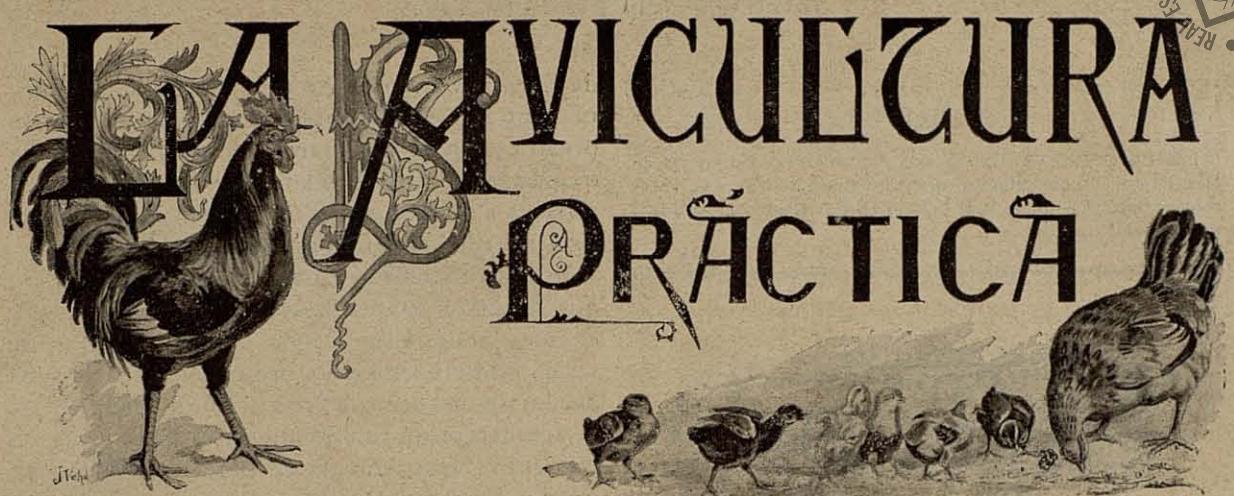


LA AVICULTURA PRACTICA



Boletín mensual ilustrado, dirigido por D. SALVADOR CASTELLÓ Y CARRERAS

ÓRGANO OFICIAL DE LA REAL ESCUELA DE AVICULTURA DE ARENYS DE MAR

España, al año : : : : :
: : : : : 5 pesetas



REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

GRANJA PARAÍSO, ARENYS DE MAR (BARCELONA)



Extranjero y Ultramar

: : : : : 6 pesetas

Año I ~~~~~ Diciembre de 1896 ~~~~~ Núm. 5 -

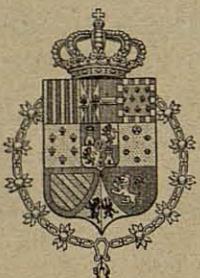
CUANDO DIOS DA, DA PARA TODOS



Cuadro de D. FEDERICO JIMÉNEZ Y FERNÁNDEZ

SUMARIO

PARTE OFICIAL: Real Escuela de Avicultura de Arenys de Mar. Exposición de Gallinocultura y Certamen de Belleza de Palomas mensajeras. — SECCIÓN DOCTRINAL: Charla de Navidad, por Salvador Castelló.



Real Escuela de Avicultura
de Arenys de Mar

EXPOSICIÓN DE GALLINOCULTURA
y Certamen de Belleza de Palomas Mensajeras

Accediendo á lo solicitado por la Dirección, el Excmo. Ayuntamiento de Barcelona en consistorio del día 10 de los corrientes, acordó autorizar á la misma para que desde el 21 al 26 de este mes ocupe el umbráculo del Parque de Barcelona, emplazado junto á la pajarera-palomar del mismo, instalando en él una exposición de gallinocultura con elementos propios de la Real Escuela de Avicultura de la Granja Paraíso de Arenys de Mar y un certamen de belleza de palomas mensajeras con el concurso de la Federación Colombófila Española.

En su virtud quedarán abiertas al público ambas exposiciones el día 21, desde la 10 de su mañana, y días siguientes hasta el 26, de 9 de la mañana, á 4 de la tarde.

El producto de las entradas, que se fijó en 25 céntimos, se destinará al socorro de los enfermos y heridos de la campaña de Cuba y Filipinas, con destino al Sanatorio Provincial y Municipal de Barcelona.

Al llevarse á efecto el proyecto, se entiende además de realizar un acto benéfico, hacer un ensayo que puede tener suma importancia en lo sucesivo, pues si la exposición tiene éxito y los avicultores y aficionados se animan, podría constituirse una sociedad nacional de avicultores españoles, similar á las que existen en las primeras capitales

de Europa y cuyo objeto es fomentar la avicultura como industria y como *sport* por medio de la organización de una gran exposición anual en la que se pondrían de manifiesto los adelantos y progresos de cada expositor y hasta de las poblaciones ó comarcas más productoras.

