



Un divorcio por no servir para negocios

Días pasados, en la Corte Suprema de Washington, uno de los empleados recibía de un magistrado un expediente, nada extraordinario, igual a centenares de otros y destinado como los demás al archivo. Para los magistrados representaba una tramitación tan monótona como las demás. No así para los círculos sociales. El expediente contenía la sentencia de divorcio del conde Kalmann Czaky y su esposa.

Pero detrás de la rutina de ese papel hay una historia de amor. El conde Czaky, de la antigua nobleza húngara, se trasladó a los Estados Unidos hace cerca de diez años, y pronto después, en 1909, se divorció de su primera esposa, Mariam von Snell, que luego se casó con el violinista Jan Kubelik. El conde, figura distinguida y de atractivo trato, fue bien acogido en los salones norteamericanos. En un té ofrecido por un amigo en un gran hotel conoció a la señora Maud Howard, de la sociedad de San Francisco, donde su padre es presidente de una empresa de aguas corrientes. La señora Howard es una persona característica de una clase de damas norteamericanas muy penetradas de los derechos sociales de la mujer y muy capaces también de hacerlos respetar por el prestigio de su cultura, de su actividad y de su riqueza. Maud Howard es, en resumen, una mujer con ideas propias, con personalidad definida y vigorosa. Ha participado con energía en la obra de diversas instituciones de caridad, de educación y de mejoramiento social.

La señora Howard se había casado dos veces antes de conocer al conde. Tiene varios hijos. Su primer esposo, el escritor Montgomery Bryan, murió poco tiempo después de contraer matrimonio. Casó luego con Robert D. Inman, un negociante en maderas, miembro, de quien se divorció.

Por consiguiente, tanto el conde Czaky como la señora Howard tenían experiencia matrimonial cuando se vieron por vez primera, y, como en las novelas, al punto se enamoraron. El conde hizo una corte tan asidua a la viuda, joven y rica, que finalmente se les veía juntos en los sitios de reunión de la aristocracia de Nueva York y de San

Francisco. Corrió el rumor de que se habían casado en secreto, lo que fué negado. Luego se dijo que los parientes de la viuda de Inman se oponían a la unión, que el título nobiliario del pretendiente no era auténtico y por último que no tenía validez su divorcio de su primera esposa.

En 1910 la rica heredera y el noble húngaro llegaron a la ciudad de Kenesha y se casaron en secreto. Poco después partieron para Europa en distintos vapores para reunirse en una ciudad europea y partir nuevamente en viaje de bodas. Recorrieron Hungría y visitaron la histórica residencia de los antepasados de Czaky. Al cabo de medio año regresaron a América.

Todavía no se había anunciado el matrimonio. Ya en Nueva York el conde fuése a vivir en un lujoso hotel, mientras su esposa se alejaba en un departamento situado a breve distancia del hotel. Sin embargo, como en la sociedad se hacían desagradables comentarios acerca de sus relaciones, anunciaron por fin su casamiento realizado un año antes.

El conde Czaky declaró que se proponía dedicarse a negocios bancarios con los cuales favorecería a sus compatriotas recién llegados a los Estados Unidos. Pero el banco del conde nunca se abrió. En cambio, los esposos Czaky se trasladaron a California, donde pasaron una temporada.

Al cabo de poco tiempo el conde reapareció en California, pero esta vez solo. A algunos amigos manifestó que no creía propio de un hombre, en América, vivir del dinero de su esposa. De acuerdo con esta manifestación, estableció un negocio de tabacos en la calle Cuarenta y Nueve. El establecimiento llevó una vida comercial muy difícil durante algún tiempo y por último su dueño se sintió obligado a cerrarlo.

No se supo más nada de estas dos personas conocidas de la sociedad norteamericana hasta que a principios del siguiente año se publicó la noticia de que la señora Howard había pedido el divorcio. No se dió a conocer la causa de esta determinación. Dijeron simplemente que de común acuerdo querían separarse y nada más. La justicia, como dijimos al principio, decidió el divorcio.

En cierta ocasión, la señora Howard declaró a un amigo común: "Adopté con mucho pesar la resolución de divorciarme. El conde hizo lo posible para vivir de acuerdo con mi ideal de un hombre americano; pero era demasiado amable y demasiado poético para poder tener éxito en los negocios. Nos sepáramos sin ningún rencor."

Las confituras

Los dulces de frutas son hoy uno de los principales alimentos de Francia. Se dice que las confituras serán durante la guerra una de las compensaciones de la carestía de otras subsistencias y las madres de familia fabrican en cantidad competentes y mermeladas que reservan por si llegaran días difíciles. Las revistas se ocupan detenidamente de este departamento de la despensa familiar, hasta ayer estimado casi superfluo. Recuerdan que solo a principios del siglo pasado la confitura llegó a ser popular en Francia. Antes de esa época el azúcar era un artículo costoso y raro. No se conocía más que el azúcar de caña, venido de las Indias y de diversas colonias. Se vendía muy caro y solamente en algunas bodegas. Durante el reinado de Luis XIII los campesinos hasta ignoraban la existencia del azúcar. La onza valía un escudo...

Sabido es que el azúcar constituye un alimento precioso. Brillant Savarin habla en estos términos: "Mezclando con las frutas y las flores de las confituras y las mermeladas; método conservador que me hace gozar del perfume de esas frutas y de esas flores después de la época que la naturaleza ha fijado para su duración".

