cayó enfermo, y lo primero que hizo el médico fué prohibirle de todo punto el vino. Sin embargo, á la siguiente visita el doctor halló al

p. 21.

enfermo acostado, y delante de su cama vió un cuerpo de delito casi completo, á saber: una mesa cubierta de un mantel limpiecito, un vaso de cristal, una botella de magnífica apariencia y una servilleta para enjugar los labios.

Al ver esto volóse el facultativo, y ya estaba tratando de despedirse cuando el desdichado canónigo le gritó con voz lastimera:

—Doctor, tenga usted presente que con prohibirme el beber no me ha vedado usted el gusto de ver la botella.

El facultativo que asistía á M. de Montlusin de Pont-de-Veyle fué todavía mucho mas cruel, pues no ya solo vedó el uso del vino á su enfermo, sino que le prescribió que bebiese agua en grandes dosis.

A poco de ido el doctor, madama de Montlusin, celosa de sostener la prescripcion y de ayudar á que recobrase la salud su marido, le presentó un buen vaso de agua de la mas hermosa y trasparente.

Recibióle con docilidad el enfermo y púsose á beber con resignacion; pero se suspendió al primer trago, y volviendo el vaso á su mujer:

—Toma eso, vida mia, díjole, y guárdalo para otra vez: siempre he oido decir que no es bueno jugarse con los remedios.

LOS LITERATOS.

66.

En el imperio gastronómico la residencia de los literatos está inmediata á la de los médicos.

En el reinado de Luis XIV eran ebrios los literatos: conformábanse en esto con la moda, y las memorias del tiempo contienen sobre el particular cosas grandes y maravillosas. En el dia son golosos, en lo cual hay ya una mejoría.

Muy distante estoy de pensar como el cínico Geoffroy que decía que la falta de fuerza de las producciones modernas estriba en que no beben los autores sino agua azucarada.

Por el contrario, yo entiendo que ha caído en doble equivocacion aquel y que ha errado así en el hecho como en la consecuencia.

Abunda en talentos la época actual; acaso se perjudican por su número, pero la posteridad, juzgando con mas calma, encontrará en ellos mil motivos de admiracion: así es como nosotros hemos hecho justicia á las obras maestras de Racine y de Molière que fueron recibidas con frialdad por sus contemporáneos.

Nunca ha sido mas lisonjera la posicion de los literatos.

Ya no viven en las regiones encumbradas que en otro tiempo les reprochaban; hanse vuelto mas fértiles los dominios de la literatura; las aguas del Hipocrene tambien traen pepitas de oro: iguales de todo el mundo, no oyen ya el lenguaje de la protectoría, y por complemento de bienes colmados de sus mas especiales favores la Gula.

Convídase á los literatos á causa del aprecio que de sus talentos se hace, porque en general tiene algo de picante su conversacion, y tambien porque de algun tiempo acá se ha hecho de estilo el que toda tertulia tenga un literato.

Siempre llegan algo tarde estos señores; recíbenlos mejor por eso, pues que son deseados; engolosínanlos para que vuelvan, regálanlos para que brillen, y como conceptúan todo ello muy en el orden, acostúmbranse á este trato y se vuelven y quedan hechos golosos.

Aun han adelantado tanto las cosas, que ha llegado á verse algo de escándalo. Algunos hurones han pretendido que ciertos almorzadores se han dejado seducir, que ciertas promociones han salido de ciertos pasteles, y que el templo de la inmortalidad se habia abierto á mas de cuatro tenedores. Pero era esto obra de malas lenguas, y han caído estos rumores como otros muchos: lo que está hecho está bien hecho, y no lo menciono aquí sino para dar á conocer que me hallo al tanto de todo lo que está relacionado con mi asunto.

DE LOS DEVOTOS.

67.

Por último, la Gula cuenta muchos devotos entre sus secuaces mas fieles.

Entendemos por DEVOTOS lo mismo que entendian Luis XIV y Molière, es decir, los hombres cuya religion consiste

toda en prácticas exteriores: nada tienen que ver con estas las gentes piadosas y caritativas.

Veamos cómo les viene la vocación. Entre los que quieren ganarse la gloria, la mayor parte busca el camino más llano: los que huyen el trato, duermen sobre duro y traen cilicios, han sido siempre y nunca dejarán de ser meras excepciones.

Ahora bien, hay cosas condenables á todas luces y que nunca puede uno permitirse, como el baile, los espectáculos, el juego y otros pasatiempos semejantes.

Mientras que abomina uno estas cosas así como á los que las practican, la Gula se presenta y se desliza con una cara de lo más teológica.

De derecho divino el hombre es el rey de la naturaleza, y cuanto la tierra produce ha sido criado para él. Para él engorda la chochaperdiz, para él tiene tan suave perfume el *moca*, para él es beneficioso á la salud el azúcar.

Siendo esto así, ¿cómo no habíamos de usar, á lo menos con la necesaria moderación, de los bienes que nos ofrece la Providencia, particularmente si no dejamos de considerarlos como cosas perecederas, y si exaltan nuestro agradecimiento al autor de todo lo criado?

Razones de no menos peso vienen también á reforzar estas. ¿No estamos obligados á recibir lo mejor posible á los que dirigen nuestras almas y nos llevan por el camino del cielo? ¿No estamos en el deber de hacer amables, y por lo mismo más frecuentes unas reuniones cuyo fin es excelente?

También suele suceder que los dones de Como llegan sin que sean solicitados; ora son obra de un recuerdo del colegio, de cariño de una antigua amistad, de la humildad de una penitenta, de la memoria de un colateral, del agradecimiento de un protegido. ¿Cómo desairar semejantes ofrendas? ¿Cómo no recibirlas? Es mera necesidad.

Por otra parte, siempre ha sucedido lo que sigue:

Las iglesias eran unos verdaderos almacenes de las golosinas más adorables; y cátese por qué ciertos aficionados las echan menos con tanta amargura (1).

(1) Los mejores licores de Francia se hacían en la Cota en la casa de las salesas: las monjas de Nicorta han inventado la confitura de angélica; tienen mucha fama los panes de azúcar de las religiosas de Castillo

Varios órdenes monásticos, sobre todo los bernardinios, hacían profesión de comer con regalo. Los cocineros del clero han dilatado los límites del arte, y cuando M. de Pressigny (muerto de arzobispo de Besanzon) regresó del conclave que había nombrado á Pio VI, decía que la mejor comida que hubiese hecho en Roma, había sido en la casa del general de los capuchinos.

LOS CABALLEROS Y LOS ABATES.

68.

No podemos terminar mejor este artículo que haciendo una mención honorífica de dos corporaciones que hemos visto en toda su gloria, y que la revolución ha eclipsado: los caballeros y los abates.

¡Cuán golosos eran los amigos! imposible era equivocarse al verles sus narices abiertas, sus ojos despabilados, sus



lustrosos labios y sus lenguas inquietas; sin embargo, cada clase tenía una manera de comer que le era particular.

Los caballeros tenían algo militar en su actitud: administrábanse con majestad los bocados, trabajábanlos con calma, y paseaban horizontalmente del dueño á la dueña de casa, unas miradas de aprobación.

Los abates, al contrario, se apiñaban para acercarse al plato; redondeábase su mano derecha como la pata de gato que saca la presa de la lumbre, su fisonomía expresaba el

Tierry; y las ursulipias de Belay tenían para las nueces confitadas una receta que era un tesoro de amor y de gollorío. Es de temer ¡ay! que se haya perdido.

mas vivo deleite, y sus miradas tenian algo de concentrado que es mas fácil concebir que no significar.

Como las tres cuartas partes de los que componen la generacion actual no han visto nada que se parezca á los caballeros y á los abates que acabamos de designar, y como es no obstante indispensable conocerlos para entender bien muchos libros escritos en el siglo diez y ocho, tomaremos de autor del TRATADO HISTÓRICO SOBRE LOS DESAFÍOS algunas páginas que nada dejarán por desear acerca de esto. (Véanse las VARIEDADES número 20.)

LONGEVIDAD ANUNCIADA A LOS GOLOSOS.

69.

Segun mis últimas lecturas, tengo sumo gusto, un gusto cual no es decible, de poder dar á mis lectores una buena noticia, á saber: que el regalo en la comida está léjos de ser nocivo á la salud, y que tanto á tanto los golosos viven mas tiempo que los demás. Lo cual se prueba aritméticamente en una memoria muy bien trabajada, leida últimamente en la Academia de las ciencias por el doctor Villermet.

Ha comparado este los diversos estados de la sociedad en que se come regaladamente con los otros en que se come mal, y ha recorrido la escala por entero. Tambien ha comparado entre sí los diversos cuarteles de Paris en que se vive con mas ó menos desahogo, y donde se sabe que bajo este respecto existe una diferencia extrema, como por ejemplo entre el arrabal San Marcelo y la Calzada de Antin.

Por último, el doctor ha llevado sus pesquisas hasta á los departamentos de Francia, y ha comparado bajo el mismo respecto los que son mas ó menos fértiles: por todas partes ha sacado por resultado general que la mortalidad disminuye en la misma proporcion que aumentan los medios de sustentarse, y que así, aquellos á quienes la fortuna somete á la desgracia de sustentarse mal, pueden siquiera tener por seguro que la muerte los sacará de penas mas presto.

Los dos extremos de esta progresion son que en el estado mas favorecido de la vida, no muere al año sino un individuo sobre cincuenta, mientras que entre los que están ex-

puestos á la miseria, muere uno sobre cuatro en el mismo espacio de tiempo.

No es decir que los que se regalan no enfermen nunca; ¡ay! tambien ellos caen en el dominio de la facultad, la cual tiene costumbre de designarlos bajo la calificacion de "buenos enfermos;" pero como hay en ellos una buena dosis de vitalidad, y como todas las partes de la organizacion están mejor nutridas, tiene mas recursos la naturaleza y el cuerpo resiste incomparablemente mejor á la destruccion.

Esta verdad fisiológica puede asimismo apoyarse en la historia que nos enseña que siempre que algunas circunstancias imperiosas, tales como la guerra, los sitios, el desarreglo de las estaciones, han disminuido los medios de alimentarse, siempre ha ido este estado de angustia acompañado de enfermedades contagiosas y de notable aumento de mortandad.

La caja Lafarge, tan conocida de los parisienses, habria sin duda alguna prosperado si los que la han establecido hubieran tomado en cuenta en sus cálculos la verdad de hecho particularizada por el doctor Villermet.

Habian ellos calculado la mortalidad por los cálculos de Buffon, de Parcieux y otros, los cuales tienen todos por basa unos números tomados en todas las clases y en todas las edades de una poblacion; pero como todo el que pone un capital para proporcionarse descanso en lo venidero ha escapado generalmente de los riesgos de la infancia, y está acostumbrado á una comida arreglada, esmerada y algunas veces suculenta, no hay dato ninguno para la muerte, quedando frustradas las esperanzas y fallidos los cálculos.

Seguramente esta no ha sido la única causa, pero sí es elemental.

Esta observacion nos la ha sugerido el señor profesor Sobretodo.

M. du Belloy, arzobispo de Paris, que ha vivido cerca de un siglo, era persona de un apetito muy cumplido: gustábasele regalarse, y no pocas veces le he visto bailarle los ojos á la presencia de un bocado egregio.

Napoleon le manifestaba siempre deferencia y respeto.



MEDITATION XIII.

TIENTAS GASTRONÓMICAS.

70.

En el capítulo precedente ha visto el lector que el carácter distintivo de todo prójimo que tiene mas ínfulas de goloso que no títulos á los honores de la gula, consiste en que en el seno de los platos mas delicados se mantienen sin expresion sus ojos y sin viveza su rostro.

No son dignos estos de que en su obsequio se derramen unos tesoros cuyo precio no conocen: por lo mismo nos ha parecido muy del caso el poder señalarlos, y hemos escudriñado los medios de lograr un conocimiento tan importante para la debida armonía entre los hombres y para la inteligencia de los convidados.

Hémonos ocupado en esta pesquisa con aquel afán y aquella constancia que conduce al logro de lo que se desea: á nuestra perseverancia sin duda alguna debemos el triunfo de poder presentar al honorable cuerpo de los epulones el descubrimiento de las *tientas gastronómicas*, el cual honrará al siglo diez y nueve.

Por *tientas gastronómicas* entendemos unos bocados de un sabor reconocido y de tan incontestable excelencia, que con solo ponerlos á la vista basta para excitar en todo hombre bien organizado, todas las facultades gustables; de suerte tal que todo aquel en quien, llegado semejante caso, no se advierte ni la chispa del deseo ni la auréola del éxtasi, puede con justa y legítima razon ser notado de indigno de los honores del asiento y de los gustos peculiares á él.

El método de las *tientas*, debidamente examinado y deliberado en concilio pleno, ha sido inscripto en el libro de oro en los términos siguientes, tomados de una lengua que ya no está sujeta á cambiar:

Utumque ferculum, eximii et benè noti saporis, appositum fuerit, fiat autopsia convivæ; et nisi facies ejus ac oculi vertantur ad extasim; notetur ut indignus.

Lo cual ha sido trasladado como sigue por el traductor jurado del gran consejo:

“Siempre que sea servido un plato de un sabor delicado y bien conocido, se observará atentamente á los dos convida y se notará de indignos á todos los que no acusen en su fisonomía el arrobamiento.”

La fuerza de las *tientas* es relativa, y debe ser acomodada á las facultades y á las costumbres de las diversas clases de la sociedad. Tomadas en cuenta todas las circunstancias, debe usarse la *tienta* de manera que cause admiracion y sorpresa; pues viene á ser un dinamómetro cuya fuerza debe aumentar á medida que se sube á las zonas altas de la sociedad. Así, la *tienta* destinada á un sensualista de escasos medios de la calle Coquernar no daría golpe en la casa de un mayordomo y ni siquiera llamaria la atencion en una comida de escogidos (*select few*), en la casa de un fúcar ó de un ministro.

En la enumeracion que pasamos á hacer de los platos que han sido exaltados á la dignidad de *tientas*, comenzaremos por los de mas ínfima presion; iremos después subiendo por grados para poner á buena luz su teórica, de manera que pueda el que guste no solamente servirse de esta con fruto, sino tambien inventar otras nuevas bajo el mismo principio, darles su nombre y hacer uso de ellas en la esfera en que le haya puesto el acaso.

Por un momento hemos tenido ánimo de dar aquí, como instrumentos justificativos, la receta para aderezar las diversas preparaciones que indicamos como tientas; pero nos ha retraído la consideración de que eso sería hacer agravio á las diversas colecciones que han visto la luz pública de entonces acá, inclusa la de Beauvilliers, y ahora muy poco el COCINERO DE LOS COCINEROS. Contentámonos pues con remitir á esas obras á los aficionados, así como á los de Viart y Appert, notando que en esta última se encuentran varias noticias científicas ignoradas poco há y que nunca se habían dado antes.

Sentimos en el alma que no haya podido el público disfrutar de la relación taquigráfica de lo que en el consejo se dijo cuando se deliberó acerca de las tientas. Todo lo que se habló ha quedado sepultado en el secreto, pero una circunstancia hay que sí me es lícito revelar.

Hubo quien (1) propusiera tientas negativas y por privación.

Así, verbi gracia, un accidente que hubiera destruido un plato de un gusto sobresaliente, una cesta que hubiera debido llegar por la posta y que se hubiese retardado, ora fuese positivo el caso, ora fuese mera invención, á estas dolorosas noticias, se habría observado nuestra tristeza gradual impresa en el rostro de los convidados, y así hubiera sido fácil procurarse una buena escala de sensibilidad gástrica.

Pero esta proposición si bien deslumbraba á primera vista, no resistió á un profundo exámen. Reparó el presidente, y fué justísimo su reparo, que semejantes sucesos, los cuales solo obrarían superficialmente en los órganos desdonados de los indiferentes, podrían ejercer en los verdaderos creyentes una influencia funesta, y acaso ocasionarles un pasmo mortal. Así, no obstante alguna insistencia de parte del autor, fué desechada por unanimidad la iniciativa.

Pasamos ahora á dar el estado de los guisados que hemos juzgado propios para servir de tientas; hémoslas dividido en tres series de ascension gradual, siguiendo el orden y el método indicados antes.

(1) M. F. . . . S., quien por su fisonomía clásica, lo delicado de su gusto y sus talentos administrativos, tiene cuanto se necesita para llegar á ser un rentista consumado.

TIENTAS GASTRONOMICAS.

PRIMERA SERIE.

Renta presupuesta: 5,000 francos (medianía).

Una buena rueda de ternera mechada con lardo y cocida en su jugo;

Un pavo de granja relleno de castañas inertas de Leon;

Unos pichones de palomar gordos, albardados y cocidos á punto;

Unos huevos nevados ó espumosos;

Un plato de berza ácida (*saur-kraut*) erizada de salchichas y coronada de jamon ahumado de Estrasburgo.

EXPRESION: ¡Canario! ¡qué buena cara tiene eso! ¡Vamos, es menester no desairarle!

II SERIE.

Renta presupuesta: 15,000 francos (desahogo).

Un solomo de vaca de corazon rosado mechado y cocido en su sustancia;

Un cuarto de corzo, con salsa picada de pepinillos en adobo;

Un rodaballo al natural;

Un jigote de *presalado* (carnero que ha pastado en prados regados por la mar) á la provenzal;

Un pavo relleno de criadillas;

Guisantes en primera sazón.

EXPRESION: ¡Oh, amigo mio! ¡qué amable aparición! ¡Aquí sí hay boda y regodeo!

III SERIE.

Renta presupuesta: 30,000 francos y mas (riqueza).

Una pieza de ave de siete libras, rellena de criadillas del Perigor hasta convertirla en esferoide;

Un enorme pastel de hígados gordos de Estrasburgo, con la forma de un baluarte;

Una carpa grande del Rhin, á la *chambor*, ricamente dotada y compuesta;



Unas codornices rellenas de criadillas y sesos extendidas sobre unas tostadas *enmantecadas* á lo basilisco;

Un sollo de rio mechado, relleno y bañado con una crema de cangrejos *secundum artem*;

Un faisán á su punto relleno en mechon, acostado sobre un asado trabajado á la santa alianza;

Cien espárragos de cinco á seis líneas de diámetro, en primera sazón, salsa al osmasoma;

Dos docenas de hortelanos á la provenzal, como se dice en el SECRETARIO Y EL COCINERO;

Una pirámide de merengues de vainilla y rosa. (Esta tiente no tiene efecto necesario si no es en las damas y en los hombres de pontorrilla de abate, etc.)

EXPRESION: ¡Ah, señor ó monseñor! ¡qué admirable es vuestro cocinero! ¡Solo en vuestra casa se pueden encontrar estos primores!

OBSERVACION GENERAL.

Para que una tiente no deje de producir su efecto, es necesario que esté comparativamente abundante: la experiencia fundada en el conocimiento del género humano, nos ha enseñado que la rareza mas sabrosa pierde su influencia cuando su proporcion es reducida; pues el primer impulso que da á los convidados se suspende con sobrada justicia con el temor que puede entrarles en verse escasamente servidos ú obligados en ciertos lances á desechar por cumplimiento, que es lo que frecuentemente sucede en la casa de los avaros fastuosos.

Mas de cuatro veces he tenido ocasion yo de comprobar el efecto de las tientes gastronómicas: referiré un ejemplo que supla por todos:

Hallábame yo presente á una comida de golosos de la cuarta categoría, en que no habiamos sino dos profanos, mi amigo. . . R. . . y yo.

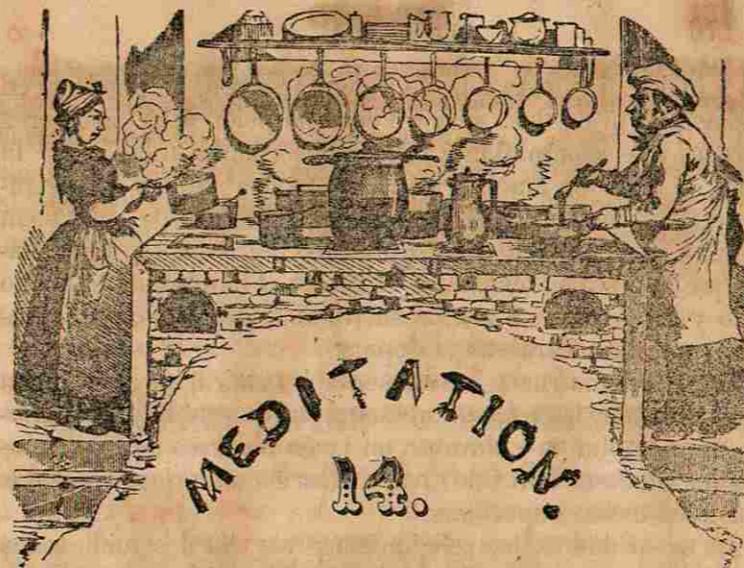
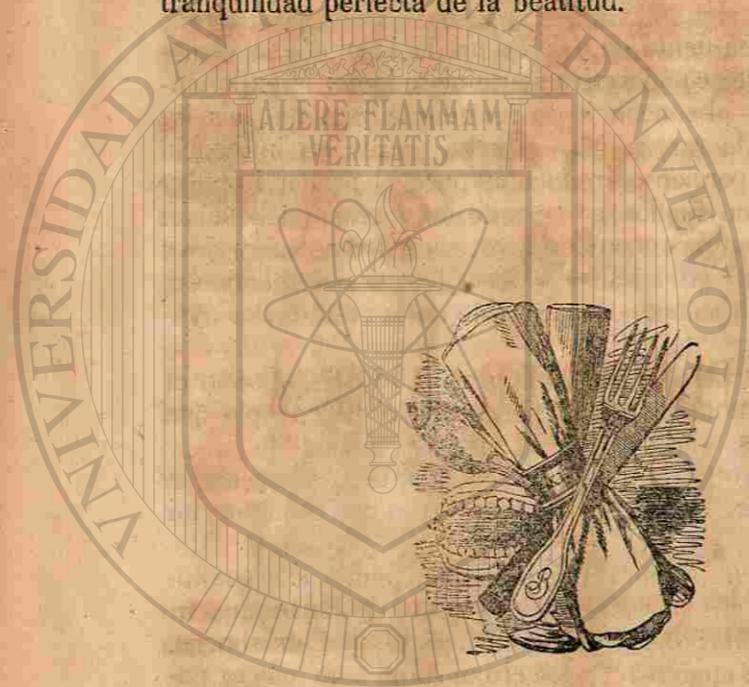
Después de un primer servicio de alta calidad, sirvióse entre otras cosas un enorme gallo vírgen (1) de Barbecia, *trufado* hasta reventar, y un gibraltar de hígados de Estrasburgo.

Produjo esta aparicion en los circunstantes un efecto notable, pero difícil de ser descrito, sobre poco mas ó menos como la silenciosa risa de que habla Cooper; y advertí que aquello merecia observarse.

(1) Ciertos sugetos cuyo dictámen puede considerarse como un precepto, me han asegurado que la carne del gallo vírgen es, si no mas tierna, sí de mas delicado gusto, por lo menos que la del capon. Tengo en este valle de lágrimas demasiados negocios á cuestas para hacer la prueba, que delego á mis lectores; pero creo que de antemano se puede admitir el dictámen, porque hay en la primera de estas carnes un elemento suporífero que no tiene la otra.

Una mujer muy entendida me ha dicho que conoce á los golosos en la manera con que pronuncian la voz BUENO en las expresiones: “¡Qué bueno está eso, qué bueno bueno está eso!” y otras semejantes; asegura ella que los adeptos dan á esta voz tan corta un acento de verdad, de dulzura y entusiasmo, que nunca pueden remedar los paladares desdonados.

Efectivamente, suspendiéronse todas las conversaciones con la plenitud de los corazones; claváronse todos los ojos en la destreza de los protectores, y cuando hubieron corrido los platos servidos, ví sucederse alternativamente, en todos los semblantes, el fuego del deseo, el éxtasis del deleite, la tranquilidad perfecta de la beatitud.



DEL PLACER DE LA MESA.

71.

Entre todas las criaturas sensitivas que pueblan nuestro globo, sin disputa alguna el hombre es el que mas penas padece.

Le ha condenado primitivamente la naturaleza al dolor en razon de la nudez de su piel, de la forma de sus piés y de la propension de guerra y destruccion que acompaña á la raza humana en cuantas partes se la ha encontrado.

No han tenido esa maldicion los animales; y sin algunos combates causados por el instinto de la reproduccion, el dolor, en el estado natural, seria de todo punto ignorado de las mas de las especies, mientras que el hombre, que solo puede sentir pasajeramente el placer y por un corto número de órganos, puede siempre, en todas las partes de su cuerpo, recibir dolores espantosos.

Esta sentencia del destino ha sido agravada en su ejecucion por multitud de enfermedades que han nacido de las costumbres del estado social, de suerte que el placer mas vi-

vo y mejor dispuesto que de imaginarse sea, no puede ni en intensidad ni en dura servir de comparación para los dolores atroces que acompañan á ciertos desórdenes, tales como la gota, el dolor de muelas, los reumatismos agudos, la estanguria, ó á los que causan los suplicios rigurosos que usan ciertos pueblos. Este temor práctico del dolor es el que hace que aun sin advertirlo se abalance el hombre del opuesto lado y se entregue á rienda suelta al corto número de placeres que la naturaleza le depara.

Por la misma razón los aumenta, los estira, los adorna con arte y primor, los adora, en suma, puesto que bajo el imperio de la idolatría y durante un largo discurso de siglos, todos los placeres han sido divinidades secundarias presididas por unos dioses superiores.

La severidad de las religiones nuevas ha destruido todos aquellos patronazgos: Baco, el Amor, Como y Diana, no son ya mas que recuerdos poéticos; pero subsiste la cosa sin embargo, y bajo la más seria de las creencias todas, el matrimonio, el bautismo y hasta la muerte sirven de ocasión para regalarse.

ORIGEN DEL PLACER DE LA MESA.

72.

Las comidas, en el sentido que á esta palabra damos, han comenzado con la segunda edad del linaje humano, es decir, al punto en que cesó de sustentarse de frutas. Para las preparaciones y la distribución de las carnes ha sido menester que la familia haya estado reunida y hayan distribuido los jefes á sus hijos el producto de su caza, prestando después los hijos adultos el mismo servicio á sus padres ya viejos.

Estas reuniones, limitadas á los principios á las relaciones más próximas, se han ido extendiendo poco á poco á las de vecindad y amistad.

Más adelante y cuando el género humano se hubo propagado mucho, el fatigoso viajero vino á sentarse á estas comidas primitivas y contó lo que pasaba en las lejanas regiones. Da aquí trae principio la hospitalidad, con sus derechos estimados como sagrados entre los pueblos todos, pues ningun-

no hay tan feroz que no se considere obligado á respetar la vida de aquel con quien ha consentido en partir el pan y la sal.

Durante las comidas es cuando han debido nacer ó perfeccionarse las lenguas, ora por haber sido una ocasión de reuniones siempre nuevas, ora por disponer naturalmente á la confianza y á la locuacidad el descanso que acompaña y sigue á las horas de comer.

DIFERENCIA ENTRE EL PLACER DEL COMER

Y EL PLACER DE LA MESA.

73.

Tales debieron de ser, por la naturaleza de las cosas, los elementos del placer de la mesa, que importa distinguir del placer del comer que es su necesario antecedente.

Es el placer del comer la sensación actual y directa de una necesidad que se satisface.

Es el placer de la mesa la sensación refleja que nace de diversas circunstancias de hechos, de lugares, de cosas y de personas que acompañan á las comidas.

El placer del comer nos es común con los animales: tan solo supone el hambre y lo que para satisfacerla se necesita.

El placer de la mesa es particular á la especie humana: supone algunos cuidados previos para los preparativos de la comida, para la elección del lugar y la reunión de los convidados.

El placer del comer exige, si no hambre, sí apetito por lo menos; el placer de la mesa es independiente de uno y otro las más veces.

Estos dos estados pueden siempre observarse en nuestros festines.

Al primer servicio y al comenzar la sesión, cada cual come con ansia, sin chistar, sin hacer alto en lo que decirse puede, y sea cual fuere el puesto que ocupe uno en la socie-

P. 23.

dad, todo lo echa en olvido para no ser sino un oficial de la fábrica suprema. Pero cuando ya principia á quedar la necesidad satisfecha, nace la reflexion, trábese la conversacion, da principio otro órden de cosas, y el mismo que hasta entonces solo un consumidor era, pasa á ser un convidado mas ó menos amable, segun que le ha dotado el maestro excelso.

EFECTOS

74.

El placer de la mesa no admite ni arrobamientos, ni éxtasis, ni pasmos; pero gana en dura lo que en intensidad pierde, y se distingue sobre todo en el privilegio particular que disfruta de prepararnos á todos los demás, ó de consolarnos de su pérdida cuando menos.

Efectivamente, tras una comida bien entendida, gozan el cuerpo y el alma de un bienestar especial.

En lo físico, al mismo tiempo que se refrigera el cerebro, dilátase el semblante, anímase el colorido, brillan los ojos y corre por todos los miembros un calor grato.

En lo moral, agúzase el entendimiento, caliéntase la imaginacion, los donaires nacen y circulan; y si La Farre y Saint-Aulaire pasan á la posteridad con el concepto de autores donosos, débenlo particularmente á que fueron convidados amables.

Por otra parte, encuéntrase con frecuencia reunidas al rededor de una misma mesa todas las modificaciones que la suma sociabilidad ha introducido entre nosotros: el amor, la amistad, los negocios, las especulaciones, el poder, las pretensiones, la protectoría, la ambicion, la intriga: de ahí el que el *conviviato* toque á todo, de ahí el que produzca frutos de todos sabores.

ACCESORIOS INDUSTRIALES.

75.

Por consecuencia inmediata de estos antecedentes, toda la industria humana se ha concentrado para aumentar la duracion y la intensidad del placer de la mesa.

Unos poetas se quejaron de que el cuello por ser tan corto estorbaba la duracion del placer gustable; otros deploraban la poca capacidad del estómago, y aun llegó el caso de que se ahorrara á esta entraña el trabajo de digerir una primera comida, para proporcionarse el hombre el gusto de tragarse otra.

Fué este el esfuerzo supremo probado en órden á dilatar los goces del gusto; pero si por este lado no fué dable salvar los límites puestos por la naturaleza, arrojáronse los hombres en los accesorios que ofrecian mas latitud por lo menos.

Adornáronse de flores las copas y los vasos; coronóse con ellas á los convidados; comióse bajo la bóveda celeste, en los jardines, en los bosquecillos, en presencia de todas las maravillas de la naturaleza.

Al placer de la mesa se maridaron los hechizos de la música y las melodías de los instrumentos; de suerte que al paso que la corte del rey de los fenicios se regalaba, el cantor Femio celebraba los sucesos y á los guerreros de los pasados tiempos.

No pocas veces los danzantes, los farsantes y los mimos de ambos sexos, se presentaban con mil trajes diversos á entretener la vista sin estorbar los goces del gusto; derramábanse por los aires los perfumes mas delicados; y aun llegaron las cosas al extremo de que sin velo alguno sirviera la beldad las mesas, de suerte que los sentidos todos concurrían á un goce universal.

Fácil me fuera destinar varias páginas á probar lo que digo. Los autores griegos, romanos, y nuestras viejas crónicas, están ahí dispuestas á que las copie quien quiera; pero ya se han hecho estas pesquisas, y poco mérito tendria mi fácil erudicion: doy pues por constante lo que han probado otros; derecho es este de que uso con frecuencia y que debe agradecerme el lector.

SIGLO DIEZ Y OCHO Y DIEZ Y NUEVE.

76.

Hemos adoptado mas ó menos, segun las circunstancias, estos diversos medios de beatificación, y hemos unido á ellos los que los descubrimientos nuevos nos han revelado.

Sin duda la delicadez de nuestras costumbres no podia dejar subsistir los vomitorios de los romanos; pero lo hemos hecho mejor nosotros, y hemos llegado al mismo fin por una via aceptada por el buen gusto.

Hanse inventado manjares de tanto atractivo, que sin cesar despiertan el apetito, y son al mismo tiempo tan ligeros, que halagan el paladar sin recargar mucho el estómago. Séneca hubiera dicho: *Nubes esculentas*.

Hemos llegado pues á tal progresion alimenticia, que si la necesidad de los negocios no nos forzase á levantarnos de la mesa, ó si no viniese á promediar la necesidad del sueño, seria casi indefinida la duracion de las comidas, y no habria dato alguno cierto para determinar el tiempo que pudiera correr desde el primer trago de vino de madera hasta el vaso postrero de ponche.

Y no se crea que todos estos accesorios sean indispensables para constituir el placer de la mesa. Gústase este placer en su extension siempre que se reunen las cuatro condiciones siguientes: comida pasadera por lo menos, buen vino, convidados amables, tiempo holgado. Por lo mismo he deseado muchas veces haber asistido á la frugal comida que Horacio destinaba al vecino que convidara ó al huésped que el mal tiempo llevaba á buscar abrigo á su casa; á saber: un buen pollo, un cabrito (seguramente bien gordo), y por postres unas uvas, higos y nueces; agregando á esto un poco de vino del alzado en el consulado de Manlio (*nata mecum consule Manlio*) y la conversacion de aquel voluptuoso poeta, pareceme que habria cenado yo de la manera mas deliciosa.

At mihi cūm longun post tempus venerat hospes
Sive operum vacuo, longum conviva per imbrem
Vicinus, benē erat, non piscibus urbe petitis,

Sed pullo atque haedo, tum (1) pensilis uvas secundas
Et nux ornabat mensas, cum duplice ficu.

Así es tambien cómo ayer ó mañana tres parejas de amigos se regodearán con jigote cocido en agua y con criadilla de Pontoisa, rociados con vino de Orleans y de Medoc muy claros, y habiendo empleado la noche en una parleta llena de holgura y atractivo, habrán olvidado que hay platillos mas delicados y cocineros mas doctos.

Por el contrario, por exquisita que sea la comida regalada, por magníficos que sean los accesorios, no hay placer de mesa si es malo el vino, si no son selectos los convidados, si están tristes las fisonomías y si se consumen con precipitacion los manjares.

BOSQUEJO.

Pero dirá el lector ya impaciente: ¿cómo debe hacerse en el año de gracia 1825 una comida, para reunir todas las condiciones que procuran en grado supremo el placer de la mesa?

Paso á satisfacer á esta pregunta. Recogeos, lectores, y estad atentos: Gasterea es la mas linda de las musas; es la que ahora me inspira: mas claro seré que un oráculo, y atravesarán las edades mis preceptos.

“No exceda de doce el número de los convidados, á efecto de que siempre sea general la conversacion;

“Sean estos elegidos de suerte tal, que sean variadas sus ocupaciones, análogos sus gustos, y que tengan tales puntos de contacto, que no haya necesidad de la odiosa formalidad de las presentaciones;

(1) Los postres se hallan precisamente designados y distinguidos por el adverbio *tum* y por las voces *secundas mensas*.

"Téngase el comedor alumbrado con lujo, preséntese la mesa con nimia limpieza, y téngase la atmósfera á la temperatura de trece á diez y seis grados de Réaumur;

"Sean los hombres donosos sin pretension, y amables las mujeres sin ser coquetas (1);

"Elijanse con esmero las viandas, pero que no sobreabunde su número, teniéndose vinos de primera calidad, cada uno en su tanto;

La progresion, para las primeras, sea de las mas sustanciales á las mas ligeras, y para los segundos, de los mas purificados á los mas perfumados;

"Llévese con moderacion el movimiento de consumo, pues la comida es el postrer negocio del dia, y pórtense los convidados como unos viandantes que han de llegar juntos á un mismo término;

"Tómese ardiendo el café, y elija un inteligente los licores;

"Cuídese de que el salon que debe recibir á los convidados sea bastante espacioso para que se pueda disponer un partido de juego para los que no puedan pasar sin jugar, y á efecto de que quede siempre bastante espacio para los coloquios de siesta;

"Detenga á los convidados el recreo de la fiesta, y reanímelos la esperanza de que no haya de pasar la noche sin otro goce ulterior;

"No esté muy cargado el té; que las tostadas estén artísticamente untadas y hecho con esmero el ponche;

"No comience la retirada antes de las once, pero esté recogido todo el mundo á media noche."

El que haya asistido á una comida en que se hayan reunido todas estas condiciones, puede gloriarse de haber asistido á su propia apoteosis; y mientras mas de aquellas se hubieren borrado de la memoria, ó ido sin sentir menos se disfrutará.

He dicho que el placer de la mesa, cual yo le tengo caracterizado aquí, era susceptible de mucha dura, y voy á probarlo dando la relacion verídica y circunstanciada de la comida mas larga que en mi vida he tenido: esto viene á ser

(1) Escribo yo esto en Paris entre el Palacio-Real y la calzada de Antin.

como un dulcecito que le meto al lector en la boca, en recompensa de su complacencia en leerme con gusto. Allá va:

Tenia yo en lo último de la calle del Bac una familia de deudos compuesta de la manera siguiente: el doctor, setenta y ocho años; el capitan, setenta y seis años; su hermana Juana, setenta y cuatro. Solia yo visitarlos, y siempre me recibian con mucho cariño.



—; Voto á brios! díjome un dia el doctor Dubois poniéndose de pantillas para darme una palmada en el hombro, hace ya mucho tiempo que nos andas alabando tus *fundidas* (huevos revueltos con queso), y siempre nos tienes hecha agua la boca; ya es tiempo de dar fin á eso. Vamos un dia á almorzar contigo el capitan y yo, y veremos lo que es.

Por el año de 1801 fué cuando me hizo este agasajo él.

—Con alma y vida, le respondí, y la tendrán ustedes en toda su gloria, pues la haré yo. Me alegra sobre manera la propuesta de usted. Con que para mañana á las diez, hora militar (1).

A la hora crítica me fuí viendo llegar á mis dos convidados, recién afeitaditos, muy peinados, bien empolvados. eran dos viejecitos verdes todavía y con muy buena salud.

Sonriéronse de satisfacción al ver lista la mesa, con manteles limpios, tres cubiertos, y en cada lugar dos docenas de ostras, con un limon relumbrante y dorado. A los dos extremos de la mesa se elevaba una botella de vino de Soterina, prolijamente enjugada, menos el tapon, lo que indicaba de una manera cierta que se había llenado hacia mucho tiempo.

¡Ay! ¡he visto desaparecer ó poco menos esos *almorzadores* de ostras, en otros tiempos tan frecuentes y alegres, cuando se sorbian ostras á millares! han desaparecido esos tiempos junto con los abates, que nunca tragaban menos de una gruesa, y los caballeros que jamás daban fin. Siéntolos, mas como filósofo. Si el tiempo modifica los gobiernos, ¡cuánto no cambiarán los simples usos!

Después de las ostras, que salieron ser muy frescas, sirviéronse criadillas á la aguja, una caja de hígado gordo con criadillas de tierra, y por último la *fundida*.

Habíanse juntado sus elementos en una cacerola que se trajo á la mesa con una estufilla con espíritu de vino. Púsemse á la obra en el campo de batalla, y no perdieron los primos ni uno de mis movimientos.

Celebraron las gracias de la preparacion y pidiéronme la receta, que les ofrecí yo sin dejar de contarles sobre el particular un par de anécdotas que acaso verá el lector en otra parte.

Después de la *fundida* vinieron las frutas y las confituras, una taza de legítimo café de Moca, hecho á la Dubeloy, cuyo método comienza á extenderse, y en fin, dos especies de licores, un espíritu para limpiar, y un aceite para suavizar.

Cuando quedó bien consumado el almuerzo, propuse á mis

(1) Siempre que se anancia así una cita, se debe servir la comida dando la hora: los tardadores deben reputarse como desertores.

convidados que tomásemos un poco de ejercicio y que diésemos con este objeto una vuelta por mi cuarto, el cual está lejos de ser elegante, pero que sí es vasto, cómodo, y hallábanse tan á su gusto en él mis amigos, que los techos y dorados datan de mediados del reinado de Luis XV.

Mostréles la arcilla original del busto de mi linda prima madama Recamier, por Chinard, y su retrato en miniatura por Agustin; enajenáronlos tanto, que el doctor besó con sus labios gordos el retrato, y el capitán se tomó con el busto una licencia por la cual le di su merecida, pues si todos los admiradores del original fueran á hacer otro tanto, este seno tan voluptuosamente contorneado pronto estaria en el mismo estado que el dedo pulgar del pié de san Pedro de Roma, que los peregrinos han acertado á fuerza de besarle.

Enseñéles después algunos vaciados de yeso de los mejores escultores antiguos, algunas pinturas que no carecen de mérito, mis armas de fuego, mis instrumentos de música y algunas hermosas ediciones así francesas como extranjeras.

En este viaje polinático no se olvidaron de mi cocina.

Híceles ver mi olla económica, mi concha de asar, mi rueda de asador con péndula, y mi vaporizador. Examináronlo todo con curiosidad prolija, y mas se admiraron porque en la casa de ellos todavía se hacia todo como en el tiempo de la regencia.

En el momento que volvimos á mi salon, dieron las dos.

—¡Cáscaras! dijo el doctor, ¡las dos, y nos espera mi hermana Juanita para comer! Es preciso irnos. Y no es que me sienta yo con mucha gana de comer, pero extraño mi potaje. Es una costumbre ya tan vieja, que cuando paso algun día sin él, digo como Tito: *Diem perdidí*.

—Doctor de mi vida, respóndile, ¡á qué ir tan lejos, cuando tiene usted tan de manos á boca lo que desea! Voy á mandar á la prima un recado, avisándole que se quedan ustedes conmigo y que me hacen ustedes el gusto de aceptar una comida que verán con alguna indulgencia, por no tener todo el mérito de un repente hecho con despacio.

Hubo sobre esto entre los dos hermanos deliberacion ocular y formal consentimiento luego. Yo entonces despaché un volante al suburbio San German, dije cuatro palabritas á mi mayordomo, y después de un intervalo de tiempo

muy moderado, en parte con lo suyo, en parte con lo de los hosteleros inmediatos, sirviéronos él una comida muy bien dispuesta y harto apetitosa.



Extraordinaria satisfacción fué para mí el ver la serenidad y el reposo con que mis dos amigos se sentaron, se arrimaron á la mesa, extendieron sus servilletas y se prepararon á entrar en campaña.

Tuvieron dos sorpresas en que ni yo habia pensado, pues híceles poner á la mesa queso de Parma con el potaje y luego les ofrecí un vaso de vino de Madera seco. Eran estas dos novedades importadas por el príncipe de Talleyrand, el primero de nuestros diplomáticos, á quien debemos tantas palabras donosas, agudas, profundas, y á quien la atención pública ha acompañado siempre con notorio interés, ora en su poder ora en su retiro.

Pasó muy bien la comida, así en su parte sustancial como en sus accesorios indispensables, y mis amigos estuvieron tan contentos como condescendientes.

Después de la comida propuse que jugásemos á los cientos, á lo cual se negaron; preferían el *far niente* de los italianos, decía el capitán, y constituímonos en pequeña tertulia en torno de la chimenea.

A pesar de las delicias del *far niente*, siempre he pensado que nada da mas dulzura á la conversacion que una ocupacion cualquiera cuando no absorbe la atencion, de suerte que propuse el té.

Venia el té á ser una rareza para unos franceses del viejo cuño, mas quedó aceptado. Hícele á la vista de ellos y tomaron unas cuantas tazas del aromático líquido con mas gusto por haberle considerado siempre como remedio.

Una larga práctica me tenia enseñado que tras una complacencia otra viene, y que ya que está uno comprometido en esta via, no hay poder de negarse á nada. Por tanto, casi con imperativo tono hablé de rematar por una jarra de ponche.

—¿Quieres matarme? decía el doctor.

—¿Trata usted de achisparnos? decía el capitán.

A todo lo cual yo no respondia mas que pidiendo á grito herido limones, azúcar y ron.

Hice pues el ponche, y mientras en ello me ocupaba, se hacian tostadas (*toast*) muy delgadas, delicadamente untadas y saladas á punto.

Aquí sí hubo reclamacion. Aseguraron los primos que habian comido lo suficiente y que no habian de tocar de las tostadas; pero como yo conozco lo apetitoso de este tan sencillo bocado, respondí que una cosa deseaba solamente, y era que no llegase á faltar. Efectivamente, á poco andar ya el capitán estaba echando mano á la última rebanada; y le sorprendí buscando si no quedaba mas ó si no llegaba refuerzo, lo cual dispuse yo en el acto.

Entre tanto habia corrido el tiempo y mi péndula tenia mas de las ocho.

—Escapémonos, dijeron mis huéspedes; preciso es que váyamos á tomar siquiera una hojita de ensalada con nuestra pobre hermana que en todo el día nos ha visto.

Nada tuve que oponer á esto, y fiel á los deberes de la hospitalidad para con dos ancianos amables, acompañélos hasta su coche y los ví marchar.

Tal vez se preguntará si no se deslizó algun momento el fastidio en una sesion tan larga.

Responderé negativamente: sostúvose la atencion de mis convidados con la preparacion de la *fundida*, con el viaje al rededor de mi aposento, con algunas novedades en la comida, con el té, y sobre todo con el ponche, que en los dias de la vida habian probado ellos.

Por otra parte, el doctor conocia á todo Paris por genealogías y anécdotas; el capitan habia pasado una parte de su vida en Italia, ya como militar, ya como enviado á la corte de Parma; yo tambien he viajado mucho; platicábamos sin pretension, escuchábamos con complacencia. No se necesita tanto para que el tiempo vuele blanda y rápidamente.

A otro dia por la mañana recibí una carta del doctor: tenia la atencion él de avisarme que la pequeña francachela de la víspera no les habia traido ningun mal, pues de lo contrario, después de un primer sueño de los mas felices, se habian levantado frescos, en buena disposicion y listos para repetir.



DE LOS ALTOS DE CAZA.

77.

De todas las circunstancias de la vida en que se tiene por algo el comer, una de las mas gratas es sin duda alguna el alto de caza; y de todos los entreactos conocidos, el alto de caza es tambien el que mas puede prolongarse sin fastidio.

Tras unas cuantas horas de ejercicio, el cazador mas vigoroso conoce que tiene necesidad de descanso; ha sido acariciado su rostro por la brisa de la mañana; no le ha faltado la destreza cuando se ha ofrecido; hállase el sol inmediato á lo mas alto de su carrera; va pues el cazador á detenerse algunas horas, no por exceso de fatiga, sino por ese impulso de instinto que nos avisa que no puede ser indefinida nuestra actividad.

Convídale un bosquecillo con su sombra; recíbele el césped y la partería de la contigua corriente le brinda con que descanse allí el frasco que lleva para saciar la sed (1).

(1) Invito á los camaradas á preferir el vino blanco, pues es el que mejor resiste el movimiento y el calor, y satisface mas gratamente.

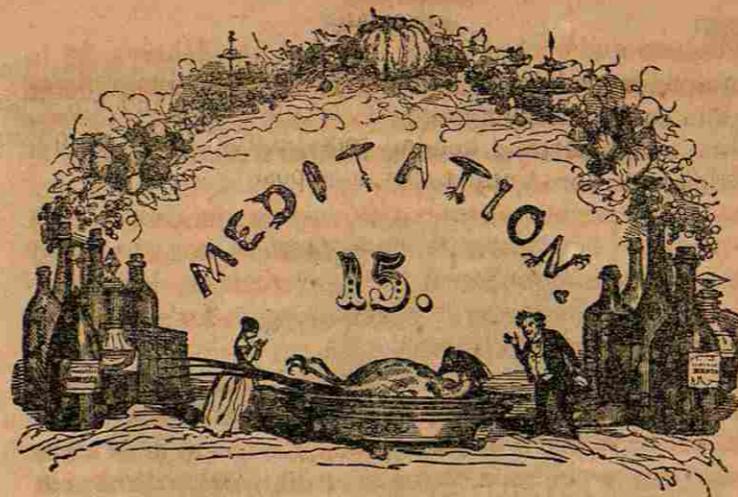
Nada tuve que oponer á esto, y fiel á los deberes de la hospitalidad para con dos ancianos amables, acompañélos hasta su coche y los ví marchar.

Tal vez se preguntará si no se deslizó algun momento el fastidio en una sesion tan larga.

Responderé negativamente: sostúvose la atencion de mis convidados con la preparacion de la *fundida*, con el viaje al rededor de mi aposento, con algunas novedades en la comida, con el té, y sobre todo con el ponche, que en los dias de la vida habian probado ellos.

Por otra parte, el doctor conocia á todo Paris por genealogías y anécdotas; el capitan habia pasado una parte de su vida en Italia, ya como militar, ya como enviado á la corte de Parma; yo tambien he viajado mucho; platicábamos sin pretension, escuchábamos con complacencia. No se necesita tanto para que el tiempo vuele blanda y rápidamente.

A otro dia por la mañana recibí una carta del doctor: tenia la atencion él de avisarme que la pequeña francachela de la víspera no les habia traido ningun mal, pues de lo contrario, después de un primer sueño de los mas felices, se habian levantado frescos, en buena disposicion y listos para repetir.



DE LOS ALTOS DE CAZA.

77.

De todas las circunstancias de la vida en que se tiene por algo el comer, una de las mas gratas es sin duda alguna el alto de caza; y de todos los entreactos conocidos, el alto de caza es tambien el que mas puede prolongarse sin fastidio.

Tras unas cuantas horas de ejercicio, el cazador mas vigoroso conoce que tiene necesidad de descanso; ha sido acariciado su rostro por la brisa de la mañana; no le ha faltado la destreza cuando se ha ofrecido; hállase el sol inmediato á lo mas alto de su carrera; va pues el cazador á detenerse algunas horas, no por exceso de fatiga, sino por ese impulso de instinto que nos avisa que no puede ser indefinida nuestra actividad.

Convídale un bosquecillo con su sombra; recíbele el césped y la partería de la contigua corriente le brinda con que descanse allí el frasco que lleva para saciar la sed (1).

(1) Invito á los camaradas á preferir el vino blanco, pues es el que mejor resiste el movimiento y el calor, y satisface mas gratamente.

Así acomodado, saca con sereno placer los panecillos de dorada costra, descubre el pollo frío que una mano amiga ha puesto en su morral y tiéndelo todo junto al trozo de queso destinado á representar todos unos postres.



Mientras de esta suerte se prepara, no está solo el cazador, sino que le sirve de compañía el fiel animal que ha criado el cielo para él: el perro sentado mira con amor á su amo; la cooperacion ha allanado las distancias, son dos amigos ambos y el servidor se siente á un tiempo feliz y envanecido con ser el convidado de su señor.

Tienen entrambos un apetito ignorado de los mundanos y de los devotos: de los primeros, porque no dan tiempo al hambre para que llegue; de los otros, porque nunca se dan á los ejercicios que la engendran.

Con deleite ha sido consumida la comida; su parte ha tenido cada uno, y todo ha pasado en orden y buena armonía. ¿Por qué no se darian algunos instantes al sueño? tambien el mediodía es una hora de descanso para toda la creacion.

Decuplicanse estos placeres si varios amigos participan de ellos, pues entonces, en este caso, se lleva una comida mas copiosa en las cantinas militares, empleadas hoy en usos mas agradables. Platícase con alegría de las proezas del uno, de las *chambonadas* del otro y de las esperanzas de por la tarde.

¿Y qué no será si unos cuidadosos criados llegan cargados de esos vasos consagrados á Baco, en que un frío artificial hiela á un tiempo el vino de Madera, el jugo de la fresa y de la piña, licores deliciosos, preparaciones divinas que hacen correr por las venas una frescura pasmosa y comunican

á todos los sentidos un bienestar que no conocen los profanos? (1)

Pero aquí no para esta progresion de maravillas.

LAS SEÑORAS.

78.

Dias hay en que nuestras mujeres, nuestras hermanas, nuestras primas y las amigas tuyas concurren por invitacion nuestra á nuestros holgorios.

A la hora dada vense ir llegando carruajes ligeros y caballos vivarachos, cargados unos y otros de beldades, de plumas y flores. Tiene sus puntas de militar y de galano el tocado de estas damas, y puede el profesor coger de vez en cuando al vuelo ciertos descuidos que no son obra de sola la casualidad.

Abrese en breve el costado de las calesas y déjense ver los terrores del Perigor, las maravillas de Estrasburgo, las golosinas de Achard y cuanto hay trasportable en los laboratorios mas distinguidos.

No ha sido olvidado el champaña fogoso que se agita bajo la mano de la beldad: siéntase la concurrencia en la verde alfombra del césped, come, vuelan los tapones; platícase, ríese, chancéase cada cual con libertad completa, pues sírvele á uno de salon el universo y de luz el sol. Por otra par-

(1) Mi amigo Alejandro Delessert es el primero que ha puesto en uso esa práctica llena de deleites.

Andábamos cazando en Villanueva con un sol ardentísimo, pues el termómetro de Réaumur señalaba 26° en la sombra.

Situados así bajo la zona tórrida, habia tenido el cuidado él de hacer que nos siguieran las huellas un sirvientes *potóforos* (*), quienes en unas botas llenas de hielo llevaban cuanto apetecerse podia, bien para refrescar, bien para confortar.

Elegia uno y sentíase volver á la vida.

Estoy á punto de creer que la aplicacion de un líquido tan fresco á unas lenguas áridas y á unos gáznates reseco, causa la sensacion mas deliciosa que se pueda probar en seguridad de conciencia.

(*) M. Hoffman reprueba este término á causa de su semejanza con *pot-au-feu* (marmitta); y quiere que se sustituya con el de *enóforo*, voz ya conocida.

te, el apetito, esta emanacion del cielo, da á la comida una vida ignorada en las cuatro paredes, por bien decoradas que estén.

Sin embargo, como es preciso que todo tenga su fin, da la señal el decano: levántanse todos, ármanse de sus escopetas los hombres y de sus gorros las señoras. Despídense los convidados, adelántanse los carruajes, y vuelan las beldades para no volver á dejarse ver hasta la caída del día.

Esto es lo que tengo presenciado en las clases elevadas de la sociedad donde lleva sus aguas al Pactolo; pero no es de rigor todo eso.

He cazado yo en el centro de la Francia y en lo retirado de los departamentos; he visto llegar al alto mujeres rebozando lozanía, unas en cabriolés, en simples carriolas otras, ó cabalgando en el asno modesto, que es la ufanía y la fortuna de los vecinos de Monmorenci; las he visto ser las primeras en reirse de los trabajillos del transporte; las he visto tender sobre la suave yerba el pavo en gelatina trasparente, el pastel casero, la ensalada preparadita para aderezarse; las he visto bailar con ligero pié en torno del vivac preparado para el caso; he tomado parte, yo tambien, en los juegos y en las triscas que acompañan á estas comidas sencillas, y estoy plenamente convencido de que no por haber menos ostentacion se encuentra en ellas menos hechizo, ni menos alegría, ni menos placer.

Y ¡por qué á la hora de la separacion no habria cambio recíproco de unos cuantos besos con el rey de la caza por estar en sus glorias él, con el último por ser desdichado, con los demás para no dejar agraviados? Pues que hay partida, el uso autoriza los ósculos, es lícito y aun es de precepto aprovecharse de la ocasion.

¡Camaradas! cazadores cautos, que tirais á lo sólido, tirad recto y cuidad las cestas antes de la llegada de las señoras; pues la experiencia ha enseñado que después que han marchado es raro que sea fructuosa la caza.

Mil conjeturas se han hecho para explicar este efecto. Atribúyente unos al trabajo de la digestion, que siempre pone algo pesado el cuerpo; otros, á la atencion distraida que no puede ya recogerse; otros, á algunos coloquios confidentiales que pueden dar gana de volver presto.

En cuanto á nosotros,

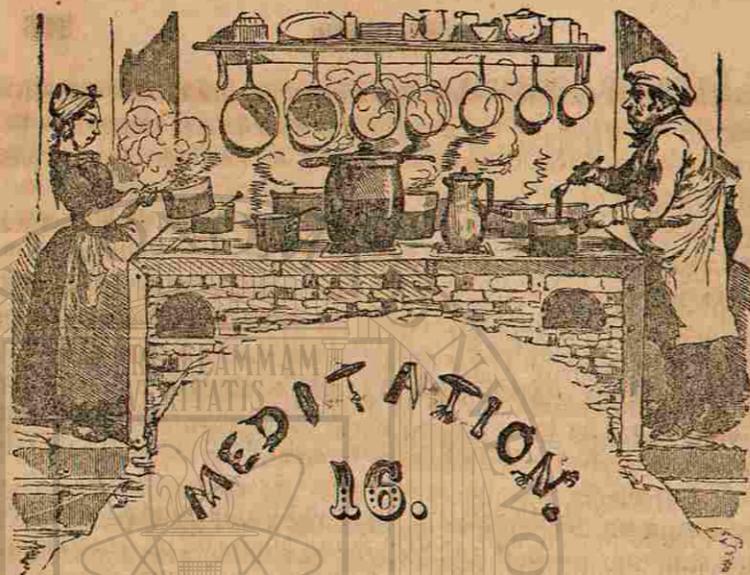
Que hasta el fondo del alma penetramos,

pensamos que por estar la edad de las señoras al Oriente y por ser materia inflamable los cazadores, es imposible que con la colicion de los sexos no escape alguna chispa *genésica* que espante á la casta Diana, de resultas de lo cual esta, enojada, negará sus favores á los delincuentes por el resto del día.

Decimos "por el resto del día" pues la historia de Endimion nos ha enseñado que la diosa está muy distante de ser severa después de puestas del sol. (Véase el cuadro de Girodet.)

Los altos de caza son una materia vírgen que tan solo hemos tocado por encima; podria ser el objeto de un tratado tan divertido como instructivo. Legámosle al lector entendido que quiera tomarle á su cargo.





MEDITATION
16.

DE LA DIGESTION.

79.

“No se vive de lo que se come,” dice un antiguo adagio, “sino de lo que se digiere.” Luego es preciso digerir para vivir, y esta necesidad es un nivel á que está sujeto así el pobre como el rico, tanto el pastor como el monarca.

Pero ¡cuán contados son los que saben lo que hacen cuando digieren! Los mas son como M. Jourdain, que componia prosa sin saberlo, y para esos es para quienes trazo yo una historia popular de la digestion, en la persuasion de que M. Jourdain se sintió muy mas contento cuando el filósofo le hubo hecho conocer como cierto que era prosa lo que componia. Para conocer la digestion en su conjunto, es menester juntarla á sus antecedentes y á sus consecuencias.

INGESTION.

80.

El apetito, el hambre y la sed nos advierten que tiene el cuerpo necesidad de repararse, y el dolor, este amonestador universal, no tarda en afligirnos si no podemos obedecer al cuerpo.

Vienen el comer y el beber entonces, los cuales constituyen la ingestion, operacion que comienza en el punto que llegan á la boca los alimentos y acaba en el acto que entra en el esófago (1).

Durante este espacio que no es mas que de unas cuantas pulgadas, pasan no pocas cosas.

