

VI

Aves i caza

Pástel de ave.—Ante todo debeis tener un molde para pastel,—i para el que vamos a preparar conviene un molde de mas o ménos 20 centímetros de ancho.

DE SOBREMESA.—Un amigo dice a Jedeon:

—No sé cómo se me ha infestado de ratones mi casa. Desde hace dos meses cojo todos los dias uno en mi cuarto.

—Quizás sea el mismo siempre, observa Jedeon.

Poneis sobre una mesa mui limpia unos 750 gramos de harina, haceis un hoyo en el medio, i colocais en él 375 gramos de mantequilla, i medio vaso de agua. Sazonad con un poco de sal, unos 15 gramos, i amasad.

Sin dejar de amasar, id agregando, en tres veces, el otro medio vaso de agua. Una vez que hayais consumido el vaso entero,—contando con el medio que habeis empleado al comenzar,—espolvoread la mesa con harina, revolviendo sobre ella la masa para formar una bola bien lisa.

Dejadla reposar media hora.

Apartad las tres cuartas partes de la masa, huslereadla para tener una hoja de dos centímetros de espesor, i levantad los bordes de la hoja como para formar un bolsillo abierto. Ponedla en el molde, i haced subir la masa por los costados de éste, hasta que sobresalga unos dos centímetros. Cuidad que toda la masa quede del mismo grueso en torno del molde, para que no se abra al ponerla al horno.

Husleread el resto de la masa, que ha de servir de tapa al molde, i dejadla reposar.

Tendreis listo un pollo, desplumado, vaciado i deshuesado. Mechadlo con tocino.

Haced un relleno con una libra de carne de ternera, sin nervios ni gordura, i una libra de tocino sin cuero; sazonad con sal i pimienta, picad mui fino, i ponedlo en una fuente.

Poned en el fondo del molde, sobre la masa ya colocada, una capa de ese relleno, de un centímetro de espesor. Colocad encima el pollo, espolvoreadlo con sal i un poquito de pimienta, i cubridlo con otra capa de relleno igual a la primera. Tapad el relleno con una tira mui degada de tocino, poned luego una

DE SOBREMESA. —Entre amigas.

—Creo que Carlos va a pedir pronto mi mano, porque me dice a menudo que sus negocios están mui bien.

—Eso es mui buena señal, sin duda; pero yo estoi mucho mas segura de que Luis se casará conmigo, porque constantemente me pregunta cómo están los negocios de mi papá.

hoja de laurel, cubrid todo con la tapa de masa que habeis dejado aparte, i soldad bien esta tapa con la masa adherida al molde. Cortad los rebordes que sobresalgan.

Con estos recortes de masa formad una bola, huslereadla, i haced otra tapa delgada, que colocareis sobre la primera, humedeciendo previamente ésta. Haced en el centro un agujero o abertura cuadrada, de tres centímetros por lado; dorad con huevo batido.

Poned al horno, i dejad cocer unas dos horas; si la masa se dorase demasiado, cubridla con dos hojas de papel mojado.

Os asegurareis de que está bien cocido, cuando podais introducir por la abertura del centro una aguja gruesa, que penetre en el pastel sin resistencia.

Caparazones de ave.—En la casi totalidad de las cocinas se pierden por completo los caparazones de los pollos, gallinas, pavos, patos, etc.

No se tiene idea de la cantidad de osmazoma,—parte aromática i nutritiva de la carne,—que se desdenna así. Quiero ofrecer a mis sobrinas una experiencia que de seguro me agradecerán.

Tomad dos armazones de pollo o uno de gallina, de pato, etc., quebradlos en ocho o diez trozos, ponedlos en una cacerola pequeña, cubrid con agua fria, añadid una cebolla claveteada con dos o tres clavos de olor, un diente de ajo, un ramo de yerbas surtidas i sal.

Dejad hervir reposadamente una hora. Colad el jugo en cecado de crin, sin desengrasar. Poned este caldo en una cace-

DE SOBREMESA.—Monólogo de un individuo que, apremiado por las circunstancias económicas, va a empeñar su reloj:

—¡Estoi rojo de vergüenza! Soi el blanco de todas las desdichas! Suerte mas negra que la mia! El horizonte se me presenta oscuro donde miro i los tiempos están tan azules! En fin entremos: vale mas ponerse una vez colorado que ciento amarillo.

No faltaba a este soliloquio un colorido de verdad.

rola, agregad papas bien peladas i cortadas en bolas del tamaño de una nuez, de manera que queden bien sumerjidas i que queden compactas, i dejadlas cocer.

Vaciad en una fuente, espolvoread con un poco de pimienta, —i deleitaos agregándolas al befteak del almuerzo, al asado o a una carne cocida.

Higado en molde.— Tomais cinco o seis hígados de ave, —los venden separadamente en la plaza,—i los deshaceis en un mortero con un dientecito de ajo.

Por otra parte haceis una salsa con crema i mantequilla, batiendo ámbas cosas i dejándola un poco espesa. La poneis al fuego, i cuando esté tibia, le incorporais tantas yemas de huevo cuantos sean los hígados empleados; poneis sal, pimienta i agregais a la salsa los hígados bien deshechos i las claras de los huevos batidas en nevada firme.

Untais con mantequilla un molde liso, vaciais en él toda la preparacion, i poneis a cocer al horno o en baño-maria. Conoceréis que la coccion está en punto cuando enterrando en el molde un cuchillo, lo saqueis completamente seco.

