

Legumbres i platos de Viernes

Apio a la jardinera.—El apio es una legumbre sana, agradable, medicinal. Pertenece a la distinguida familia de las Umbelíferas, que presta interesantes servicios a la farmacia i a la cocina, i en la cual figuran con honra la zanahoria, el perejil, el anís, el hinojo, el comino, i otros miembros que han alcanzado merecida notoriedad.

La fama de esta notable familia se remonta a los primeros tiempos, i algunos de sus miembros no han sido muy bien reputados,—como la *cicuta* que dió muerte al benemérito Sócrates. Verdad es que despues ha procurado rezarcir este crimen involuntario prestando útiles servicios en medicina.

Como veis, el apio no es un cualquiera, i hai que tratarlo con cierta consideracion. Guisémoslo, pues, con alguna elegancia.

Tomais algunos pies de apio, escojeis los tallos mas blancos, i los cortais en trozos iguales, de un dedo de largo, siete a ocho centímetros. Los blanqueais en agua caliente, i los sacais para echarlos en seguida en agua fria. Los enjutais sobre una ser-

DE SOBREMESA.—Un vendedor de vinos se presenta con su cuenta en casa de un médico.

—Ah! esclama el doctor i qué vinillo el suyo! Me ha enfermado.

—Razon de mas, replica el vendedor. Recomiéndelo usted a sus amigos, i aumentará su clientela.

villeta, i miéntras se secan, disponeis en el fondo de una cacerola unas lonjas de tocino, cebollas i zanahorias.

Sobre ese lecho vaciais el apio, i añadís una tajada de jamon picada finamente, perejil, una hoja de laurel, un clavo de olor, sal, pimienta, i dos tazas de caldo.

Dejais cocer algunos minutos i luego agregais una cucharadita de mantequilla amasada con harina, para que continúe la coccion a fuego suave.

Lo servis sobre un azafate, el apio al centro, rodeado de las cebollas i zanahorias. I si quereis presentarlo en forma mas elegante, servis el apio solo, con su salsa, previamente colada.

Apio cocido.—Poned a remojar i lavad bien unos pies escojidos de apio.

Coced media hora en agua hirviendo, i enseguida echad en agua fria, para que conserve un hermoso color.

Enjutad, i poned en una cacerola con grasa o mantequilla, harina i caldo, sal, pimienta,—i una vez cocido, servid solo, o como agregado de una carne cualquiera.

Alcachofas rellenas.—Los médicos dicen que las alcachofas crudas son nocivas para la salud de las mujeres. Pues entón-ces, comedlas cocidas, que así son sanas i mas agradables. Tanto mas fácil es aceptar en este caso la decision de la Facultad, cuanto que no faltan maneras de presentar esta saludable legumbre.

Rellenas, por ejemplo. Escojed alcachofas no mui grandes,

DE SOBREMESA. —Proyectos de matrimonio.

—Por lo que a mí respecta, amigo mio, no me casaré sino en condiciones ventajosas. Mi mujer tendrá que ser rica, hermosa i tonta.

—¡Cómo!

—Mui sencillo. Tendrá que ser rica i hermosa, porque de otra manera no me casaria yo con ella. I tendrá que ser tonta, porque de otra manera no se casaria ella conmigo.

cortadles las puntas de las hojas, i ponedlas a cocer una media hora en agua con sal i pimienta. Refrescadlas despues en agua fria, sacadles la peluza con una cucharita, i reemplazadlas con el picadillo que vais a ver.

Tocino, perejil, un diente de ajo, algunos trozos de carne cocida que tengais a la mano, i miga de pan remojada en caldo.

Cuando hayais mezclado i picado finamente todo esto, lo sazonais con sal i pimienta, llenais el interior de las alcachofas, i las colocais en un azafate que resista al fuego. En el fondo de este azafate poneis algunas cucharadas de aceite de oliva o un pedazo de mantequilla.

Dejais cocer veinte minutos, o el tiempo necesario, con fuego encima i debajo. Al tiempo de servir retirais las alcachofas del azafate en que se han cocido, las colocais en otro limpio, añadis al aceite o mantequilla con que se han cocido, un poco de caldo, i rociáis con esta salsa las alcachofas.

