

LA MESA MODERNA

MADRID — JUEVES 16 DE NOVIEMBRE DE 1893.

Plato fuerte

LOS MINISTROS DE HACIENDA

I

No se espante el lector.

No es mi propósito el de hacerle una regular pintura de ninguno de los muchos Gamazos que la suerte ha disparado á los sufridos contribuyentes españoles.

Lo que me propongo es, á título de historiador fiel, contarle los medios de que hubo de valerse un potente monarca de Oriente para procurarse lo que hoy llamaríamos un ministro de *manos limpias*: cosa que, á lo visto, en todo tiempo ha constituido un problema de tan difícil solución como el de la cuadratura del círculo.

II

Nabussan, rey de Serendib, hijo de Nussanab, era uno de los mejores príncipes del Asia, á quien cuando se le hablaba no se podía menos de amar.

Este buen príncipe vivía siempre adulado, engañado y robado; todos saqueaban, á quien más podía sus tesoros. El recaudador general de la isla de Serendib, era siempre el que daba el ejemplo, seguido fielmente por los demás. El rey, que lo sabía, había cambiado muchas veces de tesorero, pero no había

cambiado la costumbre establecida de dividir las rentas en dos partes desiguales, de las que, la más pequeña, era siempre para su majestad y la otra para sus administradores.

El rey Nabussan confió su pena al sábio Zadig.

—Ya que sabéis tantas cosas buenas,—le dijo—¿no sabríais el medio de que yo encontrase un tesorero que no me robase?

—Seguramente,—respondió Zadig,—sé el sistema infalible de proporcionarnos un hombre que tenga las manos limpias.

El rey encantado, le preguntó abrazándole, lo que debía hacer.

—No hay más,—dijo Zadig,—que obligar á bailar á todos los aspirantes á la dignidad de tesorero que se presenten, y el que baile con más ligereza es infaliblemente el más honrado.

—¡Os burláis,—le dijo el rey.—Vaya un modo gracioso de escoger un recaudador de mis rentas! Qué? ¿Me queréis decir que el que haga mejor una cabriola será el hacendista más íntegro y hábil?

—No os respondo de que sea el más hábil,—replicó Zadig,—pero os aseguro que será indudablemente el más honrado.

Hablaba Zadig con tanta confianza, que el rey creyó que tenía algún secreto sobrenatural para conocer á los hacendistas.

—No gusto de lo sobrenatural,

— dijo Zadig, — los hombres y los libros prodigiosos me han desagrado siempre; si vuestra majestad quiere dejarme hacer la prueba que le propongo, se convencerá de que mi secreto es la cosa más sencilla y más fácil del mundo.

Nabussan, rey de Serendib, se admiró más de oír que el secreto era sencillo, que si le hubiesen hecho creer en un milagro.

— Pues bien, — dijo, — haced lo que gustéis.

— Dejádme hacer, — dijo Zadig, — y ganareis en esta prueba más de lo que pensáis.

Aquel mismo día hizo publicar en nombre del rey, que todos los que aspirasen al empleo de recaudador mayor de las rentas de su graciosa majestad Nabussan, hijo de Nussanab, se presentase el primer día de la luna del cocodrilo en la régia antecámara, vestidos con un ligero traje de seda. Presentáronse en número de sesenta y cuatro. Se habían hecho venir algunos violines al vecino salón; todo estaba dispuesto para el baile: pero la puerta del salón estaba cerrada y para entrar en él había que pasar por una galería bastante oscura. En ugier venía á buscar é introducir á cada candidato, uno después de otro, por este pasillo, donde se le dejaba sólo durante algunos minutos. El rey, que estaba en el secreto, había esparcido todos sus tesoros en esta galería.

Cuando todos los pretendientes habían entrado en el salón, su majestad ordenó que comenzasen á bailar.

Nunca ni en parte alguna se ha bailado con más pesadez y menos gracia: todos tenían la cabeza baja, los riñones encorvados, los brazos pegados al cuerpo.

— ¡Qué bribones! — decía Zadig en voz baja.

Uno sólo se movía con agilidad, la cabeza levantada, la mirada segura, los brazos levantados, el cuerpo derecho, las corvas firmes.

— ¡Ah! ¡Hé ahí un hombre honrado, un hombre de bien! — decía Zadig.

El rey abrazó á este buen bailarín y le nombró tesorero: los demás fueron castigados y multados con la mayor justicia del mundo, porque cada uno de ellos, durante el tiempo que había estado en la galería, se había llenado los bolsillos de tal modo que apenas podía andar. El rey sintió mucho, por la naturaleza humana, que entre sesenta y cuatro bailarines, sesenta y tres fuesen rateros. La galería oscura se llamó desde entonces el Corredor de la tentación.

En Persia hubieran empaelado á estos sesenta y tres caballeros; en otros países, se hubiera creado un tribunal que hubiera consumido en gastos el triple del dinero robado, sin que hubiera vuelto nada á las arcas del soberano; en otro reino, se hubieran justificado plenamente y hecho caer en desgracia al otro bailarín tan ligero; en Serendib, sólo fueron condenados á aumentar el tesoro público, porque Nabussan era muy indulgente.

VOLTAIRE.

Lista de Platos

Roya á la Saint Menchould.

El célebre goloso barón de Brisse, que tan apasionado fué al arte culinario, como excelente gastrónomo que era, nos ha indicado la fórmula de este guiso, de un pescado, que como hemos dicho en otra ocasión, nada tiene de extraordinario.