Vaciais entónces el molde en un azafate redondo, un poco hondo i derramais sobre él una buena salsa de tomates, una salsa de callampas u otra que os guste.

Gallina con salchichas.—Desplumadla, vaciadla, i amarradla en las patas i las alas, a fin de que conserve una agrada-

DE SOBREMESA.—El diputado Antonio enseña a su esposa el diario, en la parte en que está la sesion de la Cámara.

—Vamos, ya estarás contenta: ¿no querias que hablase? Pues ayer hablé.

Ella, después de repasar toda la sesion:

—Pero aquí no veo tu nombre!

—Mira aquí; dice: («Mui bien! en varios bancos»). Pues ahí tienes: uno de esos bancos fui yol

ble actitud cuando se presente a la mesa. Doradla rápidamente en mantequilla, a fuego vivo, i enseguida ponedla en una cacerola, con buen caldo, i con cabecitas de cebollas chicas; dejad cocer hasta que el caldo se consuma.

Ponedla en el azafate, i adornad con salchichas fritas o cocidas.

O bien, si os parece mejor,—i aun sin perjuicio de las salchichas,—despresadla, disponed convenientemente las presas en el centro del azafate, i rodead con una corona de cebollitas pequeñas, i otra de pebre de papa, espolvoreado con huevo picado.

Gallina rellena.—Tendreis una gallina gorda, muerta el dia ántes, i a la cual, al vaciarla, no le habreis sacado la gordura, ni la enjundia.

Pelad unas manzanas, sacadles las pepas i las partes coriáceas del interior, picadlas menudamente, i freidlas con pedacitos pequeños de pan.

Espolvoread esta fritura con azúcar molida, i rellenad con ella la gallina. Cosedla (con s i con aguja) i ponedla a asar desde temprano, untándola con mantequilla.

La coccion debe ser lenta i a intervalos, es decir, que de rato en rato retirais la gallina del fuego, la dejais reposar un espacio de tiempo, i luego, rociándola con el jugo que despide i untándola con un pedazo de mantequilla, volveis a ponerla al fuego.

Repetid la operacion tres o cuatro veces, hasta completa coccion, i servid con legumbres.

DE SOBREMESA.—La Señora X dice a su médico:

—Despues de todo, Doctor, debe ser cosa mui triste la profesion de médico. Andar viendo siempre las dolencias de los demas!

—No es tanto, señora. En primer lugar, uno se acostumbra a eso; i en seguida, lo mas triste i ruinoso para nosotros seria no ver mas que jente sana.

Gallina picante.—Desplumad una gallina, vaciadla i despresadla. Colocadla en una cacerola con un pedazo de mantequilla o grasa, dos ajíes dulces, o bien, dos ajíes verdes partidos i despojados de las pepas, un poco de azafran molido, una cucharada de harina i caldo.

Tapad la cacerola, i dejad cocer a fuego lento.

Gallina clásica.—Despues de vaciar una gallina, desplumándola cuidadosamente, a fin de que no quede adherido ningun cañon de las plumas, la colocais entera en una cacerola.

Agregad un par de cebollas enteras, papas peladas i tambien enteras, algunos ramos de apio, unos granos de pimienta, zanahoria en rebanadas, una buena cucharada de vinagre, tres de aceite, i una media taza de caldo.

Tapad la cacerola, i poned al fuego, cuidando revolver de tiempo en tiempo, a fin de que la gallina no se pegue, i de que la salsa quede homojénea.

Gallina o gallo a la Matusalen.—Cuando tengais un gallo viejo ya, o una gallina que por su edad haya dejado de poner i reclame mas bien la olla que el gallinero, preparadlos en la forma que vais a ver.

Un par de dias ántes por lo ménos, desplumais i vaciais vuestro gallo o gallina. I el dia en que querais enviarlo a la mesa lo poneis, previamente aderezado,—es decir, cosidas con hilo las alas i las patas como ántes os he dicho,—en una cace-

DE SOBREMESA.—Uno de nuestros literatos recibe la visita de un poeta del sur.

—Vengo le dice éste, a que me dé usted su opinion acerca del tomo de poesias que tengo el gusto de presentarle.

Despues de haber leído el literato varios fragmentos del libro pregunta el poeta:

—Vamos, ¿qué opina usted de mis versos?

—Hombre, que como versos de provincia no están del todo malos.

rola con una lonja de tocino, un pedazo de mantequilla, zanahorias, cebollas, un diente de ajo, i un ramo de perejil. Sazonais con sal i pimienta, remojais con un poco de caldo o agua, i dejais cocer a fuego blando durante varias horas.

Miéntas que el ave se cuece, graneais en agua caliente o en caldo un buen plato de arroz, hasta que pueda deshacerse con los dedos.

Cuando el gallo o gallina esté suficientemente cocido, pasais a una cacerola el jugo de la cocción, poneis en ella tambien el arroz, préviamente enjutado, i colocais un instante al fuego. Luego ligais con tres yemas de huevo, un poco de mantequilla i algunas cucharadas de leche.

El arroz no debe quedar ni mui claro, ni mui espeso; lo vaciais en el azafate, i arreglais el ave encima. Naturalmente, miéntas se opera con el arroz, el ave debe ser tenida al amor del fuego, para que se conserve caliente.

El ser esta receta especialmente destinada para gallos o gallinas mayores de edad,—por lo que se le ha dado el nombre del patriarca de mayor longevidad conocida,—no significa que no pueda adaptarse tambien a una gallina que no haya llegado a los límites de la vejez.

