zar. Matamos primero unas cuantas de esas perdices grises que son tan redondas y tiernas. Después derrribamos seis ó siete ardillas grises, que son muy estimadas en aquella tierra; por último, nuestra buena estrella nos condujo en medio de una compañía de pavos.

Marcháronse á poco intervalo unos de otros con un vuelo ruidoso y rápido, y dando tamaños gritos. M. King tiró al primero y corrió tras él: los demás no estaban á tiro; en fin, el mas perezoso se levantó á diez pasos de mí, tiréle en un

claro y cayó tieso al suelo.

Es preciso ser cazador para hacerse cuenta de la suma alegría que me dió un tiro tan hermoso. Agarré al soberbio volátil y me estuve volviéndole por todos lados un cuarto de hora entero; mas oí á M. King pedir auxilio: corrí á él y ví que solo me llamaba para que le ayudara á buscar un pavo que pretendia haber matado, y que sin embargo se habia desaparecido.

Eché á mi perro á que le rastreara; pero nos llevó á unos zarzales tan espesos y espinosos que no hubiera entrado una serpiente: preciso fué dejarlo en paz, lo cual puso á mi cama-

rada con un mal humor que le duró todo el dia.

Lo demás de nuestra cacería no merece la honra de correr en letra de molde. A la vuelta nos extraviamos en aquellos espesos bosques y corriamos mucho riesgo de pasar en ellos la noche, á no haber sido por las argentinas voces de las señoritas Bulow y el bajon de su papá que se habia molestado en salir á encontrarnos, los cuales nos ayudaron á salir del apuro.

Las cuatro hermanas se habian emperejilado: vestidos muy limpios, cinturones nuevos, lindos sombrerillos y un calzado exquisito anunciaron que se habian metido por nosotros en gastos; y yo por mi parte hice ánimo de mostrarme amable con la que vino á tomarme el brazo con la misma confianza

que si hubiera sido mi mujer.

Cuando llegamos á la quinta encontramos la cena puesta; pero antes de aprovecharnos de ella nos sentamos un rato junto á una lumbre viva y brillante que se habia encendido para nosotros, aunque no lo hubiese pedido el tiempo. Nos hallamos muy bien así y quedamos descansados como por encanto.

Venia seguramente esta práctica de los indios, que siempre tienen lumbre en sus casuchas. Acaso tambien será una tradicion de san Francisco de Sales, que decia que el fuego era bueno doce meses del año (Non liquet).

Comimos como unos desesperados; una abundante ponchada vino á ayudarnos á terminar la noche, y una conversacion en que nuestro huésped lo hizo con mucha mas confianza que la víspera, nos entretuvo hasta muy tarde.

Hablamos de la guerra de la independencia, en que M. Bulow habia servido como jefe; de M. de la Fayette, que crece todos los dias mas en la memoria de los americanos, quienes no le designan mas que por su título (the marquis); de la agricultura que á la sazon enriquecia á los Estados-Unidos, y por último, de esta idolatrada Francia, que mas queria yo desde que me habia visto precisado á ausentarme de ella.

Para descansar de la conversacion, M. Bulow decia de tiempo en tiempo á su hija mayor:

-- Mariah! give us a song.

Y nos cantó ella sin hacerse de rogar y con un desparpajo primoroso, la cancion nacional Yankee dudde, la queja de la reina María y la del mayor Andrés, que son muy populares en aquella tierra. María habia recibido algunas lecciones, y en aquellos lugares distantes pasaba por una profesora de canto; pero su canto debia particularmente su mérito á la calidad de la voz, que á la vez era suave, fresca y expresiva.

