Tom. III. Num. 64. —105— 30 de Junio de 1844.

LA RISA,

ENCICLOPEDIA DE ESTRAVAGANCIAS.

CONTINUA EL EXPEDIENTE
POÉTICO-PROSÁICO.

Comparecencia del alguacil.

Sin saberse á cierta ciencia
si era en mayo ú en abril,
compareció el alguacil
á la judicial presencia,
—diciendo con brusco tono:—
Que ha citado ya á Cachano,
quien con el Piúlo y Camono (1),
y algun otro parroquiano,
se encontraba á medio dia
leyendo en el calepino
del aula-rosolería
de *Pascualet de Gavino* (2).
Y á tiempo de tomar alta
le ha dicho en breves razónes,
que antes de las oraciones
estuviese aquí sin falta.
Su merced quedó enterado,
y sin quitarse el embozo
rubricó de medio lado
entre Uñate y Calabozo.

(1) Notabilidades de aquella época.
(2) En su casa le conocen.

DECLARACION DE ANTONIO CACHANO.

Despues de escrito el *amen y aleluya*
á tres declaraciones criminales,
para colmo y final de nuestros males,
nos vino Anton Cachano con la suya;
entrando con tal ímpetu en la sala,
que se llevó tras sí medio tabique,
de modo que el alcalde estuvo á pique
de mandar al muy bruto enhoramala.
Mas pensando que nada se remedia
con llenar de improperios á un zoquete,
dispuso dar principio á esta comedia,
que tiene muchos visos de sainete.
En efecto, sacando á dos tirones
los autos que el oficio en mí vincula,
fuí leyendo las cinco posiciones,
que en su escrito anterior Juana articula;
y templada la orquesta de tal danza,
viendo sobre la pluma echado el guante,
despues del juramento de ordenanza
contestó de este modo el declarante:—
1.ª..... A la primera partida
dijo: que se engaña Juana,
porque es cosa muy sabida
que él siempre se llamó.... *andana*;
y su oficio verdadero
(sea dicho así.... de paso)
es no hacer de nadie caso,
siendo hasta el morir.... *soltero* (1).
2.ª..... El segundo preguntado
afirmó el tal que era cierto,
pues cree que no habrá muerto,
cuando no lo han enterrado.
3.ª..... A la pregunta tercera,
lleno de rabia y de ira,
contestó de esta manera:—
«Señor alcalde.... mentira.»
4.ª..... Sobre la cuarta estocada
juró que era golpe en vago,
que sacar no le ha hecho nada,
sino á veces.... algun trago.
5.ª..... Y con respecto á la quinta,
dejando caer la capa,
dijo de cólera en cinta:—
«Quien miente.... es.... Pablo Garrapa.»
En esto su merced, que nada olvida
de lo que atañe á su alto ministerio,
con judicial semblante, adusto y serio
enseñóle la carta consabida;
y Cachano que al punto se recela
que hay sin duda sugeto que confirme
que él ha sido el autor de dicha esquela,
nos dijo acerca de ella con voz firme:—
«Que aunque de órden de sus jueces
se viera al pié del cadalso,
juraria una y mil veces
que aquel billete era falso;
Siendo preciso advertir
en su abono y en su pró,
que mal lo pudo escribir
quien no conoce la O.
Y respecto al corazon,
que va en lugar de posdata....
él no se muere ó se mata
por semejante.... *pendon*.»
Este ha sido en resúmen el descargo,
que á la data de Juana se presenta;
y aunque es algo conciso yo lo alargo,
por si acaso soy parte en dicha cuenta.
La justicia firmó con mansedumbre,
el reo con la pluma hizo un rasguño,
y Braulio con su incierto y débil puño
pintará el garabato de costumbre.—

AUTO AL CANTO.

Toda vez que por ahora
lo que se pide está hecho,
dése conforme á derecho
traslado á la parte actora;
á quien diga el escribano
que logrará gran ventaja,
si prescinde de la paja
y utiliza pronto el grano:
pues no acostumbra esta audiencia
emplear el tiempo en balde.
Así lo dictó el alcalde
rubricando en mi presencia.

