

LA MESA MODERNA

MADRID. — JUEVES 9 DE NOVIEMBRE DE 1893.

Plato fuerte

EL CANDIDATO

Se llama D. Benigno Melón, y frisa en los cuarenta.

Es natural de un pueblo importante de la Mancha, del que ha sido alcalde algunas veces, diputado provincial otras, y cacique siempre.

Es el más rico terrateniente de la comarca, y en ella es su influencia tan grande y tan decisiva, que todas las situaciones políticas se han visto obligadas á contar con D. Benigno Melón en cuantas elecciones, con ó sin sufragio universal, se han verificado en aquel distrito de quince años á esta parte. Allí no impera más voluntad que la voluntad omnimoda del gran cacique Melón. Sus deseos son órdenes que acatan todos los alcaldes, secretarios y jueces del partido con más respeto que si emanaran del Ministerio de la Gobernación. Manda y es obedecido sin discusión. Nadie hasta hoy se ha atrevido con él; y ¡ay de quien tales veleidades tuviera!...

Todos los gobernadores civiles que han ejercido mando en la provincia de Toledo desde hace más de

doce años, hánse visto, por expresa recomendación del respectivo ministro, obligados á procurar por todos los medios posibles, granjearse el apoyo, ó por lo menos la benevolencia del poderoso cacique, rey absoluto entre las gentes del campo de todo aquel país. Idénticas indicaciones han recibido constantemente los jueces de primera instancia, los delegados de Hacienda y los registradores de la propiedad.

Los alcaldes... inútil; ya se sabe que allí no puede haber más alcaldes que los que á D. Benigno plazca... Contar en una elección con el apoyo, ó tan sólo con el beneplácito del Sr. Melón, es tener el triunfo asegurado.

Fué alcalde cuando quiso serlo, ó cuando pudo convenir á sus miras particulares manipular personalmente los intereses del común. Fué diputado provincial cuando tuvo el capricho de ir á la capital y hombrear-se entre los abogadillos, como él llama á los letrados en su rústica arrogancia.

¿Qué opiniones políticas profesa? ¿A qué partido pertenece?

Nadie lo ha podido aún averiguar.

Ha prestado su poderosa influen-

cia sucesivamente á *conservadores* y á *liberales*, y los prestará probablemente al moro Muza, si el moro Muza gobernara ó desgobernara desde las regiones del poder á esta triste nación.

¡Opiniones políticas! D. Benigno no sabe lo que es eso; y tanto entendiéndolo de esas metafísicas como yo de hablar chino.

Pero si á D. Benigno Melón no le importan un bledo los asuntos públicos, en contra puedo afirmar á ustedes, queridos lectores, que nadie es tan entendido como él en lo de manejar, gobernar y administrar los *negocios particulares* suyos.

Ya dije que mi héroe es el más rico terrateniente de la comarca. Sus propiedades, adquiridas por su padre y triplicadas por él, consisten en un gran número de pequeñas tierras y heredades que da en arriendo ó en parceria. Pero en lo que más sobresale D. Benigno es en la profesión de prestamista. Eso sí, es un hombre concienzudo; nunca lleva más del diez por ciento... por mes. En los préstamos á metálico se entienden; porque lo que es en los préstamos en trigo á los desgraciados que el hambre acosa en los rigores del invierno, ya es otra cosa; á esos D. Benigno no les cobra más que tres fanegas de grano nuevo por una de viejo... ¡Es un bienhechor de la humanidad!...

No necesitan saber más para comprender de dónde dimana la influen-

cia electoral del Sr. Melón, aquellos de mis lectores que conocen los misterios de la vida rural en España.

Apareció en la *Gaceta* el decreto de convocatoria de elecciones generales para Diputados á Cortes.

El gobernador llamó á su despacho al D. Benigno.

—El Gobierno necesita sacar triunfante en el distrito de V. al candidato oficial, para lo cual, D. Práxedes, que le profesa á usted inmenso respeto y consideración, me manda le suplique nos preste su valiosísimo apoyo en la lucha que vamos á empeñar. Ya sabe usted que puede contar en todo y para todo con el señor presidente del Consejo; y en cuanto á mí, estoy siempre á las órdenes de usted.

—Yo no puedo apoyar á nadie en las próximas elecciones.

—¡Hombre! ¿Y eso?

—Yo quiero ser diputado á Cortes.

El gobernador, que conoce á fondo á su interlocutor, que sabe que aquel hombre es un inalfabeto cuya instrucción se limita á saber rasguear malamente las pocas letras de su nombre, da un salto en su sillón y mira con ojos extraviados á D. Benigno, en quien nunca pudo imaginar semejante ambición. Pero la conversación sigue; el astuto gobernador procura sondear los ánimos del cacique, y convencido por fin de que, de obtener el acta (cosa

de que no duda) D. Benigno irá á los escaños del Congreso á sumarse entre las del montón anónimo, le deja entrever esperanzas de ser aprobado su propósito en las altas regiones del poder.

Efectivamente; D. Benigno fué candidato oficial.

Digamos de una vez que obtuvo mayoría y que hoy es *diputado*.

