

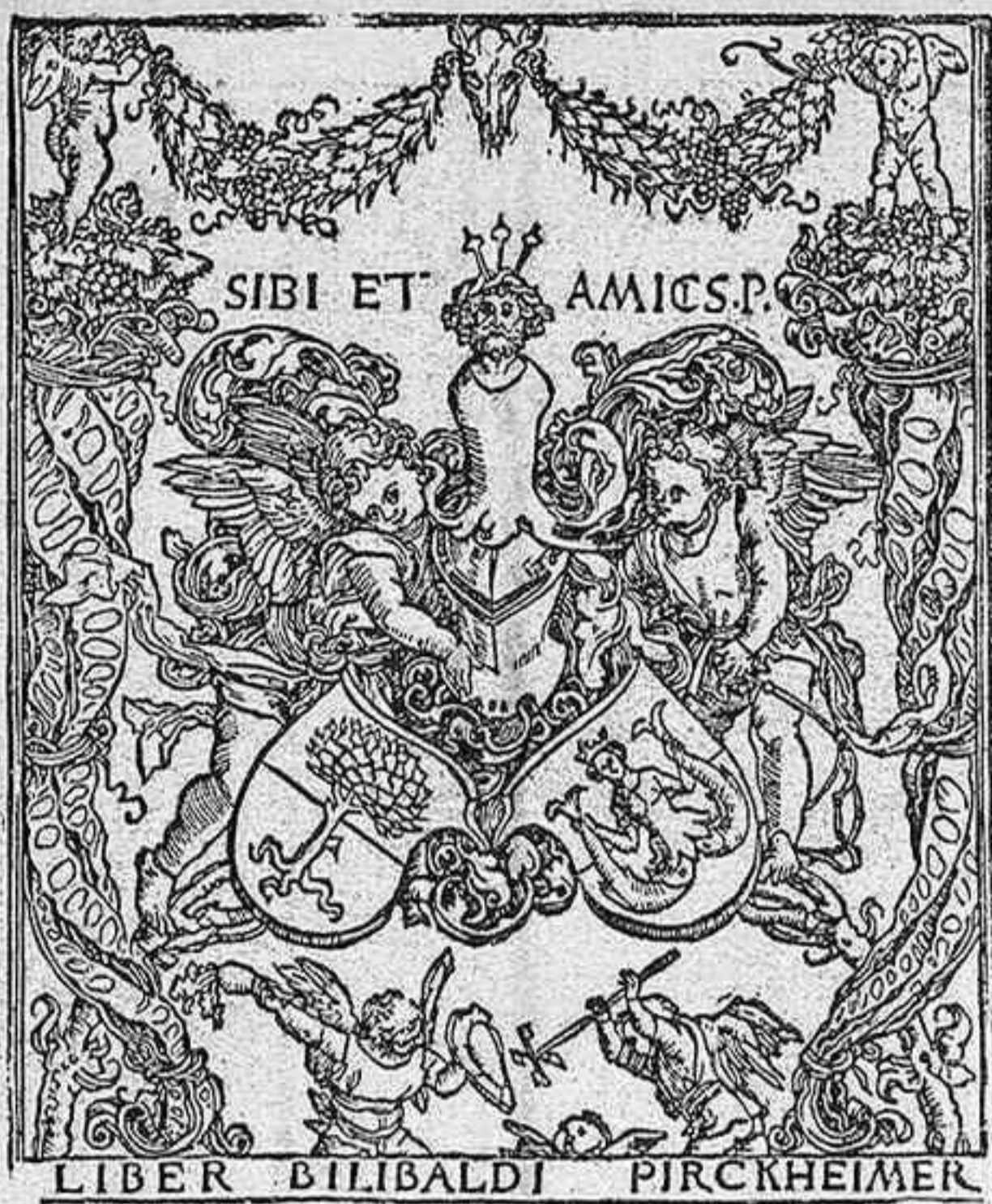
PLUMA Y LAPIZ



UNA LECTORA DE «PLUMA Y LAPIZ»

NÚM. III





DE BILIBALDO PIRCKHEIMER,
por Alberto Durero.

MODAS NUEVAS
DE
COSAS VIEJAS
LOS EX LIBRIS

La manía coleccionista, que comenzó en las monedas, siguió en los sellos, pasó a las estampas de las cajas de cerillas y llegó a las tarjetas postales, toma un nuevo rumbo, más erudito, literario y artístico y empieza en nosotros — en Alemania y Francia la afición no es tan reciente — a evolucionar en favor de los ex libris.