Alcachofas a la parisiense. — Preparadlas cortándoles las puntas duras de las hojas, i recortando el tallo, i luego pasadlas unos cinco minutos por agua caliente con sal i vinagre. Sacadlas, dejadlas enfriar i enjutar, i colocadlas en una cacerola que cierre bien, agregándoles ramitas de perejil, apio, una hoja de laurel, sal i pimienta. Remojais todo con seis cucharadas de aceite de oliva, un poco de agua, i el jugo de dos limones.

Dejad al fuego hasta que se cuezan las alcachofas; retirad en seguida éstas de la cacerola, i depositadlas en un azafate; colad el jugo de la coccion, i poned el azafate en un lugar fresco.

Servidlas frias, rociadas con el jugo.

DE SOBREMESA.—En una visita.

—No podeis iros con esta lluvia tan fuerte; lo mejor será que os quedeis a comer con nosotros.

—Oh! el tiempo no está tan malo como para eso!

Espárragos salsa mostaza.—Los mejores espárragos son los blancos con las cabezas moradas. Se cortan del mismo largo, se raspa cada espárrago con un cuchillo afilado i se van poniendo en agua fria. Deben cocerse en bastante agua, un poco salada. Para evitar que las cabezas se quiebren cociéndose, se ponen los atados parados, de manera que queden las cabezas afuera. Como es la parte mas tierna, basta que las cubra el agua al hervir para que queden bien cocidas.

Pueden servirse con la siguiente salsa: se deshacen en un mortero dos o tres yemas de huevos duros mezclados con dos de huevos crudos i dos cucharaditas de buena mostaza. Se agrega aceite poco a poco hasta que la salsa espese. Se sazona con sal, pimienta i dos cucharaditas de vinagre o jugo de limon.

Espárragos a la crema.—Los espárragos gruesos son excesivamente fáciles de preparar; basta servirlos cocidos, con una buena salsa de mantequilla, o con una sencilla salsa de aceite i vinagre.

Para los espárragos delgados hai la tradicional tortilla, demasiado conocida para hablar de ella. Veamos, pues, otra manera de utilizarlos.

Como queda dicho, se trata de espárragos comunes, los verdes i delgados. Les cortais las puntas, en todo lo que tengan blando i comible, i los ponéis a cocer por algunos minutos. Los enjutais en seguida, i los colocáis en una cacerola, con un pedazo de mantequilla i algunas cucharadas de leche.

Sazonáis con sal i pimienta, i los dejais dar un hervor; en seguida ligais la salsa con una yema de huevo, i servis pronto, porque este plato debe ofrecerse mui caliente.

Solos, son buenos; i en torno de un buen trozo de carne, son mejores.

DE SOBREMESA.—Juanito, despues de haber leido su leccion de Historia Sagrada, pregunta a su madre:

—¿Por qué Jesus al resucitar se presentó primero a las mujeres?

—Porque tenia interes en que se difundiese pronto la noticia.

Espinacas al jugo.—Lavad minuciosamente, por lo ménos dos veces, algunos atados de espinacas i ponedlas a cocer en agua con sal. Dejadlas al fuego solamente unos cinco minutos.

Enfriadlas en agua fresca, sacadlas cuando estén frias, esprimidlas bien para enjutarlas cuanto se pueda, picadlas menudamente i ponedlas en una cacerola con un poco de mantequilla o grasa.

Revolved por cinco minutos, agregad una o dos tazas de caldo,— segun la cantidad de espinacas,—o mejor aun, mitad caldo i mitad jugo de carne, si lo teneis, espolvoread un poco de harina i dejad otros diez minutos al fuego. El puré no debe quedar claro, sino espeso.

Servid en una fuente, rodeándolo con huevos duros cortados en rebanadas gruesas o en mitades, i con rebanadas de pan fritas.

Berenjenas a la peruana.—He aquí una manera de servir la legumbre favorita de aquel poeta que decía:

Tres cosas me tienen preso
De amores el corazon:
La bella Ines, el jamon
I berenjenas con queso.

Coced a medias unas berenjenas, cortadlas por mitad, limpiadlas de las pepas o semillas i estraed la comida, dejando intacta la cáscara para rellenarlas.

Picad la legumbre con cebolla i pan rallado, mezclad bien, i sazonad con sal i pimienta. Freid este picadillo i rellenad con él las cáscaras: espolvoread encima queso finamente rallado i huevo picado i poned en horno suave, lo bastante para que se conserven calientes hasta el momento de servir.

DE SOBREMESA.—«El continente es siempre mayor que el contenido.»
¡Falso! Comparad el pié de muchas niñas con sus botines.