En otra época las confituras ornavan en los grandes días las mesas de los magnates. Las damas de la corte, durante el reinado de Catalina de Médicis, tenían verdadera pasión por los confites con esencias, algunos de los cuales, en el momento oportuno, contenían venenos.

En la época de Luis XIV empieza a difundirse el azúcar de caña; la gente acomodada, al finalizar la cena, acostumbra poner en la mesa una fuente con confitura.

Después del pan, la confitura es quizás la elaboración alimenticia más universal. En la China y en Turquía es popular y también característica por su perfume de flores. Conocemos la guayaba brasiliense. En Inglaterra la mermelada se sirve habitualmente con el té. En los países escandinavos y en Alemania es común una confitura hecha con papas.

Voltaire y el Papa

El nombre de Benedicto XIV ha sido llevado por esteriores papas, sin contar el actual. El más ilustre de todos ellos fue Benedicto XIV (cardenal Lambertini), de Bolonia, que sucedió a Clemente XII en 1740. Pontífice amigo de la ciencia y muy sensible a las bellas artes, era estimado por los espíritus selectos de su tiempo a tal punto, que el mismo Voltaire le dedicó su tragedia "Mahoma". He aquí las últimas palabras de la dedicatoria: "Permitame Su Santidad poner a sus pies el libre y el autor. Me atreví a pedirle su protección para uno y su bendición para el otro. Con este sentimiento de profunda veneración me呈ro y beso sus pies sagrados.—París, 17 de agosto de 1745".

Voltaire compuso también, en honor de Benedicto XIV, este distico latino que le hizo llegar junto con la dedicatoria transcripto:

"Lambertinus hic est, Romae deens et pater orbis, qui mundum scriptis docuit, virtutibus ornat." (Es Lambertini, honor de Roma y padre del universo, que ha enseñado el mundo por sus escritos y loorna por sus virtudes.)

Benedicto XIV contestó a Voltaire con una encantadora carta latina en la cual proponía al poeta un pequeño problema de métrica.

La producción de perlas

En la bahía de Ago (Japón) existe, desde hace mucho tiempo, una industria interesante.

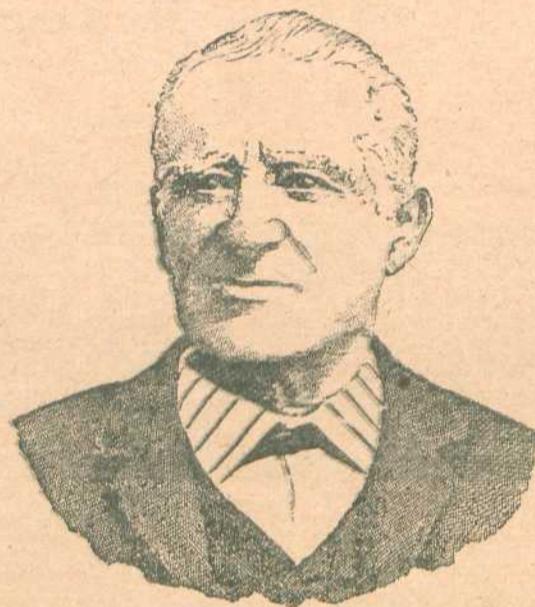
Anualmente, en los meses de julio y agosto, se colocan fragmentos de rocas en el fondo del mar, eligiendo los lugares donde se encuentran ostras perliferas. Transcurridos tres años, se visitan los pedazos de piedras, a los cuales se han adherido las ostras, y se introducen en las conchas perlas pequeñas sin valor o trocitos de nácar, destinados a servir de núcleos a las perlas que se desea obtener.

Se dejan pasar cuatro años, para que la concreción se desarrolle, y entonces se recogen los moluscos.

El resultado no siempre es satisfactorio. Durante los cuatro años, muchas ostras enferman y mueren, ya envenenadas por numerosos microorganismos, ya ahogadas bajo amontonamientos de algas.

En cambio, las perlas que se obtienen mediante este procedimiento, se asemejan completamente a las naturales, así en color y en oriente como en regularidad de forma.

Es curioso el hecho de que esta industria esté casi por entero en manos de las mujeres, porque la delicadeza de sus dedos les permite manipular con agilidad y con rapidez, y también porque, según dicen los japoneses, las mujeres del Japón pueden sumergirse y permanecer bajo el agua mucho más tiempo que los hombres.



Don DOMINGO CANTER

"Nadie puede ser más exigente respecto a la calidad de los cigarrillos que fuma que lo soy yo respecto a la calidad de los cigarrillos que elaboro".

Domingo Canter

Los cigarrillos LA SIN BOMBO, SUBLIMES e IDEALES han mantenido y mantienen su popularidad por la exclusiva razón de sus méritos. Desde los primeros años en que fueron puestos en venta hasta la fecha, han sido siempre famosos por su bondad, y la calidad de cualquiera de estas tres marcas que usted fume, debe siempre merecerle absoluta confianza.

IDEALES

EL CIGARRILLO DE
CALIDAD DE 20 CTS.

LA SIN BOMBO

CIGARRILLOS DE 30 CENTAVOS
PARA ARMAR

SUBLIMES

LA FAMOSA MARCA DE
30 CENTAVOS

HUMBERTO I, 2051 — FABRICA LA SIN BOMBO — BUENOS AIRES

— 9 —



Ibero-Americanisches

Institut

Preußischer Kulturbesitz

<http://resolver.iai.spk-berlin.de/IAI0000607D01220000>