

### III

## Buei, Vaca, Ternera.

**Fricandó al jugo.**—Tomad un buen trozo de carne de buei, i mejor aun de ternera, i ved que su peso no exceda de un kilo, si es posible, a fin de que la coccion se opere lo mejor posible. I despues de limpiarlo de nervios i durezas, mechadlo abundantemente con rajitas de tocino.

Poned en la cacerola algunas lonjas delgadas de tocino, rebanadas de zanahorias, cebollas cortadas en cascós, un ramo de verduras, una hoja de laurel, sal i pimienta.

Colocad en la misma cacerola la carne, vaciad encima una taza de caldo i una o dos cucharadas de cognac o de buen aguardiente, i poned a cocer con fuego encima i debajo, cuidando rociar con frecuencia la carne.

---

DE SOBREMESA.—El patron ve entrar a su sirviente en una taberna.

—Juan, le dice, estoi sorprendido de verte entrar a semejante lugar... tú, un hombre a quien creia tan formal.

—Pues señor, mucho mas sorprendido se quedaria usted si me viera salir.....

Cuando la carne esté cocida a punto, colocadla en el azafate, colad el jugo, vaciadlo encima, i rodead con las rebanadas de zanahoria i los trozos de cebolla. Espolvoread un poquito de perejil menudamente picado.

**Filete a la provenzal.**—Tomad un hermoso filete, mechadlo con trocitos finos de tocino, i asadlo a la parrilla, o si os parece mas cómodo, en el horno.

Estando cocido i con un aire tentador de dorado, colocadlo en un azafate, i rodeadlo de tomates rellenos, rociándolo al propio tiempo con una salsa de tomate disuelta en el jugo que haya dado el trozo de carne.

En cuanto a los tomates rellenos, he aquí la manera de prepararlos conforme al uso de la Provenza.

Cortadles una rodela en la punta del tallo, i con una cucharita les extraeis la comida hasta dejar una cavidad para el relleno que vais a ver.

Picad mui finamente un pedazo de jamon, un pedazo de su misma gordura, un diente de ajo, una ramita de perejil, i espolvoreadlo todo con pan rallado. Agregad dos huevos bien batidos, i formad con todo una mezcla homogénea; sazoned con sal i pimienta.

Llenad los tomates con ese relleno, cubrid la rodela descubierta con pan rallado, colocadlos en una fuente en que habreis vaciado unas cuatro cucharadas de aceite de oliva para humedecer todo el fondo, i poned al horno, cuidando de que esten calientes en el momento de servirlos con el filete.

**Filete a la portuguesa.**—Preparad un trozo de buen file-

---

DE SOBREMESA.—Entre novios.

—¡Qué dichosa me consideraré, Ernesto, al ser la confidente de tus pesares!

—Pero, hija mia, si no tengo ninguno.

—Pero los tendrás cuando estemos casados.

te de buei, mechadlo con tocino i ponedlo a asar en el horno o en la parrilla.

Una vez que esté a punto, recojed el jugo que ha despedido, desengrasadlo i formad con él una salsa no mui espesa, agregándole tomates pelados, despojados de las pepas, i reducidos a puré, pasándolos por un cedazo. Sazonad con sal, pimienta i perejil menudamente picado.

Colocad el filete en el azafate, vaciad en cima la salsa, i rodeadlo con rebanadas fritas de tomate, o con tomates partidos por la mitad i fritos.

**Filete Van Dyck.**—Por cada 2 kilos de carne se toman 100 gramos de mantequilla, se deja hervir ésta i se la infunde en la carne, poco lavada i salada.

Inmediatamente se la espone a un fuego vivo, lo que impide que se seque el jugo.

En seguida se agrega una taza de agua hirviendo, la corteza de un pan, i algunas torrejitas de zanahorias.

Se deja todo esto freir por espacio de dos horas mas o menos, segun sea el trozo de carne; retirado el asado, se disuelve la salsa pegada en la sartén con un poco de agua caliente, se desgrasa i se cuele.

Se agrega una cucharadita de chufio desleida en un poco de agua fria, se calienta otra vez la salsa revolviéndola bien, i se sirve un momento despues con el asado i papas cocidas.

Se le pueden agregar, por via de lujo sabroso, unas cucharaditas de nata calentada junto con la salsa.

Esta salsa se presenta semi líquida i es de un gusto mui agradable.

**Lomo a la Carrick.**—Poned a cocer en una cacerola, sin

---

DE SOBREMESA.—Fin de conversacion.

—Ello es que para ser un buen poeta, no hai nada mejor que tener hambre.

—Pues hombre, si fuese asi, yo seria un Byron!

agua ni otro líquido alguno, un trozo de lomo, con cebolla, sal, pimienta, un poco de ají i los aliños que mas os agraden. Dejad cocer en el mismo jugo que va despidiendo la carne.

Una vez cocido, poned encima la siguiente salsa: remojad en leche un pan, deshacedlo bien, coced un rato al fuego, agregad un poco de mostaza, vaciad sobre el lomo, i poned un rato al horno.

**Chateaubriand en mantequilla de anchoa.**—Como sabeis, un Chateaubriand es un biftek mas grueso i escojido que los ordinarios. Bien hecho, es un biftek tan bueno que,—como decia el otro,—ha merecido dar su nombre a un ilustre escritor. Para que un Chateaubriand sea digno de su nombre, debe tener por lo ménos seis centímetros de alto.

La dificultad de su factura consiste en saber cocerlo acertadamente en la parrilla, de modo que, estando bien cocido, quede jugoso.

Una de las mas delicadas maneras de servirlo es en mantequilla de anchoas. No os alarmeis, porque no es obra de romanos.

Tomais una anchoa salada, la lavais, le quitais las espinas, i la machacais con el dorso de una cuchara, o mejor, con la mano de un mortero, i dentro de éste. Agregais una cucharada de mantequilla, machacando siempre, i pasais esta mezcla por cepazo, recojiendo la mantequilla que va pasando por el tamiz. La colocais sobre el plato o azafate lijeramente calentado, i colocais encima el Chateaubriand.

---

**DE SOBREMESA**—Un individuo queria meterle a un huaso un mal caballo.

—Hombre, le decia el vendedor, es tan lijero este caballo, que si lo monta usted a las cuatro de la mañana en Santiago, a las cinco está ya descansando en San Bernardo.

—Pues entónces, patron, no me conviene.

—Cómo! ¿por qué no te conviene?

—Porque, mire ¿qué quiere usted que haga yo en San Bernardo a las cinco de la mañana?

