

Cordero, cerdo, conejo

Cordero con nabos.—Preparad una espaldilla de cordero, limpiándola de nervios y gorduras, y colocándola luego en una asadera, con zanahoria, cebolla, ajo, un ramo de yerbas, sal, pimienta, una taza de caldo i una copita de aguardiente. Dejad cocer a fuego blando, por unas tres o cuatro horas, segun el tamaño de la carne.

Por otra parte, pelais unos nabos, i los colocais en una sarten en que tendreis ya lista mantequilla derretida i caliente; los espolvoreais con una cucharadita de azúcar molida, i tapais la sarten, para que los nabos se cuezan lentamente.

En una cacerola aparte deshaceis una cucharada de harina en mantequilla derretida, aclarais con dos o tres cucharadas grandes de caldo, i añadis otras tres cucharadas de salsa de tomate.

DE SOBREMESA.—A Jedeon le ha pasado un lance, que refiere a un amigo.

—¿I él te arrojó un guante al rostro?

—Me lo arrojó.

—¿I tú no lo recojiste?

—Vas a ver: me dijo el hombre que queria lavar el guante con mi sangre, i yo se lo devolví, diciéndole que le quedaria mucho mejor lavándolo con bencina.

Poneis en esta misma cacerola los nabos, una vez dorados, i los dejais cocer lentamente.

Cuando el cordero esté a punto, lo sacais de la asadera; colais el jugo de la coccion i lo vaciais en la cacerola donde están los nabos; poneis el todo a fuego vivo, para reducir la salsa; i en seguida, sacando los nabos, rodeais con ellos la carne, dispuesta ya en el azafate que debe ir a la mesa, i vaciais sobre ella la salsa, que debe estar reducida i espesa.

Cordero a la Rosalía.—Tomad un trozo de costillas, un brazuelo o una espadilla de cordero, ponedlo en una cacerola, con agua, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, dos cebollas picadas cada una con un clavo de olor, un pedacito de cáscara de limon, una ramita de perejil, sal i pimienta.

Poned al fuego, i dejad hervir suavemente hasta que la carne esté cocida. Sacadla entónces, i arregladla en un azafate dejándola al calor para que no se enfríe, mientras ligais la salsa con un pedazo de mantequilla, amasada con un poco de harina.

Vaciad la salsa así espesada sobre la carne, espolvoreando en seguida perejil picado,—i servid.

Cordero de siete horas.—El cordero que los franceses, llaman *de sept heures*,—de siete horas, o simplemente, de las siete,—no tiene ese nombre por cuanto su preparación demore siete horas, ni por que haya de comerse precisamente á las siete, sino porque así se le ocurrió llamarlo al primer maestro de

DE SOBREMESA.—Ante uno de los nuevos ministros.

—Me haria usted un gran favor en darme el destino que acaba de quedar vacante.

—Imposible, mi amigo. Ya está ofrecido a Gonzalez, que es un jóven que tiene ilustracion, celo, actividad, talento.....

—Pues por eso mismo, señor Ministro; para que no se diga que él lo tiene todo, i yo no tengo nada.

cocina que lo hizo. En todo caso, es una excelente manera de servir una pierna de cordero.

Escojed una pierna de cordero cuya carne no sea dura ni coriácea, i comenzad por aserrucharle los huesos salientes por las dos estremidades. Supogamos, para los efectos de las proporciones de tiempo i de condimento, que tenga un peso de 3 kilos.

Os proveéis de unos 200 gramos de tocino, al que quitais el cuero i limpiáis; lo espolvoreais con sal i pimienta, i lo cortais en tiritas de unos 6 centímetros de largo por 1 de ancho, con las cuales mechais interiormente la pierna de cordero, evitando que las mechas salgan al exterior.

Hecho esto, amarraís con hilo de cáñamo la pierna, para que conserve su forma durante la coccion.

Poned en una asadera unos 100 gramos de mantequilla ó de mui buena grasa, i colocad la pierna de cordero para que tome color. Añadid un litro de caldo, unas dos zanahorias, i sazoned con sal i pimienta.

Dejad hervir, i al primer hervor, retirad del fuego, para que la coccion siga a calor blando. Poned sobre la asadera una lata con una capa de brasas.