Constituyen éstos, por de-

cirlo y explicarlo de algún modo, el sello propio de cada bibliófilo, de cada librero, cada editor y muy especialmente también de los impresores.

Los ex libris, que tuvieron su época de apogeo cuando la producción de tomos no era tan abundante como hoy y su adquisición y formación con ellos de bibliotecas particulares se hacía, por tal motivo, más fácilmente, han sufrido un largo eclips-



DEL EMPERADOR DE ALEMANIA,
por E. Döpler.

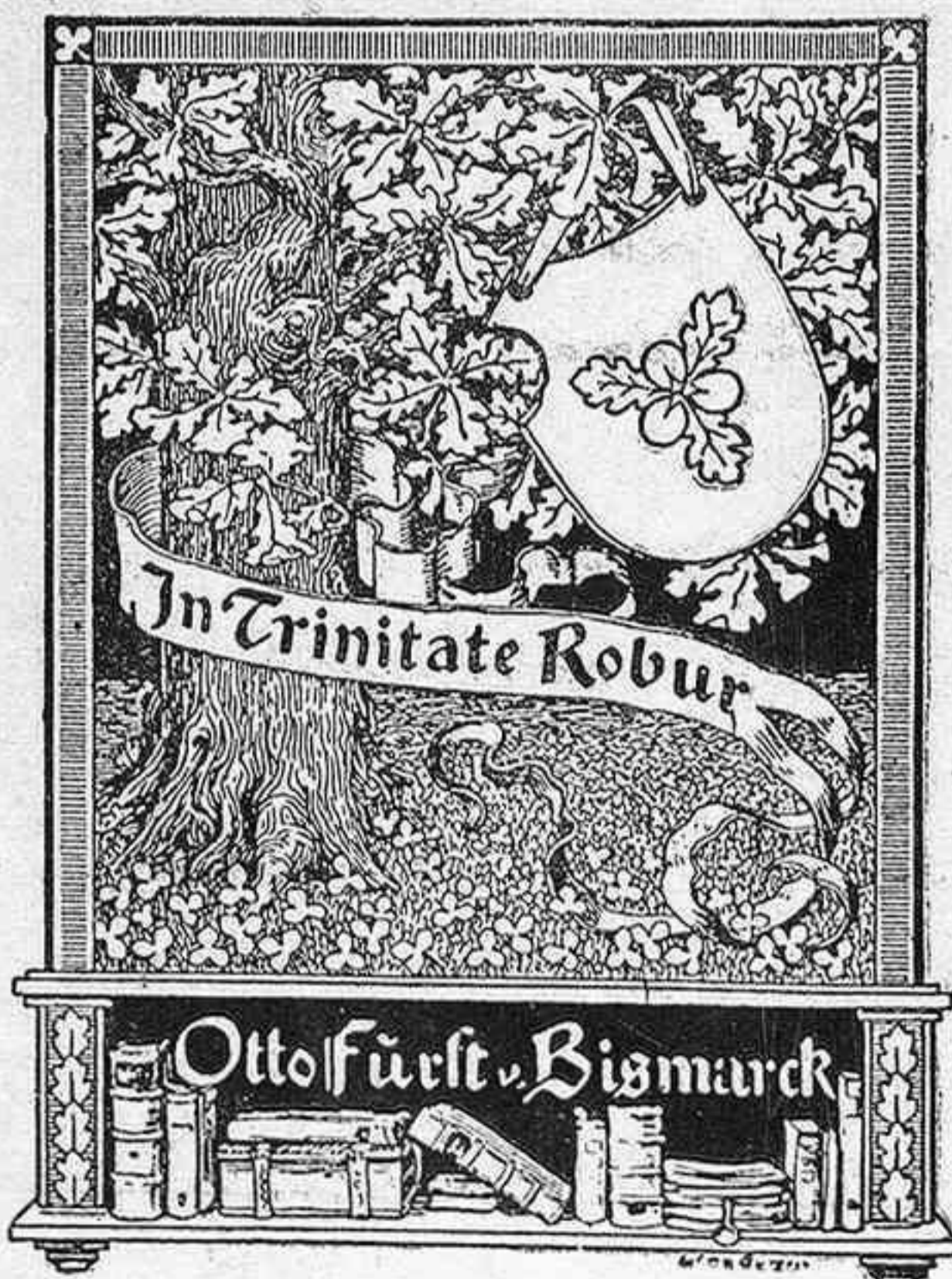


del ex libris del Monarca germánico, de los que dibujaron y van también adjuntos, el gran Alberto Durero y Lina Burger.