Como veis, el procedimiento no es el mas difícil del arte culinario.

**Chateaubriand a la provenzal.**—Un Chateaubriand a la provenzal es un plato de resistencia, con el cual puede terminar sustanciosamente cualquier almuerzo, i que, con poca ayuda, puede ser por sí solo un almuerzo.

Cortad en pedazos cuatro tomates, i cocedlos, sin agua, con pimienta, sal i mantequilla. Poned esta salsa en la sarten, coced en ella el Chateaubriand, agregando un pedacito de mantequilla, i dad vueltas cada dos minutos.

Cuando la carne esté bien levantada, no demasiado cocida, i lista para enviar a la mesa (porque debe hacerse casi en el momento de servir), sacadla de la sarten, i ponedla en el azafate que ha de presentarse. Echad en seguida una copita de cognac en la sarten, sobre el resto de la salsa; dejad unos instantes al fuego, y vaciad hirviendo sobre el Chateaubriand.

**Carne en perejilada.**—La carne del puchero, la que os ha servido para hacer el caldo, i que ha perdido ya su jugo, puede ofrecer un plato aceptable de familia, si la arreglais en perejilada.

Cortais la carne cocida,—una libra i media o dos libras,—en tajadas de un centímetro de grueso, i la despojais de las gorduras i de los bordes demasiado secos.

Poneis en una sarten unos cien gramos de mantequilla, i cuando esté derretida, colocais las rebanadas de carne, evitando que queden unas sobre otras. Espolvoread lijeramente con sal i pimienta.

---

DE SOBREMESA.—Perseguido por una verdadera jauria de acreedores, el pobre Perico no halla qué hacerse.

—¿I es tanto lo que debes? le preguntaba ayer un amigo.

—Hombre, en resumen no es mucho; pero debo una infinidad de pequeñas cuentas, i las deudas son como los niños: miétras mas chicas, son mas gritonas.

Cuando las tajadas se hayan calentado unos cinco minutos, volvedlas del otro lado, espolvoreadlas con otro poquito de sal i pimienta, i dejadlas calentar por cinco minutos tambien.

Arregladlas en seguida en el azafate en que se hayau de servir.

Poned en la sarten, con la mantequilla que ha quedado, dos cucharadas de vinagre, haced hervir un minuto, y vaciad sobre la carne.

Desparramad sobre las tajadas una media cucharada de perejil finamente picado, i servid.

**Lengua mechada.**—Lavad i limpiad bien una lengua de buei, quitadle los nervios i filamentos de la raiz i ponedla un rato en agua hirviendo, el tiempo necesario para poder quitarle con mas facilidad la piel.

Una vez pelada, la mechais con tocino, i la poneis en una cacerola con un vaso de vino blanco, medio vaso de aguardiente, sal, pimienta, una hoja de laurel i dos clavos de olor. Podeis agregar tambien unos dos terroncitos de azúcar. Encima i debajo de la lengua poneis unas lonjas de tocino.

Dejad cocer de cinco a seis horas.

En mitad de la coccion,—calculando en todo caso el tiempo que necesitan para cocerse las legumbres,—agregais zanahorias cortadas en rajadas largas, i algunas cebollas enteras, no mui grandes.

Cocida la lengua, la colocais en el azafate, i rodeais con las legumbres.

---

**DE SOBREMESA.**—Pensamientos entresacados de la cartera de un filósofo desengañado:

—Cuando hayais estudiado i conocido bien a los hombres, sentireis una grande estimacion por los perros.

—El hijo de un pillo enriquecido puede ser un hombre honrado; pero su yerno, no lo es jamás.

—Por la manera cómo os trate un sirviente, podeis conocer el grado de estimacion que os tiene su patron.

**Lengua a la bruselesa.**—Lavad i quitad los cartílagos i durezas de la parte gruesa de una lengua de buei o ternera, i ponedla a remojar durante una hora en agua fria; al cabo de este tiempo, enjugadla, limpiadle la sangre que puede tener, i ponedla en una olla con agua suficiente para que quede cubierta, con sal, pimienta, dos zanahorias, tres cebollas, dos clavos de olor, una hoja de laurel, un poquito de orégano i perejil. Dejadla cocer durante tres horas.

Retiradla en seguida, i colocadla en una servilleta o paño limpio para pelarla, es decir, para quitarle la piel blanca que la envuelve.

Hecho esto, la arreglais en el azafate, i la cubris con una salsa picante, o con una salsa de tomate que habreis preparado de antemano.

**Lengua al gratin.**—La comparacion es el gran crisol de las cosas, dijo un filósofo antiguo, que acaso era algo gastrónomo. I en efecto, comparando una cosa bien hecha, con esa misma cosa hecha en forma deficiente, es como puede apreciarse hasta qué punto se obtienen resultados distintos con idénticos elementos.

Una lengua al gratin, por ejemplo, os parecerá cosa vulgar si está mal llevada; pero os parecerá positivamente exquisita con una buena factura.

Escojed una lengua de mediano tamaño i ponedla un instante en agua caliente a fin de pelarla mas facilmente. I una vez pelada, cocedla en una olla, con zanahorias, cebollas, un diente de ajo, una hoja de laurel, perejil i un poquito de orégano.

Estando cocida, dejadla enfriar, i cortadla en seguida en rebanadas delgadas.

Preparad un picadillo con perejil, cebollitas, un diente de

---

DE SOBREMESA.—Galanteria.

La señorita Luisa se sienta al piano, i dice a Jédeon:

—¿Qué quiere usted que toque?

—Señorita, la pieza mas corta que usted sepa.

ajo, i dos anchoas; añadid un pan rallado, un pedazo de mantequilla del tamaño de un huevo, i mezclad todo.

Tomais entónces un azafate que resista al fuego, una budinera, o cualquier otro utensilio adecuado, estendeis en el fondo la mitad del picadillo, arreglais sobre él las rebanadas de lengua, sazonais con sal i pimienta, estendeis encima el resto del picadillo, i por último arreglais otra capa de lengua; espolvoreais nuevamente sal i pimienta, luego pan finamente rallado, i finalmente rociais el todo con un vaso de vino blanco i otro de caldo.

Poneis a cocer con fuego encima i debajo, o bien en el horno, hasta que la salsa se haya consumido casi por completo.

Servís caliente,— i esperais las felicitaciones de los comensales.

**Lengua asada.**—Para preparar una lengua de buei asada se cuece hasta que esté mui blanda, se le saca la piel i se la deja enfriar. Se mezcla con tiras de tocino delgadas, se pone en una fuente con una taza de caldo, mantequilla, sal i pimienta, teniendo cuidado de echarle encima a menudo el jugo, durante una hora.