Pretendían los honores de la Diputación en el distrito, además de nuestro cacique, un conservador de abolengo y un republicano que contaba con grandes elementos entre los artesanos, gente que para nada necesitaban de D. Benigno, pues no teniendo más bienes que sus brazos no podían esperar que los favores de sus generosos préstamos descendieran hasta ellos. Así es que á pesar de su inmensa influencia entre los labriegos, el señor Melón, el hombre previsor que no deja nada al azar, creyó conveniente á los intereses de su candidatura, rebajarse hasta mendigar votos entre los electores de esa clase artesana, en la cual tan pocas simpatías disfrutaba.

Decidió atraer á su partido á un maestro de obra prima; al *za*, atero *Angelote*, republicano él, socialista él con pretensiones á la jefatura entre los suyos, en aquella comarca.

Era Angelote hombre de ingenio agudo y de una instrucción más que mediana. Caracter entero de

los que antes se rompen que se doblan.

Vió aparecer en el umbral de su modesta tienda á nuestro D. Benigno, y adivinando los propósitos que le traían á su casa resolvió allá en su espíritu travieso jugarle una pasada, ó como él decía *tirárselo de primo*.

—¡Ola, Angelote! ¡buenos días hombre!... ¿Qué tal vamos de negocios? ¿Hay trabajo?

—Así así, querido D. Benigno. Vamos tirando.

—Ya sabes que soy candidato en las próximas elecciones.

—Así me consta; y apruebo su resolución al propio tiempo que le felicito por su futuro triunfo.

—Pues sí, hombre. El distrito está tan falto de mejoras, y todos esos abogadillos que acostumbramos mandar á Madrid lo hacen tan mal con su maldita política, que yo, que soy un amigo de D. Práxedes, que trato de *tu á ti* á D. Venancio y que las gasto á la buena de Dios con D. Germán, he dicho para mi capote: «vamos á ver, Melón, ¿quién mejor que tú pueda representar en la Cámara este país?» Y con la anuencia del amigo Venancio y el apoyo de todos los señores del *Gavillete*, me he propuesto ser vuestro diputado; y *velay*.

—Perfectamente, D. Benigno. Repito que apruebo su determinación.

—Pues sí, hombre. Pero el caso

es que esos dos abogadillos de la Corte van á hacerme una oposición atroz; y aunque uno cuente con muchas simpatías, he resuelto hablar contigo porque si tú quieres también puedes hacer algo por mí.

—¡Ya lo creo! ¡Pues no faltaba más! Sólo que como yo no acostumbro á hacer las cosas á tontas y á lacas, y que los míos no se dejan convencer fácilmente, será preciso que usted me explique cual va á ser su programa.

—¡Qué *jamona* ni que cinco cuartos! Yo no entiendo de esas finuras. Yo reclamaré mejoras, muchas mejoras para los pueblos del distrito: carreteras, puentes, canales, *subvenciones*, etc.

—¡Bien, muy bien, querido don Benigno! Y puesto que esto va prolongándose, tome usted asiento y hablemos como amigos.

Nuestros dos interlocutores toman asiento alrededor de una mesa. Angelote llena un vaso de vino, lo acerca á sus labios y engulle la mitad del contenido, y alargando el vaso á D. Benigno.

—¡Bebamos; vaya á su salud!

El futuro diputado toma el vaso con visible repugnancia y bebe también.

El zapatero corta un pedazo de pan, y por el mismo proceder hace que Melón coma igualmente. Saca una pipa grasienta y negra como un tizón, la llena de tabaco, la encien-

de, le da unos chupones, y presentándosela á Melón:

—Vamos, fume usted, hombre, fume usted. Entre amigos las ceremonias se excusan; le dijo.

D. Benigno, que profesa un horror invencible al tabaco, temeroso de no complacer á Angelote, toma la pipa como hubiera podido tomar un purgante ó un veneno, y, aunque luchando en su interior con mil ascos y náuseas, empieza á tirar de la pipa, cuyo áspero y ardiente humo le asfixia y le provoca una tos violentísima.

Angelote se goza en su obra, pero resuelto á hacer pasar por toda clase de humillaciones al imbecil de D. Benigno, coje la caja de rapé de su mujer, y no bien pudo dominar la tos aquél, cuando presentándole la tabaquera abierta le dice con la más amable sonrisa:

—¡Vamos, hombre, qué caramba! Un diputado debe acostumbrarse á todo. Y á mí me gustan los hombres campechanos como usted. Vamos, eche un polvito, esto es bueno, muy bueno, y yo no simpatizo con ningún diputado que no tome rapé.

El infeliz Melón, avisado por este aviso de Angelote, toma una pulgarada del polvo endiablado y lo sume.

—¡Uno nada más! Exelama el socarrón del zapatero. Eso no puede ser. Un diputado nunca debe tomar menos de media docena de polvitos. Vamos, vamos, haga como yo.

D. Benigno revienta. Encarnado como una amapola, los ojos inchados, enrojecidos y llenos de lágrimas, no acierta con el pañuelo y da cada estornudo que parece que el techo se derrumba.