Los dientes dividen los alimentos sólidos; las glándulas de toda especie que tapizan la boca interior los humedecen; amásalos la lengua para mezclarlos, comprímelos después contra el paladar para esprimirles el jugo y gustarlos: al hacer esta funcion la lengua, reúne en masa los alimentos en el medio de la boca, después de lo cual, apoyándose contra la quijada inferior, suspéndese hácia el medio; de suerte que en su raíz se forma un declive que los arrastra á lo mas interior de la boca, donde los recibe la faringe, la cual contrayéndose tambien los hace entrar en el esófago cuyo movimiento peristáltico los conduce al estómago.

Despachado de esta suerte un bocado, síguele de la misma manera otro; las bebidas que en los intermedios se sorben, toman el mismo camino, y continúa la diglucion hasta que el mismo instinto que habia despertado á la ingestion nos avisa que ya es tiempo de dar fin. Pero rara vez se obedece al primer aviso, pues uno de los privilegios de la especie humana es el beber sin tener sed; y en el estado actual del arte, muy bien saben los cocineros hacernos comer sin que tengamos hambre.

Por obra de un esfuerzo muy notable, para que cada bocado llegue hasta el estómago tiene que escapar de dos riesgos.

Es el primero el ser arrastrado á las narices, pero felizmente el descenso del velo del paladar y la estructura de la faringe se oponen;

El segundo riesgo seria que cayese en la traquearteria, por encima de la cual pasan todos nuestros alimentos, y este seria mucho mas grave; pues en cuanto un cuerpo extraño cae en la traquearteria, comienza una tos convulsiva que no cesa sino cuando está expulsado aquel.

(1) El esófago ó tragadero es el canal que comienza detrás de la traquearteria y conduce del gáznate al estómago: su extremo superior se nombra FARINGE.

Mas por efecto de un mecanismo admirable, la glótis se estrecha mientras tragamos; defiéndela la epiglótis (la campanilla), que la tapa, y tenemos cierto instinto que nos lleva á no respirar durante la deglucion, de suerte que en general puede decirse, no obstante esta extraña conformacion, que los alimentos llegan fácilmente al estómago, donde termina el dominio de la voluntad y comienza la digestion propiamente llamada.

OFICIO DEL ESTOMAGO.

81.

La digestion es una operacion de todo punto mecánica, y el aparato de la digestion puede considerarse como un molido provisto de sus cedazos, cuyo efecto es extraer de los alimentos lo que puede servir á reparar nuestros cuerpos y desechiar el bagazo ya despojado de sus partes animalizables.

Por mucho tiempo y con sumo empeño se ha disputado sobre la manera en que se hace la digestion en el estómago, y para saber si se ejecuta por coccion, por maduracion, por fermentacion, por disolucion gástrica, química ó vital, etc.

De todo eso puede hallarse un poco, y todo el yerro consistia en que se queria atribuir á un agente único el resultado de varias causas necesariamente reunidas.

Efectivamente, los alimentos impregnados de todos los flúidos que la boca y el esófago les ministran, llegan al estómago, donde los penetra el suco gástrico de que siempre está lleno este: allí, mantiénense por varias horas en un calor de mas de treinta grados de Réaumur, ciérnelos y mézclalos el movimiento orgánico del estómago que su presencia excita, obrando unos sobre otros por efecto de esta yuxtaposicion, y es imposible que no haya fermentacion, pues que casi todo lo que es alimenticio es susceptible de fermentar.

Por consecuencia de estas operaciones, el quilo se elabora; la capa alimenticia, que está inmediatamente sobrepuesta, es la primera que se apropia; pasa por el píloro y cae en los intestinos; síguete otro y así sucesivamente hasta que nada queda en el estómago, el cual se vacia, por decirlo así, á bocanadas, y de la misma manera con que se habia llenado.

El píloro es una especie de embudo carnosos que sirve de comunicacion entre el estómago y los intestinos; está formado de manera que los alimentos no puedan, sino muy difícilmente por lo menos, volver á subir. Esta víscera importante está expuesta algunas veces á obstruirse, y se muere uno entonces de hambre, tras largos y terribles dolores.

El intestino que recibe los alimentos al salir del píloro, es el duodeno; hásele llamado así porque tiene el largo de doce dedos.

Ya en el duodeno el quilo, recibe una elaboracion nueva con la mezcla de la bilis y del suco pancreático; pierde el color pardusco y ácido que antes tenia, tiñese de amarillo y comienza á contraer el tufillo estercolizo, el cual va creciendo siempre á medida que avanza hácia el recto. Los diversos principios que se hallan en esta mezcla, obran recíprocamente unos sobre otros: prepárase el quilo y debe de haber fermentacion de gases análogos.

El movimiento orgánico de impulsion que del estómago habia hecho el quilo, le expele, continuando á los intestinos delgados: despréndese allí el quilo, que le absorven los órganos destinados á ese uso y que es llevado al hígado para mezclarse allí con la sangre, á la cual refresca reparando las pérdidas causales por la absorcion de los órganos vitales y por la exhalacion *traspiratoria*.

Es harto difícil explicar cómo el quilo, que es un licor blanco y casi insípido é inodoro, puede ser extraido de una masa cuyo color, olor y gusto deben de ser muy determinados.

Como quiera, la extraccion del quilo parece ser el verdadero objeto de la digestion, y tan luego como se ha mezclado á la circulacion, adviértelo el individuo en un aumento de fuerza vital y en una conviccion entrañable de que están reparadas sus fuerzas.

La digestion de los líquidos es muy menos complicada que la de los alimentos sólidos, y puede exponerse en buenas palabras.

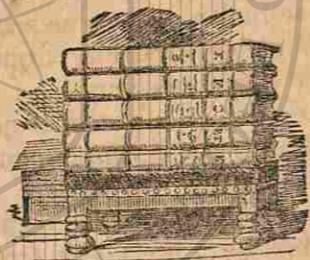
La parte alimenticia que suspensa se halla se separa, jún-tase al quilo, y pasa por las mismas mudanzas que él. Los chupaderos del estómago absorben la parte puramente líquida de la bebida y arrójanla en la circulacion: llévanla de ahí las arterias emulgentes á los riñones que la filtran y elabo-

ran, y por medio de los uréteres (1) la hacen llegar á la vejiga en forma de orina.

Cuando ha llegado á este último recipiente, aunque la retiene un esfínter, poco reside en él la orina: estimúlase la necesidad con su acción excitativa, y en breve una constricción voluntaria la hace salir á luz y la expelle por los canales de riego que conoce todo hijo de vecino y que siempre se calla.

Dura la digestión mas ó menos tiempo, según la disposición particular del individuo. Sin embargo, puede asignarse un término medio de siete horas, á saber: algo mas de tres horas para el estómago, y el resto para el tránsito hasta el recto.

Mediante esta explicación que he extractado de los mejo-



res autores y que he desnudado de las asperezas anatómicas y de las abstracciones científicas, podrán mis lectores hacerse cuenta en lo sucesivo del paraje en que debe encontrarse la postrera comida que hayan hecho, á saber: durante las tres primeras horas, en el estómago; mas tarde, en la travesía intestinal, y pasadas siete ú ocho horas, en el recto, esperando su suerte de expulsión.

INFLUENCIA DE LA DIGESTION.

82.—Entre todas las operaciones corporales la digestión es la que mas influye en el estado moral del individuo.

No debe admirar á nadie este aserto, é imposible es que suceda de otra suerte.

(1) Estos uréteres son dos conductos del grueso de un cañon de pluma de escribir, que parten de cada uno de los riñones, y salen al cuello posterior de la vejiga.

Los principios de la mas simple psicología nos enseñan que no recibe impresión alguna el alma sino por medio de los órganos que le están sujetos y que la ponen relación con los objetos exteriores; de donde se sigue que cuando están mal conservados estos órganos ó mal restaurados ó irritados, tal estado de degradación ejerce una influencia necesaria en las sensaciones, que son los medios interyacentes y ocasionales de las operaciones intelectuales.

Así, la manera habitual en que la digestión se actúa y sobre todo se termina, nos pone habitualmente tristes, alegres, taciturnos, parlanchines, enfurruñados ó melancólicos sin que lo echemos de ver, y sobre todo sin poderlo evitar.

Bajo este respecto pudiérase ordenar al género humano civilizado en tres grandes categorías: los regulares, los reservados y los relajados.

Está probado que todos cuantos se encuentran en estas diversas series, tienen no solamente disposiciones naturales semejantes en sí y propensiones que les son comunes, sino tambien algo análogo y similar en la manera con que desempeñan las encomiendas que les ha designado el acaso en el curso de su vida.

Para darme á entender por medio de un ejemplo, le tomaré en el vasto campo de la literatura. Creo yo que los hombres de letras deben las mas veces á su estómago el género á que han dado la preferencia.

Bajo este aspecto, los poetas cómicos deben de contarse entre los regulares; los trágicos, entre los constreñidos, y los elegíacos y pastorales entre los relajados.

Por la aplicación justamente de este principio al valor, en el tiempo en que el príncipe Eugenio de Saboya hacia mas mal á Francia, un sugeto de la corte de Luis XVI exclamaba:

—¡Si yo pudiera enviarle unas seguidillas de ocho dias, le tendria en breve reducido al mayor monstruo de toda Europa!

—Apresurémonos, decia un general inglés, á hacer que peleen nuestros soldados mientras conservan el trozo de vaca en el estómago.

En los jóvenes la digestión va con frecuencia acompañada de un ligero calofrío, y en los viejos de una gana de dormir harto fuerte.

En el primer caso es efecto de que la naturaleza retira de las superficies el calórico para emplearle en su laboratorio; en el segundo, lo es de la misma potencia que debilitada ya por la edad no puede proveer á un tiempo al trabajo de la digestion y á la excitacion de los sentidos.

En los principios de la digestion es peligroso el darse á las tareas mentales, y aun mas el dejarse ir á los goces *genésicos*.

La corriente que va á los cementerios de Paris trae consigo cada año centenares de hombres que después de haber comido bien y á veces por haber comido en demasía, no han sabido cerrar los ojos y taparse los oídos.

Encierra esta observacion un consejo aun para la juventud que no hace aprecio de nada; un consejo tambien para los hombres formados que olvidan que nunca pára el tiempo, y una ley penal para los que están del lado malo de los cincuenta (*on the wrong side of fifti*).

Hay personas que están de mal humor todo el tiempo en que digieren, y no es oportuno entonces presentarles proyectos ni pedirles mercedes.

De este número era especialmente el mariscal Augereau; durante la primera hora después de comer mataba cuanto se le ponía por delante, amigos y contrarios.

Oíle yo decir un día que había en el ejército dos personas que el general en jefe tenía siempre en su mano mandar fusilar, á saber: el comisario ordenador en jefe y el jefe de su estado mayor. Ambos estaban presentes: el general Cherin respondió mimando, pero con agudeza; mas no chistó el ordenador, no obstante que no dejó de cavilar.

A la sazón estaba yo agregado á su estado mayor y siempre tenía un cubierto en la mesa de él, pero raras veces concurría por temor de aquellas horrascas periódicas: temía yo que por quitarme allá esas pajas me despachase á digerir en un calabozo.

Después le he encontrado varias ocasiones en Paris, y como él me manifestaba con mucha fineza el sentimiento de no haberme vuelto á ver con mas frecuencia, no le disimulé el porqué. Mucho reímos de ello juntos, pero casi casi confesó que yo no había ido enteramente fuera de razon.

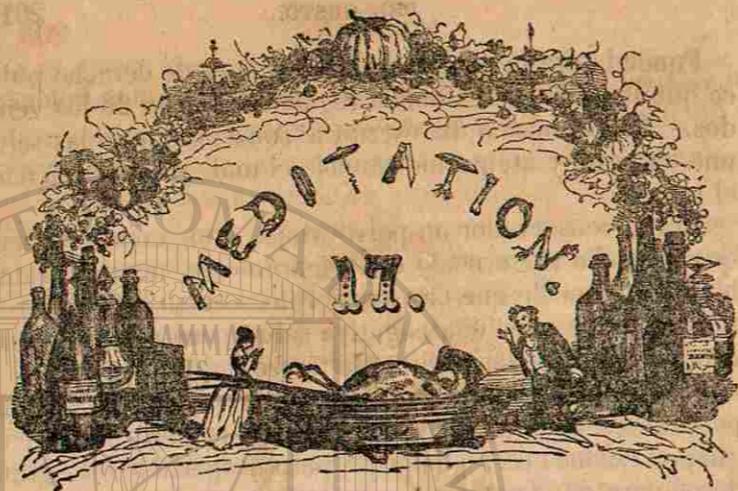
Estábamos entonces en Ofenburgo y hubo quejas en el estado mayor de que no comíamos ni pesca ni caza.

Fundada era la queja; pues máxima es de derecho público que los vencedores deben regalarse á costa de los vencidos. Así, el mismo día escribí al conservador de las selvas una carta muy atenta indicándole el mal y prescribiéndole el remedio.

Era el conservador un perro viejo, alto, enjuto y negro que no podía tragarnos y que seguramente no nos trataba bien de temor de que criásemos raíces en su territorio. Su respuesta fué pues una negativa sobre poco mas ó menos, disimulada con evasiones. Habíanse huido los guardas de miedo de nuestros soldados; ya no tenían subordinacion los pescadores; estaban alborotadas las aguas, etc. etc. A tan guapas razones no repliqué yo, pero despaché diez granaderos para que los alojase y mantuviese á discrecion hasta nueva orden.

Surtió efecto el apósito: á los dos días, muy de mañana, nos llegó un carro bien y ricamente cargado; á la cuenta habían vuelto los guardas y sujetádose los pescadores, pues así en caza como en pesca, nos traían lo suficiente para refocilarnos por una semana larga. Corzos, chochaperdices, carpas, sollos; aquello era una bendicion.

Al recibo de aquella ofrenda expiatoria libré de sus huéspedes el desatentó conservador. Vino él á vernos; habléle al oído, y en todo el resto de nuestra permanencia en aquel país no tuvimos que quejarnos de su trato.



DEL REPOSO.

83.

No ha sido hecho el hombre para disfrutar de una actividad indefinida; habiéndole destinado la naturaleza á una existencia inevitablemente interrumpida, preciso es que terminen después de cierto tiempo sus percepciones de él. Puede dilatarse este tiempo de actividad con variar el género y la naturaleza de las sensaciones que se le comunican, pero esta continuidad de existencia le conduce á desear el reposo; encamina el reposo al dormir y produce el dormir los sueños.

Hallámonos aquí en los últimos linderos de la humanidad, pues ya no es la criatura social el hombre dormido, aun le protege la ley, mas no tiene sobre él mano.

Colócase de suyo aquí un hecho harto peregrino que me ha referido don Duhaget, prior que fué de la Cartuja de Pierre-Chatel.

Era don Duhaget oriundo de una muy buena casa de Gasuña y habia servido con distincion, habiendo sido veinte años capitán de infantería; era caballero de San Luis. En

mi vida he conocido yo sugeto de una piedad mas benigna ni de mas afable conversacion.



“—Teniamos nosotros en . . . en donde he estado de prior antes de venir á Pierre-Chatel, un religioso de humor melancólico, de triste índole y que era conocido por ser sonámbulo.

“A veces, en sus arrebatos, salíase de su celda y volvia solo; otras ocasiones perdía el camino y era necesario enseñársele. Habíanse consultado algunos facultativos y se le habian aplicado algunos remedios, y como habian escaseado las recaidas, ya no habia vuelto nadie á hacer caso de él.

“Una noche que yo no me habia acostado á la hora ordinaria, estaba en mi buró, ocupado en examinar unos papeles, cuando oí abrir la puerta de mi aposento, cuya llave casi siempre dejaba pegada, y en breve ví entrar al religioso consabido en un estado absoluto de sonambulismo.

“Tenia abiertos los ojos, pero fijos; no traia mas vestido que la túnica con que debió de haberse acostado y llevaba un cuchillo grande en la mano.

“Fuése derecho á mi cama, cuya posicion conocia, hizo como que buscaba, tentando, si allí me hallaba yo efectivamente, después de lo cual dió tres golpes tan vigorosos, que después de haber atravesado la ropa de cama, entró la hoja profundamente en el colchon, ó mas bien en la estera que hacia las veces de colchon.

“Cuando habia pasado por delante de mí, tenia el rostro contraido y fruncido el entrecejo. Cuando hubo herido, vol-

vióse, y noté que tenia explayado el rostro y que dominaba en él cierta traza de satisfaccion.

“El resplandor de las dos lámparas, que habia sobre mi buró no hizo ninguna impresion en sus ojos, y volvióse como habia venido, abriendo y cerrando con cautela dos puertas que conducian á mi celda, y en breve me aseguré de que se retiraba directa y apaciblemente él á la suya.

“Contemple usted en qué estado no me encontraria yo durante la terrible aparicion aquella. Estremecíme de horror á la vista del peligro de que acababa de escaparme y dí gracias á la Providencia; pero fué tal mi susto, que en toda la noche puede cerrar los ojos.

“A otro dia mandé llamar al sonámbulo, y sin afectacion le pregunté qué habia soñado la noche precedente.

“Turbóse á esta pregunta.

“—Padre mio, díjome, he tenido un sueño tan peregrino, que verdaderamente me causa pena descubrirle á usted; será obra del demonio, y . . . —Yo se le mando á usted, le repliqué: un sueño siempre es involuntario, y no viene á ser mas que una ilusion. Hable usted con sinceridad. —Padre, dijo entonces, apenas me habia yo acostado, cuando soñé que usted habia matado á mi madre, que su sombra ensangrentada se me habia aparecido para pedir venganza, y que á esa vista me habia entrado tal furor, que corrí como un frenético al aposento de usted; y habiendo hallado á usted en su cama le habia dado de puñaladas. A poco recordé nadando en sudor, detestando mi atentado, y en breve loé á Dios de que no haya sido cometido un crimen tan grande. . . .

“—Ha sido cometido mas de lo que usted cree, le dije con rostro serio y tranquilo.”

“Contéle entonces lo que habia pasado y le enseñé las señales de los golpes que habia creído asestarme.

“A esta vista arrojóse á mis plantas, deshecho en llanto, gimiendo por la involuntaria desgracia que habia estado á punto de ocurrir, é imploró la penitencia que yo juzgase deber imponerle.

“—No, no, exclamé yo; no castigaré á usted por una obra involuntaria; pero en lo sucesivo dispense á usted de asistir á los oficios de la noche, y le prevengo que su celda se

“mantendrá cerrada por fuera después del refectorio de por la noche, y no se abrirá mas que para proporcionar á usted el venir á la misa de familia que se dice al alba.”

Si en esta circunstancia, de la que no se libró sino por un milagro, hubiese quedado muerto el prior, no habria sido castigado el sonámbulo monge, porque de su parte hubiera sido una muerte involuntaria.

EL TIEMPO DEL REPOSO.

84.

Las leyes generales impuestas al globo que habitamos no pueden menos de haber influido en la manera de existir del linaje humano.

La alternacion de dia y de noche que se da á sentir por toda la tierra con ciertas variedades, pero en términos, sin embargo, que en resumidas cuentas se compensan uno y otra, ha indicado harto naturalmente así el tiempo de la actividad como el del reposo, y probablemente el uso de nuestra vida no hubiera sido el mismo si nos hubiese cabido un dia sin fin.

Como quiera, cuando el hombre ha disfrutado durante cierto espacio de la plenitud de su vida, llega un momento en que no puede ya dar abasto á ella; disminuye en él gradualmente la facultad de recibir las impresiones; no surten efecto los ataques mejor dirigidos contra cada uno de los sentidos suyos, rechazan los órganos aquello mismo que habian solicitado con mas anhelo, satúrase de sensaciones el alma, es llegado el tiempo del reposo.

Fácil de ver es que nosotros hemos considerado al hombre social, rodeado de todos los recursos y del bienestar de la suprema civilizacion, pues que la necesidad de reposar llega muy mas presto y muy mas regularmente para el que está sujeto á la fatiga de un trabajo asiduo en su bufete, en su taller, en viajes, en la guerra, en la caza ó en otra cosa cualquiera.

La naturaleza, esta madre excelente, ha agregado á este reposo, como á todos los actos conservativos, un deleite de gran tamaño.

El hombre que reposa siente un bienestar tan general cuanto indefinible: siente caérsele los brazos por su propio peso, aflojársele las fibras, refrescársele el cerebro; serenos están sus sentidos, obtusas sus sensaciones; nada desea, no piensa, extiéndesele sobre los ojos un velo de gasa.

Dentro de unos instantes estará durmiendo.



18.

DEL SUEÑO.

85.

Bien que haya hombres de tal suerte constituidos que casi puede decirse que no duermen, sin embargo es una verdad general el que la necesidad de dormir es tan imperiosa como el hambre y la sed. En el ejército las centinelas avanzadas se duermen con frecuencia, á pesar de echarse en los ojos tabaco, y Pichegru, acosado por la policía de Bonaparte, dió 30,000 francos por una noche de sueño durante la cual fué vendido y entregado.

DEFINICION.

86.

El sueño es aquel estado de entorpecimiento en que separado el hombre de los objetos exteriores por el forzado sosiego de sus sentidos, no vive ya sino con una vida mecánica.

El sueño, lo mismo que la noche, va seguido de dos crepúsculos, de los cuales el primero conduce á la inercia absoluta y el segundo reintegra en la vida activa.

Veamos de examinar estos diversos fenómenos.

El hombre que reposa siente un bienestar tan general cuanto indefinible: siente caérsele los brazos por su propio peso, aflojársele las fibras, refrescársele el cerebro; serenos están sus sentidos, obtusas sus sensaciones; nada desea, no piensa, extiéndesele sobre los ojos un velo de gasa.

Dentro de unos instantes estará durmiendo.



18.

DEL SUEÑO.

85.

Bien que haya hombres de tal suerte constituidos que casi puede decirse que no duermen, sin embargo es una verdad general el que la necesidad de dormir es tan imperiosa como el hambre y la sed. En el ejército las centinelas avanzadas se duermen con frecuencia, á pesar de echarse en los ojos tabaco, y Pichegru, acosado por la policía de Bonaparte, dió 30,000 francos por una noche de sueño durante la cual fué vendido y entregado.

DEFINICION.

86.

El sueño es aquel estado de entorpecimiento en que separado el hombre de los objetos exteriores por el forzado sosiego de sus sentidos, no vive ya sino con una vida mecánica.

El sueño, lo mismo que la noche, va seguido de dos crepúsculos, de los cuales el primero conduce á la inercia absoluta y el segundo reintegra en la vida activa.

Veamos de examinar estos diversos fenómenos.

En el punto que comienza el sueño, van cayendo poco á poco en la inacción los órganos sensorios: primero el gusto, la vista y el olfato después; vela todavía el oído, y el tacto siempre, pues consérvese á la mira para avisarnos por medio del dolor los riesgos que puede correr el cuerpo.

Siempre precede al sueño una sensación mas ó menos voluptuosa; déjase el cuerpo caer en él por la certeza de una pronta restauración, y entrégase el alma á él con toda confianza en la esperanza de que por su influjo le han de ser reforzados sus medios de actividad.

Justamente por no haber sabido apreciar bien esta sensación, tan positiva sin embargo, algunos sabios de primer orden han comparado el sueño á la muerte, que resisten todos los vivientes con todas sus fuerzas y que está señalada con síntomas tan particulares y que horroriza hasta á los animales.

El sueño, como todos los placeres, llega á volverse una pasión; pues ya se han visto sujetos que han gastado en dormir las tres cuartas partes de su vida, y así como todas las pasiones, no produce entonces mas que efectos funestos, á saber: pereza, indolencia, debilitación, estupidez y la muerte.

La escuela de Salerno no otorgaba sino siete horas de sueño, sin distinción de edad ni de sexo. Es demasiado severa esta doctrina, pues se hace necesario conceder algo á los niños por necesidad, y por complacencia á las mujeres; pero puede considerarse como cierto que siempre que se empleen mas de diez horas en la cama, hay exceso.

En los primeros momentos del sueño crepuscular, dura todavía la voluntad: posible sería recordar, pues no han perdido aun todo su poder los ojos. *Non omnibus dormio*, decía Mecenas, y en este estado mas de un marido ha recibido pesados desengaños. Engéndranse todavía algunas ideas, pero son incoherentes; tiene uno lucidez pero vaga; parecele ver voltejear unos objetos mal formados. Poco dura este estado; desaparece todo en breve, cesa todo movimiento, y cae uno en un sueño absoluto.

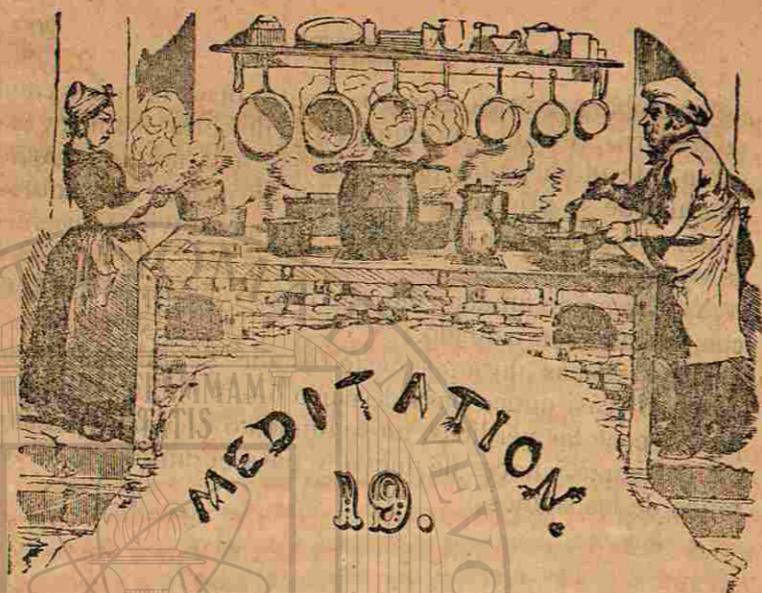
¿Qué hace en este intervalo el alma? vive en sí misma ella; mantiénese ella como el piloto en la calma, como un espejo durante la noche, como un laúd que nadie pulsa; estáse en espera de nuevas excitaciones.

Sin embargo, varios sicólogos y entre otros el señor conde de Redern, pretenden que nunca cesa de obrar el alma; y presenta este último como prueba el que todo hombre á quien se quita de su primer sueño siente, lo mismo que aquel á quien se distrae en una operación en que estuviese seriamente ocupado.

No carece de fundamento esta observación y merece ser comprobada con cuidado.

Por lo demás, dura poco este estado de anonadamiento absoluto (casi nunca pasa de cinco ó seis horas); repáranse poco á poco las pérdidas; un sentimiento oscuro de existencia comienza á nacer de nuevo, y pasa el durmiente al dominio de los sueños.





MEDITATION.
19.

DE LOS SUEÑOS.

Son los sueños unas impresiones *uniláteras* que llegan al alma sin el auxilio de los objetos exteriores.

Estos fenómenos, tan comunes y extraordinarios al mismo tiempo, son poco conocidos sin embargo.

Culpa es de los sabios que no nos han dejado una colección suficiente de observaciones. Con el tiempo tendremos este indispensable auxilio, y resultará de ello el que se conozca mejor la doble naturaleza del hombre.

En el actual estado de la ciencia, debe darse por convenido que existe un fluido tan sutil como poderoso, el cual trasmite al cerebro las impresiones que los sentidos reciben, y que por la excitación que causan estas impresiones nacen las ideas.

El sueño, es decir el dormir absoluto, es debido á la disipación y á la inercia de este fluido.

Debemos creer que los trabajos de la digestión y de la asimilación, que en manera alguna se suspenden durante el

sueño, reparan esta pérdida, de suerte que hay un tiempo en que el individuo, teniendo ya todo lo que necesita para obrar, no recibe todavía de los objetos exteriores excitación alguna.

El fluido nervioso entonces, móvil de su naturaleza, se dirige al cerebro por los conductos nerviosos; insinúase en los mismos lugares y en las mismas huellas, pues que llega por la misma vía debe producir los mismos efectos, pero siempre con menos intensidad.

La razón de esta diferencia me ha parecido fácil de atinar. Cuando impresiona algún objeto exterior al hombre despierto, la sensación es precisa, repentina y necesaria; el órgano todo entero está en movimiento. Cuando por el contrario se le trasmite la misma impresión mientras duerme, solamente está en movimiento la parte posterior de los nervios, por tanto la sensación debe ser menos viva y menos positiva, y para que mejor se nos comprenda, decimos que en el hombre despierto hay percusión de todo el órgano y en el hombre dormido no hay más que sacudimiento de la parte que está contigua al cerebro.

Sin embargo, sabido es que en los sueños voluptuosos la naturaleza cumple su fin como en la vigilia con corta diferencia; pero esta diferencia procede de la diferencia misma de los órganos, pues la *genésica* tan solo requiere una excitación sea cual fuere, y lleva consigo cada sexo todo el material necesario para la consumación del acto á que le ha destinado la naturaleza.

INVESTIGACION POR HACER.

Quando así sube al cerebro el fluido nervioso, fluye allí siempre por las coladeras destinadas al ejercicio de alguno de nuestros sentidos, y he ahí por qué despierta en ellos ciertas sensaciones ó series de ideas de preferencia á otras. De esta suerte, créese ver cuando el nervio óptico es el que re-

cibe impresion, oír cuando son los nervios auditivos, etc.; y notemos aquí, como singularidad, que es por lo menos muy raro que las sensaciones que por uno pasan al soñar se refieran al gusto ó al olfato cuando sueña uno un huerto ó un prado, ve flores sin sentir su olor; si cree asistir á una comida, ve los manjares sin sentir su sabor.

Trabajo digno de los mas doctos seria el investigar por qué dos de nuestros sentidos no impresionan al alma durante el sueño, al paso que los otros cuatro disfrutan de toda su potencia casi cabal. No conozco yo ningun sicólogo que haya tratado el caso.

Notemos tambien que mientras mas interiores son los afectos que al dormir sentimos, mas es la fuerza que tienen. De suerte que las ideas mas sensuales no son nada junto á las angustias que siente uno soñando que ha perdido un hijo querido ó que van á ahorcarle á uno. Las mas veces recuerda, en semejantes casos, empapado en sudor ó inundado en lágrimas.

NATURALEZA DE LOS SUEÑOS.

88.

Cualquiera que sea la extravagancia de las ideas que suelen agitarnos durmiendo, sin embargo, viéndolo con cuidado, se advertirá que no viene ello á ser sino memorias ó combinaciones de memorias. Yo estoy por decir que los sueños no son sino la memoria de los sentidos.

Su rareza no consiste entonces sino en que la asociacion de las ideas es insólita, porque se ha libertado de las leyes de la cronología, del orden y del tiempo; de suerte que en último análisis nadie ha soñado nunca lo que de antes le era de todo punto ignorado.

No habrá que admirarse de la singularidad de nuestros sueños con que reflexionemos que para el hombre despierto cuatro potencias se vigilan y rectifican recíprocamente, á saber: la vista, el oído, el tacto y la memoria, en lugar de

que en el que duerme cada sentido está abandonado á sí solo.

Yo estaria por comparar estos dos estados del cerebro con un piano junto al cual estuviera sentado un músico que dejando por distraccion caer los dedos sobre las teclas formase por reminiscencia alguna melodía y que podria formar una armonía completa si usase de todos sus medios. Mucho mas léjos pudiera llevarse esta comparacion, agregando que la reflexion es respecto de las ideas lo que la armonía respecto de los sonidos, y ciertas ideas contienen á otras, así como un sonido principal contiene á otros secundarios, etc., etc.

SISTEMA DEL DOCTOR GALL.

89.

Dejándome yo llevar poco á poco de un asunto que no carece de atractivo, encuéntrome ahora en los confines del sistema del doctor Gall, quien enseña y defiende la *multiformidad* de los órganos del cerebro.

No me toca á mí ir mas léjos ni pasar los linderos que me he puesto; mas por amor á la ciencia, á la cual bien se advertirá que no soy extraño, no puedo menos de consignar aquí dos observaciones que tengo hechas con esmero y en las cuales se puede fiar tanto cuanto que entre los que me lean existen muchas personas que pudieron atestiguar su verdad.

PRIMERA OBSERVACION.

Por el año de 1790, en un lugar llamado Gevrin, de la municipalidad de Beley, existía un comerciante sumamente marrajo, el cual se llamaba Landot y se habia hecho de bastantes posibles.

Atacóle de repente una parálisis tal, que le tuvieron por muerto. Acudió á su auxilio la Facultad y salvóse de la dolencia aunque no sin menoscabo, pues dejóse tras sí casi todas las facultades intelectuales, y en particular la memoria. Sin embargo, como todavía iba viviendo entre bien y mal, y como habia recobrado el apetito, habia conservado la administracion de sus bienes.

Cuando se le vió en esta condicion, las personas que habian tenido negocios con él creyeron que les habia llegado el tiempo de desquitarse, y so color de hacerle compañía ocurrían de todas partes á proponerle ajustes, compras, ventas, cambios y otros tratos de la naturaleza de los que hasta entonces habian sido de su giro habitual. Pero los trapaceros se vieron chasqueados y conocieron que no podían calzarsele.

El marrajo viejo no habia perdido ni un ápice de sus facultades comerciales, y el mismísimo hombre que á veces no conocía á sus sirvientes y olvidaba hasta cómo se llamaba, estaba siempre al tanto del precio de todas las mercaderías, así como del valor de las tierras de prados, viñas ó bosques á tres leguas en redondo.

Bajo estos diversos respectos se habia conservado íntegro su juicio, habiendo llegado el caso de que como se desconfiara menos de él fueran á caer en sus redes los mismos que se propusieran engañarle.

SEGUNDA OBSERVACION.

Existía en Beley un M. Chirol, que mucho tiempo habia servido en las guardias de corps, así en tiempo de Luis XV como en el reinado de Luis XVI.

Su inteligencia estaba amoldada ni mas ni menos al servicio á que se habia destinado toda su vida; pero tenia en grado supremo el espíritu de los juegos, de suerte que no solo jugaba á la perfeccion todos los juegos antiguos tales como el hombre, los cientos, el *huíst*, sino que tambien cuando introducía otro nuevo la moda, conocía él todas sus sutilezas al tercer partido.

Ahora bien, este M. Chirol tuvo un ataque de parálisis, y

tan fuerte fué la accesion, que cayó en un estado de insensibilidad casi absoluta. Sin embargo, dos cosas conservó despejadas: las facultades digestivas y la facultad *jugalora*.

Concurría diariamente á la casa en donde habia veinte años tenia costumbre de jugar su partido, sentábase en un rincon, y allí se estaba inmóvil y amodorrado sin hacer el menor aprecio de lo que pasaba á su vista.

Llegado el momento de ajustar los juegos, proponíasele que tomase parte: siempre aceptaba; arrastrábase hácia la mesa, y podia uno convencerse de que la enfermedad que habia paralizado la mayor parte de sus facultades no le habia hecho perder un punto de su juego. Poco antes de su muerte dió M. Chirol una prueba auténtica de la integridad de su existencia como jugador.

Apareciósenos en Beley un banquero de Paris que se llamaba, me parece, M. Delins: llevaba cartas de recomendacion, era forastero, era parisiense, con la cual habia lo suficiente para que en una villa le trajeran en palmas.

Era goloso y jugador M. Delins. Diéronle bastante ocupacion en lo primero, teniéndole diariamente cinco á seis horas á la mesa, mas en lo segundo no era tan fácil de contentar él, pues era muy aficionado al juego de los cientos y hablaba de jugar á seis francos el tanto, excediendo esto en mucho á la cuota del mas garboso de nuestros jugadores.

Para allanar este obstáculo, hízose una reunion en que cada cual tomó ó no interés, segun la naturaleza de sus sentimientos, diciendo unos que los parisienses son mas vivos que los provinciales, y sosteniendo otros que todos los vecinos de la gran capital tienen siempre en su individuo algunas partículas de simpleza. Como quiera, formóse la reunion, y confióse á M. Chirol el cuidado de defender la masa comun.

Cuando el banquero parisiense vió llegar aquel figuron pálido, descolorido, que *andaba de medio ganchete*, á sentarse enfrente de él, creyó al pronto que aquello era una chanza; pero cuando vió al espectro tomar dos naipes y barajarlos como un profesor, comenzó á creer que su adversario en otros tiempo habia podido ser digno de él.

No tardó mucho en convencerse de que esta facultad duraba todavía; pues no solamente en el primer partido sino

tambien en muchos otros que se siguieron, M. Delins se vió derrotado, oprimido, trasquilado, en términos que al marcharse tuvo que entregarnos mas de seiscientos francos, que fueron repartidos escrupulosamente entre todos los socios.



Antes de marchar, M. Delins vino á darnos gracias por la buena acogida que le habíamos dado: sin embargo, ponderaba lo caduco del adversario que le habíamos puesto, y nos aseguraba que nunca llegaria á consolarse de haberlas habido tan mal con un muerto.

RESULTA.

La secuela de estas dos observaciones es fácil de deducir: paréceme evidente que el golpe que en estos dos casos habia trastornado el cerebro habia respetado la porcion de este órgano que tanto tiempo habia sido empleada en las combinaciones del comercio y del juego, y seguramente que esa porcion de órgano solo habia resistido por haberle dado un continuo ejercicio mas vigor ó por haber dejado en él huellas mas profundas la larga repetición de las mismas impresiones.

INFLUENCIA DE LA EDAD.

90.

La edad tiene una influencia señalada en la naturaleza de los sueños.

En la infancia sueñanse juegos, jardines, flores, verdura y otros objetos halagüeños; mas tarde, placeres, amores, combates, casamientos; mas tarde, acomodados, viajes, favores del príncipe ó de los representantes suyos; mas tarde, por último, negocios, traveses, tesoros, placeres de antaño y amigos muertos de mucho atrás.

FENOMENOS DE LOS SUEÑOS.

91.

Ciertos fenómenos poco comunes acompañan á veces al dormir y al soñar: puede servir á la antropomía su examen, y no mas por esta razon consigno yo aquí tres observaciones tomadas entre varias que en el curso de una larga vida he tenido ocasion de hacer sobre mí mismo, en el silencio de la noche.

PRIMERA OBSERVACION.

Soñé una noche que habia encontrado yo el secreto de franquearme de las leyes de la pesadez, de manera que habiendo llegado á ser mi cuerpo indiferente al subir ó al bajar, podia yo hacer lo uno ó lo otro con igual facilidad y á mi albedrío.

Paréceme delicioso ese estado, y acaso no faltarán personas que hayan soñado una cosa parecida; pero lo mas especial es, que yo me explicaba á mí propio muy claramente (así me lo parece por lo menos) los medios que me habian conducido á ese resultado, y que me parecian tan sencillos los tales medios, que me hacia novedad que no se hubiesen hallado mas pronto.

Al recordar, fuésemme enteramente de la memoria esta parte explicativa; pero sí he conservado su conclusion, y desde

entonces no puedo quitarme de la cabeza que tarde ó temprano un ingenio mas iluminado ha de hacer el descubrimiento, y por lo que sucediere lo consingo yo aquí.

SEGUNDA OBSERVACION.

92.

Ahora unos cuantos meses recibí entre sueños una sensación de deleite de un género completamente extraordinario. Consistía la tal sensación en una especie de estremecimiento delicioso de todas las partículas que componen mi ser.

Era una especie de hormigueo muy sabroso, el cual partiendo de la epidermis desde los piés hasta la cabeza, me agitaba hasta dentro de los tuétanos. Parecíame ver una llama violácea jugueteaba al rededor de mi frente.

Lambere flamma comas, et circum tempora pasci.

Calculo que ese estado, que sentí muy físicamente, duró por lo bajo treinta segundos, y recordé lleno de una admiración que no dejaba de tener sus ribetes de pavor.

De esa sensación que conservo muy viva en mi mente, y de algunas observaciones que se han hecho sobre los extáticos y los nerviosos, he sacado la consecuencia de que los límites del deleite no son todavía conocidos ni están determinados, y que no se sabe hasta qué punto puede ser beatificado nuestro cuerpo. He esperado que á la vuelta de algunos siglos la futura fisiología se apoderará de estas sensaciones extraordinarias, las procurará á voluntad como se provoca con el opio al sueño, y que nuestros biznietos tendrán así compensaciones por los dolores atroces á que somos vernos sujetos.

La proposición que acabo de enunciar tiene algun apoyo en la analogía; pues ya he notado que el poder de la armonía, que procura goces tan vivos, tan puros y tan ansiosamente solicitados, era totalmente desconocido de los romanos: descubrimiento es este que no tiene arriba de quinientos años de antigüedad.

TERCERA OBSERVACION.

93.

En el año VIII (1800), habiéndome acostado yo sin antecedente alguno notable, recordé á cosa de la una de la mañana, tiempo ordinario de mi primer sueño: halléme en un estado de excitacion cerebral extraordinario; eran vivas mis concepciones y profundos mis pensamientos; parecíame dilatada la esfera de mi inteligencia. Estaba yo sentado en mi cama y estaban afectados mis ojos con la sensación de una luz pálida, vaporosa, indeterminada, y que de ninguna suerte servía para hacer distinguir los objetos.

No atendiendo sino á la multitud de las ideas que se sucedieron rápidamente, hubiera podido yo creer que hubiese durado varias horas esta situacion; pero con arreglo á mi péndula, estoy cierto de que solo duró algo mas de media hora. Sacóme de ella un incidente exterior é independiente de mi voluntad; fuí vuelto á llamar á las cosas de la tierra.

Al punto la sensación luminosa se desvaneciò, sentíme degenerar, redujéronse los límites de mi inteligencia; en una palabra, volví á ser lo que la víspera era. Mas como estaba yo bien despierto, mi memoria ha conservado, aunque con colores empañados, una parte de las ideas que cruzaron mi espíritu.

Las primeras tuvieron por objeto al tiempo. Parecíame que lo pasado, lo presente y lo futuro eran de la misma naturaleza y no hacian mas que un punto, de suerte que debería ser tan fácil prever lo futuro como recordar lo pasado. Esto es cuanto se me ha quedado de aquella primera intuición que en parte borraron las que la siguieron.

Dirigióse después mi atención hácia los sentidos: clasifiquélos por órden de perfeccion, y habiendo venido á pensar que debiamos tener tantos en lo interior como en lo exterior, ocupéme en buscarlos.

Habia hallado ya tres, y casi cuatro, cuando volví á caer en la tierra. Eteles aquí:

1.º La COMPASION, que es una sensación *precordial* que recibe uno cuando ve pádecir á su semejante;

2. ° La PREDILECCION, que es un sentimiento de preferencia, no solo por un objeto, sino por todo lo que está enlazado con este objeto ó le trae á la memoria;

3. ° La SIMPATÍA, que tambien es un sentimiento de preferencia que arrastra á dos objetos uno hácia otro;

A primera vista pudiera creerse que estos dos sentimientos no son sino una misma é idéntica cosa; pero lo que impide confundirlos es que la PREDILECCION no es siempre recíproca, y que la SIMPATÍA lo es necesariamente.

En fin, tratando de la COMPASION fuí conducido á una induccion que creí muy exacta y que no habria alcanzado en otro momento, á saber: que de la compasion es de la que deriva este hermoso teorema, basa primordial de las legislaciones todas.

NO QUIERAS PARA OTRO LO QUE NO QUIERAS PARA TÍ.

Ne fais pas aux autres ce que tu ne voudrais pas qu'on te fit.

Do as you wil be done by.

ALTERI NE FACIAS QUOD TIBI FIERI NON VIS.

Además, esta idea es la que me ha quedado del estado en que estuve y de lo que gusté en esta ocasion; daría con toda mi voluntad los días que me faltan que vivir por un mes de una situacion semejante.

Las personas instruidas me comprenderán mas fácilmente que las otras, porque habrá pocos á quienes no haya acontecido una cosa semejante, aunque sin duda en grado mas inferior.

Puesto uno sobre su cama, muy bien abrigado, en posición horizontal y bien cubierta la cabeza, se piensa sobre la obra que se tiene pendiente, se enardece la imaginación, abundan las ideas, vienen luego las impresiones; mas es necesario levantarse para escribir, y uno se viste, deja el gorro de dormir y se pone en su escritorio.

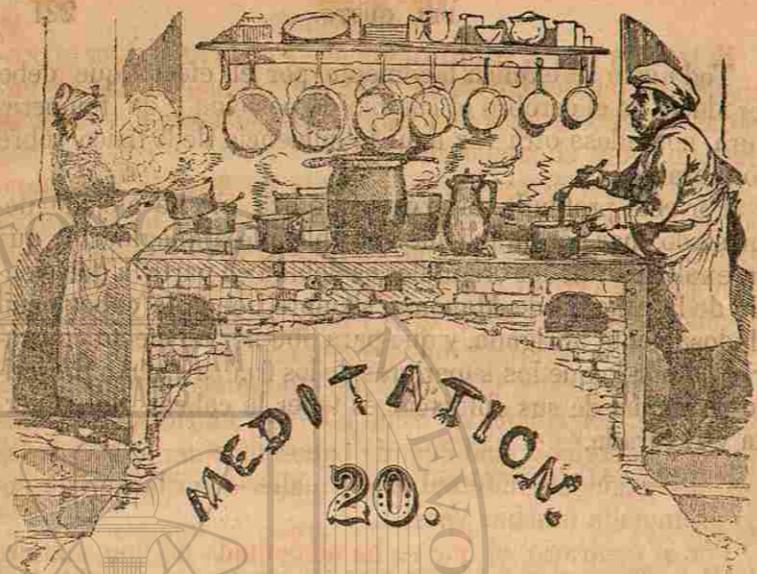
Pero repentinamente se encuentra uno solo; se ha entibiado la imaginación, se ha roto el hilo de las ideas, faltan las expresiones, y se ve uno obligado á buscar con algún trabajo lo que habia encontrado con tanta facilidad, viéndose precisado á emplazar el trabajo para otro dia mas dichoso.

Todo esto se explica fácilmente por el efecto que debe producir en el cerebro el cambio de posición y de temperatura, notándose otra vez aquí la influencia de lo físico sobre lo moral.

Por esta profunda observacion, quizá me he alejado demasiado; mas por último, me veo obligado á imaginarme que la exaltacion de los orientales es debida en parte á que siendo de la religion de Mahoma, siempre tienen la cabeza cuidadosamente abrigada, y que para obtener un efecto contrario, es por lo que los superiores de los frailes les han prescrito como una de sus obligaciones tener la cabeza descubierta y rasurada.



®



INFLUENCIA DE LA DIETA

SOBRE EL REPOSO, EL SUEÑO Y LOS SUEÑOS.

94.—Descanse, duerma ó delire, el hombre no deja de estar bajo el poder de las leyes de la nutricion, y no sale del imperio de la gastronomía.

La teoría y la experiencia se unen para probar que la cualidad y la cantidad de los alimentos influyen poderosamente sobre el trabajo, el descanso, el sueño y los sueños.

EFECTOS DE LA DIETA SOBRE EL TRABAJO.

95.

El hombre que toma poco alimento, no puede resistir por mucho tiempo las fatigas de un trabajo prolongado; su cuerpo se cubre de sudor, poco después le faltan las fuerzas, y para él el reposo no es otra cosa sino la imposibilidad de obrar.

Si trabaja con el espíritu, las ideas no tienen vigor ni precision; no puede unir las reflexion ni analizarlas el juicio: el cerebro se apura en estos vanos esfuerzos, y uno se duerme sobre el campo de batalla.

He pensado siempre que las cenas de Anteuil, así como las de los palacios de Rambillet y de Soison, hicieron gran bien á los autores del tiempo de Luis XIV; y el maligno Geoffroy (si fué verdad que lo hizo) no hacia una injuria á los poetas de fines del siglo diez y ocho cuando los chuleaba con el agua azucarada que él creía era su bebida favorita.

Conforme á estos principios he examinado las obras de ciertos autores conocidos como pobres y sufridos, y no los he visto enérgicos sino cuando han debido ser estimulados por el sentimiento habitual de sus males ó por la envidia poco disimulada muchas veces.

Por el contrario, el que se ha alimentado de una manera regular y recupera sus fuerzas con prudencia y discernimiento, puede resistir muchas horas de trabajo, que no pudiera soportar cualquiera otro.

La víspera de partir para Bolonia, el emperador Napoleon trabajó mas de treinta horas, tanto con un consejo de Estado como con los depositarios de su poder, sin otra refaccion que dos ó tres comidas cortas y algunas tazas de café.

Brown habla de un comisionado del almirantazgo de Inglaterra, quien habiendo perdido por un accidente los estados en los cuales él solo podia trabajar, empleó cincuenta y dos horas consecutivas para volverlos á hacer. Nunca sin un régimen propio hubiera podido hacer frente á tan enorme pérdida. Se mantuvo de la manera siguiente: primero con agua, después con alimentos ligeros, luego con vino; después con consumado, y al fin con opio.

Encontré un día á un correo, el cual habia conocido en la armada, y quien llegaba de España, á donde fué enviado por el gobierno: habia hecho el viaje en doce dias, habiéndose detenido en Madrid solo cuatro horas: algunos vasos de vino y algunas tazas de caldo fué todo el alimento que tomó durante esta larga serie de sacudimientos y de insomnio; decia que los alimentos mas sólidos le hubieran infaliblemente puesto en la imposibilidad de seguir su camino.

SOBRE LOS SUEÑOS.

96.

La dieta no tiene menos influencia sobre el sueño y sobre los sueños.

El que tiene necesidad de comer no puede dormir; las angustias de su estómago le tienen en una dolorosa vigilia, y si la debilidad y la estenuacion lo precisan á adormecerse, este sueño es ligero, inquieto é interrumpido.

Por el contrario, el que ha comido con exceso y sin discrecion, se siente agobiado de un sueño profundo: si sueña, no conserva ningun recuerdo, porque el flúido nervioso ha cruzado en todas direcciones por los canales sensitivos. Por esta razon cuando despierta está embrutecido; vuelve con mucho trabajo á la vida social, y cuando se ha disipado completamente el sueño, se resienten por mucho tiempo las fatigas de la digestion.

No se puede establecer como regla general que el café quita el sueño. La halitud debilita y aun hace desaparecer totalmente este inconveniente; mas indudablemente acontece entre los europeos cuando ellos empiezan á tomarle. Por el contrario, algunos alimentos provocan dulcemente el sueño: tales son aquellos en los cuales se mezcla la leche, la familia entera de las lechugas, las aves caseras, la verdolaga, la naranja, y sobre todo, la manzana de la reina cuando se come momentos antes de acostarse.

CONTINUACION.

97.

La experiencia apoyada en mil observaciones ha probado que la dieta ocasiona los desvaríos.

En general todos los alimentos que son ligeramente excitantes nos hacen soñar. tales son las carnes negras, los pichones, el pato, las perdices, y sobre todo, la liebre.

Se reconoce tambien esta propiedad en las plantas, como en el apio, criadillas de tierra, en las pastillas aromáticas, y principalmente en la vainilla.

Seria un error craso creer que es necesario desterrar de nuestras mesas las sustancias narcóticas; porque los sueños que se ocasionan por su causa son en general muy agradables por naturaleza, aligeran y prolongan nuestra vida, aun durante el tiempo que parece estar suspensa.

Existen algunas personas para quienes el sueño es una vida de otro género, una especie de novela prolongada, es decir que sus sueños continúan de tal modo, que acaban la segunda noche los que habian empezado la víspera, y ven ciertas fisonomías que las reconocen por haberlas visto en otra vez, y sin embargo de esto, jamás las han encontrado en el mundo real.

RESULTADO.

98.

El hombre que ha reflexionado sobre su existencia física y la conserva con arreglo á los principios que hemos observado, este prepara con prevision su descanso, su dormir y sus sueños.

Dispone su trabajo de manera que jamás sea excesivo; lo vuelve mas soportable variándolo con discrecion, y repone su aptitud por cortos intervalos de reposo que le conservan sin interrumpir su continuacion, que es algunas veces un deber.

Si durante el dia necesita de mas descanso, no lo disfruta jamás sino en su aptitud de costumbre; se resiste á dormir, á menos que de una manera invencible le domine el sueño, guardándose muy especialmente de contraer esta costumbre.

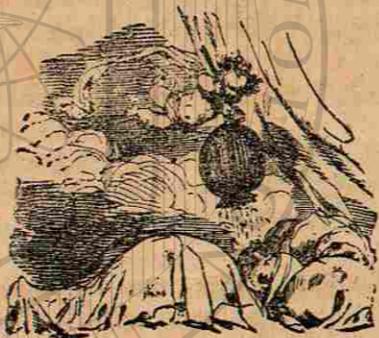
Cuando por la noche se acerca la hora del reposo ordinario, se retira á un cuarto ventilado, no se cubre de cortinas, que le harian respirar cien veces el mismo aire, y se precave de cerrar los postigos de las ventanas, á fin de que cuando entreabra los ojos tenga el gusto de ver la luz.

Se acuesta sobre su cama un poco elevada hácia la cabeza; su almohada es de crin, su gorro de dormir es de lienzo, su busto no está agobiado por el peso de los corbetores, mas tiene cuidado de que su cabeza esté bien abrigada.

Come con prudencia; no se abstiene ni de la buena ni de

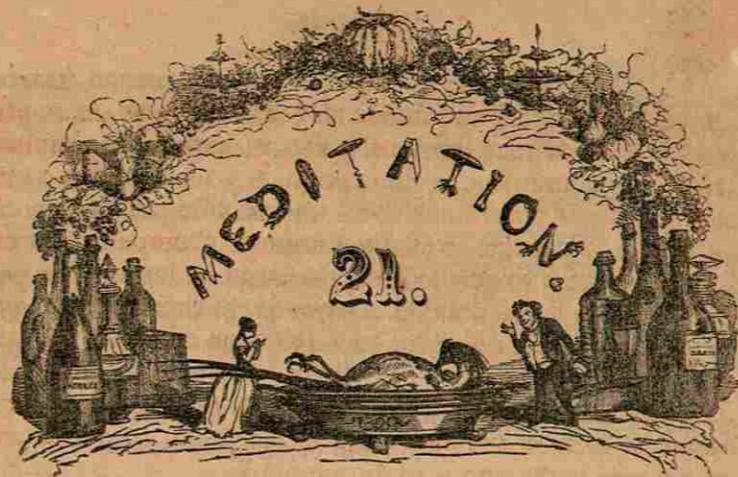
la excelente comida, ha tomado los mejores vinos, y con precaucion, aun los mas famosos. En los postres, ha hablado mas de la galantería que de la política, y ha compuesto mas madrigales que epigramas; toma una taza de café si su constitucion se lo permite, y algunos instantes después una cucharada de licor exquisito para perfumar su boca. En todo se ha portado como amable convidado, aficionado distinguido, y sin embargo, no se ha excedido sino muy poco de su necesidad.

En este estado se acuesta contento y deja á los demás lo mismo; se cierran sus ojos, pasa el insomnio, y permanece por algunas horas en un sueño profundo.



En breve ha pagado la naturaleza su tributo; la asimilacion ha reemplazado la pérdida. Entonces sueños agradables vienen á darle una existencia misteriosa; ve él á las personas que ama, encuentra sus ocupaciones favoritas y se trasporta á los lugares donde vive contento.

Por último, siente que el sueño se va disipando gradualmente y vuelve á la sociedad sin tener que arrepentirse del tiempo perdido, porque aun soñando ha gozado de actividad sin fatiga, y de un placer invariable.



DE LA OBESIDAD.

99.

Si yo hubiera sido médico con diploma, yo hubiera hecho primero una monografía de la obesidad, y después hubiera establecido mi imperio en este lugar recóndito de la ciencia, y hubiera tenido la doble ventaja de tener por enfermos á los que tienen mejor salud y de verme diariamente rodeado de la mas linda porcion del género humano, porque el deseo de las mujeres es tener una robustez proporcionada, ni poca ni mucha; este es el estudio de toda su vida.

Lo que no he hecho, otro doctor lo hará: si es á un tiempo sabio, discreto y buen muchacho, yo le predigo buen éxito por los milagros.

Exoriare aliquis nostris ex omnibus haeres. ®

Entre tanto voy á abrir la carrera, pues un artículo sobre la obesidad es necesario en una obra que tiene por objeto el hombre en tanto que se alimenta.

la excelente comida, ha tomado los mejores vinos, y con precaucion, aun los mas famosos. En los postres, ha hablado mas de la galantería que de la política, y ha compuesto mas madrigales que epigramas; toma una taza de café si su constitucion se lo permite, y algunos instantes después una cucharada de licor exquisito para perfumar su boca. En todo se ha portado como amable convidado, aficionado distinguido, y sin embargo, no se ha excedido sino muy poco de su necesidad.

En este estado se acuesta contento y deja á los demás lo mismo; se cierran sus ojos, pasa el insomnio, y permanece por algunas horas en un sueño profundo.



En breve ha pagado la naturaleza su tributo; la asimilacion ha reemplazado la pérdida. Entonces sueños agradables vienen á darle una existencia misteriosa; ve él á las personas que ama, encuentra sus ocupaciones favoritas y se trasporta á los lugares donde vive contento.

Por último, siente que el sueño se va disipando gradualmente y vuelve á la sociedad sin tener que arrepentirse del tiempo perdido, porque aun soñando ha gozado de actividad sin fatiga, y de un placer invariable.



DE LA OBESIDAD.

99.

Si yo hubiera sido médico con diploma, yo hubiera hecho primero una monografía de la obesidad, y después hubiera establecido mi imperio en este lugar recóndito de la ciencia, y hubiera tenido la doble ventaja de tener por enfermos á los que tienen mejor salud y de verme diariamente rodeado de la mas linda porcion del género humano, porque el deseo de las mujeres es tener una robustez proporcionada, ni poca ni mucha; este es el estudio de toda su vida.

Lo que no he hecho, otro doctor lo hará: si es á un tiempo sabio, discreto y buen muchacho, yo le predigo buen éxito por los milagros.

Exoriare aliquis nostris ex omnibus haeres. ®

Entre tanto voy á abrir la carrera, pues un artículo sobre la obesidad es necesario en una obra que tiene por objeto el hombre en tanto que se alimenta.

Entiendo por OBESIDAD ese estado de congestión grasosa en el cual sin que el individuo esté enfermo, se aumentan los miembros poco á poco y pierden su forma y su primitiva armonía.

Hay una especie de obesidad que se ciñe al vientre; jamás la he observado entre las mujeres: como ellas tienen las fibras más blandas, cuando les ataca la obesidad no perdonan medio de combatirla. Llamo esta variedad *gastroforia*, y *gastroforos* á los que están atacados de ella. Yo soy de este número, mas aunque tengo un vientre bastante elevado, mis piernas están enjutas y los nervios tan sueltos como los tiene un caballo árabe.



Yo he considerado las más veces mi vientre como un enemigo temible; lo he vencido, lo he reducido á su forma más regular; mas para vencerle ha sido necesario combatirlo: á una lucha de treinta años es á lo que debo lo que he logrado sobre este particular.