Al cabo de tres horas de coccion, dad vuelta el cordero, i agregad unas cuatro o cinco cebollas medianas, i una copita de aguardiente. Volved a cubrir la cacerola, i dejad que siga la coccion por una hora i media mas,—lo que da en total cuatro horas i media.

Sacad el cordero, enjutadlo, disponedlo en el azafate, cortad las zanahorias en bolitas, guarneced el rededor de la pierna con

DE SOBREMESA.—Efectos del calor en la Cámara de Diputados.

Se habla de los discursos un poco gruesos de un honorable representante del pueblo.

—Es raro que un hombre que se muestra bien educado en sociedad hable así en la Cámara.

—Al contrario, eso es mui natural: cuando uno está mas acalorado es cuando dice palabras mas crudas.

las cebollas i zanahorias. Colad i desgrasad el jugo,—que ha debido quedar reducido a medio litro.—rociad con él la pierna i finalmente, poned a ésta un mango de papel calado para enviarla a la mesa.

Navarino de cordero.—Un diario que es el tipo de la prensa mundana, *El Figaro* de Paris, solicitó del jefe de la cocina de la Embajada norte-americana en Lóndres que le enviase la receta de algún plato favorito del Embajador. I el ilustre cordon azul le envió la que voi a reproducir testualmente, por si algun curioso quiere experimentarla.

Deshuesad un brazuelo de cordero, cortad la carne en trozos no mui grandes, quitad los nervios, durezas i grasa, ponedlos en un lebrillo, sazoad, añadid yerbas finas, rociad con un vaso de vino madera, i dejad adobar durante algunas horas.

Enjugad en seguida la carne, enjutadla con una servilleta, derretid en una cacerola 200 gramos de tocino, añadid el cordero, i 250 gramos de tocino flaco salado, cortado en pedacitos i pasado por agua hirviendo.

Dejad a buen fuego, estraed la grasa, rociad con el madera que sirvió para el abodo, i en seguida despues de unos pocos minutos, agregad una salsa española no mui espesa.

Tapad, dejad cocer a fuego moderado, poniendo mui poco fuego, o simplemente una cantidad de rescoldo sobre la tapa.

Cuando la carne está en punto, desgrasad la salsa, adelgazadla con una copita de vino blanco, añadid zanahoria en bolitas, nabos en igual forma, i cebollitas chicas, cocidos todos aparte.

La salsa española de que habla el jefe de la cocina del em-

DE SOBREMESA.—En un pueblo del Sur, la Municipalidad ha dispuesto una pequeña fiesta civica para el 8 de Octubre, aniversario del combate de Angamos.

Pero a causa del mal tiempo, el Alcalde ha dado el siguiente aviso: «En caso de lluvia, el 8 de Octubre se trasladará para el Domingo proximo.»

bajador, se prepara,—en compendio,—derritiendo un pedazo de mantequilla, añadiendo un poco de harina, i luego jugo de carne. La preparacion debe hacerse a fuego blando, para que las sustancias no se quemem, i revolviendo o batiendo bien, a fin de que todas queden perfectamente incorporadas.

Cordero a la española.—Si teneis un bonito trozo de carne de cordero, ponedlo en una cacerola con un pedazo de buena grasa, algunas rebanaditas delgadas de jamon con su gordura i un par de cebollas cortadas en casco. Haceis dorar lentamente.

Miéntas tanto, desleís en un plato hondo uno o dos ajíes colorados dulces, o pimientos colorados, con una taza de caldo o de vino blanco, vaciais esto sobre el cordero, agregais un ramo de perejil, un tomate maduro pelado, cortado en pedacitos i despojado de los granos, un ají picante i sal. Tapais i dejais cocer.

La salsa no debe quedar mui clara.

Asado de corzo (filete de cordero.)—Voi a indicaros la manera de preparar un lomito o filete de cordero que podrá, merced a un sencillo adobo, pasar perfectamente por filete de corzo. ¿Habéis comido corzo? No es fácil en nuestro país pero yo lo conozco, i sé lo que vale.

Limpiais i lavais los filetes de cordero, los mechais con tocino, i los poneis a marinar tres dias en este adobo: zanahorias, cebollas, chalotas finamente cortadas, un diente de ajo, pimienta en granos, perejil, orégano i laurel; cubris el todo con vinagre. Los filetes deben quedar completamente sumerjidos.