Angelote, por fin, resuelve concluir con la pesada broma.

—¿Con que decía usted señor don Benigno que desearía usted que yo y mis amigos le diéramos nuestros votos?

—Sí, eso mismo; contesta el atribulado candidato.

—Pues mire usted, la cosa no tiene más que un inconveniente; contesta con diabólica sonrisa el zapatero.

—¡Hombre! ¿Y cual puede ser?

—Sencillamente nna; y es que yo, y los hombres de mi fuste, se respetan demasiado asimismo para dar sus sufragios á quien á costa de tantas bajezas pretende obtenerlos.

Benigno Melón, no pudo oír más. Salió de aquella casa, corrido, burlado, con el pulmón deshecho y los ojos chorreando lágrimas, pero jurando por todos los demonios que se había de vengar del maldito republicano.

J. SORIANO.

Lista de Platos

Cochinito ó lechón relleno á la inglesa

Escogéis un lechón, joven y gordo, es decir, de los que aún tetan: son los mejo-

res para aderezados de la manera que vamos á explicar.

Para matarlo le cogéis entre las piernas, le sujetáis con una mano por el hocico, y le hundís el cuchillo en la garganta. Se necesita para eso un cuchillo estrecho y fuerte y con buena punta. Al introducirlo cuidad de darle una dirección recta para que alcance al corazón del animal, pues de lo contrario no desangraría bien, lo cual haría que las carnes del animal fuesen menos blancas y vistosas.

Enseguida le sumergiréis en un caldero de agua bien caliente (sin hervir, se entiende). Se saca, se coloca sobre la mesa y se limpia, como es costumbre, pelándolo bien, y raspándolo con la piedra pomaz y con agua caliente. Se vuelve á limpiar con varias aguas tibias. Se flambean bien los pies y se le arrancan los pitones ó uñas. Se abre y se le despoja de los intestinos, los cuales no se aprovechan para nada, pero sí el hígado y el corazón que se guisan aparte. Se tendrá cuidado de que la abertura no sea muy ancha. Se le arregla el hocico, se le quitan los colmillos, si es posible, se hacen dos incisiones encima de la rabadilla, y se retuerce ya cola, que se sujeta entre carne y piel. Se le sujetan los pies y las manos. En ese estado se pone en agua fría por espacio de algunas horas, y después se escurre bien y se enjuga.

Hecho cuanto queda indicado, se rellena con lo siguiente:

Hígado de cerdo rehogado y menudamente picado, miga de pan empapado con leche tibia, manteca, tetilla de buey medio cocida, bien picada, yemas de huevos cocidos bien picados y especias aromáticas de hierbas finas. Todo lo cual picado y convenientemente mezclado forma un excelente relleno. Después de relleno se cose con hilo la apertura. Se unge la piel con un poco de manteca para que al asarla se ponga crujiente y tiesa.

Se ensarta en el asador y se le mantiene al fuego hasta que adquiere un buen color amarillo, retirándolo luego enseguida. Se presenta en la mesa con una pera ó manzana en el hocico, y se sirve aparte una salsa hecha con sal, pimienta y zumo de naranja.

Pies de cerdo con trufas

Preparad los pies de cerdo como se indicó en el número anterior de esta revista, para los á la *Sainte Menechou'd*, y después de dejarles cecer bien por espacio de seis ó siete horas, se retiran, se dejan enfriar, se abren longitudinalmente y se extraen los huesos.

Mientras tanto preparáis el siguiente relleno:

Si tenéis aves que guisar tomáis los blancos y si no emplearéis carne de vaca, magra y sin nervios; la asáis regularmente y después la picáis muy menudita con miga de pan empapada con caldo; un pedacito de tetilla de vaca que abulte tanto como las carnes y el pan antes indicados. Todo perfectamente picado. Agregadle cinco yemas de huevos cocidos, un par de trufas (criadillas) cortadas finamente, algo de especias aromáticas, sal, pimienta gorda y un poquito de nata. Luego cortáis unas rodajitas de trufa que mezcláis en esa pasta. Con ella rellenáis el hueco que en los pies han dejado los huesos que sacastéis, y, replegando el pie, lo atáis de manera de conservarle su primitiva forma. Después les sumergiréis en manteca darritida, tibia, y los pasáis por miga de pan rallado. Veinte minutos antes de ser servidos á la mesa los colocáis sobre parrillas á un fuego muy lento, cuidando de removerlos para que se asen de todos los lados.

Jamón escabechado á la salsa

Sepan nuestros lectores que lo que vamos á describir es un manjar de boda ó de banquete, con lo cual queda dicho que

no es nada menos que caro el llamado *Jamón escabechado á la salsa*. Damos, pues, la receta de esta preparación, á la par que la de muchas otras que hemos dado cabida ya en nuestra revista, por la obligación en que nos encontramos de no omitir en nuestro repertorio culinario nada de todo cuanto con este arte se relacione; y no, precisamente, porque sea nuestro intento aconsejar su uso á nuestros lectores en general, quienes, en todo caso, son los únicos llamados á decidir de su inconsecuencia ó oportunidad.