Repollitos de Bruselas saltados.—Se elijen los chiquitos, duros i mui verdes, se les corta el palito i se sacan las primeras hojas; se echan a cocer en agua hirviendo i con poca sal durante doce a quince minutos; se enjutan bien; para una libra de repollitos se derriten cien gramos de mantequilla en una sartén, se ponen los repollitos i se hacen saltar a fuego vivo durante algunos minutos; se sazonan con sal fina, pimienta, nuez moscada i se sirven mui calientes.

Repollo a la Sevigné.—Escojed un buen repollo, grande i acogollado, i cortadlo en cuatro trozos, que poneis en una olla, vaciando uno o dos litros de agua hirviendo encima.

Dejad enfriar, lavad bien el repollo, sin dañar las hojas, i en seguida amarrad cada cuarto con hilo, a fin de que se conserve entero despues de la coccion.

Hecho esto, poned a dorar los repollos en una cacerola, o mejor aun, en una olla, con dos cebollas enteras, una zanahoria cortada en cuatro partes, a lo largo, un pedazo de grasa, i algunos pedazos de tocino con cuero.

Volved los repollos varias veces, a fin de que tomen color por todos lados, i cuando esten dorados, agregad una cucharada de harina, que dejais tambien tostarse, i luego remojaís todo con algunos vasos de agua. Poneis sal i pimienta, i dejais cocer a fuego mui blando durante tres o cuatro horas.

Antes de servir dejais reducir la salsa, si está mui clara, sacais con precaucion los hilos de los repollos, i los disponeis en corona sobre el azafate, colocando el tocino i la salsa en el centro.

Si agregais algunas rebanadas de jamon, o unas tajadas de carne, tendreis un plato excelente i de los mas nutritivos.

DE SOBREMESA.—Un niño a su mamá, en el momento de salir:

—Mamá, ¿por qué no lleva algunos caramelos en el bolsillo?

—¿Para qué hijito?

— Por si me pongo a llorar en la calle.

Coliflor a la mantequilla negra.—La coliflor a la mantequilla negra es un plato fácil, de sabor incitante, de que podeis tomar nota para los dias en que sintais decaer el apetito.

Coced las coliflores en agua con sal, i enjutadlas con precaucion sobre un cedazo.

Separais cuidadosamente las ramitas o tallos, i las disponéis en corona en un azafate caliente; sazonad ligeramente con pimienta.

Poned en una sarten un pedazo de mantequilla i freidla hasta que tome un color rubio oscuro, vaciándola en seguida sobre las coliflores. Echad luego en la sarten unas dos cucharadas de vinagre, dejad cabentar i rocíad con él las coliflores.

Servid caliente.

Tomates a la provenzal.—Esejéid algunos tomates perfectamente maduros, cortadlos en dos mitades, quitadles el agua i las pepas, i ponedlos en una sarten, con un poco de aceite, de manera que la parte convexa quede hacia arriba, i que la parte plana, por donde estan cortados, toque el fondo de la sarten. Freid a fuego vivo durante unos cuatro minutos.

Dadlos vuelta, agregadles un poquito de ajo, un poco de perejil picado, sal, i espolvoreadlos con pan rallado. Poned en horno fuerte durante otros cuatro minutos.

Servid solos, o como guarnicion de alguna carne.

Tomates con anchoa. Partid por mitad seis tomates quitadles las pepas, i cubrid la parte plana con una capa de picadillo hecho con tres anchoas, un poco de ajo, perejil i pan rallado, todo finamente picado i perfectamente mezclado.

Poned en horno fuerte durante unos quince minutos.

DE SOBREMESA.—La mamá, que educa cuidadosamente á su hijo, le decía ayer:

—En todo caso, Luchó, debes ser generoso i bueno; ten por cierto que hai mas gusto en dar que en recibir.

—Así es, mamá, sobre todo cuando se trata de bofetones.

Zanahorias a la francesa.—Cortad en rebanadas algunas zanahorias, cocedlas en caldo, i en seguida dejadlas enfriar.

Frias ya, saltadlas en un poco de grasa i buen aceite, agregando perejil picado, cebolla menudamente picada i dorada de antemano en aceite; sazonad con sal i pimienta.

Porotos verdes saltados.—Lavadlos bien, cortadles las puntas, quitadles el filamento del centro, i cocedlos en agua hirviendo con sal, sin tapar la cacerola. Les agregais un poco de agua en la cual hayais disuelto un puñadito de ceniza mui molida i cernida; los porotos quedarán así con su color verde.

