

REVISTA SEMANAL  
DE  
**CONOCIMIENTOS UTILES**

### Las aves comestibles y los nidos de salanganas.

Son las aves las que, después de los mamíferos, proporcionan al hombre los alimentos más numerosos y nutritivos. La lista de todas las que sirven para este objeto sería muy larga, bastando citar para el caso las gallinas, pavos, patos, ocas, gansos, palomas entre las domésticas, y el faisán, perdiz, chochas, ánades, codornices, etc., entre las silvestres.

La composición de la carne de las aves es la misma que la de los mamíferos, distinguiéndose las gallinaceas, por dar un alimento más digestivo y ménos nutritivo que las palmípedas [ánades, patos, ocas, gansos etc.] La cantidad sin embargo de las carnes de las aves de corral se modifica mucho por medio del engorde, haciéndose más tiernas y delicadas.

La conservación difiere muy poco de la que se aplica á las carnes de mamíferos, empleándose generalmente el procedimiento de Appert con las modificaciones que en él se han introducido después como perfección.

Tratándose de las aves, es necesario decir algo de los famosos nidos de golondrina ó salanganas, consagrada por el *Hirudo esculenta*, que los chinos buscan con afán y comen con fruición, por atribuirles grandes propiedades nutritivas y fródisiacas. Se conocen cinco especies de este género todas ellas propias del archipiélago indico.

En las islas Filipinas recibe aquella especie el nombre de salanganas. Forman estas aves un nido en las rocas de las orillas del mar y en las cavernas, disponiéndolas en series muy juntas y pegados unos á otros. La materia de que se sirven para ello es el producto de una secreción mucosa muy abundante en la época de los amores, con la cual forman una especie de cordones con que tejen el nido, pegándole á la roca. Estos nidos se cogen antes de la postura de la hembra unas veces y otras después de haber volado la cría.

Para prepararlos, los chinos los limpian primero de toda clase de plumas, restos vegetales y otras impurezas que contienen y luego los clasifican en cinco clases, distinguidas por el grado de su limpieza y blancura.

Se venden al peso, siendo el de un nido comunmente de siete á siete y medio. La condimentación se ejecuta haciéndolos cocer durante dos ó tres horas en 25 veces su peso de caldo á la temperatura de 100°. Bajo la acción del agua y del fuego se desagregan y se reducen á filamentos blancos, hinchados, translucidos y diseminados en medio de un líquido unciliginoso. La ración de una per-

sona, según Payen, viene á ser de un nido y medio, cuyos valores de nueve á diez pesetas para la primera calidad, descendiendo hasta el precio de una peseta y media y una peseta próximamente para las calidades ínfimas.

### Adulteraciones de la sidra.

La sidra está sujeta de distintos fraudes.

Uno de ellos es la adición de agua que se reconoce por la debilidad alcohólica del líquido y por la disminución de la cantidad de materias extractivas secas. Del mismo modo se reconoce la adición del alcohol que se suele mezclar para dar más fuerza á la sidra.

Una de las adulteraciones más comunes consiste en la mezcla de cal, creta, cenizas ó sosa. Para reconocerla se desolora el líquido con carbón animal, después se evapora hasta que adquiera la consistencia de extracto blando y se trata por el alcohol concentrado que no disuelve más que los acetatos, después de lo cual se filtra la disolución alcohólica, se evapora el producto de la filtración y se obtienen por residuo los acetatos, cuya naturaleza se determina por medio de los reactivos. Este residuo, disuelto en agua dá un precipitado blanco tratado con el oxalato de amoniaco respecto de la sosa y un precipitado amarillo granulo con el blicoruro de mercurio respecto de las cenizas.

Cuando con el objeto de suavizar ó clarificar la sidra se la mezcla litargirio ó acetato de plomo, entonces se produce un líquido esencialmente venenoso. Este fraude criminal se reconoce haciendo evaporar la sidra hasta la sequedad, incinerando después el extracto obtenido, y tratando las cenizas con el ácido nítrico, hecho lo cual se evapora la disolución para desalojar el exceso de ácido. Se deslie en agua el producto de esta segunda evaporación, se filtra y se somete el líquido á la acción de los reactivos.

Si el líquido contiene plomo, da un precipitado blanco con el sulfato de sosa, amarillo con el yoduro de potasio ó el cromato de potasa y negro con el hidrogeno sulfurado ó sulfuro alcalino.

A veces adquiere la sidra propiedades tóxicas por haber sido preparada con coque de carbón. Bastan cuarenta minutos de contacto con el plomo para que arrastre partículas de este metal, aumentando rápidamente la proporción de dicho cuerpo hasta producir verdadero veneno. No deben usarse por lo tanto vasijas de plomo. Por iguales motivos deben desecharse las de barro barnizado, zinc y cobre.