Al dia siguiente partimos, á pesar de las instancias mas amistosas; pues tambien allí tenia yo deberes que desempeñar. Mientras que estaban disponiendo los caballos, M. Bulow me llamó aparte y me dijo estas notables palabras:

—Ve usted en mí, amigo mio, un hombre feliz si los hay: todo cuanto rodea á usted y cuanto ha visto usted en mi casa sale de mis bienes. Estas medias las han tejido mis hijos; mis zapatos y mi ropa provienen de mi ganado, el cual contribuye tambien, con mi huerta y mi gallinero, á proveerme de un sustento sano y sustancioso; y lo que forma el elogio de nuestro gobierno es que hay en el Connecticut millares de hacendados tan contentos como yo, y cuyas puertas, así como las mias, no tienen cerraduras. Aquí los impues-

tos son muy cortos, y estando pagados no hay quien moleste á uno. El congreso favorece hasta donde alcanza nuestra naciente industria; crúzanse por todas partes los factores para tomarnos lo que tenemos que vender, y yo tengo dinero efectivo para mucho tiempo, pues acabo de vender á razon de veinticuatro pesos el tonel la harina que corrientemente doy por ocho. Viénenos todo de la libertad que hemos conquistado y fundado en buenas leyes. Soy el amo en mi casa, y se admirará usted de esto cuando sepa que nunca oimos el ruido de un tambor, y que fuera del 4 de julio, aniversario glorioso de nuestra independencia, no vemos ni soldados, ni uniformes, ni bayonetas.

Durante todo el tiempo que duró nuestro regreso mantúveme obsorto en profundas reflexiones: se creerá quizá que me tenia ocupado la última alusion de M. Bulow. No; muy otros asuntos de meditacion tenia yo: iba yo pensando en la manera de que haria cocer mi pavo, y teníame con cuidado el temor de no hallar en Hatford todo lo que deseaba, pues queria yo levantarme un trofeo presentando de una manera

brillante mis ópimos despojos.

Cuéstame un sacrificio harto doloroso el pasar por alto los detalles del trabajo profundo cuyo objeto era tratar de una manera distinguida á los convidados americanos que habia llamado á mi banquete. Conténtome con decir que los alones de perdiz fueron servidos en papelillos, y las ardillas gri-

ses cocidas en vino de Madera.

En cuanto al pavo, que era nuestro único plato de asado, fué delicioso á la vista, grato al olfato y exquisito al gusto. Por lo tanto, hasta la consumacion de la última de sus partículas, se oia por toda la mesa:

. -; Very good! jexceedingly good! joh! jdear sir, what a glo-

rious bit!

"¡Muy bueno, excesivamente bueno! ¡Oh querido señor, que glorioso bocado!" (1)

(1) La carne de la pava montés es mas colorida y mas olorosa que la de la pava doméstica.

Con mucho gusto he sabido que mi estimable colega M. Bose habia matado en la Carolina algunas que habia encontrado excelentes, y sobre todo mucho mejores que las que criamos en Europa. Por lo mismo aconseja á los que crian pavas que les den cuanta mas libertad puedan, que las lle-

§ V.—DE LA CAZA.

39

Entiéndese por caza los animales buenos de comer que viven en los bosques y en los campos en el estado de libertad natural.

Decimos "buenos de comer," porque algunos de estos animales no están comprendidos bajo la denominacion de caza: tales son las zorras, los tejones, los cuervos, las urracas, los gatos monteses y otros, que se llaman "animales hediondos."

En tres series dividimos la caza:

Comienza la primera por el tordo, é incluye, descendiendo, todas las aves de menos tamaño, llamadas avecillas.

Comienza la segunda desde el rey de ginetas, la chochaperdiz, la perdiz, el faisan, el conejo y la liebre; esta es la caza propiamente dicha: caza de tierra y caza de ciénega, caza de pelo, caza de pluma.

La tercera es mas conocida bajo el nombre de carne montesina: compónese del javalí, del corzo y de todos los demás

animales fisípedos.

La caza es la delicia de nuestras mesas; es un sustento cálido, sano, sabroso, de mucho gusto y fácil de digerir siem-

pre que es nuevo el sugeto.

Pero no le son estas calidades tan inherentes que no dependan en mucha parte de la habilidad del que se emplea en prepararla. Echese en una olla sal, agua y un trozo de vaca, y se sacará un cocido y un caldo. A la vaca sustitúyase el javalí ó el corzo, y nada bueno se sacará; toda la ventaja, bajo este respecto, pertenece á la carne de carnicería.

Pero bajo las ordenes de un jefe instruido, la caza pasa por una infinidad de trasformaciones y modificaciones sabias y ministra la mayor parte de los platillos de exquisito gusto

que forman la cocina eminente.