NOTORIEDAD Y ENTREGA DE LOS AUTOS.

Al bajar yo la escalera
subia con mucha pausa
el que defiende la causa
de Juana, la lavandera;
quien al último escalon,
delante de mí escribiente
tras la notificacion

(1) Ahí va esa indirecta, Juana.

se encautó del expediente.
Y á fin de que el tal no trate
de desmentir «*mi doy fé*,»
bueno es que firmado esté.—

Garrapa y Panfigo Unate

(Se continuará.)

JOSÉ BERNAT BALDOVÍ.

ROMANCE HISTÓRICO.

Leido en el Instituto Español en la noche del 25 de junio de 1844.

En un lugar á tres horas
del papa-moscas de Búrgos,
habia un padre muy bestia
que tuvo un hijo muy bruto.
Pero los dos tan zopencos
que muchas veces el vulgo,
sin reparar las edades,
tomó el otro por el uno.
Tales padres tales hijos,
dijo el papá al ver su fruto,
que á no nacer tan mostrenco
dudára que fuera suyo.
Y en pensarlo fue dichoso;
mas yo no le alabo el gusto,
porque una oveja muy clara
pare un cordero muy turbio.
A ser aspiraba el mozo
un abogado profundo,
y cumplió los veinticinco
sin dedicarse al estudio.
Por fin al cabo de un año
de meditacion y ayunos,
y reprensiones del dómine,
que rayaban en insultos;
Aprendió mi buen manzámpulas,
con admiracion del mundo,
del catecismo de Astete
hasta las comas y puntos.
En las cuentas quedó siempre
tan atrasado el cazurro,
que apuntaba seis sumando
tres hombres con dos besugos.
Pero calculando el padre
por la estatura el discurso,
mandó á su nene á la córte
á proseguir los estudios.
Entró en la córte el mancebo
luciendo su cuerpo curro,
con el gaban abrochado
el veinticinco de julio.
Cada vez que de su pueblo
venia á Madrid alguno,
tenia carta del padre,
lo cual apreciaba mucho.
Y aunque en perversos palotes,
con letras como almendrucos,
la contestacion firmaba
toda de su letra y puño.
Pero pasaron seis meses
sin que paisano ninguno,
como un tiempo visitára
de esta capital los muros.
Y así la correspondencia
tuvo que cambiar de rumbo,
y fiaron al correo
ambos los secretos mútuos.

—

Sin duda nuevas vinieron
á Madrid, de mucho bulto,
cierto dia que en correos
todo era gresca y barullo.
Mas no fué que de la España,
se pronunciára algun punto
por república *aristócrata*,
ó *popular* estatuto.
Fué que una carta venia,
de la que fué patria un dia
de las babuchas del Cid,
y cuyo sobre decia:
«para mi hijo, en Madrid.»
Esto solo era la causa
del destemplado murmullo,
unos decian ¡qué estólido!
otros decian ¡qué estúpido!
Cuando á la ventana dieron
dos golpes morrocotudos,
y volvió, mal que pesára,
la gravedad á su punto.
Abrieron la ventanilla
y vieron un mozo esdrújulo,
que tenia siete cuartas
desde la cabeza al muslo,
El cual, con perdon de ustedes,
iba comiendo un mendrugo,
vestido de cortesano,
muy elegante y muy pulcro.
Quedó encarado en la gente,

cerca de cinco minutos,
y dijo con mucha calma
despues de hacer un saludo:—
«¿Tengo carta de mi padre?»
—Y sin pararse un segundo
le dió el oficial la carta,
diciendo con ceño adusto:
No soy ducho en acertijos;
pero aquí no cabe plagio;
tenga usted, que hay datos fijos;
pues como dice el adagio,
tales padres, tales hijos.