Se sirve en una fuente caliente, se cuele el jugo i se sirve aparte en una salsera.

Tambien se puede poner una salsa de tomates, o acompañarla con pebre de papas.

**Lengua a la Suiza.**—Una lengua de buei puede suministrar dos platos a la vez, esplotada en la forma que vais a ver.

Escaldais en agua caliente una buena lengua, la raspais en seguida, i la lavais en varias aguas. Terminada esta operacion,

**DE SOBREMESA.**—Lucho es un alumno mui aventajado, i mui ponderativo. El otro día hablando de un condiscípulo suyo, decia:

—Juan estaba dando la leccion, pero se saltó un pedazo tan largo... que casi se quebró una pierna.

cortais la lengua en dos partes, una que sea la lengua propiamente dicha, i la otra la cornetilla, es decir, la parte gruesa posterior.

La cornetilla os puede dar un buen puchero, cociéndola con repollo, legumbres i algunos huesos.

En cuanto a la lengua, la coceis aparte con legumbres, agua, sal, pimienta, un ramito de yerbas surtidas, etc. Cuando esté cocida, destapais la cacerola i dejais reducir casi completamente el jugo de la coccion.

Poneis en un azafate un pedazo grande de mantequilla, un cuarto de libra mas o ménos, el jugo de un limon, una cucharada del jugo en que se ha cocido la lengua, i poneis este azafate en la plancha de la cocina, para que la mantequilla se derrita suavemente.

Sacais la lengua, la cortais en rebanadas delgadas, i vais disponiéndolo prontamente estas rebanadas en forma de corona, sobre el azafate con mantequilla. Servid mui caliente.

Esta salsa, realizada por el limon, es excelente, i la lengua así preparada tendrá éxito.

**Riñon a la casera.**—Cortad en rebanaditas delgadas un riñon de vaca o de ternera, i ponedlas al fuego con buena grasa, sal, pimienta, perejil, cebolla i un ajo bien picado.

Despues de cocidas, añadid un poco de vinagre, unas cucharadas de caldo, i dejad al fuego un breve instante, para que no se endurezcan.

**Riñones** (para quitar el mal gusto de los).—Habreis notado mas de una vez que los riñones—sobre todo en verano—suelen tener un gusto i un olor pronunciados i que no es agradable.

---

DE SOBREMESA.—Discusion literaria.

—Se habla mucho de la nueva escuela poética, observa uno. I al fin i al cabo, ¿en qué se diferencia de la antigua?

—En que, replica otro, en la nueva escuela no hai discipulos; no hai mas que maestros.

Para quitárselo, se abren i se les despoja de la parte blanca i grasosa que se encuentra en el interior; en seguida, colocándolos en una fuente honda, se les echa encima un medio litro de agua hirviendo, previamente salada i vinagrada: se dejan así unos ocho o diez minutos, en seguida se dejan destilar i se enjutan con una servilleta. Con esto habrán perdido todo olor i mal gusto.

**Guatitas a la lombarda.**—Lavais perfectamente unas guatitas de vaca, de ternera o de cordero, i las poneis a cocer durante algunas horas en agua con cebolla, un diente de ajo, perejil, un clavo de olor, sal i pimienta entera. Aliñad este caldo si os agrada, con un poco de vino blanco.

Cortais, en seguida, la guatita en pedazos grandes, que colocais en una fuente que resista al fuego. Agregais un poco de salsa de tomate, queso parmesano rallado, i espolvoreais encima miga de pan desmenuzada. Un poco de pimienta i una pulgarada de ají molido no perjudican en nada.

Gratinad lijeramente en el horno, i enviad mui caliente a la mesa, despues de gotear encima un poco de jugo de limon.

La salsa, sin ser mui abundante, debe bastar para cubrir los pedazos de guatita.

**Guatitas a la Languedoc.**—Lavais bien i coceis en agua con sal un kilo de guatitas. En seguida las cortais en pequeños pedacitos cuadrados.

Por otra parte, pelais i cortais dos cebollas i las freis lijeramente con un poco de grasa, en una cacerola. Cuando esten doradas, poneis en la misma cacerola las guatitas, espolvoreais un poco de harina i saltais lijeramente todo.

Despues de unos pocos minutos, vaciais una taza de caldo

---

DE SOBREMESA.—Dos amigas hablan del dia de Año Nuevo.

—Si ¡un año mas!... dice una de ellas suspirando.

—Eso será para ti, replica la otra con enojo.

caliente i un vaso de leche tambien caliente; agregais una hoja de laurel, tapais bien la cacerola, i dejais cocer dos horas, despues de sazonar con sal i pimienta.

En el momento de servir, espolvoreais con perejil picado con un diente de ajo igualmente picado si os gusta, revolveis con dos yemas de huevo i esprimis jugo de limon.

**Asado con cuero.**—Por cierto que no se os ha de ocurrir con frecuencia ni el antojo ni la oportunidad de comer un asado con cuero, lujo que en otro tiempo era mui usado en la República Argentina, i que aun ahora suelen darse entre amigos algunos estancieros.

Empero, como no está de mas saber un poco de todo, i por si alguna vez os hallais en una hacienda en dia de matanza i quereis probar este plato oriental, bueno es que sepais hacerlo.

Poned el trozo de carne con cuero en una fuente o lebrillo convenientemente grande, i haced en ella varias incisiones o tajos bastante profundos para que pueda impregnarse bien con el adobo que en seguida preparais.

Machacad en un mortero dos dientes de ajo, i mezclad bien con una hoja de laurel molida, orégano, un poquito de comino, un poco de ají, sal i pimienta. Agregad a esta mezcla un vaso de buen aceite, revolved, i vaciad sobre la carne.

Dejadla así por varias horas, i en seguida ponedla a asar en fuego no mui vivo. Naturalmente, el tiempo de la asadura depende del tamaño de la carne. En todo caso, este asado debe quedar bien cocido, i es preciso no darlo vuelta, a fin de que no se pierda el jugo.

Para comerlo caliente, se pone el asado en el azafate que va a la mesa, i se rocía con el jugo que quede en la asadera, o bien se sirve este jugo en salsa aparte.

---

DE SOBREMESA. — Pequeño exámen de aritmética, el dia de Pascua:

*El papá.*—Supon, Luchito, que te doí cinco juguetes, i que despues te quito dos: ¿qué te quedará?

*El niño.*—Me quedaré gritando!

