Habia trabajado él por completo la falsa planta, habíala sembrado de oculto y la sopesaba un poco cada dia para imitar el crecimiento natural.

No sabia bien á bien monseñor cómo habia 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 tenia un caudal bastante regular que se habia 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 vinos 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 tenia 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. Atribuia el caballero esta preferencia á la intimidad que habian contraido ellos haciendo juntos sus estudios. Los malignos (pues no faltan donde quiera) lo achacaban á que M. A*** tenia por cocinero al mejor discípulo de Ramier, sugeto hábil que lucia 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 habia tomado aun del griego, ó á lo menos no era de uso constante como en el dia.

Fuéles 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 mas delicada vista y una carga primorosa muy bien compuesta.

Todo esto era hermoso y bueno, pero no correspondia, en la inteligencia del caballero, á la esperanza que habia 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 ponia 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 distinguia 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 manteles; 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 deshonrarla 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 faisan, ave muy rara á la sazon, 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 dias de mi vida.

Dicho esto desapareció.

No hizo mucha novedad su ida: anunciaba esta el buen éxito de una conspiracion que tenia 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.

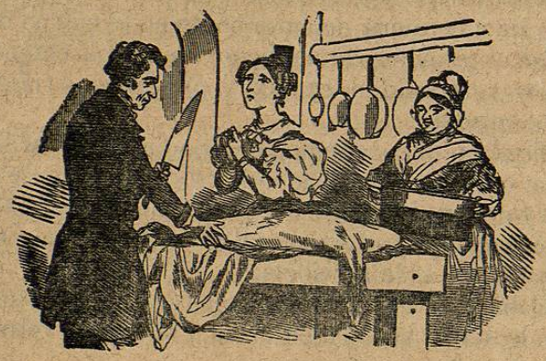
Sin embargo, el caballero estuvo sentido mas tiempo del que se hubiera creido; fueron necesarias algunas ceremonias para contentarle; por fin, volvió con las becafigas y ya no se acordaba del chasco cuando aparecieron las criadillas.

IX.

EL RODABALLO.

La discordia habia hecho por introducirse un dia en el seno de uno de los matrimonios mas unidos de la capital. Precisamente era un sábado: tratábase de un rodaballo que habia que cocer; era la escena en el campo y este campo era Villairene.

El pescado consabido, que segun voces habia sido arrancado de un destino mas glorioso, debia ser servido, al dia siguiente, en una reunion de gentes honradas de que yo hacia parte: estaba fresco, gordo, brillante como él solo, pero sus dimensiones excedian tanto á todas la vasijas que habia disponibles, que no se hallaba el modo de prepa-rarle.



—Pues señor, le partiremos en dos, decia el marido.

—¿Tendrias tú valor para deshonrar así á esa pobre criatura? decia 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 parecia 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 habia oido nadie. En breve la cuestion que absorbia 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, tenia una cara de burla é insolente, como si hubiera estado seguro de que yo no saldria bien, mientras que tenia la mano diestra apoyada sobre el temible tranchete que de su órden habian traido. 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 habria 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; cubrióse 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 elogióme 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 sazon.

Mientras mis oidos se saturaban á todo su regalo con los cumplimientos de que me veia colmado, 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 sonreia 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 manutencion 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 tambien que todavía no se ha encaminado bastante en provecho de nuestros usos domésticos la potencia del vapor, y cuento seguramente con que algun dia el boletin de la Sociedad de fomento informará á los agricultores que yo me he ocupado ulteriormente en el asunto.

P. D. Un dia 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 *papillado*, rentista tan amable como cuerdo que se ha entrado en el puerto para juzgar mas sanamente de los efectos de la tormenta y consiguientemente digno por mas de un título del nombramiento en todas letras.

DIVERSOS MAGISTERIOS RESTAURATIVOS

POR EL PROFESOR.

Improvisados para el caso de la meditacion 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 mas agua para compensar la pérdida que causa la ebullicion, de manera que siempre haya tres botellas de líquido.

Mientras esto sucede, mátese, desplúmese y límpiese un gallo viejo que se machacará con todo y huesos en un mortero con pilon de hierro; macháquense tambien 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 operacion, y con ella se tiene una pocion cuyo efecto es cierto cada vez que el enfermo, aunque gastado por alguna de las causas que teniamos indicadas, conserva sin embargo un estómago que haga sus funciones.

Para hacer uso de la pocion, se da el primer dia una taza cada tres horas hasta la hora de dormir, los dias 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: cási nunca llega el caso de tener que repetir la curacion. Hácia el cuarto dia pueden volverse á tomar las ocupaciones ordinarias, y debe hacer el paciente por tener mas prudencia en lo sucesivo "si dable le es."

Suprimiendo el ámbar y el azúcar cande, puédese por este método improvisar un potaje de sabor delicado y digno de lucir en una comida de inteligentes.