Capon con arroz.—El capon con arroz es un plato español bastante succulento. Para prepararlo se toma un capon i se frota con un lñmon; se ponen en el fondo de una cacerola tajadas de tocino, zanahorias, cebollas cortadas, i se hace dorar el capon con mantequilla por ámbos lados hasta que haya tomado un bonito color. Se le agrega un vaso de caldo con ramilletes de verduras i se deja cocer a fuego suave durante

DE SOBREMESA.

—¿I es en realidad tan buen dentista Fulano?

—Excelente. Sus dientes postizos son admirables.

—¿No se conocen nada?

—Absolutamente; son tan naturales, que tengo uno que a veces suele dolerme

una hora i cuarto, teniendo cuidado de volver el capon de cuando en cuando.

Aparté se hace un caldo con el hígado, zanahorias, cebollas i un trozo de jamon sin gordura. Despues de hervir hora i media se cuele i se pone a cocer en este caldo media libra de arroz italiano. Terminado el cocimiento se coloca el arroz en una fuente i encima el capon. El jugo que queda del capon se cuele i desgrasa bien i se le pone encima. Se adorna la fuente con zanahorias i tocino alternados. Las gallinas o pollos gordos se pueden preparar de la misma manera.

Capon a la Crécy.—Dos o tres dias ántes, cuatro aun si el tiempo es frio, habreis destripado i limpiado un capon.

Dobladle las patas, sancochado, frotadlo con zumo de limon, cubridlo con lonjas de tocino, i ponedlo a cocer con cebolla, ajo, tocino menudo, su propio pescuezo, un ramo de hierbas finas, sal, pimienta, i todo ello bien remojado con unas tazas de caldo. Fuego lento.

Servid con la misma salsa que queda en la cacerola, despues de colada.

Pollo a la española.—Un buen pollo a la española, con pimienta dulce i jamon, es un plato que me permito recomendaros, siempre que lo prepareis debidamente, lo que no es difícil.

Despresais un pollo no mui grande, poneis en una cacerola un pedazo de mantequilla, unos 125 gramos de jamon en rebanaditas, con su respectiva gordura, una cebolla cortada igualmente en rebanadas, i las presas de pollo. Haceis dorar el todo a fuego suave.

Entretanto, deshaceis un pimienta colorado i dulce, previa-

DE SOBREMESA.—Pedro encuentra a su amigo Juan en una casa.

—Pues hombre, ayer ví pasar por la calle un señor tan parecido a tí, que me quedé esperando que me pidiera unos diez pesos prestados.

mente cocido en una taza de caldo o en una copa de vino blanco, i lo vaciais sobre el pollo, agregando un ramo de perejil, un tomate bien maduro, pelado, sin granos, i cortado en pedacitos, un poco de pimienta i sal.

Tapais, i dejais cocer a fuego blando un par de horas.

Pollo a la parmesana.—Despresad un pollo, saltadlo en mantequilla i colocadlo en un azafate que resista al fuego. Espolvoreadlo con queso parmesano rallado.

Preparad por otra parte una crema, con una buena taza de crema de leche espesa, dos huevos enteros, dos yemas i un poco de harina. Rociad, o mejor dicho, envolved bien el pollo con este batido i poned a cocer al horno un corto instante. Cubrid enseguida con pan rallado i queso igualmente rallado i poned a gratinar al horno otra vez.

Receta inédita, que me ha dado para mis sobrinas un excelente cocinero italiano, i que seguramente ha de encontrar favor entre ellas.

Pollo a la Marengo.—Despresad un pollo. Poned en una cacerola unas seis cucharadas de aceite i arreglad en ella las presas del pollo, evitando que queden unas sobre otras. Agregad sal, pimienta, chalotas enteras, unos dos dientes de ajo, una hoja de laurel i un ramo de perejil.

Dejad cocer, i cuando el pollo esté a punto, sacad las presas, dejadlas destilar en una sartén, i colocadlas al calor.

Colad sobre la misma sartén el jugo que quede en la cacerola, echadle una cucharada de harina i revolved al fuego. Agregad una buena taza de caldo. Dejad cocer por diez minutos, revolviendo con cuchara de madera. Colad.

DE SOBREMESA.—Un infeliz se ha casado con la hija de un relojero; pero el matrimonio no es dichoso.

El marido, harto de sufrir, escribe a su suegro la siguiente carta:

—Le envío a usted mi reloj i mi mujer para que los componga. Uno i otro adelantan demasiado.

Arreglad las presas de pollo en el azafate i vaciad encima la salsa.

Pollo a la cubana.—Vaciad uno o mas pollos, despresadlos i ponedlos en la cacerola con ají verde o pimienta picante, tocino picado i un poco de harina deshecha en mantequilla caliente.

Cuando los pollos están sancochados, agregad un poco de caldo, cebollas en rebanaditas, unos dientes de ajo, porotos verdes, o cualquiera otra legumbre.

Acabad de cocer en fuego vivo.

Pollo a la provenzal.—Escojed un buen pollo gordo, i despues de desplumado i vaciado, aderezadlo como para asado, es decir, arreglad las patas i el pescuezo de modo que tenga un bonito aspecto. Mechadlo en seguida con filetes de anchoa convenientemente desalados. Poned en una cacerola unas dos cucharadas de buen aceite, i sancochad en ellas el pollo.

Mientras tanto, dorad en la sartén unas cebollitas chicas, que sean todas del mismo tamaño en cuanto sea posible, i cuando tengan un hermoso color, añadidlas al pollo, poniendo ademas un diente de ajo, i un ramito de perejil.