Y hecha esta salvedad, pasemos á describir este manjar.

Procúrese un buen jamón, y desde luego se sierra el hueso del mango, del que sólo debe quedar un pequeño pedazo adherido á la pieza. También debe quitársele todos los huesos de enmedio y los de encima, de manera que únicamente le queden las carnes. Luego se limpia á toda perfección y se prepara un caldo de *esca-beche* de la siguiente manera, advirtiendo de paso que este caldo, que sirve no solamente para esta preparación, si que también para aderezar pescados de río y de mar, tales como sargos, anguillas, barbos, truchas, etc. Se ponen en una cacerola y se rehogan durante diez ó doce minutos: una zanahoria y una cebolla de tamaño mediano bien picados, un ramito de perejil, otro de laurel y un poquito de tomillo, todo desmenuzado; se agregan cuatro pulgaradas de sal y cinco ó seis gramos de pimienta negra, con un poco de manteca fresca. En cuanto esté el rehogo hecho se añaden tres litros poco más ó menos de agua y un par de cucharadas de buen vinagre de yema. Se deja la cacerola al lado de la hornilla, y se deja cocer muy suavemente por espacio de cinco cuartos de hora. Se deja enfriar un poco, y en cuanto esté tibio se vierte este *esca-beche* sobre el jamón, dejándole en él por espacio de nueve ó diez días; si bien,

creemos conveniente prevenir que se le podría dejar catorce ó quince, con lo cual, en vez de perjudicar, no haría sino aventajar la calidad del jamón.

Cualquier sea el número de días que la pieza esté á *marinar*, al sacarle del caldo hay que dejarle escurrir perfectamente bien, y enseguida envolverle entre cuatro hojas de papel blanco, ó de estraza, untados de manteca fresca, sobrepuestas unas sobre otras, de tal manera que el jamón quede completamente *vestido*. Esta *toilete* es de todo punto indispensable para asarle, según opinión de los maestros del arte.

Después se ensarta y se pone á asar; teniéndole durante tres y media ó cuatro horas sobre un fuego suave, según el tamaño del jamón; y arreglándose uno de manera que la coción venga á terminar unos quince ó veinte minutos antes de la hora de sacarle á la mesa. Entonces se le quita el papel, y para perfeccionarlo se pone sobre una placa de hierro (la del mismo horno), algo caliente, y se *baña* el horno mismo, si fuese posible.

Para servirlo se coloca sobre una fuente grande, y si se le quiere adornar, se le pone en el mango un ramillete artísticamente confeccionado con rabanetes, aceitunas, trufas ú otras frioleras, á que los maestros franceses llaman *papillots*.

Con el jamón así preparado se sirve aparte una salsa Robert cuya receta hemos dado en el núm. 21 (véase pág. 247, primera columna).

Chuletas de carnero á la Subise.

Preparadas y aplastadas las chuletas, como ya en distintos artículos hemos indicado, se cogerán unos pedacitos de tocino cortados expresos; así como otros en igual forma de buen jamón magro y se mechan. Ya guernecidas las chuletas de esta forma, la carne que de ellas se ha recortado para darles forma regular, se coloca en una cacerola con tres ó cua-

tro cebollas y un par ó tres zanahorias. Se hace un moje con cebolletas y perejil todo condimentado, y se vierte encima de ellas. Después se mojan con un poco de buen calde de puchero, reducido lo bastante. Cuando estén bien empapadas se cortan unas tiritas de tocino y se las adorna con ellas, y luego se colocan una por una en papeles untados de aceite ó de manteca. Se las hace hervir un poco á fuego lento, y al instante se cubren poniendo fuego por encima. Una vez terminada la cocción, se retiran, se ponen á escurrir y se las deja enfriar bastante. Entonces se preparan de nuevo, y pasando el rico caldo que han hecho por un tamiz fino se pone sobre un fuego suave y se le deja reducir hasta que adquiera la consistencia de una gelatina. En esta gelatina se envuelven después las chuletas, colocándolas sobre una fuente en forma de corona, que haga hueco en el centro. Dicho hueco se rellenará con un par de cebollas al blanco. Al rededor de las chuletas colocáis con gusto unas cuantas cebollas pequeñas blanqueadas y cocidas previamente con sustancia de carnes.

Si se quiere puede engalanarse esta *entrada*, colocando en lo que llamaremos, (con perdón de la Academia), cola de las chuletas, un pequeño ramillete ó *papillot* compuesto con perejil fresco.

Lengua de carnero estofada.

Límpiese bien primeramente y póngase en agua hirviendo por espacio de 20 ó 25 minutos, refresquen, y cuando esté fría, méchese con tiras de tocino del grueso del canto de un duro. Después se sazona con sal, pimienta, un poco de especias, cebolletas menudamente picadas, perejil y finas yerbas. Póngase luego á cocer en una cacerola ó marmita con caldo, zanahorias y una cebolla ó dos, agregándole un cortadillo de vino blanco, seco y bueno. Así que haya hervido unos cuantos minutos, se cubre bien con la

cobertera de hierro, se disminuye el fuego de la hornilla al propio tiempo que se pone fuego por encima. Se le deja hervir por espacio de cuatro horas, y más si fuese necesario, pero á un fuego lento. Una vez cocido, lo que se conoce pinchándola con las puntas de un tenedor de metal, se saca de la lumbre, se deja enfriar un poquito y se cuele la salsa. Si se quiere se puede mojar con un poco de la salsa llamada *española*. La mejor manera de servirla es colocarla en el centro de la fuente ó plato, rodearla con las legumbres y rociarla con dicha salsa.