Para prepararla se principia haciendo cocer á fuego lento un par ó tres alas de raya (el ala es el mejor bocado de ese fecho pescado), al efecto se colocan dichas alas en una cacerola con la composición siguiente: leche, en la cantidad que se estime conveniente; un pedazo regular de manteca fresca, previamente amasada con harina de flor; unas cuantas raíces de perejil, un manojito de yerbas; rodajas de cebolla; unos tres ó cuatro dientes de ajo y un par de puñaradas de las cuatro especias. Desde el momento que empieza á calentarse ya no se cesa de remover siempre estos ingredientes con una cucharada de madera hasta que la preparación empiece á hervir, en cuyo momento es cuando se pone la raya.

Se deja cocer un poco; después se retira el pescado, se le deja escurrir sobre la cacerola misma, y enseguida se moja con un poco de manteca derretida y tibia, en la que se debe emparar bien, repitiendo para ello la operación varias veces y de la misma manera. Luego se coloca sobre la parrilla con un fuego muy suave. Se sirve en una salsa *Robert* (véase página 247).

Perdices con coles.

Las perdices con coles se preparan de dos maneras cuya receta vamos á dar.

Primera. Se escogen dos perdices gordas y buenas; se limpian á perfección como es costumbre y se recojen contra el cuerpo las patas, atándolas con bramante. En una cazuela ó cacerola de dimensiones adecuadas, se ponen unas cebollas pequeñas, unas zanahorias, laurel, un par de hojas y perejil. Agréguese á esto un trozo de papada de cerdo, unas cuantas salchichas y las dos perdices, no sin haber echado antes para que mojen un poco de buen caldo ó sustancia. De antemano se tendrá á punto un buen repollo escaldado con agua hirviendo sazonada tan sólo con sal, y que se habrá exprimido muy bien. También deben echarse dos ó tres puñaradas de nuez moscada en polvo. Con un poco de cuidado se procurará que las dos perdices y los demás ingredientes permanezcan durante la cocción envueltos por el repollo á fin de que le comuniquen sustancia, aroma y sabor, lo cual es una de las condiciones más esenciales de la preparación de que tratamos. Se cubren, se coloca lumbre encima de la cobertera, y se le deja cocer sobre un fuego muy lento por espacio de seis ó siete cuartos

de hora. Cuando se juzga que ya las perdices están cocidas, se aparta y se pone el repollo en un plato, y las perdices se colocan sobre el tocino y la salchicha, todo hecho trozos. Se arregla el plato para que tenga buena forma y se sirve con salsa clara.

Segunda. Se blanquea primero que todo una col regular en agua hirviendo, se escurre y se la estufa con grasa. Después se preparan y cuecen en buen fuego un par de perdices, y cuando todo se ha cocido se ponen en un plato las perdices, y en su alrededor se coloca la col hecha pedazos. Dichas coles se guarnecen con lonjas de tocino y algunas rodajas de salchichón. Se sazona con salsa á la española además de la propia proveniente de las perdices.

Sopa de coles.

Como en nuestro país la col es una berza de que raramente carecemos, puede decirse que la sopa de coles es lo que se llama *Sopa de todo el año*. Y por cierto que ese manjar que en la cocina económica ó casera se prepara de distintas maneras es saludable y apetitosa á la vez.

Se elige para el caso una bonita col de tamaño mediano y de las rizadas; se la despoja de las primeras hojas exteriores, que, por lo general, son verdes y bastante duras; se la corta en cinco ó seis trozos verticalmente y después se lava con agua fresca en un barreño. Se escurre, se echa en agua hirviendo (con un poco de aceite ó manteca) y se blanquea. Se saca, se vuelve á escurrir, se la vuelve á echar en agua fría en abundancia y se la deja desangrar por espacio de dos ó tres cuartos de hora.

No desconocemos que esta manera de preparar la col es trabajosa; pero hemos de advertir que con ella se vuelve esa berza perfectamente digestiva, sin perjudicar á sus calidades.

Se saca la col del agua después de desangrada y se comprimen fuertemente los trozos entre las manos para exprimirlos bien y que larguen toda el agua. Después se espolvorea con sal y con pimienta cada uno de los pedazos de la col. Mientras tanto, se limpian y preparan: un par de cebollas y cuatro zanahorias. En una cacerola de dimensiones suficientes se colocan, juntamente con los pedazos de col, las zanahorias y las cebollas, á la que se agrega un ramillete surtido, compuesto de perejil, tomillo y laurel, no sin haber

incrustado antes en dos de los trozos de col un clavo de especias. Un vez esas legumbres colocadas, se las recubre con una buena porción de manteca y con una libra poco más ó menos de costillas de vaca; se echan en la cacerola de dos á dos y medio litros de agua, y poniéndola sobre un fuego vivo se le hace dar un primer hervor. En seguida se aparta, se enciende la lumbre y se las deja cocer lentamente por espacio de nueve ó diez cuartos de hora; pero antes se tendrá cuidado de espumarla. Cuando estén cocidas se apartan; se sacan separadamente coles, hortalizas y carne. Se desmenuzan primero las coles, y se coloca todo ello por encima una sopa de pan cortada en la sopera. Se vierte el caldo por encima; se cubre, y minutos después se puede servir.

Potaje á la Geaafret.