Remojad el todo con una taza de caldo i un vaso de vino blanco, dejad cocer a fuego lento i reducid la salsa.

Sacad el ajo i el perejil, i desgrasad un poco.

Añadid un poco de jugo de limon, i servid el pollo rodeado con las cebollitas i con *crutones* de pan fritos.

Pollo a la cazador.—Pelado i despresado un pollo, saltadlo con un pedazo de mantequilla, i en seguida, sacad las presas.

DE SOBREMESA.—Dos amigos se encuentran en la calle.

—¿Qué tienes? pregunta uno: pareces preocupado, inquieto.

—I hai de qué. Se habla en el Gobierno de hacer economías, de suprimir los empleos inútiles...

En la misma cacerola en que lo habeis saltado, poned tomate cortado en pedacitos mui pequeños, si teneis tomates frescos o en conserva, o bien algunas cucharadas de salsa de tomates; agregad algunas chalotas picadas, o cebolla finamente picada tambien, i dejad cocer un instante.

Vaciad en seguida en la cacerola una media taza de vino blanco i una cantidad igual de caldo; añadid perejil, hierbas finas, i algunas callampas cortadas en pedacitos. Dejad cocer unos dos o tres minutos, probad que la sazón esté buena, i espolvoread un poquito de ají.

Volved a colocar en la cacerola las presas de pollo, para que se calienten, pero sin hervir.

Pollo a la vendeana. — Preparad i despresad un pollo. Poned en una cacerola sesenta gramos de mantequilla fresca, i derretidla i revolvedla al fuego hasta que tome un color dorado. Poned las presas del pollo i cocedlas a fuego vivo para que se doren, revolviendo con frecuencia los trozos.

Agregad algunas callampas, dos tomates maduros cortados en pedacitos, i saltad durante cinco minutos. Remojad con una copa de vino blanco seco, media taza de caldo, i una cucharada de cognac. Sazonad con sal, pimienta i una pulgarada de ají molido.

Dejad cocer por un cuarto de hora. Colocad las presas en un azafate caliente, i espolvoread con perejil picado, i un poquito de ajo finamente picado, si os gusta.

Desengrasad la salsa, i vaciadla sobre el pollo. Rodead con rebanadas de pan frito.

DE SOBREMESA.—Un magistrado condena por centésima vez á un borracho incorregible.

—¿Que edad tienes?

—Sesenta años.

—Sesenta años? Pues mira, si hubieras sido sobrio, tendrías por lo ménos ochenta!

Pollo en salsa blanca—Escojeis un hermoso pollo gordo, lo vaciais, lo espolvoreais interiormente con sal, lo aderezais doblándole las patas hácia adentro i el cogote entre las alas, i lo envolvéis en una delgada lonja de tocino.

Hecho esto, colocais vuestro pollo en una cacerola larga i no mui alta, donde el ave pueda caber desahogadamente, lo enflo-rais con hierbas finas, i vaciais encima tres o cuatro tazas de caldo, de modo que quede cubierto, i concluis poniendo un pedazo de mantequilla i el jugo de un limon. Dejais cocer a fuego blando.

Cuando el pollo esté a punto, haced en otra cacerola una salsa con mantequilla i harina, remojadla con jugo de la coccion i agregadle algunas callampas previamente sancochadas i cortadas en rebanaditas.

En el momento de servir, colocad el pollo en un azafate caliente, ligad la salsa con dos yemas de huevos i cuatro cucharadas de crema o de leche gorda, vaciadla sobre el pollo, i en- viad sin demora a la mesa.

Chicos i grandes quedarán satisfechos.

Croquetas de pollo.—Si habeis tenido un pollo o una gallina nueva asados, i si no habéis concluido con ellos, podéis aprovechar sus restos en unas croquetas o *boulettes*, que os recomiendo como perfectamente delicadas.

Estraed toda la carne de los restos del pollo, picadla, sazoad con sal i pimienta, espolvoread una sospecha de nuez moscada, i mezclad con algunas callampas pasadas por agua

DE SOBREMESA.—La poesia en el hogar.

Un farmacéutico tiene un vivo altercado con su mujer; ésta termina como de costumbre, por echarse a llorar.

I el farmacéutico, con aire convencido:

—Tu llanto no me conmueve lo mas mínimo. Ya he analizado tus lágrimas: no contienen mas que una pequeña cantidad de fosfato de cal i un poco de cloruro de sodio. Lo demás es pura agua, que no me sirve de nada!

caliente con sal, i picadas finas. Las callampas no son absolutamente indispensables, pero hacen mas fino el bocado.

Preparad, por otra parte, una salsa blanca con mantequilla, harina i una o dos yemas de huevo, revolviendo al fuego, sin dejar que tome color. Retirad del fuego, i cuando esta salsa esté a medio enfriar, agregadle la carne de pollo ya preparada, ved si está convenientemente sazonada con sal i pimienta, agregando un poco de ámbas cosas en caso contrario, i dejad enfriar por completo.

Una vez fria esta pasta, formad con ella croquetas del tamaño de una nuez, pasadlas por un batido de huevos, i revolvedlas en pan rallado. Freidlas en grasa caliente, i arregladlas en forma de pirámide sobre un azafate cubierto con una servilleta. Rodead de perejil, i servid.