Para servirlo fiambre se presenta con una salsa verde (*Véase Salsas*).

**Adobo a la provenzal.**—El adobo a la provenzal, que es una manera de preparar los macaroni, constituye un plato de resistencia para servirlo en familia.

Tomais un trozo de carne sin gordura, i lo dorais vivamente en la cacerola, con cuatro o cinco cebollas, i tres o cuatro zanahorias cortadas en rebanadas. En seguida poneis todo eso en una olla de barro, con unas rebanadas de jamon, uno o dos pedazos de tocino fresco con corteza, un ramo de perejil, una hoja de laurel, un diente de ajo, un poquito de orégano, sal, pimienta, un poco de nuez moscada, i dos o tres buenos vasos de vino tinto. Dejais cocer a fuego suave unas siete horas. La salsa debe quedar reducida.

Habeis hecho cocer aparte, en caldo o agua con sal, una media libra de macaroni, i lo poneis en una cacerola con buen queso rallado, vaciando previamente sobre él el jugo de la coccion de la carne. Dejais calentar algunos minutos i servis este macaroni, que es excelente, alrededor de la carne, que, por su parte, se parece bastante a carne cocida de puchero.

Se puede cocer la carne cortada en rebanadas; así da mejor su jugo, pero tambien queda mas seca todavia.

**Pastel de liebre.**—Hacer un pastel de liebre cuando se tiene a la mano una liebre,—lo que no se ve con frecuencia en nuestro pais,—es cosa mui agradable, sin duda, pero que no requiere mucha inventiva. Lo particular es servir un excelen-

---

**DE SOBREMESA.**—El vivider Jedeon, en atencion a las circunstancias financieras, ha resuelto formalizarse i arreglar sus cuentas. Para comen-  
zar, ha hecho el balance minucioso de sus deudas, que se elevan a 52,102 pesos i 25 centavos.

—I qué piensas hacer? le pregunta un amigo.

—Pagar al contado los ciento dos pesos veinticinco centavos, i entrar en arreglos por el saldo.

te pastel de liebre sin tener liebre, i eso es lo que vamos a hacer.

Poned en un lebrillo o en una fuente honda 500 gramos de carne de buei picada, i rociadla con media botella de vino tinto, mejor mas que ménos, i una copita de aguardiente; agregad unas tres rebanadas de cebolla, i dejad marinar durante tres dias en verano i ocho en invierno.

Cuando llegue el momento de trabajar el pastel, picad 500 gramos de carne de ternera, sin nervios ni gordura, i otro medio kilo de tocino. Mezclad este doble picadillo con la carne de buei marinada, agregando una copita pequeña de buen aguardiente, un poco de vinagre, un diente de ajo, una chalanta picada, sal, pimienta, un poquito de orégano, otro poco de perejil menudamente picado, i mui poquita nuez moscada rallada.

Estando todo perfectamente mezclado, ponadlo en un molde para pastel, con tapa, cubrid el pastel con lonjas de tocino, poned la tapa, cerrad bien todo el borde de ésta por medio de un engrudo de harina, a fin de que quede herméticamente tapado, i poned a cocer en el horno durante unas dos horas i media, o tres horas.

La persona que me ha dado la receta, i que era un gran aficionado a la liebre en su pais, me asegura que él mismo ha llegado a confundir el sabor del orijinal con el de la imitacion, hasta el punto de no estrañar gran cosa su buen plato de otros tiempos.

**Croquetas de carne cocida.**—Aunque en verano la carne del cocido, esa «carne sin jugo» de que habla desdeñosa-

---

DE SOBREMESA.—En la peluqueria.

—No tenga usted cuidado, señor; cada vez que cortamos a un cliente, el patron nos saca veinte centavos de multa.

I en seguida, blandiendo la navaja:

—Pero lo que es hoi, no me importa nada; acabo de ganar una apuesta de cincuenta pesos.

mente Brillat-Savarin, puede hacerse aceptable merced a las numerosas legumbres de que es dado echar mano, nunca está de mas alguna manera de trasformarla en un plato que sea presentable i regularmente admitido.

Las croquetas, por ejemplo, son fáciles de hacer i bastante pasables.

Picais la carne cocida con tocino, un poco de ajo, perejil, cebolla i miga de pan humedecida en caldo. Sazonais con sal i pimienta, i formais con ese picadillo una especie de pasta, añadiéndole dos huevos enteros, cuyas claras habreis batido previamente en nevada.

Con esta pasta haceis vuestras croquetas, i luego las pasais por una clara de huevo batida, en seguida por harina i las freís en grasa no mui caliente, para que no se quemem ni se partan.

Cuando esten cocidas i doradas, las arreglais en pirámide en un azafate, adornándolas con perejil frito, i si gustais, con torrejas de limon.

**Sesos a la Pompadour.**—Desaguad i lavad en agua fría un hermoso seso de ternera, vaca o buei, enjutadlo con una servilleta, ponedlo a cocer en agua, con sal, pimienta, un clavo de olor, una hoja de laurel, una cebolla en rebanadas, un diente de ajo, un ramo de perejil i media taza de vinagre.

Al cabo de un cuarto de hora sacais con precaucion los sesos i los sumerjis en agua fresca para enfriarlos; i despues de haberlos limpiado perfectamente de los filamentos i epidérmis que tenga adheridos, cubris el fondo de una cacerola con lonjas de tocino, colocais encima los sesos, añadis un pedazo de mantequilla, un limon cortado en rebanadas i pelado,

---

DE SOBREMESA.—Jedeon filosofa.

—No comprendo, dice, que haya quien se suicide por amor.

—Sin embargo, el caso es mui corriente.

—Lo que es yo, agrega Jedeon, si me matase por una mujer, me arrepentiria toda mi vida.

dos tazas de caldo, i cerrais herméticamente, dejando cocer a fuego blando unos tres cuartos de hora.

Destapais la cacerola i dejais cocer otro cuarto de hora o veinte minutos para reducir el caldo. Sacais en seguida con cuidado los sesos, los colocais en una servilleta limpia para que se enjuten, i dejais enfriar.

Por otra parte habreis hecho cocer una macedonia de legumbres (es decir, legumbres diversas) tales como arvejas, nabos, zanahorias, porotos verdes, etc., los nabos i zanahorias cortados en bolitas o trozos pequeños, los porotos verdes partidos en varios pedazos.

Sazonais estas legumbres, despues de cocidas, con una salsa abundante de mayonesa, i poneis en el centro de un azafate, en forma de cono o de pirámide.