Cuando estén cocidos los sacais, los poneis en agua fria, los enjuagais i enjutais, i los dejais secar hasta la hora de servirlos.

En este momento los saltais en bastante mantequilla o grasa, con sal, pimienta i perejil. Bastan diez minutos de fuego vivo.

Servid con un poco de jugo de limon.

Porotos verdes a la inglesa.—Preparadlos i cocedlos como en la receta anterior, ponedlos tambien en agua fria, una vez cocidos, i en seguida enjutadlos i tenedlos listos para la horade enviarlos a la mesa.

En el momento de servir, ponedlos en agua hirviendo con sal durante unos diez minutos, coladlos para secarlos bien, colocadlos en una fuente con tapa, i esparcid encima pedacitos de mantequilla que deben derretirse con el calor de los porotos.

DE SOBREMESA.—Pedro se encuentra en la calle con un amigo suyo, que trabaja en el campo.

—No sabia que estabas aquí, le dice al saludarlo.

—Sí; en invierno vengo con mucha frecuencia a la capital.

—¿De veras?

—Casi todas las semanas me vengo a pasar unos quince dias en Santiago.

Pepinos al jugo.—Escojed unos hermosos pepinos, peladlos, cortadlos en rebanadas, i despues de bien lavados i enjutados, colocadlos en una cacerola; rociadlos con un caldo sustancioso i con una cucharada de salsa de perejil, i dejadlos cocer suavemente.

Ya cocidos, ponedlos en un azafate, vaciadles encima el jugo de la coccion, i agregad otra cucharadita de salsa de perejil.

Papas venecianas.— Se deshace en una sarten bastante grande un pedazo de mantequilla del tamaño de un huevo i se doran en ella 4 cucharadas de harina. Poco a poco se agrega medio litro de leche i medio litro de caldo bueno, i se deja en el fuego hasta que principie a hervir, revolviéndolo bien; se mezcla bien con media libra de queso rallado, i segun gusto, se añade un poco de ají, pimienta i perejil

Aparte se corta una docena de papas, cocidas con cáscaras i peladas despues, en rebanadas delgadas. En seguida se echa en un tiesto algo hondo una capa de la salsa i encima una capa de las papas en rebanadas, alternando las capas, hasta concluir con una capa de salsa. La ultima capa se cubre con pan rallado i se deja cocer en el horno mas o ménos media hora. Se sirve sola o con jamon cocido.

Papas en budin.—Coced unas papas, peladlas, i deshacedlas en un mortero, con un pedazo de mantequilla.

Vaciad este puré en una fuente honda, i agregad uno o dos vasos de leche, segun la cantidad de las papas, procurando que quede una pasta espesa.

Una vez bien revuelto, se pone en un molde untado con mantequilla i espolvoreado con pan rallado. Coced en el horno, unos veinte minutos.

DE SOBREMESA.—Las preguntas de Juanito:

—Papá ¿es mui difícil llegar a ser Ministro?

—Mucho ménos, hijo mio, que permanecer siéndolo.

Papas al gratin.—Coced unas papas, peladlas, i cortadlas en rebanadas no mui delgadas.

Untad el fondo de una budinera con un poco de manteca de cerdo o grasa, poned las papas, cubrid con queso rallado i miga de pan, tambien rallada, i poned al horno, durante unos 15 minutos, para servir dorado.

Porotos a la marselesa.—Es lo que en el mediodia de la Francia llaman *Cassoulet*.

Poneis a cocer los porotos blandamente, reposadamente, en una olla de barro colocada, no sobre el fuego, sino como al amor del fuego, al rescoldo, porque la llama o la brasa directas comprometerian el carácter particular del «cassoulet».

En una cacerola aparte saltais algunas salchichas con tocino. Remojadlas con un buen caldo gordo, i añadid dos o tres dientes de ajo, sal i pimienta.

Mezclad esto con los frejoles, i poco ántes de que éstos esten cocidos, vaciadlo todo en un lebrillo de greda, i ponedlo al horno dos o tres horas, a fin de que el cassoulet quede bien gratinado o reposado.

Un plato de confianza, como veis,—i sustancioso.