Empiezo por un extracto de quinientos diálogos que otras veces he tenido con mis compañeros de mesa, quienes ó han sido amagados de la obesidad ó ya la tienen.

OBESO.—¡Dios! ¡qué pan tan delicioso! ¡En dónde le ha comprado usted?

Yo.—En la casa de M. Limet, calle de Richelieu: es el mejor panadero de sus altezas reales el duque de Orleans y la duquesa de Condé; le he tomado porque es mi vecino, y le recomiendo porque le he proclamado primer panadero del mundo.

—Me informo de esto porque como mucho pan, y con semejantes flautas perdono lo demás.

OTRO OBESO.—Pero ¿qué hace usted? ¿recoge el caldo de su sopa y deja usted tan buen arroz á la Carolina?

Yo.—Es un régimen particular al cual estoy acostumbrado.

EL OBESO.—Mal método; el arroz me gusta mucho así como sus heces, la pasta y otras cosas semejantes: nada puede alimentar mejor á poco precio y sin mucho trabajo.

UN NUEVO OBESO.—Señor, hágame usted el favor de darme esas papas que tiene usted delante, porque al paso que van temo quedarme sin ellas.

Yo.—Señor, ellas á la disposición de usted.

—Pero ¿creo que usted va á tomarlas? hay bastantes para ambos; los demás que no coman.

Yo.—No las tomaré; no me gustan las patatas sino como un preservativo del hambre, y fuera de esto las considero como la cosa más insípida.

EL OBESO.—¡Herejía gastronómica! nada es tan sabroso como las patatas; las como de todos modos, ya estén guisadas á la lionesa, ya al soplado, haciendo aquí las protestas más solemnes de la inclinación que tengo á ellas.

UNA SEÑORA OBESA.—Sería usted un buen hombre si me buscara esas habichuelas de Soison que parece percibo en el extremo de la mesa.

Yo.—Luego que ejecuté la comisión, canté con un tono bajo una cancioncilla bastante conocida:

Los soisonés son dichosos,
Las habichuelas entre ellos.

LA OBESA.—No me disguste usted: esto es un tesoro para el país. Paris gasta en ellas cuantiosas sumas. También suplico á usted considere las habas de huerto llamadas "habas inglesas:" cuando están verdes aun, son un manjar delicado.

Yo.—Anatema á las habichuelas, á las habas de huerto.

LA OBESA (con aire resuelto).—Me burlo del anatema de usted, pues parece que se considera como un concilio.

Yo (á otra).—Felicito á usted por su salud; me parece que está usted mas gorda que la última ocasion que tuve el honor de verla.

LA OBESA.—Esto lo debo probablemente á mi nuevo régimen.

Yo.—¿Cómo dice usted?

LA OBESA.—Hace algun tiempo que almuerzo una sopa grasosa y una torta como para dos; pero qué sopa! la cuchara permanecería vertical en el centro de ella.

Yo (á otra señora).—Si los ojos de usted no me engañan, creo aceptará un poco de esta *carlota*, y voy á servir á usted de ella.

LA OBESA.—Bien, señor; mis ojos engañan á usted, pues tengo á mi vista dos cosas de mi predileccion, y ambas son del género masculino; esta torta de arroz con cantos dorados, y ese bizcocho gigantesco de Saboya, pues debe usted saber que soy apasionada á los pasteles azucarados.

Yo (á otra).—Entre tanto que por allá hablan de política, ¿quiere usted, señora, que le sirva de esta torta á la frangipan?

LA OBESA.—Con mucho gusto; nada me agrada tanto como la pastelería. Nosotros tenemos á un pastelero por inquilino, y entre mi hija y yo creo nos comemos de pasteles el importe del arrendamiento, y puede ser que mas.

Yo (después de observar á la jóven).—Este régimen aprovecha á usted maravillosamente, señorita; la hija de usted es una bella persona que demuestra sus buenos efectos por su robustez.

LA OBESA.—¿Pues cree usted que sus compañeras le dicen que está excesivamente gorda?

Yo.—Eso puede ser por envidia.

LA OBESA.—Eso puede suceder muy bien. Además, la he casado y su primer niño le quitará todo eso.



Por pláticas casi semejantes es como he esclarecido una teoría cuyos elementos he tomado fuera de la especie humana, á saber, que la deformidad grasosa tiene siempre su causa en el sistema alimenticio muy cargado de sustancias jugosas y harinosas, y puedo asegurar que el mismo régimen causa siempre el mismo efecto.

En efecto, los animales carnívoros jamás engordan (véase al lobo, al tigre, al ave de rapiña, al cuervo).

Los hervíboros engruesan muy poco, al menos mientras que por su edad avanzada no llegan á estar en continuo reposo; y por el contrario, engordan muy pronto cuando se les alimenta con papas, con granos y harinas de toda clase.

La obesidad no se encuentra entre los salvajes ni entre las clases de la sociedad en las cuales se tiene que trabajar para comer, ó se come para vivir.

CAUSAS DE LA OBESIDAD.

100.—Con las observaciones que hemos manifestado y de cuya exactitud cada uno puede convencerse, es fácil fijar las principales causas de la obesidad.

La primera es la disposición natural del individuo. Los mas de los hombres nacen con ciertas predisposiciones indicadas en su fisonomía. De cien personas que mueren de alguna enfermedad en el pecho, casi ochenta tienen los cabellos castaños, la cara larga y la nariz puntiaguda. De cien obesos, ochenta tienen una cara chica, los ojos redondos y la nariz obtusa.

Es pues verdad que existen algunas personas en cierto modo predestinadas á la obesidad, y en las que cosas iguales forman los nervios que trabajan en la digestión una gran cantidad de grasa.

Esta verdad física de la que estoy profundamente convencido, influye de una manera infalible sobre mi modo de observar en ciertas ocasiones.

Cuando se encuentra en la sociedad una señorita muy viva, muy lozana, con bonita nariz, con formas rollizas, las manos regordetas, de piés chiquitos y granosos, todo el mundo está contento y la considera hechicera; mientras que yo, instruido por la experiencia, la veo con compasión considerándola en otros días de su edad, en los cuales se notará lo que la va á perjudicar la obesidad: me aflijo por esto, aunque son males que todavía no existen. Esta compasión anticipada es un penoso sentimiento, y forma una prueba entre otras de que el hombre sería mas feliz si no pudiese prever el porvenir.

La segunda causa de la obesidad está en las harinas y materias jugosas que forman la base de los alimentos con que diariamente se nutre el hombre. Ya hemos dicho que todos los animales que se mantienen de granos engordan de grado ó por fuerza; el hombre está sujeto á la misma ley.

El jugo produce mas violenta y mas seguramente su efecto cuando está mezclado con azúcar: el azúcar y la grasa contienen el gas hidrógeno que le es comun; la una y la otra son inflamables. Esta amalgama es tanto mas activa cuanto que provoca el gusto y que no se comen las cosas que tienen dulce sino hasta que el apetito está naturalmente satisfecho, no faltando entonces sino este potaje de lujo, que no es necesario como lo demás, y es lo que ha inventado el arte de mas agradable y de mas incitante.

El jugo no es menos *incrasante* cuando es ocasionado por

las bebidas como la cerveza y otras de su especie. Los pueblos que la beben continuamente son tambien en los que se encuentran los vientres mas maravillosos, y algunas familias parisienses que 1817 bebieron cerveza por economía, porque el vino estaba muy caro, han sido recompensadas con una gordura que no saben que hacer con ella.

CONTINUACION.

101.

Una doble causa de obesidad resulta del mucho dormir y de la falta de ejercicio.

El cuerpo humano se robustece por el sueño, al mismo tiempo que pierde aunque poco, porque la acción de los músculos está suspensa. Seria necesario que todo lo superfluo que se ha adquirido, se destruyese por el ejercicio; mas por lo mismo que se duerme demasiado, todo este tiempo se entorpece la acción que le podria destruir.

Por consecuencia, los que duermen mucho se excusan de todo aquello que se les presente capaz de alguna fatiga; el exceso de la animalización es arrebatado por la corriente de la circulación con que se complica por una operación de algunos centímetros mas de hidrógeno cuyo secreto está reservado á la naturaleza, y por la que se encuentra formada la grasa y es depositada por el mismo movimiento en las cápsulas del tegido celular.

CONTINUACION.

102.

Por último, manifestaremos que otra de las causas de la obesidad, es la comida y la bebida.

Con razon se dice que uno de los privilegios de la especie humana, es el de comer sin tener hambre y el de beber sin tener sed: y en efecto, no puede pertenecer esto á las bestias; pues nace de la consideración que tenemos sobre lo que comemos, y del deseo de prolongar su duración.

Se ha encontrado esta doble inclinación en todas partes donde se han hallado algunos hombres; y se sabe que los

salvajes comen con exceso y beben hasta embrutecerse todas las veces que pueden.

En cuanto á vosotros, ciudadanos de ambos mundos, que creéis hacer la apología de la civilización, es cierto que nosotros comemos demasiado.

No lo digo por el corto número de los que encerrados por la avaricia ó por la impotencia viven solos y separados: los primeros, regocijándose de ver lo que han atesorado; los segundos, llorando por no poder gozar mejor vida; mas lo digo sin vacilar por todos aquellos que giran al derredor de nosotros, son sucesivamente epulones ó convidados, ofrecen con política ó aceptan con agrado; los que no teniendo ya hambre comen un manjar porque los incita, y beben vino porque es extranjero; lo digo, sea porque ellos sitien día á día un salón, sea porque tengan su orgía el domingo y algunas veces el lunes; en cada inmensa mayoría todos comen y beben demasiado, y grandes porciones de comestibles se desaparecen cada día sin necesidad.

Esta causa, casi siempre presente, obra de una manera diferente segun los individuos, y para aquellos cuyo estómago está enfermo, no da por resultado la obesidad sino la indigestion.

ANECDOTA.

103.

Tenemos á nuestra vista un ejemplo de que casi todo París tiene noticia.

M. Lang tenia una de las mas magníficas casas de la ciudad; su mesa era sobremanera exquisita; mas su estómago estaba enfermo aunque su apetito fuese grande. Tomaba cuanto se le ponía delante y con una gana digna de mejor suerte.

Todo comia con gusto, hasta el café inclusive: mas en breve el estómago se resistia á desempeñar el trabajo que se le habia encomendado; empezaban los dolores, y el desgraciado gastrónomo se sentia precisado á recostarse sobre un sofá, en donde permanecia hasta el día siguiente para expiar con agonías tan prolongadas el cortísimo placer que habia tenido.

Lo que llamaba mas la atención era que, adoleciendo de este mal, jamás se corregia, tanto que permanecia impasible, sumiso á esta clase de alternacion, y los padecimientos de la víspera jamás influyeron en la comida del día siguiente.

Entre los individuos que tienen el estómago activo, el exceso de la nutricion obra en artículo anterior. Todo es digerido, y lo que no es necesario para la reparacion del cuerpo, se reúne para formar la grasa.

En los otros tiempos padecen una perpetua indigestion: los alimentos pasan sin hacer provecho, y los que no saben la causa de esto se admiran de que alimentos tan sanos no produzcan sino un mal resultado.

Se debe considerar que no he agotado la materia; pues existen una multitud de causas secundarias que toman su origen de nuestras habitudes, del estado que abrazamos de nuestras manías, de nuestros placeres, que secundan y activan las que acabo de indicar.

Lego todo esto al sucesor que he indicado al principio de este capítulo, y me contento con haber dado nociones preliminares, que es el gusto que queda al que señala una materia desconocida.

Hace tiempo que la intemperancia ha llamado la atención de los observadores. Los filósofos han alabado la templanza; los príncipes han dado leyes sabias; la religion ha morigerado á la golosina; ¡ay! y no se ha comido un potaje menos, y el arte de comer demasiado cada día florece mas. Puede ser que sea yo mas dichoso tomando un nuevo camino; expondré los *inconvenientes físicos de la obesidad*; el cuidado de sí mismo (*self-preservation*) será tal vez mas influente que lo moral, mas persuasivo que los sermones, mas poderoso que las leyes, y creo que todo el bello sexo está dispuesto á abrir los ojos á la luz.

INCONVENIENTES DE LA OBESIDAD.

104.

La obesidad tiene una influencia molesta sobre los dos sexos, perjudica tanto á la fuerza como á la hermosura.

Perjudica á la fuerza, porque aumentando el peso de la

masa que se tiene que mover, no aumenta la fuerza motriz; también entorpece la respiración, lo que hace impracticable un continuo trabajo en que se emplee la fuerza muscular.

Perjudica la obesidad á la hermosura, porque destruye la armonía y proporción de las formas; pues todas estas no engruesan igualmente.

Es dañosa, porque llena las cavidades que la naturaleza ha destinado á hacer sombra: nada es también tan común como el volver á ver fisonomías interesantes casi despreciables después, porque la obesidad las ha deformado.

El jefe del último gobierno no se ha podido sustraer de esta ley. Había engordado mucho en las últimas campañas, y siendo pálido, tenía un buen color, y sus ojos perdieron parte de su altivez habitual.

Con la obesidad se engendra el disgusto por el baile, el paseo, la equitación, ó para todas las ocupaciones ó diversiones que exigen alguna agilidad y destreza.

También expone para algunas enfermedades, tales como la apoplejía, la hidropesía, las llagas en las piernas, é impide curar fácilmente cualquiera otro achaque.

EJEMPLOS DE OBESIDAD.

105.

De los héroes corpulentos no conservo mas recuerdos que el de Mario y el de Juan Sobieski.

Mario, que tenía corta estatura, llegó á crecer tanto como á engordar, y puede ser que esta deformidad aterrorizase á Cimbro, á quien se mandó que le matara. En cuanto al rey de Polonia, su obesidad estuvo á pique de serle funesta, porque viéndose rodeado de un grupo de soldados turcos del cual debía huir, la respiración le faltó á poco andar, y le hubieran asesinado si algunos de sus ayudantes de campo no lo hubieran sostenido casi desmayado sobre su caballo, mientras otros se sacrificaban generosamente por contener al enemigo.

Si no me engaño, el duque de Vendoma, digno hijo del gran Enrique, era de una corpulencia admirable. Murió en

un meson abandonado de todo el mundo, y conservó bastante conocimiento para ver que el último de sus parientes le quitó el colchón sobre el cual estaba acostado en el momento de exhalar el último aliento.

Las recopilaciones están llenas de ejemplos de obesidad monstruosa; las dejo á un lado por ocuparme de los que yo mismo he sabido.

M. Rameau, mi discípulo, regidor de alumbrado en Borgoña, no tenía mas que cinco pies dos pulgadas y pesaba quinientos. El señor duque de Luines á cuyo lado me he sentado algunas veces, había engordado mucho; la grasa había deformado su figura interesante, y pasó los últimos años de su vida con casi constante insomnio.

Mas lo que he visto de extraordinario en este género es un habitante de Nueva-York que algunos de los franceses existentes en Paris pueden haber visto en la calle de Broadway, sentado sobre un enorme sillón capaz de contener una iglesia.

Eduardo tenía cuando menos cinco pies diez pulgadas de las medidas de Francia; y como la gordura le había inflado en todos sentidos, tenía por lo menos ocho pies de circunferencia. Sus dedos eran como los de aquel emperador romano á quien servían de anillos los collares de su esposa; sus brazos y sus muslos parecían unos tubos; su grueso era de un hombre de mediana estatura, y tenía sus pies cubiertos como los del elefante, por el grueso de sus piernas; mas lo que hacía odioso á la vista, era una papada de un pie de largo, la cual le caía sobre el pecho, de suerte que su figura formaba un especie de chapitel de una columna trozada.

En este estado, Eduardo pasaba su vida sentado cerca de la ventana de una pieza baja que caía á la calle, y bebiendo de cuando en cuando un vaso de cerveza de una jarra de gran capacidad que tenía junto á sí.

Una figura tan extraordinaria no podía menos de llamar la atención de los que pasaban; mas no permitía que permaneciesen mucho tiempo á su vista. Procuraba Eduardo ahuyentarlos diciéndoles con una voz sepulcral: "*¡What have you to stare like wild cats! Go your way you lazy body. . . Be gone you good for nothing dogs. . .*" (¿Qué tiene usted que quedárase mirando como al gato montés? . . . Sigán su ca-

mino perezoso. . . . Váyanse, perros bribones) y otras cosas semejantes.

Habiéndole yo saludado algunas veces por su nombre, conversé con él, y puedo asegurar que no está fastidiado, que no es desgraciado, y que si la muerte no viniera á privarle de la vida, permanecería en aquel estado con mucho gusto hasta el fin del mundo.

De lo que hemos dicho se sigue, que si la obesidad no es una enfermedad, es por lo menos una indisposicion molesta en la cual llegamos á caer por nuestra culpa.

Además, sacamos por consecuencia que todos deben desear preservarse de ella cuando aun no les molesta la obesidad y curarse cuando la tienen; en su obsequio vamos á examinar cuáles son los auxilios que nos proporciona la ciencia en union de la observacion.



22.

TRATADO PRESERVATIVO

O CURATIVO DE LA OBESIDAD. (*)

106.

Empiezo por un hecho que manifiesta que es necesario algun valor para preservarse ó para curarse de la obesidad.

M. Louis Gruffuthe, á quien concedió después su majestad el título de conde, vino á verme una mañana y me dijo que habia sabido que me estaba yo ocupando en la obesidad, que estaba amagado de ella y que venia á pedirme consejos.

—Señor, le dije, no siendo doctor con diploma puedo rehusarme para con usted; sin embargo, estoy á su disposicion, pero con una condicion, y es que me dé usted su palabra de

(*) Hace cerca de veinte años que he emprendido hacer expofeso un tratado sobre la obesidad. Mis lectores deben hacer poco caso del prefacio: tiene una forma dramática, y con él pruebo á un médico que la fiebre es menos peligrosa que un proceso; porque este último, después de haber continuado, esperado, mentido de haberse quejado, después de haber privado hasta lo infinito de la tranquilidad, de la alegría y del dinero, termina finalmente por volverse un mal que ocasiona una muerte lamentable cuya verdad es mas fácil de propagarse que ninguna otra.

mino perezoso. . . . Váyanse, perros bribones) y otras cosas semejantes.

Habiéndole yo saludado algunas veces por su nombre, conversé con él, y puedo asegurar que no está fastidiado, que no es desgraciado, y que si la muerte no viniera á privarle de la vida, permanecería en aquel estado con mucho gusto hasta el fin del mundo.

De lo que hemos dicho se sigue, que si la obesidad no es una enfermedad, es por lo menos una indisposición molesta en la cual llegamos á caer por nuestra culpa.

Además, sacamos por consecuencia que todos deben desear preservarse de ella cuando aun no les molesta la obesidad y curarse cuando la tienen; en su obsequio vamos á examinar cuáles son los auxilios que nos proporciona la ciencia en union de la observacion.



22.

TRATADO PRESERVATIVO

O CURATIVO DE LA OBESIDAD. (*)

106.

Empiezo por un hecho que manifiesta que es necesario algun valor para preservarse ó para curarse de la obesidad.

M. Louis Gruffuthe, á quien concedió después su majestad el título de conde, vino á verme una mañana y me dijo que habia sabido que me estaba yo ocupando en la obesidad, que estaba amagado de ella y que venia á pedirme consejos.

—Señor, le dije, no siendo doctor con diploma puedo rehusarme para con usted; sin embargo, estoy á su disposicion, pero con una condicion, y es que me dé usted su palabra de

(*) Hace cerca de veinte años que he emprendido hacer expofeso un tratado sobre la obesidad. Mis lectores deben hacer poco caso del prefacio: tiene una forma dramática, y con él pruebo á un médico que la fiebre es menos peligrosa que un proceso; porque este último, después de haber continuado, esperado, mentido de haberse quejado, después de haber privado hasta lo infinito de la tranquilidad, de la alegría y del dinero, termina finalmente por volverse un mal que ocasiona una muerte lamentable cuya verdad es mas fácil de propagarse que ninguna otra.

honor de seguir por el espacio de un mes rigorosamente el método que yo imponga á usted.

Mr. Gruffuthe me hizo la promesa que le exigia yo, y se despidió. Al dia siguiente le mandé la receta cuyo primer artículo era que se pesara al principio y al fin de la curacion, á fin de tener una base matemática para observar su resultado.

Poco después de un mes volvió á verme M. Gruffuthe, y me habló en estos términos:

—Señor, me dijo, he observado cuanto me ha prevenido usted, como si mi vida dependiese de ello, y he reconocido que en el mes ha disminuido el peso de mi cuerpo tres libras, poco mas. Mas para obtener este resultado, me he visto obligado á sacrificar mi gusto, mis hábitos, en una palabra, he sufrido tanto, que manifestando á mi reconocimiento por sus buenos consejos, renunció al bien que me pueda sobrevenir, y espero para el porvenir lo que la Providencia me conceda.

A esta respuesta que oí sin mortificación sucedió lo que me imaginaba; M. Gruffuthe llegó á estar mas y mas corpulento; estuvo sujeto á los inconvenientes de la obesidad, y á la edad de cuarenta años murió de una enfermedad de pecho á la cual estaba propenso.

GENERALIDADES.

107.

La cura de la obesidad debe empezar por estos preceptos de la teoría absoluta: discrecion en la comida, moderacion en el sueño, ejercicio á pié ó á caballo.

Estos son los primeros recursos que nos presenta la ciencia: sin embargo, son pocos, porque conozco á los hombres y las cosas, y toda prescripcion que no se cumple exactamente no puede producir ningun efecto.

Así, pues, 1.º, es necesario tener mucho carácter para separarse de la mesa aun con apetito: dura tanto esta necesidad, que un pedazo llama á otro con una atraccion irresistible; en general uno come hasta saciar su hambre con desprecio de los doctores y aun de sus ejemplos.

2.º Proponer á un obeso levantarse temprano, es herir su corazón: dirán que su salud se opone á esto; que cuando se levantan temprano no son útiles en el dia para nada; las mujeres se quejan de tener los ojos lánguidos: todos consentirán en acostarse hasta muy avanzada la noche, pero se reservarán para dormir parte de la mañana; he aquí un remedio que se desprecia.

3.º Montar á caballo es un remedio caro que no conviene ni á todos los posibles ni á todas las posiciones.

Propóngase á una linda obesa montar á caballo: consentirá en esto con alegría, mas bajo tres condiciones: primera, que se le proporcione un caballo hermoso, vivo y manso; segunda, que tenga un traje de montar de última moda; tercera, que haya un escudero que la acompañe que sea jóven. Es raro que todo esto se encuentre; pero nada mas equitativo.

El ejercicio á pié da lugar á objeciones de otro género: fatiga sobremanera, transpira uno y expone á una inflamacion en la plerura, el polvo mancha las medias, las piedras lastiman por los zapatos tan delicados, y no hay que persistir en que se haga. Por último, si en el momento de esta tentativa viene una jaqueca, si un grano tan grueso como la cabeza de un alfiler lastima la piel, se trastorna el régimen, se le abandona y el doctor se incomoda.

Por lo expuesto queda demostrado que toda persona que desee disminuir su robustez, debe comer con moderacion, dormir poco y hacer cuanto ejercicio le sea posible; es menester sin embargo buscar otro camino para llegar á conseguir el fin. Así pues, existe un método infalible para impedir que la corpulencia llegue á ser excesiva, ó para disminuirla cuando ha tocado este extremo. Este método, que está fundado en cuanto tienen de mas cierto la física y la química, consiste en un régimen de dieta acomodado al efecto que se quiere obtener.

De todos los recursos médicos el régimen es el primero, porque obra sin cesar, en el dia y en la noche, cuando uno está despierto, cuando duerme; su efecto es templar en cada comida su fin, sujetar todas las partes del individuo. Así el método *antiobésico* está indicado por la causa mas comun y mas activa de la obesidad, y puesto que se ha demostrado que no es otra cosa sino el resultado que por las sustancias

harinosas y jugosas producen las congestiones grasosas, tanto en el hombre como en los animales; puesto que respecto de estos últimos este efecto se presenta todos los días á nuestros ojos, y que acontece por el comercio de los alimentos grasientos, se puede deducir como consecuencia exacta que la abstinencia mas ó menos rígida de todas las sustancias harinosas y jugosas, conducen á la disminucion de la gordura.

¡Oh Dios mio! voy á escribir para todos los lectores y todas las lectoras! ¡oh Dios mio! pero ¿cómo es tan bárbaro el profesor? he aquí cómo por una sola palabra prescribe todo lo que nosotros amamos; el pan tan blanco de Limet, los bizcochos de Achard, las galletas de. . . y cosas tan sabrosas como las que se hacen con la harina y la manteca, con la harina y el azúcar, con la harina, el azúcar y los huevos. ¡No permite comer ni las patatas ni los macarrones! ¡Se hubiera oído esto á un aficionado que parecia tan bueno?

¿Qué cosa dicen por ahí, pregunto yo con mi fisonomía severa, que yo no como sino una vez al año? pues bien, comed, engordad, disfigurad vuestras formas, llegad á ser pesados, asmáticos y morid derretidos por la grasa; iré por ahí á saber de vosotros, y figurareis en mi segunda edicion. Mas ¿qué veo? una sola expresion os ha vencido, teneis miedo, y rogais para que no descargue el rayo. Tranquilizaos; voy á trazar vuestro régimen y probareis algunas mas de las delicias que teneis que esperar sobre la tierra, en la que se vive para comer.

¡Gustais del pan! pues bien, comereis pan de centeno: el estimable cadete de Vaux, despúes de mucho tiempo, ha recomendado sus virtudes: se alimenta poco, mas sin embargo no está muy contento: lo que hace que el precepto se cumpla mas fácilmente es, que uno esté seguro de sí mismo; mas es necesario evitar las ocasiones. Acordaos bien de esto, es un principio de moral.

¡Quereis sopa! la teneis á la juliana; tambien legumbres verdes, como la col, el rábano; mas os prohibo el pan, la pasta y la lenteja.

Al principio de la comida todo está á vuestra disposicion, con muy pocas excepciones, como el arroz á la valenciana, la costra de los pasteles calientes. Comed, mas sed circuns-

pectos para no tener que atender mas tarde á una necesidad que se puede evitar.

Os voy á presentar lo que sigue, y necesitais de alguna filosofia. Huid de las sustancias harinosas bajo cualquier forma que se presenten; no os queda sino el asado, la ensalada, las legumbres herbáceas. Y puesto que son necesarios algunos dulces, preferid la natilla al chocolate; los helados al ponche y al azahar, y otras cosas semejantes.

He aquí los postres; nuevo peligro: pero si hasta aquí os habeis conducido con acierto vuestra sabiduría irá en aumento. Desconfiad de los últimos manjares de la comida (estos son siempre bollos mas ó menos adornados); no os inclineis ni al panqué ni al almendrado; podeis tomar fruta de toda especie, dulces, y muchas cosas que podreis escoger si adoptais mi método.

Después de comer podeis tomar el café, os permito el licor, y á la hora conveniente el té y el ponche.

Para el almuerzo, tomareis el pan de centeno rigorosamente, el chocolate mas bien que el café. Sin embargo, tambien os permito el café con leche un poco fuerte, mas sin tomar huevos; lo demás queda á vuestra eleccion. Pero será conveniente almorzar temprano. Cuando se almuerza tarde, se toma la comida antes que la digestion del alimento anterior se haya hecho; se come menos y el comer sin apetito es una de las causas de la obesidad muy activa, pues esto es lo mas frecuente.

CONTINUACION DEL REGIMEN.

108.

Hasta aquí os he manifestado como un padre tierno y complaciente los límites de un régimen que repele la obesidad que os amenaza; agreguemos algunos preceptos contra la que padeceis. ®

Tomad en cada estío tres botellas de agua de Seltz, un gran vaso muy temprano, dos antes de almorzar, y otro tanto cuando váyais á la cama. Tened ordinariamente vinos blancos, ligeros y agrios como los de Anjú. Detestad la cerveza como una peste; procurad comer rabanitos, alcachofas en

pebre, espárragos, apio, cardones. Entre los guisados, preferid siempre los de carnes de ternera y gallina: del pan no tomeis sino la corteza; en casos dudosos seguid los consejos de un doctor que adopte mis principios, y cualquiera que sea el momento desde el cual empeceis á seguirlos, lograreis cuanto antes frescura, hermosura, destreza y buena salud para todo.

Después de haberos puesto en el camino que debeis seguir, debo tambien manifestaros los peligros, pues podrá suceder que un método *antiobésico* observado con escrupulosidad excesiva, no produzca los buenos efectos de mis principios.

El peligro de que quiero hablaros es el del uso habitual de los ácidos, que los ignorantes aconsejan algunas veces se tomen, y cuyos malos efectos están demostrados por la experiencia.

PELIGROS DE LOS ACIDOS.

109.—Se ve con bastante aprecio entre las mujeres una doctrina funesta y que hace perecer cada año multitud de jóvenes; esta es la de que los ácidos, y sobre todo el vinagre, son los mejores preservativos de la obesidad.

Es cierto que el uso continuo de los ácidos hace que nuestras formas pierdan su robustez; mas esto se consigue tambien con menoscabo de la lozanía, de la salud y de la vida; y aunque la limonada sea el mas dulce entre ellos, hay muy pocos estómagos que puedan soportar por mucho tiempo su uso.

La verdad que acabo de indicar no pude ser mas pública; pocos de mis lectores dejarán de darme una observacion para apoyarla; mas entre tantas daré la preferencia á la que voy á manifestar, pudiendo considerarse como mia.

En 1776 vivia yo en Dijon y estudiaba un curso de derecho en la facultad, un curso de química, con Mr. Guitou Morveau, entonces abogado general, y un curso de medicina doméstica con Mr. Maret, secretario perpetuo de la Academia y padre del señor duque de Basano.

Tenia una simpatía amistosa por una de las mas lindas personas de que conserve memoria. Digo que una simpatía amistosa, porque así era en realidad, y por lo que era admi-

rable este sentimiento, pues entonces era apasionado á otros vínculos, aunque por otra parte muy naturales.

Esta amistad, que debe considerarse por lo que ella ha sido y no por lo que debió ser, estaba caracterizada por una familiaridad que llegó á ser desde los primeros dias una confianza que nos parecia natural; cuchicheos que jamás se acababan, y de los que la mamá no se inquietaba porque tenían un carácter inocente, digno de las primeras edades.

Luisa era muy hermosa y tenia sobre todo en justa proporcion, una robustez digna de hechizar la vista y de servir de gloria á las artes de imitacion.

Aunque no fuese yo mas que su amigo, estaba muy distante de estar ciego por los atractivos que ella tenia, aunque sí notaba con sus maneras el noble sentimiento con que me distinguia. Como quiera que sea, una tarde que ví á Luisa con mas atencion que otras veces:

—Querida amiga, le dije, está usted mala; me parece que usted está delgada.

—¡Oh, no! me respondió con una sonrisa algo melancólica, estoy buena; y si me ve usted enflaquecida, bajo este aspecto pierdo poco sin empobrecer.

—¡Perder! repuse yo con fuego; usted no tiene necesidad ni de perder ni de adquirir; debe usted procurar conservarse como está, hechicera, digna de aprecio.

Y seguí con otras frases semejantes que un amigo de veinte años siempre me ha recomendado.

Después de esta conversacion ví á la jóven con interés lleno de inquietud, y á los pocos dias observé que su tez empezó á ponerse pálida, sus carrillos á enflaquecerse y á desaparecer sus hechizos. ¡Oh, cuán frágil y fugitiva es la hermosura! La acompañé al baile al cual iba dia á dia; le supliqué descansara por un momento, y en este intervalo de conversacion pude saber de ella, que exasperada por la multitud de chanzas de sus amigas, quienes le decian que antes de dos años estaria como un san Cristóbal de gruesa, y con la ayuda de los consejos de otras, habia procurado enflaquecerse, y que para lograr este intento habia tomado todas las mañanas por espacio de un mes un vaso de vinagre, añadiendo á esto que á ninguno le habia confiado el secreto.

Me estremecí al oír esta confesion, conocí toda la grave-

dad de este mal, y al día siguiente comuniqué á la madre de Luisa lo que esta me habia dicho, y quien como yo, no dejó de asustarse: desde este instante se puso en cura, se buscaron los recursos mas eficaces de la medicina, mas ya era tarde; todo fué inútil. Los órganos vitales habian perdido su accion, y al momento en que se conoció el peligro, se perdió la esperanza de remediarle, pues nada era suficiente á este fin.

Estos son sin duda los buenos efectos de semejantes consejos; por haberlos seguido Luisa, llegó á un estado digno de compasion, y bajó al sepulcro cuando apenas tenia diez y ocho años.

Se desconsolaba al ver su triste porvenir, y mas aun cuando consideraba que aunque involuntariamente, ella habia atentado contra su vida: estas consideraciones abreviaron su muerte.

Esta niña fué la primera persona que he visto morir, pues dió su último suspiro en el momento mismo en que la tenia en mis brazos, y cuando la levantaban para que viese la luz del día. A las ocho horas después de su muerte, me suplicó su madre la acompañase á hacer la última visita á lo único que quedaba de su hija, y vimos que su rostro estaba rodeado de una especie de luz mas trasparente que el centro de la cara, lo que no tenia antes. Yo me admiré, y la mamá dijo que aquello era un feliz augurio. Pero esto no es raro. Lavater ha hecho observacion de otro igual en su *Tra-*
tado de la fisonomía.

FAJA ANTILOBESICA.

110.

Todo régimen *antiobésico* debe acompañarse de una precaucion que se me habia olvidado y por la cual debia haber dado principio yo: consiste en traer constantemente una faja que contenga el vientre y le oprima moderadamente.

Para conocer cuánta es la necesidad de esta precaucion, diré que la columna vertebral que forma una de las paredes de la caja intestinal, es firme é inflexible: de aquí es que el exceso del peso que adquieren los intestinos desde que

empieza la obesidad, hace que estos se desvien de la línea vertical y se apoyen sobre las paredes del vientre, cuya flexibilidad es infinita (1). Ahora bien, si por medio del artificio se contiene la flexibilidad del vientre, es claro que entonces se restablecerá el equilibrio, pues los intestinos estarán colocados entre la columna vertebral y el vientre oprimido con moderacion. Así es que esta faja produce el doble efecto de impedir que ceda el vientre en lo sucesivo al peso de los intestinos, y de que se contraiga cuando aquel disminuya. Jamás debe uno abandonar su faja, pues sucederia que todo lo que se habia ganado en el día en favor del enfermo, se perdiera en la noche; creo no es muy molesta, y fácilmente se acomoda el cuerpo á ella.

La faja de que hemos hablado debe hacerse con bastante esmero, cuidando de que su presion sea siempre la misma y muy moderada; en una palabra, debe construirse de tal modo, que se vaya reduciendo á la vez que la gordura va desapareciendo.

No se crea que está uno condenado á llevarla toda la vida; se puede dejar de usar cuando se quiera, y muy principalmente cuando se ha puesto uno en el estado de robustez que se deseaba, siempre que esta se haya hecho estacionaria por algunas semanas. Mas para conseguir todo esto, es necesario una dieta correspondiente á la cura. Yo hace mas de seis años que no acostumbro la faja.

DE LA QUININA.

111.—Existe una sustancia que la considero como el mejor antídoto contra la obesidad: muchas observaciones me han obligado á creerlo; sin embargo, es necesario dudar y evocar á los doctores para que haga experiencias con ella.

Esta sustancia es la quinina.

Diez ó doce personas conocidas mias han tenido muchos días las calenturas tercianas: algunas de ellas se han curado con remedios caseros, polvos etc., y otros por el uso de la quinina que nunca deja de producir su efecto. Todos los in-

(1) Mirabeau, decia, cuando veia á un hombre excesivamente grueso, que Dios no lo habia criado sino para demostrar hasta dónde podia extenderse la piel humana sin romperse.

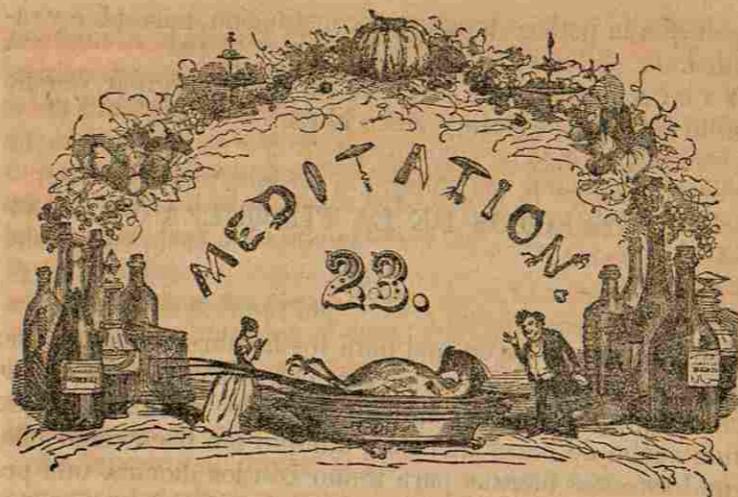
dividuos que hemos dicho se han curado en lo particular con polvos etc., y los cuales eran obesos antes de enfermarse, han vuelto á recobrar su antigua corpulencia después de su mal; mas los que han tomado la quinina, se han quedado en un estado de robustez regular. Por lo que infiero que la quinina es lo que ha producido este último efecto, pues la diferencia entre estos y los primeros debe tomar su origen del modo de curarse.

La teoría racional no se opone á esta consecuencia; pues por una parte, robusteciendo mas la quinina los órganos vitales, puede hacer que la circulación de la sangre tome una actividad tal, que disipe las sustancias grasosas destinadas á formar la robustez, mientras que por otro se ha probado que hay en la quinina una parte de curtiembre que puede cerrar las cápsulas destinadas de ordinario á recibir las congestiones grasosas. Además, existe una probabilidad de que estos dos efectos se auxilian mutuamente en su concurrencia.

Con estos datos cada uno podrá apreciar á su gusto las razones que tengo para aconsejar el uso de la quinina; á todos los que deseen desembarazarse de una gordura bastante molesta. Así, *dummodo annuerint in omni medicationis genere doctissimi Facultatis professores*, creo que después de un mes de un régimen como el que vamos á indicar, aquel ó aquella que desee enflaquecerse deberá tomar cada tercer día por el espacio de un mes, por la mañana y dos horas después de almorzar, un vaso de vino blanco seco, en el cual hará que se revuelva poco menos de una cucharita de café de polvos de quinina de la mejor clase, con lo que obtendrá los mejores resultados. Tales son los medios que aconseja se pongan en acción contra una robustez tan incómoda como comun. Los he acomodado á la debilidad humana y modificado por el estado de nuestra sociedad.

Estoy dispuesto á asegurar esta verdad bastante conocida, que mientras mas sea la escrupulosidad que se tenga en seguir un régimen, menos con los buenos efectos que puede producir; porque ó se le sigue mal, ó no se observa del todo.

Los grandes esfuerzos son raros; y si se quiere que se obsequien las ideas de uno, es preciso proponer á los hombres lo que les es fácil, y siempre que se pueda, lo que les sea mas grato.



DE LA FLAQUEZA.

DEFINICION.

112.

La flaqueza es el estado de un individuo en el cual se ve que el sistema muscular está tan depurado de sustancias grasosas, que permite se vean las formas y los ángulos de los huesos.

SUS ESPECIES.

Hay dos clases de flaqueza: la primera es la que dependiendo de la constitucion primitiva del individuo permite al que la tiene su salud, el ejercicio de todas las funciones orgánicas; la segunda es la que teniendo por causa la debilidad de ciertos órganos ó la acción defectuosa de otros, hace

que el que la padece tenga una constitucion miserable y raquítica.

Yo he conocido á una jóven de un cuerpo regular, que no pesaba mas que sesenta y cinco libras.

EFFECTOS DE LA FLAQUEZA.

113.

La flaqueza no es un mal para los hombres; pues ella no les hace perder su vigor, sino que por el contrario, este defecto les proporciona ser ágiles. El padre de la señorita de quien acabo de hacer mencion, aunque tan flaco como ella, tiene bastantes fuerzas para tomar con los dientes una pesada caja y arrojarla á sus espaldas, haciéndola pasar por sobre su cabeza.

Mas la flaqueza es una calamidad para las mujeres; pues para estas la hermosura es mas que la vida, y la belleza consiste en las formas torneadas y graciosas que jamás tendrá una mujer flaca. El peluquero mas eficaz, la mas afanada modista, no pueden disfrazar ciertos defectos ni disimular algunos muy notables en el cuerpo por los huesos, y por esto se dice que á cada adorno que la modista se atreve á poner en el cuerpo de una mujer flaca, se le quitan sus hechizos.

Las cosas miserables apenas tienen remedio, ó mas bien dicho no viven sin el auxilio del arte, mas el régimen puede ser tan largo que su efecto llegará muy tarde. Pero vamos á proporcionar algun consuelo á las mujeres que siendo flacas por nacimiento, y teniendo buen estómago, pueden engordar, como no es difícil de engordar algunas pollas. Mas es necesario advertir que las mujeres tienen el estómago comparativamente mas pequeño, y no pueden someterse á la observancia de un régimen rigoroso y exacto, como esos animales que comen á cada momento.

Esta comparacion es la mas análoga que he podido encontrar, y no otra; y solo espero me vean con alguna indulgencia mis lectoras por mis buenas intenciones para con ellas.

PREDISPOSICION NATURAL.

114.—La naturaleza tan varia en sus obras dispone á algunas personas á la flaqueza como á otras á la obesidad.

Las personas que por lo regular son flacas, tienen un talle elevado y unas formas poco carnosas. Además, sus manos y sus piés son delgados; lo mismo sus piernas: la rabadilla la tienen casi desnuda de carne; en los costados se advierte muy señalados los huesos, la nariz aguileña, los ojos como dos listas paralelas, la boca grande, la barba puntiaguda y los cabellos castaños.

Tal es el tipo general, y si acaso hay alguna excepcion es muy raro.

Muchas veces se han visto personas muy flacas que comen mucho; mas á todas las personas que he conocido y les he preguntado cuál era la causa que no las dejaba robustecer, me han dicho que comen bien, pero que no pueden digerir; que ellas. . . he aquí, pues, la razon por qué permanecen en el mismo estado.

Los raquíticos son de todas edades y de todas formas. Se les distingue en que no tienen nada sobresaliente, ni en las facciones ni en las formas: tienen los ojos lánguidos, los labios pálidos, y en su misma conformacion manifiestan su falta de energía, su debilidad, y su semblante parece que indica algun padecimiento. Se podia decir de ellos que no están acabados de formar, y que la llama de su vida no está bien encendida.

REGIMEN PARA ADQUIRIR ROBUSTEZ.

115.

Toda mujer flaca desea engordar: esta es una vocacion natural entre otras personas: para ofrecer un homenaje á este sexo tan apreciable, es preciso buscar un medio de reemplazar con positivos resultados las formas aparentes que se hacen de seda y de algodón, y las cuales se venden con profusion en nuestros almacenes de modas, con gran escándalo de los vigoristas que de todo se admiran, y que se

desvian de las preocupaciones con tanta mas facilidad, cuanto mejor palpan la realidad.

El secreto que hay para adquirir la robustez, está contenido en un régimen conveniente: es necesario comer, y mas que todo comer con gusto, y cosas apetitosas.

Con este régimen las prescripciones relativamente al reposo y al sueño vienen á ser indiferentes; y aunque no se observen, esto no impide el que se logre el fin. Porque si no hace usted ejercicio, esto la dispondrá á usted á engordar, y si le hace, engordará mas; pues provocando el apetito, se toma una cantidad mas abundante de alimentos, y cuando esto se hace se separa sino es que se adquiere cuando hay necesidad de adquirir.

Si usted duerme mucho, el sueño le será provechoso; si poco, la digestion será mas activa y se comerá mas.

Aquí no tratamos de otra cosa sino de indicar la manera de alimentarse los que quieran que sus formas se robustezcan, y esta tarea no será difícil de desempeñar si se fija la atencion en los principios que acabamos de establecer.

Para resolver el problema, es preciso ofrecer al estómago alimentos que le satisfagan, pero sin fatigarle, y sustancias propias para que sus jugos produzcan el efecto que se quiere.

Procuremos manifestar el régimen que deba seguir la persona flaca, sea hombre ó sea mujer, que desee engordar.

REGLA GENERAL. Comerá mucho pan fresco y hecho en el dia, teniendo cuidado de no quitarle nunca la miga.

Tomará antes de las ocho de la mañana, en la cama si posible es, una sopa de pan ó papas, pero no en gran cantidad, para que se digiera pronto, ó si se quiere una tasa de chocolate.

A las once de la mañana almorzará huevos frescos, ó bien estrellados, pastelitos, chuleta, ó lo que se quiera, pero esencialmente que tome huevos. La taza de café creo no le deberá molestar.

La hora de la comida habrá sido de tal modo arreglada, que ya cuando se coma sea porque la digestion del almuerzo se considere que ha pasado; porque nosotros deciamos muy comunmente, que cuando la digestion de una comida empieza sin que la otra haya concluido, hay un trastorno.

Después del almuerzo será muy conveniente hacer algun

ejercicio, mas esto se entiende si la ocupacion de los hombres se lo permite, si no primero el deber; mas por lo que respecta á las señoritas, se irán al bosque de Boloña, ó al de las Tullerías, á casa de su costurera, á la del comerciante de modas, á los almacenes, á casa de alguna amiga para platicar sobre lo que han visto. Tenemos por cierto que una conversacion semejante seria muy provechosa por la gran satisfaccion con que se hace.

Se tomará en la comida, sopa, carne y pescado, hasta donde se quiera, mas se juntarán á esto los manjares de arroz, los macarrones, los pasteles, las natillas y las *carletas*.

Para los prostres se podrán tomar bizcochos de Saboya, de dulce, y otras cosas por este estilo que se compongan de huevos, azúcar y sustancias jugosas.

Este régimen, aunque limitado en la apariencia, es sin embargo susceptible de una extrema variedad: admite toda clase de aves y de carnes, y se tendrá cuidado de cambiar el condimento y las especies de guisos de los diversos manjares harinosos, los cuales se acostumbrarán constantemente, procurando variarlos como hemos dicho, para que no disgusten, y mas aun si se considera de que no admitian variedad alguna.

Se beberá cerveza con preferencia á cualquiera otra bebida, y si no vino de Burdeos, ó del Mediodía de la Francia.

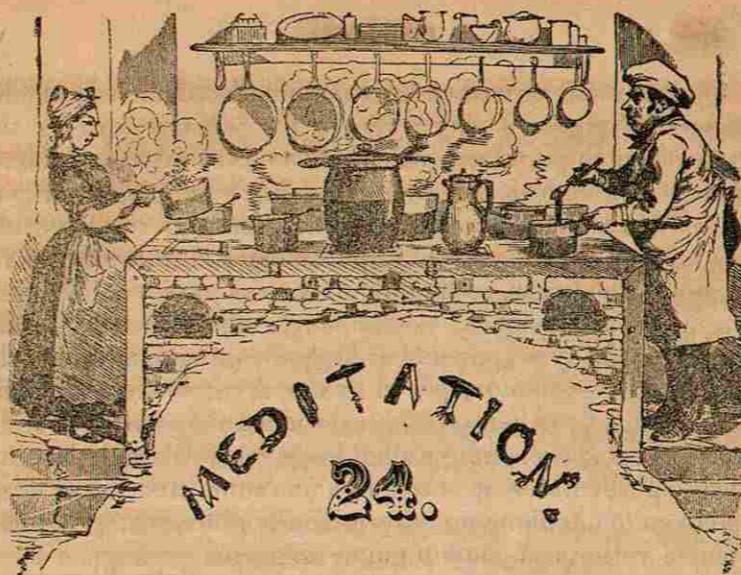
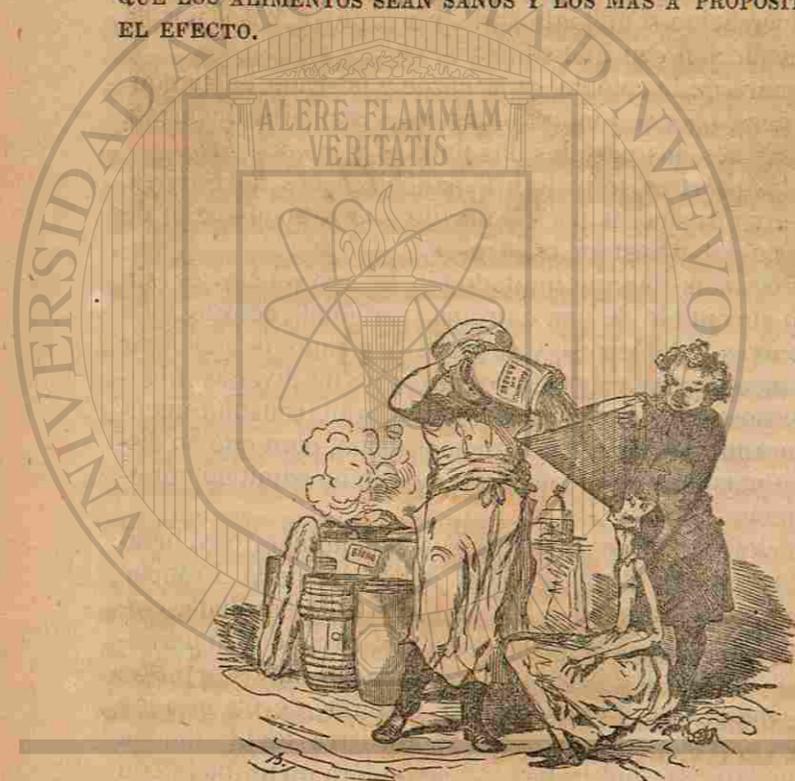
No se tomarán ningunos ácidos, excepto la ensalada, que regocija el corazon. Se azucararán las frutas que lo permita como la piña y la naranja; no se tomarán baños de agua excesivamente fria, y se procurará respirar de cuando en cuando el aire puro del campo; se procurará tomar mucha uva en la estacion que la haya, y se bailará en un baile con moderacion, sin hacerlo hasta quedarse sin fuerzas ó desmayado.

La hora de acostarse será muy regular se fije entre once y doce de la noche en los dias ordinarios, mas en los extraordinarios será muy prudente acostarse á la una de la mañana.

Observando este método con exactitud y ánimo, se podrán reparar en breve los defectos naturales; se obtendrá tanto para la salud como para la hermosura lo que se puede desear, y tanto la una como la otra causarán el mas vi-

vo placer, y mil muestras de gratitud se podrán ofrecer al sabio profesor.

Engordan los carneros, las terneras, los bueyes, la gallina, la carpa, los canchales, la ostra, de donde deduzco la máxima general: **TODO EL QUE COME PUEDE ENGORDAR CON TAL QUE LOS ALIMENTOS SEAN SANOS Y LOS MAS A PROPÓSITO PARA EL EFECTO.**



MEDITATION
24.

DEL AYUNO.

SU DEFINICION.

116.

El ayuno es la abstinencia voluntaria de los alimentos por una consideracion moral ó religiosa.

Aunque el ayuno sea contrario á una de nuestras inclinaciones, ó mas bien de una de nuestras principales necesidades, es sin embargo de la mas remota antigüedad.

ORIGEN DEL AYUNO.

Observemos cómo explican algunos autores la manera con que fué introducido.

En medio de las grandes calamidades (dicen), cuando un padre, una madre ó un niño querido llegaban á morir en la familia, toda la casa se cubria de duelo: se le lloraba, su cuerpo se lababa, se embalsamaba y se le hacian sus funerales conforme á su categoría. En estas ocasiones no se piensa casi en comer, é insensiblemente se ayuna.

De la misma manera en las calamidades públicas, cuando apenas se puede soportar una extraordinaria escasez de aguas, cuando por el contrario las lluvias son excesivas, hay guerras formidables, pestes, ó finalmente esas plagas en que nada valen ni la fuerza, ni la industria, los hombres se entregan á llorar sin consuelo, é imputan estas desolaciones á la cólera de los dioses, se humillan ante sus aras, se les ofrecen mil mortificaciones, y tambien la abstinencia. Cesan las desgracias, y se persuaden de que esta gracia la han alcanzado por su llanto y por el ayuno; recurriendo á iguales medios cuando se ven en circunstancias análogas.

Así es como los hombres afligidos por las calamidades públicas ó particulares se entregan á una suma tristeza, se descuidan en tomar alimento, y terminan por observar esta abstinencia voluntaria como un acto religioso.



Los hombres han creído que castigando al cuerpo cuando el alma está triste, pueden mas fácilmente obtener la misericordia de los dioses; y esta idea dominante en todos los pueblos les ha inspirado el duelo, las plegarias, las oraciones, los sacrificios, las mortificaciones y la abstinencia.

Por último, habiendo venido al mundo el Redentor del linaje humano, santificó el ayuno, y los cristianos le observan con mas ó menos modificaciones.

COMO SE VERIFICA EL AYUNO.

117.

La práctica del ayuno me veo precisado á decir que ha caído en desuso, ya sea por la edificacion de los incrédulos, sea por su conversion; mucho gusto me dará que observemos el modo cómo se practicaba el ayuno á mediados del siglo pasado.

Por lo regular nosotros almorzamos antes de las nueve con un poco de pan, queso, frutas, un pedazo de pastel y carne fria.

Entre las doce y la una comemos sopa, puchero, mas ó menos compuesto segun los posibles de cada uno.

A las cuatro merendamos; esta comida es muy parca, muy especialmente está en uso para los niños, y para los que presumen ser rígidos observadores del antiguo sistema.

Mas habia algunos que aunque decían que merendaban, no era así; pues se sentaban á la mesa á las cinco de la tarde y duraban en ella indefinidamente: estas comidas eran regularmente muy alegres, y para las señoritas de grande estimacion; muchas veces se convidaban mutuamente sin permitir á los hombres en su reunion. Encuentro en mis apuntes particulares, que tuve noticia de que en estos convites habia muchas quejas y murmuraciones.

Cerca de las ocho de la noche se cenaba un buen plato de asado, otro guisado, ensalada y postres; se jugaba una partida de cualquier juego, y después no se hacia otra cosa sino acostarse.

Hubo tambien en Paris ecuaadores de una categoría mas notable, los cuales cenaban por lo regular después del teatro. Se reunian en esta clase de cenas mujeres muy hermosas, actrices muy estimadas por el público, algunos elegantes, señores muy notables, financieros y pedantes.

Allí se habla de los acontecimientos del dia; uno cantaba una nueva cancion, el otro trataba de política, el otro de literatura, otro de teatros, y lo que mas se hacia era tributarle mil homenajes al dios del Amor.

Veamos ahora lo que se hacia los dias de ayuno:

p. 33.

Se comía de viernes, no se almorzaba, y por esta razón se tenía más apetito que el ordinario.

Llegaba la hora, se comía cuanto se podía; mas el pescado y las legumbres no satisfacían, y antes de que pasaran cinco horas ya el hambre era la misma: se veía el reloj, se esperaba y se rabiaba por un sufrimiento que se intentaba fuese grato á Dios.

A las ocho de la noche había una refacción no de una buena cena, sino de una pequeña colación, tomada esta palabra de las costumbres monásticas, quienes á prima noche se reunían á conferenciar sobre los escritos de los santos padres, después que tomaban un poco de vino.

No se podía tomar á la hora de la colación ni mantequilla ni huevos ni nada que fuese muy sustancioso; algunos manjares, pero despreciables, comparativamente á el hambre que en aquel tiempo se tenía. Era necesario contentarse con ensalada, con confites y frutas; mas se conformaban los que esto hacían, pues era un sacrificio grato ante el cielo y se iban á acostar, guardando esta observancia todo el tiempo de cuaresma.

Aquellos que según hemos visto tomaban algunos manjares á la hora de la colación, según la opinión de algunos, no se podía decir que ayunaban.

La gracia en estos tiempos era hacer aparecer la colación tan llena de atractivos como la mejor cena, pero que en la realidad no fuese sino una refacción verdaderamente apostólica.

La ciencia llegó hasta el extremo de resolver este problema, tolerando el uso del pescado, el caldo de raíces y las pastas en aceite.

La rigurosa observancia nos proporciona un placer inexplicable y el de almorzar en la Pascua. Contemplando sobre lo que son los elementos de nuestros placeres, vemos que están conformados por las dificultades, la privación, el deseo de gozar. Todo esto se encuentra en el acto que se rompe la abstinencia: he visto dos tíos míos, personas tan sabias como inalterables, desmayarse de gusto el día de Pascua cuando veían hacer una buena torta ó un sabroso pastel. Ahora, cuando nuestras costumbres han degenerado, no sufriremos nosotros semejantes sensaciones.

ORIGEN DEL RELAJAMIENTO DEL AYUNO.

118.

Yo he visto nacer esta relajación: se ha formado por grados y de una manera insensible.

Los jóvenes no son obligados al ayuno sino hasta cierta edad; las mujeres embarazadas tampoco pueden ayunar por su situación, y se les sirve una excelente cena, que las mas veces provoca el apetito de los que ayunan, haciéndoles quebrantar el ayuno.

Poco después las personas de una edad regular empezaron á sentir los malos efectos del ayuno, pues decían que los irritaba, que les daba jaqueca y que no les permitía dormir. Se pusieron á considerar también todos los accidentes que la acontecían al hombre en la primavera, tales como las erupciones *vernales*, los desvanecimientos, las emorragias de sangre, y otros síntomas que indicaban el mal estado de la naturaleza. De manera que unos no ayunaban porque estaban malos, el otro porque lo había estado, y otro porque temía enfermarse, de lo que ha resultado que la comida de viernes y la colación han llegado á ser muy raras.

Pero no es esto lo más: algunos Inviernos eran tan crueles, que se llegaba á experimentar la falta de la uva, y el superior eclesiástico relajó el ayuno atendiendo á las quejas de muchos padres de familia que manifestaban los grandes gastos que tenían que hacer en la comida de viernes por esta calamidad, mientras que otros decían que Dios no quería que se quebrantase su salud; y las personas más incrédulas se disculpaban con decir que no se lograría la entrada al paraíso por el hambre.

Sin embargo, siempre se reconoció el deber, y casi las mas veces se les ha prevenido á los confesores que raras veces dejen de conceder el permiso de no ayunar, conmutando este acto por otros más fáciles de cumplir.

Por último, vino la revolución, llenó el corazón de otros cuidados, de temores, de intereses de otra naturaleza, y esto hizo que no se tuviese ni el tiempo ni la oportunidad de recurrir á los sacerdotes, de los cuales los unos eran persegui-

dos como enemigos del Estado, mientras que los otros se consideraban como cismáticos.

A esta causa cuya existencia fué de poca duracion, se juntó otra no menos influente. La hora de nuestra comida ha cambiado totalmente: nosotros no comemos ni tan frecuentemente, ni á las mismas horas que nuestros antecesores, y el ayuno necesita de una nueva organizacion.

Es tan clara esta verdad, que aunque yo no visito sino á personas muy metódicas, sabias y crédulas, en veinticinco años habré encontrado diez comidas de viernes y una sola colacion.