Cortais el seso en rebanadas, las cuales colocais al rededor de la mayonesa de legumbres.

Habreis reservado un poco de salsa, para poner una cucharadita sobre cada rebanada de sesos. Conservais en sitio fresco hasta el momento de servir.

I estad seguras: nadie os rechazará este plato.

**Ropavieja.**—Para aprovechar la carne que jeneralmente sobra del cocido, cortad en rebanadas unas cebollas, i ponedlas a cocer en un poco de mantequilla o grasa.

Cuando esten cocidas, agregad un poco de harina, revolved bien, i dejad que tome color dorado. Vaciad entónces un poco de caldo, sazoad con sal i pimienta, i dejad reducir esta salsa.

---

DE SOBREMESA.—En la calle.

Un transeunte pisa por descuido el pié de una señora a quien la naturaleza ha dotado pródigamente en las estremidades.

—Torpe! bruto! ruje la señora, viendo candelillas.

—Perdonad, señora, pero teneis unos pies tan microscópicos, que no tengo la culpa de no haberlos visto.

La señora, radiosa, le dirige su mas amable sonrisa.

Poned entónces la carne, cortada en tajadas delgadas, rociad con un poquito de vinagre o jugo de limon, i servid cuando la carne esté caliente.

**Albondigon chileno.**—Picad i machacad bien un trozo de carne, sin nervios ni gordura; agregadle un poco de harina i dos huevos; sazoad con sal, pimienta i olores; mezclad e incorporad bien todo.

Dad a esa pasta la forma que querais,— en corona, en cuadrado, en pirámide, etc.,—i poned al horno.

Una vez cocida, colocadla en el azafate, rodeadla de arroz graneado, i vaciad encima una salsa picante, o de tomate.

**Paladar de vaca.**— El paladar de buei o de vaca, poco empleado en nuestra mesa criolla, es, sin embargo, un plato que podeis ensayar, siquiera para la variedad.

Lo lavais, limpiáis i raspáis convenientemente, i lo poneis a cocer en agua con unas gotitas de vinagre, un ramito de perejil, sal i unos granos de pimienta.

Una vez cocido, lo enjutais i lo cortais en tiras del tamaño i grueso de un dedo. Freid unas rebanadas de cebolla, i cuando esten fritas, echad en la misma cacerola los filetes de paladar, agregad caldo, perejil i unas hojitas de yerba buena. Sazoad, i dejad al fuego hasta que los filetes se hallen perfectamente blandos.

Al servir, agregad un poquito de mostaza.

**Ternera a la milanesa.**—Escojed la paletilla,—*landrecilla* que dicen los españoles, *noix de veau* de los franceses,—la vadla, mechadla finamente con tocino i ponedla en una asadera o cacerola grande, cuyo fondo habreis cubierto de rebanadas

---

DE SOBREMESA. —Entre dos coristas del Municipal.

—¿Y tú crees que realmente los huevos frescos aclaran la voz?

—Evidentemente! i si nó, fijate en las gallinas, que apenas ponen, se echan a cantar.

de tocino de pecho, tajadas de jamon, algunas rebanadas de tomate, o cucharadas de salsa de tomate, zanahorias, cebollas cortadas en redondelas, perejil, i las yerbas finas que tengais a mano. Sazonad con sal i pimienta. Rociad con una taza de buen caldo i una cucharada de aguardiente, cubrid el todo con tajadas finas de tocino y poned a cocer a fuego lento.

Al cabo de dos horas, mas o ménos, sacad la carne, i dejad reducir la salsa al fuego. Coladla en seguida, ponedla en otra cacerola, i agregad el trozo de ternera, para que se dore. Cuando ésta haya tomado un hermoso color por todos lados, sacadla, aderezadla en una fuente caliente, i servidla con rebanadas de tomate i cebolla, rociándola con la salsa, i ampliamente espolvoreada con queso rallado.

**Ternera a la Dubarry.**—Supongamos que somos cuatro o cinco personas, i procurémosnos una libra de carne de ternera, que comenzamos por cortar en tajadas.

Las poneis en una cacerola grande, con una cucharada de grasa, cuatro zanahorias cortadas en torrejias i ocho o diez cebollas. Dejais cocer todo esto a fuego suave durante unos tres cuartos de hora.

Cuando la carne i las legumbres han tomado un buen color, echais a la cacerola una cucharada llena de harina, revolveis, i dejais que ésta se dore. Remojais con un poco de caldo ó de agua, i condimentais con sal, pimienta, i un ramo de yerbas.

Dejais cocer suavemente por tres o cuatro horas, i servis. La salsa debe estar unida i no ser clara.

**Ternera a la diplomática.**—Comprad un trozo de pecho

---

DE SOBREMESA.—Se habla de la fragilidad de la vida humana.

—Con decir que puede uno salir bueno i sano de su casa, i luego en el momento ménos pensado, en la calle, recibir una teja que lo deje a uno muerto en el acto!

—Lo que es yo, observa Jedeon, no tengo ese cuidado; los médicos me han asegurado que moriré de una enfermedad al hígado.

de ternera, i hacedle,—o que el mismo carnicero le haga,—una cavidad en la cual pueda caber el relleno que vais a ver.

Saltad lijeramente en grasa o mantequilla un puñado de espinacas, perejil, un poco de tomate i algunas salchichas, todo finamente picado.

Retirais del fuego i agregais a lo anterior un buen pedazo de miga de pan remojada en leche, dos huevos crudos, una cebolla picada, i un pedazo de jamon desmenuzado finamente. Lo mezalais todo, introducís este relleno en la cavidad de la carne de ternera, i en seguida coseís i amarraís sólidamente.

Poneis a cocer en una cacerola con zanahorias, cebollas, yerbas finas i dos o tres tazas de caldo, durante tres horas.

Por otra parte, teneis limpiadas, lavadas, pasadas por agua caliente, i amarradas, un par de hermosas lechugas.

Estando ya cocida la ternera, la retirais del fuego, i colais el jugo que queda en la cacerola, agregándole un poco de harina frita en mantequilla. Poneis esta salsa en la cacerola, en ella las lechugas, i luego la ternera, dejando cocer lentamente por una hora. Quitais todas las amarras i servís.

Podeis reemplazar las lechugas por repollos.

**Ternera a la española.**—Se coloca en una cacerola un poco de manteca i se frie cebolla cortada (grande i en cuadro) se le ponen cinco papas peladas i enteras, una zanahoria en tajadas largas i delgadas. Cuando las papas estén blandas, se pone una copa de vino blanco, dos cucharadas de coñac o aguardiente, un poco de nuez moscada i todos los olores (ajo, comino, orégano). Se corta el trozo de ternera en cuantos platos hai que servir en la mesa i se deja a fuego lento hasta la hora de comer.