—

Tomó la carta el mancebo
muy contento de su triunfo,
y leyó lo que yo á ustedes
copiaré punto por punto.

—

Cuatro cartas te he escribido
con esta, querido Andrés;
y ésta la pongo aburrido
de no haber aun recibido
contestacion mas que á tres.
Quizá no llegue á ese centro;
mas yo que soy viejo verde
y á todo remedio encuentro,
por si acaso esta se pierde
te envio una copia dentro.
Que estés gordo no me asusta,
aunque tal vez no te sacias
de Pepas y Bonifacias;
mas dime si eso te gusta:
mi salud buena, á Dios gracias.
Este papel borroneo
por saber con amplitud,
si estás en ese recreo,
con la completa salud
que yo para mí deseo.
Aquí estamos mal, amigo;
pero por mas que me incites
de *patria* nada te digo,
pues no quiero que visites
la casa de poco trigo.
A mí nada me contrista;
siempre del que manda soy,
que acá el que tiene no chista,
y yo me hallo el dia de hoy
mas rico que un contratista.
No temo rayos ni truenos,
como los temí otras veces;
pues veo auspicios tan buenos,
que pienso coger lo menos
dos celemines de nueces.
Si de una heredad sembrada,
en terreno de Betanzos,
no cojo esta temporada
tres fanegas de garbanzos,
creo que no cojo nada.
Ya ves si puedo andar mal;
y no presumas que es todo
riqueza territorial:
yo me alegro en cierto modo
de que algo sea industrial.
Tu mamá, que es en el mundo
el iman de mis hechizos,
el dia de San Facundo
me dió á luz cuatro mellizos,
ya ves si el año es fecundo.
Víctima la ví segura
de los médicos bolonios;
pues tal fué su calentura,
que la llevan los demonios
si no es por el señor cura.
Y me echo al pescuezo el nudo
si deja su cuerpo yerto
de la muerte el golpe crudo:
no por que ella hubiera muerto,
sino por no verme viudo.
Pues ¿dónde el hombre halla goce
sino en la mujer querida?
La mujer es nuestra vida;
ninguno la reconoce
hasta que la ve perdida.
La dió en el parto un temblor,
y dijo, arrugando el gesto,
que no volverá su amor
á sufrir tanto dolor.....
hasta otra vez, por supuesto.
Adios y vive en tus glorias;
yo entiendo que allá y aquí
nadie sabrá mis historias;
pero da á todos memorias
los que pregunten por mí.
Por inútil no diré
que está á tu disposicion
este que desea, á fé,
verte pronto el corazon,
tu padre querido. . . . . .

A. P.

POSDATA.

Y firmo con iniciales
no abran esta carta mia,
y me echen á los canales;
pues sabes que hay en el dia
cosas muy originales.
No es tu talento tan largo
que entienda de *aes* ni *pés*.
Te lo diré, sin embargo,
para tu gobierno, Andrés;

pero..... el secreto te encargo.
¿Ves la *A* donde firmé,
que es la del lugar primero?
pues *Anton* decirte quiero
y *Perulero* en la *P*,
total, *Anton Perulero*.
Chico, tu silencio me harta;
escribe aunque no te cuadre:
mas si algo tu pluma ensarta
para guiar bien la carta,
pon solamente «A mi padre.»

—

Y aquí se acabó la carta,
y aquí el romance concluyo,
que bien habrá molestado
por eterno y por insulso.
Mas si he cansado, aprovecho
el buen asonante en *uo*,
para pedir mil perdones
al salon del Instituto.

JUAN MARTINEZ VILLERGAS.

No hay cosa como comer (1).

—

A mi amigo D. Valentin Fuentes.