Muchas personas se encontrarian muy mortificadas al referir este caso, mas sé que san Pablo lo previó, y yo me pongo bajo de su proteccion.

Finalmente, se cometeria un gran error si se dijese que la temperancia ha ganado con este nuevo orden de cosas.

El número de las comidas después de mediodía ha disminuido. La embriaguez ha desaparecido para refugiarse en ciertos dias en las últimas clases de la sociedad.

Mas de una tercera parte de Paris no acostumbra en la mañana sino una ligera colacion, y si algunos se entregan á las dulzuras de una delicada golosina, no encuentro la razon de por qué se les reproche, pues por otra parte vemos que todo el mundo está alegre y que nadie pierde.

No debemos de cumplir este capítulo sin observar los gustos que han tomado los pueblos.

Cási los mas dias millares de hombres pasan en el teatro ó en el café la noche que hace cuarenta años hubieran pasado en un figon. Sin duda alguna la economía no gana nada con este nuevo arreglo, mas es ventajoso considerándole con respecto á nuestras costumbres. Las costumbres se morigeran en el teatro; los hombres se instruyen en el café por los diarios, y se evitan ciertas riñas, ciertas enfermedades y el mismo embrutecimiento, que son las consecuencias forzosas de la frecuencia de las tabernas.



DE LA EXTENUACION.

119.

La extenuacion se considera como un estado de debilidad, de languidez y de abatimiento, ocasionado por una multitud de circunstancias que entorpecen el ejercicio de los órganos vitales. Sin contar con la extenuacion causada por la falta de alimentos, se dice que hay tres especies:

Primera, la extenuacion ocasionada por la fatiga de los músculos: segunda, la extenuacion que se origina por el trabajo de espíritu: tercera, la extenuacion emanada de los excesos por la Venus.

El medio comun de evitar estos tres males, aunque no se pueden considerar como tales en la realidad, es suspendiendo los actos que sucesiva é insensiblemente han llevado al individuo á aquel estado.

SU CURACION.

120.

Habiendo indicado algunas razones para conseguir este fin, nada mas natural que expongamos la mas eficaz, pues la comida nutritiva es el mejor antídoto para remediar este estado.

dos como enemigos del Estado, mientras que los otros se consideraban como cismáticos.

A esta causa cuya existencia fué de poca duracion, se juntó otra no menos influente. La hora de nuestra comida ha cambiado totalmente: nosotros no comemos ni tan frecuentemente, ni á las mismas horas que nuestros antecesores, y el ayuno necesita de una nueva organizacion.

Es tan clara esta verdad, que aunque yo no visito sino á personas muy metódicas, sabias y crédulas, en veinticinco años habré encontrado diez comidas de viernes y una sola colacion.

Muchas personas se encontrarian muy mortificadas al referir este caso, mas sé que san Pablo lo previó, y yo me pongo bajo de su proteccion.

Finalmente, se cometeria un gran error si se dijese que la temperancia ha ganado con este nuevo orden de cosas.

El número de las comidas después de mediodía ha disminuido. La embriaguez ha desaparecido para refugiarse en ciertos dias en las últimas clases de la sociedad.

Mas de una tercera parte de Paris no acostumbra en la mañana sino una ligera colacion, y si algunos se entregan á las dulzuras de una delicada golosina, no encuentro la razon de por qué se les reproche, pues por otra parte vemos que todo el mundo está alegre y que nadie pierde.

No debemos de cumplir este capítulo sin observar los gustos que han tomado los pueblos.

Cási los mas dias millares de hombres pasan en el teatro ó en el café la noche que hace cuarenta años hubieran pasado en un figon. Sin duda alguna la economía no gana nada con este nuevo arreglo, mas es ventajoso considerándole con respecto á nuestras costumbres. Las costumbres se morigeran en el teatro; los hombres se instruyen en el café por los diarios, y se evitan ciertas riñas, ciertas enfermedades y el mismo embrutecimiento, que son las consecuencias forzosas de la frecuencia de las tabernas.



DE LA EXTENUACION.

119.

La extenuacion se considera como un estado de debilidad, de languidez y de abatimiento, ocasionado por una multitud de circunstancias que entorpecen el ejercicio de los órganos vitales. Sin contar con la extenuacion causada por la falta de alimentos, se dice que hay tres especies:

Primera, la extenuacion ocasionada por la fatiga de los músculos: segunda, la extenuacion que se origina por el trabajo de espíritu: tercera, la extenuacion emanada de los excesos por la Venus.

El medio comun de evitar estos tres males, aunque no se pueden considerar como tales en la realidad, es suspendiendo los actos que sucesiva é insensiblemente han llevado al individuo á aquel estado.

SU CURACION.

120.

Habiendo indicado algunas razones para conseguir este fin, nada mas natural que expongamos la mas eficaz, pues la comida nutritiva es el mejor antídoto para remediar este estado.

Al hombre que por un trabajo excesivo se han agotado sus fuerzas, ninguna cosa mejor se le puede ofrecer para recuperarlas que una buena sopa, vino generoso, carne, y después un momento de reposo. El hombre que por sus investigaciones se ha fatigado sobremanera, el mejor remedio que se le puede aplicar es el de obligarlo que respire el aire libre, á que haga algun ejercicio, aunque algunas veces es mejor se bañe para que sus fibras irritadas se refresquen, tome un poco de pollo, legumbres, y se prive de continuar su tarea.

Finalmente, nosotros vamos á hacer algunas observaciones para interesar la atencion de aquel que desconoce que las enusualidad tiene sus límites, como los placeres sus peligros.

CURACION HECHA POR EL PROFESOR.

121.

Habiendo sabido que uno de mis mejores amigos estaba enfermo, me decidí á hacerle una visita, y cuando llegué á su casa le encuentro sentado junto á su estufa y en un estado de postracion sorprendente.

Al contemplar su fisonomía, se aumentó mas mi sorpresa, pues tenia pálido su rostro, los ojos tan brillantes como un cristal, y se le caia el labio de la mandíbula inferior hasta el extremo de versele los dientes, lo que le hacia estar horrible.

Desde este momento me interesé en conocer la causa de aquel estado tan deplorable; él se excusó en decirme, yo le precisé, y por último resultado de esta alternativa me dijo con bastante vergüenza:

—Tú sabes que mi mujer es muy zelosa, y que este defecto me ha ocasionado momentos muy amargos. Hace algunos dias que este zelo se ha desarrollado en ella con todo su furor, y para probarle que nada ha perdido de mi afecto ni del débito conyugal, me he entregado á su deseo, y esta es la causa por lo que me veo en este estado. Tú has olvidado que tiene cuarenta y cinco años, y que á esta edad no tiene remedio el zelo. No sabes que *furens quid femina possit*. Te voy á manifestar algunas cosas de interés, pues estoy colérico contra tí.

Veamos, pues: tu pulso está muy lento, muy débil; ¿qué vas á hacerte ahora? El médico me ha dicho que parece tengo una fiebre nerviosa, y que para contener sus efectos necesito de una sangría que me dará el barbero que me va á enviar en este momento.

—El barbero! evita darte la sangría si no quieres morirte; procura despedirle como á tu mayor enemigo, y dile te he prohibido le hables una sola palabra. Además, el médico que te ha visto ha conocido tu mal. ¡Ay! no, una vergüenza infundada me ha impedido hacerle una confesion franca y leal. Mas es necesario pase á esta tu casa á visitarte. Entretanto voy á hacerte una buena medicina con que curar tu mal; toma esto. En este instante le dí á beber un vaso de agua azucarada que él tomó con la confianza de un Alejandro y la fe de un carbonero.

Poco después lo dejé para ir á mi casa á componer una buena bebida que le repusiese de la extenuacion que tenia, y la cual se compone de las sustancias que se expresan al fin del tomo en las *Variedades* (1). Cuando volví con mi bebida, el enfermo estaba mejor, sus carrillos empezaban á colorar, sus ojos se veian menos brillantes, aunque el labio inferior lo tenia tan caído como al principio.

No se pasó mucho tiempo sin que el médico volviese á visitar al enfermo. Entonces tomé la palabra y lo instruí de cuanto le habia hecho, y el paciente apoyaba mis conceptos, y además hizo una revelacion importante. Desde el momento en que empezamos á tratarnos, su frente doctoral tenia un aspecto grave y severo; mas poco después cambió, aunque se expresaba en un sentido irónico.

No debe usted admirarse de que no haya podido conocer en el momento su mal, le dijo á mi amigo, pues ni á su edad ni á su estado conviene un mal como el que hoy tiene á usted postrado. Usted no debia de avergonzarse por la causa que lo ha ocasionado, y antes bien ella le honra mucho. Ahora tan solamente regaño á usted porque por su silencio yo hubiera cometido un error que le fuera á usted muy funesto. Por lo demás, mi compañero (dirigiéndome un saludo que contesté con bastante agrado) ha indicado á usted

(1) Esto se encontrará al fin del tomo, número 10.

un buen camino: tome usted su bebida, que nada importa el nombre que mi compañero le dé, y si la fiebre desaparece, como yo lo espero, tome usted mañana una tasa de chocolate, en la cual mandará usted mezclar dos yemas de huevos frescos.

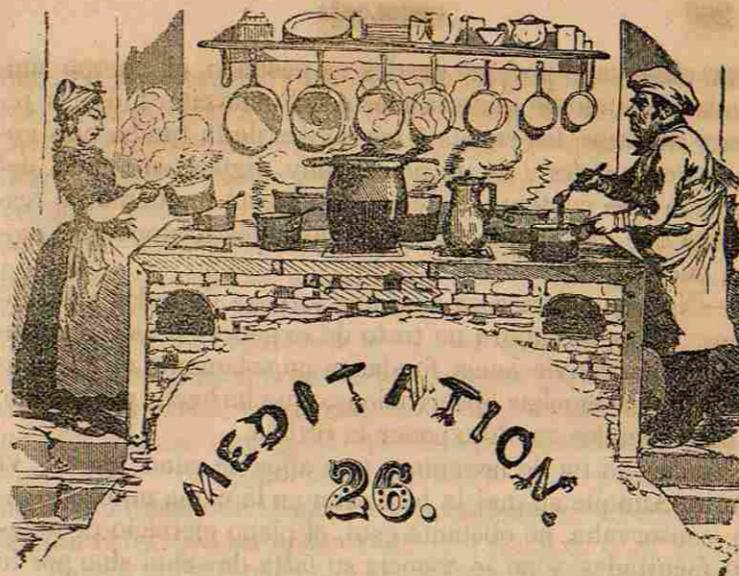
En el momento mismo en que acabó de decir estas palabras, tomó su bastón y su sombrero y nos dejó. Al salir, continuamos mi amigo y yo nuestra conversacion y nos divertimos con las ocurrencias del doctor.

Pocos momentos después de nuestra conversacion, obligué á mi enfermo á que se tomarse su buena dosis de mi bebida: el paciente la tomó con tanto gusto, que aun queria le diera mas; pero le manifesté que era necesario el reposo y un intervalo cuando menos de dos horas. Antes de despedirme le di otra toma y me separé dejándole fuera de peligro.

Al dia siguiente el paciente se encontraba sin la fiebre y casi bueno: se dedicó á almorzar segun se le habia prevenido; siguió tomando mi bebida, y pudo después de tres dias entregarse á sus ocupaciones ordinarias, mas el labio no se compuso sino hasta los tres dias.

No se pasaron muchos dias sin que el hecho no se divulgara, y todas las señoras se hablaban en voz baja sobre el acontecimiento.

Algunas personas se admiraban de ver á mi amigo: todas las mas le compadecian y ensalsaban al profesor gastrónomo.



MEDITATION
26.

DE LA MUERTE.

Omnia mors poseit, lox est, non pœna, perire.

122:

Es muy admirable que el Criador haya puesto al hombre sus diferentes estados y le haya dado tambien algunas necesidades: entre estas y aquellos vemos el nacimiento, la accion, la comida, la reproduccion y la muerte.

La muerte se puede considerar como la total suspension de las facultades sensibles y el completo aniquilamiento de las fuerzas vitales que abandonan al cuerpo á las leyes de la destruccion.

Todas sus necesidades las considera siempre templadas con algunos goces, y aun la muerte misma no carece de encantos cuando es natural, es decir, cuando el cuerpo ha pasado por las diversas fases de la pubertad, adolescencia, juventud, vejez y decrepitud, á las cuales está destinado.

Aquí no me he propuesto sino hacer un corto capítulo, y para lo que imploro el auxilio de los médicos, quienes ha-

un buen camino: tome usted su bebida, que nada importa el nombre que mi compañero le dé, y si la fiebre desaparece, como yo lo espero, tome usted mañana una tasa de chocolate, en la cual mandará usted mezclar dos yemas de huevos frescos.

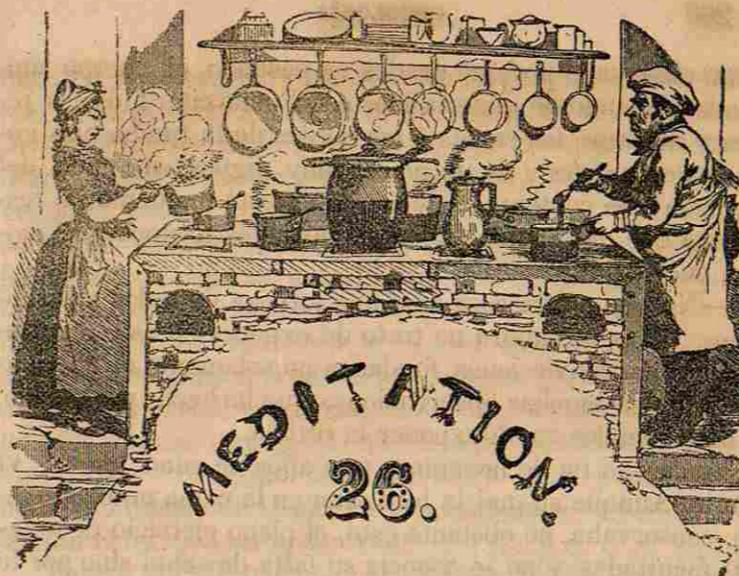
En el momento mismo en que acabó de decir estas palabras, tomó su bastón y su sombrero y nos dejó. Al salir, continuamos mi amigo y yo nuestra conversacion y nos divertimos con las ocurrencias del doctor.

Pocos momentos después de nuestra conversacion, obligué á mi enfermo á que se tomarse su buena dosis de mi bebida: el paciente la tomó con tanto gusto, que aun queria le diera mas; pero le manifesté que era necesario el reposo y un intervalo cuando menos de dos horas. Antes de despedirme le di otra toma y me separé dejándole fuera de peligro.

Al dia siguiente el paciente se encontraba sin la fiebre y casi bueno: se dedicó á almorzar segun se le habia prevenido; siguió tomando mi bebida, y pudo después de tres dias entregarse á sus ocupaciones ordinarias, mas el labio no se compuso sino hasta los tres dias.

No se pasaron muchos dias sin que el hecho no se divulgara, y todas las señoras se hablaban en voz baja sobre el acontecimiento.

Algunas personas se admiraban de ver á mi amigo: todas las mas le compadecian y ensalsaban al profesor gastrónomo.



MEDITATION
26.

DE LA MUERTE.

Omnia mors poseit, lox est, non pœna, perire.

122:

Es muy admirable que el Criador haya puesto al hombre sus diferentes estados y le haya dado tambien algunas necesidades: entre estas y aquellos vemos el nacimiento, la accion, la comida, la reproduccion y la muerte.

La muerte se puede considerar como la total suspension de las facultades sensibles y el completo aniquilamiento de las fuerzas vitales que abandonan al cuerpo á las leyes de la destruccion.

Todas sus necesidades las considera siempre templadas con algunos goces, y aun la muerte misma no carece de encantos cuando es natural, es decir, cuando el cuerpo ha pasado por las diversas fases de la pubertad, adolescencia, juventud, vejez y decrepitud, á las cuales está destinado.

Aquí no me he propuesto sino hacer un corto capítulo, y para lo que imploro el auxilio de los médicos, quienes ha-

brán observado por qué grados va pasando el cuerpo animado al estado de materia inerte. Puedo citar filósofos, reyes y literatos, los cuales á los bordes de la tumba han gozado de una paz y de un placer muy dignos sin duda del corazón mas contento. Recuerdo en este momento la respuesta que dió Fontenelle en los instantes mismos que moría, pues dijo:

—No siento otra cosa sino una torpeza de todos mis sentidos. Mas por ahora no trato de exponer en este capítulo sino mis convicciones, fundadas no solamente en la anagía, sino en muchas observaciones que he hecho por mismo, y de las cuales voy á exponer la última.

Tenia una tia de noventa y tres años de edad, la cual ví morir. Aunque su mal la hizo estar en la cama mucho tiempo, conservaba, no obstante esto, el pleno ejercicio de todas sus facultades, y no se conocía su falta de salud sino por la falta de apetito y por la debilidad de su voz. Mi tia me apreciaba sobremanera, y para corresponder su afecto me puse á servirle junto á su cama en cuanto me ocupaba, lo que me proporcionó ver con bastante escrupulosidad cuanto en ella pasaba.

—Sobrino, ¿qué haces aquí? me dijo con una voz bastante débil.

—Aquí estoy á las órdenes de usted, y me parece que debia usted de beber un poco de vino añejo.

—Dámelo; el líquido siempre se asienta.

Me apresuré á dárselo, la senté con mucho cuidado y la obligué á que se tomara medio vaso de mi mejor vino. Entonces la ví que se reanimó; y volviendo á mí sus ojos, que habian sido muy hermosos, me dijo: Te doy mil gracias por este último servicio: si llegas alguna vez á mi edad, conocerás que la muerte es una necesidad como la del sueño.

Estas fueron sus últimas palabras, pues media hora después murió.

El doctor Richerand ha descrito con tanta verdad como filosofía los últimos pasos de la vida del individuo, que espero mis lectores aprecien un pasaje de este autor, el cual voy á transcribir.

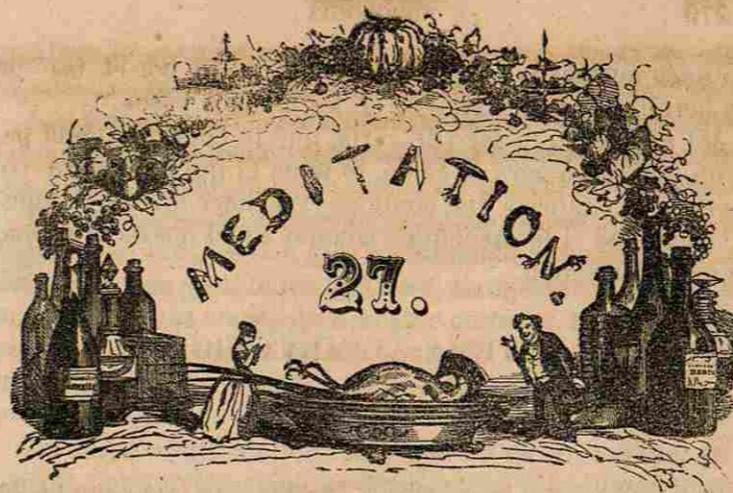
“He aquí el orden en que las facultades intelectuales cesan y se descomponen. La razon, este atributo que es exclusiva-

mente del hombre, es, segun la opinion de varios observadores, lo que primero abandona al individuo. En el momento de su gravedad pierde la facilidad de unir sus conceptos, poco después la de compararlos, de combinarlos y de reunirlos á la vez para manifestar los actos de su voluntad. Por esta razon cuando el enfermo se encuentra en este estado, se dice que ha perdido la cabeza, que sus ideas se extravían, que delira. El delirio se forma por lo regular de las ideas que son mas familiares al individuo, y en este momento es cuando se conoce su pasion dominante. el avaro, por ejemplo, tiene en su imaginacion los pensamientos mas extravagantes sobre sus tesoros; otro quizá mil concepciones fanáticas que lo aterrorizan. Si alguno se muere fuera de su patria, en el momento mismo de la muerte los recuerdos de esta se presentan con todos sus atractivos.

“Parece que después que la razon se ofusca, sigue la facultad de comparar las ideas, que es el juicio. Esto acontece por lo regular cuando el enfermo está desfallecido, como lo he observado en mi propia persona. Platicaba con un amigo en el momento mismo en que empecé á sentir alguna dificultad para unir mis conceptos, para expresar una idea; mas aunque decia alguna cosa, no lo manifestaba con claridad, y sin embargo, conservaba mi memoria, el tacto, y oia perfectamente á las personas que se hallaban á mi derredor. Mi amigo se empeñaba en hacerme salir de este estado, que no me era desagradable.

“Después que desaparece el juicio, se extingue la memoria. El enfermo que cuando deliraba reconocia á sus parientes, los desconoce después que la memoria ha empezado á trastornarse. Por último, el enfermo pierde la sensibilidad, mas esto va sucediendo por un orden gradual; el gusto y el olfato se consideran nulificados: la vista toma un carácter alarmante y los ojos se cubren de una tela, aunque el oido escucha los sonidos y el ruido. Por esta razon los antiguos daban mil gritos en los oidos de los difuntos para ver si habian muerto completamente. El que está muriendo ya no percibe, no gusta ni oye. Solamente se nota que le queda el tacto, se voltea sobre su cama, mueve sus brazos y no está un momento quieto; en una palabra, tiene los mismos movimientos que el feto en el seno de su madre. Por esta

razon en el momento en que la muerte va á cortar el hilo de su vida, nada le puede imponer; pues él termina sus dias como los empezó, sin tener conocimiento de ellos." (Richard, *Nuevos elementos de fisiología*, novena edicion, tomo 2.º, página 600.)



HISTORIA FILOSOFICA DE LA COCINA.

123.

El arte de cocina es sin duda el mas antiguo, siendo así que Adan nació en ayunas; y apenas apareció sobre la superficie de la tierra el recién nacido, cuando se puso á dar de gritos que solo se calmaron con los alimentos.

Este arte lo podemos considerar como el mas útil y el que mas inmediatamente nos ha prestado grandes servicios para la vida civil; pues por atender á las necesidades de la vida hemos perfeccionado el arte de cocina, y este no ha alcanzado su perfeccion sino por el auxilio del fuego, que es por el cual el hombre hace cuanto quiere de las cosas naturales.

Si nos remontamos en nuestras observaciones, veremos que se encuentran tres clases de cocinas.

La primera, que prepara los alimentos y conserva su nombre primitivo.

La segunda se ocupa de analizarlos y de conocer su combinacion, á la cual se llama *química*.

La tercera, que se puede llamar cocina de reparacion, es conocida comunmente con el nombre de *farmacia*.

Si son distintas por sus objetos, se pueden considerar co-

brán observado por qué grados va pasando el cuerpo animado al estado de materia inerte. Puedo citar filósofos, reyes y literatos, los cuales á los bordes de la tumba han gozado de una paz y de un placer muy dignos sin duda del corazón mas contento. Recuerdo en este momento la respuesta que dió Fontenelle en los instantes mismos que moría, pues dijo:

—No siento otra cosa sino una torpeza de todos mis sentidos. Mas por ahora no trato de exponer en este capítulo sino mis convicciones, fundadas no solamente en la anagía, sino en muchas observaciones que he hecho por mismo, y de las cuales voy á exponer la última.

Tenia una tia de noventa y tres años de edad, la cual ví morir. Aunque su mal la hizo estar en la cama mucho tiempo, conservaba, no obstante esto, el pleno ejercicio de todas sus facultades, y no se conocía su falta de salud sino por la falta de apetito y por la debilidad de su voz. Mi tia me apreciaba sobremanera, y para corresponder su afecto me puse á servirle junto á su cama en cuanto me ocupaba, lo que me proporcionó ver con bastante escrupulosidad cuanto en ella pasaba.

—Sobrino, ¿qué haces aquí? me dijo con una voz bastante débil.

—Aquí estoy á las órdenes de usted, y me parece que debia usted de beber un poco de vino añejo.

—Dámelo; el líquido siempre se asienta.

Me apresuré á dárselo, la senté con mucho cuidado y la obligué á que se tomara medio vaso de mi mejor vino. Entonces la ví que se reanimó; y volviendo á mí sus ojos, que habian sido muy hermosos, me dijo: Te doy mil gracias por este último servicio: si llegas alguna vez á mi edad, conocerás que la muerte es una necesidad como la del sueño.

Estas fueron sus últimas palabras, pues media hora después murió.

El doctor Richerand ha descrito con tanta verdad como filosofía los últimos pasos de la vida del individuo, que espero mis lectores aprecien un pasaje de este autor, el cual voy á transcribir.

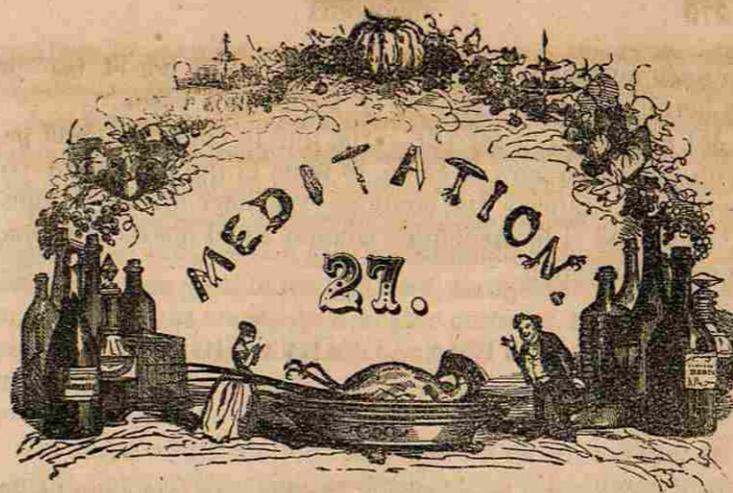
“He aquí el orden en que las facultades intelectuales cesan y se descomponen. La razon, este atributo que es exclusiva-

mente del hombre, es, segun la opinion de varios observadores, lo que primero abandona al individuo. En el momento de su gravedad pierde la facilidad de unir sus conceptos, poco después la de compararlos, de combinarlos y de reunirlos á la vez para manifestar los actos de su voluntad. Por esta razon cuando el enfermo se encuentra en este estado, se dice que ha perdido la cabeza, que sus ideas se extravían, que delira. El delirio se forma por lo regular de las ideas que son mas familiares al individuo, y en este momento es cuando se conoce su pasion dominante. el avaro, por ejemplo, tiene en su imaginacion los pensamientos mas extravagantes sobre sus tesoros; otro quizá mil concepciones fanáticas que lo aterrorizan. Si alguno se muere fuera de su patria, en el momento mismo de la muerte los recuerdos de esta se presentan con todos sus atractivos.

“Parece que después que la razon se ofusca, sigue la facultad de comparar las ideas, que es el juicio. Esto acontece por lo regular cuando el enfermo está desfallecido, como lo he observado en mi propia persona. Platicaba con un amigo en el momento mismo en que empecé á sentir alguna dificultad para unir mis conceptos, para expresar una idea; mas aunque decia alguna cosa, no lo manifestaba con claridad, y sin embargo, conservaba mi memoria, el tacto, y oía perfectamente á las personas que se hallaban á mi derredor. Mi amigo se empeñaba en hacerme salir de este estado, que no me era desagradable.

“Después que desaparece el juicio, se extingue la memoria. El enfermo que cuando deliraba reconocia á sus parientes, los desconoce después que la memoria ha empezado á trastornarse. Por último, el enfermo pierde la sensibilidad, mas esto va sucediendo por un orden gradual; el gusto y el olfato se consideran nulificados: la vista toma un carácter alarmante y los ojos se cubren de una tela, aunque el oído escucha los sonidos y el ruido. Por esta razon los antiguos daban mil gritos en los oídos de los difuntos para ver si habian muerto completamente. El que está muriendo ya no percibe, no gusta ni oye. Solamente se nota que le queda el tacto, se voltea sobre su cama, mueve sus brazos y no está un momento quieto; en una palabra, tiene los mismos movimientos que el feto en el seno de su madre. Por esta

razon en el momento en que la muerte va á cortar el hilo de su vida, nada le puede imponer; pues él termina sus dias como los empezó, sin tener conocimiento de ellos." (Richard, *Nuevos elementos de fisiología*, novena edicion, tomo 2.º, página 600.)



HISTORIA FILOSOFICA DE LA COCINA.

123.

El arte de cocina es sin duda el mas antiguo, siendo así que Adan nació en ayunas; y apenas apareció sobre la superficie de la tierra el recién nacido, cuando se puso á dar de gritos que solo se calmaron con los alimentos.

Este arte lo podemos considerar como el mas útil y el que mas inmediatamente nos ha prestado grandes servicios para la vida civil; pues por atender á las necesidades de la vida hemos perfeccionado el arte de cocina, y este no ha alcanzado su perfeccion sino por el auxilio del fuego, que es por el cual el hombre hace cuanto quiere de las cosas naturales.

Si nos remontamos en nuestras observaciones, veremos que se encuentran tres clases de cocinas.

La primera, que prepara los alimentos y conserva su nombre primitivo.

La segunda se ocupa de analizarlos y de conocer su combinacion, á la cual se llama *química*.

La tercera, que se puede llamar cocina de reparacion, es conocida comunmente con el nombre de *farmacia*.

Si son distintas por sus objetos, se pueden considerar co-

mo unas mismas por la aplicación del fuego, por el uso de los hornillos y por el empleo de los mismos vasos.

Así es que un pedazo de carne que la cocinera toma para un guisado ó para el caldo, lo toma el químico para conocer las sustancias que contiene, y lo hace arrojar de nuestro estómago el farmacéutico cuando aquel nos ha ocasionado una indigestión.

SISTEMA ALIMENTICIO.

124.

El hombre es un animal que se alimenta tanto con las legumbres como con las carnes: está dotado de dientes incisivos para partir los frutos, de muelas para moler los granos, y de colmillos para destrozar la carne. Sobre esto último se ha notado que mientras mas salvaje es el hombre es mejor su dentadura.

Segun se presume, el hombre en los primeros tiempos de su existencia sobre la tierra, solo se alimentaba con algunos frutos, y solo por la necesidad pudo adoptar un sistema contrario. La razon de aquella presunción está fundada en la misma naturaleza del hombre, pues es el mas torpe de todos los animales del antiguo mundo, y sus medios de atacar son tan limitados, que en sí no tiene ninguna arma. Pero el instinto de perfeccionarse unido á su naturaleza no dilató en desarrollarse; el conocimiento mismo de su debilidad le obligó á buscar sus armas, y conducido por su propia inclinación y por su disposición natural á alimentarse con la carne de los demás animales, empezó á hacer su presa con el auxilio de los instrumentos que él se habia proporcionado.

Este espíritu de destruccion lo vemos que aun existe, y los niños jamás dejan con vida á los animalitos que caen en sus manos, los cuales se los comerian si se vieran acosados por el hambre.

Nada admirable es á la verdad que el hombre haya querido alimentarse con la carne: su estómago es bastante regular para alimentarse solo con las frutas que carecen de los jugos nutritivos que se necesitan para vivir, y aunque las le-

gumbres le prestan un recurso muy grande, el uso de ellas es casi de los tiempos menos remotos.

Las primeras armas del hombre debieron ser ramas de árboles, y hasta mucho tiempo después se inventaron los arcos y las flechas.

Es muy digno de llamar la atención el que por todos los ángulos del universo en que ha habitado el hombre bajo todos los climas y en todas latitudes, siempre se le ha visto armado. Apenas se puede concebir cómo se encuentren los hombres en un mismo estado viviendo bajo circunstancias tan diversas; la causa de esto se pierde en la noche de las primeras edades.

La carne cruda no tiene mas que un inconveniente, es el de que por su viscosidad se pega mucho á los dientes; mas si no fuera esto se tomaria con gusto, pues no es desagradable. Salándola un poco se digiere con mucha facilidad, y no cabe duda que es mas nutritiva que cualquiera otra.

“Mein God, me decia en 1815 un capitán de Croates á quien convidé á comer; no es necesario tanto aparato para que la comida sea exquisita.” En tiempo de campaña, en el cual no tenemos ni con qué alimentarnos, matamos el primer animal que cae en nuestras manos, lo dividimos en trozos muy carnosos, los cuales salamos un poco con la sal que llevamos constantemente en la sobre-tasch (1), después los ponemos debajo de la silla sobre los lomos del caballo, damos una carrera y (comiéndola como el que tiene una rica dentadura), *guian, guian, guian*, nos regalamos como unos príncipes. Cuando los cazadores del Delfinado (2) hacen su caza por el mes de setiembre, se proveen igualmente de pimienta y de sal. Si matan un becafigo de un tamaño regular, lo despluman, lo sazonan, le llevan por algunos momentos dentro del sombrero y luego lo comen. Segun los mismos cazadores aseguran, esta ave tiene mas gusto cuando se come de este modo que cuando se toma asada.

Por otra parte, si nuestros antepasados comian la carne cruda, nosotros no hemos perdido sus costumbres del todo.

(1) El *sobre-tasch* ó bolsa del sable es una especie de saco que pende del tahalí de los soldados de las tropas ligeras, y el cual á cada momento sale en los cuentos de los mismos soldados.

(2) Delfinado, provincia de Francia.

En los primeros palacios del mundo se sirven, y como una cosa exquisita, los salchichones de Arles, las mortadelas, la carne de Hamburgo, las anchoas, los arenques frescos, y otras cosas semejantes que no han pasado por el fuego y que no por esto dejan de incitar el apetito.

DESCUBRIMIENTO DEL FUEGO.

125.

Mucho después que algunos atendieron sus necesidades de la manera que los de Croates, se descubrió el fuego, lo cual se debió á una casualidad, pues el fuego no existe espontáneamente sobre la superficie de la tierra, cuya verdad está corroborada por la certeza que se tiene de que algunas partes, como en las islas Marianas, no se conoce el fuego.

COCIMIENTO

126.

Una vez conocido el fuego, el deseo de perfeccionar su uso hizo que se pusiesen á él las carnes para secarlas, y poco después sobre algunos carbones encendidos para cocerlas:

Puesta la carne en este estado, se consideró mas apreciable y de mas gusto, se macera, se masca con mucha mas facilidad, y tostándose los huesecillos, le dan una suavidad que nos agrada sobremanera.

Sin embargo, se ha notado que la carne cocida sobre carbones no deja de mancharse, pues muchas veces se entran en sus poros las partículas de madera ó de carbon, las cuales es muy difícil sacarse. Para remediar este inconveniente se inventó poner la carne sobre algunos carbones encendidos, mas pasándola primero con un asador, el cual se ponía la lumbré á cierta altura, apoyando sus extremidades sobre piedras mas ó menos elevadas.

De este modo se tuvo la carne asada á la parrilla, que es tan fácil de hacerse como sabrosa, tomando este buen sabor por la parte del humo que recibe necesariamente.

En tiempo de Homero no se habia dado un paso tan aventajado en esta clase de cosas, y creo que para probar mi

aserto, bastará decir de la manera que Aquiles recibió en su tienda á tres griegos de gran nombre, cuya narracion será del gusto de mis lectores.

Me empeño en dedicar á mis lectoras esta relacion, porque Aquiles era el mas hermoso de los griegos, y quien estando dotado de una fiereza sorprendente supo verter sus lágrimas cuando lo levantó del suelo Brises: para llenar este objeto he elegido la brillante traduccion de Mr. Dugas-Monthel, cuya bien cortada pluma es el mejor obsequio para un helenista.

Majorem jam crateram, Moeneti filii, appone
Meraciusque misce, poculum autem para unicuique;
Charissimi enim isti viri meo sub tecto.
Sid dixit; Patroclus dilecto obedivit socio;
Sed cacabum ingentem posuit ad ignis jubar;
Tergum in ipso posuit ovis et pinguis caprae.
A posuit et suis saginati scapulam abundantem pinguedine,
Huic tenebat carnes Automedon, secabatque nobilis Achilles.
Eas quidem minute secabat, et veribus affigebat.
Ignem Moenetiades accendebat magnum, deo similis vir;
Sed postquam ignis deflagavit, et flamma extincta est,
Prunas sternens, verua desuper extendit.
Inspersit autem sale cacro, a lapidibus elevans.
At postquam assavit et immensas culinarias fudit,
Patroclus quidem, panem, accipiens, distribuit in mensas
Pulchris in canistris, sed carnem distribuit Achilles.
Ipsae autem adversus sedit Ulyssi divino,
Ad parietem alterum. Diis autem sacrificare jussit
Patroclum suum socium. Is in ignem jecit libamenta,
Hi in civos paratos appositos manus immiserunt;
Sed postquam potus et cibi desiderium exemerunt,
Iunxit Ajax Phoenici: intellexit autem divinus Ulysses
Implensque vino poculum, propinavit Achilli (1) etc.

Il. ix, 202.

(1) No he copiado el texto original porque muy pocas personas lo hubieran entendido; mas esto no obstante, me he visto obligado á transcribir la version latina, porque siendo mas conocida esta lengua, se presta mejor á hacer la relacion de esta comida.

“Al momento obede Patroclo las órdenes de su fiel compañero. Entretanto Aquiles pone sobre la hoguera que se habia formado, una olla que contenia los lomos de una oveja, de un cabrito y de un puerco bastante grasoso. Automedon sostiene con sus manos las carnes que corta el divino Aquiles, y poco después de hacerlas pedazos pone cada uno de ellos en unas puntas de fierro.



“Patroclo, imitando á los inmortales, hace una gran hoguera, y en el momento mismo en que la hoguera no despedia sino una llama muy débil, puso sobre ella dos dardos con carnes sostenidos por unas piedras, y esparció sobre la lumbre la sal sagrada.

Luego que las carnes estaban preparadas, se empezó el festin. Patroclo distribuyó el pan al derredor de la mesa; mas Aquiles quiso servir él mismo las carnes. Después de esto se colocó Aquiles al frente de Ulyses en la otra cabecera de la mesa y le obligó á que libaran á nombre de los dioses.

Patroclo, arrojando al fuego las primicias de la comida, se puso á servir á los convidados los manjares que él tenia preparados. Cuando en medio de la abundancia del festin todos los convidados habian satisfecho su hambre y su sed, Ajar hizo una seña á Phenix: viendo esto Ulyses, tomó un vaso, lo llenó de vino, y parándose le dijo á Aquiles:—por vuestra gloria.

De esta manera hemos visto que comieron con el mayor placer, un rey, el hijo de un rey y tres griegos, los mas notables por sus hechos, conformándose todos con un poco de vino, pan y carne asada.

Al considerar que Aquiles y Patroclo se ocuparon de hacer la comida y de dar ellos mismos al festin todo el aparato posible, no fué esto sino una cosa extraordinaria, y para hacer mas honores á los huéspedes que iban á recibir de visita; pues era costumbre que todos los quehaceres domésticos eran desempeñados por los esclavos: esto es lo que el divino Homero nos dice en su *Odisea* al tratar de los convites de los aspirantes.

Antiguamente se consideraban las entrañas de los animales, como el puerco y el carnero, el manjar mas delicado (eran la mejor morcilla).

Por este tiempo y aun mucho antes la música y la poesía y la poesía presidian en todos los convites. Los mas afamados cantores consagraban sus divinas armonías á los amores de los dioses, á las maravillas de la naturaleza, á los hechos de los guerreros; estos cantantes ejercian el sacerdocio, y es muy probable que el divino Homero fuera hijo de algunos de estos hombres favorecidos por el cielo, y se cree que no se hubiera elevado al grado que llegó por sus poesías, si desde su tierna edad no hubiera empezado á ejercitar su ingenio.

Madama Dacier advierte que nada dice Homero en sus obras sobre la carne cocida. Los hebreos estaban mas adelantados sobre este particular á causa de su residencia en el Egipto: tenian algunas ollas en las cuales ponian á cocer su carne en el fuego, y segun parece, en una de estas fué en la que Jacobo hizo la sopa que vendió tan cara á su hermano.

Es muy difícil llegar á conocer el modo con que el hombre dió principio al trabajo de los metales, y solamente se

tiene noticia de que Tubal-Cain fué el primero que se dedicó á esta clase de trabajo.

Segun observamos en la actualidad, unos metales nos prestan su auxilio para trabajar otros: algunos se labran con puntas de acero, otros se forjan con el martillo y se pulen con las limas; mas no he encontrado un solo autor que me halla instruido del modo como se hicieron la primera cuña y el primer martillo.

FESTINES DE LOS ORIENTALES.

—DE LOS GRIEGOS.

127.

El arte de cocina llegó á perfeccionarse desde el instante en que se tuvieron vasijas, ya fuesen de metal, ya de barro, que pudiesen resistir el fuego sin destruirse. Con estas ventajas se pusieron á cocer las legumbres, se dió otro sazón á las carnes, se tuvieron el caldo, las gelatinas, y todas las cosas que pueden obtenerse por el mútuo auxilio de estas sustancias. Algunos autores antiguos hacen mencion de los festines de los orientales. Y no hay que dudar que los monarcas que reinaron en países tan fértiles en toda clase de frutos, como tambien tan abundante en sus perfumes, tuviesen siempre muy exquisitos convites; pero no tenemos una relacion circunstanciada de su suntuosidad. Solamente se sabe que Cadmo, que fué quien llevó la escritura á Grecia, fué cocinero del rey de Sidon.

Entre los pueblos flojos y voluptuosos se fué insensiblemente introduciendo la costumbre de rodear de camas las mesas de los festines, así como la de comer acostados.

Esta costumbre, que manifiesta la flojera de algunos pueblos, no fué muy bien recibida por los demás. Aquellos pueblos que veian como una cosa honrosa el cultivo del valor y de la fuerza, y los que consideraban la frugalidad como una

virtud, la despreciaron por mucho tiempo; mas fué adoptada por los atenienses y propagada entre los pueblos mas civilizados.

La cocina y sus dulzuras tuvieron una acogida muy favorable entre los atenienses, á quienes agradaba tanto el fausto como las cosas nuevas; los reyes, las personas de la primera categoría, los poetas, los sabios, todos, todos se entregaron á los dulces goces de la comida, y aun los mismos filósofos no quisieron dejar de gozar de los frutos que la naturaleza producía para el regalo del hombre.

Segun lo que se lee en los escritos mas antiguos, no hay que dudar lo que se asegura, que no todos los festines eran ocasionados por una celebridad.

La caza, la pesca y el comercio les proporcionaba un sin número de objetos que aun hoy se ven con bastante aprecio, y la multitud de los consumidores hacia que se vendieran á un precio excesivo.

Las artes concurrían tambien para adornar las mesas, al rededor de las cuales se colocaban los convidados sobre unas camas magníficamente adornadas y cubiertas de la rica púrpura.

Después de esto se hacia aun mas: el banquete mismo se procuraba hacerse mas interesante por lo que en medio de él se tratase, y poco después las conversaciones de la mesa llegaron á ser una ciencia.

Los divinos cantos que se habian hecho notables por los objetos á que se consagraban, perdieron su antigua severidad: ya no se acostumbraba consagrarlos mas que á los dioses, á los héroes y á las hazañas de estos; se cantaba la amistad, el amor y los placeres con una dulzura tal, que nunca podrán alcanzar nuestras lenguas duras y monótonas.

Los vinos que consideramos hasta la presente como exquisitos, fueron examinados y clasificados por los hombres de mejor gusto, desde el mas dulce hasta el mas fuerte, y en algunas comidas se tomaban casi todos, haciéndose cada vaso mas apreciable segun el vino que contenía.

Las mujeres mas hermosas venían tambien á embellecer estas reuniones voluptuosas: algunos bailes, juegos y diversiones de toda clase hacían que se prolongasen demasiado los goces de aquella tertulia. La voluptuosidad enardecía

todos los sentidos, y mas de un Aristipo alistado bajo las banderas de Platon, pasó algunos momentos bajo las de Epicuro.



Los hombres instruidos procuraron cultivar con sus luces el arte que tantos placeres les proporcionaba. Platon, Ate-
neo y otros muchos cuyos nombres han sido respetados por las generaciones, recomendaron el arte de la cocina, pero sus obras se han perdido; y si algunas se deben sentir, en mi concepto ninguna mejor que la *Gastronomía de Achestrado*, que fué amigo de uno de los hijos de Pericles.

“Este célebre escritor, segun dice Timoteo, se propuso recorrer todas las partes de del mundo para ver lo que producian de mas especial sus distintos suelos. En sus viajes procuró instruirse, no de las costumbres de los pueblos pues esto es imposible cambiarlas, sino que se informó minuciosamente de todos los trabajos que se practicaban en las mejores cocinas de los reyes y de los principales de las distintas cortes que visitó, y no tuvo relacion con otras personas sino con los cocineros que estaban dedicados á preparar los mejores manjares para el servicio de la mesa. Su poema es una fuente de sabiduría, y no hay un solo verso que no contenga un precepto.”

Tal era el estado de la cocina en Grecia, y fué por mucho tiempo el mismo hasta que un puñado de hombres que llegaron á establecerse sobre las orillas del Tiber, extendieron su dominio sobre los pueblos vecinos, é invadieron casi la parte del mundo hasta entonces conocida.

FESTINES DE LOS ROMANOS.

128.

La comida exquisita fué completamente desconocida á los romanos, de tal modo que ellos no combatieron sino para afirmar su independenciam, ó para subyugar á los pueblos que eran tan pobres como ellos. En aquel tiempo se alimentaban con legumbres los generales que habian disputado un triunfo á sus adversarios. Los historiadores frugívoros jamás dejaron de enaltecer aquellos tiempos en que la frugalidad honraba á quien la observaba. Mas cuando las conquistas de los romanos se extendieron por la Africa, la Sicilia, la Grecia; cuando ellos se regalaron á costa de los vencidos y probaron los placeres de una civilizacion mas avanzada que la suya, condujeron á Roma cuantos objetos les habia robado su atencion en aquellos países extranjeros de donde los habian cogido. Y segun se cree, entre los mismos que jamás los habian visto, fueron tan bien recibidos como por los que los llevaban.

Los romanos es muy sabido que mandaron á Grecia á algunas personas instruidas de entre ellos para que llevasen á su país las sabias leyes de Solon; pero no fué este el exclusivo objeto, estas mismas personas se dedicaron tambien al estudio de las bellas letras y de la filosofia. Y á la vez que ellos morigeraron sus costumbres, conocieron los placeres de la buena comida, llegando á Roma con los oradores, los filósofos, los retóricos y los poetas, tambien las cocineras.

Con el tiempo y la multitud de acontecimientos que llevaron á Roma las cuantiosas riquezas del universo, llegó á elevarse el cuidado de la comida á un rango que parecia increíble.

Todo se veia con aprecio, desde la cigarra hasta el avestruz, desde el liron hasta el javalí (1); todo aquello que pu-

(1) GLIRES FABSI.— *Glires isicio porcino, item pulpis ex omni gli-
rium membro tritis, cum pipere, nucleis, lacere, liquamine farcies
glires, et sutos in tegula positos mittes in furnum, an farsos in cli-
bano coques.*

diese incitar el apetito fué sazonado y empleado en el servicio de la mesa, y aun muchas sustancias que jamás se podría uno imaginar se dedicaran á ese objeto, como la asa-fétida y la ruda.

Desde entonces todas las partes del mundo conocido se vieron obligadas á ofrecer su tributo á su vencedor. De Africa se llevaron las pintadas y las criadillas de tierra; de España los conejos; de Grecia los faisanes, los cuales eran transportados de las orillas del Face, y los pavos reales de los confines del Asia.

Las personas mas acomodadas de entre los romanos tuvieron un gran cuidado de que en sus jardines no solamente se cultivasen los frutos hasta entonces conocidos, tales como las peras, las manzanas, los higos y las uvas, sino aun aquellas que eran desconocidas, como el albercoque de Armenia, el albérchigo de Persia, el membrillo de Sidon, la frambuesa de los valles del monte Ida, y la guida, que llevó Lúculo del reino de Pont. Estas importaciones que tuvieron lugar en diversas circunstancias, prueban por lo menos que todos en lo general y cada uno en particular hacian cuanto estaba de su parte para aumentar las delicias del pueblo rey.

Entre los comestibles, el pescado fué considerado como un manjar de primer orden. Se establecieron algunas diferencias considerando á unas especies mas que otras, y tenia mucha influencia en esto el lugar de la pesca. Los pescados de las mas remotas comarcas eran conducidos en vasos llenos de miel; y cuando el lujo llegó al mas alto grado de ex-

Los lirones se tenian como uno de los mejores manjares: algunas veces se llevaban á la mesa unas balanzas para hacer diversos pesos. Con respecto á los lirones creemos muy á propósito citar aquí el epigrama de Marcial, XIII, 59.

Tota mihi dormitur hiems, et pignior illo
Tempore sum, quo me nil nisi somnus alit.

Lister, médico goloso de una reina muy comilona (la reina Anna), ocupándose de las ventajas que se podrian obtener del uso de las balanzas en la cocina, observa que si doce alondras no pesan doce onzas, no pueden ser buenas para la mesa, y que se pueden poner en ella si pesan mas de doce, y que serán mas ricas y excelentes si llegan á pesar trece onzas.

de las mas remotas comarcas era conducido en vasos llenos de miel, y cuando el hijo llegó á su mas alto grado de esplendor, esta clase de pescados se vendieron á un precio excesivo, pues en esta ocasion los consumidores eran mas poderosos que los príncipes.

Las bebidas fueron tambien el objeto de una alta consideracion. Los vinos de Grecia, de Sicilia y de Italia, proporcionaron mil delicias á los romanos; y como aquellos eran apreciados por el canton en que se hacian ó por el año en que eran fabricados, cada bote tenia un brevete en que se contenian las circunstancias indicadas.

O nata mecum consule Maudio.

HORACE.

Pero no era esto lo mas. Por un deseo de mejorar cuanto se tenia á la vista, se intentó volver los vinos mas incitantes y mas olorosos: para llenar este objeto se hicieron diversas infusiones de flores, de aromas, de drogas de diversas especies, y todas las preparaciones que los escritores contemporáneos nos han trasmitido bajo el nombre de condita, todo lo que como se ha observado debia de lastimar la boca é irritar el estómago.

Mas en lo que se notaba un lujo extraordinario era en todo lo accesorio á la comida.

Todos los muebles que se necesitaban para el festin eran exquisitos, ya por la materia de que estaban hechos, ya por su manufactura. El número de vajillas y demás útiles para la mesa, llegó á subir á mas de veinte, y cada vajilla era quitada en el momento mismo en que un manjar era servido en ella.

Una multitud de esclavos servian la mesa, y su eficacia era digna de aprecio. Los perfumes mas delicados embalsamaban el aire que se respiraba en el festin. Algunos heraldos publicaban el mérito de los manjares mas exquisitos, anunciaban el título de cada uno; en una palabra, no dejaban pasar una pequeña circunstancia que pudiese contribuir á provocar el apetito, á interesar la atencion, y que hiciese estacionarios los placeres.

Este lujo, como era consiguiente, tenia tambien sus errores y sus bizarrías. Estos eran los festines en que por mi-

Ilares se contaban los pescados y las aves que en ellos se servían; había manjares que no tenían mas mérito que el de haber costado mucho dinero, tales como los que eran compuestos de los sesos de quinientas avestruces, y otros en los cuales se veían las lenguas de cinco mil aves que todas habían hablado.

Después de esto que hemos dicho, nada mas natural que observar las gruesas sumas que Lúculo gastaba en su mesa, y lo costoso que eran los festines que daba en el salon de Apolo, en el cual se propuso gastar cuanto fuese necesario para excitar la sensualidad á todos sus convidados.

RESURRECCION DE LUCULO.

129.

Fácilmente podíamos ver ante nuestros ojos todas las maravillas de la gastronomía, y para ello no falta mas que otro Lúculo. Supongamos que un hombre rico quisiese celebrar un suceso, ya fuese político, ya de hacienda: nada mas natural que en esta vez gastase cuanto pudiese sin atender á la consideracion de cuánto gastaría.

Supongamos que se vale del auxilio de las artes para adornar los lugares donde debe tener su logro el festin, que manda á los que están encargados de este que proporcionen á los convidados cuanto la naturaleza ha puesto bajo el dominio del hombre para su regalo.

Además, en su propia casa dispone que se representen dos comedias por los mejores autores;

Que todo el tiempo de la comida se toquen las mas brillantes piezas de música por los mejores artistas, á la vez que se canten las arias y duos mas dulces;

Que para los intermedios de la comida se baile por los mejores bailarines las piezas de mas gusto en esta parte;

Que la tertulia acabe por un suntuoso baile en que figuren doscientas mujeres de las mas hermosas y cuatrocientos jóvenes de los mas elegantes;

Que se tenga dispuesta una mesa en que se tengan de refaccion los mejores vinos generosos, la sangría y los helados;

Que cerca de la media noche se sirva á los convidados una mesa opípara, capaz de vigorizarlos;

Que los criados sean de buena presencia y bien vestidos, la iluminacion la mas brillante, y para colmo de los placeres y del gusto, que el *anfitrión* se encargue de conducir á sus respectivas casas á los convidados.

Un convite como este que ha sido bien dispuesto, bien pensado y llevado al cabo sin desorden, habrá costado tanto, que el que conozca á Paris deberá imaginarse que las cuentas del dia siguiente harian temblar al mismo cajero de Lúculo.

Considerando lo que hoy se podria hacer para imitar á este célebre romano, he advertido al lector lo que se dispondria, faltando solamente decir que en cualquier festin de esta clase deben tomar su parte los cómicos, los cantores, los músicos los bailarines, y en una palabra, todo aquello que pueda aumentar la alegría de los concurrentes que no se reúnen con otro objeto mas que con el de divertirse.

Lo que se hizo entre los atenienses se observó después entre los romanos, mas tarde entre nosotros en la edad media, y al fin vemos que toma su origen en la naturaleza del hombre, que busca con impaciencia en el término de la carrera en que ha entrado, seguir ciertas costumbres, y muy principalmente cuando no todos los dias de vida que disfruta los tiene ocupados.

LECTISTERNIUM ET INCUBITACION.

130.

De la misma manera que los atenienses comían acostados, lo hicieron después los romanos; mas estos llegaron á alcanzar esta habitud por una senda muy distinta.

Los romanos se sirvieron de las camas primero para las comidas sagradas que ofrecían á los dioses; después los primeros magistrados y los hombres mas ricos adoptaron esta costumbre, y poco tiempo después el uso de las camas llegó á ser general, y se prolongó esta costumbre hasta el principio del siglo cuarto de la era cristiana.

Estas camas, que allá en sus principios no eran mas que

unos bancos llenos de paja y cubiertos de piel, llegaron en breve tiempo á ser tan lujosas como todo aquello que estaba consagrado á los festines. Se hicieron de la madera mas exquisita, incrustadas de marfil, de oro, y algunas veces de piedras preciosas: se componian de cojines de una suavidad exquisita, y las sobrecamas que las cubrian eran adornadas de los mas ingeniosos bordados.

Se acostumbraba que las personas que se acostaban sobre estas camas, lo hacian regularmente sobre el brazo izquierdo y que en una sola cama se colocaran tres personas.

Esta costumbre de comer en camas que observaban los romanos y le llamaban *lectisternium* ¿seria mas cómoda, mas apreciable que la que nosotros hemos adoptado? No lo creo.

Observando aquella, la incubitacion exige cierta naturaleza patente para guardar el equilibrio, y no es muy agradable sin duda que sobre una parte del cuerpo pese todo lo demás de él.

Tambien tenemos que hacer sobre esta costumbre una observacion fisiológica, y es la de que de este modo la posicion del cuerpo para comer es menos natural, los alimentos pasan con mas trabajo por los conductos que deben conducirlos al estómago, y no reposan en este como deben para su su mas cómoda digestion.

La *ingestion* de los líquidos ó la accion de beber es aun mas difícil con esta postura, la que necesariamente obliga á los que tomaban, á tener mucho cuidado para no derramar el vino que se contenia en la brillante copa que se encontraban sobre las mesas de los primeros hombres de la corte, y no hay que dudar que durante la costumbre del *lectisternium* fué cuando tuvo su origen el proverbio que dice *que de la copa á la boca se desperdicia algun vino*.

Creo no debe ser ni mas fácil ni mas propio comer acostado, y mas si se consideran dos cosas; que muchos de los convidados de aquel tiempo tenian la barba larga, y comian con los dedos, ó cuando mas con cuchillo, pues el uso de los tenedores es moderno, pues estos no se han encontrado en las ruinas de Herculano, aunque sí se han hallado muchas cucharas.

Es necesario tambien reflexionar que bajo cualquier aspecto que se considere, esta costumbre era muy poco deco-

rosa, muy principalmente cuando en las comidas se traspasaban los límites de la templanza, y en las que sobre una misma cama se encontraban reunidos ambos sexos, no siendo raro el que una gran parte de los convidados quedase dormida sobre las camas.

Nam pransus jacco, et satur supinus
Pertundo tunicamque, palliumque.

En nuestro concepto, tambien la moral reclama lo primero.

Desde que la religion cristiana se vió libre de las persecuciones que ensangrentaron su cuna, tuvo alguna influencia, y sus ministros levantaron la voz contra los excesos de la intemperancia. Estos mismos manifestaron que las comidas muy dilatadas no servian mas que para violar toda clase de precepto y rodearse de toda clase de voluptuosidades. Dedicados por su gusto á un régimen austero, consideraron que la glotonería debería considerarse como un pecado capital, criticaron con acritud la promiscuidad de ambos sexos, y sobre todo, atacaron terriblemente el uso de comer sobre las camas, cuyo uso les parecia una molicie afrentosa y la causa principal de tantos abusos como se deploraban.

Felizmente fué oida con alguna atencion la voz de aquellos; ya las camas dejaron de adornar los salones de los festines, se llegó nuevamente á observar la costumbre de comer sentados, y por una de aquellas casualidades muy notables, esta manera, que está en armonía con la mas sana moral, no ha degenerado, conservándose su comodidad.

POESIA.

131.

Debemos de atender que la época de que nos ocupamos, la poesía con que se celebraban los festines llegó á sufrir algunas modificaciones, y tuvo en boca de Homero, de Tibul y otros autores contemporáneos, un gusto y una molicie que jamás conocieron las musas griegas.

Dulce ridentun Lalagun amabo,

Dulce loquentem.

Hor.

Quaeris quot mihi battiones

Tuae, Lesbia, sint satis superque.

Gat.

Pande, puella, pande capillulos

Flavos, lucentes ut aurem nitidum.

Pande, puella, collum candidum

Productum bene candidis humeris.

Gallus.

IRRUPCION DE LOS BARBAROS.

132.

En los cinco ó seis siglos que acabamos de observar, encierran en sí las mas bellas páginas de la historia de la cocina, así como todo lo que disfrutaron los que la cultivaron; mas la llegada ó mas bien la irrupcion de los pueblos del Norte, cambió todo, no dejó sino muy pequeños vestigios de lo que habia sido la cocina en sus primeros tiempos, y sus dias de gloria fueron hundidos en la oscuridad.