Recomendamos el asunto á la atención de los que se hallan interesados y recibiremos con gusto cuantas adhesiones se nos dirijan. En caso de ser en número suficiente promoveríamos la fundación de una sociedad con el fin indicado.

Agradecemos profundamente al Excmo. Ayuntamiento Constitucional de Barcelona, el apoyo y favorable acogida que ha dispensado á nuestro proyecto é instancia y la avicultura española le deberá mucho con haber favorecido con su valioso apoyo la organización de la primera exposición de este género que se efectúa por lo menos en Cataluña y tal vez en España, contribuyendo de este modo al fomento de tan importante rama de la agricultura y haciéndose acreedor al agradecimiento de cuantos se hallan interesados por ella en cuyo nombre les damos las más expresivas gracias. Por nuestra parte se las damos también por habernos facilitado que, dentro de lo que permitan nuestras escasas fuerzas, pudiéramos hacer algo por nuestros hermanos que pelean por la integridad de la patria en Cuba y Filipinas. Esperamos que el público corresponderá y podremos aliviar en algo la suerte de los que enfermos ó heridos vuelvan á España.

CURSILLO DE 1897

Conforme con las condiciones generales de admisión de alumnos y el plan de enseñanza inserto en el número anterior, la matrícula continúa abierta hasta el 1.^o de Enero de 1897.

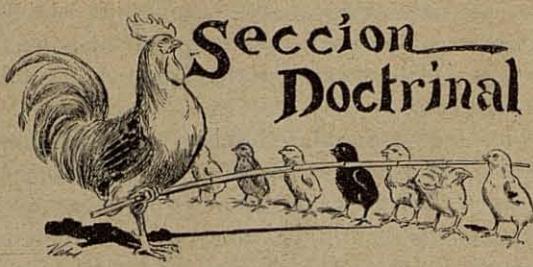
Recomendamos á los señores agricultores que deseen enviarnos algún alumno, así como los aficionados que quieran asistir al próximo cursillo de esta escuela, nos dirijan sus peticiones en tiempo oportuno, pues una vez empezado el curso, en su propio interés, nos veremos precisados á no admitirlas.

Quedando aún disponibles dos plazas de alumnos subvencionados por las Excmas. Diputación Provincial de Barcelona y el Ilmo. Ayuntamiento de Arenys de Mar, lo participamos á los que se crean interesados por si desean optar á alguna de ellas.

Para informes y condiciones véase el número 4 de esta REVISTA ó dirigirse al Sr. Secretario de la Real Escuela de Avicultura, Granja Paraíso, Arenys de Mar.—(Barcelona).

LA DIRECCIÓN.





Charla de Navidad

Esa fiesta sublime con la cual el cristianismo celebra la venida del Mesías, viene á nuestra mente al disponernos á preparar el boletín de Diciembre. Y queriendo á nuestra vez encontrar algo que pueda ser leído con interés en aquellos días de fiesta, que van á ser por cierto los de la aparición de este número, nada más oportuno que buscar en el mundo de las aves, que bien podría decirse es el único en que vive este periódico, lo que pueda facilitarnos materia para llenar nuestras columnas á satisfacción de nuestros siempre benévolos lectores.

¡Navidad! Si las pobres aves y especialmente las domésticas ó de corral pudieran hablar, con seguridad nos dirían con cuánto miedo esperan esa fiesta; bien saben ellas que nada bueno les aguarda. Por mísero que sea el hogar, la Natividad del Señor se celebra con mayor ó menor pompa, y como es natural, paga el ave, que es el manjar predilecto, así del rico como del pobre.

Bien saben nuestros lectores que la gente del campo que se dedica á la cría de gallinas, todo lo espera de las ferias de Navidad. Aun en los parajes más recónditos y míseros, la volería se paga á mayor precio en esos días que en el resto del año, y en las poblaciones y ciudades importantes su precio se eleva de una manera extraordinaria. Es que donde hay fiesta se come, y donde se trata de comer bien no puede faltar el ave.

En España, si bien se consumen pollos y capones en abundancia, hay sin duda un manjar predilecto, que sin desvirtuar las excelencias de la tradicional soma de almendras y el suculento be-sugo de los hijos de Madrid, ocupa un lugar siempre muy preferente así en la mesa de la aristoc



J. Vehil

tocracia como en la del burgués. Ya comprenderán nuestros lectores que aludimos al soberbio pavo de Indias, aquella deliciosa ave trasatlántica que, gracias al insigne genovés, hoy se cría y saborea en el viejo continente.