PETIT VITEL.

En crudo

Pero vamos á ver, ¿se va López Domínguez al Africa ó no se va?

Al fin y al cabo va... á resultar que se nos queda por aquí á ganarse el tercer entorchado desde su poltrona ministerial.

Esto no será muy patriótico ni muy guerrero ni muy digno; pero es muy López.

Lo digo porque con ciertos apellidos no se va á ninguna parte.

Exceptuando al ministerio de la Guerra.

Y á propósito, ¿no han reparado ustedes la celeridad con que nos van movilizándolo el ejército destinado á la próxima campaña? Pues fíjense ustedes.

¡De Valladolid han salido dos baterías!

¡Y quince soldados, artilleros de Cádiz!

Y así sucesivamente nos vamos movilizándolo, y poco á poco mandando hacia Melilla la gente.

No así las kábilas, que á toda prisa se aprestan y disponen para la lucha juntándose todas en un ejército que hasta ahora nos tiene con el resuello en el cuerpo y puesto el pié en el cogote, mal que pese á todas las patrioteías y valaudronadas de algunos españoles de guardarrropia.

Y el sultán por otra parte no sabemos dónde está...

quiera Dios que lo sepamos en buena oportunidad, á ver si le hacen efecto las notas de por acá y el corazón se le mueve aunque á decir la verdad si Moret las ha mandado no se que le moverán.

Los ingleses siguen merodeando por aquellas costas con sus veinte y dos acorazados y dispuestos á todo.

Verdad es que los ingleses no tienen, como nosotros, posesiones que guardar en el Norte de Africa.

Pero tampoco tienen un Sagasta, y catterva (de notables) en el Ministerio.

Y basta del moro.

La horrible catástrofe de Santander, que ha causado centenares de víctimas, viene á constituir una página más en el libro de nuestras desgracias, libro único en que aprendemos los españoles.

Y tampoco.

Y sino, ya verán ustedes como la casa Ibarra, dueña del vapor estallado por la dinamita que cargaba de contrabando, se queda tan fresca á pesar de todas las explosiones del mundo.

El que ha salido para Santander es Gamazo, el *notabilísimo* D. Germán, nuestro inquebrantable ministro de Hacienda.

Los monárquicos sienten, por lo visto, la necesidad de reunirse y *ajuntarse* para las próximas elecciones.

Tendría que ver que al fin y al cabo resultasen vencidos por los republicanos.

Cuando en un solo partido, juntos y reunidos van, tendrá que ver que los otros los partan por la mitad.

PICATODO.

Conservas

LAS MORCILLAS

Morcillas subadeñas.

Esta clase de morcilla, realmente inferior, es la que acostumbra hacer en algunos pueblos en que, generalmente abunda el ganado vacuno mucho más que

el de cerda, por cuya razón fabrican la cecina de vaca para la provisión del año.

Esas morcillas, muy inferiores en calidad á las que anteriormente hemos descrito, se confeccionan con la gordura y con la sangre de vaca, ó bien con la gordura de vaca solamente y sangre de cerdo, y otras veces con una mezcla de las dos. Por lo demás, esa morcilla puede adobarse de la misma manera que la *española* y la *extremeña*, cuyo procedimiento queda descrito en el número 23 de esta revista.

Se fabrica, mas que en parte alguna, en Castilla la Vieja, en cuyas comarcas abunda más el ganado vacuno.

Morcilla negra á la francesa.

Tienen fama de ser excelentes y son muy apreciadas por los aficionados á los buenos bocados, y en realidad, ni su fabricación es cara ni es un secreto para nadie.

Tiene gran importancia en la confección de este embutido la manera de recoger y preparar la sangre del puerco.

Se recogerá del modo siguiente:

En el acto de degollar el cerdo para desangrarlo, se recibe en un lebrillo bastante grande, en el que se echan probablemente como el contenido de medio cortadillo de buen vinagre de yema, y á medida que va cayendo aquélla se va agitando con la mano, con presteza, y siempre del mismo lado, sin cesar un instante en esa maniobra hasta que se enfrie bastante, con el fin de que el líquido no se cuaje; y como es muy útil emplearla en las manipulaciones posteriores un poco tibia, se debe dejar el lebrillo tapado con un lienzo cerca de la lumbre para no tener precisión de calentarla después, lo que no sería muy bueno.