Se procuran 10 ó 12 buenas patatas rojas bajo cenizas incandescentes y se las deja cocer bien; y así que lo estén, se pelan quitándoles toda la crosta dura; de manera que sólo quede la parte más harinosa del tubérculo. Esas patatas se cortan ó aplastan, se colocan en un mortero y se machacan con blancos de ave cortados previamente muy menuditos. Se añade un par de cucharadas de manteca fresca y se continúa machacando todo junto. Cuando todo ello esté perfectamente picado, bien mezclado y sin grumulos, añadiréis seis ó siete yemas de huevo crudas, continuareis picando por que se amalgame bien. Agréguese un poco de nuez moscada y pimienta gorda. Si la pasta resultase espesa en exceso, para aclarar podríais añadir un poquito de nata doble, de manera que la pasta quede, no obstante, bastante consistente para que podáis hacer con ella bolitas á manera de almondonguillas, á las que daréis el tamaño de un huevo. Las haréis cocer después en una agua con sal y un poco de manteca por espacio de media hora á lo sumo. Luego se sacan y se escurren. Se corta sopa de pan en una sopera y se remoja ésta, bien sea con el mismo caldo de las almondonguillas, bien con caldo del pushero. Las pelotitas se colocan encima. Se sirve caliente después de dejar empapar la sopa de pan.

PETIT VITEL.

En crudo

Mucho hueso y poca carne; ó bien, mucho caldo y pocas tajadas.

Así podríamos principiar hoy, á fuer de cocineros nuestra semanal revista, ó mejor dicho, nuestra habitual escapatoria por el campo de la política.

Pero está tan sombrío y encapotado el negro horizonte que desde tiempo se cierra sobre el cielo de nuestra patria, que, francamente, no nos vemos con valor para echarlo á chacota; ni creemos que haya un sólo español que ante las reiteradas desgracias públicas que nos agobian, se halle en disposición de espíritu tratar en estilo humorístico los acontecimientos.

..

Antes que se me quede en el tintero, creo conveniente participarles que siguen rigiendo los destinos de esta desventurada nación D. Práxedes, Pepe López, Gamazo y compañía; y que, el descomunal D. Alberto continúa haciendo las delicias de la villa del oso y del madroño. Bien sabemos que ha de costar trabajo creer esta noticia á muchos de nuestros lectores de provincias, porque, francamente, después de las indirectas, que sólo pecan, á nuestro aviso, de demasiado directas, de toda la prensa, y de aquellas manifestaciones de desagrado, en las que tanto se distinguió el gobernador de Madrid, cualquier politiquillo de talla mediana se hubiera dado por aludido y... se hubiera marchado... con la música á otra parte.

Pero los del Gabinete de *altura*... tranquilos.

Lo que dirán ellos... ¡Para que vengan otros que lo harán peor!...

..

No bien se había repuesto un tanto la conciencia pública de la inmensa catástrofe de Santander, cuyas responsabilidades aún ni se ha intentado principiar á esclarecer, cuando una desgracia mayor, si cabe (si se atiende á los factores que la han producido y á las consecuencias que arrastra), ha venido á afligir á la vez que á indignar un público, que, sin embargo, debiera estar ya curado de sustos.

Lo de la explosión en el puerto de Santander de aquel colosal torpedo flotante, llamado *Cabo Machichaco*, es nada comparado con la explosión de las bombas de dinamita en la platea del gran teatro lírico (el Liceo, de Barcelona), durante la representación inaugural de la temporada, en el momento en que aquel vasto salón estaba lleno de bote en bote por multitud de posibles ciudadanos y de hermosas señoras.

¡Quién hubiera dicho á tantos infelices que las ricas prendas y joyas que vestían alegres para ir á ostentar su gallardía y belleza á los efuvios de luz eléctrica de aquel templo del arte, eran sus mortajas!...

Criminal, torpemente criminal es, á nuestro modo de sentir, la conducta de los que por culpables complacencias, dejando incumplidas las ordenanzas y las leyes más íntimas, dan lugar á la memorable hecatombe de Santander un día; y en la ciudad condal provocan por su falta de energía, por su falta de vigilancia, por su incuria y negligencia esa carnicería que ha esparcido el luto en Barcelona y el terror en todos los ámbitos de la Península.

¡Que por falta de previsión, por escasez de vigilancia, asesinen en el Liceo de Barcelona, los anarquistas, á mansalva, á pacíficos ciudadanos que tenían derecho á creer sus vidas protegidas por las autoridades, qué importala...

¿No basta por ventura que en esta privilegiada villa y corte, capital de las Españas, exista, *adinojorem albertus gloria* un inmenso batallón de *guindillas*, alias policía, siempre dispuestos á ahogar las legítimas manifestaciones del patriotismo á palo seco? ¿Qué importa, pues, que esas nuevas fieras, mil y mil veces más salvajes que las hordas del Riff, que allá, desde las estribaciones de Gurgú asesinan á nuestros heroicos soldados y, desde hace más de cuarenta días insultan casi impunemente á nuestra gloriosa bandera, arrojen en medio de una multitud inerme y descuidada las mortíferas bombas á lo Orsini?...

¿Qué importa que los anarquistas, mil veces más desalmados que nuestros enemigos africanos atomicen á todas las gentes honradas y nos llenen de vergüenza ante la Europa civilizada, que deba pensar que en este país no existe autoridad

pública alguna, si nuestros gobernantes siguen tan frescos y tan campechanos, pensando, sin duda, que todo va por lo mejor en el mejor de los mundos!...

Pero he aquí, que sin darme cuenta de ello vengo á hacer para los lectores de LA MESA MODERNA, una crónica triste; una revista casi fúnebre...

Nada, efectos del maldito contagio.

Aquí, á lo visto, el único que tiene derecho á permanecer impassible ó insensible á las calamidades sin número que nos afligen, es el *Gobierno*; ese Gobierno de *altura*, que, sin duda, por su demasia *la altura* nadie acierta á ver... Digo mal.