Perdices a la alsaciana.—Desplumais, vaciais, i sollamaís en brasas encendidas un par de perdices. Las aderezais con las patas hácia dentro, i las mechais con tiras de tocino sazonadas con sal i pimienta; les poneis por debajo una faja de tocino, i las arreglais en la cacerola. Añadid dos rebanadas de jamon, un par de cebollas, una zanahoria, i un ramo de yerbas. Por último, rociad el todo con un vaso de vino blanco, i una cantidad igual de caldo.

Dejad cocer a fuego blando, mas o ménos unas cuatro horas, si las perdices son grandes i viejas.

Cuando estén cocidas, las disponeis en el azafate, las mante-neis calientes al amor del fuego, i las remojaís con el jugo de la coccion, previamente desgrasado i colado. Si el jugo es demasiado abundante i claro, se le reduce al fuego, i se le espesa

DE SOBREMESA.—Historia natural.

—He tomado informaciones autorizadas, decia Jedeon, respecto de la duracion de la vida de los loros. Es mui cierto que pueden vivir hasta cien años... i en cuanto a los que estan embalsamados, en los museos o en casas particulares, la cosa no tiene limite.

con un poco de harina frita en un pedacito pequeño de mantequilla.

Plato fácil, sin complicaciones, i de mucha delicadeza.

Perdices tapadas.—Lavad bien unas seis perdices, i dejadlas enjutar.

Poned en una fuente de barro una taza i media de aceite, una de vinagre o jugo de limon, dos ajos enteros, seis clavos de olor, dos cebollas en tajadas gruesas, una hoja de laurel, i la sal suficiente. Agregad las perdices.

Tapad herméticamente, i poned a cocer un día entero a fuego lento. No destapeis sino para servir las, cuando estén completamente frias. Pueden durar en la fuente varios días,—a condicion, no lo olvideis, de que ésta se halle perfectamente tapada.

Perdigones asados.—Las perdices nuevas i pequeñas, los perdigones,—para llamarlos por su nombre, tienen su forma clásica para ser comidos, cual es asados.

Desplumadlos, viaciadlos, chamuscadlos para que no les quede plumon adherido, i luego mechadlos con tiritas delgadas de tocino.

Asadlos a fuego templado en la parrilla o en el horno, i servidlos con limon.

Si no quereis o no teneis tiempo de mecharlos, envolvedlos en una lonja de tocino, i si podeis cubrirlos ademas con hojas de parra, no habreis perdido absolutamente nada.

Pastel de perdices.—Desplumad, vaciad i sollamad las perdices. Deshuesadlas.

DE SOBREMESA.—Jedeon se ve obligado a aceptar un desafio i llega al sitio con una hora de retraso.

—¡Cuánto siento, señores,—dice dirijiéndose á los padrinos de su adversario,—haberles hecho esperar! Pero podian ustedes haber empezado sin mí.

Cortad la carne en pedazos, i tened listas unas rebanadas de jamon, cortadas tambien en pedazos. i algunas trufas. Haced un picadillo mui fino con los hígados de las perdices, deshechos en un mortero, i carne de vaca, tocino, i trufas; sazonad con sal i pimienta.

Preparad una pasta con una libra i cuarto de harina, 200 gramos de mantequilla, dos huevos, sal fina, i medio vaso de agua tibia. Amasad, agregando agua poco a poco, á fin de que la masa quede compacta, i no haya necesidad de agregar mas harina.

Una vez que la masa esté bien ligada, formad una bola, que prensais i comprimis con la palma de la mano. En invierno repetis dos veces esta operacion para que la pasta quede firme i untuosa, de manera que pueda sostenerse parada.

Poned en un molde una capa de esta masa, luego una del picadillo descrito ántes, en seguida otra de pedazos de perdiz, jamon i pedacitos de trufas, i continuad en la misma forma hasta llenar el molde. Poned al horno, i despues de dejar enfriar, introducid por la abertura una gelatina de caldo.

Debeis cocer dos horas, mas o ménos; i para saber si la coccion está hecha, podeis introducir en el pastel una aguja gruesa de sacos; si ésta penetra facilmente, la coccion se halla a punto.

Perdices a la San Lorenzo.—Las perdices a la San Lorenzo deben su nombre a la asadura en parrilla a que se las somete despues de prepararlas como vais a ver.

Las desplumais, vaciais i lavais convenientemente, i luego

DE SOBREMESA.—Exámen en una escuela elemental.

—¿Puede Ud. decirme de dónde sale la lana?

—De las ovejas, señor.

—Bien; ¿i qué se hace con ella?

—No sé, señor.

El examinador, tocando los pantalones del niño:

—¿I esto ¿con qué está hecho?

—Con unos pantalones viejos de mi papá.

las golpeais en la pechuga con el mazo de madera, para dejarlas lo mas aplastadas posible. En esta forma las dorais en una sarten, con un poco de aceite, sal i pimienta, hasta que tomen en todas partes un hermoso color rubio, sin que por esto queden cocidas.

Las sacais de la sarten, i las dejais enfriar. Una vez frias, las colocais durante una media hora en la parrilla, en la cual debe terminar la coccion, cuidando darlas vuelta, i sobre todo, cuidando que no se quemen.

Las servis con una salsa picante o con una salsa tártara, preparadas conforme a las fómulas que ya conocemos.

Perdices a la catalana.—Desplumad, vaciad y sofiamad unas perdices, i cocedlas con sal, pimienta i una hojita de laurel.

Preparad una salsa con pan frito machacado i disuelto en dos yemas de huevo; desleid esto en una parte del agua en que se cocieron las perdices, formando una salsa no mui espesa ni mui clara.