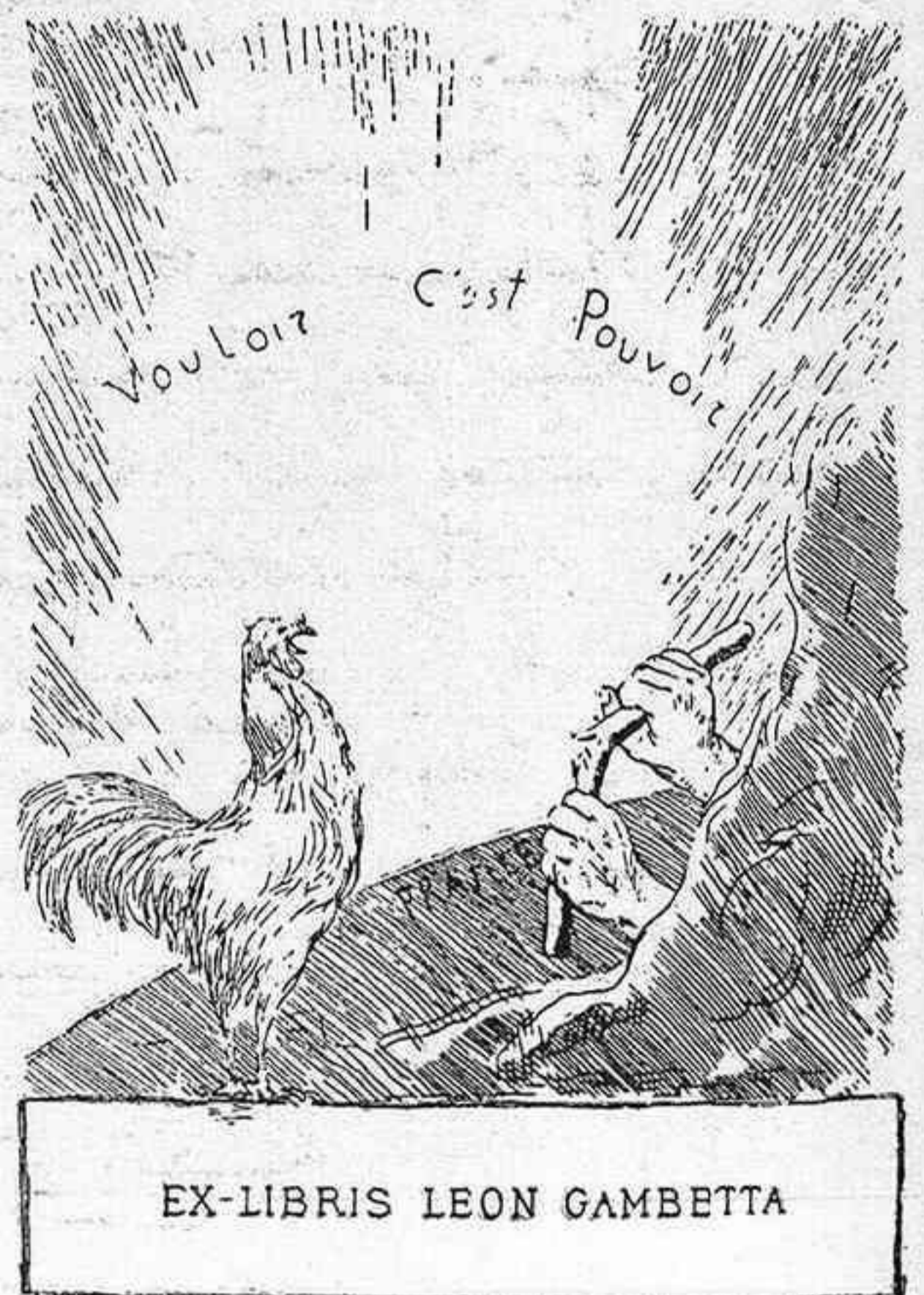
De la popularidad que esta manía ha alcanzado en el extranjero, da buena idea el hecho de haber logrado los honores de la caricatura, conforme — y para ofrecer de todo un poco a nuestros lectores — puede verse en el que reproducimos del *Jugend*. Realmente, si cada ex libris constituye, como se supone, el blasón intelectual del amante del libro, el de un opulento analfabeto no puede ser otro que el ideado por el genio chispeante del caricaturista alemán. — . * * .

