

EL ECO DE CARTAGENA.

Miércoles 11 de Febrero de 1880.

LA COCINA Y LA COMIDA EN EL SIGLO XV.

En el siglo XV componíanse las grandes comidas de cinco platos que, como puede suponerse, daban mucho que hacer al mayordomo, que en las casas principales tenía bajo sus órdenes catorce ó quince servidores destinados exclusivamente á la confección de los platos.

En la cocina de los altos dignatarios de la iglesia, inscribíanse en los pilares los doce meses del calendario con la indicación de los ayunos, las vigiliass y los días de abstinencia, durante los cuales se servían platos en armonía con las prescripciones de la ley religiosa.

Pero dejando á un lado estas comidas frugales, extremos desde luego en los vastos talleres culinarios de aquella época, y veamos como se componían los banquetes de gala, muy generalizados entónces.

El jefe de cocina se colocaba por lo comun en su elevada silla de brazos, teniendo en la mano una cuchara de prolongadísimo mango la cual le servía, no solo para probar el contenido de sus cacerolas sin abandonar su sitio, sino tambien para mantener el órden entre sus numerosos empleados.

El primer plato no les daba mucho que hacer, porque no se componía mas que de linones, frutas tiernas y ensaladas.

El segundo plato estaba formado en gran parte de pastas ó masas de cangrejos, de almendras con leche, de aves, etc. etc. Servíanse tambien carnes machacadas y cocidas, mezcladas despues con caldo. Completaban este segundo servicio una variedad infinita de sopas, toda vez que dicho alimento era considerado como muy importante.

El mayordomo designaba diariamente las que debían servirse. A veces eran muy sencillas y á veces, por el contrario, cuando los convidados debían ser tratados con más aparato, hacia preparar sopas de manzana, de peras, de carne y de esquisitas legumbres.

El tercer plato consistía en asados en salsa, la cual era caliente ó fria, según los manjares á que se destinaba.

Casi siempre la mesa estaba llena de flores; colocábase un ramo junto á cada convidado, y las vigas del techo estaban adornadas con ramas de árboles cargadas de frutas, según un costumbre establecida en Italia y adoptada por otros países.

Al lado de la mesa principal se hallaba el aparador cubierto de vajillas de oro y de plata figurando en

primer término las tinajas de oro en que se servían las rebanadas de pan mojadas en vino deliciosamente aromatizado. Admirábanse tambien las cajas para dulces, perfectamente trabajadas, y entre otros utensilios de plata, las jarras y las fuentes destinadas á presentar á los convidados agua de rosas ó de azahar para lavarse.

Al extremo de la sala se hallaban los trovadores con sus trompetas, sus oboes y otros instrumentos, dispuestos á tocar entre plato y plato sus aire favoritos, y mientras se presentaban en la mesa los entremeses destinados á hacer esperar con paciencia á los convidados cada nuevo manjar. Uno de los más apreciados era un fénix agitando las alas y avivando el fuego para quemarse, y no faltaban en ciertas ocasiones las rosas de pasta, por las cuales corriau olorosas aguas que perfumaban agradablemente á los convidados.

Una vez retirado el tercer plato, varios criados se apresuraban á colocar sobre la mesa una pieza de paño de plata mientras salía de la cocina el cortejo, llevado con gran pompa el cuarto plato, que era el más importante. Abria la marcha los tocadores de trompetas, adornados con pedrerías, plumas y trajes de telas de oro y plata; venían despues los mayordomos con su baston de oro, en el que se ostentaban las armas de su señor, seguidos de los mozos de cuadra, soberbiamente vestidos y llevando las carnes, las aves, los enormes pasteles que contenian un cabrito asado, y finalmente se presentaban los oficiales de boca conduciendo con gran pompa en elegante carreton la pieza principal. Casi siempre era ésta un pavo real ó un faisán, cubierto aún con su brillante plumaje adornado con cintas y colocado en un hermoso tazon de plata ó de cristal. Colocábase dicho plato ante el dueño de la casa ó ante el comensal más considerado, toda vez que siempre debía trinchar el ave en cuestion un gran personaje.

El quinto plato daba fin á la comida, y se componía principalmente de tortas de todas clases, siendo las más apreciadas las de hojas de rosa, de arroz, de cerezas y de castañas. Con estas tortas se servían además pastas en forma de balanzas, de monasterios y de castillos, sin que faltaran tampoco los escudos con las armas del amo de la casa y de su más ilustre convidado. Las cremas de color completaban la comida, despues de la cual se pasaba á otra sala.