---

DE SOBREMESA.—Un soldado veterano decia a un recluta:

—Cuando yo haga así (i movió la mano de alto abajo) quiere decir que vengas en el acto.

—Pues, cuando yo haga así, respondió el recluta, (haciendo una señal negativa con la mano), quiere decir que no me da la gana de ir.

**Ternera a la crema.**—Cortad un trozo de pierna de ternera en pedazos del tamaño de un huevo, mechad cada pedazo con tiras gruesas de tocino, i sazoned con sal, yerbas finas, perejil, chalotas picadas, i callampas tambien picadas, si las teneis.

Poned un trozo de grasa o mantequilla en una cacerola, dejad que se derrita, colocad los trozos de ternera, i agregad una cucharadita de harina, caldo i vino blanco.

Estando cocida la carne, i reducida la salsa, agregad dos yemas de huevo, algunas cucharadas de crema, i servid.

Presentada así, la ternera es excelente, i ofrece un bonito plato, sobre todo si se arreglan los pedazos en forma de corona, con rebanadas de pan frito, i llenando el centro de la fuente con la salsa.

**Cabeza de ternera.**—Tomais una cabeza pequeña de ternera, despojada del cuero i bien limpia i blanca, i la poneis a desaguar todavia unas doce horas en invierno, i seis en verano, con un poco de sal.

Sacadla del agua, enjutadla con un lienzo suave, i frotadla con jugo de limon para que quede blanca; envolvedla, cosedla en una servilleta limpia, i ponedla a cocer en agua hirviendo en una paila u olla bastante grande para que la cabeza quede completamente sumerjida en el agua. Poned en la misma olla un par de cebollas, un diente de ajo, un ramo de perejil, sal, pimienta en grano, una hoja de laurel, un poquito de orégano, i medio litro de vino blanco, o bien unas cuatro o cinco cucharadas de vinagre.

---

**DE SOBREMESA.**—Un médico mui distraido va a visitar a uno de sus clientes que padecia del estómago.

Al subir la escalera, pregunta al criado:

—¿Cómo está el señor?

—Lo llevaron esta mañana al Cementerio.

—¿Cómo! a los Baños de Panimávida es donde yo habia dichó que llevaran.

Dejad cocer cuatro o cinco horas, hasta que esté completamente blanda.

Retiradla, colocadla en un azafate, i servidla con la salsa que se indica mas abajo.

Antes de ponerla a cocer, podeis sacar la lengua i los sesos, para servirlos aparte.

Despues de cocida, podeis deshuesarla para enviarla a la mesa. Pera ello, al sacarla del fuego, la abris por el cráneo, i le extraeis los huesos de la cabeza; en seguida le sacais las mandíbulas i los dientes.

Poned en una salsera, perejil i cebolla finamente picados, aceite, vinagre, sal i pimienta, i servid con la cabeza.

**Pecho de ternera al jugo.**—Tomad dos libras de pecho de ternera. Con un cuchillo delgado i afilado, levantad la piel de encima de las costillas, de manera a formar una especie de bolsillo.

Preparad en seguida un picadillo con restos de carne cocida, o con salchichas, un poco de tocino, perejil, cebolla, sal, pimienta i miga de pan remojada en leche; picad finamente todo, i luego revolvedlo bien con dos huevos crudos.

Rellenad con este picadillo el bolson formado en el trozo de ternera, y cosedlo con aguja. Colocad la carne en una cacerola, poniendo primeramente debajo una lonja de tocino; añadid una zanahoria, un ramo de yerbas finas, una o dos tazas de caldo, i dejad cocer a fuego blando por unas tres horas.

Desgrasad la salsa, sacad las zanahorias i las yerbas, ligad con un poquito de harina i servid.

**Escalopas a la madrileña.**—Comprais un bonito trozo

---

DE SOBREMESA.—Entre vividores.

—¿Cuantos son los enemigos del alma?

—Son tres.

—¿Cuales son?

—Las solteras, las viudas i las casadas.

de carne de ternera, sin gordura, i lo cortais en rebanadas delgadas, que aplastais bien con el mazo. Hai que tener un número par de tajadas.

Preparais en seguida esta pasta: un pedazo de miga de pan, un pedazo de tocino gordo i un pedazo de médula de buei. Poneis todo junto en un mortero, sazonais con sal, pimienta i perejil finamente picado, i lo machacais hasta reducirlo a una pasta homogénea.

Tomais entónces la mitad de las tajadas de ternera, les estendeis una capa de esa masa, como quien hace pan con mantequilla, i luego las cubris con las tajadas restantes: un verdadero sandwich. Pegais los bordes de ámbas tajadas con huevo batido, yema i clara juntamente. Untais las tajadas mismas con huevo batido, las revolcais en miga de pan rallado, i las haceis a la parrilla, a fuego moderado, o en el horno.

**Escalopas a la italiana.**—Cortais un trozo de buena carne de ternera en rebanadas no mui delgadas, las sazonais con sal i pimienta i las echais en una sarten en que habreis puesto a derretir un pedazo de mantequilla. La mantequilla debe estar ya bien caliente cuando pongais la carne. Volved i revolved las escalopas por ámbos lados, dejadlas que se cuezan un poco, i en seguida remojadlas con un poco de caldo.

Por otra parte, habreis hecho cocer una cantidad de macaroni proporcionada al número de escalopas, los enjutais bien, i los poneis en una cacerola con mantequilla fresca, salsa de to-

---

DE SOBREMESA.—Jedeon, mayordomo, muestra a una visita la galeria de cuadros de su patron, que está ausente.

El visitante se detiene delante de una tela firmada por Fortuny.

—Oh, oh! un Fortuny... auténtico?

—Por supuesto, señor.

Poco despues, otro cuadro con la misma firma,

—I éste?

Jedeon, con aire de persona entendida:

—Auténtico tambien, pero un poco ménos.

mates, un poco de jamon cortado en rebanaditas pequeñas i mui delgadas, sal, pimienta, moscada rallada,— i si teneis a la mano, algunas callampas previamente cocidas. Se une todo esto con queso gruyère o parmesano rallado, en una cantidad cuyo peso sea mas o ménos igual al de los macaroni.

Se arreglan las escalopas en el azafate, se las guarnece con los macaroni, i se rocía todo con el jugo de la carne, reducido un poco al fuego, si es preciso.