Colocad las perdices en el azafate, vaciad sobre ellas la salsa i rociad con jugo de naranja agria o limon. Podeis rodear con aceitunas previamente deshuesadas.

Perdices en escabeche.—Desplumad, vaciad i poned a cocer las aves. Una vez cocidas, enjutadlas i colocadlas en grandes frascos de cristal o en tarros de loza vidriada que puedan cerrarse herméticamente, agregando cebollas cortadas en cuarto i cocidas, sal, pimienta, un tallo de apio i una hoja de laurel. Cubrid el todo con aceite, ligeramente acidulado con vinagre.

DE SOBREMESA.—Entre dos desilusionados.

—En estos tiempos, es necesario ser una nulidad para poder surjir i figurar.

—Efectivamente. Sin embargo, con mucho mérito i con mui buena suerte, no es completamente imposible llegar a ser algo.

Después de dos días, las perdices pueden ya usarse, sin perjuicio de que puedan también conservarse por muchos meses. Podeis tambien ir reemplazando por otras nuevas perdices las que se vayan consumiendo.

Torcazas con naranja.—Preparais vuestras torcazas i las poneis a dorar,—por mas que el dorado parezca ajeno a la carne morena de esa caza,— en un pedazo de mantequilla. En seguida, cuando las aves estén sancochadas, cerrais herméticamente la cacerola con un papel untado en mantequilla, i luego con su tapa. Dejais cocer a fuego blando.

Las sacais de la cacerola cuando estén cocidas, las arreglais en el azafate i las manteneis calientes.

Os queda ahora que preparar la salsa. Colais el jugo de la coccion i luego, en otra cacerola, derretis un pedazo de mantequilla, sobre la cual esprimis el jugo de una o dos naranjas no muy dulces; añadis un poco de corteza de naranja i un poco de harina; vaciais el jugo de la coccion que habeis colado ya, i dejais dar un hervor.

Por último vaciais esta salsa sobre las torcazas, i las rodeais de rebanadas de naranja, despojadas de las pepas, i de tostadas de pan fritas.

Las perdices pueden prepararse con ventaja de esta misma manera.

Tórtolas a la Cánovas.—Desplumad, vaciad i limpiad bien unas tórtolas, mechadles la pechuga con una tira de tocino, o bien cubridselas con una lonja que amarrais por encima del espinazo.

DE SOBREMESA.—La señora X., que no es la mejor pagadora de cuentas, regatea acaloradamente el precio de un género.

I al salir de la tienda, una amiga íntima le dice:

—¿Con qué objeto regateas tanto, cuando no has de pagar lo que compras?

—Es que mientras mas barato me vendan, ménos perderá el tendero.

Así preparadas, ponedlas en la cacerola con un poco de buena grasa, i dejadlas dorarse unos breves instantes. Añadid en seguida un vaso de vino blanco, jugo de limon, dos cucharadas de aceite i un poco de caldo. Sazonad con sal i pimienta, poned perejil picado, i espolvoread con pan rallado.

Dejad cocer a fuego lento, i servid con rebanadas de limon i tostadas fritas de pan.

Pichones a la Crapaudine. — Partid un par de pichones en dos mitades, trasversalmente, de manera que una mitad quede formada por las dos patas y la parte posterior del espinazo, i la otra mitad por las dos alas i la parte anterior del cuerpo.

Aplanad los trozos, golpeándolos con el mazo de madera, i luego sazonalos con sal i pimienta. Así preparados, saltadlos en la sarten, con un poco de mantequilla, dorándolos lijeramente por ámbos lados. Bastan para esta operacion unos quince minutos. Sacadlos en seguida, ponedlos sobre una superficie lisa, i aprensadlos, colocando sobre cada uno un peso de un kilo.

Poned en la mantequilla que ha quedado en la sarten unas chalotas bien peladas, lavadas i picadas; revolved dos minutos al fuego, i añadid una taza de caldo i un poco de pimienta; dejad que este jugo se reduzca mas o ménos a la mitad, i en seguida coladlo, desgrasadlo i conservadlo aparte.

Derretid en la sarten, ya limpia, otro pedacito de mantequilla, untad en ella los pichones, i luego apanadlos con miga de pan finamente pulverizada. Ponedlos a la parrilla, sobre fuego blando, unos cinco minutos por cada lado.

Calentad el jugo que habeis apartado, vaciadlo caliente en

DE SOBREMESA.—En el restaurant.

Un parroquiano llama al mozo, i con aire amable i confidencial:

—¿No es verdad, hijo, que no se debe hablar mal de los ancianos?

—Así es, señor.

—Pues entónces, no diré nada del pollo que me has servido.

el azafate, poned encima los trozos de pichon, i servid aparte, en plato separado, rebanadas de limón.

Pichones con vino. — Limpios i enjuagados los pichones se doran en manteca, i en seguida se les ponen dos tomates mui maduros, divididos ámbos por la mitad. Cuando la salsa que se forme con esto adquiriera un color mui subido, se le agregan dos clavos de olor, un poco de pimienta molida, una hoja de laurel, sal, dos cucharadas de caldo i una de aceite.

Despues de cocidos se les añade una copita de Jerez seco o de vino de Madera, se apartan del fuego, i al servirlos se les pone mostaza francesa i alcaparras enteras.

Pavo con castañas.—Desplumad i vaciad un pavo,—que en tiempo de frio no debe comerse sino después de cinco o seis dias de muerto,—cortadle el cogote, dejando la piel, i preparad el relleno.