Yo no canto de Marte los furores,
que del cañon me aterra el estallido,
ni del hambre y la peste los horrores,
ni los vanos impúdicos amores
del mundo corrompido.
Canto el placer mas sólido y durable
que ofrece la existencia deleznable
en su curso apacible;
canto, público amable,
el mágico poder del comestible.
Giman enhorabuena
en las redes de amor de su sirena
los necios amadores,
no creo que el estómago se llena
con el humo fugaz de los amores.
Canto del rico pavo
la crasienta pechuga,
que tan buena me sabe con lechuga,
la habilidad alabo
del noble cocinero
que asa bien una pierna de carnero,
y el valor indomable con que raja
el pernil de Galicia suculento,
y en la sarten le encaja
donde sirve de próvido sustento.
La mejor armonía,
la música que grata me recrea,
es la aguda almirez, la algaravia
con que chisporrotea
el provisto fogon á mediodia.
El mas grato perfume
que deleita mi olfato,
aunque la carga del pesar me abrume,
es el asado que contempla el gato,
y al fuego lentamente se consume,
y se traslada de la lumbre al plato,
y del plato al estómago vacío,
de donde lanza el frio
y el angustioso flato.
¿Dónde habrá mejor drama
que el que se representa en la cocina,
y mas si fuese el ama
una linda y curiosa vizcaina?
Allí no hay peripecia,
allí es el desenlace muy sencillo,
no hay que pedir preceptos á la Grecia,
la criatura mas cerril y necia
barrunta el olorcillo
de la salsa y la especia,
y aguza á toda prisa su colmillo.
Gran cosa es el comer:—las ilusiones
no valen un pepino,
y las inspiraciones
del docto Venusino
no valen un ternero y dos jamones,
y el competente vino.
¡Gran cosa es el comer! ¡oh! ¡cómo aguza
mi apetito la cándida merluza,
y el congrio, y el salmon!
¡Vivan las gentes duchas
que hacen guerra á las truchas
y persiguen al rico salchichon!
¡Viva lo positivo,
viva lo que se pega á los riñones,
yo de comer escribo,
por la comida vivo,
y mitigo el furor de mis pasiones!
¡Oh! ¡qué buena invencion la de la cena!
¡Cuán dulcemente el sueño me encadena,
cuando de albondiguillas
mi estómago anchuroso se rellena,
y me tomo despues unas natillas.
¡Oh míseros poetas,
ochenta mil cuartetas
y cinco mil quintillas
no importan el valor de diez chuletas!
¡Gran cosa es el comer! las aflicciones
provienen del ayuno y abstinencia;
el que come pichones
siempre tuvo tranquila la conciencia!
Si me da un patatus, un palomino
me conforta, me alegra y vivifica;
si tengo un sentimiento, le ahogo en vino,
que mis resoluciones fortifica:
pienso vivir lo mas que se me alcance,
y en el último trance
he de dar á la vida,
comiendo, la postrera despedida.
Cuando sueño, no sueño con visiones,
ni brujas, ni fantasmas, ni vampiros,
sueño con fricasés y con tostones,
y me chupo los dedos
embriagado en tan dulces ilusiones.
Y al despertar famélico no tomo,
como el vulgo, café ni chocolate,

(1) Leida por el autor en el Liceo de Valladolid.