Para el bien, para la vigilancia y seguridad pública, para el mantenimiento de los prestigios de la Patria y del Ejército no se le ve, es cierto; pero lo que toca para el caso inexplicable de ahogar la voz de protesta de un pueblo justamente indignado por la vergüenza y el escarnio, si que se le ve... Demasiado: dígame sino Madrid, que sólo en tan inoportunas ocasiones en que ve una sombra de esos gobernantes de *altura*... qué más *altura* que la de nuestro glorioso gobernador... Ése sí que resulta en todas las ocasiones un... *hombre de talla*.

Vamos á concluir regalando á nuestros lectores un *Canard*, que hallamos en un ilustrado colega.

Es lo siguiente, y nuestros lectores nos perdonen:

EL NON PLUS ULTRA de la guasa, se entiende, nos parece un notición publicado estos días por un periódico francés. Según dicho colega un inglés pretende haber realizado el sueño de Vanconson, esto es, la construcción de un *hombre mecánico*, al que da el nombre de *iron man* (hombre de hierro). Parece que el referido inventor inglés ha ofrecido al Gobierno español, por un millón de duros, un tipo de soldado de hierro *iron man*, muy á propósito para la campaña de Melilla.

Cuenta muy en serio el aludido periódico, que esos autómatas por medio de un ingenioso mecanismo que tienen en el pecho, se echan el fusil á la cara y quemán en un sólo minuto cuarenta cartuchos, de los que previamente han sido provistos. No conocen la indisciplina. Su jefe, para regularizar el fuego, no tiene más que manejar un aparato eléctrico, al

cual están unidos por medio de alambres tendidos en el suelo.

En cuanto se da cuerda á un aparato de relojería que llevan en el sitio del corazón, los soldados de hierro están en condiciones de combatir sin interrupción hasta agotar por completo sus municiones, que son 500 cartuchos para cada uno ó hasta que se les para por medio del manipulador del aparato eléctrico.

El soldado de hierro *the iron man*, como le llama su inventor, acaba en punta por la base, y de esa manera puede ser clavado fuertemente en el suelo.

Estos autómatas, si alguien quiere apoderarse de ellos, lejos de perder la cabeza, que llevan llena de dinamita, es tallan y hacen al morir numerosas víctimas.

Parece—añade el periódico á que nos referimos—que el inventor espera la respuesta del Gobierno español.

El ilustrado periódico *El Globo*, de quien tomamos esta broma inocente, añade lo siguiente:

«Podemos completar la noticia.

El inventor, que se llama Mr. Cheater (trapacero) y el soldado de hierro han sido á su vez inventados por nuestro distinguido colaborador José Far, que los engendró y acoó á la publicidad en un artículo literario, titulado *Invento originalísimo* é inserto en el número de *El Globo*, correspondiente al martes 24 del pasado mes de Octubre.»

PICATODO.

LO UTIL Y LO AGRADABLE

La quina

Todos nuestros lectores conocen, sin la menor duda, las virtudes curativas de esa corteza, que, al decir de los etimologistas, toma su nombre de dos palabras peruvianas *kina-kina* ó *kin-kin*, según otros, que significan sencillamente cortezas, y vaya usted á adivinar la razón de ser de esta denominación tan misteriosa como miles de otras.

La quina, *cinchona* ó *officinalis chinchona*, según el sabio naturalista Lineo, es un árbol originario del Sur América, que produce esa bienhechora corteza, que es, desde hace dos siglos, el poderoso auxi-

liar del arte de curar. Perteneció á la familia de las *rubiaceas*, y es producida no solamente por un árbol, sino que también por algunos arbustos de esa misma familia.

Siempre se ha creído que los misioneros jesuitas fueron los primeros que enviaron la quina á Europa. Pero está perfectamente probado que los americanos (chilenos y peruanos) conocían las bondades de la quina mucho antes que los españoles, conducidos por Pizarro y Almagro, descubriesen aquella parte del mundo, y que, los muy ladinos, tuvieron la malicia de ocultar por espacio de muchísimos años á los conquistadores de su patria, el importantísimo uso medicinal de ese inapreciable específico.

Aun cuando fuese la quina conocida mucho antes, sólo en 1633, según unos, y en 1638, según otros, es que sus virtudes empezaron á ser conocidas entre los médicos europeos y á adquirir alguna celebridad. Dicese que en la última de las indicadas fechas se hizo uso de la quina para combatir unas tercianas pertinaces que padeció la virreina del Perú, condesa de Chinchón.

Cuéntase también que al regresar á España en 1640 el virrey y su esposa, su médico D. Julián de la Vega, trajó aquí una porción de quina. Y como el tal escultorio español debía tal vez tener más de mercader que de sabio, cuentan que al llegar á Sevilla, enseñó la manera de usar el específico y logró vender el que traía á 100 escudos la libra, con gran provecho de su fortuna y de la ciencia, que nunca le agradecerá bastante el servicio que el médico español prestara á la humanidad.

Debido sin duda á las circunstancias que acabamos de contar, la quina recibió por aquella época, y conservó por mucho tiempo, los nombres de *polvos de los jesuitas*, y el de *polvos de la condesa*.

En Francia fué este remedio contra las fiebres, puesto en boga por un médico ó farmacéutico inglés llamado Talbot, allá por los años 1676 ó 1678, dándose ese personaje tin buena maña, que logró vender una regular cantidad de dichos *polvos* al rey Luis XIV, á quien comunicó el método ó receta para su uso. Desde entonces data la vulgarización de la quina.