Con la invasion de estos pueblos bárbaros el arte de cocina llegó á desaparecer como los demás, de los cuales era compañero y auxiliar.

La mayor parte de los cocineros fueron pasados á cuchillo en los palacios que servian; otros huyeron por no proporcionar los gustos de su arte á los opresores de su patria, y el corto número que llegó á ofrecer sus servicios, tuvo la vergüenza de que los viesen con desprecio. Sus bocas, su paladar, no estaban dispuestos á sentir las dulzuras de una comida delicada. Trozos enormes de carne y de venado y una cantidad asombrosa de las mas fuertes bebidas, bastaban para recrearlos; y como por lo regular todos los vencedores estaban armados, la mayor parte de sus comidas degeneraban en orgías, y en la sala de los festines corria la sangre como en el campo de batalla.

No obstante, la propia naturaleza nos manifiesta que lo que es excesivo no es durable. Los vencedores llegaron un dia á abandonar su crueldad, se unieron con los vencidos, empezaron á civilizarse y con esto á probar tambien las dulzuras de la vida social.

Al principio las comidas no se hacian con mucho orden. Se convidaba á los amigos por puro cumplimiento, no por regalarse con ellos: los vencedores conocieron los esfuerzos que se hacian para atraerse sus simpatías; entonces tuvieron otros sentimientos, y los deberes de la hospitalidad se cumplieron con bastante afecto.

Estos modales, que se vieron en el siglo quinto de la era cristiana, llegaron á ser mas notables bajo el reinado de Carlomagno, y se sabe por sus capitulares que este gran rey se esforzaba de mil maneras para que los que le obedecian tuviesen todas las delicias de una mesa espléndida.



Bajo el reinado de este príncipe, como el de sus sucesores, las fiestas tomaron un carácter á la vez que galante caballeresco; se dió al bello sexo un lugar en la corte; las damas

pusieron sobre la frente de los caballeros el laurel de la victoria, y se vió al faisán de patas doradas y al pavo de cola floreada sobre la mesa de los príncipes, servido por pajes que y vestían ricas libreas, y por doncellas á quienes no se privaba por su inocencia de los placeres.

Debemos observar con alguna atención que esta ocasión es la tercera en que las mujeres oprimidas y humilladas por los griegos, los romanos y los francos, fueron llamadas á los festines como el objeto mas precioso para embellecerlos. Solo los otomanes han rehusado admitir esa costumbre; mas mil tempestades horrorosas han amenazado la existencia de este pueblo insociable, y no han trascurrido treinta años sin que la voz poderosa del cañon haya proclamado la emancipación de las odaliscas.

Una vez dado el primer impulso, se ha transmitido hasta nosotros, y su potencia se ha aumentado por el choque de las generaciones.

Muchas mujeres, aun las mas condecoradas, se ocupaban en el interior de sus casas en preparar los alimentos, considerando esto como una parte de los deberes de la hospitalidad que habia en Francia al fin del siglo diez y siete.

Bajo manos tan preciosas sufrían los alimentos cambios admirables: la anguila tenia el dardo de la serpiente, la liebre las orejas del gato, y se veían otras travesuras semejantes. Hicieron entonces mucho uso de las especias que los venecianos empezaron á extraer del Norte, así como de las aguas olorosas de los árabes; de tal modo, que el pescado se coció algunas veces en agua de rosa. El lujo de la mesa consistía muy especialmente en la multitud de manjares, y esta costumbre tocó un extremo tal, que fué necesario que los reyes refrenasen los abusos de la comida por medio de sabias leyes, que por desgracia tuvieron la misma suerte que las disposiciones dictadas en igualdad de circunstancias por los griegos y por los romanos. Aquellas leyes fueron burladas, eludidas y olvidadas, quedando solo en los libros como monumentos históricos.

Por lo expuesto se ve que las comidas eran tan exquisitas como se podia, y esto se vió con mas especialidad en las abadías, conventos y monasterios, porque las cuantiosas rentas de estos establecimientos estaban menos expuestas á

los cambios y á los peligros de las guerras intestinas que por tanto tiempo desolaron la Francia.

Sabiéndose, como se sabe, que las señoritas francesas tienen mas ó menos intervencion en lo que se hace en la cocina, se debe inferir que á su influencia sobre este particular es á lo que exclusivamente se debe la preeminencia que en todos tiempos ha gozado en Europa la cocina francesa, y la cual ha sido adquirida por una multitud de preparaciones exquisitas, ligeras y apetitosas, de las cuales solo las mujeres han podido concebir.

Acabo de decir que se hacia la comida *lo mejor que se podia*; mas esto no se conseguia siempre. La cena de nuestros propios reyes era algunas veces vista con poco aprecio. Se sabe que la cena se veía con poco aprecio muy principalmente en tiempo de las guerras civiles; y Enrique IV hubiera hecho una noche una mala cena si no hubiera tenido la bondad de admitir en su mesa al único aldeano poseedor de una hermosa pava que existía en la aldea en que el rey tenia necesidad de pasar la noche.

Entre tanto la ciencia avanzaba considerablemente, los caballeros cruzados la dotaron de la ascalonia arrancada de los llanos de Ascalon, fué llevado de Italia el perejil, y mucho tiempo antes de Luis IX los tocineros y los que hacían los salchichones habian fundado sobre la carne del puerco la esperanza de un porvenir que la realidad no ha desmentido.

Los pasteleros tuvieron menos éxito, y los productos figuraron con distinción entre los platos de los festines. Desde antes de Carlos IX formaban los pasteleros una corporación considerable, y este príncipe les dio sus estatutos, entre los cuales se nota el privilegio de fabricar las hostias para el sacrificio de la misa.

A mediados del siglo diez y siete los holandeses llevaron el café á Europa (1). Soliman Aga, este turco poderoso por el cual deliraban nuestros antecesores, les hizo tomar las primeras tazas en 1660: un americano lo vendió públicamente.

(1) Entre los europeos, los holandeses fueron los primeros que extrajeron de Arabia las plantas de café que trasportaron á Batavia y después á Europa. Mr. de Reissont, teniente-general de artillería, mandó traer un pie de

te en la feria de San German en 1670; y en la calle de San Andrés de los Arcos se abrió el primer café adornado de cristales y con mesas de mármol como se ven la actualidad.

En este tiempo fué cuando la azúcar empezó á figurar (1); y Scarron, quejándose de lo que su hermano tenia por avaricia, mandó que se hicieran mas pequeños los terrones de su azucarero, lo que nos pone de manifesto que desde entonces se usaba esta especie de taza.

Tambien en en el siglo diez y siete fué cuando empezó á figurar el aguardiente. La destilacion, cuya primera idea fué conducida gradualmente, se consideraba entonces como un arcano, y no tenian conocimiento de ella mas que los adeptos. Desde el principio del reinado de Luis XIV los alambiques se empezaron á ver con alguna frecuencia; mas hasta el reinado de Luis XV fué cuando las bebidas que se fabricaban con él llegaron á ser populares, y hasta mucho después fué cuando á fuerza de mil ensayos se tuvo el alcohol con una sola operacion.

En este tiempo tambien se sabe que dió principio el uso del tabaco; de tal manera, que el café, el aguardiente, la azúcar y el tabaco, estos cuatro objetos tan importantes, ya para el comercio, ya para la riqueza de las naciones, hace dos siglos que han sido vistos con el mas alto interés.

SIGLOS DE LUIS XIV Y DE LUIS XV.

133.

Bajo los auspicios de Luis XIV fué cuando tuvo su existencia ese siglo que lleva su nombre, y en él brilló la ciencia de los festines, que recibió el impulso que fué dado entonces á todas las ciencias en general. Aun se conserva la memoria de sus fiestas, á las cuales concurrió la mayor par-

Amsterdam, con lo que hizo un regalo al jardin del rey: esta planta fué la primera que se vió en Paris. Este árbol, del cual ha hecho su descripcion Mr. Jussieu, tenia en 1613 una pulgada de diámetro y cinco piés de alto: su fruto es muy bonito y parecido á la guinda.

(1) Aunque Lucrecio ha dicho que los antiguos no conocieron la azúdar. La azúcar es un producto del arte; y sin la cristalización la caña no caria mas que una bebida insípida y poco útil.

te de Europa; y de sus torneos, en los cuales brillaron por última vez las lanzas que han sido tan bien reemplazadas por las bayonetas, y las armaduras caballerescas que servian de un débil recurso contra la potencia del cañon.

Terminaban estas fiestas por suntuosos banquetes, que eran como el complemento del gusto de aquel dia: es, pues, tal la condicion humana, que el hombre no queda contento si no se halaga en cuanto desea, y esta necesidad ha llegado hasta el extremo que aun hablando simplemente de cualquiera obra, decimos cuando una cosa está bien hecha, que se ha trabajado en ella con gusto.

Como una consecuencia necesaria llegaron á verse con alta consideracion á los hombres encargados de preparar estos festines, y nada mas justo que esto, pues debian estar dotados de muchas y diversas cualidades, tales como las del ingenio para inventar alguna ciencia para disponer, juicio para caminar con acierto, sagacidad para descubrir, firmeza mandar, y exactitud para no violentar á los que servian.

Entonces fué cuando se empezaron á usar en las mesas los magníficos sortús, precioso fruto del arte, que reunian al gusto de la pintura el de la escultura, presentando á la vista un objeto agradable, y algunas veces lo mas adecuado á alguna de las circunstancias de la fiesta.

En una reunion de esta naturaleza se alaba el arte del cocinero; pero los cuidados de este eran mayores mientras mas corta era la concurrencia, pues la comida mientras mas exquisita exigia una atencion mas especial y observaciones mas minuciosas.

Estas comidas especiales dadas en las salas de las favoritas, ó bien por los cortesanos ó financieros, fueron en las que los cocineros manifestaron todo su saber, y animados de una noble emulacion, se esforzaban en mejorar sus manjares.

Al fin de este reinado el nombre de los cocineros mas famosos va siempre unido al de su patrono: estos últimos se envanecian de esto. Los dos méritos se unian, y los nombres mas gloriosos figuran en los libros de cocina al lado de las preparaciones que ellos habian protegido, inventado ó dado al mundo.

En nuestros dias ya no se nota esta alianza: nosotros so-

mos menos golosos que nuestros antecesores, haciendo todo lo contrario; mas nosotros cuidamos menos del nombre de los que reinan en subterráneos. Los aplausos son los únicos homenajes que ofrecemos al artista que nos encanta, y los restauradores, es decir los cocineros públicos, son los que llegan á obtener una estimación nominal que los coloca violentamente en el número de los capitalistas. *Utile dulci.*

Luis XIV fué el que llevó de la Escala de Levante las primeras espinas de Estío, que les llamaba *buena pera*, y á su vejez debemos los licores.

Padecía este príncipe alguna debilidad, y ese desfallecimiento que se experimenta las mas veces cuando el hombre ha tocado el término del último tercio de su vida; y para fortalecerse mandaba hacer lo que él llamaba *pociones cordiales*, que no eran mas que una combinacion de aguardiente, azúcar y alguna esencia. A esto debió su origen el arte del licorista.

Creemos muy oportuno decir que por este mismo tiempo la cocina florecia tambien en Inglaterra. La reina Anna era muy golosa, y no se desdeñaba en platicar con su cocinero, notándose en las dispensas inglesas algunas preparaciones que se designaban de este modo, (*after queen's Ann fashion*), al estilo de la reina Anna.

La ciencia, que estuvo estacionaria durante el reinado de la señora de Maiton, continuó su marcha progresiva bajo la regencia que la sucedió.

El duque de Orleans, de un espíritu elevado y digno del cariño de sus amigos, hacia que estos participasen de su comida, tan bien servida como exquisita. Por ciertos indicios he llegado á saber lo que mas se distinguia en aquella mesa: era el guisado exquisito al modo marino, tan apetitoso como á bordo, y los pavos rellenos.

¡Pavos rellenos!!! cuya reputacion y cuyo precio van siempre en aumento! Astros benignos cuya aparicion ha hecho aparecer, reunirse y mezclarse á todos los gastrónomos de diversas categorías.

El siglo de Luis XV no fué menos favorable al arte de la cocina. Diez y ocho años de paz sanaron completamente todas las llagas que se habian formado por mas de sesenta años de guerra; las riquezas se aumentaron por la industria, y di-

seminadas por el comercio ó adquiridas por los negociantes, hicieron desaparecer la desigualdad de fortunas, y el espíritu de obsequiarse mutuamente se difundió entre todas las clases de la sociedad.



De esta época (1) se empezó á establecer generalmente el orden en todas las comidas, así como la propiedad en los modales elegancia y todos los inventos que habiendo sido acogidos con gusto hasta nuestros dias, no es remoto que traspas-

(1) Por los informes que he recibido de muchos habitantes de los departamentos, he llegado á saber que en el año de 1740 una comida para diez personas se componia como vamos á expresar.

| | |
|-----------------------|----------------------------------|
| Primer servicio..... | { Caldo; |
| | { Un principio de ternera asada; |
| | { Un guisado. |
| Segundo servicio..... | { Un pavo; |
| | { Un plato de legumbres; |
| | { Ensalada, |
| | { Y algunas veces natillas. |
| Tercer servicio..... | { Un poco de queso; |
| | { Fruta; |
| | { Dulce. |

Los platillos no se cambiaban sino tres veces, á saber: después de la sopa, en el segundo servicio y en los postres.

Se servia, aunque no muy comunmente, café; mas muy frecuentemente ratafía de guindas ó de claveles, que no se conoció sino hasta poco tiempo después.

sando los límites que tienen marcados, nos arrastren á las maneras ridículas é insoportables.

En este reinado se notó tambien que aun entre las familias de menos proporciones y por las mujeres encargadas de gobernar las casas, se exigieron de los cocineros mil esfuerzos que refluieron inmediatamente en beneficio de su propia ciencia.

Todo se facilita cuando la reunion de los que comen es muy grande y todos tienen buen apetito; pues para servirlos bastará proporcionarles buena carne de la carnicería ó de la caza, y mucho pescado, quedando obsequiada con esto una concurrencia de sesenta ó mas personas.

Mas para agrádar el paladar de los que son melindrosos, para halagar á las mujeres fatuas, para excitar el apetito á los estómagos débiles y provocar la gana de comer en aquellas personas que no la tienen absolutamente, es necesario mas ingenio, mas penetracion y mas trabajo que para resolver uno de los mas difíciles problemas de lo infinito en la geometría.

LUIS XVI.

134.

Considerando ahora el reinado de Luis XVI y sus dias de revolucion, no procuraremos dar una relacion detallada de los cambios que nosotros hemos presenciado; mas sí nos esforzaremos en indicar, aunque muy someramente, las mejoras que después del año de 1774 han hecho florecer la ciencia de los festines.

Estas mejoras han tenido por objeto la parte natural del arte ó las costumbres é instituciones sociales que á él se refieren; y aunque ambas cosas obran la una sobre la otra con una reciprocidad continua, nos ha parecido mas conveniente el tratarlas cada una separadamente.

MEJORAS CON RESPECTO AL ARTE.

135.--Las profesiones que tienen por objeto preparar ó vender los alimentos, tales como las de los cocineros, figoneros, pasteleros, dulceros, tenderos y otros por este tenor, se han

multiplicado considerablemente; mas este aumento no ha tenido lugar sino cuando las necesidades se han aumentado y su número no ha perjudicado su prosperidad.

La física y la química han prestado tambien sus auxilios el sistema alimenticio; los sabios mas distinguidos han creído que en nada padecería su reputacion siempre que se ocuparan de la bebida, y han mejorado la confeccion del simple caldo con que se alimenta el jornalero, como los manjares mas exquisitos que solo se sirven en útiles de oro y de cristal.

Las profesiones modernas han avanzado; por ejemplo, los pasteleros de hornito, que son los que ocupan un lugar medio entre los pasteleros propiamente dichos y los dulceros. Han procurado unir en sus preparaciones la azúcar, á los huevos, á la sustancia feculosa, como en los bizcochos, en los *macaronis*, en las hojaldras, en los merengues y otras golosinas por este orden.

Por esto mismo hemos visto cultivarse el arte de conservar los alimentos que forma una nueva profesion, la cual tiene por objeto ofrecernos en cualquiera estacion del año las sustancias de una estacion distinta.

La horticultura ha hecho tambien inmensos progresos, las campanas y otros mil medios de elevar la temperatura nos han proporcionado ver sobre un suelo templado los frutos de los trópicos: muchas clases de legumbres han sido adquiridas, bien por el propio cultivo de ellas, bien porque han sido importadas de otros países: los melones que se reproducian admirablemente desvirtúan el proverbio (1).

Se han cultivado, importado y presentado en el mejor orden los vinos de todos los países; el vino maderá que se coloca á la cabeza de todos los vinos de Francia que se sirven diariamente, y los de España y Africa que coronan la obra.

La cocina francesa ha hecho suyos multitud de manjares que se hacen al estilo extranjero, como el *karik* y el *beefsteak*; algunos guisos, como el *cabial* y el *estofado*; bebidas como el *ponce*, la *orchata* y otras.

(1) Es necesario ver cincuenta
Para encontrar uno bueno.

Parece que los melones, tales como los cultivamos, no eran conocidos de los romanos; lo que ellos llamaban *melo* y *fispo* no eran mas que pepinos, los cuales los tomaban con sayas en la tarde.

El café ha llegado á ser popular; por la mañana se toma como alimento, y después de comer como el mejor elixir, como la bebida mas tónica. Se ha inventado una multitud de vasos, de utensilios y otros accesorios que hacen que las mesas sean servidas con mas ó menos lujo y aparato; de tal manera que los extranjeros que llegan á Paris ven sobre las mesas un gran porcion de útiles, cuyos nombres ignoran y cuyo uso jamás llegan á preguntar.

De todos estos antecedentes se puede sacar una conclusion general, y es que todo lo que hemos dado á conocer ó acompaña ó sigue á los festines y se usa con un orden y un método y una atencion, que excita el apetito y el gusto á todos los convidados, hasta el extremo de hacerles estacionarios los placeres.

PROGRESOS DEL ARTE.

136.

Hemos visto resucitar del griego la palabra gastronomía; ha gustado infinito á los franceses, y aunque apenas se ha comprendido, ha sido suficiente pronunciarla para que la sonrisa y el gusto se presenten en los semblantes de los que la han escuchado.

Hoy se han empezado á considerar separadamente la golosina y la voracidad; se ha considerado á la primera como una cualidad social, agradable al *anfitrión*, propia á los convidados, útil á la ciencia, y se han puesto á los amantes de ella al lado de los otros amantes que tienen un objeto al cual tienen consagradas sus inclinaciones.

El espíritu de obsequiarse mutuamente se ha difundido en todas las clases de la sociedad; las reuniones se han multiplicado, cada cual regala á sus amigos y procura ofrecerles lo que tienen de mas exquisito, y por lo regular solo se ve en las mesas de los grandes.

Para gozar mas de los momentos de placer ocasionados por la reunion de muchos individuos, se ha adoptado cierta distribucion en el tiempo, de tal manera que todos los nego-

cios se ventilan y se despachan desde que sale el sol hasta que llega al ocaso, destinando el tiempo intermedio entre esta hora y la de acostarse para las reuniones y los festines.



Se han instituido los almuerzos, cuya comida tiene un carácter particular, tanto por los manjares que en él se toman, como por la alegría que en ella reina y el traje poco aliñacion que se concurre á la mesa.

Se ha ofrecido el té, un género de bebida enteramente extraordinaria, y la que ofreciéndose á personas que han comido con todo su apetito, no les sirve mas que de distraccion, la toman por golosina.

Se han creado tambien los banquetes políticos, los cuales hace treinta años se han acostumbrado, cuando ha sido necesario conquistar las distintas voluntades de una porcion considerable de individuos, en cuyos banquetes se pueden gastar muchos miles, y lo que no se ha fijado la atencion y de los cuales no queda mas que un recuerdo.

Finalmente, han aparecido los restauradores: institucion completamente nueva sobre la que no se ha fijado la atencion de los observadores, y cuyos efectos son tales, que todo hombre que es dueño de tres ó cuatro doblones de oro, puede inmediata é infaliblemente y sin otro trabajo que el de desear todas las delicias del apetito de las cuales es muy susceptible.



28

LOS

RESTAURADORES U HOSTEREROS.

137

Un restaurador es aquel cuyo comercio consiste en ofrecer al público una comida la mas exquisita con la violencia posible, y en la que se sirven los manjares en proporcion del precio que se les paga.

La casa se llama *hostería* y el que lo dirige *restaurador* ú *hostero*. Se llama simplemente *tarjeta* la lista de los nombres de los manjares, con la indicacion de sus precios fijos, y *tarjeta de pago* la cuenta de los manjares que se han servido y sus precios.

Entre la multitud de los que concurren á las *hosterías*, pocas habrá que pongan en duda la habilidad y el ingenio del que creó estos establecimientos, pues sin vacilar se puede asegurar que el inventor de ellos fué un profundo observador.

Nosotros con bastante pereza vamos á seguir en todo el establecimiento y adelantos de las *hosterías*, tan útiles como cómodas.

ESTABLECIMIENTOS.

138.

Por los años de 1770 y siguientes, después de los dias de grato recuerdo de Luis XIV, las pilladas de la Regencia y la larga tranquilidad del ministerio del cardenal Fleury, los extranjeros no tenian sino muy pequeños recursos para proporcionarse una comida regular.

No les quedaba otro recurso que visitar y alimentarse de las fondas cuya comida era bastante mala. Existian algunos *hoteles* en los cuales se servia la mesa á los huéspedes, á quienes no se ofrecia sino lo muy necesario y á una hora fija. Se contada con el auxilio de los fondistas, mas no daban mas porciones que las señaladas de manjares, y aquel que queria á alguno de sus amigos, se veia en el forzoso caso de pedir mas, de tal manera que aquellos que no eran convidados para sentarse á la mesa de algun hombre de caudal, salian de la ciudad sin conocer los recursos y las delicias de la cocina parisiense.

Un órden de cosas que tan diariamente afectaba los intereses, no habia de durar por mucho tiempo, y algunos ingeniosos inventaron el medio de destruirlo.

Finalmente, hubo un hombre que llegó á imaginarse que una causa tan activa no debió quedarse sin efecto; que la misma necesidad se reproducia todos los dias y á las mismas horas; que los que la padecian recurririan en grandes grupos á aquella parte en la que se supiese de cierto que seria atendida hasta donde se puede desear; que si se cortaba el alon de una gallina en obsequio del primero que se presentara, no dejaria este de traer á aquel mismo sitio á otro que viniese á gustar de la cocina; que la separacion de una parte de cualquiera pollo en la oscuridad de la cocina no desvirtuaria lo demás; que no seria necesario ofrecer al público una lista muy considerable de los manjares, si los pocos que hubiera fuesen dignos de llamar la atencion de los convidados por su precio y por su gusto exquisito; por último, que la variedad de los potajes combinada con la fijeza de los

precios, daría por resultado el que cada uno tomase aquello que mas convenia á sus proporciones.

Este hombre pensó en algunas otras cosas que son fáciles de conocerse. El primero que fué *restaurador*, creó una profesion, para cuyo ejercicio además de los recursos necesarios, se necesitan la buena fe, el órden, y algun ingenio para hacer lo mas conveniente.

VENTAJAS DE LOS RESTAURADORES.

139.

La adopcion de los restauradores que desde la Francia han salido para recorrer toda la Europa, ha proporcionado mil ventajas á los ciudadanos y aun á la misma ciencia.

1.º Por este medio el hombre puede comer á la hora



que quiera, y segun sean las circunstancias en que se halle colocado por sus negocios ó por sus placeres.

2.º Por semejante institucion se consigue el que el hombre no pueda comer mas que lo muy necesario segun la cantidad de dinero que tiene, pues antes de comer se impone del precio de las cosas que ha comido.

3.º Una vez examinado el estado que guarda la bolsa del que va á comer, podrá regalarse mas ó menos haciendo una comida delicada ó golosa, gustará de los mejores vinos, tanto franceses como extranjeros, el sabroso café y los mas suaves y aromáticos licores, sin tener mas obstáculo que vencer mas que, ó bien la capacidad de su estómago, ó bien el estado de su apetencia. El salon de un restaurador es el eden de los golosos.

4.º Esto es un establecimiento muy cómodo para los viajeros, para los extranjeros, para aquellos cuyas familias residen por algunos dias en el campo, y en una palabra, para todos aquellos que no tienen cocinera en su casa ó que se ven algunos dias sin ella.

Antes de la época de la cual hemos hablado (1770), las personas de proporciones gozaban casi exclusivamente de dos grandes ventajas, que son, viajar con rapidez y tener constantemente una mesa opípara.

El establecimiento de los ferro-carriles que caminan cincuenta leguas cada veinticuatro horas, ha hecho desaparecer el primer privilegio, y las *hostelerías* han destruido el segundo: por estas la comida mas opípara se ha hecho popular.

Cualquier hombre que puede disponer de quince ó veinte francos y el cual llega á concurrir á alguna mesa de un restaurador, es tan bien servido ó mejor tratado que si comiera en la mesa de un príncipe pues el festin que se presenta ante sus ojos es del todo espléndido y admirable, teniendo además la ventaja de tomar los manjares que se quieran, no sujetándose en sus maneras á ninguna consideracion personal.

EXAMEN DEL SALON.

140.

Visto el salon de un *restaurador* con alguna detencion, presenta ante los ojos del filósofo un cuadro digno del mas alto interés, por la variedad de situaciones que allí aparecen.

La multitud de concurrentes solidarios ocupa el fondo del salon, los cuales piden en voz alta, esperan con impaciencia, comen con precipitacion, pagan y se van.

Junto de estos se ven algunas familias de transeuntes que toman con gusto sus frugales alimentos; mas sin embargo, procuran hacerlos mas agradables, porque en union de estos piden otros que les son del todo desconocidos, y por lo que reciben un particular placer, pues tienen á su vista un espectáculo del todo nuevo para ellas.

Mas adelante se miran dos esposos parisienses; se distinguen por el sobre del uno y por el chal del otro: en ellos se nota una suma seriedad, pues después de un largo rato ni una palabra se han dirigido; quizá han dispuesto ir á algun teatrito, y tambien habrán apostado á ver quién de los dos se duerme allá.

Al lado de estos están dos amantes: se ve nota por las súplicas del uno, los melitres y dengues del otro, aunque tambien se deja ver el apetito de ambos. El gusto reina en sus ojos, y por la eleccion de lo que comen se puede inferir lo que ha pasado y lo que será para aquella pareja el porvenir.

En el centro se encuentra una mesa rodeada de parroquianos que las mas veces llegan á obtener una rebaja en lo que comen y pagan moralmente. Estos conocen por su nombre á todos los muchachos de aquel salon, y les indican les traigan lo que tengan de mas fresco y de mas nuevo: estos muchachos forman como el fondo de un almacen, como un centro á cuyo derredor se forman los grupos, ó para explicarnos mas claramente, como los ánares enanos, de los cuales se sirven en la Gran Bretaña para atraerse á los ánares salvajes.

Vense allí tambien multitud de individuos, de los cuales todo el mundo conoce su figura, mas ignora su nombre. Estos están tan contentos como en sus casas, y tienen un particular empeño en trabar conversacion con los que tienen á su derredor. Algunos de estos pertenecen á esa clase que solo se encuentra en Paris, y quienes no teniendo ni propiedades, ni capitales, ni industria, no obstante, siempre hacen gastos exorbitantes.

Por último, ya de un lado ya de otro, se notan muchos extranjeros, principalmente ingleses: estos comen toda clase de carnes muy nutritivas, piden lo que se tenga allí mas caro, beben los mejores vinos, y jamás se retiran sin que una persona los acompañe por el estado en que quedan.

Todo esto que acabamos de manifestar puede verificarse casi todas las dias; y si está descrito para excitar la curiosidad, puede ser que ofenda en parte la moral.

INCONVENIENTES.

141.

No cabe ninguna duda en que tanto la oportunidad como la excitacion de los objetos que rodean á los que concurren á aquellos salones, deben precisarlos á hacer cuantiosos gastos. Esto mismo hará que algunos estómagos delicados hayan padecido algunas indigestiones, que la venus haya hecho sacrificios intempestivos.

Pero lo que es mas funesto para el órden social es que advertimos que la refaccion solidaria refina mas el egoismo, habitúa al individuo á no ver sino para sí, á aislarse de todo lo que le rodea, á hacer poco aprecio de la atencion y respeto con que debemos tratar á los demás; y por las máneras que tienen los que concurren allí, ya sea antes ó después, ó durante la comida, se conoce quiénes de aquella sociedad son los parroquianos de los *restauradores* (1).

EMULACION.

142.

Como hemos dicho, el establecimiento de los *restauradores* tuvo y tiene una influencia admirable en los progresos de la ciencia.

En efecto, desde que la experiencia nos ha enseñado que un solo potaje hecho con bastante cuidado ha bastado para hacer la fortuna del inventor, el interés, este agente poderoso, ha alumbrado todas las imaginaciones y ha puesto en práctica cuanto sobre el arte se ha llegado á concebir.

El análisis ha descubierto partes jugosas en las sustancias

[1] En esta clase de reuniones se observa que haciéndose pasar un plato con trozos de carne, se sirven los que lo cogen y no son para ofrecerlo á quienes tienen á su lado, de quienes no tienen la costumbre de acordarse.

que hasta aquel entonces se consideraban como inútiles; se han hallado nuevos comestibles, se han mejorado los antiguos, y los unos y los otros han sido combinados de mil maneras. Las invenciones extranjeras han sido importadas; el universo entero ha sido obligado á contribuir, y hemos llegado hasta tal extremo en los alimentos, que se podia hacer un curso completo de geografía alimenticia.

RESTAURADORES POR UN PRECIO FIJO.

143.

Entre tanto que el arte seguía esa progresion, tanto en sus descubrimientos como en su carestía (pues se ha hecho costumbre el que se pague la novedad), la misma causa, es decir, la esperanza de ganar, le imprimió un movimiento contrario, por lo menos relativamente al gasto.

Algunos *restauradores* se propusieron reunir á la buena comida la economía, y de este modo atraerse á sus establecimientos á los hombres de medianas proporciones, que siendo mucho mas numerosos, les proporcionarian mas consumidores.

Aquellos procuraron buscar los objetos que siendo poco caros pudiesen tener por su condimento algun atractivo.

Esto encontraron en la carne de ternera, siempre buena en Paris, y en el pescado, que hay con abundancia un recurso inagotable; y para complemento, las legumbres y los frutos que las ventajas en su cultivo proporciona á un buen precio. Calentaban todo lo que era necesario para satisfacer un estómago de una capacidad regular y apagar la sed que tuviese.

Fijan su atencion sobre la multitud de objetos que todo su valor lo deben á la novedad y al condimento que se les ha dado, los cuales podian ofrecerse con bastante comodidad; en una palabra, los restauradores se han acercado hasta tal extremo, que pagando 25 ó 30 por ciento, han podido dar á sus parroquianos, por dos francos y aun ménos, una comida suficiente, y con la que cualquiera hombre de buena cuna se puede contentar, pues si la tomase en otra parte le costaria mil francos por mes, ó mas si la hicieran en una ca-

sa particular, por los costos de su variedad, y de lo que se ofrece en la comida.

Es preciso confesar que los *restauradores* bajo este respecto, han prestado un servicio de bastante importancia á esta parte interesante de la poblacion, que en toda capital se compone de extranjeros, de militares y de empleados, llegando de este modo á resolver un problema que parece del todo contrario á esto, á saber: que se hace una buena comida á un precio moderado, y las mas veces á buen precio.

Los restauradores que han seguido este camino no han sido por esto menos recompensados que sus compañeros: ellos no se han visto expuestos á tantos acontecimientos como los que se han hallado al otro extremo de la escala; y su fortuna, aunque mas lenta, ha sido mas segura, pues si ganan menos, tambien ganan todos los dias: y hay una verdad matemática, que cuando se reúnen en un mismo punto un número igual de unidades, estas producen un total igual, sea que se hayan reunido por decenas, sea que se hayan juntado una á una.

Los golosos han conservado en su memoria los nombres de muchos artistas que han brillado en Paris desde que aparecieron en aquel suelo. Se puede citar á Beauvilliers, Meot, Robert, Rose, Legacque, los hermanos Véry, Henneven y Baleine.

Muchos de estos establecimientos han debido su prosperidad á causas muy particulares, á saber: El becerro que mama á los piés del carnero, al asado sobre la parrilla; los *hermanos Provenzas*, al bacalao en ajo; *Véry* á los diversos principios, Roberto á sus banquetes exquisitos, Baleine á los cuidados y vigilancia que tenia por sus buenos pescados, y Henneven á los retretes misteriosas del cuarto piso. Mas ninguno de estos héroes de la gastronomía ha llamado tanto la atencion, ni ninguno ha merecido tanto un elogio biográfico como Beauvilliers, cuya muerte anunciaron los papeles públicos en 1820.

BEAUVILLIERS.

144.—Beauvilliers, el cual abrió su establecimiento en 1782, ha sido durante quince años el mas afamado *restaurador* de Paris.

En primer lugar, tenía en su salon jóvenes bien parecidos que servian con atencion, una buena bodega de vinos y una cocina superior; y cuando muchos de los que hemos nombrado se esforzaron en igualarlo, sostuvo una lucha sin ser aventajado, pues seguia en sus progresos los adelantos de la ciencia.

En todo el tiempo que Paris sufrió sus invasiones, en 1814 y 1815, se veía á las puertas de su casa coches de los extranjeros de todas las naciones; conocia á los jefes principales de los batallones extranjeros, y tuvo por fin la felicidad de hablar todas las lenguas para comerciar con cuantos queria.

Beauvilliers publicó en los últimos dias de su vida una obra en dos volúmenes en octavo, intitulada: *El Arte del cocinero*. Esta obra, que era el fruto de una larga experiencia, estaba marcada con el sello de una práctica esclarecida, y disfruta todavía de la grande estimacion con que fué vista desde los primeros dias que vió la luz pública. Hasta aquel entonces el arte no habia sido tratado ni con exactitud ni con método. Este libro, que ha sido reimpresso mil ocasiones, ha prestado mucho auxilio á las obras que sobre la materia se han escrito; pero ninguna de estas lo ha podido aventajar.

Beauvilliers tenía una prodigiosa memoria, y reconocía y recordaba después de veinte años á aquellas personas que no habian comido en su casa mas que una ó dos veces: además, estaba dotado de cierta astucia que le daba mil satisfacciones. Cuando llegaba á ver en su salon á una gran porcion de personas de alguna categoría, se acercaba á ellas con un semblante muy halagüeño, saludada á los que estaban rennidos con alguna atencion, y segun sus maneras, parecia que los distinguia muy particularmente.

Les manifestaba que no habian probado un platillo exquisito, mandaba traer otros en quien nadie pensaba, así como ordenaba que para aquellos señores se trajera del vino que él tenía reservado; en una palabra, se mostraba tan cariñoso, que á todo aquello que hacia le daba un carácter tan interesante, que los mismos convidados se consideraban honrados con sus oficiosidades. Mas esta escena no duraba sino un momento: se concluía en el momento mismo en que ya

los gastos se habian excedido, y pocos momentos después el importe de la cuenta y la amargura del cuarto de hora de Rabelais, manifestaban suficientemente que se habia comido en la casa de un restaurador.

Beauvilliers hizo y deshizo su fortuna muchas veces: nosotros ignoramos en cuál de estos estados fué cuando la muerte vino á arrebatarlo; mas él tenía tantas deudas, que no creemos que su sucesion haya quedado bien puesta.

EL GASTRONOMO EN LA CASA DEL

RESTAURADOR.

145.

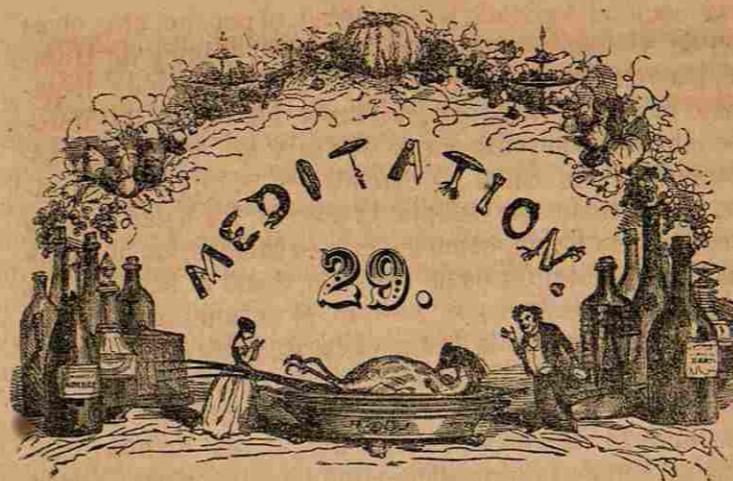
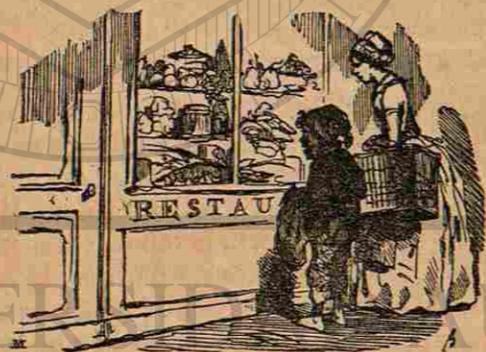
Una observacion hecha sobre las tarjetas de diversos *restauradores* de primer orden, y muy principalmente sobre las de los hermanos Véry y hermanos Provenzas, ha puesto de manifiesto que el que va á comer á uno de sus salones tiene la proporcion de comer por lo muy menos:

- 12 sopas de distintas clases,
- 12 platos,
- 15 ó 20 principios de carne de res,
- 20 principios de carnero,
- 30 de gallina ó de perdices,
- 16 ó 20 de ternera,
- 12 clases de pasteles,
- 24 de pescados,
- 15 de asados,
- 50 clases de dulces,
- 50 de postres.

Además el dichoso gastrónomo puede tomar con todo mas de treinta clases de vinos exquisitos, desde el vino de Borgoña hasta el vino de Tokai ó del Cabo, teniendo á su disposicion veinte ó treinta especies de licores aromáticos, sin contar con el café ni las infusiones, como el ponche, la orchata, la limonada, y otras por este tenor.

De todas las cosas de que se compone la comida en semejantes establecimientos, las principales son de Francia, tales como la carne de ternera, la gallina, los frutos: otras son á la

inglesa, como el *beefsteak*, *welchrabbit*, el ponche, etc.; otras vienen de Alemania, como el *sawerkrant*, el buey de Hamburgo, los salomos de la selva Noire; otras vienen de España como la olla podrida, los garbanzos, las pasas de Málaga, los jamones con pimienta de Jerica y los vinos generosos; otras de Italia, como los macarrones, el queso permasano, los salchichones de Bolonia, la *polenta*, los helados y los licores; otras de Rusia, como las carnes saladas, las anguilas ahumadas, el cabial; otras de Holanda, como el bacalao, los quesos, el arenque fresco, el *curasao*, el anisete; otras de la Asia, como el arroz de la India, el sagú, el *karrik*, el soy, el vino de Schiraz, el café; otras de Africa, como el vino del Cabo; en fin, otras de América, como las patatas, las ananas, el chocolate, la vainilla, la azúcar, etc., lo que da una prueba concluyente de la proposición que en otra parte hemos asentado, á saber: que una comida tal como la que se hace en Paris, es en todo cosmopolita, en la cual se ven figurar las producciones de todas las partes del mundo.



LA GOLOSINA ELASTICA PUESTA EN ACCION.

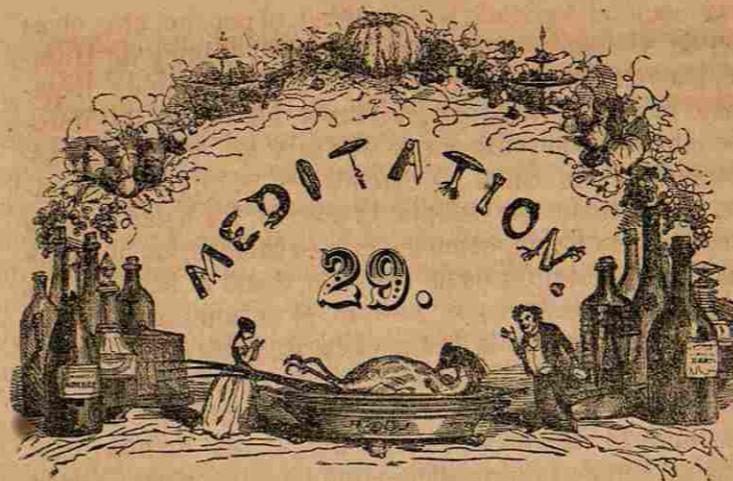
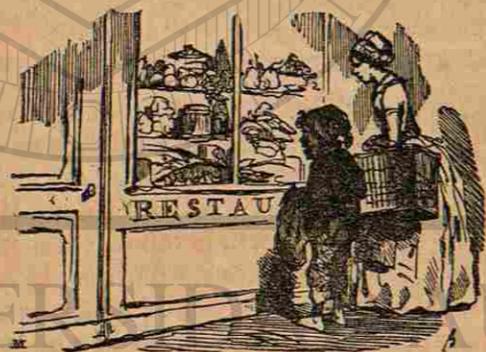
HISTORIA DE M. DE BOROSE.

146.

M. de Borose nació en 1780. Su padre era secretario del rey. Sus padres bajaron á la tumba cuando apenas habia gustado de sus caricias, y en una edad temprana se encontró dueño de cuarenta mil libras de renta. En aquel entonces este caudal era una buena fortuna; ahora no se considera sino como lo muy suficiente para no morir de hambre.

Su tío, por parte de padre, se determinó á educarlo. Aprendió el latín, admirándose de que todo aquello que se puede decir en francés se emprendiese saberlo decir en otros términos. Sin embargo, su inteligencia expedita lo hizo adelantar, y cuando sus conocimientos lo hicieron capaz de conocer las bellezas de Horacio, se entregaba á considerar la elocuencia que engalanaba las ideas de este escritor, y desde entonces se esforzó sobremanera para conocer muy á fondo el idioma del divino Horacio.

inglesa, como el *beefsteak*, *welchrabbit*, el ponche, etc.; otras vienen de Alemania, como el *sawerkrant*, el buey de Hamburgo, los salomos de la selva Noire; otras vienen de España como la olla podrida, los garbanzos, las pasas de Málaga, los jamones con pimienta de Jerica y los vinos generosos; otras de Italia, como los macarrones, el queso permasano, los salchichones de Bolonia, la *polenta*, los helados y los licores; otras de Rusia, como las carnes saladas, las anguilas ahumadas, el cabial; otras de Holanda, como el bacalao, los quesos, el arenque fresco, el *curasao*, el anisete; otras de la Asia, como el arroz de la India, el sagú, el *karrik*, el soy, el vino de Schiraz, el café; otras de Africa, como el vino del Cabo; en fin, otras de América, como las patatas, las ananas, el chocolate, la vainilla, la azúcar, etc., lo que da una prueba concluyente de la proposición que en otra parte hemos asentado, á saber: que una comida tal como la que se hace en Paris, es en todo cosmopolita, en la cual se ven figurar las producciones de todas las partes del mundo.



LA GOLOSINA ELASTICA PUESTA EN ACCION.

HISTORIA DE M. DE BOROSE.

146.

M. de Borose nació en 1780. Su padre era secretario del rey. Sus padres bajaron á la tumba cuando apenas habia gustado de sus caricias, y en una edad temprana se encontró dueño de cuarenta mil libras de renta. En aquel entonces este caudal era una buena fortuna; ahora no se considera sino como lo muy suficiente para no morir de hambre.

Su tío, por parte de padre, se determinó á educarlo. Aprendió el latín, admirándose de que todo aquello que se puede decir en francés se emprendiese saberlo decir en otros términos. Sin embargo, su inteligencia expedita lo hizo adelantar, y cuando sus conocimientos lo hicieron capaz de conocer las bellezas de Horacio, se entregaba á considerar la elocuencia que engalanaba las ideas de este escritor, y desde entonces se esforzó sobremanera para conocer muy á fondo el idioma del divino Horacio.

Se puso á adquirir algunos conocimientos en música, y después de algunos días de aprendizaje, se determinó á aprender á tocar el piano. No se detuvo en considerar las inmensas dificultades que tendría que vencer para dominar este instrumento (1), y conformándose con saber todo aquello para que fué inventado este instrumento, se dedicó á hacerse capaz de acompañar en él cualquiera pieza de canto.

Mas bajo este respecto, se podría preferir aun á los mismos profesores, porque él no quería seguir las costumbres de estos, pues no hacía ademanes afectados, moviendo los brazos y los ojos (2), y llenaba ampliamente el deber impuesto á todo aquel que acompaña, cuidando de cubrir los defectos de la persona que cantaba.

A la sombra de su edad atravesó sin sufrir ningun mal, los mas terribles tiempos de nuestra revolucion; mas á su vuelta fué proscrito, y para salvar tuvo que comprar la vida de un hombre, por cuya muerte se hizo de auténtica de la partida mortuoria y á esto debió su posicion para cantar nuestros tiempos ó para lamentar nuestras desgracias.

M. Borose era de mediana estatura, pero su cuerpo era esbelto y bien formado. En cuanto á su figura, parecia ser sensual, y daremos una mejor idea de él si decimos que si en compañía de este se hubieran puesto Gauvandan de las variedades, Michot de los franceses y el romancista Désaugiers, seguramente los cuatro tendrían el mismo aire de familia. Sobre todo, conviene decir que era un hermoso jóven, y tenía justa razon de creerse tal cuando todos lo decían.

El reducirse á tomar algun estado fué un negocio muy complicado para él: procuró observar todos, mas ninguno le era agradable, porque pulsaba mil inconvenientes en cada estado, lo cual le obligó á vivir en una especie de ociosidad:

(1) El piano fué inventado, segun dicen, para facilitar la composicion de la música y para acompañar el canto. Cuando se toca solo no entusiasma como cuando se toca para acompañar una dulce voz. Los españoles llaman *bordonear* la accion de pulsar los instrumentos que se pellizcan, como la guitarra.

(2) Término de jergonza musical: *menear los brazos*, quiere decir tanto como levantar los codos y los hombros, como si se sintiera uno sofocado por un sentimiento: *mover los ojos* es levantarlos hácia el cielo, como si se fuera á impetrar algun favor, y *hacer brioches* es cuando no se da debidamente una nota ó se pasa una armonía.

no obstante, era miembro de algunas sociedades literarias; fué tambien del comité de beneficencia de su distrito; daba algunas cantidades para las juntas filantrópicas, y uniendo á todo esto el cuidado de sus bienes, que administraba á la perfeccion, tenía, como un hombre bien acomodado, sus negocios, su correspondencia, su gabinete.

A la edad de veintiocho años creyó que era tiempo á propósito de casarse: no quiso ver á su futura esposa mas que en la mesa, y después de haberla visto tres veces formó tal concepto de ella, que la creyó muy digna de ir á su lado, por su hermosura, por su bondad y su talento.

Mucho muy pasajera fué la felicidad que en su matrimonio pudo gozar: diez y ocho meses habian trascurrido cuando murió su esposa de un aborto, dejándole un recuerdo eterno de sus virtudes, y una hermosa niña que se llamaba Herminia, de la cual nos ocuparemos mas adelante.

M. Borose se distraía mucho con las ocupaciones en que empleaba su tiempo. Sin embargo, después de algunos días llegó á convencerse de que nunca faltan en las reuniones mas distinguidas pretensiones de algunos aspirantes. Fijaba de continuo su atencion sobre las desgracias humanas que no faltan en ninguna parte del mundo, y siguiendo las inclinaciones que se pintaban sobre su fisonomía y á las que le arrastraba un secreto impulso, se entregó á toda clase de goces que satisficiesen sus deseos.

M. Borose decía que la gastronomía no era otra cosa sino el resultado de una ciencia que por sus combinaciones excita el gusto.

Decía lo que Epicuro (1): “¿Qué, ha sido criado el hombre para menospreciar los dones de la naturaleza? ¿Qué, se ve sobre la superficie de la tierra para probar sus amargos frutos? ¿Para qué sirven las flores que los dioses hacen crecer á los piés de los mortales? Agradamos á la Providencia cuando nos entregamos á gozar de las distintas inclinaciones que nos sugiere: nuestros deberes vienen de sus leyes; nuestros deseos, de sus inspiraciones.”

Hablaba como el profesor Seburiano, que todo lo criado ha sido hecho para los hombres, y que sería preciso caer en

(1) Alibert, Fisiología de las pasiones, tomo I, página 241.

el absurdo si se creyese que todo cuanto existe es solo para el goce de los perversos.

El primer trabajo de M. de Borose fué convenirse con su cocinero, haciendo ver á este cuáles eran sus principales obligaciones.

Le manifestó que un hábil cocinero que podia considerarse como tal por sus conocimientos en la teoría, era mucho mas estimable por la práctica que por su propio ejercicio, tenia que adquirir nociones, tanto de física como de química: llegó á decirle tanto, que el cocinero encargado de la conservacion del mecanismo animal, se consideraba primero que al farmacéutico, cuya utilidad no era sino casual.

Le manifestaba como un sabio doctor (1): "Que el cocinero ha tenido que estudiar muy á fondo el arte de modificar los alimentos por medio del fuego, el cual habia sido desconocido á los de la antigüedad. Este arte exige en este tiempo una particular atencion y combinaciones sabias. Ha sido necesario haber reflexionado mucho tiempo sobre las producciones de la tierra, para que quitándoles todo aquello que pudiera ser nocivo, se aplicasen con acierto al condimento de los alimentos; para que otros fuesen mas sabrosos, y para poner en estado de uso los mejores ingredientes. El cocinero europeo es el que sin duda llama mas la atencion sobre este particular."

Esta alocucion produjo todo su efecto, y el CHEF (2), puesto al alcance del papel que tenia que desempeñar, procuró conservarse con toda la dignidad que debia.

Por medio de la reflexion y la experiencia llegó á conocer M. de Borose que el número de los manjares en una comida no se habia fijado por el uso, y que á poco costo se podría hacer tanto una buena como una mala comida; que no pasaria de cinco francos por año lo que costaria tomar un buen vino, y que todo depende de la voluntad del dueño de

(1) Alibert, Fisiología de las pasiones, tomo I, página 196.

(2) En una casa muy arreglada, al cocinero se le nombra jefe (chef). Tiene bajo de sus órdenes al pastelero, al que hace los asados y á los galopines, que es oficio particular. Los galopines son ciertas personas que están al servicio de todas las personas que trabajan en la cocina, y por lo que sus tareas se consideran muy complicadas.

de la casa, del orden que este mismo ha establecido en su casa, y de las disposiciones que da á todos aquellos que están á su servicio.

En vista de estos datos, las comidas de M. de Borose tenían un aspecto clásico y solemne: la fama pública alababa sus delicias, y esto orgullecia á M. Borose, y se ponderaron tanto los manjares de su mesa, como jamás se habia oido. Jamás convidaba á esa clase de gastrónomos cuyo vientre es un abismo, quienes comen de todo y por todos. Hallaba lo que deseaba entre sus amigos de las tres primeras categorías, los cuales gustaban con una atencion á la verdad filosófica cuanto tomaban, y dedicaban al estudio de los manjares un momento, no olvidando que en algunos instantes la razon se fija sobre el apetito: *Non procedes amplius* (no te excedas en lo que debes hacer).

Acontecia con alguna frecuencia que algunos comerciantes de nombre le llevaban lo mas exquisito que les venia, lo que preferian vender á un precio moderado, solo porque consideraban que en la mesa de M. Borose seria visto con aprecio, propagándose de este modo la reputacion de sus almacenes, y de consiguiente su comercio en aquello mismo.

Raras veces excedia de nueve el número de los convidados que concurrían á la casa de M. Borose, y los manjares que se ponian en la mesa tampoco eran numerosos; pero el empeño de Borose y su gusto los habia elevado á su perfeccion. En aquella mesa se veia en cualquier tiempo lo que la naturaleza podia producir de mas apreciable, sea por su rareza, sea por su primor, y el servicio era tan singular que nada dejaba que desear.

La conversacion durante la comida siempre era general, alegre é instructiva: este último resultado se llegaba á obtener por una precaucion que con anticipacion tomaba M. Borose.

Cada semana, un sabio distinguido aunque pobre, al cual daba una pension, bajaba de su sétimo piso, y le ponía en sus manos una serie de objetos los mas propios para ser discutidos en la mesa. M. de Borose tenia un especial cuidado de poner estos objetos en la mesa antes de que empezara la comida, los cuales excitaban vivamente la curiosidad de los concurrentes; y hacian que fijándose sobre ellos

el objeto la conversacion, no tuviese lugar la política que tanta influencia ejerce sobre la ingestion y la digestion.

Procuraba que dos veces á la semana concurriesen á su mesa algunas señoritas, y tenia tal astucia, que les dedicaba á un convidado de su conocimiento para que las cortejase. Esta precaucion hacia reinar el gusto en aquella reunion, pues la mujer mas gasmoña y mas severa se humilla cuando no tiene quien observe sus maneras.

En estos dias solo era permitido jugar el modesto *ecarté*, pues en los demás dias solo se permitian juegos graves, como el *piquet* y el *whist* (1), que manifiestan una buena educacion. Mas por lo comun estas tertulias pasaban el tiempo en una conversacion deliciosa, en la cual se oian algunos romances nuevos que M. Borose proferia con aquella gracia que ya hemos dicho tenia, los que le proporcionaban mil satisfacciones que lo llenaban de un inexplicable entusiasmo.

El primer lunes de cada mes venia el cura de M. Borose á comer á la casa de su parroquiano, en cuya casa era visto con toda clase de miramientos. En este dia la conversacion rolaba sobre puntos mas serios, pero esto no excluia el que hubiese algunos momentos de gusto como los demás. El buen sacerdote jamás se excusaba de concurrir á estas reuniones, y bien por el contrario, desearia algunas veces que cada mes tuviera cuatro lunes primeros.

En este mismo dia era en el que salia la jóven Herminia de la casa de madama Mignerou (2), en la cual estaba de pupila, y por lo regular aquella señora acompañaba á su discípula. La jóven Herminia se presentaba mas graciosa á cada visi-

(1) El primero se llama el juego de los cientos, y el segundo es una especie de malilla.

(2) Madama Mignerou Remy dirige en la calle de Valois, en el barrio de Roule número 4, una casa de educacion bajo la proteccion de la duquesa de Orleans; el local es soberbio, con bastante extension, y en el cual se admira el orden con que está todo dispuesto; los profesores que dan las clases son los mejores de Paris, y lo que es mas digno de notarse es, que á pesar de tantos y tan crecidos gastos, el precio de las pensiones es tan moderado, que las personas de medianas proporciones pueden pagarlo.

ta; adornaba á su padre, y cuando este, después de bendecirla, ponía un beso sobre su preciosa frente, ningunos seres en el mundo serian tan felices como ellos.

Mil providencias tenia tomadas M. Borose para que aun el gasto de su casa redundase en bien de la moral.

Nunca confiaba en todas las personas, sino solo de aquellas que eran distinguidas por su buena fe; porque siendo comerciantes, siempre tenia lo mejor y á un precio moderado; este hombre siempre les inculcaba ideas sanas, y tenia la costumbre de decir que los que querian hacer mucho dinero nunca se paran en los medios, lo que no es muy equitativo.

Aquel comerciante al cual M. Borose le compraba su vino, pronto se hizo de un gran caudal, porque adquirió en breve la fama de que su vino era sin mezcla, cuya cualidad, si fué rara entre los atenienses del tiempo de Pericles, lo es hoy mas sin duda en el siglo diez y nueve.

Se cree que M. Borose dirigió con sus consejos á Hurbain, restaurador del palacio real. En la casa de Hurbain se come por dos francos todo aquello que en cualquiera otra parte costaria el duplo, lo que va aumentando dia á dia su fortuna de una manera tan admirable, como es sorprendente la multitud que concurre á su casa por la moderacion en el precio de todo cuanto se consume.

Los manjares que se quitaban de la mesa de M. Borose no eran abandonados á la discrecion de los criados, quienes eran muy bien espensados, sino que eran reservados por orden de su dueño, quien á todos daba un destino conveniente. Instruido por el lugar que ocupaba en el comité de beneficencia, de las necesidades y de las virtudes de un número muy considerable de personas, podia distribuir con acierto sus dones, y una porcion de comestibles con los cuales atendiendo de cuando en cuando una necesidad, hacia que reinara la alegría en el semblante de los que recibian sus favores: ya les regalaba una gran porcion del rico sollo, ya de pavo mechado, ya un poco de salomo ó bien pasteles.

Pero para hacer mas estimables sus presentes, tenia el cuidado de anunciarlos desde el lunes por la mañana ó para el dia siguiente de la fiesta, obviando de este modo el que el trabajo cesará los dias de fiesta, combatiendo los inconvenientes.

nientes del *san lunes* (1), y haciendo de la sensualidad un antídoto de la crápula.

Cuando M. Borose encontraba en la tercera ó cuarta clase de los comerciantes una jóven económica y virtuosa y cuya conducta reunía todas las cualidades necesarias para hacer la prosperidad de las naciones, la veía con bastante aprecio, y consideraba como un deber sagrado invitarla á su casa y á su mesa.

En aquel día determinado en que aquella jóven concurría á la mesa, no faltaban señoritas que le hablasen sobre lo económico de la casa y del matrimonio, así como hombres que le propusiesen cuestiones de comercio y manufacturas.

Esta clase de convites llegaron á ser una distincion honrosa, y cada jóven procuraba hacerse digna de merecerla.

Entre tanto pasaban en la casa de M. Borose todas estas cosas, la jóven Herminia crecía en la casa de la calle de Valois, y nada mas oportuno que poner en conocimiento de nuestros lectores las formas y hermosura de la hija de M. Borose, que forma parte integrante de la biografía de su padre.

El cuerpo de la jóven Herminia tenía cinco piés una pulgada de altura, y reunía á la ligereza de sus formas el talle de una diosa.

Fruto único de un feliz matrimonio, gozaba de completa salud; su fuerza física era digna de atencion; no temía ni al calor excesivo ni al frío, y los paseos mas largos no la atemorizaban.

Viéndola á lo lejos, se creería que era morena; mas acercándose á observarla se veía que tenía sus cabellos de un color castaño, sus cejas negras y sus ojos azules como un cielo.

(1) La mayor parte de los jornaleros de Paris trabajan el domingo por la mañana para concluir sus obras: las entregan á quienes deben para recibir su importe; después de esto, van á divertirse el resto del día. El lunes por la mañana se reúnen en corrillos, ponen cuanto les ha quedado de dinero en un fondo comun, y protestan no separarse, sino hasta que aquello no se haya acabado.