CARICATURA DE
LOS EX LIBRIS.

se, hasta que la moda, volviendo por los fueros de lo bello y lo útil, ha resucitado la costumbre, llegando en algunos puntos a constituir una verdadera monomanía de los eruditos en materia bibliográfica. Y que esta resurrección no es patrocinada por gente de poco fuste, lo demuestran las reproducciones que adjuntas publicamos de los ex libris que ornamentan las obras de las bibliotecas personalísimas del Emperador de Alemania, ó León Gambetta y cuyo mérito artístico en nada desmerece, sobre todo el



DE BISMARCK,
dibujado por Lino Burger.



DE GAMBETTA, dibujado por De Legros.

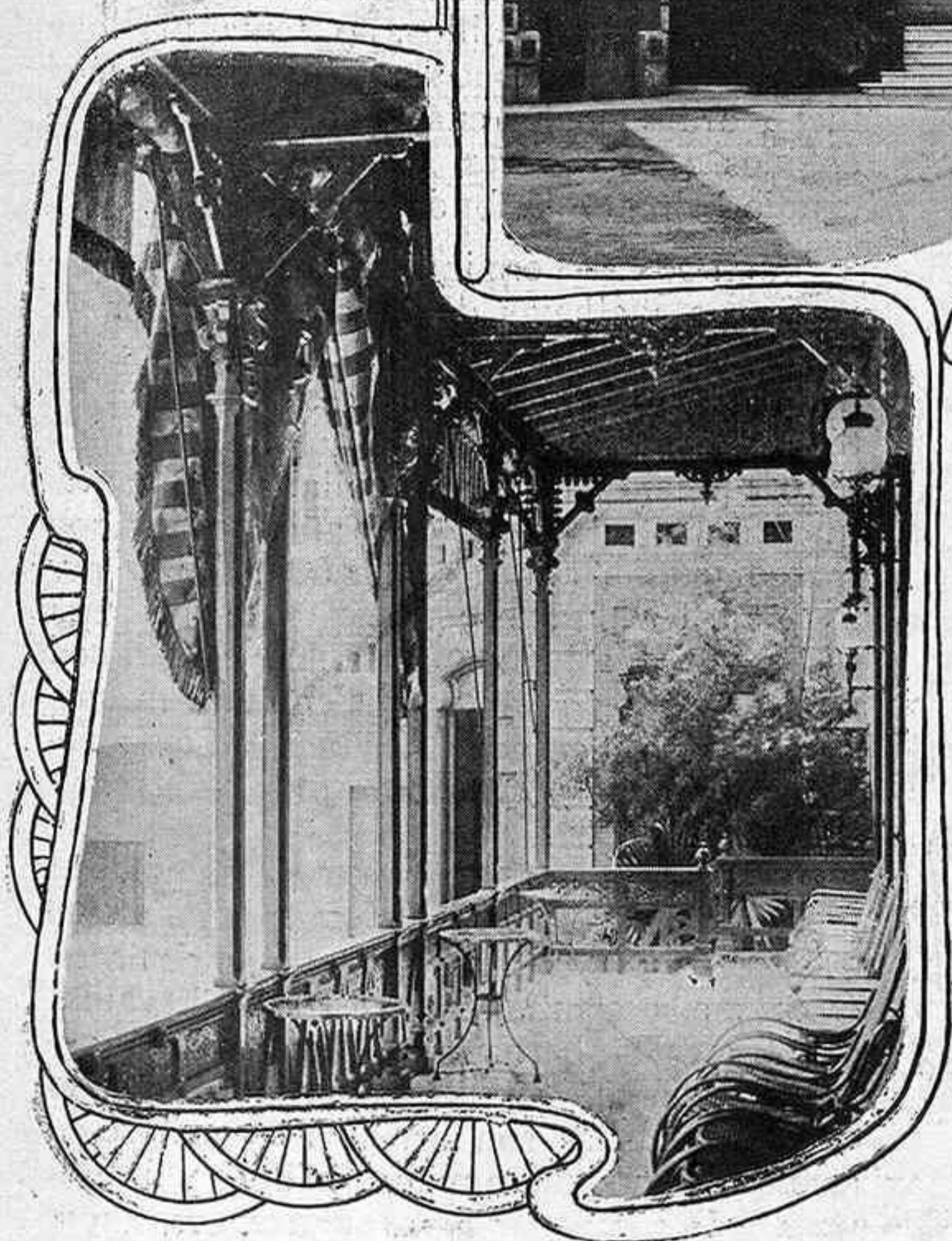
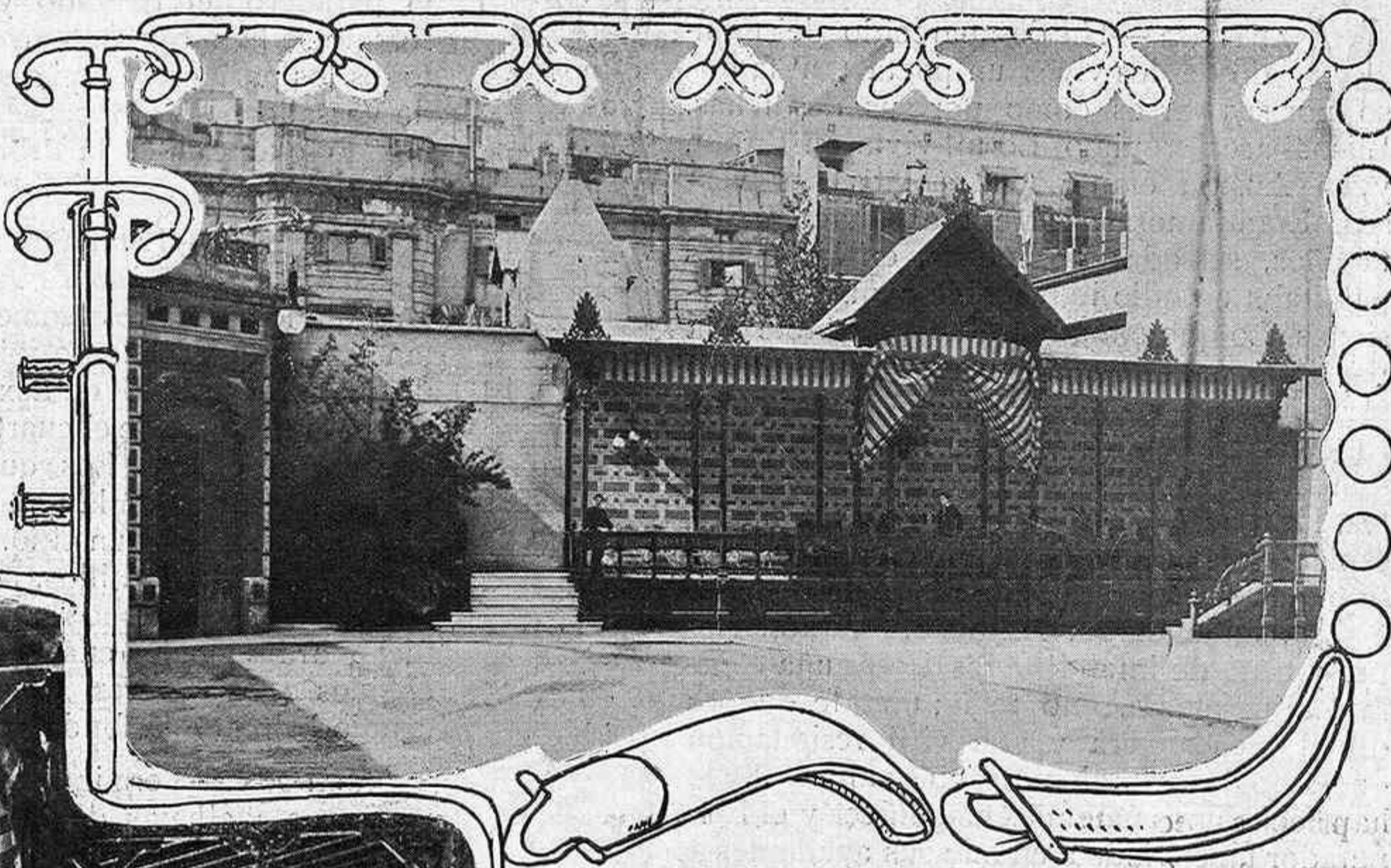
Mariano Alsina, todos, los cuales, con entusiasmo pausable, continúan las tradiciones que en el Círculo Ecuestre dejaron á su paso por la presidencia personas tan respetables y de tantas iniciativas como el marqués de Santa Isabel, don Juan Prats, marqués de Senmenat, marqués de Monsolí, don Oscar Pascual de Bofarull y don Cándido Romero, por citar algunos de los muchos personajes que han dado honra y brillo al aristocrático Círculo.