DE SOBREMESA.—Entre amigos.

—¿A qué te dedicas ahora?

—Me gano la vida escribiendo.

—¿En los diarios?

—Nó; escribiendo a mi padre para pedirle dinero.

Al cabo de tres dias retirais el cordero, dejais enjutar un poco, i los poneis en una cacerola, con un pedazo de mantequilla. Los filetes deben cocerse en fuego vivo, i tomar un hermoso color. Para servirlos, se les coloca en un azafate i se les rocia con un aliño al cual sirve de base una parte del mismo adobo, agregándole aceite, pimienta i sal.

Con esto, podeis afirmar que conoceis un asado de venado o de corzo, porque aun los que han comido éstos, pueden equivocarse.

Costillas a la burguesa.—Poned a marinar unas costillas de cordero, de un dia para otro,—es decir, 24 horas,—en un aliño compuesto de aceite, cebolla picada, sal i un diente de ajo.

Al cabo de ese tiempo, sacadlas, enjutadlas, i apanadlas. Doradlas en una cacerola, con un pedazo de mantequilla. Vaciad en seguida en la misma cacerola unas tazas de caldo, que cubra las costillas, agregad un par de cebollas, i dejad hasta completa coccion.

Chuletas con yerbas finas.—Arreglad bien unas chuletas, quitándoles los nervios i durezas que puedan tener, i cuando esten listas, poned a derretir en una cacerola un pedazo de mantequilla.

Saltad en ella las chuletas, espolvoréandolas con sal i pimienta, i agregándoles algunos olores. Despues de algunos minutos, poned en la misma cacerola callampas i yerbas finas picadas.

Concluid de cocer las chuletas, saltándolas siempre, i servid con jugo de limon.

DE SOBREMESA.—Jedeon, artesano, lee un diario en alta voz i con no pocos tropezones: «El camello es un animal que puede trabajar ocho dias sin beber».

Jedeon se interrumpe, i con aire de quien no tiene por qué admirarse:

—Pues yo soi un animal que puedo beber ocho dias sin trabajar.

Chuletas con macaroni.—Golpead con el mazo de madera unas hermosas chuletas de cordero, espolvoreadlas con sal i pimienta, i saltadlas lijeramente en mantequilla o grasa fina.

Sacadlas en seguida, pasadlas por huevo batido, apanadlas, i freidlas en grasa bien caliente.

Para servir las, las disponeis en corona sobre el azafate, i colocais en el centro la legumbre que os guste de la estacion: un puré de acelgas, repollitos de Bruselas, coliflor, espinacas, puntas de espárragos, etc.

Poned en el hueso de cada chuleta un manguito de papel picado i servid, en salsera a parte, salsa de tomate.

Chuletas con callampas.—Procuraos unas buenas chuletas de cordero o de ternera, golpeadlas con el mazo, sazonadlas con sal i pimienta, i ponedlas al fuego en una cacerola en que habeis hecho derretir un pedazo de mantequilla proporcionado al número de chuletas.

Cuidad de darlas vueltas de un lado i otro hasta que se doren por ámbos. Entre tanto, freid en una sartén perejil picado i callampas, i vaciad esta fritura en la cacerola.

Espolvoread las chuletas con pan rallado, dejadlas reposar un instante, dadlas vuelta, i haced la misma operacion por el otro lado. Dejadlas cocer, lo que sucederá en media hora mas o ménos, i servid con la misma salsa de la coccion.

Chuletas en papillotas.—Poned algun tiempo unas chuletas en un adobo de vinagre, sal, pimienta, orégano i un diente de ajo.

DE SOBREMESA.—El cinematógrafo.

Durante la presentacion de los cuadros se descompone el aparato i la tela se queda a oscuras.

El individuo que enseña las vistas, sin perder la serenidad, esclama:

—Combate de negros en un túnel de ferrocarril.

Sacadlas, en el momento de guisarlas, i espolvoreadlas con un picadillo hecho de yerbas finas, tocino i pan rallado.