Este estado de cosas que existía hace diez años tal como lo hemos dicho, se ha modificado por las precauciones de los dueños de talleres, y por los establecimientos de economía y de acumulacion; pero el mal es todavía muy grave, y es mucho el tiempo que se pierde en el trabajo, para provecho de los "Tivolis," restauradores, figoneros y taberneros de los barrios, y de todo el distrito.

Cási se podían considerar sus facciones griegas; mas su nariz era francesa: esta nariz producía en sus facciones un efecto tan gracioso, que una reunion de artistas, después de haber deliberado por el espacio de tres dias, ha resuelto que ese tipo francés en todas sus partes, es tan digno como el mejor de immortalizarse por el pincel, el cincel ó el buril.

El pié de aquella nina era extraordinariamente pequeño y bien hecho; su maestro de baile tenía tal entusiasmo por esto, que un día del año 1825 y con la aprobacion de su padre, la obligó á que se pusiese un calzado de raso negro



bastante exquisito, hecho solo con este objeto, y para probar que el cuidado en las formas del cuerpo humano produce el mismo efecto que sobre las facultades intelectuales, pues como estas se modifican aquellas: su maestro creía que la pequeñez del pié no depende de otra cosa mas que del

cuidado que se ha tenido con él, lo que no se advierte en las otras clases del pueblo, y que tambien indica la educacion y comodidades de aquella persona que llega á tenerlo.

Cuando Herminia dejaba pasar sus cabellos entre su precioso peine, vestida con un túnico sencillo atado á la cintura con unas cintas, parecia mas hechicera, y no se imaginaba que las flores, los diamantes y piedras preciosas podian hacer brillar mas su hermosura. Herminia hablaba con facilidad sobre cualquiera materia, y ninguno dudaria que tenia conocimiento de los mejores autores; mas habia ocasiones que su mucha fineza ofuscaba sus mejores conocimientos, bajaba los ojos, y el rubor que cubria sus carrillos manifestaba su modestia.

Esta niña, cuya educacion fué esmerada, tocaba con tanta perfeccion el piano como el arpa; mas preferia este último instrumento, quizá por el entusiasmo que causan sus dulces voces, ó bien porque es el que pulsan los ángeles del cielo, ó bien porque pertenece á aquellas arpas tan celebradas por Osian.

Su voz, aunque dulce y celestial, no podia manifestarse en toda su extension por su natural timidez; sin embargo, cantaba cuando se le suplicaba, sin encarecer su mérito, y nunca dejaba de dirigir una mirada penetrante á todo el auditorio que la iba á oír. A pesar de que su voz natural era exquisita, su falsete era mejor que el de cualquiera otra persona que pudiese en este punto competir con ella.

No por estos entretenimientos dejaba de cultivar los trabajos de costura, que siempre son un recurso contra el fastidio: trabajaba como una hada, y cada vez que aparecia en Paris alguna cosa nueva sobre este género, tenia obligacion de ir á enseñársela una costurera de uno de los establecimientos de modas de aquella ciudad.

El corazon de Herminia hasta aquel entonces se conservaba puro, y la piedad filial bastaba para llenarla de felicidad; mas tenia una ardiente pasion por el baile, que amaba hasta el delirio.

Cuando se paraba á bailar una contradanza, parecia que crecia dos pulgadas y que se le veia volar: no obstante su gracia para esto, bailaba con moderacion y sin afectar; se contentaba con dar á su cuerpo aquel aire natural para no

aparecer mal á la vista de los demás; mas de cuando en cuando y bajo aquellas maneras modestas, se notaban en ella tales disposiciones para el baile, que si se hubieran cultivado, sin duda alguna la señora Moctezuma hubiera tenido una rival.

Aunque se ve andar á el ave, se nota que tiene alas.

En union de esta niña hechicera, á la cual habia retirado de su pension gozando de los frutos de sus bienes sabiamente administrados y de una reputacion de la cual era muy digno, vivia M. Borose, y veia ante sus ojos los dias mas dichosos que se le esperaban; mas la esperanza es muy engañosa y no se puede confiar en el porvenir.

Cási á mediados del mes de marzo, M. Borose fué convidado por sus amigos á un dia de campo.

El dia fué uno de aquellos dias calorosos precursores de la primavera, y se oia á los límites del horizonte el rugir pavoroso de espesas nubes que, como dicen vulgarmente, rompen el cuello al universo, lo que impidió continuaran la jornada para el paseo. Pocos momentos después tomó el cielo un aspecto imponente, se agruparon las nubes, tomaron un color amarillo, y á esta sazon empezaron los rayos, la lluvia y el granizo.

Cada uno procuraba ponerse al abrigo del peligro de la manera que podia y como podia: M. Borose se puso bajo la sombra de un álamo elevado, cuyas ramas inclinándose hasta el suelo, parecia que le proporcionarian una seguridad contra los elementos.

¡Mas aquello no fué sino su tumba! Perdiéndose la punta de aquel álamo entre las nubes, se cargó de electricidad, y el agua que corria á lo largo de su ramaje le servia de conductor. A pocos momentos de esta tempestad se oye una espantosa detonacion, que no fué mas que anuncio de la muerte de M. Borose, que cayó muerto al pié del árbol sin poder arrojar ni un suspiro.

Arrebatado M. Borose por esta clase de muerte que hubiera deseado César y de la cual no tuvo medio de evadirse, se procuró sepultarlo con la mayor pompa y solemnidad. Una numerosa concurrencia le acompañó hasta el cemente-

rio del padre Lachaise, ya en buenos carruajes, ya á pié: sus mejores elogios salían de la boca de cuantos presenciaban aquel espectáculo, y la oración fúnebre que fué pronunciada á la presencia del féretro, hizo conmover el corazón de los oyentes.

Herminia estaba inconsolable por aquella desgracia, tan terrible como inesperada; y aunque no tuvo convulsiones ni mal de corazón, ni se empeñaba en mostrar su sentimiento, no obstante, lloró á su padre con tal extremo y tan continuamente, que sus amigas esperaban que este mismo exceso llegaría á ser el mejor remedio de un mal como el que estaba sufriendo, pues por lo regular no resistimos por muchos días la viva sensación que nos afecta en los primeros momentos de su impresión.

El tiempo ha producido su buen efecto en el corazón sensible de Herminia, y puede pronunciar el nombre de su padre sin derramar las abundantes lágrimas que solo por este acto vertía en otro tiempo; mas se expresa con una tristeza, con un pesar tan ingenuo, un amor tan inextinguible hácia su padre, que es imposible que al oírla no se participe de su melancolía y de su ternura.

Feliz aquel que llegase á obtener de Herminia el título de esposo y que la acompañara á poner una corona funeraria sobre la tumba de su padre.

Todos los domingos se ve en la capilla de la iglesia de... á una hermosa jóven acompañada de una anciana. Su aspecto es interesante; mas un velo que cubre sus facciones no deja admirarlas. Sin embargo, ese semblante hechicero debe ser conocido, puesto que una multitud de jóvenes rodean aquella capilla, los cuales se presentan muy elegantemente vestidos, agregando á su buena presencia este fausto.

CORTEJO DE UNA HEREDERA.

147.

A la sazón que pasaba un día por la calle de la Paz, en la plaza de Vendôme detuvo mis pasos la gran comitiva de la mas rica heredera de Paris que estaba por casarse, y volvía del bosque de Bolonia.

Esta comitiva se componía de la manera siguiente:

1.º El mas hermoso objeto de todas las miradas, la mas bella cortesana montada en su caballo bello, que manejaba con una destreza admirable, vestida con un traje de montar que caía sobre el *anca* del caballo, y un sombrero negro con plumas blancas.

2.º Su tutor caminaba á su lado con una grave fisonomía, y manifestando con su semblante las altas funciones que desempeñaba.

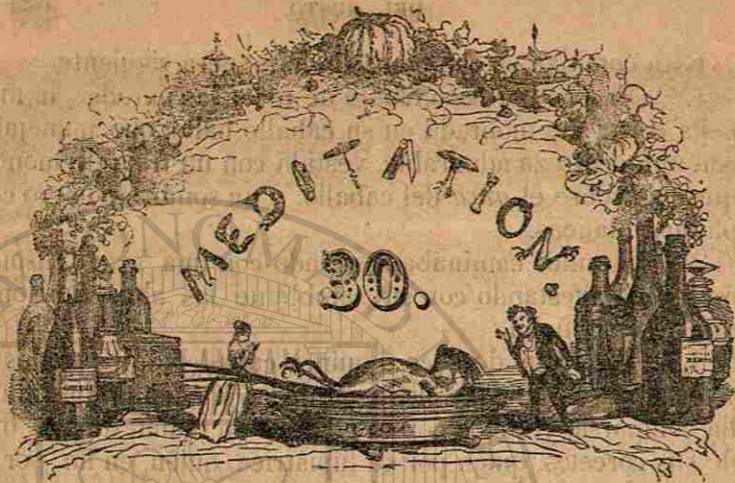
3.º Un grupo de doce ó quince caballeros, los cuales se esforzaban en hacerse distinguir de los que admiraban aquella comparsa, ya unos por su empeño en manifestar el brio de sus corceles, quién por su hípica, quién, en fin, por su melancolía.

4.º Una magnífica carretela seguía á todo esto, la cual se reservaba, ó para en caso que lloviese, ó para el momento en que se fatigase la heredera, yendo aquella bajo el cuidado de un cocheo de elevada estatura.

5.º Una multitud de criados de distintas libreas, los cuales se confundían unos con otros.

Toda esta gran comitiva pasó y me quedé meditando.





UN RAMILLETE.

148.

Gastera es la décima musa, y la cual preside los festines. Podía muy bien pretender el imperio del universo, pues el universo es nada sin la vida, y todo el que vive se alimenta.

Habita con mas gusto en las costas y sobre la preciosa pradera, en las cuales despide su azahar el naranjo; además, en los bosques donde se encuentra la *trufa* y en los países abundantes en caza y en frutos.

Cuando se digna manifestarse, aparece bajo la figura de una jóven: su cintura es color de fuego, sus cabellos negros, sus ojos azules como el cielo, y sus formas todas están llenas de atractivo: hermosa como una Venus, es divina.

Muy pocas ocasiones se presenta á la vista de los mortales; pero su estatua les consuela cuando no pueden admirarla. Solo un escultor ha habido que haya tenido la dicha de contemplar sus encantos; y ha sido tal la fortuna de este artista amado de los dioses, que cualquiera que vea su obra no puede menos que ver en ella las facciones de aquella mujer que causó su encanto en los momentos en que copiaba su imágen.

De todos los lugares en que Gastera tiene altares, á ninguno prefiere tanto como á esta ciudad, reina del mundo, que contiene las aguas del Sena entre los mármoles de su palacio.

Su templo está construido sobre esa montaña célebre á la cual Mars ha dado su nombre, descansa sobre un inmenso zócalo de mármol blanco, sobre el cual se sube de todos lados por cien escalones.

En este lugar reverenciado es donde están los subterráneos misteriosos donde el arte pregunta á la naturaleza y la somete á sus leyes.

En aquel sito es donde el aire, el agua, el fierro y el fuego, puestos en accion por diestras manos, dividen, reunen, trituran, amalgaman y producen los efectos cuya causa es desconocida al vulgo.

Por último, allí es donde de cuando en cuando hacen época mil recetas maravillosas, cuyos autores estiman no ser conocidos, pues su felicidad la tienen por la conciencia de hacer bien, teniendo la inexplicable satisfacción de haber traspasado los límites de la ciencia, habiendo proporcionado por sus investigaciones nuevas delicias á los hombres.

El templo es un monumento de una arquitectura simple y llena de majestad, el cual tiene en su derredor cien hermosas columnas de jaspe oriental, y está alumbrado por una bóveda de cristal tan bien formada como la de los cielos.

Hagamos ahora la relacion de las maravillas que se admiran en este edificio, y creo bastará decir que las esculturas que adornan las puertas y los bajos relieves que se encuentran en los laterales de aquel templo magnífico, están consagrados á la memoria de los hombres célebres que se han hecho útiles á sus semejantes por sus invenciones, tales como aquellos que vinieron á aplicar el fuego á las necesidades de la vida, el inventor del arado y otros mil.

A alguna distancia de la bóveda se ve la estatua de la diosa: tiene la mano izquierda sobre un hornito, y en la mano derecha uno de los mas apreciados frutos de sus adoradores.

El capelo de cristal que la cubre está apoyado sobre ocho columnas de la misma materia, y estas columnas contienen en su interior constantemente una brillante luz eléctrica,

que esparciéndose por todo el templo lo alumbra admirablemente.

El culto de aquella diosa es bastante sencillo. Todos los días, cuando el sol se levanta sobre su horizonte, llegan sus sacerdotes ante aquella estatua, le quitan la corona de flores que tiene sobre su cabeza, y le ponen una nueva, cantando mil coros en alabanza de todos los bienes que aquella diosa se digna ofrecer al linaje humano.

Estos sacerdotes apenas llegan á doce, y están presididos por el mas anciano, siendo escogidos entre los mas sabios y gozando de preferencia aquellos que reúnen á la sabiduría su buena presencia. Para llegar á esta categoría se necesita tener treinta años, estando sujetos á la vejez, mas no á la caducidad, por preservarlos de ella el aire que en aquel templo se respira.

Son tantas las fiestas de aquella diosa como los días del año, pues ni un solo instante deja de prodigar sus favores á los mortales; mas entre estos hay uno que está especialmente consagrado á su nombre, el cual es el 20 de setiembre, llamado el grande *hal el gastronómico*.

En este día la ciudad principal se ve desde por la mañana rodeada de una nube de incienso: el pueblo, lleno de coronas, recorre las calles cantando las alabanzas de la diosa; todos los ciudadanos se saludan con los mas cordiales títulos de parentesco, los corazones están conmovidos por los puras sentimientos, y por último, parece que la misma atmósfera, no respira mas que amor y la amistad.

Una gran parte de aquel día se pasa en esta clase de distracciones, y á cierta hora, ya fijada por la costumbre, se va acercando la multitud hácia el templo donde debe celebrarse el banquete sagrado.

Allá en el santuario, á los piés de la estatua, se ve una mesa destinada para los sacerdotes. Además, una mesa que contiene doscientos cubiertos y se encuentra colocada debajo de la cúpula de aquel templo, está preparada por los convidados de ambos sexos. Todas las artes han concurrido á dar su ornato y magnificencia á aquellas suntuosas mesas, y parece difícil que aun en los palacios de los mismos reyes se pueda admirar un espectáculo semejante.

Los sacerdotes se van acercando á sus lugares con pasos

lentos y aire modesto; sus vestidos son de una túnica blanca de lana de cachimir, adornada por sus bordes con una cenefa encarnada, estando atada á la cintura con una faja del mismo color; en su fisonomía se notan sus virtudes y su felicidad, y después de haberse saludado con afecto se colocan en sus respectivos asientos.

Con anticipación se han puesto por criados muy bien vestidos los manjares á su disposición: estos no están compuestos como los alimentos de costumbre para socorrer las necesidades cotidianas; en aquella mesa augusta nada se sirve que no se haya considerado exquisito antes de servirse, ya haya sido por la materia de que se componga, como por el trabajo con que aquella preparación haya sido hecha.

Los numerosos concurrentes empiezan á ejercer sus funciones; su conversacion dulce y sustancial rola sobre las maravillas de la creación y el poder del arte; comen con bastante lentitud y gustan con detenimiento; el movimiento de sus mandíbulas es muy suave; cada mordida parece que tiene un acento particular; y si por una casualidad lamieran con su lengua sus labios barnizados por los jugos de las sustancias, los autores de los manjares adquirirían una gloria inmortal.

Todas las bebidas que se toman en aquel banquete de cuando en cuando, son muy dignas de él: estas son servidas por doce divinas jóvenes escogidas exclusivamente para este objeto por una comisión de pintores y escultores; y por cuyos trajes, siendo como de los antiguos atenienses, se ve brillar su hermosura sin que se ofenda el pudor.

Los sacerdotes de la diosa no fingen dirigir miradas hipócritas hácia los objetos mas preciosos que ponen ante sus ojos las delicias de ambos mundos; mas en todo admiran las obras del Criador, los principios de la sabiduría; ni un solo instante dejan de subordinar su pensamiento á su ciencia, pues aun en la manera con que ellos se manifiestan corteses y toman los mas exquisitos vinos, se deja ver su modestia y moderación.

Al rededor de esta mesa misteriosa se ven dar vueltas á los reyes, á los príncipes y los extranjeros mas ilustres, que solo con el objeto de contemplarla se reúnen de todas las partes del mundo, andan con moderación y observan con pers-

picacia: se han acercado á aquel espectáculo para instruir en el arte prodigioso de comer bien, arte difícil y el cual es aun desconocido á una gran parte de los habitantes del mundo.

Mientras que todo esto pasa en la mesa de los sacerdotes, una alegría general anima el corazón de los convidados, que al rededor de su mesa se encuentran bajo de la cúpula.

Esta alegría es ocasionada principalmente porque ninguno de los que están allí se encuentra colocado junto al ser que ha llenado sus deseos y forma su felicidad. De este modo lo ha dispuesto la diosa.

A esta mesa se han llamado con preferencia los sabios de ambos sexos que han enriquecido el arte por sus descubrimientos, los padres de familia que llenan con tanta escrupulosidad los deberes de la hospitalidad francesa, los sabios cosmopolitas á quienes debe la sociedad las importaciones sutiles ó agradables, y por último, esos hombres que caritativos alimentan á los pobres con los restos de su mesa.

En el centro de la mesa se nota un espacio ocupado por una multitud de criados y repartidores que conducen á la presencia de los convidados todo aquello que estando lejos de sus asientos respectivos no pueden tener á la mano.

Todo cuanto la naturaleza ha podido producir y el hombre ha sabido combinar, se encuentra en aquella mesa para alimentarlo. Estos tesoros se ven multiplicarse, no solo por la reunion de ellos, sino por las metamorfosis que el arte les ha obligado á sufrir. Por estos medios se ha conseguido reunir á ambos mundos, confundir los reinos y hacer desaparecer las distancias: el perfume que se eleva de estas combinaciones admirables, embalsama el aire y forma un gas excitante.

Entre tanto una multitud de jóvenes tan bien parecidos como vestidos, recorren la parte exterior de aquel círculo, ofreciendo á los convidados en purísimas copas de cristal, vino, algunas veces tan precioso como el rubí, otras tan diáfano como el topacio.

De cuando en cuando una gran porcion de músicos que se encuentran colocados en la galería de la cúpula, hacen vibrar las paredes del templo con una armonía tan sencilla como melodiosa.

En estos momentos todos levantan sus frentes hácia los

que los encantan, la atencion se fija, y en estos cortos intervalos toda la conversacion se suspende, mas vuelve á comenzar con mas animacion; parece que este nuevo presente de los dioses da mas vigor á la imaginacion y mas confianza al corazón.

Luego que se ha pasado el espacio de tiempo destinado á los placeres de la mesa, se paran los sacerdotes de la suya, desfilan por uno y otro lado del templo, y se colocan de tal modo, que vienen á tomar parte en el banquete confundiendo con los convidados de quienes hasta entonces habian estado separados, y beben la *MOKA* que el legislador de Oriente permite á sus discípulos. El licor embalsamado humea en los ricos y preciosos vasos de cristal dorado, y las hermosas jóvenes escogidas para el servicio de los sacerdotes, distribuían la azúcar para suavizar la amargura de aquel licor. Estas hijas de Venus son hechiceras, y es tal la influencia del aire que se respira en el templo de Gastera, que ninguna de las mujeres que se hallan en su recinto es celosa.

Por último, el dean de los sacerdotes entona el himno de reconocimiento, todas las voces se unen á aquella, los instrumentos concurren á este acto solemne, y elevándose este homenaje á los cielos termina el festin.

Después de esto sigue el banquete popular, porque no pueden llamarse verdaderas fiestas cuando el pueblo no toma parte en ellas.

Una multitud de mesas cuyo fin no puede percibirse, se levantan en todas las calles, en todas las plazas y aun delante de los mismos palacios. Uno se sienta donde se encuentra: la casualidad reúne á todos los rangos á las personas de todas las edades y de todos los cuarteles: todos se encuentran y se saludan con amabilidad, y allí no se ve otra cosa sino semblantes llenos de alegría.

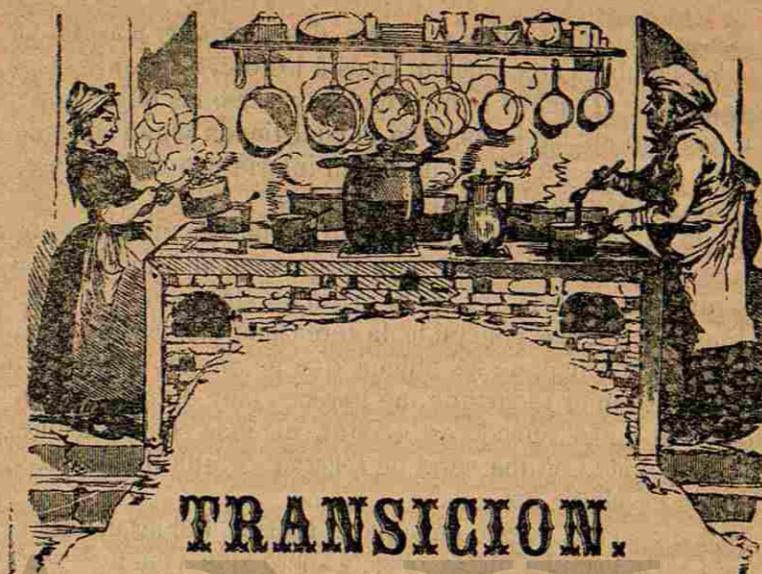
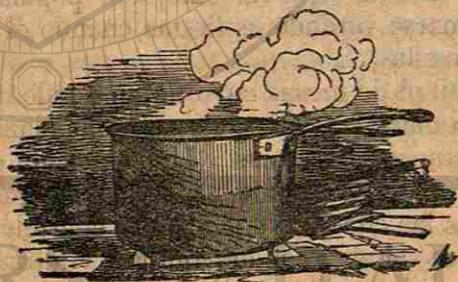
Aunque por aquellos momentos puede considerarse la ciudad como un refectorio inmenso, la generosidad de los particulares proporciona cuanto se puede desear, mientras que un gobierno sabio procura conservar el orden para que los límites de la sobriedad no sean traspasados.

Poco después de esto una alegre música se deja oír, la cual es el anuncio del baile que es tan amado de la juventud.

Entonces se presentan á la vista de los convidados unas salas lujosamente adornadas, rodeadas de muelles asientos, y dispuestas con toda clase de infusiones para el servicio de los concurrentes.

Se ve allí una multitud compuesta de los que bailan, de los que animan aquella concurrencia y de los simples espectadores. Causa risa ver á algunos viejos animados de un fuego pasajero, ofrecer á la belleza un homenaje efímero, mas todo se disimula por el culto de la diosa y la solemnidad del día:

Aquella alegría se estaciona por algunos momentos; el placer es general como el movimiento es universal, y no se espera la última hora que anunciará el reposo. Sin embargo, nadie se opone á la suspension de aquellas horas de gusto, todo se ha hecho con decencia, cada uno se retira contento por haber pasado aquel día, y se acuesta pensando en los días mas felices que promete un año que ha empezado bajo auspicios tan dichosos.



TRANSICION.

Si hasta este momento se han leído mis escritos con aquella atención que he procurado despertar y sostener, se notará que jamás he perdido de vista el doble objeto que desde un principio me propuse llenar: el primero ha sido zanjar las bases teóricas de la *gastronomía* á fin de que esta pudiese colocarse entre las ciencias, como debe ser indudablemente; el segundo definir con precisión lo que se debe entender por *golosina*, separando de esta cualidad social la glotonería y la intemperancia, con las cuales de intento se le ha confundido.

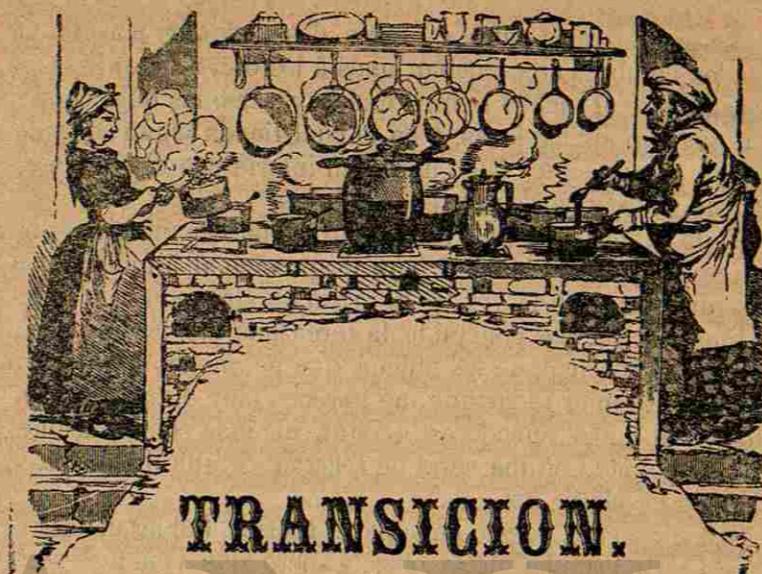
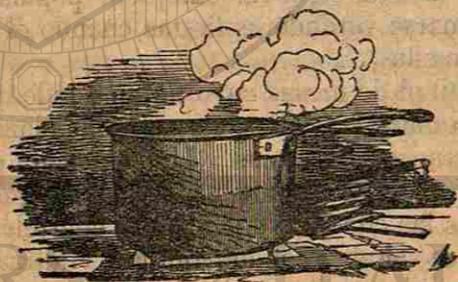
Este error se ha introducido por los moralistas intolerantes, que por un celo sin límites han dicho que hay un vicio donde solamente se puede encontrar un placer bien entendido, pues los tesoros de la creación no han sido dados á conocer al hombre para que los despedace con los piés. Esto se ha propagado por los gramáticos insociables, que han definido estas cosas como los ciegos, y los cuales han jurado

IN VERBA MAGISTRI.

Entonces se presentan á la vista de los convidados unas salas lujosamente adornadas, rodeadas de muelles asientos, y dispuestas con toda clase de infusiones para el servicio de los concurrentes.

Se ve allí una multitud compuesta de los que bailan, de los que animan aquella concurrencia y de los simples espectadores. Causa risa ver á algunos viejos animados de un fuego pasajero, ofrecer á la belleza un homenaje efímero, mas todo se disimula por el culto de la diosa y la solemnidad del día:

Aquella alegría se estaciona por algunos momentos; el placer es general como el movimiento es universal, y no se espera la última hora que anunciará el reposo. Sin embargo, nadie se opone á la suspension de aquellas horas de gusto, todo se ha hecho con decencia, cada uno se retira contento por haber pasado aquel día, y se acuesta pensando en los días mas felices que promete un año que ha empezado bajo auspicios tan dichosos.



TRANSICION.

Si hasta este momento se han leído mis escritos con aquella atención que he procurado despertar y sostener, se notará que jamás he perdido de vista el doble objeto que desde un principio me propuse llenar: el primero ha sido zanjar las bases teóricas de la *gastronomía* á fin de que esta pudiese colocarse entre las ciencias, como debe ser indudablemente; el segundo definir con precisión lo que se debe entender por *golosina*, separando de esta cualidad social la glotonería y la intemperancia, con las cuales de intento se le ha confundido.

Este error se ha introducido por los moralistas intolerantes, que por un celo sin límites han dicho que hay un vicio donde solamente se puede encontrar un placer bien entendido, pues los tesoros de la creación no han sido dados á conocer al hombre para que los despedace con los piés. Esto se ha propagado por los gramáticos insociables, que han definido estas cosas como los ciegos, y los cuales han jurado

IN VERBA MAGISTRI.

Es tiempo, pues, que este error desaparezca, porque ya dos los hombres se escuchan unos á los otros; lo que sí es verdad, que al mismo tiempo que hay personas que confiesen que son algo golosas, y en lo cual tienen algun orgullo, hay otras que se les hace una gran injuria cuando se les tacha de golosas, voraces y poco sobrias.

Todo cuanto he escrito hasta aquí me parece dilucidar ambos puntos, y creo bastará para despreocupar á todos aquellos que escuchan la voz de la razón. Podría con esto dejar la pluma y dar por concluida la tarea que me he impuesto; mas á la presencia de los objetos que he analizado, me han ocurrido algunas ideas que me parecen muy dignas de trasladarse al papel, anécdotas inéditas, algunas combinaciones que he palpado, y una serie de recetas de alta distincion y platillos de algun aprecio.

Si los hubiera puesto en la parte teórica, hubieran destrozado la conformidad de la obra; espero que reunidos sean leídos con algun gusto, pues divirtiendo su lectura, podrán encontrar mis lectores verdades experimentales y aplicaciones útiles.

Tambien es preciso, como lo he indicado, que haga mi persona parte de esta biografía, que no dará motivos de discusiones ni de comentarios. He encontrado mi justa recompensa en esta parte en que me encuentro con mis amigos. Los placeres de la dulce amistad se sienten mas mientras mas se va acercando nuestra última hora, como la mía, y por esta razón estimo mucho á mis amigos.

A pesar de esto y hablando con franqueza, tengo algun recelo, he sentido alguna inquietud al publicar mis conceptos. Esta malicia se ha formado por los comentarios que he oído hacer de las memorias que se encuentran en las manos de todos.

Temo que algun desgraciado que no ha digerido bien ó que no ha dormido como él deseaba, venga diciendo: "He aquí á un profesor que no se hace ningun agravio, á un profesor que á cada paso se elogia, ¡á un profesor, quien... ¡á un profesor, que..."

A lo cual respondo anticipadamente que todo aquel que no dice mal de nadie, tiene razón para tratarse á sí mismo con indulgencia; y no alcanzo la razón de por qué debo ser

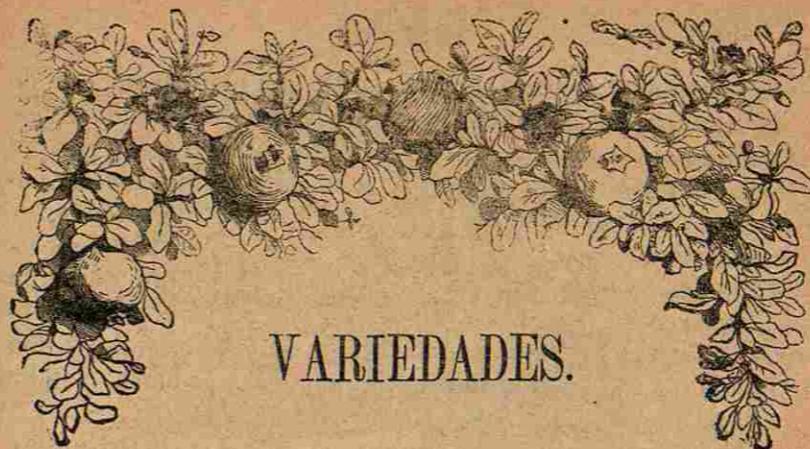
excluido de esta regla general, cuando jamás he abrigado el odio en mi corazón.

Con esta respuesta, que me parece fundada, estaré tranquilo envuelto en mi capa filosófica, llamando perversos camaradas á aquellos que me censuren. ¡Malos camaradas! esta es una nueva injuria, y para la que es necesario un brevete particular, pues la primera palabra en sí encierra una verdad descomunal.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE



VARIEDADES.

LA TORTILLA DE HUEVOS DEL SEÑOR CURA.

Sabe todo el mundo que madama R*** ha ocupado durante veinte años y sin contradicción alguna, el trono de la beldad en Paris. Sabido es tambien que ella es sumamente caritativa y que en cierta época se interesaba en las mas de las empresas que tenian por objeto aliviar la miseria, la cual debe ser mas cruda en la capital que en otras partes (1).

Teniendo ella que conferenciar con el señor cura de... se fué á su casa como á las cinco de la tarde y se admiró no poco al verle ya á la mesa.

La preciosa vecina de la calle del Monteblanco estaba en la creencia de que todo bicho viviente, en Paris, comia á las seis é ignoraba que los eclesiásticos comienzan generalmente temprano, porque muchos de ellos hacen por la noche una ligera colacion.

Quería madama R*** retirarse; pero la detuvo el cura,

(1) Los mas dignos de compasion son los individuos cuyas necesidades son ignoradas; pues no puede negarse en justicia que los parisienses son caritativos y limosnadores. Yo, en el año X, pasaba una corta pensión semanal á una vieja religiosa que yacia en un sexto piso, muerta la mitad del cuerpo. La excelente doncella recibia de la beneficencia de los vecinos lo bastante para vivir casi cómodamente, y para mantener á una hermana lega que corria la suerte de aquella.

ora porque el negocio de que tenían que platicar no era de naturaleza que le impidiese el comer, ora porque una mujer bonita no es nunca una molestia para nadie, ó acaso porque echó él de ver que tan solo le hacia falta un interlocutor para convertir su salon en un verdadero *Elisio gastronómico*.

Efectivamente, estaba puesta la mesa con notable limpieza; habia en un frasco de cristal un vino añejo que despedia chispas; la loza blanca era de primera calidad; conservábanse calientes los platos por medio de agua hirviendo, y una criada, bien puesta al mismo tiempo que canónica, estaba allí pronta á recibir órdenes.

Era límite la comida entre lo frugal y lo exquisito. Acababa de quitarse una sopa de sustancia de cangrejo y veíase en la mesa una trucha salmonada, una tortilla y una ensalada.

—Mi comida informa á usted de lo que no sabe quizá, dijo sonriéndose el pastor; hoy es día de comer de viernes, segun las leyes de la Iglesia.

Nuestra conocida se inclinó en señal de asentimiento; pero unas memorias particulares aseguran que le salieron un tanto los colores á la cara, lo cual no fué motivo para que dejara de comer el cura.

Habia comenzado la faena por una trucha, cuya parte superior estaba en via de consumo; indicaba una mano hábil la salsa, y echábase de ver una satisfaccion íntima en el semblante del pastor.

Tras este primer platillo, dió con la tortilla, la cual era redonda, abultada y estaba cocida á punto.

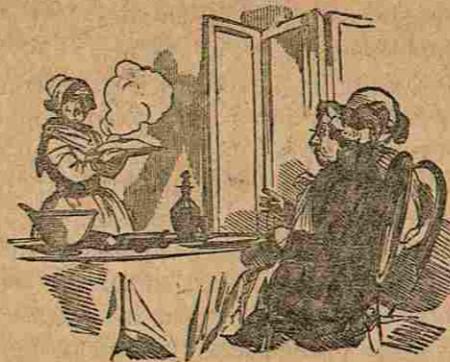
Al primer cucharazo, dejó la tortilla saltar de su vientre un jugo consistente que incitaba la vista así como el olfato; veíase lleno de ella el plato y la buena de Julieta confesaba que se le hacia agua la boca.

No dejó perder el cura el movimiento simpático de su visita, pues él estaba acostumbrado á vigilar las pasiones humanas, y fingiendo responder á una pregunta que madama R*** se habia guardado de hacer:

—Esta es una tortilla de atun, dijo; mi cocinera entiende maravillosamente de esto y rara es la persona que prueba mi tortilla sin darme la norabuena.

—No lo extraño, dijo la vecina de la Calzada de Antin,

y nunca hemos visto en nuestras mesas mundanas tortillas mas apetitosa.



Presentóse la ensalada. (Recomiendo su uso á cuantos tienen confianza en mí, pues la ensalada refresca sin debilitar y conforta sin irritar; yo tengo costumbre de decir que remoja.)

No cortó la conversacion la comida. Platicóse del asunto que habia ocasionado la visita, de la guerra que entonces estaba en su punto, de las cosas de tiempo, de las esperanzas de la iglesia, y de otras materias de mesa que hacen pasadera una mala comida y sazonan una buena.

A su tiempo llegaron los postres: consistian en un queso de Setmonsel, tres manzanas camuesas y un jarro de dulces.

Por último, la criada allegó una mesita redonda como las que deantes se usaban, y sobre ella puso una taza de café de Moca muy trasparente, muy caliente y con un aroma que llenaba el aposento.

Después de haber beborroteado de él, dijo el bendito el cura y agregó levantándose:

—Nunca tomo yo licores fuertes; es una superfluidad que ofrezco á mis convidados, pero de que nunca hago uso para mí: así me reservo un recurso para la decrepitud si Dios me hace la gracia de que llegue yo á ella.

Habia corrido el tiempo mientras, estaban al caer las seis: con esto madama R*** se apresuró á entrar en su coche, pues tenia convidados á comer en su casa á algunos amigos entre los que me contaba yo.

Llegó tarde, "según su costumbre;" pero en suma, llegó, y llegó asombrada de lo que había olfateado y visto.

En toda la comida no se trató más que de los platillos del cura y sobre todo de su tortilla de atun.

Madama R*** se esmeró en alabarla bajo los diversos aspectos del tamaño, de la redondez de la configuración, y de ser ciertos todos sus datos, quedó concluido á una voz que no podía menos de ser excelente: era en toda verdad una ecuación sensitiva que á su manera cada quien hizo.

Agotado el asunto de la conversación, pasóse á otra cosa y no se pensó ya en aquello. Yo que soy propagador de verdades útiles, parecióme deber sacar de la tinieblas una preparación que considero sana cuanto grata: encomendé á mi mayordomo que se hiciese de la receta, con los más minuciosos pormenores, y la doy tanto más gustoso á los aficionados cuanto no la he hallado en ningún recetario.

PREPARACION DE LA TORTILLA DE ATUN.

Tómense para seis personas, dos lechecillas de carpas bien lavadas, las cuales se blanquearán sumergiéndolas por cinco minutos en agua que esté hirviendo y ligeramente salada.

Tómese también un atun fresco, del grueso de un huevo, y añádasele una ascalonia pequeña ya cortada en átomos. Píquese juntos la lechecilla y el atun, de manera que se mezclen bien, y échese todo en una cacerola con un pedazo suficiente de buena manteca para revolcarlo hasta que esté bien derretida la manteca: esto es lo que hace lo especial de la tortilla.

Tómese asimismo un segundo pedazo de manteca, á discreción, júntese con perejil y cebollino, póngase en un plato pisciforme destinado á recibir la tortilla; rocíese con el zumo de un limón y aplíquese sobre ceniza caliente. Bátanse luego doce huevos (mientras más frescos, mejor); la lechecilla y el atun se deramará en ellos y se agitará hasta que esté bien hecha la mezcla.

Confeciónese después la tortilla de la manera usual, y procúrese que quedé larga, espesa y blandita. Extiéndase con tino en el plato que se tenga preparado para recibirla, y sírvase para comer al punto.

Este bocado debe reservarse para los almuerzos finos, para las reuniones de aficionados donde se sabe lo que se tiene entre manos y en donde se come con reposo; téngase especial cuidado de rociarle vino anejo bueno, y se chupará los dedos el que la pruebe.

NOTAS TEORICAS PARA LAS PREPARACIONES.

Débense freir las lechecillas y el atun sin dejarlos hervir para que no se pongan duros, con lo cual no se les dejaría mezclarse bien con los huevos;

2.º El plato debe ser hueco para que se concentre la salsa y pueda servirse con cuchara;

3.º Debe el plato estar ligeramente caliente, pues estando frío, la porcelana quitaría todo el calórico á la tortilla y ya no le quedaria bastante para derretir el pié en que está sentada.

II.

HUEVOS EN JUGO.

Viajaba yo un día con dos señoras á quienes conducía á Melun.

No nos habíamos puesto en camino muy de mañana, y llegamos á Mongeron con un apetito que anunciaba acabar con todo.

Vanas amenazas: la posada en donde nos apeamos, aunque de vista bastante buena, estaba desnuda de bastimento; tres diligencias y dos sillas de posta habían pasado y lo habían devorado todo como las langostas de Egipto.

Así lo decía el posadero.

Sin embargo, ví dar vueltas en un asador á una pierna de carnero como Dios manda, y en él clavaban las señoras, por no dejar, unos ojos muy vivos.

¡Pobrecillas! cuán mal encaminadas iban! La tal pierna de carnero era de la propiedad de tres ingleses que la habían ido cargando y la esperaban sin impaciencia alguna bebiendo champaña (*prating over a bottle of champagne*).

—Pero, dije yo con traza entre triste y rogon, ¿no quisiera usted siquiera cocernos esos huevos en el jugo de esa pierna? Con esos huevos y una taza de café con crema nos resignaremos.

—¡Oh, con mucho gusto! respondió el posadero; la sustancia nos toca á nosotros de derecho, y luego luego voy á dar á usted gusto.

Diciendo y haciendo fué quebrando los huevos con tiento.

Cuando le ví ocupado, me llegué á la lumbre, y sacando de la bolsa un cuchillo de camino, dí á la pierna de carnero prohibida unas quince cuchilladas hondas, por las cuales debió escurrírsele la sustancia hasta la última gota.

A esta primera operacion agregué la atencion de presenciar la cocedura de los huevos, para precaver una distraccion en perjuicio nuestro. Ya que los huevos estuvieron de punto, me apoderé de ellos y los llevé al aposento que nos tenían preparado: regodeámonos allí y reímos como unos desesperados de que en realidad nos engullíamos las sustancias de la pierna, mientras á nuestros amigos los ingleses les dejábamos el trabajo de mascar el residuo.

III.

VICTORIA NACIONAL.

Durante mi estada en Nueva York, íbame algunas veces á pasar las noches en uno como café taberna que tenia un señor Little, en cuya casa se hallaba por la mañana sopa de tortuga y en la noche todos los refrescos que en los Estados Unidos se estilan.

Llevaba yo allí con mucha frecuencia al vizconde de la Massue y á Juan Rodolfo Fehr, antiguo corredor de comercio en Marsella, emigrados aquel y este como yo: obsequiábalos yo con un *welch rabbit* (1) que rociábamos con cerve-

(1) Los ingleses llaman por burla *WELCH RABBIT* (conejo galo) á un pedazo de queso asado sobre una rebanada de pan. Cierto es que esta preparacion no equivale á un conejo en lo sustancioso; pero sí insita á beber, da buen gusto al vino y es muy propio para postres en una comida de confianza.

za ó cidra, y pasábase sin sentir la noche en plática de nuestras desgracias, de nuestros placeres y de nuestras esperanzas.

Hice allí conocimiento con M. Wilkinson, hacendado de Jamaica, y con un sugeto que seguramente era amigo suyo, pues nunca se apartaba de su lado. Este último, cuyo nombre jamás he sabido, era uno de los hombres mas peregrinos que he visto en los días de mi vida. era de rostro cuadrado, de ojos vivos, y parecia que todo lo examinaba con atencion; pero nunca decia una palabra y tenia la cara inmóvil como



la de un ciego. Solamente cuando oia un dicho agudo ó un rasgo cómico se le extendia la cara, cerrábasele los ojos, y abriendo una boca tan ancha como la de una bocina, despedia un sonido prolongado que á un tiempo parecia una risa y el relincho llamado en inglés *horse laugh*, después de lo cual todo volvia al orden y el sugeto tornaba á su taciturnidad habitual: venia ello á ser el efecto de la duracion del relámpago que desgarraba la nube. En cuanto á M. Wilkinson, que representaba tener unos cincuenta años, tenia los modales y toda la traza de un hombre como debe ser (*of a gentleman*).

Estos dos ingleses parecian estimar nuestro trato, y mas de una vez habian anticipado de muy buena voluntad de la colacion frugal que ofrecia yo á mis amigos, cuando una no-

che M. Wilkinson me llevó aparte y me declaró la intención que tenía de empeñarnos á los tres á comer con él.

Dí las gracias, y creyéndome suficientemente autorizado en un asunto en que de seguro yo era la parte principal, acepté por todos y el convite quedó aplazado para después del día siguiente á las tres. La noche pasó como siempre; mas al tiempo de retirarme yo, el mozo (*waiter*) me llamó aparte y me hizo saber que los jamaicos habían mandado preparar una buena comida; que habían dado orden de que los caldos fuesen exquisitos, porque miraban su convite como un desafío á quien bebiera mejor, y que el hombre de la bocado había dicho que contaba con poner bajo la mesa á los franceses.

Esta noticia me habría hecho excusar el banquete si me hubiera sido posible hacerlo sin desdoro, pues que yo he sido siempre enemigo de semejantes francachelas; pero esto no era hacedero. Habríanse soltado los ingleses cacareando por todas partes que nosotros no habíamos sido hombres de presentarnos al combate, que su presencia había bastado para hacernos echar pié atrás; de suerte que aunque estábamos bien impuestos del peligro, seguimos la máxima del mariscal de Sajonia: estaba tirado el vino, y nos preparamos á beberle.

No dejaba yo de tener mi cuidado, pero en verdad este cuidado no se refería á mí.

Contemplaba yo como cierto que siendo á un tiempo mas mozo, mas grande y mas vigoroso que nuestros epulones, la constitucion mia, vírgen de excesos báquicos, triunfaria fácilmente de dos ingleses, probablemente gastados por el abuso de los licores espirituosos.

Seguramente, yo solo en medio de los otros cuatro reservados, me habría llevado la corona; pero esta victoria personal mia, se había menoscabado singularmente con la derrota de mis dos compatriotas, que habrían sido llevados con los vencidos en el estado feo que acompaña á semejante derrota. Yo tenía deseo de excusarles esta afrenta; en suma, quería yo el triunfo de la nacion, y no el del individuo.

Con este fin reuní en mi casa á Fehr y á la Massue; les hice una severa y formal alocucion para anunciarles mis recelos; recomendéles que bebiesen á traguitos cuanto pudiesen; que

excusasen algunos tragos mientras que llamaba yo la atención de mis antagonistas, y sobre todo, que comiesen poco á poco y conservasen un poco de apetito durante toda la sesión, porque los alimentos mezclados á las bebidas templan su ardor y les impiden que suban al cerebro con tanta violencia; por último, nos repartimos un plato de almendras amargas, cuya propiedad de moderar los humos del vino había oído yo poncerar.

Prevenido de esta suerte en lo físico y lo moral, nos presentamos en la casa de Little, donde hallamos á los jamaicos, y muy luego fué servida la comida, la cual consistía en un disforme trozo de *roastbeef*, un pavo cocido con su propia sustancia, raíces hervidas, una ensalada de coles crudas, y dulces.

Bebióse á la francesa, es decir, que fué servido desde el principio el vino, que era un rico clarete, á la sazón mucho mas barato allí que en Francia, porque habían llegado sucesivamente varios cargamentos y se habían vendido muy mal los últimos.

M. Wilkinson nos obsequiaba á las mil maravillas, convidándonos á comer y dándonos el ejemplo: su amigo parecia estar embobado con su plato, no chistaba, miraba al soslayo y se reía con disimulo.

Yo por mi parte estaba contentísimo de mis dos compañeros. La Massue, siendo como era hombre de muy buen diente, comía á poquitos como una niña melindrosa, y Fehr hacia de vez en cuando trampas con los vasos de vino, que derramaba él con habilidad en un jarro de cerveza que estaba en la punta de la mesa. De mi parte hacia decididamente frente á los dos ingleses, y mientras mas adelantaba la comida, mas lleno de confianza me sentia yo.

Después del clarete vino el oporto, tras este el madera, con el cual nos entretuvimos mucho tiempo.

Llegaron los postres, compuestos de mantequilla, queso, nuez de coco y de ícori: entonces fué la de los brindis, y brindamos sin taza por el poderío de los reyes, por la libertad de los pueblos y por la beldad de las damas; brindamos con M. Wilkinson por la salud de su hija Muriah, que él no aseguró que era la persona mas hermosa de toda la isla de Jamaica.

Después del vino llegaron los *spirits*, es decir, el ron y los aguardientes, semillas y sangüesas; con los *spirits* vinieron las canciones, y eché de ver que iba á tomar calor la cosa: yo que temía á los *spirits* les huí el cuerpo y pedí ponche, del cual el mismo Little nos trajo, preparada seguramente de antemano, una taza capaz para cuarenta personas. No hay en Francia vasijas de semejante dimension.

La vista del ponche me reanimó: comí cinco ó seis tostadas de una mantequilla sumamente fresca y sentí que recobraba mis fuerzas. Entonces extendí la vista á cuanto á las inmediaciones teníamos, pues comenzaba á recelar de cómo acabaría el negocio. Parecióme que estaban bastante frescos mis dos amigos: estaban bebiendo, limpiando unas cáscaras de ícori. M. Wilkinson tenía la cara encarnada, turbia la vista, y parecía como rendido; pero su cabeza estaba ardiendo y su boca descomunal se habia plegado. Advertí claramente que estaba al llegar la catástrofe.

Efectivamente, M. Wilkinson, habiendo recordado como sobresaltado, se levantó y entonó con voz bastante fuerte la cancion nacional de *Rule Britannia*; pero nunca logró pasar adelante, pues habiéndole abandonado las fuerzas, dejóse caer sobre la silla, y de allí se resbaló d. bajo de la mesa.

Su amigo, viéndole en este estado, soltó una de sus ruidosas fisgas, y al agacharse para ayudarle cayó á su lado.

Imposible se hace expresar la satisfaccion que me causó este repentino desenlace y el peso que de encima me quitó. Me dí prisa á llamar. Subió Little, y después de haberle dirigido la frase usual: "Atienda usted de que sean cuidados estos caballeros como corresponde," bebimos con él un postrer vaso de ponche á la salud de ellos. En breve llegó el *waiter*, ayudado de sus subalternos y se apoderaron de los vencidos, á quienes trasportaron á sus casas con los piés por delante, segun la regla *the feet foremost* (1), conservando una inmovilidad absoluta el amigo y haciendo M. Wilkinson siempre por cantar la cancion de *Rule Britannia*. Al dia siguiente los periódicos de Nueva York, que fueron luego sucesivamente copiados por todos los de la Union, conta-

(1) En inglés se sirven de esta expresion para dar á entender los que se llevan muertos ó embriagados.

ron con bastante exactitud lo que habia pasado, y habiendo agregado que los dos ingleses habian estado enfermos de resultas de la aventura, pasé á verlos yo. Encontré al amigo todo abobado por consecuencia de una fuerte indigestion y á M. Wilkinson clavado en su silla por un ataque de gota que nuestra lucha báquica habia seguramente excitado. Parece que le hizo efecto la atencion mia y me dijo entre otras cosas:

—*O! dear sir! you are very good company indeed, but too good a drinker for us* (1).

(1) Querido señor mio, usted es muy buen compañero, pero es demasiado bebedor para nosotros.



®

IV.

LAS ABLUSIONES.

Escrito tengo que *el vomitorio* de los romanos repugnaba á la delicadeza de nuestras costumbres; temo haber en eso cometido una imprudencia y verme obligado á cantar la palinodia.

Expliquémonos.

Hará cosa de cuarenta años que unas personas de alta categoría, casi siempre señoras, tenían costumbre de enjuagarse la boca después de comer.

Con este fin, al punto que se levantaban de la mesa volvían espaldas á la concurrencia, presentábaseles un vaso de agua un lacayo, tomaban ellas un buche que despedían en breve en la taza, el criado cargaba luego con todo y la operación era casi ni vista ni oída de la manera con que se hacía.

Todo eso lo hemos variado.



En la casa en que la dan de usos mas pulcros, al acabar los postres distribuyen unos criados á los convidados unas tazas de agua fria, en medio de las cuales se halla un vaso de agua caliente. Allí, en presencia unos de otros, se sumergen los dedos en el agua fria para aparentar lavárselos, y se traga el agua caliente, con la cual se gargariza con ruido y la cual se arroja en el vaso ó en la taza.

No soy yo el único que se ha declarado contra esta innovación, inútil, indecente y repugnante.

INÚTIL; pues en todos los que saben comer se encuentra al fin de la comida limpia la boca, que se limpia ya con la fruta, ya con los últimos vasos que es costumbre beber en los postres. En cuanto á las manos, no se debe hacer uso de ellas de suerte que se ensucien; y luego, ¿no tienen todos su servilleta para limpiárselas?

INDECENTE; pues es de principio generalmente reconocido que toda ablusion debe ocultarse en el secreto del tocador.

INNOVACION REPUGNANTE sobre todo; pues la boca mas linda y la mas fresca pierde sus hechizos todos cuando usurpa las funciones de los órganos evacuantes: ¿qué sucederá cuando no sea ni linda ni fresca la boca? Y ¿qué diremos de esas escotaduras enormes que se vacían para dejar ver mas unos abismos que se creerian sin fondo á no descubrirse en ellos unos picos uniformes que tiene corroidos el tiempo? ¡*Proh, pudor!*

Tal es la situación ridícula en que nos ha puesto una afectación de presumida limpieza que no está ni en nuestros gastos ni en nuestras costumbres.

Cuando ya se ha llegado á pasar ciertos límites, no hay quien sepa en dónde se parará, y no alcanzo yo á decir cuál purificación no se nos impondrá.

Desde la aparición formal de esas tazas innovadas, desconsuélome noche y dia. Hecho un nuevo Jeremías, deploro las aberraciones de la moda, y aleccionado por mis viajes no entro ya en un salon sin temblar de encontrar el abominable *chumberpot* (1).

V.

CHASCO DEL PROFESOR Y DERROTA

DE UN GENERAL.

Hace algunos años que los periódicos nos anunciaron el descubrimiento de un nuevo perfume, el del *hemerocalis*, plan-

(1) Sabido es que existen ó que existían pocos años hace en Inglaterra unos comedores donde se podía dar una vueltecilla sin salir del aposento; peregrina facilidad, pero que tenía pocos menos inconvenientes en un país donde las señoras se retiran luego que los hombres comienzan á beber vino.

ta bulbosa que tiene efectivamente un olor muy agradable bastante semejante al del jazmin. Yo soy muy curioso y un si es no es bausan, y estas dos cosas combinadas me condujeron hasta el arrabal San German, en donde debia hallar el perfume, hechizo de las narices, como los turcos dicen.

Allí tuve el recibimiento debido á un aficionado, y sacóse para mí del tabernáculo de una farmacia muy bien aviada una cajita bien envuelta y conteniendo al parecer dos onzas de la preciosa cristalización; política que reconocí por el abandono de tres francos, según las reglas de compensación cuya esfera y cuyos principios agranda M. Azais cada día.

Un aturrido al punto habria desenvuelto, abierto, olfateado y probado de otra suerte obra un profesor. Pensé que en semejante caso el retiro estaba prescrito; por lo tanto, me fuí á mi casa con paso grave, y acomodado en breve en mi sofá, me preparé á recibir una sensación nueva.

Saqué del bolsillo la caja olorosa y le quité las mantillas en que todavía estaba envuelta, siendo estas tres impresos diferentes, relativos todos á la hemerocalis, á su historia natural, á su cultura, á su flor y á los goces distinguidos que se podian sacar de su perfume, ora fuese concentrado en unas pastillas, ora fuese mezclado á preparaciones medicinales, ora se presentase en nuestras mesas, disuelto en licores alcohólicos ó revuelto con cremas heladas. Leí atentamente los tres impresos accesorios: 1.º Para indemnizarme otro tanto de la compensación susodicha; 2.º Para prepararme como debido era á la apreciación del nuevo tesoro extraído del reino vegetal.

Con la competente reverencia abrí pues la caja que suponía yo estar llena de pastillas; mas ¡oh sorpresa! ¡oh dolor! encontré, en primer orden, un segundo ejemplar de los tres impresos que acababa yo de devorar, y tan solo como accesorios, cosa de dos docenas de aquellos trociscos cuya conquista me habia hecho hacer el viaje al insigne barrio.

Ante todo probé, y debo rendir homenaje á la verdad diciendo que hallé muy gratas las pastillas, por lo cual fué mayor mi sentimiento de que contra lo que prometia la apariencia interior, fuesen aquellas tan escasas, y en verdad que mientras más lo pensaba más me creía chasqueado yo.

Levantéme pues con la intención de volver á llevar la caja

á su autor, aun cuando se quedase con su precio; pero al moverme enseñóme un espejo mis cabellos pardos; burléme de mi vivacidad y volví á sentarme "en rencor permanente," y ya ve el lector que mi rencor ha durado bastante

Luego contúvome una consideración especial: era la cosa con un farmacéutico, y hacia cuatro días que yo habia presenciado la suma imperturbabilidad de los miembros de este colegio respetable.

Esta es una anécdota que es preciso sepan mis lectores. Hoy (junio 17 de 1825) estoy de humor de contar: ¡quiera Dios que no sea esto una calamidad pública!

Ahora bien, fuíme una mañana á hacer una visita al general Bouvier des Eclats, amigo y compatriota mio.

Halléle paseando su cuarto con traza agitada y estrujando en sus manos un escrito que me figuré una composición en verso.

—Tome usted, dijo presentándomelo, y dígame usted su parecer; usted lo entiende.

Recibí el papel yo, y habiendo pasado la vista por él, me quedé de una pieza al ver que era una nota de medicamentos facilitados, de suerte que no acudian á mí en mi calidad de poeta, sino como farmacónomo.

—Por mi fe, amigo mio, díjele devolviéndole su propiedad; conoce usted la costumbre de la corporación que ha puesto usted en obra; tal vez se ha excedido mucho de los límites; mas ¿por qué tiene usted una casaca bordada, tres órdenes, un sombrero de granos de cebada? Circunstancias agravantes son estas, y saldrá usted mal del negocio.

—Calle usted, señor mio, díjome él con enfado; este estado es espantoso; por lo demás, va usted á ver á mi estafador, pues le he mandado llamar y usted me sostendrá.

No habia acabado de hablar él cuando se abrió la puerta y vimos entrar un hombre de unos cincuenta y cinco años, vestido con primor: era alto de cuerpo, de andar grave, y toda su fisonomía habria tenido un tinte uniforme de severidad, si la relación entre su boca y sus ojos no hubiese introducido algo sardónico.

Llegóse á la chimenea, excusó sentarse y yo fuí testigo auditor del diálogo siguiente, que cuidadosamente he conservado en la memoria.

El general.—Señor mío, la nota que me ha enviado usted es una verdadera cuenta de boticario, y. . . .

El hombre negro.—Señor, yo no soy boticario.

El general.—Pues ¿qué es usted, caballero?

El hombre negro.—Señor, soy farmacéutico.

El general.—Así sea, pues, señor farmacéutico; su muchacho de usted ha debido de decirle. . . .

El hombre negro.—Caballero, yo no tengo ningun muchacho.

El general.—¿Pues qué era aquel jóven?

El hombre negro.—Caballero, es un discípulo.

El general.—Con que quería yo decir á usted que sus drogas. . . .

El hombre negro.—Caballero, yo no vendo drogas.

El general.—Pues ¿qué es lo que usted vende?

El hombre negro.—Caballero, yo vendo medicamentos.

Aquí paró la discusión. El general, abochornado de haber cometido tantos solecismos y de hallarse tan atrasado en el conocimiento de la lengua farmacéutica, perdió los estribos, olvidó lo que tenía que decir y pagó cuanto el otro quiso.



VI.

EL PLATO DE ANGUILA.