**Costillas a la crema.**—Escojed algunas costillas de ternera, delgadas, que tengan un poco de hueso, i saltadlas en una sarten con un pedazo de grasa fina. Cuando se hallen doradas, agregad una cucharada de harina i una taza de caldo por seis costillas. Tapais, i dejais cocer.

En el momento de servir, sacais las costillas, las arreglais en un azafate, i las dejais al amor del fuego para que se conserven calientes. En seguida añadís a vuestra salsa, en la sarten, una buena cucharada de perejil finamente picado, previamente pasado por agua caliente, i revolveis un instante al fuego.

Agregad luego dos yemas de huevo, sobre las cuales habeis exprimido el jugo de medio limon, dejad incorporarse esta salsa, que debe quedar espesa como una crema i no mui abundante, i por fin, con una cuchara de madera, cubris con ellas las costillas i servis.

**Mollejas a la catalana.**—Escojed un par de mollejas de ternera bien llenas, i que no estén agrietadas; haced una incision en la cornetilla,—el tubo que está debajo de la molleja, i que es necesario abrir para facilitar el desaguiamiento,—pero sin separarla de la molleja misma.

---

DE SOBREMESA.—Entre capitalistas.

—Piensa que las buenas acciones te serán tomadas en cuenta allá arriba; al paso que las malas...

—¡Oh! las malas las he vendido hace tiempo.

Desaguadlas en agua fria por espacio de cuatro horas. Sacadlas, enjutadlas, colocadlas en una cacerola limpia, cubridlas de agua, i ponedlas al fuego hasta que tomen consistencia i se hinchen, tomando una forma de globo, pero sin dejarlas endurcer demasiado.

Sacadlas, ponedlas en un lebrillo con agua fria, i dejadlas enfriar completamente.

Enjutadlas, i ponedlas en prensa, entre dos superficies lisas, con un peso de dos kilos encima.

Mechadlas con tiritas pequeñas de tocino, colocadlas en una cacerola con una taza de caldo, espolvoreadlas con un poquito de pimienta, ponedlas al fuego, i dejad que el caldo se reduzca hasta formar un jugo de consistencia gomosa; retirad del fuego, i rociad con otra taza de caldo. Sacad las mollejas, i quitad enteramente la cornetilla con un cuchillo.

Volvedlas a la cacerola, tapad con una lata, poned fuego encima, i dejad cocer lentamente, rociándolas con el jugo. Están cocidas cuando toman un color dorado.

Colococadlas en el azafate, desengrasad el jugo, i vaciadlo sobre las mollejas. Si el jugo estuviese mui espeso, agregad un poco de caldo, hervid unos dos minutos, i desengrasadlo.

**Mollejas a la Angulema.**— Procuraos unas mollejas de ternera, i ponedlas a desaguar una hora en agua acidulada con vinagre; en seguida, sancochadlas en agua lijeramente salada.

Poneis en una cacerola un pedazo de buena grasa, añadis una cucharada de harina, a la que dejais tomar color rubio, i vaciais una taza de caldo i un poco de vino blanco; agregais sal, pimienta, un diente de ajo i un poquito de comino.

---

DE SOBREMESA.—En un café. Se habla del bohemio Pedro.

—Es un mozo que no está con su tiempo, observa uno: sus ideas son mui atrasadas.

—I sus cuentas tambien... murmura melancólicamente un sastre que ha alcanzado a oír.

Colocais por fin en la cacerola las mollejas, i añadís algunas callampas cortadas en pedacitos,—i cuando sea tiempo, unos fondos de alcachofa igualmente cortados, i previamente sancochados.

Dejais cocer suavemente hasta el momento de servir.

La salsa no debe quedar clara,—para lo cual calculais la cantidad de caldo que poneis en la cacerola,—i ántes de vaciarla en el azafate esprimís en ella el jugo de medio limon.

Rodead el azafate con rebanadas de pan fritas, i adornad con ramitos de perejil.

**Sesos en vino blanco.**—Poned a remojar, una hora por lo ménos, unos sesos de ternera, a fin de que se limpien bien, i en seguida los echais por algunos minutos en agua caliente con sal i vinagre.

Los sacais i les quitais los cuerecillos i filamentos que pueden estraerse.

Cubrid el fondo de una cacerola con una lonja de tocino, colocad encima los sesos, añadid zanahoria cortada en rebanadas delgadas, una cebolla en redondelas, un ramo de perejil, i un vaso de vino blanco. Sazonad con sal i pimienta, tapad bien la cacerola, i dejad cocer a fuego suave.

Para servir, colocais en el azafate la lonja de tocino, disponéis sobre ella los sesos, i rodeais con las zanahorias i cebollas.

**Sesos en mayonesa.**—Limpiad bien unos sesos de ternera, quitadles todas las adherencias estrañas que suelen quedarles, i poned a cocerlos en agua mui lijeramentè acidulada con unas gotas de vinagre.

Enjutadlos despues, dejadlos enfriar, cortadlos en tajadas,

---

DE SOBREMESA.—Galanteria.

—¿Por qué será que en todos los bailes i reuniones se ven mas mujeres que hombres?

—Señorita, por la misma razon que en todas partes se ve mas cielo que tierra.

i arregladlos en una fuente con tallos de lechuga, rebanadas de huevos duros, i un adorno de ramitas de perejil alrededor.

Cubridlos con una buena salsa mayonesa, i servid.

**Higado en caja.**—Una excelente preparacion que puede reemplazar al *paté de foie*,—i sobre la cual hai que advertir que las trufas figuran por si se quiere ponerlas, i que en caso contrario pueden suprimirse, si bien el *paté* no queda tan delicado.

Tomad la mitad de un hígado de ternera, lavadlo, quitadle la piel, i mechadlo con tiras de jamon, tocino, trufas, sazónandolo con sal, pimienta i especias.

Cortad en pedacitos pequeños la otra mitad, i hacedlos saltar en fuego vivo con tocino, cebolla picada, pedazos de trufas, sal i pimienta.

Dejad enfriar un poco, i pasad por tamiz, para formar una pasta.

Picad menudamente media libra de carne de salchichas, i mezcladla a la pasta de hígado.

Cubrid el fondo i los lados de una caja de lata, o de un tarro de loza, con lonjas delgadas de tocino, poned encima una capa del picadillo, en seguida el hígado, i luego otra capa de picadillo. Estas dos capas deben calcularse de manera que el tarro quede lleno.