sino dos libras de esquisito lomo,
ó seis magras revueltas con tomate.
Si visito á cualquiera
me zampo de rondon en la cocina,
examino el estado de la plaza,
alzo la cobertera
y preparo el asalto con cachaza
al tasajo mas mondo de ternera,
y si el prójimo es pobre y de avichuelas
tiene valor de abastecer el fuerte,
pretesto una fluxion hácia las muelas,
y adios, (le digo) adios, volveré á verte...
(cuando estén mas provistas tus cazuelas).
No he visto tripas de mayor calibre
que las mias, ni el mismo Gargantúa.
ni el que á orillas del Tibre
las riquezas del orbe devoraba
en el comer la palma me llevaba,
porque á falta de cosas de meollo,
como cangrejos, nisperos, repollo,
y aunque sean buñuelos.
Estraño que Leandro atravesára
por ver una mujer los Dardanelos,
si una opípara cena le aguardára
disculpárale yo ¡viven los Cielos!
César en Rubicon detuvo el paso,
y añaden sapientísimos autores
que tembló de la guerra á los horrores.
Mas yo creo que acaso
se fué sin almorzar, de aquí provino
aquella indecision de tan mal sino.
Si Don Pedro el Cruel hubiera sido
tan zampon como yo, no hubiera habido
guerras ni zipizapes en Castilla,
se hubiera entretenido
hostilizando al congrio y la morcilla,
y no hubiera caido
en el lazo fatal de la Padilla.
Gran cosa es el comer, digo y repito,
¡Casi es una verdad! —Como que Tito
debió su genio dulce y apacible
al inmenso poder del comestible.
Y hay crónicas que añaden oportunas,
que no era tan benéfico en ayunas.
Yo despues de comer soy un Juan Lapas,
mas cuando estoy hambriento
ni las fieras hircanas
son de genio mas duro y turbulento.
Todo buen desafio se termina
con un almuerzo fraternal, y es justo.
El odio mas vetusto
no resiste al poder de la gallina;
y ¿quién ha de plantar una estocada
á quien le ofrece un pollo en empanada?
Comiendo se celebran las funciones,
los contratos comiendo se concluyen,
y comiendo los odios se destruyen;
comiendo se contraen relaciones.
Hay hombre que no chista en el camino,
cuando va en diligencia;
se llega al Parador y amable y fino
sus servicios ofrece en competencia
á todo fiel cristiano,
con quien comió el potaje mano á mano.
¡Qué larga va esta oda ó lo que sea!
Perdonad, amantísimos oyentes,
hablando de comer soy muy pesado,
porque tomo gustoso la tarea.
Huy! ya creo tener entre los dientes
un buen trozo de asado,
y á tan plácida idea
mi corazon se anima y se recrea.
El suplicio de Tántalo
habré hecho padecer á los glotones,
público amigo, aguántalo,
que yo tambien le aguanto en ocasiones;
mas ay! estas estrofas elocuentes
han llenado mi estómago... de viento,
y me voy al momento,
sí: me voy á..... buscar el mondadientes.

VICENTE SAINZ PARDO.

RISA Y LLANTO.

Leida por su autor en el Instituto Español, en la noche del 25 de junio de 1844.

Desde el otro mundo
viendo nuestras cosas,
DEMÓCRITO RIE,
HERÁCLITO LLORA.

—

Al ver á Pedancio
como habla de Roma,
de París, de Lóndres,
de las Californias,
de los usos griegos,
sectas religiosas,
costumbres prusianas,
argelinas modas,
y no sabe acaso
donde está Tortosa,
DEMÓCRITO RIE,
HERÁCLITO LLORA.

—

Viendo que se arrullan
como dos palomas
Cándido y Mercedes,
y suspiran, lloran,
y finos se escriben
cartas amorosas,
con corazoncillos
flechados, coronas.....
y esclaman *contigo*
pan negro y *cebolla*,
DEMÓCRITO RIE,
HERÁCLITO LLORA.

—

Al ver á una dama
fea y setentona,
sin dientes ni muelas,
ocultar con blondas
su fe de bautismo,
vestirse á la moda,
ornar su peluca
con flecos y rosas,
y dar colorete
á su faz de momia,

DEMÓCRITO RIE,
HERÁCLITO LLORA.

—

Viendo á Don Cornelio
cuan tranquilo ronca,
vive, bebe, engulle,
y atrozmente engorda,
y en mullido lecho
duerme á la bartola,
mientras al teatro
se marcha su esposa
con cierto primito
que no la abandona,
DEMÓCRITO RIE,
HERÁCLITO LLORA.

—

Al mirar que hombrea
Simplicio, antes de hora,
teniendo..... ¡angelito!
la leche en la boca.....
que á su bella Filis
canta en dulces trobas,
creyendo hacer versos
cual otro Argensola,
y el nene dá coces
en verso y en prosa,
DEMÓCRITO RIE,
HERÁCLITO LLORA.