Se preparan también sidras artificiales con manzanas machazadas ó secas al horno, ó con otros frutos encabezados con jarabe de fecula, los que se aromatizan con canela. Se preparan otros con azúcar de fecula, cogucho, vinagre etc. Se distinguen estas sidras de las naturales

por la cantidad de alcohol y por el peso del extracto que se obtiene al evaporarlas al horno ó en la estufa el cual es más grande que el del residuo analogo de las preparadas por el procedimiento ordinario.

C. de V.

### CRONICA

Hemos recibido el prospecto de una *Agencia especial de asuntos matrimoniales*, que se ha establecido en Madrid en la calle de la Paz, 5, 2.ª derecha. El citado documento (que se conoce lo ha escrito una persona no leída) encomia las ventajas del matrimonio, para lo cual se vale de sendos argumentos filosóficos y morales, transcribiendo también varios párrafos de *L'Exilé* de La Meunais y pondera las cualidades de reserva y discreción que tienen acreditada á la casa, en las 500 operaciones ó más bien matrimonios, que lleva concertados durante los dos años que ha funcionado la Agencia con caracter privado.

Las condiciones que han de llenar los solicitantes son las siguientes: 1.ª Satisfacer en el acto de encargar se la Agencia de su petición una cantidad que variará según las circunstancias de 50 á 500 pesetas. Dicha suma que es el único desembolso que hay que hacer antes de efectuar se el matrimonio, está destinada á los gastos preliminares.

2.ª Abonar durante los seis primeros meses después de efectuado el matrimonio, el 2 por ciento sobre la dote.

Sabemos de varios solteros y viudos de ambos sexos, que convencidos por los argumentos de que hacemos mención, ya están en correspondencia con el Director D. Pablo Delgado, cuya memoria no dudamos será motivo de grato recuerdo para muchos de los concertados, pero de maldición eterna para algunos.

Por los celadores han sido detenidos un individuo por sospechas de robo y otro por escándalo.

Anoche dos mugeres promovieron una riña en la calle de la Aurora, y una de ellas resultó herida en la frente siendo conducida al Hospital de Caridad.

La agresora fué detenida en el acto por los agentes de orden público y dado conocimiento al Juzgado.

Ha sido nombrado gobernador interino de la mitra de Cartagena en sede vacante, el Sr. D. Andrés Barrio Roldán, dean de la santa iglesia catedral de Murcia.

El Sr. Barrios, por segunda vez, ha sido honrado con la gobernación de la diócesis.

La Biblioteca Nacional de Francia que se enriquece diariamente, ya por compras, ya por donativos, acaba de publicar su inventario.

El número de volúmenes que guarda, se eleva á 2.500.000.

La sección de manuscritos contiene 92.000 volúmenes encuadernados ó guardados en cartones y el gabinete de medalla, 144.000 de todas las épocas y pueblos.

La colección de estampas comprende más de dos millones de piezas conservadas en 14.500 volúmenes y en 4.000 carteras.

La galería de la reserva, contiene los volúmenes más preciosos en número de 80.000.

Es la biblioteca más rica y más antigua de Europa, pues sus primeros elementos datan del tiempo de Carlo Magno.

Ya es cosa resuelta la organización de la brigada de vanguardia del cuerpo de ejército del Norte, compuesto de los batallones de cazadores de Madrid, Barbastro, Tarifa, Las Navas, Llerena y Estella, regimiento de caballería cazadoras de Arlaban y el tercer regimiento de artillería de montaña.

El mando de esta brigada lo ejercerá el brigadier D. Enrique Martí. Dicha fuerza, bajo la dirección del general en jefe, Sr. Pavia, se dedicará á las maniobras militares, procuroras de las que en grande escala se llevarán á cabo en la primavera próxima á las órdenes y dirección de S. M. el rey.

El día de San Fulgencio, será el último que se exhibirá al público el magnífico Belen de la Caridad, lo que anunciamos para que aprovechen la ocasión aquellas personas que todavía no lo hayan visitado.

En Madrid se ha dado una batalla campal entre varios distinguidos ladrones y algunos agentes de la autoridad.

El sitio, la calle de Felipe ter cero cerca de la plaza Mayor; la hora entre seis y siete de la tarde.

De seis ladrones cuatro han caído en poder de los agentes; dos han huido.

El portero de la casa está detenido como cómplice.

La víctima del robo, no consumado, era un banquero suizo.

La costumbre de poner faroles en los montones de escombros para que el público no tropiece y caiga, está en desuso.

En calles tan apartadas como las de Jara y Aire, hemos visto se prescinde de cumplir aquellos mandatos de la autoridad.

Los agentes municipales sin novedad, como de costumbre.

A petición de los Sres. Martín y Ollas y Martínez, D. Cándido, el señor Ministro de la Gobernación ha dado, ayer tarde, amplias explicaciones en el Congreso, respecto á la cuestión de los telegrafistas, dejando el buen nombre y dignidad del Cuerpo de Telégrafos en el lugar que le corresponde.