Un médico americano, el doctor Mutis, hizo importantes trabajos sobre la quina á fines del siglo pasado, y en 1798, al re-

gresar á España su discípulo, el ilustre botánico español, D. Francisco Antonio de Zea, dió á conocer los referidos trabajos é investigaciones de su maestro, el profesor Mutis, en una memoria publicada en 1800, en los *Anales de la Historia natural de Madrid*.

Resquebrajaduras y grietas.

Lo siguiente es una pomada muy usada en alguna de nuestras provincias para curar esas molestias de que tanto padecen ciertas personas.

En un pucherito con baño de barniz en su interior, se derriten sobre un fuego muy suave dos onzas de cera amarilla purificada, y en seguida se añaden igual cantidad de aceite de almendra dulce y otro tanto de aceite rosado. Se remueve mucho con una espátula de madera con el fin de que todos los ingredientes queden bien incorporados. En cuanto haya tomado bastante consistencia y esté frío, se pone en unos tarritos ó botecitos de cristal.

Se usa aplicándolo sobre las grietas, lo mismo que el coleream.

Unguento para grietas.

Conocemos dos recetas, entre las muchas que existen, que vamos á transcribir, porque las hemos visto usar varias veces.

Primera.—Tómense dos onzas de mirra bien pulverizada, otro tanto de bol-armérico en idénticas condiciones, y otras dos onzas de albeque de puro. Mézclese estas tres clases de polvos intimamente, y después se amasan con excelente grasa de gallo, materia que por sí sola ya es muy buena para las grietas, ó con grasa de ganso. Fórmese un ungüento.

Segunda.—Se mezclan intimamente unos 25 gramos de litargirio de plata y otro tanto de mirra pulverizado. En un pucherito se hace derretir 50 gramos de cera y 400 de aceite rosado, añadiendo 100 gramos de miel. Cuando éste derretido todo esto, y sin parar de menear con una espátula, se le incorporan los polvos de litargirio y de mirra. Si se quiere, al momento de apartarlo del baño-Maria se añadirán un par de gotas de infusión de palo de roas. Se deja enfriar y se pone en botecitos.

La Polilla.

¡La Polilla!.. es, con justa razón el te-

rror de las amas de casa, de las señoras hacendosas y cuidadas; ese terrible enemigo de la ropa, sobre todo de las de lana, p lo, plumas y pieles que destruye irremisiblemente en cuanto en ellas hace presa. Felizmente existen muchos medios de atacarla, sin contar la de sacar las prendas al aire y á la luz, que es, indudablemente, uno de los mejores modos de impedir su propagación y sus destrozos tan perjudiciales.

Una de las maneras de preservar las ropas de la polilla consiste en colocar esta entre papeles á los que se habrá dado una mano de esencia de trementina ó aguarras, poniéndolas del revés. Otro de los medios usados es colocar entre los vestidos unos terroncitos de alcanfor.

El uso del jabón

Mientras sea neutro no puede ser nocivo, pero como ciertas personas al cambiar de ropa experimentan irritaciones en la piel, debidas á la causticidad de los productos empleados, el Consejo superior de Salubridad de Guadalajara (Méjico) indica el procedimiento siguiente para averiguar hasta qué punto *los jabones pueden ser dañosos*, medio sencillo á la par que práctico.

1.º Triturado ó molido el jabón con un poco de calomelanos, si es bueno, ó sea neutro, no se ennegrece; si toma un color negruzco es que tiene mucha rosa. 2.º Disolviendo un poco de jabón en agua y mezclándola con otra solución de bicloruro de mercurio (sublimado corrosivo), la mezcla toma un color amarillo, cuando el jabón tiene exceso de sosa. 3.º Mezclando la solución jabonosa con otra solución de nitrato de mercurio da, en las mismas condiciones, un precipitado negro.

El último procedimiento es el más sencillo, pero el primero es el más practicable porque el calomelano se encuentra más fácilmente y es menos peligroso de manejar.

Este procedimiento viene usándose hace mucho tiempo, y fué recomendado ya por Planche, según puede verse en la obra de nuestro Dr. Fors. No vaya á creerse que se trata de un nuevo y reciente descubrimiento.

STRAFF.

—ACABADA—

Conservas

LAS MORCILLAS

Vamos á concluir cuánto sobre esta clase de embutidos hay que advertir, indicando el procedimiento para la fabricación de la morcilla ó *butifarra catalana negra*, y otras clases menos importantes, las llamadas á la *criolla* y á la *cubana*.

Morcillas catalanas ó Butifarra negra.—Es este el embutido más popular de los catalanes, y el que, con la butifarra blanca, comparte los favores del público en aquellas provincias, y en particular en las poblaciones rurales, en donde sería difícil hallar una *dona de casa* que no sobresalga en el arte de confeccionar tan exquisito manjar.

Copiamos de un autor español que trató muy bien la cuestión de embutidos en general.

«Mientras se pican las carnes del cerdo para las longanizas, chorizos y demás embuchados blancos, se van poniendo á parte los extremos musculosos de las carnes, las gorduras sangnosas, venadas y nerviosas, los riñones y demás desperdicios que no son de provecho para aquellos; estos restos se pican crudos, con un poco más de manteca que la que tiene el menudo, y á más con los livianos, el corazón, el vientre y restos de cortezas y tripas, cociendo todo de antemano y añadiendo una porción de sangre, de modo que quede la masa algo espesa. En Cataluña solo se sazona este embuchado con sal y pimienta; pero quien gusta puede también sazónarlo además con especias y condimentos como los que suelen ponerse á las morcillas, (véase lo indicado en los dos números precedentes de LA MESA MODERNA); pero de ningún modo la cebolla.