Porotos a la bretona. — Picad unos trescientos gramos de cebolla, cocedlas en agua hirviendo, i enseguida enjutadlas. Saltadlas en mantequilla o grasa, i cuando estén doradas, agregadles unos 35 gramos de harina, sal i pimienta. Poned esta pasta a cocer durante veinte minutos en un litro de caldo, revolviendo para que nada se pegue a la cacerola.

Añadid en seguida un litro de frejoles bien cocidos i un pedazo de mantequilla. Revolved i servid.

DE SOBREMESA.

—Pues, hombre, tengo un inglés que no me deja ni a sol ni a sombra; me está jorabando horriblemente.

—Se comprende que no lo puedas ver.

—Nó; el que no me puede ver es él, porque siempre me escondo.

Salsifies marinados.—Lavad, raspad i cortad en trozos de cinco a seis centímetros, unos salsifies. Cocedlos en agua hirviendo, con sal. Enjutadlos i ponedlos a marinar en un lebrillo, con aceite, vinagre, perejil, sal i pimienta. Dejadlos en este adobo unas dos horas, cuidando de revolverlos para que se impregnen bien.

Al cabo del tiempo indicado, sacadlos, dejadlos enjugar, i en seguida pasadlos uno por uno en una pasta de freir, es decir, rebosadlos ligeramente. Freidlos en grasa bien caliente i sacadlos cuando esten dorados.

Servidlos espolvoreándolos con sal blanca i rodeándolos de perejil frito.

Salsifies con queso.—Despues de cocidos i pelados se ponen en una cacerola con algunas cucharaditas de leche; cuando la hayan absorbido, se retira la cacerola, se mezclan los salsifies con queso rallado, (el Parmesano seria el mejor) se agrega un poco de pimienta blanca molida i nuez moscada; se vacian en una fuente que pueda estar en el horno i servirse a la mesa, de antemano untada con mantequilla. Se espolvorean con bastante pan rallado i mantequilla derretida. Se ponen al horno con fuego abajo i encima, i cuando estén bien dorados, se sirven.

Lentejas con perejil.—Cocéis las lentejas en agua con un poco de sal, i una vez cocidas las enjugais i las poneis en una cacerola con un pedazo de mantequilla, sal, pimienta i perejil picado. Revolveis i dejais reposar unos cuantos minutos.

Servis adornando la fuente con rebanaditas de pan frito, i espolvoreando con perejil picado.

DE SOBREMESA.—Decia un repórter a un conocido actor, que habia sido mui desgraciado en sus primeros tiempos:

—¿Es verdad que al principio de su carrera le tiraban a usted papas i otros comestibles?

—Sí, señor. I lo mas triste, es que muchas noches no tenia mas recurso que devorar con ansia mi propia afrenta.

Lentejas con salsa blanca.—Las poneis a cocer en agua fria, lijeramente salada. Cuando estan cocidas, las estrujais bien i las poneis a reposar algunos momentos en una cacerola, con salsa blanca.

Preparais esta salsa de la manera siguiente: poneis en una cacerola un pedazo de mantequilla del tamaño de un huevo, i cuando esté derretida, agregais una cucharada de harina; revolveis bien, i cuando ésta se haya deshecho, dejais caer poco a poco, i revolviendo siempre, una taza de agua hirviendo. Agregais sal i pimienta.

Cuando la salsa está pareja, i ha espesado un poco, la retirais del fuego, i la ligais con unas dos yemas de huevo, que habeis batido con un poquito de vinagre.

En esta salsa vaciais las lentejas, las incorporais bien en ella, i retirais del fuego para servir, cuando la salsa esté reducida.

Pencas con médula.—Peladas las pencas, i quitados los filamentos mas gruesos, cortadlas en trocitos de dos a tres dedos, que vais depositando en una fuente con agua lijeramente acidulada con vinagre, a fin de conservarles su color verde.

En seguida las coccis en agua con sal, i tambien un poco acidulada. Una vez cocidas, las vaciais en agua fria.

Dejándolas así listas, preparais una salsa, deshaciendo una o dos cucharadas de harina en mantequilla derretida, i añadiendo una taza de caldo desgrasado. Colocais las pencas en esta salsa i las poneis al fuego, hasta que aquélla quede reducida a la mitad. Sacais entonces las pencas, las disponeis en la fuente que ha de ir a la mesa, i las manteneis al amor del fuego para que se conserven calientes.

Derretid en baño-maría unas tres cucharadas de médula de buei, mezcladla con una parte de la salsa ya reducida en que se

DE SOBREMESA.—*La mamá.*—Ya te he dicho, hijito, que comas la carne con pan.