Cubrid el todo con lonjas delgadas de tocino, i poned al horno unas dos horas. Tapad herméticamente, i si operais con un tarro de loza, untad las juntas de la tapa con engrudo; en caja de lata, soldad, o cerrad tambien con engrudo.

**Higado en papillota.**—Mechad con abundante tocino un

---

DE SOBREMESA.—Entre ciclistas.

—¿I has progresado ya?

—Bastante.

—¿Ya no te caes? ¿Guardas bien el equilibrio?

—Todavía no; pero ya me caigo sin quebrarme nada.

buen trozo de hígado de ternera, i ponedlo en una fuente con cuatro cucharadas de aceite, una hoja de laurel, i bastante sal i pimienta. Se deja marinar así unas cinco horas, cuidando darlo vuelta para que se impregne por todas partes.

Para asarlo,—porque se trata de hígado asado,—se le envuelve en un pedazo de papel bien untado en mantequilla, i se le coloca al horno, en una fuente que resista al fuego. Calculad el tiempo segun el tamaño del hígado, para que no se reseque.

Antes de servirlo, se le quita el papel. Con el jugo que ha despedido al asarse se hace una salsa, agregándole unas dos cucharadas de caldo, cebolla picada, un poco de perejil, tambien picado, una pizca de orégano, sal i pimienta. Esta salsa se sirve aparte.

**Brochetas de hígado.**—Cortad unas rebanadas de tocino delgadas, i otras de hígado de ternera, del mismo tamaño, pero dobles de grueso.

Saltad lijeramente el hígado en mantequilla, para darle mas firmeza; ensartadlo en una brocheta de palo o de metal, alternando una rebanadita de hígado con una de tocino, hasta que hayais llenado la brocheta, pero sin que las rebanaditas queden demasiado apretadas, para que puedan cocerse bien por la parte interior. Espolvoread con sal, rociad con mantequilla derretida i revolcad en migas de pan finamente rallado.

Asad en la parrilla, sobre fuego cubierto lijeramente con ceniza, para que el hígado no se queme. En seguida rociad de

---

DE SOBREMESA.—La mujer de un Diputado de ideas extremas está enferma.

—Y bien doctor, pregunta el marido, ¿cómo la encuentra usted, ¿qué cree que resultará?

—No puedo aun pronunciarme; hai que esperar que se produzca una reaccion.

—Una reaccion! eso jamas! prefiero que no sane nunca,—exclama furibundo el Diputado.

nuevo con mantequilla derretida, espolvoread con perejil picado, esprimid algunas gotas de jugo de limon, i servid caliente.

**Brochetas a la Patti.**—Cortad un pedazo de lomo de ternera en rebanaditas pequeñas, como se hace con los riñones para prepararlos en brocheta, i cortad mas o ménos del mismo tamaño, igual número de lonjitas de tocino.

Mezclad todo, poned sal, pimienta i perejil picado, rociad con una cucharada de vino dulce i otra cucharada de buen aceite i revolved, para que todo quede igualmente sazonado.

Ensartad en las brochetas de metal o en palitos, seis u ocho pedacitos de carne, alternándolos con tocino. Espolvoreadlos con pan rallado i asad en la parrilla, a fuego vivo, unos doce minutos.

Servid con papas fritas o saltadas, o con una salsa *maitre d'hotel*, o con callampas saltadas.

**Tallarines.**—Aunque no es propiamente carne, intercalamos aquí uno de los platos mas populares de la cocina italiana. La manera mas sencilla i rápida de preparar los tagliarini es cocerlos, i arreglarlos en el azafate con mantequilla i queso rallado.

Pero si quereis una preparacion verdaderamente escojida i que os dé un plato de regalo, proceded como vais a verlo. Las proporciones que os indico son para muchas personas i podeis reducirlas proporcionalmente.

Comenzad por trabajar la salsa, poniendo en una cacerola

---

DE SOBREMESA.—Antonio visita la casa de campo que acaba de comprar Jedeon.

—Nó está mala, nó, nada mala. Solamente le faltan, por completo las vistas.

—¿Le faltan vistas? replica Jedeon resentido. Pues hombre, ¡ahí, encima de la mesa, hai mas de seis álbums con vistas de todas las partes del mundo!

media libra de manteca de cerdo, i echando en ella, cuando esté derretida i bien caliente, hasta cinco dientes de ajo. Dejad que éstos tomen color, i agregad una libra de carne sin hueso, que haceis dorar. Añadid en seguida un poco de cebolla picada, cinco cucharadas de salsa de tomate, cinco salchichas largas, cortada cada una en cuatro pedazos—o en vez de salchichas, dos rebanadas de jamon finamente picado,—un puñado de callampas secas, previamente remojadas en agua caliente i partidas despues en pedacitos mui pequeños, tres cucharadas de vinagre, medio vaso de vino blanco, una taza de caldo, dos hojas de laurel, sal i pimienta.

Dejad todo al fuego, hasta que la carne esté perfectamente cocida.

I entretanto, haced los tallarines, con libra i media de harina, cuatro yemas de huevos i un poco de agua. Incorporad bien, amasad, i cuando tengais una pasta lisa i homogénea, husleread hasta estenderla en una hoja mui delgada. Partis esta hoja en seis u ocho cuadros iguales, que colocais uno sobre otro, como pájinas de un libro, espolvoreando entre cada una un poco de harina, a fin de que no se peguen. En seguida, cortais con un cuchillo, a lo largo, en cintitas mui delgadas, de unos tres milímetros de ancho. Los tallarines están hechos, i falta cocerlos.

Los pondreis a cocer en agua con sal, cuando la salsa esté ya lista. Los colais, para enjutarlos bien, i los poneis en el azafate de servicio, colocando una capa de tallarines, unos pe-

---

DE SOBREMESA.—Idiosincracia yankee.

Un señor que va a un hotel para visitar a un pasajero, deja su paraguas en la percha del pasadizo, con una tarjeta que dice:

«Este paraguas pertenece a un hombre que puede dar un bofetón de 100 kilos de fuerza.—Volverá en diez minutos.»

Terminada la visita, va en busca de su paraguas, pero encuentra en su lugar otra tarjetita que dice:

«El paraguas se lo ha llevado un hombre que puede correr 25 kilómetros por hora.—No volverá.»

dacitos de mantequilla i queso parmesano rallado; repetid en el mismo órden, hasta agotar los tallarines i por último, vaciais encima la salsa.

En el momento de servir en la mesa, revolveis bien todo. I podeis estar seguras de que el mismo rei Humberto os rogaria que le sirvieseis un plato abundante.

La carne que habeis empleado en la salsa queda excelente para comerla como fiambre.