La caza debe tambien una parte considerable de su estimacion à la naturaleza del terreno en que se cria: el sabor de

ven al campo, y aun al monte, para mejorarlas y proximarlas mas á la especie primitiva. Anales de agricultura, cuaderno del 28 de febrero 1821.

P. 12.

la perdiz encarnada del Perigor no es lo mismo que el de la de Soloña, y mientras la liebre cazada á las inmediaciones de Paris no es un bocado que llame la atencion, un lebrato de los ribazos de Valvomé ó del Alto Delfinado es quizá lo mas oloroso de todos los cuadrúpedos.

Entre las aves pequeñas la primera, por órden de exce-

lencia, es sin disputa el becafigo.

Engorda este tanto por lo menos como el petirojo ó el hortelano, y de mas á mas hale dado la naturaleza un amargor ligero y un aroma único tan exquisitos, que convidan, satisfacen y subliman todas las facultades del gusto. Si hubiera un becafigo del tamaño de un faisan, se daria por él, de seguro, tanto como por una media fanega de tierra.

Mucha lástima es que esta ave privilegiada se vea tan rara vez en Paris: es verdad que llegan algunas, pero no tienen la grasa que les da todo su mérito, y puédese con razon decir que no son ni la sombra de los que se encuentran en los departamentos del Este ó del Mediodía de Francia (1).

Pocas gentes saben comer las aves menores: voy à dar un buen método en los mismos términos que me le ha comunicado en confianza el canónigo Charcot, goloso de estado y

gastrónomo perfecto.

Tomese por el pico un pajarito gordo, espolvoréesele una poca de sal, quitesele la molleja, encierrese diestramente en la boca, muérdasele y partasele juntito de los dedos y másquese con viveza: resulta de esto un suco bastante abundante para cubrir el organo todo, y se sentirá un deleite ignorado del vulgo.

(1) He oido hablar en Belley, en mi juventud, del jesuíta Fabi, nacido en esta diócesi, y del gusto particular que tenia por los becafigos.

En cuanto se oia chillar algunos, se decia: Ahí andan los becafigos, el padre Fabi está en camino. En efecto, nunca dejaba de llegar el 1.º de setiembre con un amigo: venian regalándose por todo el camino con ellos; todos tenian gusto en convidarlos y se marchaban el 25, dias mas ó menos.

Mientras estuvo en Francia nunca faltó á su viaje ornitofílico, y no se interrumpió sino cuando fué enviado á Roma, donde murió de penitenciario en 1688.

El padre Fabi (Honorato) era un hombre de gran saber: ha escrito varias obras de teología y de física, en una de las cuales trata de probar que él habia descubierto la circulacion de la sangre, antes ó á lo menos al mismo tiempo que Harvey.

Odi profanum vulgus, et arceo. Horacio.

La codorniz es, entre la caza propiamente tal, lo mas precioso y amable. Una codorniz bien gordita agrada por su gusto, por su forma y por su color. Prueba irrefragable de ignorancia es el servirla preparada de cualquiera manera que no sea asada ó empapelada, porque siendo muy fugaz su aroma, siempre que se pone al animal en contacto con un líquido, se disuelve aquel, se evapora y se pierde.

Tambien la chochaperdiz es un animal muy distinguido; pero escasas son las personas que sus dotes conocen. El complemento de la gloria de la chochaperdiz consiste en que sea asada á la vista de un cazador, principalmente del mismo cazador que la ha matado: aderezase entonces el asado como lo piden las reglas, y llénase de delicia la boca.

En lugar preferente al de los que acaban de mencionarse y aun de todos, deberia colocarse al faisan; mas á pocos mor-

tales es dable presentarle en punto.

Un faisan comido en la primera octava de muerto no vale ni una perdiz ni una polla, pues su mérito consiste en su aroma.

La ciencia ha considerado la expansion de este aroma, la experiencia le ha puesto en accion, y un faisan cogido para su *infocacion* es un bocado digno de los golosos mas exaltados.