Con la debida antelación se tendrá preparado el relleno, que se compone de lo siguiente:

Se cuecen con grasa de cerdo catorce ó quince cebollas dulces de buena calidad, que después de blanqueadas se habrán cortado lo más finamente posible con un cuchillo de cocina ó con un trinchant, y después de cocidas, poco á poco y en fuego lento, meneándolas de continuo para que no tomen color, se apartan al lado de la lumbre y se vierten encima cuatro litros poco más poco menos de sangre; un kilogramo de manteca de cerdo en rama, cortada en pequeñitos dados; cebolleta y perejil finamente picados; es-

pecias, sal, y un litro de nata fresca y buena.

Removiéndolo sin cesar con la mano ó con una espátula de madera, se mezclan intimamente todos estos ingredientes que han de formar una masa algo consistente, y se cata durante la manipulación para ver si tiene suficiente sal y especiar, ó si hay que añadirle.

Así preparado el relleno se procede á hacer el embutido, llenando con ello los intestinos, los cuales estarán lavados y limpios como es debido.

Recomendamos la precaución de no llenarlas demasiado, á fin de que no se rasguen; para lo cual, casi siempre es mejor seguir el método de punzarlas con un alfiler en cinco ó seis sitios de su superficie, pues de no hacerlo con toda seguridad que la mayor parte de las morcillas reventarían al cocerlas.

Generalmente suelen usarse esa clase de embutidos á distancia de dieciseis ó veinte centímetros.

Luego se ponen en una caldera llena de agua, casi hirviendo, y se hacen cocer manteniendo el líquido cerca del punto de ebullición (noventa grados centígrados), pero cuidando de que no hierva nunca.

Tan pronto como se conozca que las morcillas han tomado consistencia, lo cual se conoce, si al picarlas con un pinchito no sale por el agujero sangre y grasa líquida, se retiran del fuego.

Se escurren y dejan enjugar sobre un lienzo blanco, limpio, para que se enfríen cuatro ó cinco horas después, cuando ya estén secas se frotan con una corteza de tocino un poco grasa, con el único objeto de que adquieren lustre.

Si esta clase de morcilla se ha de conservar conviene colgarlas en ristras en un paraje fresco y algo ventilado.

Morcilla blanca á la francesa.

Nada tiene que envidiar esta clase de morcilla á la que acaba de ocupar nuestra atención, pues es, si cabe, aún mejor.

Para prepararla se emplean dos procedimientos diferentes, que vamos á describir por separado para que no haya confusión posible.

Primero. Recójase la sangre del cerdo al degollarle cual hemos indicado antes, manteniéndola caliente de la misma manera.

En cuanto á la cebolla, se cuece y se pica del mismo modo también

El relleno se compone:

Con blancos de aves asados; grasa de riñón de cerdo y miga de pan hervida con leche, en cantidad poco más ó menos igual á la de las dos viandas reñidas; se pica todo á perfección, de manera que forme una pasta compacta con la cebolla, para lo cual se trabaja con las manos mejor que con espátulas de madera.

Se agrega sal fina, un vaso de nata, seis ó siete yemas de huevos y especias aromáticas en la cantidad necesaria para que quede sazonado á gusto.

Trabájese de nuevo para que queden todos los ingredientes perfectamente mezclados.

Hecho esto, se procederá á rellenar los intestinos, limpios y preparados de antemano, como ya hemos explicado, y previamente afiladeados para que no se abran, se cuecen con la cantidad necesaria de agua á la que se añadirá una tercera ó cuarta parte de leche, manteniendo su temperatura entre los 85 y 90 grados, cuidando que no alcance nunca el grado de la ebullición.

Se escurren, se dejan secar como la morcilla negra, y se colocan sobre unas hojas de papel blanco ligeramente untado con manteca ó con aceite.

Segundo. No se diferencian estas de las anteriores, sino por la composición del relleno.

Para prepararle debe picarse fina y cuidadosamente carne de pescado, crudo, desprovista de las pieles y espinas, á lo menos de las gruesas; pchugas de aves; lechecillas de ternera frescas; lechuzas y sesos de carpas, á lo cual se agrega una porción casi igual de miga de pan remojada por espacio de dos ó tres cuartos de hora en leche tibia, siete ó ocho cucharadas de arroz, también cocido con leche, sin azúcar, una no pequeña dosis de grasa de cerdo; cuatro yemas de huevos frescos; sal, pimienta, un poco de nuez moscada, y otras especias aromáticas, si se quiere.

Se pica todo, y trabajándolo con las manos se mezcla á perfección.

Luego se llenan con esa excelente pasta los intestinos, advierto ahora, que en Francia, y especialmente en Lyon, donde se fabrica mucho este embutido, le suelen añadir pistachos á la pasta.

Hechas, atadas y afiladeadas las morcillas, se cuecen con agua sola (siempre

sin hervir), y se dejan enfriar con las precauciones antes descritas.

JACKSONVILLE.

LO UTIL Y LO AGRADEABLE

Las quemaduras.

¿Quién no sabe lo dolorosa que es esta especie de herida, ya sea producida por el contacto directo con un cuerpo en combustión, ya por el del vapor de agua, ya por un líquido en ebullición? Y sin embargo, es uno de los accidentes más frecuentes que le pueden acontecer á las personas encargadas de la preparación de los manjares culinarios.