—

Al oir al otro
citar las dos sopas
de su mesa espléndida,
las muy ricas pollas,
el queso de Flandes,
delicadas ostras,
jamones soberbios,
perdices sabrosas.....
y exhala tufillo
de ajos y cebollas,
DEMÓCRITO RIE,
HERÁCLITO LLORA.

—

Cuando Doña Marta
se hace la devota,
y pasa en la iglesia
las mas de las horas,
con el monaguillo
quedándose á solas,
y chismosa luego
critica á las otras,
cual chupa de dómine
poniéndome á todas,
DEMÓCRITO RIE,
HERÁCLITO LLORA.

—

Al ver á Don Curro
lucir su joroba,
su nariz de á palmo,
su tremenda boca,
sus piernas torcidas
á guisa de comas,
y hablar de elegancia....
y hacerse el persona.....
y entonar el canto
de la barquerola,
DEMÓCRITO RIE,
HERÁCLITO LLORA.

—

Al ver ante ustedes
mi humilde persona,
con ojos saltones
cual dos alcachofas,
con barbas de chivo,
vigotes de rosca,
y de ajenas faltas
hacer burla y mofa,
cuando son las mias
asaz numerosas,
DEMÓCRITO RIE,
HERÁCLITO LLORA.

WENCESLAO AYGUALS DE IZCO.

Deplorable acontecimiento.

DON Abundio Estofado, cocinero de LA RISA, cuya biografia vieron nuestros lectores en el número pasado, está postrado en cama víctima de una peligrosa enfermedad. Comió dias pasados un tacon de gallego en escabeche y se le clavó una tachuela en el hueso esfenoides, dejándole imposibilitado de guisar por una catarata que á poco rato se le observó en la pantorrilla izquierda. Sintió despues una fuerte jaqueca en el vientre, sin duda por habérsele dislocado la coyuntura que une el hueso occipital con el hueso puvis, de cuyas resultas ha habido precision de entablillarle los intestinos. Hay varias opiniones acerca de la aplicacion de los remedios; hoy mismo estan en consulta todas las rabaneras y escaroleros de Madrid, y es de esperar de tan inteligentes facultativos un buen resultado. Daremos noticia á nuestros lectores de los síntomas que presente este raro torozon, así como de los medicamentos que se vayan disponiendo al enfermo. Entre tanto tenemos la satisfaccion de anunciar que D. Abundio, hombre laborioso en estremo, tenia preparados muchos y muy importantes trabajos, y que por consiguiente durante su embarazo no careceremos de sus salsas y sus menestras y sus asados. ¡Dios salve á LA RISA! ¡Dios salve á D. Abundio Estofado!—J. M. V.

AMBIGÚ.

Ranas.

No se toman sino las ancas de las ranas para hacerlas freir en sarten: despues de haberlas limpiado y blanqueado, se las deja refrescar para proceder inmediatamente como con un pollo guisado. Se pueden tambien freir.

Ranas fritas.

Hemos dicho que se comen las ranas con el guiso de los pollos; se confeccionan con ellas los caldos y sopas para los enfermos y convalecientes: tambien se pueden freir enteras de una manera muy delicada, sino hubiese un natural disgusto por estos animales lagunosos. Para esto no se toman sino sus patas traseras, y despues de lavadas en agua fresca, se las mete en clara de huevo, se polvorean con buena harina, y se echan á freir, para dejarlas hasta que hayan adquirido un buen color; se sirven muy calientes, y con zumo de limon.

Picadillo de pescado.

Se quitan las agallas á toda especie de pescados de agua dulce ó salada, y se hace una tortilla proporcionada á la cantidad de la carne de los pescados, se añade perejil, cebollas, setas, manteca, yemas de huevo y miga de pan blanco majado en leche. Todo esto se mezcla con el picadillo, se sazona y cuece convenientemente para comerse, sea solo, sea en relleno, y emplearlo por adorno de otra cosa que lo necesite, tal como las coles, pichones etc.; y es un intermedio bastante apetitoso.