El niño.—Pero mamá, no puedo hacer dos cosas a un tiempo.

cocieron las pencas, sazonad fuertemente con sal i pimienta, i vaciad sobre aquéllas.

Enviad bien caliente a la mesa.

Betarragas fritas.—Comenzais por asar en el horno, a fuego moderado, algunas hermosas betarragas bien escojidas, las pelais en seguida, i las cortais en rebanadas.

Luego freis en mantequilla una cebolla i un diente de ajo, finamente picados ámbos, i agregais en la misma sarten las rebanadas de betarraga, para saltarlas un instante.

Espolvoreadlas con un poco de harina, añadid una cucharada de vinagre, sal, pimienta, un poco de perejil picado, dejadlas cocer durante unos diez minutos,—i servid caliente.

Zapallitos fritos.—Pelad unos zapallitos nuevos, partidlos en dos mitades, i estraedles las pepas.

Dividid cada mitad en cuatro o seis partes, segun sea el tamaño, i ponedlas en un lebrillo con sal, pimienta, perejil i aceite.

Pasadlas despues por un batido para freir, ponedlas en la sarten, con grasa bien caliente, i servidlas doradas, sobre una servilleta.

Zuchetti.— Los *zuchetti* de los italianos son, sobre poco mas o ménos, nuestros zapallitos rellenos.

Escojedlos pequeños i tiernos, i cocedlos en agua con sal durante un cuarto de hora. Vaciadles en seguida el interior, i rellenadlos con el siguiente picadillo: una parte de su misma

DE SOBREMESA.—Compasion fin de siglo.

Un desdichado ha conseguido hacerse recibir por un banquero. El infeliz le describe sus infortunios i su desgracia en términos tan lastimosos, que el banquero, enternecido, con las lágrimas en los ojos i la voz entrecortada por los sollozos, llama a un criado i le dice:

—Juan, echa a este pobre ombre a la calle, porque me está partiendo el alma!

pulpa interior, miga remojada en leche i estrujada, yema de huevo duro, queso rallado, algunas almendras peladas i picadas, un huevo batido, sal i pimienta. Revolved e incorporad bien todo, i rellenad la concavidad de los zapallitos.

En seguida, freidlos un rato en mantequilla o grasa; servidlos solos, o rociándolos con una salsa cualquiera.

Budin de maiz.—Rallad bien cuatro choclos, o moledlos en piedra, si la teneis.

Freid en una cucharada grande de mantequilla una cucharita chica de harina, agregad un poco de leche, i vaciad en esta fritura el choclo rallado, cuidando de revolver constantemente hasta que se cueza por parejo. Retirad del fuego.

Batid seis huevos, las yemas aparte, i las claras como para merengue, i agregad este batido al maiz cocido.

Untad con mantequilla una budinera, vaciad en él vuestro budin, espolvoread con azúcar molida, i poned a dorar al horno. Basta un cuarto de hora.

Pastel de maiz a la mendocina.— Escojed docena i media de choclos tiernos i ralladlos perfectamente.

Poned en una cacerola una taza de leche i un poco de vainilla, i haced hervir. Agregad seis onzas de mantequilla, azúcar, i un poco de canela molida. Vaciad en esto el choclo rallado, i formad una pasta, batiendo bien para que no se apeltone. Coced un instante, i vaciad en una fuente o en otra cacerola para que se enfrie.

DE SOBREMESA.—El médico, a un empleado de uno de los Ministerios:

—Teneis necesidad absoluta de reposo.

El empleado queda algo confuso, porque en realidad no cree trabajar con exceso.

—En consecuencia, continúa el médico, todos los días permaneceréis en vuestra oficina unas dos horas mas!

Cuando la pasta esté fria, quebrad seis huevos, batid todas las yemas, i agregadlas a la pasta. Batid en seguida tres claras como para merengue, i unidlas tambien a lo anterior. Si la pasta queda mui clara, espesadla con un poco de harina de maiz; si, al contrario, queda mui espesa, diluidla con un poco de leche.

De antemano habreis preparado un buen pino, arreglándolo conforme a tradicion, «con pasa, aceituna i huevo», i si deseais un pastel mas fino, poniendo presas de pollo, de pichon, o de aves pequeñas en vez de carne.