Por último, se hace el embuchado con tripas de ternera ó de cerdo de las anchas, las que se quieran guardar. Este embuchado se cuece como los demás y puede guardarse todo el año. (Véase lo indicado á propósito de las morcillas españolas y á la extremeña en los números anteriores).

Morcilla cubana.—¿De dónde les viene este calificativo? Cualquiera estaría tentado á creer de que porque esa es la manera de fabricar la morcilla en aquella capital de nuestras hermosas Antillas. Error. Se las llama cubanas porque sí,

y la razón que la averigüe Vargas, como se suele decir. Sea como quiera, la verdad es, que siguiendo la receta que vamos á transcribir se obtiene un embuchado muy decente y muy digno de los pillores delicados.

Háganse en primer lugar cocer en una marmita ó en un caldero una docena de cebollas con agua y sal solamente, y cuando estén cocidas y algo enfriadas exprímase con ambas manos para escurrirlas bien. Despedacense menudas, y poniéndolas en una sartén ó cacerola proporcionada, sofríense con un cuarto libra de buena manteca de cerdo. Se apartan, se las deja enfriar un poco y añádesese tocina y carne de ave asada muy bien picada, se le da un par de vueltas, se vuelve á apartar de la lumbre y se echan seis ó siete yemas de huevos frescos, un par de granos de pimienta molida, un poco de pan rollado y sal. Se las sofríe aún un par de minutos juntamente con la cebolla. Cuando todo esté sofrido se saca, y sin dejar que acabe de enfriarse totalmente, se introducen en las tripas de cerdo ó de ternera, previamente limpias y preparadas como varias veces hemos indicado. Se atan, dándoles una longitud de 15 á 25 centímetros, se pican con el afilador y se ponen á cocer á 85 ó 90 grados (que no llegue á hervir). Se comen asadas ó fritas con la salsa que más apetezca.

Morcillas Criollas ó Habaneras.—El embutido ó pasta de estas morcillas, que, de paso sea dicho, son ellas tan *criollas* y *habaneras*, como las anteriores *cubañas*, es de lo más elemental y sencillo. Se compone de sangre de puerco cocida con las especias molidas y tostadas que más gusten, y mezclada con algunos trocitos de carne gorda coriados en muy pequeños pedazos. Preparada esta especie de pasta, que absolutamente nada de difícil tiene, se preparan las tripas lavándolas muy bien, y se atan por una de sus puntas con cinta ó bramante. Con el embudo se rellenan dichas tripas de masa de sangre y se las ata con otra cuerdecita á la boca. Se ponen á cocer con agua de sal. Cuando ya estén cocidas y en buen punto, se sacan del fuego, se las deja enfriar un poquito, y en seguida se cortan en pedazos de ocho á diez centímetros á lo sumo. Para comerlas se frien y se sazonan con salsa de tomate también frito.

CREMA CHANTILLÍ

Se procuran dos cuartillos de buena

leche fresca y mezclándole una cucharadita (de las de café) de polvo de goma adrogante, se echa en una ensaladera de loza fina ó porcelana. Se coloca dicha ensaladera dentro de otro recipiente que contenga hielo molido, y con un batidor de alambre se empieza á batir bien. A medida que va formando una espuma muy espesa y bastante compacta la cual es preciso ir separando con la espumadera ó con una cuchara de madera, colocando esa espuma en un tamiz para que escurra. Esta misma operación se continúa hasta que ya no se forme espuma. Después que haya escurrido, todo lo posible se coloca en otra ensaladera y se le agrega el azúcar en polvo de la mejor calidad en la cantidad que se juzgue conveniente. Antes de servirla a la mesa es costumbre adicionarle una copita de marrasquino fino (de Zara), rom ó cualquier otra clase de licor. Esta crema puede aromatizarse de diferentes maneras. Con vainilla, á cuyo efecto se muele ésta con un terrón de azúcar de pilón, ó bien con chocolate. Si con esto último, es preciso echarle en una onza de chocolate deshecho en un gran vaso de agua caliente (ó mejor hirviendo). Si se quiere aromatizar con *naranja* ó *limón*, es preciso raspar las cortezas de estas frutas sobre un buen terrón de azúcar blanca, de pilón, que luego se disuelve en agua caliente. Para aromatizarla con *café*, es preciso poner en infusión 25 gramos de éste en un vaso de agua hirviendo y pasarla luego por un buen filtro.

JACKSONVILLE.

Diabluras

I.—Sostener en equilibrio un cubo suspendido con dos palos al borde de una mesa.

Empecemos por explicar qué es lo que en física se llama *centro de gravedad* de un cuerpo sólido. Ese centro no es otra cosa que el punto convergente de todas las fuerzas que atraen las diferentes partes de un cuerpo, hacia el centro de las

tierra. Cuando ese centro tiene un punto de apoyo, dícese que está en *equilibrio*, lo cual sucede cuando todas las fuerzas que le solicitan se hallan compensadas; razón por la cual se ha dicho, aunque algo paradojamente, que cuando un cuerpo tiene tendencia á inclinarse de un lado, bajo la influencia de su propio peso, se puede prevenir su caída, añadiéndole otro peso igual del lado opuesto; lo cual es cierto hasta cierto punto.

Las siguientes pruebas ó experimentos reconocen por fundamento el principio de las fuerzas en equilibrio que acabamos de definir.

Sobre una mesa ó sobre un velador se coloca un palo (siendo cuadrado mejor), de tal manera, que una mitad poco más ó menos descansa sobre ella, mientras que la otra sobresale por una orilla. Luego, en una muesca practicada en dicho palo, á siete ú ocho centímetros del punto que toca la orilla de la mesa, se pasa la asa de un cubo vacío.