De éste, siempre que las necesidades de Barcelona lo han exigido, han brotado acciones generosas cuyos resultados han servido para enjugar muchas lágrimas y socorrer muchas necesidades; recordamos entre otras la corrida de toros de beneficencia organizada en 1895, un partido de pelota que produjo pingües rendimientos y otras funciones de caridad celebradas en los teatros Principal y de Novedades. El Círculo Ecuestre ha sido siempre el primero en acudir solícito á cuantos llamamientos se ha hecho á su gene-



rosidad é hidalguía, demostrando un altruísmo merecedor de profundo reconocimiento y que no escatima ni regatea el repartir entre los necesitados, la felicidad que es su ambiente principal, por la fortuna de que gozan cada uno de sus socios. Por eso, en medio de las múltiples revueltas de que se goza en Barcelona, nadie ha osado atentar contra el aristocrático centro, y cuantos dardos se le han dirigido, han quedado despuntados al chocar contra sus muros.

Y que sus iniciativas son siempre reproductivas, lo demuestra el hecho de que, habiendo sido el Círculo, cuna de las fiestas hípicas en nuestra capital, en cuanto no ha fijado en ellas su preferente atención, las carreras han desaparecido con gran sentimiento del elemento joven, que en ellas tenía un motivo



de agradable entretenimiento y del comercio barcelonés, que á su influjo realizaba pingües y nada despreciables beneficios.

Recorriendo los amplios salones del Círculo Ecuestre se nota en ellos ese perfume de buen tono que no se confunde con ningún otro y se adivina que por allí no circulan de ordinario más que gente de superior calidad y refinadas costumbres.

O. y G.

Fotografías de Ramos y Cobos.



El Mundo al Día

LUNES, 1. — La huelga de los marineros de Marsella adquiere carácter cada vez más grave á consecuencia de haberse negado los armadores á tratar con las comisiones de los huelguistas y de haber expuesto las concesiones que están dispuestos á hacer, por medio de unos avisos impresos colocados en los puntos más visibles de los muelles. Los marineros votan una orden del día declarando que rechazan con desprecio las proposiciones que se les han hecho de un modo tan anormal, afirmando que los marineros de todos los puertos seguirán su ejemplo, y que no responden del orden público si no se garantiza la libertad de la huelga. El gobernador y el almirante Rouvier celebran una larga conferencia con los armadores, y éstos se niegan á nuevas concesiones y no deponen su actitud intransigente. Los puertos de Génova y Brindisi se aprovechan de la huelga de los marinos franceses, y las compañías italianas de navegación hacen su agosto.

MARTES, 2. — Ha desaparecido del mundo de los vivos un poeta tan famoso por sus versos como por sus desdichas. Llamábase Jerónimo Lorm, vivía en Brünn, y en Austria eran popularísimos sus versos. Eran famosas, entre todas, hace treinta años, sus odas patrióticas, en las cuales palpitaba un odio implacable contra los prusianos. Lo que era admirable y horrible á la par en Lorm, es que á los quince años quedó sordo, y á los veintisiete ciego. Como Homero, como Milton, de las eternas tinieblas en que estaba sumido hacía brotar raudales de luz, luz que si no veían sus ojos, iluminaba esplendorosamente el amplio campo en que se movía su espíritu. Hombre tan desdichado no era, sin embargo, pesimista, y cantó siempre y trató de infundir á los demás una esperanza que quizá él no tenía; una fe que es difícil que abrigara y una viril resignación que, á no dudarlo, alentaba en su ánimo. Se le han hecho unos funerales magníficos y el Emperador ha enviado á uno de sus ayudantes á presidirlo en su representación y nombre.

MIÉRCOLES, 3. — En las provincias septentrionales de la República Argentina causa destrozos una nube de langosta que baja de las áridas mesetas de los Andes. La plaga asola una extensión de más de 70.000 hectáreas de tierra cultivada. Todo cuanto se intenta para detener la marcha de la invasión asoladora resulta ineficaz. Los insectos alcanzan nueve centímetros de largo. Han detenido la marcha de los trenes y roto bajo su peso los hilos telegráficos.