Arenques.

Los hay de tres especies: frescos, salados y curados al humo. Se abren y limpian como cualquiera otro pescado, y cuando son frescos se ponen en parrilla, y se sirven con una salsa blanca y mostaza, y sus huevas se confeccionan en pasta, en cajetin etc.

El arenque salado se pone, antes de cocerle, en agua fria mas ó menos tiempo para desalarlo, y despues de limpios y destripados, se les pone en parrillas para servirlos con una sustancia, y se cortan en tiras para comerlo en crudo y como platillo.

El arenque curado ú ahumado se parte por medio, se le quita la cabeza, y se separa la cola para ponerla en parrilla, y servirle rociado con aceite.

Arenques ahumados de otro modo.

En un cajetin, hecho con papel grueso pringado por dentro y fuera, se ponen á lo largo ocho ó diez arenques ahumados, cortados en tiras sin la cabeza, las agallas, ni el pellejo. Despues se pone manteca mezclada con yerbas finas entre cada uno de los arenques, algunas setas, perejil, cebollas, puerros, rábanos, una cabeza de ajo, todo picado muy finamente, pimienta y unas gotas de aceite; se polvorean con raspadura de pan sobre la parrilla, á un fuego templado para que no se queme el papel, y se echa dentro zumo de limon, sirviendo estos arenques en su cajetin.

Ostras.

Hay dos clases de ostras: las blancas y las verdes. Los aficionados buscan con preferencia estas como mas delicadas.

Despues de haberlas abierto y desprendido de su concha, se cuecen por algunos minutos en la misma agua que ellas han dado, y se escurren para ponerlas en salsa picante. Se echa en manteca perejil, setas y rábanos picados, se añade una cucharada de harina, y se moja todo en caldo y con vino: se reduce, y despues de haber elegido y limpiado las conchas mas grandes, se ponen en cada una cuatro ó seis ostras cocidas, añadiendo la salsa y cubriéndolas con ralladura de pan, se las echa manteca de vacas desleida, y se ponen en parrillas á un fuego templado, dándolas color con una pala hecha ascua.

Lamprea.

Se prepara de la misma manera que la anguila.

Lamprea de rio.

Esta no se raspa, sino despues de haberla puesto en agua hirviendo, y es necesario hacerla incisiones á lo largo, y ántes de echarla á freir se cuece el hígado aparte; y como es muy deseada por su delicadeza, cuando hay muchas se ponen juntas en cajetin. Los huevos no se comen.

Congrio.

Cuando el congrio es fresco tiene las agallas muy encarnadas, y la piel es blanca, brillante y plateada, sembrada de manchas de un color verde.

Congrio con manteca negra.

Preparado y cocido se sirve con manteca negra por encima, rodeado de perejil frito: tambien puede comerse con cocimiento simple.

De otro modo.

Despues de bien enjuto y envuelto en una hoja de papel pringado, se cuece por los dos lados, se le parte por el lomo para llenarle de un compuesto de manteca mezclada con yerbas finas, y servirlo inmediatamente con zumo de limon.

De otro modo.

Si el mejor modo de componer un congrio es el ponerse en parrillas envuelto en una hoja de papel pringado, para dividirle por el lomo en el momento de servirle, despues de haberle rellenado y echado sobre manteca mezclada con yerbas finas; valdrá mas hacerle una salsa blanca con un puñado de harina y manteca fresca, añadiendo yerbas finas y el zumo de un limon para servirle caliente con una salsera, al mismo tiempo que los congrios, que se deben poner secos en un plato aparte: cada uno puede entónces condimentarle á su gusto con mas ó menos cantidad de salsa, á la que el zumo de limon realza admirablemente.

MADRID — SOCIEDAD LITERARIA — 1844.

IMPRENTA DE D. WENCESLAO AYGUALS DE IZCO, CALLE DE SAN ROQUE, NÚM. 4.