Ahora bien: es evidente que si se abandonase en este estado el sistema así formado á sí mismo, el palo, arrastrado por el peso del cubo, no tardaría nada en caerse de la mesa. Pues si ahora echamos agua en dicho cubo hasta llenar una tercera parte ó más de su contenido, y que haciendo sufrir al recipiente una ligera modificación en su posición, podremos hacer que el palo horizontal se mantenga en la suya, á pesar del peso suplementario del agua puesta en el cubo. Para ello bastará que se haga en la parte inferior del palo otra muesca para apoyar en ella otro palo, que, introducido en el borde del cubo, lo empuje hasta que el centro de ese recipiente ven-

ga á caer perpendicularmente al borde de la mesa. Entonces, el cubo se sostiene en la posición en que le coloca el empuje del palo último, porque pasando la vertical por el obstáculo fijo, contiene el centro de gravedad por debajo del punto de apoyo del palo horizontal que descansa sobre la mesa.

II.—Balanza ó báscula de Bevan.

Al estudio del equilibrio de los cuerpos pertenece también la cuestión de la construcción de básculas ó balanzas que tanta importancia tiene en las ciencias exactas, particularmente para la física y para la química.

Un sábio inglés, *Faraday*, en su *Tratado de Manipulaciones Químicas*, ha indicado dos procedimientos distintos para suplir esos instrumentos, cuyo precio no siempre se halla al alcance de todo el mundo.

Uno de ellos es el conocido con el nombre de *balanzas de Bevan*, que consiste en lo siguiente:

Con un pedazo de ballena de bastante regidez, una varita flexible ó cualquier otra materia análoga y una cuerdecita, constrúyase un arco.

Se suspende dicho arco por su parte superior á un punto fijo, sujetándolo con una cuerda ó con un tornillo. Luego se suspende el cuerpo que se quiere pesar á un gancho, ó se coloca en un cestito que se habrá colocado en el centro de la cuerda. Por detrás del arco debe ponerse un regle en posición vertical, perpendicular al punto de apoyo del arco y al centro de la cuerda, pero sin que rose con ésta, para no estorbar su juego.

Se observa entonces la curvatura que el peso hace hacer á la cuerda, ó lo que es lo mismo, el punto hasta

donde la hace bajar, el cual se señala sobre el regle con la punta de un lapiz bien afilado. Se quita entonces el cuerpo ó sustancia que se procura pesar, y la cuerda recobra enseguida su posición natural. Entonces se colocan en el gancho ó cestito pesos conocidos, hasta que obliguen á la cuerda á hacer la misma curva que antes, y por ese medio se obtiene el peso del objeto primeramente pesado.

Inútil añadir que una varita, un palo, una baquetilla de acero ó cualquier otro cuerpo perfectamente flexible y elástico sólidamente fijado por una de sus extremidades, y cargado en la otra con una sustancia cualquiera, podrá igualmente dar una indicación de su peso.

III.—*La moneda volante*.—El juego que vamos á describir puede considerarse por un sencillo escamoteo, y como tal, dicho se está que su ejecución, en todos los casos, requiere una gran práctica, pues su éxito todo depende en absoluto de la agilidad con que se realiza.

Como el juego consiste en pedir una moneda á uno de los espectadores, la cual luego se ha de hacer desaparecer, el operador debe ocultarse una moneda igual á la que quiera pedir en el hueco de la mano derecha. Pedida una moneda á una persona, colóquese ésta á la extremidad de los dedos de la mano izquierda, acérquese entonces la mano para coger la moneda, y en aquel mismo momento déjese caer en la izquierda la que se tiene oculta en la derecha. Ciérrase rápidamente la mano izquierda y se aleja la derecha, conservando la moneda á la vista de todos; ciérrase ésta última en cuanto se tenga ya en ella la moneda, y anúnciese que se va

á hacer pasar de una mano á otra.

Entónces se abre la mano derecha, manteniendo la moneda en el empalme, y se enseña la que se tiene oculta en la mano izquierda.

ASMODEO

LOS SARDINEROS (1)

Borroso entre la niebla vespertina que apaga las estrellas una á una ya menguado á su mita, declina con lentitud, aquel cuarto de luna; y arrebuja en fúnebre aureola brillando está la mar dulce y serena, cuando ola tras ola, se arrastra perezosa por la arena.

Imóvil en la playa salvadora, señalando su palo al firmamento y con su proa al líquido elemento, la barca pescadora de entrar al mar, espera allí el momento.

Ya los remeros van, ya á la pisada del zueco se estremece á cubierta; la red se bala en la barca preparada, ambos paleros en la agua alerta, los palos dan y al grito de ¡jara! ¡jara! salta la ola el patrón, y el laud vara. ¡Qué cabezadas del Lenta camina; con otro empuje más, la tosca nave obedeciendo al timón que la domina, se desliza en el mar. ¡Gaviota suave que á flor del agua vuela y se oculta entre la niebla que la vela!

Cuando ya en alta mar con gran destreza han echado de red toda una pieza; cuando del mástil cuelga la linterna que se mece con luz intermitente, mientras vela el patrón que allí gobierna, sossegado y paciente cada sardinero sobre su manta se duerme á la-ro-ro que la mar canta.

Un muchacho, quizá el más incipiente, se agita desvelado; el mar que brama

dormir le impide, y el joven impaciente sus ojos abre, se sienta de repente junto al patrón y quejumbroso exclama: Muchacho.

¿Sabéis que pienso Hilario?

Patrón.

¿Tan joven y pensar?... ¡Vana quimera! Muchacho.

Decidme si nada hay más temerario é ingrato que la vida marinera.