Existen infinidad de recetas y no pocos específicos más ó menos eficaces para curar las quemaduras. Un autor francés, el doctor Lorrain, escribió hace años una excelente obra titulada *Traité des préparations*, en la que indica algunos remedios reconocidos por sus resultados y comprobados por él mismo en su clínica.

He aquí lo que dice el citado autor:

«Las mayores y más intensas quemaduras no lograrían nunca tener consecuencias graves si se les aplicase inmediatamente los remedios convenientes; pero, por poco que se tarde en hacerlo, la acción del fuego, que desde luego sólo había atacado la superficie de la piel, penetra en el interior y ocasiona grandes desórdenes que hubiera sido fácil prevenir.

«Los primeros cuidados que se tomen deben tener por objeto disminuir la inflamación, quejese siempre una de las consecuencias de las quemaduras, y hasta, si es posible, impedir que aparezca.

«Se humedecerá pues, con abundancia la parte quemada con agua fría, lo más fría posible, sin demora alguna. Si la parte herida se halla cubierta por alguna ropa del vestuario, se principiará empapándola muy bien con agua fría hasta que penetre á la parte herida; y, lo que es preferible en ese caso, es sumergir totalmente, la parte herida en el líquido frío; y si por ventura no se tuviese á mano agua fría, se aplica sobre la quemadura cualquier cuerpo bien frío, después de descubrirla si se halla cubierta con la ropa. Siempre sería preferible que ese cuerpo frío fuese metálico. Por este me-

dio, se impedirá la continuidad del calorico y de su acción destructora.

»Una vez puesta á nudo la quemadura se la cubrirá con paños bien empapados de agua muy fria, helada si puede ser, y se renovarán á cada minuto, á menos que no se prefiera humedecer los paños sin quitarlos de encima la herida. Si se puede procurar piedra alumbre se hace una disolución de ella en agua fria y se empaarán los paños con ella. Durante la primera hora se seguirá humedeciendo del mismo modo los trapos sin levantarlos, cuidando que no se calienten nunca. Se continuará así aún tres ó cuatro horas, si bien entonces sin necesidad de humedecerlos tan á menudo. Estos sencillos medios, y sobre todo el empleo de la piedra alumbre disuelta, bastarán con frecuencia para prevenir las consecuencias de las mayores quemaduras.

»Después de cinco ó seis horas de baños frios se bnda definitivamente la herida, y no se hace nada más. Generalmente se suele formar debajo del vendaje una cstra que adquiere dureza y cuerpo, y que acaba por caerse por sí misma dentro un espacio de tiempo más ó menos largo. En este caso, el alumbre obra en virtud de sus propiedades astringentes, así es que en todo caso podría substituirse esa materia por otra que tenga idénticas propiedades químicas, aun cuando fuera en menor grado; tal, como por eje aplo el pulpo crudo de la patata, con el cual se recubre la herida, renovándola con frecuencia, á medida que se calienta, lo que se conoce fácilmente porque la ralladura de patata se vuelve enseguida muy negra. Ese pulpo ó raspadura de patata obra por sí á la vez por sus propiedades astringentes y por la frialdad. Para obtenerla se raspa en un raspador, ó bien se pican pedacitos de patata en un mortero hasta reducirlos á papilla.

»En general, lo primero que hay que hacer tratándose de una quemadura, es sufrir lo más que se pueda la parte lesionada, á cuyo efecto se emplea el agua más fria, y siempre que posible sea, agua helada ó hielo. Ese enfriamiento debe ser continuo, sin interrupción, por espacio de una hora. Luego, sin discontinuar el enfriamiento, se echa mano del alumbre, la pulpa de patata, ó del lodo ferruginoso que se encuentre en la cubeta ó caja de las piedras de amolar. También se pueden emplear tónicos, como el éter,

alcohol frio, el aguardiente, cuyas sustancias deben emplearse por aplicación directa, sin vendajes ni trapos apuestos sobre la herida.

Si á pesar de los medios indicados las llagas se enconan y llegan á la supuración, se las cura con el ocrato sicativo ó con el bálsamo llamado de Génova.

STRAFF.

Diabluras

—Levantar una piedra del suelo sin tocarla ni atarla.

Tomad un pedazo de cuero curtido (suela), lo cortais en forma de disco de nueve ó diez centímetros de diámetro, y en su centro pasáis una cuerdecita de cáñamo ó sencillamente un hilo bramante fuerte. Ponéis el disco de suela á ramejar en agua fria, y cuando esté bien empapado, cojed un pedazo de piedra ó de ladrillo de igual superficie á la del queso cuya cara superior esté perfectamente unida. Aplicad el cuero humedecido contra la piedra presándolo bien con el pie. Entonces podréis levantar la piedra tirando de la cuerdecita hacia arriba.

Este experimento está fundado en la ley de la adhesión molecular de los cuerpos, y hay que notar que el cuero no arrastraría tras sí la piedra sino estuviese empapado con el agua, por la sencilla razón de que en este caso no adheriría á la piedra. Pero cuando, al contrario, la suela está bien empapada con el líquido, las pequeñas arruguitas y asperezas del cuero que componen su superficie se atañan, y la adhesión de los dos cuerpos puede efectuarse, algunas veces con tal perfección que para separarlos se necesita un esfuerzo.