— En las islas Hawai se suceden con media hora de intervalo tres terremotos que arruinan la aldea de Juwana, muriendo casi todos sus habitantes.

JUEVES, 4. — Quedan sin trabajo en el arsenal de Woolwich siete mil obreros por haberse paralizado los trabajos que se hacían durante los tres últimos años, es decir,

mientras duró la guerra del Transvaal. La miseria de las clases bajas de Londres es espantosa. Hay actualmente más de sesenta mil obreros sin trabajo y el invierno se anuncia muy rigoroso. El *Daily Mail* llama la atención del gobierno acerca de la gravedad del conflicto. El *Daily News* dice, que en Newcastle el Ayuntamiento recibió una delegación de obreros sin trabajo, la cual declaró que treinta mil de sus compañeros están padeciendo los horrores del hambre, sin que hallen medio de aliviar su situación.

— Los periódicos de Sicilia se quejan de la apatía de las autoridades y de los *carabinieri* que no saben dar con Varsallona, el famoso bandolero que, como hace poco Musolino, tiene en jaque á todas las fuerzas de policía de la nación. Parece, sin embargo, que hay esperanzas de coger pronto al facineroso. Dícese que se halla escondido en Castonuovo ó en los contornos. Tanto éstos como la población, están vigilados por fuerzas numerosas, hasta aquí sin resultado práctico ninguno. Para ver si es posible dar con el paradero del bandido y privarle de todo refugio se han operado arrestos en masa de todos los parientes, amigos y aún conocidos de Varsallona. *L'Ora* censura tal medida afirmando que esto es la arbitrariedad erigida en ley.

VIERNES, 5. — Estalla un formidable incendio en el *Lincoln's Hôtel* de Chicago. Durante los primeros momentos el humo era tan espeso que fué imposible organizar debidamente los trabajos de auxilio. Muchas personas se tiran desde el cuarto piso, muriendo algunas en el acto. Los que dormían en los pisos superiores, en la parte interior, no podían huir por ningún sitio. El hotel estaba construido con ladrillos, no tenía más que una escalera, y al poco rato de iniciarse el fuego ardía por los cuatro costados. Van recogidos 19 cadáveres. Cuando estalló el incendio había en la fonda 157 personas.

SÁBADO, 6. — Termina en París la venta de ropa y alhajas de la actriz Wanda de Broncza, fallecida hace poco. La almoneda ha producido en los tres días la suma de 812.573 francos. La alhaja que ha obtenido mayor precio ha sido un collar de brillantes que fué comprado hace ocho años por 125.000 francos y que ahora se ha adjudicado por 231.000. Un broche, compuesto de una perla rosa entre dos brillantes, se ha vendido en 27.540 francos, y una sortija con una turquesa preciosa en 17.000. Algunos de los muebles y trajes han alcanzado precios elevadísimos.

— Las últimas noticias que se tienen del famoso desafío entre dos maestros de armas franceses y dos colegas suyos italianos hacen creer que, afortunadamente, no se llevará á cabo la doble barbaridad. Los diestros profesores parece que han advertido á tiempo que las espadas son armas muy peligrosas cuando las empuñan manos hábiles y firmes.

A. RIERA

CONFERENCIAS CULINARIAS

EL arte de comer no necesita elogios, se recomienda por sí mismo y, por tanto, es inútil que yo haga su apología.

Dime lo que comes y te diré quien eres: máxima ó refrán de Brillat-Savarin que puede comprobar todo el que se sienta á la mesa de los hoteles ó de los trasatlánticos extranjeros. Allí se ven en primera línea á los grandes tragones del mundo, á los piratas de las Carolinas, á los alemanes, mozarrones blancos y rubios, groseros y materialistas que todo lo sacrifican á la enormidad de la tajada, á engullir aunque sean guijarros. Síguenles muy de cerca los ingleses, que si bien comen atrocemente, les gusta todo superior y presentado con arte. Los rusos, los escandinavos, los holandeses y los franceses, tampoco son malos puntos, especialmente los últimos, reputados como los primeros gastrónomos del universo. Los italianos, los portugueses y los griegos, son gente de poco comer. Pero todavía comen menos los españoles, que en la virtud de la templanza no hay quien les aventaje.