En las variedades se encontrará la manera de asar un faisan á la santa alianza. Llegado es el momento en que este método, concentrado hasta hoy en un pequeño círculo de amigos, debe explayarse fuera para dicha de la humanidad. Un faisan con criadillas de tierra no es tan bueno como pudiera creerse; es demasiado seca el ave para untar el tubérculo, y por otra parte el humillo del uno y el olor del otro se neutralizan uniéndose, ó mas bien no se conciertan.

§ VI.—DEL PESCADO.

40. Algunos sabios, poco ortodoxos, por otra parte, han pretendido que el Océano habia sido la cuna comun de todo lo que existe; que hasta la especie humana habia nacido en la mar y que aquella no debia su estado actual sino á la influencia del aire y á los hábitos que se ha visto obligada á tomar para morar en este nuevo elemento.

Como quiera, es por lo menos cierto que el imperio de las aguas contiene una inmensa cantidad de criaturas de todas formas y de todas dimensiones que disfrutan propiedades vitales muy diferentes y segun un modo que no es el mismo de los animales de sangre caliente.

No es menos verdadero que presenta él, en todo tiempo y lugar, una masa enorme de alimentos, etc., y que en el estado actual de la ciencia introduce en nuestras mesas la mas agradable variedad.

El pez, menos nutritivo que la carne, mas jugoso que los vegetales, es un *mezzo termine* que conviene á cási todos los temperamentos y que se puede permitir aun á los convalecientes.

Los griegos y los romanos, aunque menos adelantados que nosotros en el arte de sazonar el pescado, no dejaban por eso de estimarle mucho y llevaban la delicadeza del gusto hasta poder adivinar en el sabor en qué aguas habian sido cogidos.

Conservábanlos en viveros; y bien conocida es la crueldad de Vadio Polion, que alimentaba sus murenas con los cuerpos de los esclavos á quienes hacia quitar la vida; el emperador Domiciano reprobó altamente esta crueldad, pero debió haberla castigado.

Hase suscitado un gran debate sobre la cuestion de saber cuál debe tener la preferencia entre el pez del mar y el de agua dulce.

Nunca probablemente será fallado el negocio, pues el proverbio español dice que "sobre gusto no hay disputa." Cada cual se siente afectado á su modo: no pueden estas sensaciones fugitivas expresarse por medio de ningun carácter conocido, y no hay escala alguna para estimar si una truchuela, un lenguado ó un rombo valen mas que una trucha salmonada, un sollo crecido ó una tenca de seis á siete libras.

Si es cosa universalmente admitida que el pescado es mucho menos nutrimental que la carne, sea porque no contiene osmazoma, ó porque siendo mucho mas ligero en peso, contiene en el mismo volúmen menos materia. Las conchas y especialmente las ostras ministran poca sustancia nutritiva, y esto es lo que hace que se puedan comer muchas sin estorbar á la comida que sigue inmediatamente.

No hay quien no se acuerde de que antaño todo festin de algun aparato comenzaba ordinariamente por ostras, y que siempre habia un número regular de convidados que no paraban hasta no haberse comido "una gruesa (doce docenas, ciento cuarenta y cuatro)." He tratado de saber á punto fijo cuánto pesaba esta vanguardia, y he comprobado que una docena de ostras (con todo y agua) pesaba "cuatro onzas," peso del comercio, lo que para la gruesa monta á "tres libras." Ahora bien, tengo por cierto que las mismas personas, que después de las ostras comian á las mil maravillas, habrian quedado completamente hartas si hubiesen comido otro tanto de carne, aunque hubiera sido de pollo.

ANECDOTA.

En 1798, hallábame yo en Versalles en calidad de subdelegado del Directorio y tenia bastante trato con el señor Laperte, escribano cartulario del tribunal del departamento: era este sugeto apasionado á las ostras y quejábase de no haber podido nunca comer hasta hartarse, ó, como él decia, hasta no caberle.

Dispuse procurarle esta satisfaccion, y para ello le invité à comer conmigo al dia siguiente.