Para ello, picais poco ménos de una libra de carne de ternera sin nervios, i una libra de manteca o gordura de cerdo bien lavada. Aliñad con sal, pimienta, nuez moscada, una hojita de laurel picada, orégano i un poquito de comino. Añadid unas tres o cuatro cucharadas de caldo, que vaciais en dos veces, miéntras picais el relleno.

Poned este relleno en un mortero, i machacad bien. Colocadlo en seguida en un lebrillo, donde lo revolveis con unas tres docenas de castañas asadas i peladas.

Introducid este relleno por el pescuezo del pavo, cosed i aderezad el ave,—es decir, dadle unas puntadas con aguja gruesa, para que las patas i las alas queden recojidas sobre el cuerpo— i ponedlo al horno, o mejor, ensartado en asador, sobre fuego parejo.

Desengrasad el jugo, i servidlo en salsera.

DE SOBREMESA. — En un álbum:

«La amistad de dos mujeres es casi siempre un complot contra una tercera».

Pavo en adobo.—No importa que el animal sea viejo; al contrario, este procedimiento es cabalmente para sacar el mejor partido posible de una pava vieja, que es jeneralmente dura, coriácea i poco agradable. Solamente, debeis matarla con cinco o seis dias de anticipacion.

La teneis ya desplumada, vaciada, i aun sollamada un poco en las brasas para despojarla de toda la peluza que suele quedar adherida al cuerpo. Mechadle la pechuga con tiritas de tocino, que eso viene siempre bien.

Introducidle al cuerpo un buen relleno hecho con carne de salchichas, tocino, el hígado i las entrañas del ave, un par de chalotas, un poco de perejil, sal i pimienta, todo bien picado i mezclado. Cosed la incision por donde habeis introducido el relleno, amarrad el animal para que conserve una posicion recojida, i ponedlo en una adobera o asadera suficientemente grande, i que tenga tapa.

Pero ántes, habreis arreglado en la adobera, como lecho para la pava, unas tajadas de tocino, cinco o seis cebollas, cuatro zanahorias, dos dientes de ajo, perejil i laurel; remojad con tres tazas de caldo i dos cucharadas de aguardiente.

Tapad la asadera herméticamente, colocando una hoja de papel blanco bajo la tapa, i dejad cocer a fuego blando algunas horas, teniendo cuidado, después de dos o tres horas, de dar vuelta el ave. Cuando esté cocida a punto, sacadla, arregladla en un azafate, i vaciad encima la salsa, reduciéndola, si es necesario, i desgrasándola.

La pava en adobo es mejor aun fiambre, i servida con la salsa en forma de jelatina.

Becasinas en salmí.—Tomad cuatro becasinas asadas

DE SOBREMESA.— El dueño de un almacen de cristales i servicios de loza saluda con mucha cortesía a un matrimonio.

—¿Conoces a esos dos? dice un amigo al comerciante.

—Son mis mejores parroquianos. Todos los dias se tiran los platos a la cabeza.

a la brocha, pero poco cocidas, i despresadlas conforme a las reglas del arte; es decir, dividid en presas las alas, las patas, la pechuga i el espinazo, i colocadlas en un azafate.

En un plato perfectamente limpio, deshaced el hígado i las deyecciones de las aves. Ya sabeis que la buena gastronomía exige que la becasina se comía mui *madura*, i toda entera, sin vaciarla. Esprimid sobre esa parte el jugo de cuatro limones abundantes, i agregad la corteza de uno solo, cortada en pedazos.

Colocad sobre este mismo plato las presas de las aves, sazónadlas con sal, pimienta, un poco de nuez moscada rallada, dos cucharadas de mostaza i medio vaso de buen vino. Revolved, para que cada presa se impregne bien con la salsa, sin que ninguna se pegue a ella.

Poned al fuego, i cuidad que el salmí no hierva; pero cuando se acerque este grado de coccion, rociad con algunos hilos de aceite de oliva; se disminuye el fuego, i se continúa revolviendo por algunos instantes. Se quita la fuente, i se sirve en el acto.

«Hai que comerlo con tenedor,—agrega la receta de los Bernardinos,—por temor de comerse los dedos, si llegasen a tocar esta salsa esquisita».

Pato a la buena mujer. — Desplumado i vaciado un pato de corral, i colgado unos dos o tres dias para que la carne se ablande, lo colocais en una adobera, sobre una capa de tocino, con zanahorias, cebollas, un diente de ajo, yerbas finas, sal, pimienta, una taza de caldo i una copita de cognac o de aguardiente. Poneis a cocer a fuego blando, con fuego encima

DE SOBREMESA.— Ponderaciones.

—Pues mi bisabuelo,—dijo un cojo que habia estado oyendo las exajeraciones de los demas—era un hombre de tantas fuerzas, que en cierta ocasion, en un arranque de enojo, le dió un puntapié a mi bisabuela, le quebró una pierna, i todos sus descendientes mos salido cojos hasta la tercera jeneracion.

i debajo, durante el tiempo necesario para que se cueza lentamente.

Por otra parte, pelais unos nabos, los poneis a cocer con un poco de grasa ya caliente, tapando la cacerola para que la coccion se haga tambien lentamente.

En otra cacerola haceis una salsa con un pedazo de mantequilla, harina, dos cucharadas de caldo i tres cucharaditas de salsa de tomates. Poneis en esta misma cacerola los nabos ya bien fritos, i dejais cocer, siempre suavemente.