Allí se servían los confites, los dulces secos ó líquidos, las grajeas y las golosinas de azúcar, en forma de coronas y de flores de lis. Servíanse al mismo tiempo en tazas de plata, vinos melosos y licores azuca-

rados, muy cargados de canela y otras especies.

Despues de la comida se hacia un regalo á los trovadores, regalo que consistía casi siempre en una vasija de plata, que los beneficiados paseaban por la sala gritando: «¡Liberalidad, liberalidad!»

Los sobrantes de los platos pertenecían á los pobres y á los oficiales de boca, según los días determinados de antemano por los usos y costumbres de la casa.

(De El Globo.)

Miscelánea.

Trátase de construir en Paris una via férrea subterránea desde la plaza de la Estrella al Bosque de Bolonia, cuyo trayecto mide 1.600 metros de longitud; el túnel será cilindrico, capaz para una sola via, y construido á una profundidad de tres metros. Los trenes estarán constituidos por cuatro vagones, en cada uno de los cuales podrán colocarse 50 personas.

El sistema de locomocion será análogo al del ferro carril neumático, á cuyo efecto el tren estará terminado en cada uno de los dos extremos por un disco ó émbolo ajustado al cilindro, verificándose la propulsion del tren mediante la formacion del vacío por uno de los lados auxiliada además por la compresion del aire contenido en el otro lado del tubo ó cilindro que constituye el receptor donde está contenido el ferro carril de que se trata.

El «Correo Ruso» da la noticia de que en el Jardin zoológico Moscou se construirá una casa de hielo á imitacion de la que fué construída bajo el reinado de la Emperatriz Ana.

La administracion del Jardin ha encontrado en los archivos datos preciosos sobre el modo de construccion que fué adoptado en aquella época y se propone ahora reproducir aquel modelo con exactitud.

La primera casa de hielo se levantó en San Petersburgo en el invierno de 1740, entre el Almirantazgo y el Palacio de Invierno; las paredes, el techo, los cristales, la ornamentacion, todo era de hielo.

Se cortaban en cuadro las piezas de hielo, y despues se bañaban con agua, se sobreponían unas en otras y se obtenía una masa compacta.

Aquella casa tenía ocho varas de larga, dos y media de ancho y tres de alta.

Habia á la entrada una gran galería decorada con estatuas. Los pilares exteriores imitaban el mármol verde.

La antecámara tenía cuatro ven-

anas y el gabinete cinco; sobre las ventanas se habían colocado tiestos con flores de hielo, y en los ángulos arbustos sobre los cuales había posados pájaros, todo de hielo.

El reloj, las mesas, los armarios, el lava-manos, los candelabros, la cama etc., todo era de hielo.

Caza por la electricidad.—Cerca de Marsella se ha inaugurado una nueva aplicacion de la electricidad. Es el empleo de una bobina Rhumkorff para cazar. En vez de untar de liga el árbol sobre el cual los pájaros se posan se le rodea de alambre de cobre, se ata en un poste cercano al árbol un pájaro que sirve de reclamo.

Cuando los desgraciados viajeros se han reunido en número bastante considerable, el cazador mueve el conmutador é inmediatamente los pobres pájaros caen muertos si el aparato es bastante potente, sin que ninguno se escape.

El efecto es mucho más seguro que una perdigonada, porque los pájaros son muy sensibles al flúido eléctrico, y por esto se les encuentra muertos con frecuencia junto á las líneas telegráficas en que se han posado imprudentemente.

La nueva aplicacion de la bobina Rhumkorff no es más que la generalizacion de un accidente producido por la casualidad.

El periódico titulado *El Ejército Italiano* publica un extenso artículo dando noticia del estado de las fortificaciones de Roma, debido á la actividad del ministro Mezzacapo.

Dichos trabajos empezaron en el otoño de 1877 en siete diversos puntos elegidos con objeto de evitar el establecimiento de baterías contra la capital.

Seis fuertes se elevan sobre diferentes alturas cerca de la parte denominada Leonina-Urbana y el otro en las inmediaciones de la via Appia-Antica. Este último está casi concluído, y ofrece un aspecto imponente. Los cuarteles para la guarnicion están á prueba de bomba, y unidos con caminos cubiertos. Los parapetos son de gran espesor. Para la construccion de los cuarteles, depósitos de municiones etc., se ha empleado una piedra volcánica que según los geólogos proviene de antiguos cráteres que hoy sirven de lecho á los lagos de Albano, de Nemi etc. Dicha obra se armará con veinte cañones de grueso calibre.

Una interesante fisiología de los que comen por una mujer del gran mundo acostumbrada á recibir:

En la mesa decía ella, es donde se juzga á las gentes, y escuchándolas atentamente: «Habla para que te vea» acostumbraban á decir los romanos.