Y pues viene á colación, digamos algo sobre el tal pavo, cuyo origen aunque su nombre lo pregunta, pocos se han dado la pena en averiguar. El pavo que hoy vive en domesticidad completa entre nosotros, es descendiente del pavo salvaje que en numerosas bandadas recorre los bosques del Canadá, el Ohio, el Kentucky y otras varias regiones de América, y sus costumbres son tan originales como poco conocidas.

En cuanto á tipo, el pavo doméstico apenas difiere del salvaje. Los machos vienen caracterizados por su vistosa cola que abren en abanico é hinchan el buche como un tambor, arrastran las alas por el suelo, erizando todo su plumaje, é inyectadas de sangre las carnosidades que cubren su cabeza y cuello, parecen querer embestir al más valiente, que algunas veces tiene que ceder á sus reiterados ataques. Las hembras son por el contrario muy dulces, y en Europa se explota su mansedumbre, dedicándolas á la reproducción de polluelos de su raza ó de gallina, bien sea haciéndolas incubar, cosa por cierto fácilmente obtenida, bien sea confiándoles centenares de polluelos, á los que hacen de madre adoptiva con un cariño sin igual.

En estado salvaje los machos y las hembras no pueden vivir juntos todo el año. Por lo general separan los sexos cuando las hembras temerosas de la ferocidad de los machos, llevan los huevos á parajes muy recónditos donde los incuban con sin rival destreza, y se reunen luego entre ellas llevando cada una su prole, á la que no abandonan hasta que por ser ya casi adulta siente á su vez la influencia del celo, y llevada por sus naturales instintos huyen de la que les dió el ser.

Sobre el mes de Febrero las bandadas de machos y hembras se aproximan. Al primer grito de una de las hembras acuden presurosos los machos entre los que se libran espantosos combates. Las hembras viejas se dirigen resueltas á los machos jóvenes, que inexpertos, necesitan ser animados. Los machos viejos, por el contrario, muéstranse solícitos con las hembras jóvenes, obligándolas á entregarse sin violencia y sólo después de reiterados mimos. Juntos recorren las interminables selvas americanas, ora caminando, ora volando ó corriendo ayudados por las alas. Cuando un río les ofrece un obstáculo en su marcha lo pasan de un solo vuelo, y si alguno cae al agua se salva á nado.

Ya hemos indicado cuán buenas son las pavas como incubadoras, pero preciso es aún que hagamos notar una circunstancia que las hace más

ventajosas, y es que, no solamente la pava incubaba muy bien sola, si que también se asocia con otras depositando los huevos en un solo nido, donde algunas veces se reunen tres ó cuatro en perfecta armonía. A los 30 días de incubación nacen los pavitos tan tontos como listos son luego. Con dificultad saben tomarse los alimentos; á los 15 días ya saben pararse en las ramas y duermen en ellas; á los dos meses sus carnosidades, blancas hasta esa época, van coloreándose de rojo hasta tener por completo ese color. Ese es el momento más crítico de la vida del pavo. Si so-

otros el Ampurdán, siendo proverbial el bello tipo de la candorosa *indiotera*, que armada de un huso, pasa el día entero en pleno campo cuidando de su ganado.

No es menos popular el del pavoero castellano, que con sus numerosos rebaños visita nuestra comarca en estos meses del año en que, acosado por la material imposibilidad de vender todo lo que produce su tierra cerca de ella, lo busca en otra lejana. Debe ser tal la baratura de las aves que nos ocupan en ciertas comarcas castellanas, que algunos años y aún el presente, se han vendido



La *indiotera* catalana



El Pavoero castellano

breviye á esa crisis, puede ya casi darse como salvado, pero son muchos los que perecen. El pavo no se considera adulto hasta los cuatro años, pero nunca es tan delicioso como á los cuatro meses.

Es animal que resiste extraordinariamente al hambre y á la sed, y en América si aquélla le acosa, lleva su atrevimiento hasta á meterse en las casas de labranza á saquear el gallinero, y si en él encuentran pavas domésticas hasta los machos salvajes cubren á esas, de lo cual no deja de alegrarse el propietario, pues nunca como por medio de aquel cruce se han obtenido tan buenos productos.

El pavo créese que vino á Europa traído por los franceses, quienes se dedicaron á su cría en las cercanías de Bourges, en el reinado de Luis XII, y hoy constituye la riqueza de ciertas poblaciones normandas, lorenas, de Borgoña y del Garona.

En España son varias las regiones que lo cultivan. Entre ellas y como á la más cercana de nos-

pavos y pavas á 5 y 6 pesetas pieza. Y es tanto más de extrañar que esto suceda, en cuanto como es sabido la cría del pavo es muy arriesgada. En efecto, es ave muy propensa á ciertas alecciones, y especialmente á la viruela, pero á pesar de todo debe ser productiva cuando los castellanos la sostienen con empeño.