Cuando el pato esté en punto, lo sacais de la adobera, colais el jugo que en ella está, i lo agregais tambien a la cacerola. En este momento, haceis cocer a fuego vivo, para que la salsa se reduzca.

Colocais el pato en la fuente que ha de ir a la mesa, sacais con cuidado los nabos, rodeais con ellos el ave, i vaciais encima la salsa, que debe estar algo espesa i poco abundante.

Pato relleno.—Desplumad, vaciad i soflamad un pato tierno i gordo. Sacadle el hígado, i preparad con él un relleno picándolo con perejil, aceitunas sin hueso, callampas, tocino, sal i pimienta.

Poned algunos minutos en una sarten, a fuego suave, rociando con dos o tres cucharadas de vino blanco. Dejad enfriar, i rellenad con ese picadillo el pato.

Ponedlo en una fuente que resista al fuego, meted al horno, i

DE SOBREMESA.— Entre amigos:

—Pero hombre, ¿aun no pierdes tu aficion a la pesca?

—Al contrario; cada dia me aficiono mas.

—No lo entiendo; porque desde que te conozo no te he visto pescar nada.

—¿Que no pesco nada? Pues hombre! El año antepasado, pesqué una influenza; el año pasado, una pulmonia doble; i ahora estoi seguro de haber pescado un reumatismo que me dará que hacer para muchos años.

tened cuidado, durante la coccion, de remojar el pato con el jugo que va despidiendo.

Una vez cocido, colocad el ave en un azafate, i vaciad aparte, en una salsera, todo su jugo, previamente desgrasado i colado.

Pato a la tolosana.—Abrid por los riñones un pato nuevo i vaciadlo, espolvoreándolo interiormente con sal i pimienta.

Haced un picadillo con 250 gramos de hígado de ternera crudo, 150 gramos de grasa de hoja, el hígado i el corazon del pato, miga de pan desménuzada, dos huevos, perejil picado, un diente de ajo i un poco de cebolla picada.

Mezclad bien todo i rellenad con ello el pato; cosedlo en la parte que habeis abierto, i arrolladlo en una servilleta, amarrando las dos estremidades. Ponedlo a cocer en agua hirviendo.

Sacadlo, desenvolvedlo de la servilleta, enjutadlo, i servidlo con una salsa picante.

Ganso con choucroute.—Desplumad, vaciad ia derezad—es decir, amarrad los miembros con hilo, para que el ave conserve una buena forma,—un ganso que no sea mui grande ni mui viejo.

Ponedlo en la cacerola, i añadid unas tres o cuatro libras de *choucroute*, previamente preparado. He aquí la preparacion del *choucroute*, por si lo habeis olvidado: ponedlo en agua caliente unos diez minutos, vaciadlo en seguida en agua fria, enjutadlo i estrujadlo bien. Colocadlo en una cacerola, cubridlo con cal-

DE SOBREMESA.—Jacob, el avaro, reprende a su hijo, que trajina activamente por piezas i patio.

—Vamos, niño, ¿no puedes tenerte quieto? Estás gastando demasiado tus zapatos.

El niño, mohino, se sienta.

—Eso es! esclama de nuevo Jacob: ahora vas a gastarte los pantalones!

do, agregad un poco de pimienta, i dejadlo a fuego blando durante seis u ocho horas.

Tenemos, pues, en la cacerola el ganso i el choucroute preparado como queda dicho. Agregad un salchichon crudo, de media libra, i una cebolla prendida con dos clavos de olor. Poned encima un pedazo de tocino.

Dejad cocer a fuego blando unas dos horas, i al cabo de este tiempo retirad el salchichon, ya cocido, cortadlo en rebanaditas, i conservadlo en una sarten, al amor del fuego, para que se mantenga caliente.

Cuando el ganso está cocido, sacais el choucroute, lo estrujais bien, lo estendeis en capa sobre el azafate, colocais el ganso encima, i lo rodeais con las rebanadas de salchichon.

Zorzales guisados.—Se coloca una cacerola al fuego, provista de tiras de tocino i de jamon, una zanahoria, cebolla i perejil. Se ponen los zorzales, agregando un poco de caldo, jugo de carne, vino blanco o de Madera, teniendo cuidado de mojarlos de cuando en cuando con el caldo, hasta que se cuezan. Se sirven con arvejas o verduras a la jardinera. Se cuele el caldo en que se cocieron, se mezcla a las verduras de adorno i se sirven.

Pajaritos en la olla.—La manera uniforme de servir los pajaritos, es a la brocheta. He aquí un procedimiento nuevo, para variar.

Vaciad los pajaritos, aderezadlos, amarrándolos con hilo, sazonalos con sal i un poquito de pimienta, i saltadlos ligeramente en mantequilla o grasa, en una olla de barro.

DE SOBREMESA.—Uno de nuestros miembros de la Corte de Apelaciones, que tiene una salud de fierro, va a ver al médico.

—Doctor, mi salud comienza a inquietarme.

—¿Siente algo usted? Le duele la cabeza, el corazon o el estómago

—No, a Dios gracias. Todo eso está bien. Pero suelo a veces sufrir insomnios... durante la audiencia.

Por otra parte, pasad por agua hirviendo un pedazo de tocino cortado en cuadritos, igual en número al de los pajaritos, i ponedlos en la olla, junto con éstos, i con algunas callampas picadas. Agregad algunas cebollitas pasadas previamente por grasa hirviendo.

Tapad herméticamente la olla, i coced a fuego lento.

Al tiempo de servir, agregad unas dos o tres cucharadas de caldo.