Envolvedlas cada una en una hoja de papel untado con mantequilla, aceite, manteca o buena grasa, i ponedlas en la parrilla, a fuego lento, para servir las en el mismo papel.

Pierna de cordero a la inglesa.—Teneis una buena pierna de cordero, a la que cortais la estremidad del hueso. Hacedis hervir agua en una cacerola bastante grande para que la pierna pueda quedar enteramente sumerjida en ella.

Cuando el agua hierva a borbotones, colocais en ella la pierna de cordero, cosida apretadamente en un lienzo, i guarnecida de una hoja de laurel, perejil, un poco de comino, otro poco de orégano, un par de clavos de olor, un diente de ajo, sal i pimienta. La ebullicion del agua debe ser bastante viva para que al sumerjir la pierna, no se suspenda sino mui breves instantes.

Dejad cocer un cuarto de hora exacto por cada libra de peso de la carne.

Para servir, descosed el lienzo, sacad las yerbas i aliños, i poned en un azafate. Agregad papas cocidas, i en una salsa aparte, una salsa de alcaparras.

Riñones saltados.—Pártanse a lo largo, por la mitad, unos seis riñones de cordero.

Se pone en una sarten una onza de mantequilla; cuando esté derretida i de un color tostado se ponen los riñones con sal i pimienta, media cucharada de harina, se mezcla bien i se agrega media copa de vino blanco i un poco de caldo; se deja hervir a fuego lento por algunos minutos. Se coloca cada mitad

DE SOBREMESA.—Entre dos amigos:

—¿Qué carrera siguió su hijo?

—La de las armas: es oficial.

—¿De qué regimiento?

—De ninguno; es oficial de un taller de armeria.

de riñón sobre una tajada de pan frito poniendo bastante salsa encima.

Patitas a la Gayarre.—Después de haberlas lavado bien, se ponen a cocer en una cacerola con dos cebollas, un ramillete de verdura i sal. Su cocimiento exige algunas horas; nunca será demasiado.

Cuando esten cocidas se pasarán por un colador para que caiga toda el agua. Se les sacan los huesos grandes i se ponen nuevamente en una cacerola con un trozo de mantequilla i una cucharada de harina; se deja al fuego un momento después de agregar sal, pimienta i nuez moscada; se pone un poco de caldo o agua i se deja reposar algunos instantes, agregando perejil picado.

Se aliña la salsa, al tiempo de servirla, con dos yemas de huevo i un poco de vinagre, o si se prefiere, jugo de limón.

Filete de cerdo a la Robert—Preparad un filete de cerdo, de unos dos kilos, quitándole la gordura hasta no dejar más que una capa de grasa de un centímetro de espesor. Ase-radlo en toda su longitud.

Ponedlo en una cacerola, con un poquito de mantequilla, sal i pimienta, i dejadlo dorarse parejamente. Agregad media tacita de caldo, medio vaso de vino blanco, una cebolla claveteada con dos clavos de olor, un poco de perejil i un poquito de orégano. Tapad bien la cacerola.

Dejad cocer suavemente durante unas dos horas, rociando de vez en cuando con el jugo de la cocción.

DE SOBREMESA.—Varios amigos hablan de la fuerza física, i cada cual elogia la suya.

—Yo levanto cien kilos con una mano.

—Yo derribo una puerta con un hombro.

—Yo—dice un desconocido—paro un tren con una mano.

—¿Es Ud. el Padre Eterno?

—Nó, señor, soi maquinista

Pelad una buena cebolla, quitadle las partes duras de la cabeza i el tallo, cortadla en pedazos de dos centímetros cuadrados, y ponedlos en una cacerola, con una cacharadita de mantequilla. Dejadlos dorarse, i agregad una cucharada no mui llena de harina; revolved un rato con cuchara de madera. Añadid en seguida media taza de caldo, un poco de sal i un poco de pimienta, i dejad cocer por diez minutos, revolviendo siempre.

Una vez cocido el filete, después de dos hoñas, sacad el jugo que haya en la cacerola, coladlo, desgrasadlo, agregadlo a la salsa anterior, i dejadlo reducir al fuego por unos cinco minutos.

Poned la salsa en el azafate, encima de ella el filete, i servid.