II.—Combustión dentro de un líquido.

Uno de los casos que no dejan nunca de sorprender en alto grado al que las presencia, máxime si es persona extraña á las ciencias químicas y físicas, pues de lo contrario sabrían que el químico puede realizar esa clase de curiosísimos fenómenos á su antojo y de muchas maneras, de lo que vamos á indicar algunas.

A.—Por medio del potasio.

Ese metal se conserva metido dentro de aceite de Nafte, porque al aire libre se consume lentamente y acaba por evaporarse.

Es más ligero que el agua sobre la cual sobrenada.

Se toma una vasija de tierra que sea bastante honda y se pone en ella agua clara á la temperatura natural, hasta llenar la mitad próximamente de su cabida, de manera que entre la superficie del líquido y su cabida quede bastante espacio. Se coge luego un pedacito de potasio del grueso de un guisante, poco más ó menos, y con un pedazo de papel de filtrar se limpia bien para despojarle del aceite, que es, como todo el mundo sabe, un líquido lechuminoso, muy ligero, de color amarillento.

Una vez limpio el metal, se echa en el agua, en donde permanece á la superficie del líquido.

Inmediatamente se inflama proyectando el globulillo una llama muy brillante envuelta en seguida por otra color violeta.

Al mismo tiempo, el potasio empieza á girar, á dar rápidas vueltas en el líquido.

A los pocos minutos apágase la llama y queda un pequeñito glóbulo incandescente.

En este momento empieza á haber algo de peligro, y debe tomarse la precaución por parte del operador y de los espectadores, de apartar las cabezas del borde del recipiente.

El glóbulo incandescente no tarda en explotar, proyectando á distancia los fragmentos.

Pero si la vasija es bastante honda y el espacio que queda entre la superficie del agua y los bordes es de 20 á 25 centímetros, nada hay que temer, porque las tapias del recipiente impiden los fragmentos del metal potásico de salirse de él y proyectarse enrededor.

Siempre será prudente no removerlo por espacio de mucho tiempo entre los dedos cuando se le enjuga, porque de lo contrario podría uno quemarse, y es de advertir que las quemaduras que producen son muy graves y dolorosas, porque á la elevada temperatura que desarrolla, se une la acción de la potasa que se forma en su combustión, la cual corroe con mucha fuerza los tejidos de las materias animales.

B.—Por el hidrógeno fosforado.

Se coje un vaso de loa de cuartillo y se llena de agua las tres cuartas partes; después se echa en el agua un fragmento de forturo calcio, del grueso de una ave-llana, poco más ó menos.

En el instante mismo en que ese compuesto químico, que se vende en casi todas las droguerías, haya tocado el agua, se perciben una infinidad de burbujas que se producen en medio del líquido, suben y vienen á inflamarse á la misma superficie del agua. Al propio tiempo se forma por encima del vaso una corona de un vapor blanquizo que va ensanchándose á medida que se eleva en el aire, formando así una hermosa corona ó *aureola*, cuando ninguna corriente de aire le estorba.

III.—Aureolas de humo.—Las aureolas que se manifiestan en el experimento que acabamos de describir constituyen un espectáculo tan curioso y agradable que se ha probado de obtener los mismos efectos por otros medios menos costosos y menos expuestos. Hé aquí dos de ellos ideados por M. Robinet.

A.—Se arma una pistola tan sólo con un pistón ó cápsula, y después con una pipa se llena el cañón de humo de tabaco, bien sea insuflándolo desde la boca, bien sea haciéndolo con el tubo de la pipa. Se coje la pistola, se arma el gatillo, y á dos pasos de distancia, se apunta al medio de una luna de espejo y se dispara. Entonces sale del cañón una espesa bola de gas, que al chocar contra la superficie pulimentada de la luna, es rechazada sobre sí misma, ni más ni menos que si fuese un cuerpo sólido. Al instante la referida bola, se ensancha de todos los lados produciendo aureolas muy vistosas.

B.—Tómese un vaso de los grandes y llénese con humo de tabaco proveniente de un habano ó de una pipa. Téngase preparada á propósito una hoja de papel blanco de hilo fuerte, con el cual se tapa en seguida el vaso, haciendo le un dobladillo todo alrededor, como acostumbra á practicarlos los farmacéuticos, de manera que el humo no se escape del vaso. A ese fin podría untarse ligeramente el canto de los bordes del vaso con una materia glutinante, por ejemplo con una disolución concentrada de goma arábiga, ó lo que aún sería mucho mejor, con la cola inglesa llamada *sindetikon* que sirve para pegar cristal y loza.

Hecho esto, se coje una aguja regular y picando la superficie del papel se le practica un agujerito. Ahora bien, si damos paulatinamente algunos golpecitos con la uña sobre la tapa de papel que obtura el vaso, á cada uno de esos golpecitos se escapará por el agujerito antes dicho, una bonita corona de humo.

ASMODEO.