Poned el pino en la pastelera, cubrid con el maiz ya preparado, i poned al horno. Cuando esté dorado, sacadlo, espolvoread azúcar molida i un poco de canela en polvo, humedeced con un poquito de leche, i volved un instante al horno.

Arroz graneado.— Al cocer arroz, se le debe echar unas gotas de jugo de limon o vinagre, para que los granos se mantengan bien separados entre sí, sin dejenerar en pasta o mazamorra.

Esto en nada afecta el gusto, si se usa con la moderacion debida.

Arroz con queso.— Coced arroz, dejándolo graneado, i por consiguiente seco.

Una vez cocido, untad con mantequilla el fondo de una fuente que resista el fuego, i espolvoread sobre esta mantequilla una capa de queso gruyère rallado; sobre ésta, una capa de arroz; luego otra de queso, i así sucesivamente. Debeis concluir con queso.

DE SOBREMESA.—El profesor de historia espone que en 1709 la miseria era tan grande en Francia, que los campesinos tenian que alimentarse de yerbas.

l luego pregunta:

—¿Cuál era, en ese tiempo, el régimen que imperaba en Francia?

Un alumno, vivamente:

—El régimen vegetariano!

Poned la fuente al horno, durante algunos momentos, el tiempo necesario para dorar. Pero ántes de poner al horno, si quereis un plato de sabor mas escojido, rociad por encima con algunas cucharadas de salsa de tomate.

Podeis servir solo, o con carne cocida.

Cochayuyo a la viñamarina.— Llamemos «a la viñamarina» porque de allá me viene la receta,—la siguiente manera de servir el cochayuyo, plato vulgar, pero que no debeis desdeñar cuando os lo den bien hecho, sobre todo en tiempo de vijilia.

Coced el cochayuyo en agua con vinagre, sacadlo despues, raspadlo con un cuchillo, i cortadlo en trocitos.

Ponedlo en seguida en una cacerola con cebolla picada, pimienta molida, un poco de orégano seco, bastante tomate, ají, i grasa. Coced un rato, i luego agregad papas cocidas.

Al tiempo de servir, vaciad en la cacerola un par de huevos batidos.

Papas a la marinera.— Pelad algunas papas que no sean mui grandes, i cortándoles una rebanada en una de las puntas, estraedles una parte del interior, dejando una concavidad bastante para el relleno que han de llevar.

Preparad este relleno con miga de pan remojada en leche, perejil, cebolla, un diente de ajo, i pescado frio, del que os haya sobrado del dia anterior; picad todo menudamente, mezcladlo con una o mas yemas de huevo, sazonad con sal i pimienta, i agregad un poco de leche, si el picadillo quedase mui espeso.

DE SOBREMESA.—Un Diputado amigo a un Ministro:

—Mi querido Ministro, venia a empeñarme para que le diese usted alguna colocacion a mi hijo.

—No es mui fácil por ahora; sin embargo, ¿qué es lo que sabe hacer?

—Vaya! Si supiera hacer algo no le buscaria un empleo.

Rellenad las papas con este picadillo, ponedlas en una cacerola, i hacedlas cocer en mantequilla o en grasa de hoja. En el momento de servir, cubrid las papas con salsa blanca.

Macaroni a la Bekendorf.—Un plato de la cocina rusa, que podeis ensayar para usarlo, si os agrada, en dias de vijilia.

Coced en agua hirviendo, con un poco de sal, una libra de macaroni. Una vez cocidos, estrujad el agua que no hayan absorbido, para enjutarlos, i agregad un buen pedazo de mantequilla, sal, pimienta i queso parmesano rallado.

Untad con mantequilla un molde liso, i espolvoreadlo con pan rallado. Echad en él la mitad de los macaroni, poned una capa de salmon revuelto con salsa de tomate, i llenad el molde con el resto de los macaroni.

Poned en horno caliente, i cuando el macaroni esté dorado vaciad el molde sobre una servilleta, i servid.

Nouilles.—Haced una masa consistente con 125 gramos de harina, tres yemas de huevo, una clara, un poco de sal i agua.

Espolvoread con harina la mesa, i hysleread la masa. Es necesario que al estender ésta, no se requebreje, i que una vez hyslereada i estendida, quede del grueso de una hoja de papel.

Cuando tenga este espesor, dejadla reposar por lo ménos unas dos horas, i en seguida cortad tiritas no mas anchas que una paja,—dos o tres milímetros,—lo mismo que tallarines.

Colocad estas tiritas sobre una servilleta i dejadlas secar en sitio algo caliente.