Asado de Jabalí.—¿Habeis comido jabalí? No es probable, si no habeis viajado por Europa; i aun eso, porque tambien allá no es cosa de todos los dias.

Pues si no conoceis el jabalí auténtico, podeis fabricarlo artificialmente, por medio de una preparacion que lo imita tan bien, que es capaz de engañar el paladar de quien lo haya comido mas de una vez.

Tomad un buen trozo de carne fresca de cerdo, de filete especialmente, i dejadla marinar durante ocho dias en un adobo preparado en un lebrillo o en una olla de barro, con rebanadas de cebollas, chalotas, un diente de ajo, hojas de laurel, clavos de olor, bayas de enebro, menta, i una cantidad de líquido, mitad agua i mitad vinagre tinto, suficiente para que el trozo de carne quede completamente bañado.

Al cabo de ocho dias lo sacais, dejais destilar lijeramente, i

DE SOBREMESA.—Entre militares.

—Seis coroneles están al rededor de una mesa, alumbrados por una vela, i todos sin hablar una palabra: ¿cuál es el superior?

—El silencio, puesto que es jeneral.

—¿I cuál es el inferior?

—La vela, porque llegará a cabo.

lo asáis,—en parrilla es mejor,—humedeciéndolo durante la asadura con el jugo que despida i con un poco de la marinada.

Salchichas con vino blanco.—Poned en la cacerola unas seis salchichas largas, una copa de vino blanco i un poco de pimienta. Tapad, dejad cocer unos diez minutos, i retirad las salchichas, conservándolas al calor.

En una cacerolita aparte derretid un pedacito de mantequilla, i vaciad en ella un poco de harina; revolved, dejad cocer unos dos minutos; agregad en seguida algunas cucharadas de caldo, i revolved al fuego por otros diez minutos. Ligad con una yema de huevo, colad i agregad esta salsa al vino blanco de la otra cacerola.

Dejad reducir por cinco minutos, retirad del fuego, añadid un pedacito de mantequilla y una cucharada de perejil picado. Revolved hasta que la mantequilla se derrita.

Poned las salchichas en el azafate, i cubrid con la salsa.

Budin negro.—Colad por tamiz unos dos litros de sangre de cerdo, con la que vais a elaborar unos budines.

Pelad dos buenas cebollas, cortádoles las durezas de ambas extremidades, picadlas en seguida, i ponedlas por cinco minutos en agua caliente. Enjutad, i freid ligeramente, sin que tomen color, en un poco de manteca.

Cortad en pedacitos una libra de tocino gordo, bien limpiado.

Poned en una cacerola la sangre, la cebolla i el tocino, i sazoned con sal, pimienta i orégano. Revolved al fuego, hasta que la sangre esté tibia.

Tendreis listas algunas tripas de cerdo o de cordero, perfectamente lavadas en agua con sal, les amarraís una de las pun-

De SOBREMESA.—Fragmento de una novela que está escribiendo Je-deon:

«Al encontrarse frente a frente con su víctima, el miserable se dejó crecer inmediatamente las patillas, para no ser reconocido».

tas, i las llenais con la sangre, sin apretar demasiado, para que el budín no reviente al cocerse.

Ponedlas en una cacerola, i vaciad encima agua caliente, pero no hirviendo. Poned al fuego, cuidando no hacer hervir. El budín está cocido cuando picando con un alfiler no sale la sangre.

Sacais entónces los budines del agua i dejais enfriar.

Podeis servirlos fritos, o asados a la parrilla, partiéndolos en dos o tres si son mui grandes o gruesos.

Jamon a la Provenzal.— Cortad en rebanaditas mui delgadas un kilo de jamon ahumado, — las proporciones aumentan o disminuyen segun el número de comensales,— i ponedlo a desalar en agua fresca durante cuatro o cinco horas.

Enjutad en una servilleta, poned un pedazo de mantequilla en la cacerola, i freid lijeramente el jamon; espolvoread pan rallado, dejándolo dorarse, echad agua hirviendo hasta cubrir completamente el jamon i añadid perejil picado i un diente de ajo.

Dejad cocer en la cacerola destapada, i cuando la salsa se haya reducido i esté algo espesa, agregad una cucharada de vinagre i un terroncito pequeño de azúcar.

Dejad hervir todavía unos dos minutos i servid.