La superior cocina, en mi concepto, es la francesa; está reputada como la más saludable, la más tónica, la más exquisita, y hasta la más civilizada, porque ella presupone conocimientos sobre la composición química de los alimentos y la manera de obrar éstos en la economía, con respecto á la digestión, á la respiración y á la circulación.

La cocina italiana sería digna rival de la francesa sin el grave inconveniente de engrasar demasiado sus guisos, abusar del arroz y de los rellenos y presentar las carnes excesivamente tiernas ó cocinadas. La cocina alemana es flatulenta y soporífera con sus pesados farináceos, pastelones y dulces insípidos; es una cocina insoportable. No faltará algún germanófilo que me excomulgue. La cocina inglesa es una verdadera cocina de ciclones que abrasa la boca y el estómago. La cocina portuguesa es poco variada y cocina de gente sobria. La cocina de los turcos es muy grasienta, de poco gusto y dudoso aseo. La cocina española, como dice Mantegazza, es una cocina de avaros desganados; es muy plástica, empacha pronto, empalaga con sus grasas y destruye el apetito al segundo plato; como prueba de ello basta considerar que después de una buena sopa y un buen cocido, todo lo demás que se come es por gula y no por necesidad. Entre los platos nacionales citaré el lomo, la paella, las albóndigas con su clásica salsa amarilla, el encebollado de carne, nadando en un mar de grasa negruzca, el bacalao á la vizcaína, las perdices escabechadas, el pote, la escudella, los farináceos potajes, y últimamente, la olla ó el famoso cocido con su substancioso séquito de carne, gallina, jamón, tocino, chorizo y orejas de cerdo.

Pues bien, háganme ustedes el favor de servir á cualquier mortal una comida compuesta de cocido y dos ó tres platos de los citados, caldeado todo con sendos tragos del sin rival Jerez y tendréis que confesar conmigo en que con ver-

dadera saña, crueldad y alevosía, habréis expuesto al sujeto en cuestión á reventar apopléticamente.

Los españoles son casi refractarios á ocuparse de la cocina, y si no veamos lo que ocurre al cocido, el más nacional de los platos.

El cocido es el único manjar de todas las cocinas habidas y por haber, que tiene el privilegio de guisarse él solo; se pone por la mañana al fuego, y ya con éste, más ó menos vivo, no se separa del hornillo hasta el momento de volcarlo en la fuente; en

el transcurso de tantas horas no reclama otro cuidado que *menear* dos ó tres veces para que no se *pegue*: mientras tanto, la cocinera se ocupa del lavado, de la plancha, de todo, menos de la cocina.

De lo cual se deduce que el cocido tiene responsabilidad propia; si sale mal, él se tiene la culpa, y si sale bien, él sabrá por qué; y cuidado si reconvenís á la cocinera en el primer caso, pues os contestará muy horonda y llena de razón: — «Señorito, ó señorita, yo no tengo la culpa; le he echado los mismos avíos de todos los días.»

Yo entiendo que la mejor cocina es la que amalgama y combina lo útil de las demás, pues todas tienen algo bueno. Esta verdad de Pero Grullo la consigno porque aún hay mucha gente que se obstina en negarla. Un país que se mantiene aferrado en las primitivas tradiciones del comer, es un país estacionario; en cambio, un país que procure mejorar su arte culinario por la imitación de las mejores cocinas extranjeras, es un país adelantado.

Por más que la cocina y el servicio de mesa á la francesa están á gran altura, no es todo miel sobre hojuelas, pues mis paisanos han sido los inventores de ciertos adelantos de escaso gusto y dudosa cultura. Tales son, el año de la servilleta que indica la suciedad guardada ó escondida; el borriquete y puentecillo de cristal ó plata, inundo sustentáculo de los cubiertos sucios, el enjuagatorio con su correspondiente coro de gargarismos nauseabundos y, por último, los palillos de dientes, instrumentos inconscientes de repugnantisima *toilette*. Con lo dicho doy por terminadas mis adquisiciones sobre las cocinas, y pasaré á ocuparme otro día de los cocineros.

RODOLFO LEBLANC

Ex pinche de cocina del gran hotel de La Paz de París.



"WANDA"

**GRANDE
STABILIMENTO
DI BAGNI**

SAVONA

IL PROPRIETARIO ELIORE ANSELMO-SAVONA

OFFICINE DELL'ISTITUTO ITALIANO DI ARTI GRAFICHE-BERGAMO