Para emplear los *nouilles*, cocedlos una media hora en agua

DE SOBREMESA.—En una escuela elemental:

—Bueno, niños; i ahora que os he indicado los grados de la jerarquia social, ¿podriais decirme qué hai mas arriba que un rei?

Silencio jeneral en el juvenil auditorio. "Al cabo de un rato, Pepito, cuyos padres cultivan con calor la poker, esclama:

—Yo sé! Lo que vale mas que un rei es un as!

hirviendo con sal,—i si no es vijilia, en caldo. Una vez cocidos, los enjutais, i poneis en la cacerola un pedazo de mantequilla. Revolveis bien, i cuando la mantequilla esté bien derretida i mezclada con los nouilles, los servis.

Fundido.— Derretid a fuego blando unos 75 gramos de mantequilla, sin hacerla hervir. Añadid una cucharada de harina, que mezclais bien con la mantequilla, luego tres yemas de huevo, i la tercera parte de un vaso de leche.

Dejad al fuego, haciendo que hierva unos tres o cuatro minutos, durante los cuales no cesareis de revolver con cuchara de madera.

Agregad en seguida 150 gramos de buen queso rallado, sal, pimienta, i una clara de huevo batida en nevada. Vaciad todo en una cacerola, i coced a fuego blando.

El fundido no debe quedar mui espeso, i servis caliente.

Pastel Corina.—Coced unas seis u ocho papas, i deshacedlas con un poco de leche. Agregad sal, un poco de harina, i en seguida dos huevos enteros, batidos en la misma papilla.

Cuando la pasta está bien homojénea, divididla en dos porciones iguales i freid una de éstas en la sarten, como para tortilla, pero solo por la parte de abajo. Sacadla en un plato estendido.

Freid igualmente la otra porcion, pero colocando encima, sobre toda su superficie, una capa pareja de pino de carne,—o de lo que os parezca mejor,—cubrid en seguida con la otra porcion, de manera que la parte frita quede para arriba, i unid los bordes de ambas porciones por medio de un cuchillo, de manera que formeis una especie de torta.

Dejad cocer, i servid.

DE SOBREMESA.—¿Qué hai de mas fuerte en el hombre? El instinto de la conservacion.

¿Qué hai de mas fuerte en la mujer? El instinto de la conversacion.

Pastel Leticia.— Coced algunas papas, moledlas bien i agregad sal, leche i mantequilla, revolviendo perfectamente para que el pebre quede homogéneo.

Batid tres claras de huevo como para merengues, i vaciadlas en el pebre; batid en seguida las yemas, e incorporadlas tambien a lo anterior. La mezcla debe quedar mas bien clara que espesa.

Poned en una budinera una capa del batido, luego otra de arvejas cocidas, o de pescado, o de lo que os agrade, en seguida otra de pebre, i así sucesivamente. Concluid por una de pebre.

Poned al horno hasta que tenga un hermoso dorado.

Polenta.— La polenta es un plato que todo italiano recibe siempre con especial agrado. Juzgad por vosotras mismas si tienen o no motivo.

Poned en una cacerola un litro de agua con un poco de sal, i cuando hierva, dejad caer en ella, poco a poco, medio kilo de harina de maiz, de buena clase i fresca.

Revolved con cuchara de madera, para que no se formen pelotones, i en seguida, quitándola del fuego vivo, pero dejándola siempre al calor, seguid revolviendo hasta formar una pasta homogénea. La masa está buena cuando la cuchara, metida en ella, sale limpia, sin adherencias. Es asunto de unos veinte minutos.

Lista ya la polenta, saltad en sarten o cacerola, a fuego vivo, una o dos docenas de pajaritos chicos, jilgueritos por ejemplo, en un poco de mantequilla, o manteca de cerdo. Sazonad con sal i pimienta, agregad unas dos cucharadas de harina, i rociad con un poco de caldo.

DE SOBREMESA.—¿No sabes? Voi a casarme.

—Qué estás diciendol

—Como lo oyes: ¿a que no adivinas qué cosa es mi futura?

—Por lo visto, es una tonta!

Vaciad la polenta en una fuente redonda; haced en el centro de ella un hueco suficientemente grande, i colocad en él los pajaritos saltados.

Si no teneis a la mano pajaritos, poned en su lugar un pollo despresado i saltado en la misma forma que aquéllos.

En todo caso, servid caliente.