Jamon con arvejas.—Cortad en dados pequeños un pedazo de jamon,—un cuarto de libra mas o ménos, i freidlos a medias en una cucharada de grasa o manteca. Vaciadle media taza de caldo i una buena taza llena de arvejas. Poned en una cacerola, agregad una lechuga entera i dejad cocer a fuego blando, sin tapar la cacerola.

DE SOBREMESA.—La señora de X tiene siete hijas i ningun hijo.

—¡Cuánto habreis deseado tener un hijo hombre! le dice una amiga.

—Así es. Pero lo que es ahora, me contentaría con tener algunos yernos.

Después de cocido, sacad la lechuga, agregad una cucharada de harina, otra media taza de caldo, revolved i dejad al fuego otros cinco minutos.

Antes de servir, aliñad con una yema de huevo batida.

Croquetas de jamon con macaroni.— Las pastas i el cerdo son dos buenos recursos culinarios en invierno, cuando escasean las legumbres frescas. Aprovechemos en conjunto ámbos componentes i preparemos unas croquetas que no recibireis mal.

Comenzais por cocer la cantidad de macaroni que necesiteis en agua hirviendo con sal, o mejor aun, en mitad agua i mitad caldo. Cuando el macaroni esté recocado, casi para deshacerse, lo deshaceis efectivamente, pasándolo por cedazo, para formar un puré.

Habeis picado menudamente unas rebanadas de jamon, en cantidad igual a los macaroni,—media libra por media libra, por ejemplo,— i los agregais al puré. Añadis igualmente un buen pedazo de mantequilla, más o ménos el mismo peso de los macaroni, lijeramente derretida i otro peso igual de queso rallado, si es posible de queso suizo (gruyère); salais, pimentais, i revolveis i batis la mezcla, hasta formar una pasta lisa i homojénea.

Vais tomando con una cuchara porciones de esa pasta, la revolcáis lijeramente en harina, haceis croquetas de forma ovalada, i las freis i dorais en grasa bien caliente.

DE SOBREMESA.—El enfermo:

—Pues Doctor, ayer, no recuerdo dónde, la cosa se pronunció de repente; no sé cómo fué, i ahora no podria explicarle a Ud. de qué manera.

El médico:

—Convenido; vaya Ud. a la botica, compre un poco de no sé qué, tómelo no sé cuántas veces al dia, i con eso sanará Ud. no sé cuándo.

Conejo a la Chambord.—Despresad un conejo, i si que-
reis tomaros el trabajo, para obtener un plato mejor, deshue-
sadlo.

Poned en una cacerola algunas chalotas finamente picadas,
unas tres cucharadas grandes de mantequilla, una tacita de vi-
nagre, un poco de buen aceite, sal i pimienta. Agregad el co-
nejo.

Tapad bien, i dejad cocer a fuego lento. Cuando el conejo
esté medio cocido, agregad a la salsa una media taza de crema,
i despues, al acabar la coccion i al tiempo de servir, agregad
otra cantidad igual.

Conejo a la bearnesa.—Escojed un hermoso conejo, no
demasiado grande, vaciadlo i limpiadlo con cuidado i ponedlo
en un lebrillo o en una olla grande. Rociadlo con un vaso de
buen vinagre, medio vaso de aceite, i añadid sal, pimienta,
un ramo de perejil, un poquito de orégano i una cebolla cor-
tada en rebanadas. Dad vuelta a menudo el animal en ese
adobo, i esperad por lo ménos unas doce horas ántes de gui-
sarlo.

Guardad aparte el hígado i la sangre, que habreis recojido
al matarlo.

Trascurido el tiempo indicado, despresad el conejo, picad
juntamente una cebolla, unos 25 gramos de tocino, i ponedlo
todo en una cacerola, con una buena cucharada grande de
mantequilla.

Despues de unos veinte minutos, cuando la carne haya des-
pedido su jugo, espolvoread unos 30 gramos de harina, i dejad
cocer otros veinte o veinticinco minutos, revolviendo con fre-
cuencia.

DE SOBREMESA.—Un individuo lleva por primera vez a la escuela a
un hijo suyo, i el maestro, despues de examinarlo, esclama:

—¡Pero ese muchacho es tartamudo!