Patrón.

Cierto es si tú quieres.

Muchacho.

De manera que á fuerza de pensarlo y más pensarlo acabo cada día

por maldecir la hora desdichada que al mar entré doce años no tenía; y á los doce años no hay carga pesada.

Ya cumplí diez y seis y si podría volver á comenzar, creed Hilario, que antes preferiría

en vez de pescador ser presidiario.

Patrón.

¿Tan mal te trata el mar?

Muchacho.

¡Voto á su brillo! ¡Ponerse en mi lugar! Para un chiquillo que más no ansía que vivir jugando, que sólo ve del mundo la plazuela y las calles del pueblo y más no anhela que aquel mar que su playa está besando, ¡hay ilusión más bella y placentera que calar de un charquite en la ribera ó en el arroyo que vierte la montaña la barquilla primera fabricada con corcho y débil caña?

Y si la barca hacia el centro emboca, sin haberse estrellado en una roca ni encallado en un banco ¡qué ventural que aquello es de verdad se me figura y que está mar adentro uno imagina bien relleno de alcaña y de sardina. ¡Allí quiero yo estar, aquella, aquella es la barca que el alma me extasia de su feica destella el nombre de Esperanza ó de María.

Pero pasó la infancia y dijo padre: Pente, hijo mío, estas bragas de gualda, y á la mar, ya te plazca ó no te cuadre, sin mirar la congoja de mi madre que á la Virgen ofrece una guinalda... Ya el barco en alta mar, viendo el soslayo, tan lejanas las cumbres de la sierra, orgulloso exclamé, viendo la tierra:

(1) Poesía catalana de Apeles Mestres, titulada *Los sardineros*, por llamarse así á los que se dedican á la pesca de la sardina por medio de una embarcación menor, llamada «sardinero», y van á partido con el patrón.

¡Soy todo un pescador! pues no ¡mal rayo!
¡Si me vieran Antón y mi tocayol..

—
Mas cada año que pasa, va dejando
sobre mis padres su profunda huella,
y cuando en casa el pan no esta sobrando,
ve uno al amigo con mejor estrella
que prospera y su fortuna sella,
mientras paso la vida yo pescando.

—
El uno tiene novia, otro se casa,
y todos al final ponen su casa...
más yo á ninguna mi pasión indico
porque me hago preguntas como esta:
¿Te puedes tú casar? ¿Dime, borrico?
poner bocas al mundo ¡brava apuesta!
¡El llenarlas de pan es lo que cuesta!

—
Y al volver otra noche á mi carrera,
mis amigos con calma placentera,
se recogen en su feliz morada
y yo, esté negra la mar, brille la luna,
al mar me tiro por probar fortuna;
y allí la red echada
y resignado con tu suerte, espera,
que si la pesca de esta noche marra,
mañana un pez las redes te desgarras;
y resignado afronta,
entre peligros mil, la turbonada,
la mar alborotada,
la lluvia, el viento, el rayo, un hora ton-
ta...
ó envuelto entre la nieve, asaz cerrada;
expuesto á un choque, á otros mil excesos,
y á que el mar á la playa eche mis huesos.

—
¡Y á esto llaman arte?
Vcs sois viejo ya, patrón querido;
pero yo, que joven soy y poca parte
de vida he recorrido;
yo, que muy de lejos oigo los lamentos;
yo que en este mar observo cada día
que hace un rico y de pobres hace un ciento,
repito, buen Hilario,
que mil veces y mil preferiría,
antes que pescador, ser presidiario.

—
Patrón.

Nada nuevo me has dicho. Ya esta historia
me la tengo sabida de memoria.
La sé mejor que tú. La barca vara
no en mar de altura; porque allí bien ennde
á orillas de la playa es cuando se hunde.

A un joven de tu edad, no es cosa rara
el oírle pensar como tu piensas,
más la tarea que ahora tu comienzas
yo la estoy acabando... y si podría
volverla á comenzar... comenzaría.

—
¿Qué la mar es ingrata?
¿No lo es mucho más la madre tierra?
Labras un campo, le pules como plata.
y un chubasco lo entierra
ó cualquier tempestad lo desbarata.
¿No es más cruel la guerra
que te lleva una pierna ó bien te mata?

—
¿Qué arte piensas hallar hoy en el día
que potentado te haga así que llegues?
La vela que nos guía,
por hinchada que esté, siempre hace plie-
gués,
y el que sufra una pena... que se ría
si aquella no trae otra... en breves días.

—
Fía, pues, en la mar, que bramadora,
y avara como es y engañadora,
al fin es grande, es tuya y mía;
es de ninguno y de todos. Quien la cala
bocado no se saca hoy y si otro día,
porque al fin y al cabo no es tan mala.

—
¿Naciste pescador? Pesca en buen hora
si amarras algún Cabo, amarra fuerte
si arrecea el viento, vira sin demora
y al volver de vicio, di á tu suerte
que en el mañana esperas la majora.

—
Y si por fatalidad un día ocurre
que el laud vuelca y bebes demasiado,
piensa que otros también han naufragado,
y que en tierra también el mal se fragua
cuando se ahogan sin una gota de agua.

—
Boga, pues, rapaz, que el darse pena
el alma vuelve floja y enfermiza...
Repara que ya el cielo se serena,
los corchos bajan y la red se llena,
¡¡Arriba, dormilones! ¡Iza!

Todos.

¡Iza!

Por la traducción.

ANDRÉS BRASES.

PROFESORA EN PARTOS

CON TÍTULO DE PRIMERA CLASE

Alamo, 1, duplicado, principal.

Habitaciones reservadas.