Habia en Paris, calle de la calzada de Antin, un sugeto llamado Briguet, que habiendo primero sido cochero, luego mercader de caballos, habia parado en hacer un caudalito.

Era natural de Talisieu, y habiendo resuelto retirarse allí, se desposó con una rica que en un tiempo habia sido cocinera en la casa de la señorita Tevenin, á quien ha conocido todo Paris por el apodo de "As de espadas." Habiéndosele presentado la ocasion de hacerse de una corta propiedad en su puebló natal, establecióse allí con su mujer hácia fines de 1791.

A la sazón los curas de cada distrito archipresbiterial tenían costumbre de reunirse una vez todos los meses en la casa de cada uno de ellos alternativamente para conferenciar sobre materias eclesiásticas. Celebrábase una misa mayor, conferenciábase y se comia después.

El nombre de todo esto era "conferencia," y el cura en cuya casa pasaba no dejaba de prepararse de antemano para recibir bien y dignamente á sus cofrades.

Ahora bien, cuando le tocó al cura de Talisieu, aconteció que uno de sus parroquianos le regaló una anguila soberbia



cogida en las transparentes aguas de Serans y de mas de tres piés de largo.

Loco de gusto por verse dueño de un pez de semejante

prosapia, temió el pastor que su cocinera no fuese capaz de hacer un guiso que correspondiese, y con esto ocurrió á ver á madama Briguet y rindiendo homenaje á sus distinguidos conocimientos, suplicóle que imprimiera el sello de su ingenio á un plato digno de un arzobispo y que tenia de realzar su comida.

La dócil oveja consintió sin trabajo y con tanto mayor contento, decia ella, cuanto le quedaba todavía una cajita de diversos sáinetes raros de que hacia uso en la casa de su antigua ama.

El plato de anguila fué compuesto con esmero y servido con distincion. No solamente tenia una traza donosa, sino tambien un tufillo deleitoso, escaseando palabras para elogiarle cuando llegó el caso de gustarle: con razon desapareció todo él, cuerpo y salsa, hasta su última partícula.

Mas aconteció que á postres los venerables se sintieron trastornados de una manera insólita, y que por resultas de la necesaria influencia del cuerpo sobre el alma, las palabras se volvieron picarescas.

Contaban unos sus aventuras del seminario, *chuleaban* otros á sus vecinos por algunos *díceres* de crónica escandalosa; en suma, entablóse la conversacion y mantúvose sobre el mas lindo de los pecados capitales, siendo lo mas notable del caso el que ellos no echaron de ver el escándalo; tan maligno así era el diablo.

Separáronse tarde y no adelantan mas por aquel dia mis memorias secretas. Pero en la conferencia siguiente, cuando volvieron á verse los convidados, estaban corridos de lo que habian dicho, pedíanse excusas de lo que se habian echado en cara y acabaron por echar la culpa de todo al plato de anguila; de suerte que al mismo tiempo que confesaban que éste estaba delicioso, conviniéron en que no seria prudente poner á otra prueba el saber de madama Briguet.

En vano he procurado yo asegurarme de la naturaleza del condimento que tan maravillosos efectos habia producido en tanto cuanto nadie se habia quejado de que fuese de una virtud peligrosa ó corrosiva.

La artista confesaba, sí, que habia una sustancia de cangrejo muy cargada de pimienta; pero tengo por cierto que no decia todo.

VII.

EL ESPARRAGO.

Vinieron un dia á decir á monseñor Courtois de Quincey, obispo de Beley, que un espárrago de estupendo grueso brotaba en uno de los cuadros de su huerto.

Al punto los concurrentes todos se trasladaron al sitio para verificar el hecho, pues tambien en los palacios episcopales se tiene mucho gusto de tener algo que hacer.

No salió ni falsa ni abultada la noticia. Habia la planta atravesado la tierra asomándose ya por el suelo: era redonda su cabeza, barnizada, disciplinada y prometia un vástago sobresaliente. Asombráronse todos de este fenómeno de horticultura; convínose en que á monseñor solo tocaba de derecho el separarle de su raíz, y el cuchillero vecino fué encomendado de hacer inmediatamente un cuchillo apropiado á esta alta funcion.

Durante los dias que siguieron, creció mas y mas en donaire y en hermosura el espárrago; era lenta pero continua su marcha y en breve se comenzó á echar de ver la parte blanca donde acaba la propiedad *esculenta* de esta legumbre.

Así indicado el tiempo de la siega, preparáronse todos á ella con una buena comida y se dejó la operacion para el regreso del paseo.

Adelantóse eutonces monseñor armado del cuchillo oficial, inclinóse con gravedad y ocupóse en separar del tallo el altivo vegetal, mientras que toda la corte episcopal manifestaba tal cual impaciencia por examinar sus fibras y su contextura.

Mas ¡oh sorpresa! ¡oh chasco! ¡oh dolor! volvió el prelado á levantarse con las manos vacías. . . Era de madera el espárrago.

Esta chanza, algo pesada quizá, era obra del canónigo Rosset, quien siendo nativo de S. Claudio, torneaba primorosamente y pintaba con donaire.

Habia trabajado él por completo la falsa planta, habíala sembrado de oculto y la sopesaba un poco cada día para imitar el crecimiento natural.

No sabía bien á bien mouñor cómo había de recibir el chasco (pues lo era sin duda); pero viendo la hilaridad asomarse al semblante de los concurrentes, sonrióse él y fué acompañada la sonrisa de una explosion general de una risa verdaderamente homérica; cargóse pues con el cuerpo de delito sin hacer aprecio del delincuente, y por aquella tarde siquiera fué admitida la estatua espárrago á la honra del salon.

VIII.

LA TRAMPA.

El caballero de Langeac tenía un caudal bastante regular que se había escurrido por los escurridizos forzados que cercan á todo hombre que es rico, jóven y bien parecido.

Habia reunido los restos de él, y mediante una corta pension que recibia del gobierno, vivia bastante bien en Leon, con gente de buen trato, pues habíale dado órden la experiencia.

Aunque sin dejar de ser galan, habíase de hecho retirado del servicio de las señoras, se recreaba todavía en acompañarla en todos los juegos de comercio que jugaba bien; pero defendia de ellas su dinero con la frescura que caracteriza á los que han dado de mano á las finezas suyas.

Habia enriquecido la gula con la pérdida de las otras inclinaciones de él, haciendo como quien dice profesion de ella, y como era un sugeto muy amable, tantos convites recibia que no podia dar abasto.

Es Leon una ciudad donde se puede comer bien, pues la posicion suya la hace abundar con igual facilidad en v.nos de Burdeos, en vinos del Ermitage y en los de Borgoña; la caza de los vecinos ribazos es excelente; de los lagos de Ginebra y del Bourget se sacan los mejores peces del mundo, y los aficionados se quedan arrobados á la vista de las pollas de Bresa de que es depósito Leon.

El caballero Langeac tenía pues su lugar señalado en las



mejores mesas de la ciudad; pero aquella en que se complacia especialmente era la de M. A***, banquero muy rico y aficionado distinguido. Atribuía el caballero esta preferencia á la intimidad que habían contraído ellos haciendo juntos sus estudios. Los malignos (pues no faltan donde quiera) lo achacaban á que M. A*** tenía por cocinero al mejor discípulo de Ramier, sugeto hábil que lucía en aquellos tiempos remotos.

Como quiera, hácia fines del invierno de 1780, el caballero de Langeac recibió un billete por el cual M. A*** le invitaba á cenar á diez dias vista (pues se cenaba entonces), y mis memorias secretas aseguran que se derritió de alegría el convidado al pensar que una cita tan anticipada anunciaba una sesion solemne y una festividad de primera.

Ocurrió á la hora dada, y halló á los convidados reunidos en número de diez, todos amantes de la alegría y de la bue-

na comida: la voz *gastrónomo* no se había tomado aun del griego, ó á lo menos no era de uso constante como en el día.

Fués en breve servida una comida sustanciosa: veíase entre otras cosas un enorme lomo de vaca en su jugo, un fricasé de gallina bien acompañado, un trozo de vaca de la más delicada vista y una carga primorosa muy bien compuesta.

Todo esto era hermoso y bueno, pero no correspondía, en la inteligencia del caballero, á la esperanza que había concebido segun lo anticipado de la invitacion.

Otra rareza le hacia novedad: los convidados, toda gente de buen apetito, ó no comian ó comian con melindre; uno tenia jaqueca, otro estaba calofriado, otro habia comido tarde, y así los demás. Admirábase el caballero de la casualidad que habia acumulado en aquella noche disposiciones tan *anticonviales*, atacaba con osadía, trinchaba con precision y ponía en accion una facultad grande de intususcepcion.

El segundo cubierto no dejó de estribar en basas tan sólidas como el primero, un enorme pavo de Cremieu hacia frente á un lindo sollo, el todo acompañado de seis platos forzados (no comprendiendo la ensalada), entre los cuales se distinguía un amplio macarron con queso parmesano.

A esta aparicion el caballero sintió reanimarse su ánimo, que ya expiraba, mientras que los demás tenian cara de despedir el último aliento. Exaltado con el cambio de vinos, triunfaba él de la impotencia de ellos y brindaba á su salud con numerosos tragos con que remojaba un buen trozo de sollo que habia seguido á la pierna del pavo.

Fueron los intermedios á su tiempo agasajados tambien, y completó el héroe gloriosamente su carrera, sin reservarse para los postres nada mas que un pedazo de queso y un vaso de vino de Málaga, pues no entraban nunca los dulces en su reino.

Ya ha visto el lector que el consabido caballero habia tenido ya dos asombros durante la noche: el primero el ver una comida sólida en demasía, el otro el encontrar convidados demasiado mal dispuestos; pues todavía debia pasar por otro mas asombro de muy otra suerte fundado.

Efectivamente, en vez de servir los postres, los criados levantaron cuanto sobre la mesa habia, servicio de plata y man-

teles; dieron otros á los convidados y sobre ellos pusieron cuatro entradas nuevas, cuyo humillo subia hasta los cielos.

Consistian estas en arroz con ternera con sustancia de cangrejos, lechecilla de criadillas, un sollo picado y compuesto, y unos alones de *bartavela* (especie de perdiz) con caldo de hongos.

Semejante á aquel anciano mágico de que habla el Ariosto el cual teniendo en su poder á la bella Armida no hizo para deshonorarla sino esfuerzos vanos, encontróse aterrado el caballero á la vista de tantas preciosidades que no podia él festejar, y comenzó á recelar que se hubiesen tenido intenciones torcidas.

Por un efecto contrario, todos los demás convidados se sintieron reanimados: volvióles el apetito, evaporáronse las jaquecas, abriéronse sus bocas y entonces les tocó beber á la salud del caballero, que estaba agotado de fuerzas.

Conservaba él sin embargo una buena cara y parecia que intentaba hacer frente á la tormenta; mas al tercer bocado rebelóse la naturaleza y amagóle de venderle el estómago. Vióse, pues, obligado á estarse quieto, y como se dice en música, contó unas pausas.

¡Qué no sintió él al tercer cambio, cuando vió llegar á docenas las gallinas ciegas, blanqueando de grasa, acostadas sobre una tostadas de todo gusto; un faisán, ave muy rara á la sazón, y llegada de las riberas del Sena; un atun fresco, y todo cuanto la cocina de la época y el hornillo presentaban mas elegante en materia de intermedios!

Púsose á deliberar y estuvo á pique de permanecer, de proseguir y de morir animosamente en el campo de batalla: este fué el primer grito del honor bien ó mal entendido. Pero en breve acudió en su auxilio el egoísmo y trájole á ideas mas templadas.

Reflexionó que en semejante caso no es cobardía la prudencia; que una muerte de indigestion da siempre motivo de burla y que en lo futuro se le preparaban sin duda bastantes compensaciones por aquel mal rato: tomó pues su partido, y echando de sí la servilleta:

—Caballero, dijo al fúcar, no se expone de esta suerte á los amigos; hay perfidia en usted y no he de volver á verle en los días de mi vida.

Dicho esto desapareció.

No hizo mucha novedad su ida: anunciaba esta el buen éxito de una conspiración que tenía por mira el poner al caballero frente á frente de una buena comida de la cual no pudiera aprovecharse, y todo el mundo estaba en el misterio.

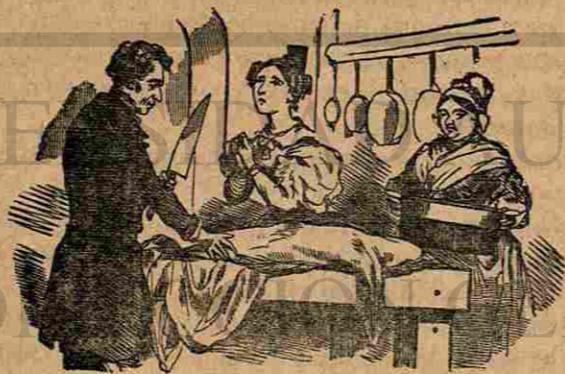
Sin embargo, el caballero estuvo sentido mas tiempo del que se hubiera creído; fueron necesarias algunas ceremonias para contentarle; por fin, volvió con las becafigas y ya no se acordaba del chasco cuando aparecieron las criadillas.

IX.

EL RODABALLO.

La discordia había hecho por introducirse un día en el seno de uno de los matrimonios mas unidos de la capital. Precisamente era un sábado: tratábase de un rodaballo que había que cocer; era la escena en el campo y este campo era Villairene.

El pescado consabido, que según voces había sido arrancado de un destino mas glorioso, debía ser servido, al día siguiente, en una reunión de gentes honradas de que yo hacía parte: estaba fresco, gordo, brillante como él solo, pero sus dimensiones excedían tanto á todas las vasijas que había disponibles, que no se hallaba el modo de prepararle.



—Pues señor, le partiremos en dos, decía el marido.

—¿Tendrás tú valor para deshonrar así á esa pobre criatura? decía la mujer.

—Preciso es, vida mia, pues que no hay medio de hacer otra cosa. Vamos, que traigan el tranchete, y en dos por tres queda todo concluido.

—Aguardemos un poco, hijo mio, nadie nos apura; acuérdate de que está para venir el primo: como que es un profesor él, no dejará de hallar el medio de sacarnos del apuro.

—¡Profesor! . . . ¡sacar de apuro! . . . ¡bah!

Y un relato fiel asegura que el que así hablaba no parecía tener mucha confianza en el profesor; y sin embargo, este profesor era yo! ¡Schwernoth!

Iba la dificultad á terminarse probablemente á la manera de Alejandro, cuando llegué yo á paso de ataque, con nariz al viento y con el apetito que tiene uno siempre cuando ha viajado, que son las siete de la noche y que el husmillo de una buena comida saluda al olfato y corteja al gusto.

A mi entrada en balde traté de hacer los cumplimientos de estilo; nadie me respondió, porque no me había oído nadie. En breve la cuestión que absorbía las atenciones todas me fué expuesta á duo sobre poco mas ó menos, después de lo cual las dos partes se callaron como de concierto, mirándome la prima con unos ojos como de quien dice:

—Espero que saldremos del apuro.

Mas el primo, al contrario, tenía una cara de burla é insolente, como si hubiera estado seguro de que yo no saldría bien, mientras que tenía la mano diestra apoyada sobre el temible tranchete que de su orden habían traído. Estos diversos aspectos se desvanecieron para dar lugar al anuncio de una viva curiosidad, cuando yo, con voz grave y en tono de oráculo, pronuncié estas palabras solemnes:

—El rodaballo se quedará entero hasta presentarse á la mesa.

Ya estaba yo seguro de no comprometerme, porque habría propuesto que se cociese en el horno; mas pudiendo presentar algunos dificultades este modo, no me expliqué todavía, y me dirigí en silencio á la cocina, abriendo yo la marcha, sirviendo de acólitos los consortes, representando la familia á los fieles y cerrando la cocinera *in fiocchi* la marcha.

Las dos primeras piezas no me presentaron nada favora-

ble á mis miras; pero cuando llegué al lavadero, un caldero, aunque pequeño, bien acomodado en su hornillo, se ofreció á mi vista: al punto juzgué de su aplicacion, y volviéndome á mi séquito:

—Tranquilizaos, exclamé con esa fe que cambia los montes de una parte á otro, el rodaballo se cocerá entero; se cocerá en vapor, va á cocerse al punto.

Efectivamente, aunque ya fuese tiempo de comer, puse inmediatamente á todo el mundo á la obra. Mientras unos encendian el horno, corté en una canasta de cincuenta botellas un zarzo del tamaño exacto del pescado gigantesco. Sobre este zarzo mandé poner un lecho de bultos y yerbas de exquisito gusto encima del que se extendió el pez, después de bien lavado, bien secado y convenientemente salado; púsose una segunda capa del mismo género en el lomo. Así cargado el zarzo, púsose sobre el caldero mediada de agua; cubriose todo con un colador pequeño, al rededor del cual se amontonó arena seca para impedir que el vapor se escapara con mucha facilidad. En breve soltó el caldero el hervor, no tardó el vapor en llenar toda la capacidad del coladero, el cual se quitó al cabo de media hora, y se apartó el zarzo de encima del caldero con el rodaballo cocido á punto, muy blanco y con la mas hermosa cara.

Concluida la operacion, corrimos á sentarnos á la mesa con el apetito estimulado por la tardanza, por el trabajo y por el triunfo, de suerte que empleamos bastante tiempo para llegar en aquel momento feliz, siempre indicado por Homero, en que la abundancia y la variedad de los platos habia expulsado el hambre.

Al dia siguiente á la hora de comer sirvióse el rodaballo á los honrados consumidores, y todos se hicieron lenguas sobre su buena traza. Entonces el amo de casa refirió de su motivo la manera inesperada en que habia sido cocido, y elogiome la concurrencia no solamente por lo oportuno de la invencion, sino tambien por su efecto, pues tras una gustacion atenta, fué decidido por unanimidad que el pescado preparado de esta manera era incomparablemente mejor que si se hubiese cocido en una *rodaballera*.

A nadie asombró esta decision, pues que no habiendo pasado por el agua hirviente no habia perdido nada de sus

principios, y por el contrario, habia recibido todo el aroma del sazón.

Mientras mis oidos se saturaban á todo su regalo con los cumplimientos de que me veía colinado, otros mas sinceros buscaban mis ojos en la autopsia de los convidados, y observé con un contento secreto que el general Labassée estaba tan ufano que se sonreía á cada bocado, que el cura tenia extendido el pescuezo y los ojos clavados en el techo en señal de éxtasi, y que de dos académicos tan donosos como golosos que entre nosotros se hallaban, el primero, M. Auger, tenia brillantes los ojos y glorioso el rostro como el autor que se ve vitoreado, al paso que el segundo, M. Villemain, tenia inclinada la cabeza y al Oeste la barba, como quien escucha con atencion.

Es bueno tener todo esto en la memoria, porque son raras las casas de campo donde no se pueda encontrar cuanto es necesario para constituir el aparato de que en aquella ocasion me serví y al cual se puede recurrir siempre que se trate de hacer cocer cualquiera cosa que llega sin pensar y que excede las dimensiones ordinarias.

Sin embargo, mis lectores se habrian visto privados del conocimiento de esta portentosa aventura si no me hubiera parecido capaz de conducir á resultados de utilidad general.

Efectivamente, los que conocen la naturaleza y los efectos del vapor, saben que iguala en temperatura al líquido que abandona él, y que aun puede elevarse algunos grados por medio de una leve concentracion, mientras no encuentra salida.

Síguese de ahí que siendo todo lo mismo, aumentando solamente la capacidad del coladero que servia de cubierta á todo en mi experimento, y sustituyéndole verbi gracia con un tonel vacío, se podria por medio del vapor hacer que se cociesen prontamente y con poco gasto muchos almudes de papas, raíces de toda especie, en fin, todo cuanto se hubiera amontonado sobre el zarzo y cubierto con el tonel, sea para los hombres, sea para el uso de las bestias, y todo quedaria cocido con seis veces menos tiempo y seis veces menos leña de lo que se necesitaria para poner solamente en hervor una caldera del contenido de un hectólitro (cuarenta y nueve y media azumbres).

Creo yo que este aparato tan sencillo puede ser de alguna importancia donde quiera existe una manutención algo considerable, ora en la ciudad ora en el campo, y he ahí por qué le he descrito de manera que todo el mundo se halle capaz de comprenderlo y aprovecharse de él.

Creo también que todavía no se ha encaminado bastante en provecho de nuestros usos domésticos la potencia del vapor, y cuento seguramente con que algún día el boletín de la Sociedad de fomento informará á los agricultores que yo me he ocupado ulteriormente en el asunto.

P. D. Un día que estábamos reunidos en junta de profesores en la calle de la paz número 14, referí la historia verídica del rodaballo de vapor. Cuando concluí, mi vecino la izquierda se volvió á mí.

—¿No me hallaba yo presente? díjome con cara de queja.

—Y yo, ¿no he opinado así como los demás?

—Seguro que sí, dije yo; allí estaba usted muy cerca del cura, y sin que se tome en mal, tuvo usted su parte: no crea usted que. . .

El reclamante era M. Lorrain, *degustador* fuertemente *pillado*, rentista tan amable como cuerdo que se ha entrado en el puerto para juzgar más sanamente de los efectos de la tormenta y consiguientemente digno por más de un título del nombramiento en todas letras.

DIVERSOS MAGISTERIOS RESTAURATIVOS

POR EL PROFESOR.

Improvizados para el caso de la meditación XXV.

A.

Tómense seis cebollas gruesas, tres raíces de zanahoria, un puñado de perejil; píquese todo y échese en una cacerola, en donde se hará calentar y enrojecer por medio de un pedazo de buena mantequilla fresca.

Ya que está bien de punto esta mezcla, échese en ella seis onzas de azúcar cande, veinte granos de ámbar machacado, con una costra de pan tostado y tres botellas de agua que se hará hervir durante tres cuartos de hora, añadiéndole más agua para compensar la pérdida que causa la ebullición, de manera que siempre haya tres botellas de líquido.

Mientras esto sucede, mátese, desplúmese y límpiense un gallo viejo que se machacará con todo y huesos en un mortero con pilón de hierro; macháquense también dos libras de carne de vaca bien escogida.

Hecho esto, mézclase las dos carnes, añadiéndoseles cantidad suficiente de sal y pimienta.

Pónense en una cacerola, en fuego vivo de manera que se penetren de calórico, y se les echa de vez en cuando una poca de mantequilla con el fin de poder volver la mezcla sin que se pegue.

Cuando se ve que se ha puesto bermejo, es decir, que la osmazoma está tostada, se pasa el caldo que está en la primera cacerola. Mójase poco á poco con ella la segunda, y ya que ha entrado todo se hace hervir á todo hervor por tres cuartos de hora, teniendo siempre cuidado de añadir agua caliente para conservar la misma cantidad de líquido. Al cabo de ese tiempo queda concluida la operación, y con ella se tiene una poción cuyo efecto es cierto cada vez que el enfermo, aunque gastado por alguna de las causas que teníamos indicadas, conserva sin embargo un estómago que haga sus funciones.

Para hacer uso de la poción, se da el primer día una taza cada tres horas hasta la hora de dormir, los días siguientes, una gran taza solamente por la mañana é igual cantidad por la tarde hasta acabar tres botellas. Consérvase al enfermo en un régimen dietético ligero, pero siempre nutritivo como las piernas de gallina, pescado, frutas dulces y confituras: casi nunca llega el caso de tener que repetir la curación. Hacia el cuarto día pueden volverse á tomar las ocupaciones ordinarias, y debe hacer el paciente por tener más prudencia en lo sucesivo "si dable le es."

Suprimiendo el ámbar y el azúcar cande, puédesse por este método improvisar un potaje de sabor delicado y digno de lucir en una comida de inteligentes.

Puede substituirse el gallo viejo con cuatro perdices viejas, y con una pierna de carnero la vaca, pues nada se le quitará así á la preparacion, ni de su eficacia ni de su buen sabor.

El método de picar la carne y de tostarla antes de mojarla, puede generalizarse para todos los casos en que hay prisa; fúndase dicho método en que las carnes así dispuestas se cargan de mucho mas calórico que cuando están en el agua, por lo cual podrá el que quiera servirse de él siempre que se necesite de un buen caldo gordo, sin tener que esperarle cinco ó seis horas, lo que con mucha frecuencia puede suceder, particularmente en el campo; en la inteligencia de que los que se sirvan de él glorificarán al profesor.

B.

Bueno es que sepa todo el mundo que si el ámbar, considerado como perfume, puede ser nocivo á los profanos que son delicados de nervios, tomado interiormente es soberanamente tónico y *exhalarante*: mucho uso hacen de él nuestros abuelos en su cocina y no les iba peor por ello.

Ha llegado á mi noticia que el mariscal de Richelieu, de gloriosa recordacion, mascaba habitualmente unas pastillas ambaradas, y por mí, cuando me veo en uno de esos dias en que el peso de la edad se deja sentir, en que se piensa con trabajo y en que se siente oprimido uno por una fuerza desconocida, revuelvo con una taza de chocolate un ámbar del tamaño de un guisante, con azúcar, y siempre me ha ido á las mil maravillas. Por medio de este tónico la accion de la vida se pone holgada, suéltase con facilidad el pensamiento y no siento el insomnio que una taza de café con agua acarrearía infaliblemente, tomada con la intencion de producir el mismo efecto.

C.

El magisterio A está destinado á las constituciones robustas, á las gentes resueltas y en general á aquellos á quienes gasta la accion.

Casualmente me he visto llevado á componer otro mucho mas grato al paladar, de un efecto mas suave y que reservo para las constituciones débiles, para los genios indecisos, para aquellos, en una palabra, que se destruyen con poco; étele aquí:

Tómese un jarrete de ternera que pese á lo menos dos libras, hiéndase en cuatro en su longitud, hueso y carne; póngasele á tostar con cuatro cebollas cortadas en rebanadas y un puñado de berro de fuente, y cuando está para cocerse humedézcasele con tres botellas de agua que se harán hervir por dos horas con la precaucion de reemplazar lo que se evapora, y se tendrá ya un buen puchero de ternera: póngasele pimienta y sal con moderacion.

Mándese machacar por separado tres palomas viejas y veinticinco cangrejos bien vivitos; júntese todo para tostarlo como dejo dicho en el número A, y cuando se ve que ha penetrado ya el calor la mezcla y que comienza á chillar esta, remójese con el caldo de ternera y avívese la lumbre por una hora; así enriquecido pásase este caldo y se le puede tomar á mañana y noche, ó mas bien por la mañana solamente, dos horas antes de almorzar. Tambien este es un potaje delicioso.

Me han sugerido este último magisterio un par de literatos, quienes viéndome en un estado bastante positivo, han tomado confianza en mí, y como decian, recurrieron á mis luces.

Han hecho uso de él y no les ha pesado. El poeta que era simplemente elegíaco se ha vuelto romántico; la dama, que tan solo habia hecho una novela harto descolorida y de infeliz desenlace, ha hecho otro mucho mejor que acabó por un matrimonio bueno y gallardo. Se ve que en uno y otro caso ha habido exaltacion de potencias, y yo en conciencia creo que puedo gloriarme un poco de eso.



XI

LA POLLA DE BRESA.

Uno de los primeros días de enero del año corriente 1825, dos lozanos consortes, el señor y la señora de Versy, habían asistido á un sobresaliente almuerzo de ostras "ensillado y enfrenado:" sabido es lo que quiere decir esto.

Son preciosas estas comidas, sea porque se componen de bocados apetitosos, sea porque las mas veces domina en ellas la alegría; pero tienen la contra de que descomponen todas las operaciones del día, que fué lo que sucedió en la ocasion de que hablo. Habiendo llegado la hora de comer, sentáronse los consortes á la mesa, pero tan solo fué por cumplimiento. Comió la señora un poco de potaje, bebió el señor un vaso de agua teñida de encarnado, sobrevinieron unos cuantos amigos, formóse una partida de *huist*, pasóse la noche y el mismo lecho recibió á los dos esposos.

A eso de las dos de la mañana despertó M. de Versy; estaba desazonado, todo se le volvía bostezar, y dió en dar tantas vueltas, que se inquietó su mujer y le preguntó si estaba enfermo.

—No, vida mia, pero me parece que tengo hambre y estaba pensando en aquella polla de Bresa tan blanquita, tan lindita, que nos presentaron á la comida y de la cual hicimos tan poco aprecio.

—Si quieres que te lo confiese, amor mio, yo tengo tanta hambre como tú, y pues que te has acordado de la polla, es necesario mandar traerla y comerla.

—¡Qué locura! todo el mundo está durmiendo en la casa, y se reirán con nosotros.

—Si todos duermen, recordarán todos y nadie se reirá de nosotros porque nadie sabrá una palabra. Y luego, ¿quién dice que alguno de nosotros no se morirá de hambre de aquí á mañana? Voy á llamar á Justina.

Dicho y hecho; despertóse á la pobre criadita, la cual como que habia cenado bien, dormía como se duerme á los diez y nueve años, cuando no excusa el amor á pierna tendida.

Presentóse la muchacha con los ojos medio cerrados, abriendo la boca y sentóse estirando los brazos.

Pero no era trabajoso lo que tenia que hacer, pues todo se reducía á llamar á la cocinera, y en dos por tres quedó ejecutado. Esta era distinguida y por lo mismo algo respingona: gruñó, relinchó, rugió; mas levantóse al cabo y comenzó á moverse la descomunal circunferencia.

Entre tanto, la señora de Versy se habia echado encima una camisa corta, su marido se habia medio compuesto, Justina habia tendido sobre la cama un mantel y traído los accesorios indispensables de un festin improvisado.



Ya que todo quedó bien preparado así, vióse aparecer la polla, la cual fué al punto despedazada y tragada sin misericordia.

Después de esta primera proeza, repartiéronse los consortes una hermosa pera de San German, y comieron unos dulces de naranjas.

En los intermedios habian horadeado hasta el fondo una botella de vino de Grave, y repetido varias veces con variaciones que nunca habian hecho una comida mas grata.

Acabó sin embargo la comida, pues todo acaba en este pícaro mundo. Quitó Justina la mesa, hizo desaparecer las cabezas de delito, volvióse á su cama y cayó sobre los convidados la cortina conyugal.

Al otro día por la mañana la señora de Versy habia tosi-do dos veces y puéstose muy de veras encarnada.

EL FAISAN.

Es el faisán un enigma cuya solución no está revelada sino á los fieles, quienes son los únicos que pueden saborearle en toda su bondad.

Cada sustancia tiene su apogeo de *esculencia*: algunas de ellas llegan á él antes de su completa perfección, como las alcarras, los espárragos, las perdices pardas, los pichoncitos, etc.; las otras llegan á él en el momento en que tienen toda la perfección de existencia que les está destinada, como los melones, la mayor parte de las frutas, el carnero, la vaca, el venado, las perdices rojas, y otras por último cuando comienzan á descomponerse, tales como los nísperos, la becada y principalmente el faisán.

Esta última ave, cuando la come uno á los tres días de muerta, no tiene nada que la distinga, pues no se le encuentra ni tan delicada como una polla ni tan olorosa como una codorniz.

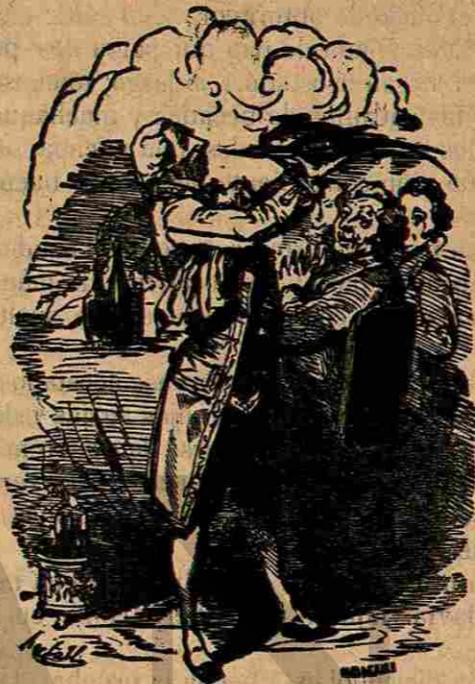
Tomada de punto es una carne tierna, sublime y de gusto realzado, porque sabe á la gallina y á la caza al mismo tiempo.

Este punto tan apetecible es aquel en que el faisán comienza á descomponerse, pues entonces su fragancia se extiende y se junta á un aceite que para exaltarse necesitaba de una poca de fermentación, como el aceite del café que no se consigue sino por medio de la torrefacción.

Manifiéstase á los sentidos de los profanos este momento por un olor ligero y por el cambio de color del vientre del ave; mas adivinánle los inspirados por una suerte de instinto que obra en varias ocasiones y que hace, verbi gracia, que un asador hábil decida á la primera ojeada que es necesario sacar un ave de la parrilla ó dejarle dar dos ó tres vueltas.

Cuando ha llegado á este punto el faisán, se le despluma, y no antes, y se le enmecha con esmero eligiendo el gordo mas fresco y el mas firme.

No es cosa indiferente el no desplumar demasiado presto el faisán, pues se sabe por experimentos muy bien hechos



que los que se conservan en la pluma están mucho mas olorosos que los que se han tenido desnudos mucho tiempo, sea porque el contacto del aire neutralice algunas porciones del aroma, sea porque una parte del jugo destinado á nutrir las plumas venga á ser resorbido y sirva para levantar la carne.

Así preparada el ave, no hay mas que estofarla, lo cual se hace de la manera siguiente:

Tómense dos becas, deshuésense y repártanse de manera que formen dos porciones, que consten la primera de la carne y la segunda de las entrañas y de los hígados.

Tómese la carne y con ella hágase un relleno picándola con tuétano de vaca cocido en vapor, un poco de gordo raspado, sal, yerbas finas, y de buenas criadillas lo suficiente para llenar la capacidad interior de un faisán.

Cúidese de asegurar este relleno de suerte que no se sal-

ga, lo cual es algo difícil á veces, cuando el ave está un poco adelantada; mas lógrase por varios medios, entre otros cortando una costra de pan que se ata con una cinta de hilo y que hace el oficio de obturador.

Prepárese una tajada de pan que salga dos pulgadas de cada lado del faisán acostado á lo largo; tómense entonces los hígados, las entrañas de becadas y macháquense juntamente con dos criadillas grandes, una anchoa, un poco de gordo raspado y un conveniente pedazo de buena manteca fresca.

Extiéndase por igual esta pasta sobre el asado, y colóquese bajo el faisán preparado como arriba, de manera que esté rociado por entero con todo el jugo que suelta mientras se asa.

Ya que está cocido el faisán, sírvase acostado con donaire sobre su asado; rodéesele de naranjas ágrías y déjese venir.

Este plato delicado debe rociarse de preferencia, con vino de la alta Borgoña, habiendo yo sacado esta verdad de una serie de observaciones que me han costado mas trabajo que una tabla de logaritmos.

Un faisán preparado así sería digno de una mesa de ángeles si todavía viajaran por la tierra como en los tiempos de Lot.

¡Qué estoy diciendo! está hecha la prueba. Un faisán estofado ha sido ejecutado á mi vista por el digno jefe Picard en el castillo de la Granja, en la casa de mi primorosa amiga madama de Ville-Plaine, llevado á la mesa por el mayordomo Luis caminando con paso solemne. Hásele examinado con tanta prolijidad como un sombrero de madama Herbault, hásele saboreado con detención, y durante este docto trabajo los ojos de las señoras brillaban como unas estrellas, estaban sus labios barnizados de coral, y su fisonomía se volvía extática. (VEANSE LAS TIENTAS GASTRONÓMICAS.)

Mas tengo hecho: he presentado otro semejante á una junta de magistrados de la corte suprema que saben que algunas veces es necesario deponer la toga senatorial, y á quien he demostrado sin trabajo que la buena comida es una compensación natural de los sinsabores del bufete. Tras un exámen conveniente el decano con voz grave articuló la palabra "¡excelente!"

Inclináronse todas las cabezas en señal de aquiescencia, y pasó el fallo por unanimidad.

Habia yo observado durante la deliberacion que las narices de los venerables habian sido agitadas por movimientos muy declarados de *olfatacion*, que sus frentes augustas estaban explayadas con una serenidad apacible y que su boca verídica tenia su algo de *jubilante* que se semejaba á una media sonrisa.

Por lo demás, estos efectos maravillosos están en el orden de las cosas. Preparado segun la receta precedente, el faisán, ya distinguido de por sí, se embebe en lo exterior con la grasa sabrosa del lardo que se carboniza, impregnándose en lo interior de los gases odoríferos que suelta la becada y la criadilla. El asado, tan ricamente ataviado ya, recibe de mas á mas los jugos de triple combinacion que corren del ave que se asa.

Así, de todas las buenas cosas que se hallan reunidas, ni un átomo escapa á la apreciacion, y atento á la excelencia de este bocado, le creo digno de las mesas mas augustas.

Parve, nec invideo, sine me liber ibis in aulam.

XIII.

INDUSTRIA GASTRONOMICA DE LOS

EMIGRADOS.

Toda francesa, ordinaria ó fina.
Entiende, ereo, algo de cocina.
BELLA ARSENIA, *acto III.*

Dejo manifestado en un capítulo precedente el provecho inmenso que ha sacado Francia de la gula en las circunstancias de 1815. Esta propension tan general no ha sido menos útil á los emigrados, y los que entre ellos tenían algunos talentos por el arte alimenticio han sacado de él recursos preciosos.

Al pasar á Bóston yo, enseñé al *restaurador* Julian (1) á hacer huevos reueltos con queso. Este guisado, nuevo para los americanos, hizo tanta novedad, que se creyó Julian en el caso de darme gracias, mandándome á Nueva-York el cuarto trasero de una de esas lindas arduillas que en invierno se sacan del Canadá y que consideraron exquisito los miembros de la junta selecta que convoqué en la ocasion.

El capitán Collet ganó tambien mucho dinero en Nueva-York en 1794 y 1795, haciendo para los vecinos de aquella ciudad comercial helados y sorbetes.

Las mujeres particularmente no se cansaban de un placer tan nuevo para ellas; nada era mas divertido que ver los gestitos que hacian al probarlos. A duras penas llegaban á concebir cómo aquello podia mantenerse tan frío con un calor de veintiseis grados de Réaumur.

Al pasar á Colonia habia yo encontrado un caballero breton que le iba muy bien con haberse metido á traficante, y fácil me seria multiplicar los ejemplos; pero quiero mejor contar, como mas peregrina, la historia de un francés que se enriqueció en Londres con su habilidad en hacer ensalada.

Era limosino él, y si no me engaña mi memoria se llamaba d'Aubignac ó d'Albignac.

Aunque su pitanza estuviera notablemente restringida por el mal estado de su hacienda, no por eso dejaba de hallarse un dia á comer en una de las mas famosas tabernas de Londres, siendo él de los que tienen á tema el comer de un solo plato, como sea excelente.

Mientras que daba vuelta á un excelente *rosthif*, cinco ó seis muchachos de las primeras familias (*dandies*) se regodeaban en una mesa vecina, y habiéndose uno de ellos levantado, le dijo con tono atento:

—Señor francés, se dice que la nacion de usted aventaja en hacer ensalada (2); ¿no querria usted favorecernos componiendo para nosotros una?

Consintió d'Albignac después de pensar un rato, pidió

(1) Florecia en 1794 Julian: muchacho hábil era, y segun decia él mismo habia sido cocinero del arzobispo de Burdeos. Ha de haber hecho caudal si Dios le ha prestado vida.

(2) Traducción, palabra por palabra, del cumplimiento inglés que debe hacerse en esta ocasion.

cuanto juzgó necesario para hacer la obra maestra esperada, puso en ello todo su esmero y tuvo la fortuna de salir bien.

Mientras que estaba estudiando sus dósis, respondia con franqueza á las preguntas que le hacian sobre su situacion: dijo que era emigrado, y confesó, no sin bochorno, que recibia auxilios del gobierno inglés, circunstancia que autorizó sin duda á uno de los jóvenes á meterle en la mano un billete de cinco libras esterlinas, las cuales aceptó después de una blanda resistencia.

Habia dado él las señas de su casa, y á poco después no dejó de hacerle novedad el recibir una carta por la que le suplicaban en los términos mas atentos, que fuese á aliñar una ensalada en una de las mas hermosas hosterías de Grosvenor Square.

Comenzando d'Albignac á prever alguna utilidad duradera, no titubeó un instante, y llegó puntualmente después de haberse provisto de algunos sazones nuevos que juzgó convenientes para dar á su obra un grado mayor de perfeccion.

Habia tenido tiempo para pensar en la tarea que iba á hacer, por lo tanto tuvo la felicidad de volver á salir bien, y recibió esta vez una gratificacion tal, que no habria podido desecharla sin perjuicio suyo.

Los primeros mozos para quienes habia trabajado, habian alabado hasta la exageracion, como era de presumirse, el mérito de la ensalada que habia sazonado para ellos él: mas ruido hizo todavía la segunda reunion, de suerte que voló rápida la fama de d'Albignac, designándosele bajo la calificacion de *fashionable salad-maker*, y en aquel país novelero lo mas elegante en la capital de los tres reinos se moria por una ensalada al estilo del caballero francés: *I die for it*, es la expresion consagrada.

Deseo de monja es fuego que consume,

Deseo de inglesa es muy mas voraz.

D'Albignac se aprovechó como hombre entendido de la novedad que hacia; en breve tuvo un carrique para ocurrir mas pronto á los diversos puntos adonde era llamado, y un

criado que llevaba en un neceser de caoba todos los ingredientes con que había enriquecido su repertorio, tales como vinagres de diferentes perfumes, aceites con ó sin gusto de frutas, criadillas, anchoas, sustancia de carnes y hasta yemas de huevos, que son los caracteres distintivos de la mayonesa.

Mas tarde mandó fabricar otros *neceseres* del mismo género, que surtió completamente y que vendió á centenares.

En fin, siguiendo con exactitud y cordura su línea de operación, logró realizar un caudal de mas de ochenta mil francos, que trasladó á Francia cuando mejoraron los tiempos.

De regreso á su patria no se en entretuvo en brillar corriendo las calles de Paris, sino que se ocupó en su suerte futura. Situó sesenta mil francos en los fondos públicos, que á la sazón corrian á cincuenta por ciento, y compró en veinte mil francos un pequeño vínculo situado en el Limosin, en



donde seguramente vive, todavía, contento y feliz, puesto que sabe limitar sus deseos.

Estos pormenores me los dió entonces uno de mis amigos que había conocido á d'Albignac en Londres y que le había recientemente encontrado al pasar por Paris.

XIV.

OTROS RECUERDOS DE EMIGRACION.

EL TEJEDOR.

En 1794 estábamos en Suiza M. Rostaing (1) y yo haciendo rostro á la adversa suerte y guardando nuestro amor á la patria que nos perseguía.

Venimos á Mondon, donde yo tenia parientes, y fuimos recibidos por la familia Trollet con una benevolencia que nunca se me borrará de la memoria. Esta familia, una de las mas antiguas del país, se encuentra extinguida hoy por no haber dejado el último bailío sino una hija hembra que no ha tenido hijo varon.

Enseñóseme en aquella ciudad un jóven oficial francés que ejercia la profesion de tejedor, y véase cómo había ido á parar á esto.

El tal jóven, de una muy buena familia, cruzando por Mondon para reunirse con el ejército de Condé, se halló á la mesa al lado de un anciano de uno de esos rostros graves y animados como los que dan á Guillermo Tell los pintores.

En los postres se conversó: no disimuló el oficial su situación y recibió diversas muestras de interés de parte de su vecino. Este le compadecia de que se viese precisado á renunciar tan jóven de cuanto debía de amar, y le hizo notar la exactitud de la máxima de Rousseau, quien queria que

(1) El señor baron Rostaing, deudo y amigo mio, hoy intendente militar en Leon: es él un administrador de primera, y hay en sus apuntes un sistema de contabilidad militar tan claro, que ya tendrá que adoptarse.

cada hombre supiese un oficio para ayudarse en la adversidad y sustentarse donde quiera. En cuanto á él, declaró que era tejedor, viudo sin hijos y que estaba contento con su suerte.

Aquí paró la conversacion: al día siguiente partió el oficial y poco tiempo después se halló instalado en las filas del ejército de Condé. Mas por lo que pasaba, así en lo interior como en lo exterior del ejército, consideró fácilmente que no era por aquella puerta por donde podía esperar el entrar en Francia. No tardó en tener allí alguno de esos disgustos que encontraron algunas veces allí los que no tenían mas títulos que su celo por la causa real, y mas tarde le hicieron una mala pasada ó cosa semejante que le pareció de una injusticia que clamaba al cielo.

Vínole entonces á la memoria la conversacion del tejedor, estúvose algun tiempo pensando en ella, y habiendo tomado su resolucion, se separó del ejército, regresó á Mondon y se presentó al tejedor, suplicándole que le recibiese de aprendiz.

—No dejaré escapar esta ocasion de hacer una buena obra, dijo el anciano: comereis conmigo, la única cosa que sé os la enseñaré, la única cama que tengo la partiré con vos; así trabajareis un año y al cabo de ese tiempo trabajareis por vuestra cuenta y vivireis feliz en un país donde el trabajo se honra y se solicita.

Desde el siguiente día se puso á la obra el oficial y salió tan bien que á la vuelta de seis meses le dijo su maestro que nada tenia ya que enseñarle, que se consideraba pagado de lo que por él habia hecho y que en lo sucesivo cuanto hiciera seria para su beneficio particular.

Cuando pasé á Mondon el novel artesano habia ganado ya bastante dinero para comprar un telar y una cama; trabajaba con un ahinco notable y era visto con tal interés, que las primeras casas de la ciudad se habian arreglado para darle alternativamente de comer cada domingo.

Aquel día traia su uniforme, tomando sus derechos en la sociedad, y como era muy amable y muy instruido, traíale todo el mundo en las palmas de la mano; pero el lunes tornábase de nuevo tejedor, y pasando en esta alternacion el tiempo, no parecia estar muy descontento con su suerte.

EL HAMBRIENTO.

A este cuadro de los beneficios de la industria voy á cercusir otro de un género absolutamente opuesto.

En Lausana encontré á un emigrado leonés, mozo grande y gallardo, quien por no trabajar se habia reducido á no hacer mas que dos comidas á la semana. Hubiérase muerto de hambre con el mayor donaire del mundo si un honrado negociante de la ciudad no le hubiese abierto un crédito en la casa de un tendero para que le diese de comer domingo y miércoles de cada semana.

Llegaba el día indicado, el emigrado atiborrábase hasta el esófago y marchábase luego sin dejar de llevar consigo un pedazo de pan bastante grande. Era ello cosa convenida.

Cuidaba él cuanto podia esta provision suplementaria, bebia agua cuando le dolia el estómago, pasaba una parte del tiempo en la cama en un devaneo que no dejaba de ser gustoso y alcanzaba así la comida siguiente.

Tres meses llevaba de vivir de esta suerte cuando le encontré no estaba enfermo, pero dominaba en toda su persona tal languidez, estaban tan demudadas sus facciones, habia entre su nariz y sus orejas algo tan hipócrático, que daba lástima verle.

Admiréme de que se sometiese á semejantes angustias antes que buscar el utilizar su persona, y le convidé á comer en mi posada, donde lo hizo de una manera estupenda; pero no reíncidí, porque me gusta que el hombre haga rostro á la adversidad y que cuando llegue el caso obedezca á la sentencia pronunciada contra la especie humana: "Trabajarás."

EL LEON DE PLATA.

¡Qué buenas comidas dábamos por aquel tiempo en Lausana!

Mediante quince batz (2 francos 25 centésimos) pasábamos revista á tres servicios completos en que se veía entre otras cosas la buena caza de las montañas vecinas, el exce-

lente pescado del lago de Ginebra, y humedecíamos todo á discrecion con un vinillo blanco trasparente como agua de roca que habria incitado á beber á un hombre con rabia.

Sentábase á la cabecera de la mesa un canónigo de Nuestra Señora de Paris (viva muchos años) que estaba allí como en su casa y ante quien el *keller* no dejaba de poner cuanto mejor habia.

Hízome la honra de distinguirme y llamarme, en calidad de edecan, á la region que habitaba él; pero no me aproveché mucho tiempo de esta ventaja: lleváronme tras sí los sucesos y partí para los Estados-Unidos, en donde encontré un asilo, trabajo y sosiego.

ESTADA EN AMERICA.

BATALLA.

Concluyo este capítulo contando una circunstancia de mi vida que prueba bien cuán inseguro es todo en este pícaro mundo, y que puede sorprendernos la desdicha á la hora menos pensada.

Marchaba yo para Francia, me apartaba de los Estados-Unidos después de tres años de estada y tan bien me habia hallado allí, que cuanto pedia al cielo (y el cielo me ha escuchado) en los momentos de enternecimiento que preceden á la partida fué que no me tocase ser mas desdichado en el antiguo mundo de lo que lo habia sido en el nuevo.

Esta felicidad habíale principalmente debido yo á que desde la hora y punto que llegué entre ellos, hablé como ellos (1), vestí como ellos y me pareció bueno cuanto hacian,

(1) Estaba yo un día comiendo al lado de un criollo que vivia en Nueva-York hacia dos años y que no sabia del inglés lo suficiente para pedir pan: yo le manifesté cuánto me admiraba de eso.

—¡Vaya! dijo alzando los hombros, ¿me cree usted tan bonazo que me tome el trabajo de estudiar la lengua de un pueblo tan motroco?

pagando de esta suerte la hospitalidad que entre ellos hallaba con una condescendencia que juzgo necesaria y que aconsejo á cuantos llegasen á encontrarse en igual posicion.

Apartábame yo pues de un país en donde habia vivido en paz con todo el mundo, y no habia en toda la creacion bípedo sin plumas que tuviese mas actualmente que yo el amor por sus semejantes, cuando sobrevino un accidente de todo punto independiente de mi voluntad y que estuvo á punto de volver á arrojarme en los acontecimientos trágicos.

Hallábame yo en el paquebote que habia de conducirme de Nueva-York á Filadelfia, y conviene saber que para hacer ese viaje con seguridad y certeza es preciso aprovechar el momento en que baja la marea.

Ahora bien, la marea estaba tranquila, es decir, que iba á bajar, y habia llegado el punto de partir sin que nadie se pudiese en tren de desatracar.

Habiamos allí muchos franceses y entre otros un señor Gauthier, que aun en este momento debe de estar en Paris, honrado muchacho que se ha arruinado queriendo construir *ultra vires* la casa que forma el ángulo Sudoeste del palacio del ministerio de hacienda.

En breve se supo la causa de la tardanza, la cual provenia de dos americanos que no llegaban y que tenian los demás la bondad de aguardar, poniéndonos con esto en peligro de que nos sorprendiese la marea baja y de gastar doble tiempo para llegar á nuestro destino, pues no se detiene la mar por nadie.

Produjo esto murmuraciones, particularmente de parte de los franceses, que tienen pasiones muy de otra suerte vivas que los vecinos de la otra orilla del Atlántico.

No solamente no tomaba yo cartas en el juego, sino que apenas lo advertia, pues tenia repleto el pecho y pensaba en la suerte que me esperaba en Francia; de suerte que bien á bien no sé lo que pasó; mas en breve oí un ruido estrepitoso y ví que provenia de que Gauthier habia aplicado al cachete de un americano una bofetada capaz de echar por tierra á un rinoceronte.

Produjo una espantosa confusion este acto de violencia. Habiéndose proferido los vocablos "franceses" y "americanos" repetidas veces en oposicion, volviósese nacional la riña

y tratábase nada menos que de echarnos á la mar á todos, operacion que no habria dejado de ser árdua, pues éramos ocho contra once.

Yo, por mi traza, parecia ser el que haria mas resistencia al trasbordo, pues soy cuadrado, de talle alto y á la sazón solo tenia treinta y nueve años. Esta sin duda fué la razon por la cual me fué dirigido el guerrero mas aparente de la tropa enemiga, que vino á ponérseme delante en una actitud hostil.

Alto era como un campanario, y grueso en proporcion; pero cuando le miré de piés á cabeza con esa mirada que penetra hasta la médula de los huesos, eché de ver que era hombre de un temperamento linfático, que tenia la cara abofada, muertos los ojos, pequeña la cabeza y las piernas de de mujer.

Mens non agitat molem, dije para mí; veremos lo que aguanto y moriremos después, si llega el caso.

Entonces, véase textualmente lo que le dije, á la manera de los héroes de Homero:

Do you believe (1) to bully me, you damued rogue? By God! it will not be so. . . . and I'll overboard you like a dead cat. . . . If I find you to heavy, I'll cling to you with hands, legs, teeth, nails, every thing, and if I cannot do better, ave will sink to get her to the bottom; my life is nothing to send such dog to hell. Now, just now.

“¿Cree usted asustarme, maldito pícaro? . . . ¡Por Dios! no será tal, y tiraré á usted al agua como un gato aplastado. Si siento á usted demasiado pesado, me pegaré á usted con manos, piernas, uñas, dientes, de todas maneras, y nos iremos al fondo juntos. Nada es mi vida para despachar á los infiernos á un perro como usted. Manos á la obra (2). . . .”

A estas palabras, con las cuales toda mi persona estaba

(1) No se tutean los ingleses, y un carretero, al ir matando su caballo á latigazos, le dice:

—Go, sir, go, sir, I say (ande usted, señor mio, ande, le digo).

(2) En todos los países regidos por las leyes inglesas, las riñas van siempre precedidas de muchas injurias verbales, porque dicen que las injurias no quebrantan los huesos (*high words break bones*). Con frecuencia para en esto todo, y la ley hace que titubee cualquiera en poner la mano sobre otro, pues el que da primero quebranta la paz pública y será siempre condenado á multa, sea cual fuere el motivo de la pelea.

seguramente en armonía (pues me sentia como un Hércules), ví á mi hombre encogerse una pulgada, cayéronle los brazos, aplastáronse los carrillos; en una palabra, dió señales tan evidentes de susto, que el que le habia llevado lo advirtió, y vino como para mediar, y bien hizo, pues yo estaba “lanzado” y el habitante del nuevo mundo iba á sentir que los que se bañan en el Furens (1) tienen los nervios fuertemente templados.

Entre tanto, algunas palabras de paz se habian dejado oír en la otra parte del bajel, distrajo los ánimos la llegada de los morosos, hubo que ocuparse en dar á la vela, de suerte que mientras yo estaba en acto de luchador, cesó de pronto el tumulto.

Aun se pusieron mejor las cosas, pues cuando todo quedó apaciguado, habiéndome ocupado yo en buscar á Gauthier para reprenderle su viveza, encontréle sentado en una misma mesa con el abofeteado, en presencia de un jamon de la mas amable vista y de un jarron de cerveza de un codo de alto.



EL MANOJO DE ESPARRAGOS.

Pasando al Palacio Real, en un hermoso dia del mes de Febrero, paréme delante del almacén de madama Chevet, la mas famosa mercadera de comestibles de Paris, que siempre me ha hecho la honra de apreciarme, y echando de ver un manojo de espárragos, de las que la menor era mas gruesa que mi dedo indicador, le pregunté el precio.

(1) Rio trasparente que nace arriba de Rosillon, pasa cerca de Beley y se arroja en el Ródano arriba de Peiró. Las truchas que allí se cogen tienen la carne color de rosa y los sollos la tienen como marfil. *Gut, gut, gut (autem)!*

—Cuarenta francos, señor, contestó ella.

—Son efectivamente muy hermosos; pero á ese precio no hay mas que el rey ó algun príncipe que puedan comerlos.

—Se engaña usted; semejantes cosas delicadas no llegan jamás á los palacios, pues en los palacios se quiere lo hermoso, no lo magnífico, y no por eso dejaré de dar salida á mi manojito de espárragos; verá usted cómo. En el momento en que hablamos, hay en esta ciudad por lo bajo trescientos ricachos, rentistas, capitalistas, proveedores y demás, que están encerrados en sus casas con la gota, el miedo á los catarros, las órdenes del médico y otras causas que no impiden el comer; se están sentados junto á su chimenea quemándose los sesos por saber lo que pudiera gustarles, y cuando se han cansado sin provecho, mandan á batir el campo á su criado; este vendrá á mi casa, notará estos espárragos, lo contará á su amo, y se las llevarán á cualquier precio. O bien será una linda mujercita que pasará con su amante, y que le dirá: “¡Ah, bien mio, qué preciosos espárragos! comprémoslos, ya sabe usted qué buena salsa les hace mi aya.” Ahora bien, en semejante caso un amante como Dios manda no se resiste ni regatea. O bien es una apuesta, un bautismo, una alza repentina de la renta. . . . ¿Qué sé yo? En una palabra, las cosas mas caras se van mas presto que las otras, porque en Paris el curso de la vida trae consigo tantas circunstancias extraordinarias que siempre hay suficientes motivos para que tengan salida.



Estando ella hablando así, dos ingleses gordos que pasaban del brazo se pararon junto á nosotros y tomó al punto su rostro una expresion admirativa. Uno de ellos mandó envolver el maravilloso manojito sin siquiera preguntar su precio, le pagó, le puso bajo el brazo y le llevó silbando la cancion *God save the king*.

—Vea usted, me dijo riéndose madama Chevet, una casualidad tan comun como las otras, de que no habia yo hablado á usted.

XVI.

DE LA TORRIJA DE QUESO.

La torrija de queso es originaria de la Suiza. No viene ella á ser mas que unos huevos revueltos con queso en ciertas proporciones que el tiempo y la experiencia han revelado. Yo daré la receta formal.

Es un bocado sano, sabroso, apetitoso, que se hace pronto y que siempre está listo para cualquier convidado que no se espera. Por lo demás, no hago aquí mencion de esta torrija sino por mi satisfaccion particular, y porque esta palabra recuerda un hecho de que han guardado la memoria los ancianos del distrito de Beley.

Hácia fines del siglo diez y siete, un tal M. de Madot fué nombrado para el obispado de Beley, y llegaba á él para tomar posesion.

Los que estaban encomendados de recibirle y de obsequiarle, habian preparado un festin digno del caso, y habian hecho uso de todos los arbitrios de la cocina de entonces para festejar la llegada de monseñor.

Entre los intermedios brillaba una fornida torrija ó quesadilla de que se sirvió copiosamente el prelado; mas ¡oh sorpresa! equivocándose por la vista y tomándola por una crema, comióla con cuchara en lugar de servirse del tenedor, destinado desde tiempo inmemorial á este uso.

Todos los convidados, atónitos de esta rareza, se miraron

de soslayo y con imperceptible sonrisa. Sin embargo, contuvo todas las lenguas el respeto, pues todo cuanto un obispo que viene de París hace á la mesa, y sobre todo el primer día de su llegada, no puede menos de estar bien hecho.

Pero divulgóse la especie y desde el día siguiente cuantos se encontraban se preguntaban:

—¿Con que sabe usted cómo comió ayer nuestro nuevo obispo la quesadilla?

—Sí, sí, lo sé; la comió con cuchara. Lo sé de un testigo ocular, etc.