—Sí, Señor; pero solo se le conoce cuando habla.

Rociad el guiso con una tacita de caldo i una cantidad igual de buen vino tinto; agregad sal, pimienta, i dejad que continúe la coccion.

Antes de que ésta termine, picad mui finamente el hígado, reducidlo a pasta o pebre, incorporándole la marinada de aceite i vinagre en que habeis adobado el conejo, despues de quitarle la cebolla i el perejil, agregad la sangre a esta salsa, pasadla por colador, i cinco minutos ántes de servir, agregadla al civet. Dejad hervir.

Probad la salsa, por si está bien sazonada, i agregadle una cucharada de aceite.

Conejo a la San Humberto.—Preparad un conejo, cortadlo en presas, i ponedlo a cocer en caldo. Añadid dos zanahorias, cuatro cebollas, dos piés de ápio, i un ramo de yerbas finas. Sazonad con sal, pimienta, nuez moscada rallada, un poquito de orégano i un poquito de comino.

Cuando las legumbres estén cocidas sacadlas de la cacerola, moledlas, i pasadlas por cedazo para formar un pebre.

Sacad una taza del caldo en que se cuece el conejo, ponedlo en una sarten, desleid en él un poco de harina i un pedazo de mantquilla, i agregad el puré de legumbres para formar una salsa de regular espesor.

Servid el conejo con esta salsa.

Conejo a la tártara.—Despues de preparar i vaciar un conejo, que ha de ser nuevo, i de haberle cortado la cabeza, dividis el cuerpo en seis trozos, los cuales aplastais bien con lá

DE SOBREMESA.—Cree lo que te digo. Para ser feliz en el mundo es preciso ser un estúpido.

—Pues te felicito.

—¿Por qué?

—Porque, segun eso, tú has de ser el hombre mas dichoso de la tierra.

hoja de un machete, o con un mazo de madera, i en seguida los poneis a marinar en un adobo de vinagre, aceite, pimienta i olores.

Al cabo de ese tiempo, los sacais, los apanais con miga de pan rallada, i los asais en la parrilla, volviéndolos de todos lados para que la coccion sea pareja.

Servis con una salsa tártara, (ved *Salsas*) presentada en salsera aparte, o rociando con ella las presas.

Pastel de conejo.—Un pastel de conejo, discretamente hecho, es un plato que puede hacerse aceptar aun por las personas que guardan al conejo, sin saber amenudo por qué, cierta recelosa distancia.

Escojed un hermoso conejo, convenientemente gordo, lavado bien, deshuesadlo, i cortadlo en trozos.

Cubrid con lonjas de tocino el fondo de un molde liso o de una pastelera que puedan taparse bien, colocad luego una capa de picadillo hecho con los pedacitos sobrantes del conejo i con carne de cerdo gorda; sazonad con sal, pimienta i olores, i sobre esta capa colocad los trozos de conejo. Cubrid en seguida con otra capa del mismo picadillo, estended encima nuevas lonjas de tocino, rociad el pastel con un vaso de vino blanco, agregad todavia una copita pequeña de coñac o de buen aguardiente, i concluid depositando una hoja de laurel.

Llenado así el molde o pastelera, tapad herméticamente i poned a cocer al horno.

Este pastel se puede servir caliente, pero es mucho mejor frio.

Salchichas de conejo.— Picad finamente un pedazo de

DE SOBREMESA.—En el Juzgado del Crimen.

—Nó, Señor Juez; yo no tomé nada; fué Juan el que lo sacó todo.

—Sin embargo, ya has confesado que tú sacaste del salon los libros de música.

—Eso sí: es que eran piezas para cuatro manos!

carne de cerdo i un pedazo de tocino. Picad igualmente un trozo de carne de conejo, igual en peso al de cerdo,—sin que importe que os excedais un poco mas en el conejo. Sazonad con sal i pimienta o con un poco de ají, si lo preferis. Revolved i mezclad bien todo.

Con este picadillo haced salchichas, como las comunes, sirviéndoos de tripas de cordero o de cerdo. En este último caso, las salchichas serán planas i ovaladas.

Servidlas asadas en la parrilla, o fritas en la sartén, con pebre de papas, o con arroz cocido.