Concurrió; hícele yo compañía hasta la tercera docena,



después de lo cual le dejé ir solo: siguió así hasta la trigésimasegunda, es decir durante una hora, pues la abridora no era muy hábil. Entre tanto yo me estaba mano sobre mano, y como en la mesa es donde mas mortifica el ocio, llamé al órden á mi convidado cuando mas afanado estaba:

—Amigo mio, díjele, el destino de usted no es sorber hoy todo lo que le cabe de ostras, comamos comida.

Hicimos nuestra comida, y él se portó con el vigor y la intrepidez de un hombre que hubiera estado en ayunas.

MURIA.—GARUM.

Los antiguos sacaban del pescado dos sazones de refinado gusto, el muria y el garum.

El primero no era mas que la salmuera de atun, ó para hablar mas exactamente, la sustancia líquida que la mezcla de sal hacia escurrir de este pez.

El garum, que era mas delicado, nos es mucho menos conocido: créese que se sacaba por expresion de las entrañas escabechadas del arenque; pero si así era, no hay motivo para que tuviera tan subido precio. Es de creer que fuera una salsa extraña, y acaso no era otra cosa que el soy que nos viene de la India, y que se sabe ser el resultado de peces fermentados con setas.

Hay pueblos que por su posicion están reducidos á no vivir cási mas que de pescado: tambien sustentan con pescado á sus bestias de carga, las que por la fuerza de la costumbre acaban por someterse á estos alimentos insólitos; hasta abonan con él sus tierras, y sin embargo, la mar que los circunda no cesa de ministrarles siempre la misma cantidad de pez

Hase notado que estos pueblos tienen menos espíritu que los que se sustentan con carne; son pálidos, lo cual no es de admirar, porque segun los elementos de que está constituido el pescado, debe mas bien aumentar la linfa que reparar la sangre.

Tambien se han observado entre las naciones ictiófagas numerosos ejemplos de longevidad, sea porque un alimento poco sustancioso y mas ligero los libra de los inconvenientes de la plétora, ó porque los sucos que contiene, como que no están destinados por la naturaleza sino á formar cuando mas

espinas y cartilagos que nunca duran mucho, el uso habitual que de él hacen los hombres retarda en ellos por algunos años la solidificación de todas las partes del cuerpo, que llega al fin á ser la causa necesaria de la muerte natural.

Como quiera, el pez, entre las manos de un operario hábil, puede llegar á ser un orígen inagotable de deleites gustosos; sírvenle entero, destrozado, partido, en agua, en aceite, en vino, frio, caliente, y siempre es igualmente bien recibido; pero nunca merece una acogida mas distinguida que cuando se presenta en forma de un guiso á la marinesca.

Este guiso, aunque impuesto por necesidad á los marineros que recorren nuestros rios, y perfeccionado solamente
por los taberneros de la ribera, no deja por eso de deberles
una bondad que ninguna cosa excede; y nunca le ven parecer los ictiófilos sin expresar su gozo, ora por la franqueza
de su sabor, ora por reunir en sí varias calidades, ora en fin
por poderse comer casi sin tasa y medida sin temor de saciedad ni de indigestion.

La gastronomía analítica ha tratado de examinar cuáles son los efectos que en la economía animal produce el régimen ictíaco y varias observaciones han demostrado unánimemente que obra con mucha fuerza en el genésico y excita en ambos sexos el instinto de la produccion.

Ya que se conoció el efecto, encontráronse al principio dos causas tan inmediatas que estaban al alcance de todo el mundo, á saber: 1. º diversas maneras de aderezar el pescado, cuyos sazones son con evidencia irritantes, tales como el cabial, los arenques curados, el atun escabechado, el pejepalo y otros semejantes; 2. º los diversos sucos de que está embebido el pez, los cuales son eminentemente inflamables y se oxigenan y se rancian por la digestion.

Una análisis mas profunda ha descubierto otra tercera causa mas activa aun, á saber: la presencia del fósforo, que se encuentra ya formado en las lechecillas y que no deja de manifestarse en descomposiciones.

Ignoradas eran sin duda estas verdades físicas de parte de aquellos legisladores eclesiásticos que impusieron la dieta cuadragesimal á diversas comunidades de frailes, tales como los cartujos, los recoletos, los trapenses y los carmelitas descalzos reformados por santa Teresa; pues no es de creer que