Trasmitió la ciudad al campo el suceso, y á la vuelta de tres meses era público en toda la diócesis.

Lo que hay de notable es que este incidente estuvo á pique de conmover la fe de nuestros padres. Innovadores hubo que abrazaron el partido de la cuchara; mas presto quedaron olvidados: triunfó el tenedor, y después de un siglo uno de mis tíos abuelos se alegraba todavía y me contaba riéndose como un loco, de qué suerte M. de Madot habia una vez comido quesadilla con cuchara.

RECETA DE LA QUESADILLA.

tal como se ha sacado de los papeles de M. Trollet, baillío de Mondon, en el canton de Berna.

Pésese el número de huevos que se quiera emplear segun el número presunto de los convidados. Tómese después un pedazo de buen queso de Gruyere que pese la tercera parte y un pedazo de mantequilla que pese la sexta parte de este peso.

Quiébrense y bátanse bien los huevos en una cacerola, después de lo cual póngase en ella la mantequilla y el queso rallado ó desmenuzado.

Póngase la cacerola en un horno bien encendido, y désele vuelta con una espátula hasta que la mezcla se halla espesado convenientemente y esté blandita; póngasele una poca de sal ó ninguna, segun sea mas ó menos viejo el queso,

y una fuerte porcion de pimienta, que es uno de los caracteres positivos de este guisado antiguo; sírvase en un plato ligeramente calentado; mándese traer el mejor vivo, el cual se beberá sin escrúpulo y se verá lo que es bueno.

XVII.

CHASCO.

Todo estaba quieto un día en la posada del Escudo de Francia en Burgambrés cuando se dejó oír un grande ruido de carruaje y se vió aparecer una soberbia berlina de forma inglesa, con cuatro caballos, notable particularmente por dos Abigails muy bonitas que estaban ocultas sobre el asiento del cochero, bien dobladas en una cubierta amplia de paño escarlata forrada y bordada de azul.

A esta aparicion que anunciaba un milor viajando á jornadas cortas, Chicot (este era el nombre del posadero) acudió con gorra en mano, plantóse su mujer á la puerta del *hotel*, las muchachas estuvieron á pique de quebrarse el pescuezo bajando la escalera y los mozos de caballeriza se presentaron, contando ya con una soberana pitanza.



Desempaquetóse á las criadas, no sin hacerlas abochor-

narse un poco, atento á las dificultades de la bajada, y la berlina parió: 1.º un milor gordo, chaparro, encendido y barrigudo; 2.º dos *miss* largas, pálidas y rucias; 3.º una milady con trazas de estar entre el primero y segundo grado de la consuncion.

Esta última fué quien tomó la palabra.

—Señor posadero, dijo, mande usted que cuiden bien mis caballos, denos usted un cuarto para que descansemos y dé con que refrescar á mis camareras; pero no quiero que todo cueste mas de seis francos; tome usted sobre esto sus disposiciones.

Inmediatamente después de esta frase económica, Chicot volvió á ponerse su sombrero, entróse la señora y las muchachos volvieron á su puesto.

Entre tanto se pusieron en la caballeriza los caballos, en donde se les dejó hacer versos; enseñóse á las señoras un cuarto en el segundo piso (*up estairs*), y ofrecióse á las criadas unos vasos y una botella de agua muy clara.

Mas los seis francos convenidos no fueron recibidos sino de mala gana y como una mezquina compensacion por la molestia causada y por las esperanzas burladas.

XVIII.

—¡Ay de mí! decía con voz lamentosa un gastrónomo de lo corte real de la Sena. ¡Cuán digno soy de compasion! Esperando regresar en breve á mi tierra, dejé allí á mi cocinero; los negocios me detienen en Paris y me veo abandonada á los cuidados de una aya servicial cuyas preparaciones me ostigan el alma. Con todo, está contenta mi mujer, mis hijos todavía no entienden de eso; caldo mal cocido, asado quemado; perezco á un tiempo por obra del asador y por obra de la marmita. —¡Ay de mí!

Así hablaba él cruzando con paso triste la plaza Delfina. Felizmente para la cosa pública, el profesor oyó tan justas quejas y en el quejoso reconoció á un amigo.

—No morirá usted, amigo mio, dijo él con afectuoso tono al magistrado mártir; no, no morirá usted de un mal cuyo remedio puedo ofrecer yo á usted. Sírvase usted aceptar para el día de mañana una comida clásica, en confianza;

después de comer, un partido de *piquete* que arreglaremos de suerte que se divierta todo el mundo, y como los demás, esa noche se precipitará en el abismo de lo pasado.

Fué aceptado el convite; consumóse el misterio segun las costumbres, ritos y ceremonias de estilo, y desde aquel dia (23 de junio 1825) el profesor está contento de haber conservado en la corte real uno de sus mas dignos apoyos.

XIX.

La sed facticia de que tenemos hecho mencion (Meditacion VIII, página 128), la que provoca á los licores fuertes como alivio momentáneo, llega con el tiempo á ser tan intensa y tan habitual, que los que á ella se dan no pueden pasar la noche sin beber y se ven precisados á abandonar su cama para apaciguarla.

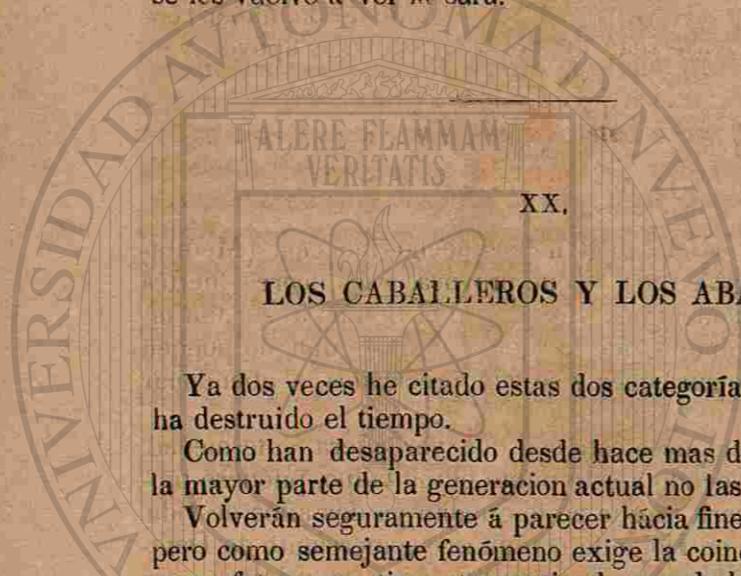
Vuélvese entonces esta sed una verdadera enfermedad; y cuando ha llegado á este punto el individuo, puédese pronosticar con certeza que no le quedan ya dos años de vida.

He viajado en Holanda con un rico comerciante de Dantzic, que tenia desde hacia cincuenta años la primera casa de menudeo de aguardiente.

—Señor mio, decíame aquel patriarca, no se imaginan en Francia la importancia del comercio que hacemos nosotros, de padre á hijo, desde hace mas de un siglo. Yo he observado con atencion los obreros que vienen á mi casa, y cuando se entregan sin rienda á la inclinacion, harto comun en lo alemanes, por los licores fuertes, llegan á su fin ellos casi de la misma manera todos.

Al principio no mas toman un vasito de aguardiente por la mañana, y bástales con esta cantidad durante muchos años (por lo demás este régimen es comun á todos los obreros, y el que no tomase su vasito seria maldito entre sus camaradas); luego doblan la dosis, es decir que toman un vasito por la mañana y otro tanto por el mediodía. Quédanse en esta porcion unos dos ó tres años, luego beben regularmente por la mañana, á mediodía y en la noche. En breve llegan á tomar á todas horas y ya no les gusta sino aquel

que ha tenido clavo de especia en infusion; de suerte que cuando están en este punto se puede asegurar que ya no les queda mas que seis meses á lo sumo de vida: vanse secando, apodérase de ellos la calentura, entran al hospital y no se les vuelve á ver la cara.



XX.

LOS CABALLEROS Y LOS ABATES.

Ya dos veces he citado estas dos categorías glotonas que ha destruido el tiempo.

Como han desaparecido desde hace mas de treinta años, la mayor parte de la generacion actual no las ha visto.

Volverán seguramente á parecer hácia fines de este siglo, pero como semejante fenómeno exige la coincidencia de no pocos futuros contingentes, entiendo que de los que hoy viven no habrá muchos que presencién esta palingenesia.

Preciso es pues que en mi calidad de pintor de costumbres les dé yo la última pincelada, y para lograrlo mas cómodamente, tomo de un autor que nada me niega, el pasaje siguiente:

“Regularmente, y conforme al uso, la calificación de caballero no habria debido otorgarse sino á las personas decoradas de un orden, ó á los menores de las casas tituladas; pero muchos de estos caballeros habian contemplado provechoso el darse la acolada á sí propios (*self created*), y si tenia buena educacion y caudal el portador, era tal la negligencia de la época, que nadie se cuidaba de hacer caso.

“Los caballeros eran generalmente buenos mozos, traian vertical la espada, tendida la pantorrilla, erguida la cabeza y alzada la nariz; eran jugadores, libertinos, alborotadores, y componian una parte esencial del séquito de toda beldad de moda.

Distingúianse tambien por un valor sobresaliente y una facilidad excesiva en llevar la mano á la espada. Con so-



lo mirarles á la cara bastaba á veces para hacerse un ruido.”

Así es como acabó el caballero S. . . ., uno de los mas conocidos de su tiempo.

Hábale buscado un pleito gratuito á un mozo muy recién llegado de Charoles, y habian los contendientes ido á reñir detrás de la Calzada de Antin, á la sazón ocupada casi enteramente por lagunas.

Por la manera con que se plantó el mozo, advirtió bien S. . . . que no se las habia con un novicio; mas no por eso dejó de ponerse en el caso de probar. Al primer movimiento que hizo, el charolés salió con un golpe de tiempo, y la estocada fué tan vigorosa, que murió el caballero antes de caer en tierra. Uno de sus amigos, testigo del combate, examinó mucho tiempo en silencio una herida tan fulminante y el camino que habia corrido la espada.

—Qué hermoso bote de cuarta en las armas, dijo de pronto y yéndose; y ¡qué certera tiene la mano el mozo!

No tuvo mas oracion fúnebre el difunto.

Al principio de las guerras de la revolucion, los mas de estos caballeros se acomodaron en los batallones, otros emigraron, perdiéndose en la multitud los demás. Los que sobreviven, todavía pueden conocerse en el aire de la cabeza; pero están flacos y caminan con trabajo, pues tienen la gota.

Cuando habia muchos hijos en una familia noble, destinábase á la Iglesia uno: comenzaba por obtener los beneficios simples que proveian á los gastos de su educacion, y en lo sucesivo llegaba á ser príncipe, abate, comendador ú obispo, segun que tenia mas ó menos disposiciones al apostolado.



Esa era la marca légitima de los abates, pero habíalos falsos, y muchos mozos que tenian alguna holgura y que no trataban de correr los riesgos de la caballería, se daban el título de "abate" al venir á Paris.

Nada era mas cómodo: con una ligera alteracion en el vestido, dábase uno de repente los visos de un beneficiado, co-

locábase uno al nivel de todo el mundo, festejábanle todos, acariciábanle, y no habia casa que no tuviera su abate.

Eran los abates pequeños, rechonchos, bien plantados, chistosos, complacientes, glotones, curiosos, despiertos, insinuantes; los que quedan se han ido en grasa, habiéndose vuelto devotos.



No habia suerte mas feliz que la de un rico prior ó de un abate comendador; disfrutaban de consideracion y dinero, no tenian superior alguno ni cosa alguna que hacer.

Volveremos á ver á los caballeros si es larga la paz, como es de esperar; pero como no haya un cambio grande en la administracion eclesiástica, se ha perdido sin remedio la especie de los abates; no hay ya sinecuras, y hemos vuelto á los principios de la Iglesia primitiva: *beneficium propter officium*.

XXI.

MISCELANEA.

—Señor consejero, decia un dia de un extremo de una mesa á otro, una vieja marquesa del arrabal San German, ¿cuál preferís, entre el borgoña y el burdeos?

—Señora, respondió con drúidica voz el magistrado así preguntado, es ese un proceso cuyas piezas meda tanto gusto ver, que siempre dejo para después de ocho dias el pronunciar el fallo.

Un epulon de la Calzada de Antin habia hecho servir á su mesa una salchicha de Arles de benemérita talla.

—Acepte usted una rebanada, decia él á su vecina; este es mueble que anuncia una buena casa.

—Es de veras muy grande, dijo la señora mirándole con cara maliciosa; lástima que no se parezca á nada.

Las gentes entendidas son particularmente las que se honran con la glotonería; las otras no son capaces de una operacion que consiste en una serie de apreciaciones y de juicios.

La señora condesa de Genlis se gloría en sus Memorias de haber enseñado á una alemana que habia recibido, bien la manera de preparar hasta siete platos deliciosos.

El señor conde de la Place es quien ha descubierto una manera muy insigne de componer las fresas, la cual consiste en mojarlas con el jugo de una naranja dulce (manzana de las Hespérides).

Otro sabio ha aventajado al primero, añadiendo á las fresas lo amarillo de la naranja, que arranca frotándola con un pedazo de azúcar, y pretende probar, por medio de un harapo escapado de las llamas que destruyeron la biblioteca de Alejandría, que así sazonado era como se servia este fruto en los banquetes del monte Ida.

—No tengo yo un gran concepto de este hombre, decia el conde de M. . . hablando de un candidato que acababa

de pescar una plaza; nunca ha comido budin á la Richelieu y no conoce las costillas á la Subiza.

Estaba en la mesa un bebedor, y en los postres le ofrecieron uvas.

—Lo agradezco, dijo dando de mano al plato, no acostumbro tomar en píldoras el vino.

Felicitábase á un aficionado que acababa de ser nombrado director de contribuciones directas en Periqueu; platicábanle sus amigos del gusto que tendria en vivir en el centro de la buena comida, en la tierra de las criadillas, de las *bartavelas*, de los pavos rellenos, etc., etc.

—¡Ay de mí! dijo suspirando el gastrónomo contristado; ¿será posible vivir en una tierra adonde no llega la marea?

XXII.

UNA MAÑANA ENTRE LOS BERNARDINOS.

Era cerca de la una de la mañana; hacia una noche hermosa de estío, y estábamos formados en cabalgata, no sin haber dado una vigorosa serenata á las bellas que tenian la buena estrella de interesarnos (era por el año de 1782).

Hablábamos de Beley é íbamos á San Sulpicio, abadía de bernardinós situada en una de las montañas mas altas del distrito, á unos cinco mil piés, por lo bajo, sobre el nivel de la mar.

Era yo entonces jefe de una compañía de músicos aficionados, todos amigos de la bulla y todos con una dosis grande de todas las virtudes que acompañan á la juventud y á la salud.

—Señor mio, habíame dicho un dia el abad de San Sulpicio, llevándome después de comer, á una ventana, nos complaceria usted mucho si viniese con sus amigos á darnos una poca de música el dia de san Bernardo; eso glorificaría mas al santo, alegraría mucho á nuetros vecinos, y ustedes tendrían la honra de ser los primeros Orfeos que hubiesen penetrado en estas elevadas regiones.

No dejé que me fuese repetida una súplica que daba es-

peranzas de un día divertido, otorgué de cabeza y cernióse el salon.

Annuít, et totum nutu tremefecit olympum.

De antemano estaban tomadas todas las precauciones, y habíamos de partir temprano porque teníamos que andar cuatro leguas por caminos capaces de meter miedo aun á los viajeros audaces que han desafiado las alturas del poderoso cerro Monmartre.

Estaba fabricado el monasterio en un valle cerrado al Oeste por la cima de la montaña, y al Este por un ribazo menos elevado.

El pico del Oeste estaba coronado por una selva de pinabets, de los cuales una sola ráfaga de viento echó un día por tierra treinta y siete mil (1).

Estaba el fondo del valle ocupado por una extensa pradera donde unos matorrales de hayas formaban diversos compartimientos irregulares, modelos inmensos de esos huercecillos ingleses que tanto nos gustan.

Al amanecer llegamos y fuimos recibidos por el padre des-



pensero, cuyo rostro era cuadrangular y la nariz en forma de obelisco.

(1) La direccion de aguas y selvas los contó y los vendió: dieron utilidad al comercio y á los monjes, pusiéronse grandes capitales en circulacion y nadie se quejó del huracan.

—Señores, dijo el buen padre, sean ustedes bien venidos: nuestro reverendo abad tendrá mucho gusto en sabiendo que han llegado ustedes; todavía está en la cama, pues muy fatigado estaba ayer; pero vendrán ustedes conmigo y verán si los aguardábamos nosotros.

Dijo, púsose en camino y le seguimos nosotros suponiendo con razon que nos llevaba al refectorio.

Allí fueron invadidos todos nuestros sentidos por la aparicion del almuerzo mas deductivo, de un almuerzo verdaderamente clásico.

En medio de una mesa espaciosa se elevaba un pastel del tamaño de una iglesia; estaba flanqueado al Norte por un cuarto de ternera frio, al Sud por un jamon enorme, al Este por una bola de mantequilla monumental y al Oeste por un puño de alcachofas en mostazada.

Veíanse á mas diversas especies de frutas, platos, servilletas, cuchillos y plata labrada en canastas, y en la punta de la mesa unos hermanos legos y unos fámulos listos á servir, aunque admirados de verse tan de mañana levantados.

En un rincon del refectorio veíase un monton de mas de cien botellas, continuamente rociadas por una fuente natural que se escapaba murmurando *Evohe Baeche*, y si el aroma del moca no acariciaba nuestras narices, es porque en aquellos tiempos heróicos todavía no se tomaba café por las mañanas temprano.

El reverendo despensero gozó un rato de nuestro asombro, después de lo cual nos dirigió la alocucion siguiente, que en nuestra sabiduría juzgamos que habia sido preparada.

—Señores, dijo, yo quisiera poder haceros compañía, pero todavía no he dicho mi misa y hoy es dia de misa mayor. Deberia yo invitaros á que comiéseis; mas vuestra edad, el viaje y el aire vivo de las montañas deben dispensarme de hacerlo. Aceptad con gusto lo que de buena mente os ofrecemos; me despido de vosotros y voime á cantar maitines.

Dicho esto, desapareció.

Entonces fué el momento de maniobrar, y atacamos con la energía que suponian en efecto las tres circunstancias agravantes tan bien indicadas por el despensero; pero ¿qué podian unos débiles hijos de Adan contra un banquete que parecia preparado para los vecinos del Sirio? Im-

potentes fueron nuestros esfuerzos, y cuando ya estuvimos hartos apenas se advertía lo que habíamos comido.

Así, bien provistos hasta la hora de comer, nos dispersamos, y yo fui á acurrucarme en una buena cama, donde me estuve durmiendo mientras era hora de la misa, semejante al héroe de Rocoá y á otros mas que han dormido hasta el momento de la batalla.

Recordóme un robusto hermano que estuvo á punto de arrancarme el brazo, y corrí á la iglesia, en donde encontré á todo el mundo en su puesto.

Ejecutamos al ofertorio una sinfonía, cantóse una aria á la elevacion y se dió fin con un *cuatuor* de instrumentos de viento; y á pesar de las pullas contra la música de aficionados, el respeto que debo á la verdad me obliga á asegurar que salimos muy bien.

Nota en esta ocasion que todos los que nunca están contentos con nada, son las mas veces unos ignorantes que no hablan atrevidamente sino porque esperan que su audacia podrá hacerles suponer conocimientos que no han tenido ánimo para adquirir.

Recibimos con dignidad los elogios que no dejaron de hacernos con profusion, y después de haber recibido las gracias del abad fuimos á sentarnos á la mesa.

Fué servida la comida al gusto del siglo quince: pocos intermedios, pocas superfluidades; pueru una excelente eleccion de viandas, guisados sencillos, sustanciosos, una buena cocina, un cocimiento perfecto y sobre todo unas legumbres de un sabor desconocido en las lagunas, impedían que se desease lo que no se veía.

Considérese cuál no seria la abundancia que reinaria en aquel buen lugar, cuando el segundo servicio ofreció hasta catorce platos de asados.

Los postres fueron mas notables por estar compuestos en partes de frutas que no crecen en aquellas alturas y que se habian traido del país bajo; pues habíase hecho contribuir los huertos de Machuraz, la Morflan y otros lugares favorecidos del astro padre del calor.

No escasearon los licores, mas merece mencion especial el café.

Era este cristalino, oloroso, estaba caliente á las mil ma-

ravillas; pero sobre todo no estaba servido con esos vasos degenerados que se atreven las gentes á llamar "tazas" en las riberas del Sena, sino en unos hermosos y profundos *bowls* en donde se sumergian á sus anchuras los labios espesos de los reverendos, quienes respiraban el líquido vivificante con un ruido que habria honrado á unos cachalotes antes de la tormenta.

Después de comer, fuimos á las vísperas y ejecutamos allí, entre los salmos, unos antífonas que habia compuesto yo para el caso. Música corriente era como la que se componia entonces, y no digo ni una palabra de ella por temor de que me corte la modestia ó me arrastre la paternidad.

Habiéndose terminado así la jornada, comenzaron á desfilar los vecinos: los demás se arreglaron para hacer algunos partidos de juego.

Yo por mi parte, preferí el paseo, y habiendo reunido á unos cuantos amigos, fui á hollar aquel césped tan suave y tan apretado que valen bien los tapices de la Jabonería y á respirar el aire puro de los sitios elevados, que refresca el alma y dispone á la mente á la meditacion y al romanticismo (1).

Era tarde cuando regresamos. El abad vino á mí para saludarme y darme las buenas noches.

—Voy á retirarme, díj-me, y á dejar á usted acabar la noche. No es porque crea yo que pudiera ser molesta mi presencia á nuestros padres, sino porque quiero que sepan bien que tienen completa libertad. No todos los dias son San Bernardo: mañana volveremos al órden acostumbrado: *cras iterabimus aquor*.

Efectivamente, después que se hubo ido el abad, hubo mas movimiento en la reunion; volvióse mas ruidosa, dijéronse mas de esas chanzas especiales á los claustros que no querian decir gran cosa, y de que todos reian sin saber por qué.

A cosa de las nueve sirvióse la cena, cena esmerada, delicada y distante de la comida de muchos siglos.

(1) Siempre he sentido este efecto en las mismas circunstancias, y estoy dispuesto á creer que lo ligero del aire en las montañas deja obrar ciertas facultades cerebrales que lo pesado de él oprime en el llano.

Comióse con mas ganas, platicóse, rióse, cantáronse canciones propias, y uno de los padres nos leyó unos versos de su caletre, los cuales no eran en verdad malos para hechos por un tonsurado (1).

Ya al acabarse la noche, levantóse una voz y gritó:

—Padre despensero, ¿y dónde está el plato de usted?

—Justísimo, respondió el reverendo; por algo soy despensero.

Ausentóse un rato y volvió seguido de tres sirvientes, de los cuales el primero traía tostadas de excelente mantequilla y los dos otros traían cargada una mesa sobre la que venía una cabeta de aguardiente azucarado y ardiendo, lo que equivalía al ponche que aun no era conocido.

Recibióse á los recién venidos con vítores; las tostadas fueron comidas, fué bebido el aguardiente y cuando el reloj de la abadía dió las doce de la noche, cada cual se retiró á su aposento para gozar de las dulzuras de un sueño á que los trabajos del día le habían dado disposiciones y derechos.

XXIII.

FELICIDAD EN VIAJE.

Iba yo un día montado en mi caballo La Alegría y andaba recorriendo los ribazos alegres del Jura.

Estábamos en los días mas malos de la revolucion, é iba yo á Dole, á ver al representante Prot para conseguir un salvoconducto que habia de libertarme de ir á la cárcel, y seguramente al patíbulo.

Llegando á cosa de las once del día á una posada ó pue-

(1) El padre despensero de que se habla en esta narracion, verdaderamente histórica, habiendo llegado á viejo, hablábase delante de él de un abad nuevamente nombrado que llegaba de París, y cuyo rigor temian todos.

—Nada me da cuidado, dijo el reverendo; sea malo cuanto quiera, que nunca tendrá ánimo para quitar á un anciano ni el rincón de la lumbre ni la llave de la despensa.

blo de Moncuvoдрé, dispuse primeramente que fuese bien atendida mi cabalgadura, y al pasar á la cocina, maravillóme un espectáculo que ningun viajero habia podido ver sin gusto.

Delante de una lumbre viva y brillante giraba un asador admirablemente guarnecido de cochaperdices y de esos pequeños rascones de piés verdes que siempre se mantienen tan gordos. Esta caza selecta escurria las últimas gotas sobre un inmenso asado cuya traza anunciaba la mano de un cazador, y muy cerquita se veía, cocido ya, uno de esos lebratos de costillas redondas que no conocen los parisien-ses y cuyo humillo embalsamaria una iglesia.

—¡Bien! dije para mí reanimado con esta vista, la Providencia no me abandona enteramente. Cortemos de paso esta flor, que siempre habrá tiempo para morir.

Entonces, dirigiéndome al huésped que estaba silbando durante este exámen, con las manos á las espaldas, paseando por la cocina su estatua de gigante, díjele:

—Amigo mio, ¿qué va usted á darme para mi comida?

—Nada malo, caballero. buen puchero, buena sopa de papas, buena espalda de carnero y buenos guisantes.

A esta respuesta inesperada, corrióme por el cuerpo un calofrío de pesar: sábese que no como puchero, porque este es carne menos su jugo, las papas y los guisantes son *obesígenas*; no me sentía yo con dientes de acero para destrozar la pierna de carnero, de suerte que la comida aquella no podía menos de desesperarme y todos mis males cayeron sobre mí.

Contemplábame el huésped con traza picaresca y parecia que adivinaba la causa de mi disgusto.

—Y ¿para quién reserva usted toda esa linda caza? díjele con cara de mal humor.

—¡Ay de mí! díjome con acento simpático, no puedo disponer de eso: todo ello pertenece á unos señores de justicia que están aquí desde hace diez días con un objeto que interesa á una señora muy rica. Ayer concluyeron su excursion y están regalándose para celebrar este feliz suceso; eso es lo que aquí llamamos hacer la revolucion.

—Caballero, repliqué después de meditar un rato, hágame usted el favor de decir á esos señores que un hombre

decente pide como especial favor el ser admitido á comer con ellos, que dará su parte y que se los agradecerá infinito.

Dije yo, fuése él y no volvió.

Mas á poco ví entrar á un hombrecillo gordo, lozano, recordete que vino á dar vueltas por la cocina, quitó algunos trastos, levantó la tapadera de una cacerola y desapareció.

—Bien, dije para mí, ahí tenemos al hermano tejero que viene á conocerme.

Y comencé á esperar, pues habíame enseñado la experiencia que mi exterior no es chocante.

No por eso dejé de latirme el corazon como á un candidato al acabarse el escrutinio, cuando el huésped volvió á presentarse y vino á anunciarme que los caballeros estaban muy contentos de mi propuesta y que solo por mí no se ponian á la mesa.

Volé á buscarlos, fuí muy bien recibido y al corto rato ya me habia familiarizado yo con ellos.

¡Qué excelente comida! No haré pormenores, pero sí debo una mencion honorífica á un fricasé de pollos muy delicados, cual no se encuentran sino en provincia y tan ricamente dotados de criadilla, que habia suficiente para rellenar al viejo Titon.

Ya todos conocen bien el asado; correspondia su gusto á su cara: estaba cocido de punto y la dificultad que habia tenido yo en llegarme á él realzaba mas su sabor.

Componíanse los postres de una crema con vainilla, de queso selecto y de frutas excelentes. Remojábamos todo eso con un vino ligero y color de granate; luego con vino del Ermitage, después con vino de paja igualmente suave y generoso, habiéndolo coronado todo con un café muy bueno compuesto por el recordete sugeto, quien tuvo tambien la atención de no dejarnos carecer de ciertos licores de Verdun que sacó de uno como tabernáculo de que él tenia la llave.

La comida sobre ser buena, fué muy divertida.

Después de haber hablado con circunspeccion de las cosas del día, aquellos señores se agarraron en bromas que me impusieron de una parte de su biografía: hablaron poco del asunto que los habia reunido, se contaron algunas travesuras, se cantó, yo tomé parte con algunas coplas inéditas,

compuse una improvisacion, la cual fué muy aplaudida segun el uso: étela aquí:

Air: *du maréchal ferrant.*

Qu'il est doux pour les voyageurs
De trouver d'aimables buveurs:
C'est une vraie béatitude.
Entouré d'aussi bons enfants,
Ma foi je passerais céans,
Libre de toute inquiétude,
Quatre jours,
Quinze jours,
Trente jours,
Une année,
Et bénirais ma destinée.

Si traigo aquí esta copla no es porque la crea excelente, pues, á Dios gracias, las he hecho mejores, y hubiera rehecho esta si hubiera querido, sino porque he preferido dejarle su traza de improvisacion para que convenga el lector en que quien con una comision revolucionaria á sus espaldas podia divertirse así, tenia sin género de duda la cabeza y el corazon de un francés.

Bien hacia ya cuatro horas que estábamos á la mesa y comenzaba cada cual á discurrir sobre la manera de concluir la tarde: íbase á dar un largo paseo para ayudar á la digestion y al regreso se jugaria para hacer tiempo á que llegara la hora de la cena, la cual se componia de un plato de truchas en reserva y de los restos de la comida, todavía muy apetitosos.

A todas estas propuestas me ví en el caso de responder con una negativa, pues el sol que se inclinaba hácia el horizonte me advertia que partiese. Insistieron aquellos señores cuanto lo permitia la urbanidad y me dejaron cuando les aseguré que no andaba yo viajando enteramente por gusto.

Ya adivinará el lector que no quisieron ellos oír hablar de mi escote, de suerte que sin hacerme preguntas impor-

tunas, quisieron verme montar á caballo y nos separamos después de la despedida mas afectuosa.

Si alguno de los sugetos que me recibieron tan bien vive todavía y si va á dar este libro á sus manos, es mi deseo que sepa que después de pasados mas de treinta años, este capítulo ha sido escrito con el mas vivo agradecimiento.

Nunca viene sola una dicha y tuvo mi viaje un éxito tan feliz cual nunca me lo hubiera esperado yo.

Encontré en verdad al representante Prot fuertemente indispuerto contra mí, miróme con mala cara y creí que iba á mandarme aprehender; pero no tuve mas que el miedo, y después de algunas explicaciones me pareció que se desarrugaba su entrecejo.

No soy yo de las personas á quienes hace crueles el miedo y entiendo que no era de mal corazon aquel hombre; pero tenia pocos alcances y no sabia qué hacer con el poder formidable que le habia sido confiado: era él un niño armado con la maza de Hércules.

M. Amondru, cuyo nombre cito aquí con sumo gusto, tuvo en verdad mil trabajos en hacerle aceptar una cena en que estaba convenido que me hallaria yo; fué á ella sin embargo, y me recibió de una manera que era para mí nada satisfactoria.

Fuí un poco menos mal recibido de madama Prot, á quien fuí á presentar mis homenajes: las circunstancias en que me presentaba yo admitian á lo menos un interés de curiosidad.

Desde las primeras frases me preguntó si me gustaba la música. ¡Oh felicidad inesperada! ella manifestaba que la música era su encanto, y como yo soy muy buen músico, al punto vibraron á una nuestros pechos.

Platicamos antes de cenar y nos hicimos conocidos. Hablome de los tratados de composicion, y yo los conocia todos; hablome de las óperas mas de moda, y las sabia yo de memoria; nombróme los autores mas conocidos, y yo habia visto los mas. No acababa ella, porque desde hacia mucho tiempo no habia encontrado á nadie con quien tratar de este punto, del cual hablaba como aficionada, aunque después he sabido que habia profesado como maestra de canto.

Después de cenar, mandó llevar sus cuadernos: cantó ella, canté yo, cantamos nosotros; jamás lo hice con mas fer-

vor, nunca tuve en ello mas placer. M. Prot habia hablado ya varias veces de retirarse y ella no habia hecho ningun caso y sonábamos nosotros como dos trompetas el duo de la FALSA MAGIA

¿Y acordais de aquella fiesta?

cuando el marido dejó oír la órden de marcha.

Preciso fué acabar; pero en el momento en que nos separamos díjome madama Prot:

—Ciudadano, cuando se cultiva como usted las bellas artes, no se trama contra su país: sé que usted pide una cosa á mi marido, y la conseguirá usted, pues yo se lo prometo.

A estas razones consolatorias le besé la mano con la mas viva cordialidad, y efectivamente, desde el dia siguiente recibí mi salvoconducto bien formado y magníficamente sellado.

Así se cumplió el objeto de mi viaje. Volví á mi casa erguido, y merced á la armonía, esa hija amable del cielo, mi ascension vino á retardarse un número regular de años.



XXIV.

POETICA.

Nulla placere diu, nec vivere carmina possunt,
 Quae scribuntur aquae potioribus. Ut male sanos
 Adscripsit Lyber Satyris Faunisque poetas,
 Vina fere dulces oluerunt mane Camoenae.
 Laudibus arguitur vini vinosus Homerus;
 Enius ipse pater nunquam, nisi potus, ad arma
 Prosiluit disenda: "Forum putealque Libonis
 Mandabo siccis; adimam cantare severis."
 Hoc simul edixit, non cessavere poetae
 Nocturno certare mero, dotare diurno.

HORAC. *Epist.* I, 19.

Si yo hubiera tenido bastante tiempo, habria hecho una eleccion prudente de poesías gastronómicas desde los griegos y los latinos hasta nuestros dias, y habríale dividido en épocas históricas, para hacer ver la alianza íntima que siempre ha existido entre el arte de decir bien y el arte de comer bien.

Lo que no he hecho yo lo hará otro. Veremos cómo la mesa ha dado siempre el tono á la lira, y tendremos una prueba adicional de la influencia de lo físico sobre lo moral.

Hasta hácia mediados del siglo diez y ocho, las poesías de este género han tenido sobre todo por objeto el celebrar á Baco y sus dones, porque entonces el beber vino y beberlo por mayor era el mas alto grado de exaltacion *gustual* á que se hubiera podido alcanzar. Sin embargo, para quitar la monotonía y ensanchar la carrera, asociábase el Amor á Baco, con la cual asociacion no es cierto que el amor esté bien hallado.

El descubrimiento del nuevo mundo y las adquisiciones que han sido su consecuencia, han traído un nuevo orden de cosas.

El azúcar, el café, el té, el chocolate, los licores alcohólicos y todas las mezclas que de estos resultan, han hecho de

la buena comida un todo compuesto, del cual el vino tan solo es un accesorio mas ó menos indispensable, pues el té puede bien suplir por el vino en el almuerzo (1).



De suerte que se ha abierto una carrera mas vasta á los poetas de nuestros tiempos: han podido cantar los placeres de la mesa sin hartarse de vino, y ya hay composiciones preciosas en celebridad de los nuevos tesoros con que se ha enriquecido la gastronomía.

Como los demás, yo tambien he abierto las recopilaciones y he disfrutado del perfume de esas ofrendas etéreas; mas al paso que he admirado los recursos del talento y gustado la armonía de los versos, he tenido una satisfaccion mas que otros al ver á todos esos autores coordinarse á mi sistema favorito; pues las mas de esas lindas cosas se han hecho para la comida, comiendo ó después de comer.

Cuento mucho con que los operarios hábiles labrarán la parte de mi dominio que les abandono, y en este momento

(1) Los ingleses y los holandeses comen al almuerzo pan, mantequilla, pescado, jamon, huevos, y casi nunca beben té.

me contento con ofrecer á mis lectores un corto número de piezas escogidas á mi antojo, acompañadas con notas muy cortas, para que nadie se devane los sesos en buscar la razón de mi elección.

CANCION

DE DEMÓCARES EN EL FESTÍN DE DENIAS.

Esta canción está sacada del *Viaje del jóven Anacársis*: con esto queda dicho todo.

Bebamos, cantemos á Baco.

Agrádanle á él nuestras danzas, agrádanle nuestros cantos; él sofoca la envidia, el odio y los pesares. Engendró las Gracias seductoras, los hechiceros Amores.

Amemos, bebamos; cantemos á Baco.

No existe aun lo venidero, en breve no existirá lo presente; el único instante de la vida es el instante del goce.

Amemos, bebamos; cantemos á Baco.

Doctos con nuestras locuras, ricos con nuestros placeres, hollemos la tierra y sus vanas grandezas; y en la dulce embriaguez que tan bellos momentos hacen correr en nuestras almas,

Bebamos, cantemos á Baco.

(*Viaje del jóven Anacársis en Grecia*, t. II, cap. 25.)

Esta es de Motin, quien segun se dice fué el primero que compuso canciones de brindis. Es del legítimo tiempo de la embriaguez y no carece de chispa.

TONADA.

¡Cuánto me gusta en todo tiempo la taberna! ¡Qué libremente me gobierna en ella! No hay cosa alguna como ella, en ella veo cuanto pido; y los trapos de limpiar son para mí finas telas de Holanda.

Mientras el sol nos molesta no se encuentra selva fresca y grata como la taberna, y cuando á ella me conduce el frío, me hallo mas contento con un leño que con toda la leña de Vincene.

A mi antojo encuentro todo; los cardos me parecen rosas y las tripas aves exquisitas: nunca en ella se combate sino con el vaso, pues las tabernas y los garitos son los paraísos de la tierra.

A Baco es á quien seguir debemos; el néctar con que él nos embriaga tiene algo divino, y el que es santo sin beber vino, ángel sería si le bebiese.

Ríese conmigo el vino y yo le acaricio; él me quita la tristeza y despierta mis sentidos: amámonos con la misma fuerza, pues yo le agarro y él después me agarra, le cargo y él después conmigo carga.

Cuando he tomado muchos tragos, me alegro y me repican los oídos, retrocedo en vez de avanzar.

Por mí quiero que hasta la muerte el vino blanco con el clarete se mantengan en mi cuerpo, con tal que los junte la paz, pues los echaré fuera si no se llevan bien.

La siguiente es de Racan, uno de nuestros mas antiguos poetas: abunda en gracia y filosofía, ha servido de modelo á otras muchas, y parece mas jóven que su partida de bautismo.

A MAINARD.

¿Para qué es tanto trabajo? Bebamos hasta perder resuello de este néctar delicioso que por la excelencia es superior aun al que Ganimedes vierte en la copa de los dioses.

El es el que hace que los años nos duren menos que los días; él nos rejuvenece y quita de nuestros pensamientos el pesar de las cosas pasadas y el temor de lo venidero.

Bebamos, Mainard; á taza llena pasan sin sentir los años y nos lleva á nuestros postreros días; que por mas que nosotros roguemos, los años, así como los ríos, nunca retroceden en su curso.

La primavera lozana despedirá en breve el frío; la mar tiene su flujo y reflujó; pero de que nuestra juventud da su lugar á la vejez, ya no hay que contar con ella.

Fatales son las leyes de la muerte, lo mismo á los regios alcázares que á las humildes cabañas; todos nuestros días están sujetos á las Parcas, y córtanse con las mismas tijeras los de los pastores y los de los monarcas.

Sus rigores, por los que todo se borra, arrebatan en corto espacio lo que está mejor establecido, y en breve nos llevarán á beber al otro lado de la ribera negra en las aguas del olvido.

Esta es del profesor, que tambien la ha puesto en música. Ha cejado ante los tropiezos del grabado, sin embargo del

gusto que tendría en verla en los pianos; mas por una fortuna inaudita puede cantarse y será "cantada" con la tonada del *vodevil* de Figaro.

LA ELECCION DE LA CIENCIA.

No corramos en pos de la gloria, que vende caros sus favores; procuremos olvidar la historia, que es un tejido de desgracias; pero apliquémonos á beber ese vino que gustaba á nuestros abuelos: ¡cuán bueno es cuando es añejo! (*Dos veces.*)

He abandonado la astronomía, pues me extraviaba en los cielos: he dejado á un lado la química, que se ha vuelto demasiado costoso este gusto; mas quiero seguir mi inclinacion por la gastronomía: ¡cuán grato es ser goloso! (*Dos veces.*)

De joven leía yo sin descanso, y se han encanecido mis cabellos sin que los siete Doctos de la Grecia me hayan enseñado nada. Trabajo ahora en la pereza, amable pesado: ¡ah, qué bien está uno acostado! (*Dos veces.*)

Tenia yo muchos alcances en medicina, y lo hacia yo muy bien; mas todo lo que ella idea no hace mas que ayudar á morir. Prefiero la cocina, que es un arte reparador: ¡qué hombre tan eminente es un cocinero! (*Dos veces.*)

Algo ásperos son estos trabajos; pero á la caída del día, para divertir mis estudios, dejo arrimar al amor. A pesar de la charla de los hipócritas, el amor es un lindo juego: juguémosle siempre un poco. (*Dos veces.*)

Yo he visto *nacer* la copla siguiente y por eso la he *sembrado*. Las criadillas son la divinidad del día, y tal vez no nos honra esta idolatría.

IMPROVISACION.

Bebamos á la salud de la criadilla negra y no seamos ingratos; ella asegura la victoria en los mas preciosos combates. Al auxilio de los amores y del placer envió la Providencia esta sustancia: sírvannosla todos los días.

Por M. B. . . . de V. . . ., aficionado distinguido
y discípulo querido del profesor.

Concluyo con un pedazo en verso que pertenece á la Meditacion XXVI.

He tratado de ponerla en música y no ha salido á mi gus-

to: otro lo hará mejor, sobre todo si se calienta un poco la cabeza. Debe ser fuerte su armonía y denotar en la segunda copla que el enfermo espira.

LA AGONÍA.

Romance fisiológico.

Decae la vida en todos mis sentidos,
Empañase mi vista, y por mi cuerpo
Siento todo calor desvanecerse.
Columbro á Luis vertiendo llanto acerbo
Y esta mi tierna compañera, trémula,
Sobre mi corazon que late quedo
Pone su mano con dolor, las gentes
Que se hallaban poco ha junto á mi lecho
Tristes y pensativos, á sus casas
Paso á paso, una á una se volvieron
Marcha el doctor y el confesor ingresa:
Todo me anuncia el trance postrimero.
Pretendo orar, mas pierdo la cabeza;
Pretendo hablar, articular no puedo;
Percibo rumor vago y engañoso,
Una forma fantástica volar veo,
Nada percibo ya, mas un suspiro
Va mi pecho á exhalar, y es el postrero.

POR EL PROFESOR.



XXV.

M. HENRION DE PENSEY.

De buena fe creía yo ser el primero que hubiese concebido en nuestros días la idea de la ACADEMIA DE LOS GASTRÓNOMOS, pero estoy muy temeroso de que me hayan ganado por la mano, como sucede algunas veces. Cualquiera puede hacerse cargo por el hecho siguiente que tiene unos quince años de fecha.

El señor presidente Henrion de Pensey, cuya alegría de espíritu ha arrostrado con los hielos de la edad, dirigiéndose á tres de los sabios mas distinguidos de la época actual (los señores de Laplace, Chaptal y Bertolet), les decia en 1812:

—Yo considero el descubrimiento de un guisado nuevo, que sostiene nuestro apetito y prolonga nuestros goces, como un suceso muy mas interesante que el descubrimiento de una estrella, pues siempre se ven sobradas de estas. No consideraré las ciencias como suficientemente honradas ni como convenientemente representadas mientras no vea á un cocinero tener asiento en la primera clase del Instituto.

Este amable presidente se ponía siempre muy alegre cuando pensaba en el objeto de mi trabajo; queria proporcionarme un epígrafe, y decia que el ESPÍRITU DE LAS LEYES no fué lo que abrió á M. de Montesquieu las puertas de la Academia. De él es de quien tuve noticia de que el profesor Berriat Saint-Prix habia hecho una novela, y él tambien es quien me ha indicado el capítulo en que se habla de la industria alimentaria de los emigrados. Por tanto, como es necesario que se haga justicia, le he erigido el cuarteto siguiente, que á un tiempo encierra su historia y su elogio.

CANCION

PARA ESCRIBIRSE ABAJO DEL RETRATO DE M. HENRION
DE PENSEY.

Dans ses doctes travaux il fût infatigable;
Il eut de grands emplois qu'il remplit dignement,

Et quoiqu'il fût profond, érudit et savant,
Il ne se crut jamais dispensé d'être aimable [1].

El señor presidente Henrion recibió en 1814 la cartera de la justicia, y los empleados de este ministerio han conservado la memoria de la respuesta que les dió cuando ocurrieron en cuerpo á presentarle sus homenajes.

—Señores, díjoles con ese acento paternal que sienta tan bien á su alta estatura; es probable que me esté yo con ustedes bastante tiempo para hacerles bien alguno, pero sí pueden contar con que no les haré ningun mal.

XXVI

INDICACIONES.

Acabada está mi obra, y sin embargo, para demostrar que no estoy sin resuello, voy á dar con una piedra tres golpes.

Daré á mis lectores de todos los países unas indicaciones que les serán provechosas; daré á mis artistas predilectos una memoria de que son dignos, y daré al público una muestra del género de que me visto.

1.º Madama CHEVET, almacen de comestibles, Palacio real, 220, cerca del Teatro francés. Yo soy para con ella mas bien cliente fiel que un consumidor importante: nuestras relaciones cuentan desde la aparicion de ella en el horizonte gastronómico, y ha tenido la bondad de llorar mi muerte, en lo cual no hubo felizmente sino una equivocacion por semejanza.

Madama Chevet es la intermediaria forzosa entre la alta comestibilidad y los grandes caudales: debe su prosperidad á la fuerza de su fe comercial; todo lo que es de tiempo desaparece de su casa como por encanto. La naturaleza de su

[1] En sus doctos trabajos fué infatigable;
Tuvo distinguidos empleos que desempeñó dignamente;
Y aunque fué siempre profundo, erudito y docto,
Nunca se creyó dispensado de ser amable,

comercio exige que haya una ganancia bastante inequívoca; pero una vez arreglado el precio, está seguro el comprador de tener una cosa excelente.

Será hereditaria esta fe, y sus hijas apenas salen de la infancia, siguen invariablemente sus principios.

Madama Chevet tiene agentes en todos los países a donde pueden llegar los votos de los gastrónomos mas caprichosos, y mientras mas rivales tiene mas fama adquiere.

2.º M. ACHARD, pastelero, calle de Gramont número 9, leonés, establecido desde hace diez años, ha comenzado su reputacion por unos bizcochos de fécula y unos barquillos de vainilla que en mucho tiempo no ha podido imitar nadie.

Todo cuanto se halla en su almacén tiene un algo de acabado y de elegante que en vano se buscaría en otra parte: no se ve la mano del hombre en ello; no parece sino produccion de un país encantado; cuanto se hace en su casa vuela el mismo día, tanto que puede decirse que no hay para él mañana.

En los hermosos días equinociales se ve á cada instante llegar á la calle de Gramont algun brillante *carricle* ordinariamente cargado de un lindo caballero y de una preciosa chica con plumas. El primero se precipita en la casa de Achard, donde se provee de un hermoso cucurucho de dulces. A su regreso saludale un "¡oh amigo! qué buena cara tiene eso!" ó si no "¡oh dear! how it looks good! my mouth!..." Y en un santiamén parte el caballo y carga al bosque de Boloña con todo.

Los golosos tienen tanto ardor y tal bondad, que por mucho tiempo han sobrellevado las esperanzas de una *dependienta* desdorada: ha desaparecido este inconveniente, y el mostrador se ha *regenerado*, dando la linda manecita de la señorita Ana Chard un nuevo mérito á unas preparaciones que ya por sí se recomiendan.

3.º M. LIMET, calle de Richelieu número 79, vecino mio, panadero de varias altezas, tambien ha fijado mi atencion.

Habiendo adquirido un fondo hartó insignificante, en breve le ha elevado á un alto grado de prosperidad y de fama.

Sus panes tasados son muy hermosos, y difícil es reunir en los panes de lujo tanta blancura, tan buen gusto y tanta suavidad.

Los extranjeros, así como los habitantes de los departamentos, hallan siempre en la casa de M. Limet el pan á que están acostumbrados; por la tanto acuden personalmente los consumidores, desfilan y hacen á veces cola.

Estos triunfos no admirarán cuando se sepa que M. Limet no es rutínero que trabaja con teson por descubrir nuevos recursos y que le dirigen sabios de primer orden.

XXVII.

LAS PRIVACIONES.

Primeros padres del linaje humano, cuya gula es histórica, que perdísteis por una manzana, ¿qué no hubiérais hecho por una pava con criadillas? Pero no habia en el paraíso terrestre ni cocineros ni confiteros.

¡Cuánto os compadezco!

Poderosos reyes que arruinásteis á la soberbia Troya, vuestro valor pasará de generacion en generacion; pero no era buena vuestra mesa. Reducidos á la pierna de vaca y al lomo de puerco, ignorásteis siempre los hechizos de la *matelota* y las delicias del fricasé de pollos.

¡Cuánto os compadezco!

Aspasia, Cloe, y vosotras todas cuyas formas eternizó el cincel de los griegos, para desesperacion de las bellas de hoy, jamás vuestra preciosa boca aspiró la suavidad de un merengue de vainilla ó de rosa, pues apenas os elevásteis hasta el pan de especie.

¡Cuánto os compadezco!

Amables sacerdotisas de Vénus, á un tiempo colmadas de tantos honores y amenazadas con suplicios tan horribles; si á lo menos hubiéseis gustado esos gratos jarabes que refrescan el alma, esas frutas confitadas que arrostran las estaciones, esas cremas perfumadas, maravillas de nuestros días.

¡Cuánto os compadezco!

Financieros romanos que oprimísteis á todo el universo conocido; jamás vuestros salones tan afamados vieron parecer ni esas jaletinas suculentas, delicia de los perezosos, ni esos helados variados cuyo frío arrostraría la zona tórida.

¡Cuánto os compadezco!

Paladines invencibles, celebrados por cantores mofadores; aun cuando hubiéseis bendido gigantes, libertado damas, exterminado ejércitos, jamás, ¡ay! jamás una cautiva de ojos negros os presentó el champañ espumoso, el malvasín de Madera, los licores, creacion del siglo eminente; pues os veáis reducido á la cerveza ó al surcho de yerbas.

¡Cuánto os compadezco!

Abades cruzados, mitrados, dispensadores de los favores del cielo, y vosotros, templarios terribles que armásteis vuestros brazos para la exterminacion de los sarracenos, no conocísteis las dulzuras del chocolate que restaura ó del grano arábigo que hace pensar.

¡Cuánto os compadezco!

Soberbias castellanas, que durante el vacío de las cruzadas elevábais al puesto supremo á vuestros limosneros y á vuestros pajes, no partísteis con ellos del hechizo del bizcocho y de las delicias del macarron.

¡Cuánto os compadezco!

Y vosotros en fin, gastrónomos de 1825, que halláis ya la saciedad en el seno de la abundancia, y meditaís en preparaciones nuevas, no gozareis de los descubrimientos que las ciencias preparan para el año 1900, tales como los jugos minerales, los licores, resultado de la presion de cien atmósferas; no vereis las importaciones que unos viajeros que aun no han nacido harán llegar de aquella mitad del globo que aun no está por descubrir ó explorarse.

¡Cuánto os compadezco!



ENVIO A LOS GASTRONOMOS DE AMBOS
MUNDOS.

¡Excelentísimos señores!

El trabajo de que os hago homenaje tiene por objeto hacer partes á los ojos de todos los principios de la ciencia de que sois el ornato y el apoyo.

Ofrezco también un primer incienso á la Gastronomía, esa jóven inmortal que ataviada apenas de su corona de estrellas se eleva ya sobre sus hermanas, semejante á Calipso, que le llevaba toda la cabeza al grupo precioso de las ninfas que la rodeaban.

El templo de la Gastronomía, ornato de la metròpoli del mundo, elevará en breve hácia el cielo sus pórticos inmensos: le hareis retumbar con vuestras voces, le enriquecereis con vuestros dones, y cuando la academia prometida por los oráculos se establezca sobre las bases inmutables del placer y de la necesidad, golosos ilustrados, convidados amables, vosotros sereis sus miembros ó sus corresponsales.

Entre tanto levantad al cielo vuestros rostros radiosos, avanzad con vuestra fuerza y vuestra majestad: el universo succulento está ante vosotros.

Trabajad, excelentísimos señores, profesad por el bien de la ciencia, digerid en vuestro interés particular, y si en el curso de vuestros trabajos os sucede que hagais algun descubrimiento importante, dignaos participarlo al mas humilde de vuestros servidores.

El autor de las meditaciones gastronómicas.



INDICE DE LOS CAPITULOS DE ESTE TOMO.

| | | | |
|---|-----|---|-----|
| Introduccion por Alfonso Kar. | 3 | <i>Meditacion XVII.</i> —Del reposo. | 202 |
| Aforismos del profesor. | 9 | <i>Meditacion XVIII.</i> —Del sueño. | 207 |
| Diálogo entre el autor y su amigo. | 13 | <i>Meditacion XIX.</i> —De los sueños. | 211 |
| Biografia. | 18 | <i>Meditacion XX.</i> —Influencia de la dieta sobre el reposo, el sueño y los sueños. | 222 |
| Prefacio. | 22 | <i>Meditacion XXI.</i> —De la obesidad. | 227 |
| <i>Meditacion I.</i> —De los sentidos. | 29 | <i>Meditacion XXII.</i> Tratado preservativo ó curativo de la obesidad. | 239 |
| <i>Meditacion II.</i> —Del gusto. | 37 | <i>Meditacion XXIII.</i> —De la flaqueza. | 241 |
| <i>Meditacion III.</i> —De la gastronomia. | 53 | <i>Meditacion XXIV.</i> —Del ayuno. | 255 |
| <i>Meditacion IV.</i> —Del apetito. | 51 | <i>Meditacion XXV.</i> —De la escatenuacion. | 261 |
| <i>Meditacion V.</i> —De los alimentos en general. | 69 | <i>Meditacion XXVI.</i> —De la muerte. | 265 |
| <i>Meditacion VI.</i> —De las especialidades. | 77 | <i>Meditacion XXVII.</i> —Historia filosófica de la cocina. | 269 |
| <i>Meditacion VII.</i> —Teoría de la freidura. | 123 | <i>Meditacion XXVIII.</i> —Los restauradores ú hosteros. | 298 |
| <i>Meditacion VIII.</i> —De la sed. | 128 | <i>Meditacion XXIX.</i> —La gulosina elástica puesta en accion. | 309 |
| <i>Meditacion IX.</i> —De las bebidas. | 135 | <i>Meditacion XXX.</i> —Un ramillete. | 322 |
| <i>Meditacion X y episódica.</i> —Sobre el fin del mundo. | 139 | Transicion. | 329 |
| <i>Meditacion XI.</i> —De la gula. | 142 | Variedades. | 333 |
| <i>Meditacion XII.</i> —De los golosos. | 153 | Envío á los gastrónomos de ambos mundos. | 413 |
| <i>Meditacion XIII.</i> —Las tiendas gastronómicas. | 168 | | |
| <i>Meditacion XIV.</i> —Del placer de la mesa. | 176 | | |
| <i>Meditacion XV.</i> —De los altos de caza. | 189 | | |
| <i>Meditacion XVI.</i> —De la digestion. | 194 | | |

Ofrezco también un primer incienso á la Gastronomía, esa jóven inmortal que ataviada apenas de su corona de estrellas se eleva ya sobre sus hermanas, semejante á Calipso, que le llevaba toda la cabeza al grupo precioso de las ninfas que la rodeaban.

El templo de la Gastronomía, ornato de la metròpoli del mundo, elevará en breve hácia el cielo sus pórticos inmensos: le hareis retumbar con vuestras voces, le enriquecereis con vuestros dones, y cuando la academia prometida por los oráculos se establezca sobre las bases inmutables del placer y de la necesidad, golosos ilustrados, convidados amables, vosotros sereis sus miembros ó sus corresponsales.

Entre tanto levantad al cielo vuestros rostros radiosos, avanzad con vuestra fuerza y vuestra majestad: el universo succulento está ante vosotros.

Trabajad, excelentísimos señores, profesad por el bien de la ciencia, digerid en vuestro interés particular, y si en el curso de vuestros trabajos os sucede que hagais algun descubrimiento importante, dignaos participarlo al mas humilde de vuestros servidores.

El autor de las meditaciones gastronómicas.



INDICE DE LOS CAPITULOS DE ESTE TOMO.

| | | | |
|---|-----|---|-----|
| Introduccion por Alfonso Kar. | 3 | <i>Meditacion XVII.</i> —Del reposo. | 202 |
| Aforismos del profesor. | 9 | <i>Meditacion XVIII.</i> —Del sueño. | 207 |
| Diálogo entre el autor y su amigo. | 13 | <i>Meditacion XIX.</i> —De los sueños. | 211 |
| Biografia. | 18 | <i>Meditacion XX.</i> —Influencia de la dieta sobre el reposo, el sueño y los sueños. | 222 |
| Prefacio. | 22 | <i>Meditacion XXI.</i> —De la obesidad. | 227 |
| <i>Meditacion I.</i> —De los sentidos. | 29 | <i>Meditacion XXII.</i> Tratado preservativo ó curativo de la obesidad. | 239 |
| <i>Meditacion II.</i> —Del gusto. | 37 | <i>Meditacion XXIII.</i> —De la flaqueza. | 241 |
| <i>Meditacion III.</i> —De la gastronomia. | 53 | <i>Meditacion XXIV.</i> —Del ayuno. | 255 |
| <i>Meditacion IV.</i> —Del apetito. | 51 | <i>Meditacion XXV.</i> —De la escatenuacion. | 261 |
| <i>Meditacion V.</i> —De los alimentos en general. | 69 | <i>Meditacion XXVI.</i> —De la muerte. | 265 |
| <i>Meditacion VI.</i> —De las especialidades. | 77 | <i>Meditacion XXVII.</i> —Historia filosófica de la cocina. | 269 |
| <i>Meditacion VII.</i> —Teoría de la freidura. | 123 | <i>Meditacion XXVIII.</i> —Los restauradores ú hosteros. | 298 |
| <i>Meditacion VIII.</i> —De la sed. | 128 | <i>Meditacion XXIX.</i> —La gulosina elástica puesta en accion. | 309 |
| <i>Meditacion IX.</i> —De las bebidas. | 135 | <i>Meditacion XXX.</i> —Un ramillete. | 322 |
| <i>Meditacion X y episódica.</i> —Sobre el fin del mundo. | 139 | Transicion. | 329 |
| <i>Meditacion XI.</i> —De la gula. | 142 | Variedades. | 333 |
| <i>Meditacion XII.</i> —De los golosos. | 153 | Envío á los gastrónomos de ambos mundos. | 413 |
| <i>Meditacion XIII.</i> —Las tiendas gastronómicas. | 168 | | |
| <i>Meditacion XIV.</i> —Del placer de la mesa. | 176 | | |
| <i>Meditacion XV.</i> —De los platos de caza. | 189 | | |
| <i>Meditacion XVI.</i> —De la digestion. | 194 | | |