En el Ampurdán la cría decrece por el contrario notablemente, y casi puede afirmarse que las tres cuartas partes de los pavos que entran en Barcelona son castellanos.

Dicho sea, para terminar, que las variedades que se conocen son cinco, á saber: la negra bronceada, la roja, la amarilla, la blanca y la jaspeada.

El pavo suele comerse asado al horno, relleno de picadillo y con el buche repleto de una infinidad de ingredientes variables según el cocinero que lo prepara y las costumbres y gustos de la casa, pero entre los que casi nunca falta algo que lo pone á punto, algo suculento y apropiado, es... la trufa.

Sí, esos feos terrones llamados por alguno *perlas negras de la cocina*; esos suculentos tubérculos por desgracia tan escasos y caros en nuestro país, son los que completan el arreglo del pavo, y sin la trufa éste pierde mucho de su valor.

Por desgracia la trufa no está al alcance de todas las fortunas, y son muchos los que tienen que privarse de tan delicioso manjar. Algunos no se explican cómo un tubérculo de tan deplorable aspecto exterior pueda ser tan caro; en breves palabras vamos á satisfacer su natural curiosidad.

La trufa no se cultiva, nace espontáneamente junto á las raíces de la encina, más no de todas, sino de cierta clase que ha sido llamada *encina trufera*, sin que tal vez les cuadre del todo este nombre, pues más bien se atribuye el nacimiento del tubérculo á las condiciones especiales del suelo que á la influencia del árbol. Sea como quiera, la experiencia ha demostrado que las plantaciones de encinas en ciertas comarcas de Francia han aumentado la producción de trufas, luego su influencia no deja de ser manifiesta.

Mas si la trufa permanece oculta bajo el suelo ¿cómo se le encuentra? ¿se busca acaso descalzando los árboles y escudriñando sus cercanías?

Nada de eso, todo se halla perfectamente armonizado en la Naturaleza, y el único mérito del hombre está en saber aprovechar lo que aquélla le ofrece.

En ciertos sitios hay buscadores de trufas que armados de una pequeña barilla de madera, la van introduciendo en todas las rendijas del suelo tanteando hasta que encuentran un cuerpo duro que algunos se apresuran á recoger ansiosos dando con una piedra en vez de su anhelado tesoro. En algunas comarcas productoras, como por ejemplo en el Piamonte, la Vancluse y la Haute-Marne, se adiestran perros que rastreando señalan la proximidad de la trufa. En otras, y esas son las más, se emplean cerdos cuyo olfato sumamente sensible á la fragancia del tubérculo le hace preferible y el medio más seguro de dar con él.

Son bastantes las comarcas francesas que producen trufas, pero entre ellas se citan como centros principales las poblaciones de Cahors y Mar-

tel, cuyos habitantes no se dedican á otra cosa que á buscar trufas. En las cercanías de esas poblaciones no se ven más que mujeres tirando de un cerdo que husmeando y parándose y rascando con el hocico donde él cree que está el tubérculo, indica á su acompañante donde debe buscarlo, y entonces, valiéndose ésta de un largo y grueso punzón de madera mueve el terreno hasta dar con él.

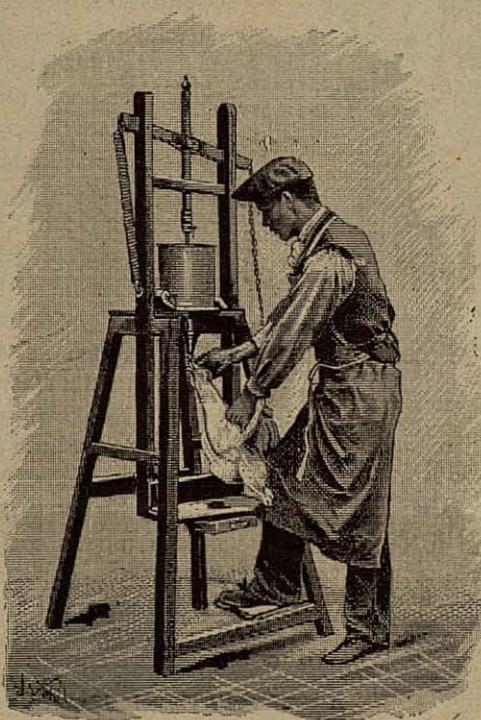
Los días de mercado, la plaza Gambetta de Martel ofrece un singular aspecto. Numerosos negociantes la recorren pagando á precio de oro la cosecha de la semana. No se vende en aquel mercado otra cosa que trufas al natural ó en conservas, operación nada fácil, pues requiere una práctica especial y extremar la limpieza del tubérculo que debe ser hasta cepillado con todo esmero, y á pesar de ello se giran por mercado, de 15,000 á 20,000 francos. Un par de puñados de trufas valen generalmente de 5 á 6 francos y en las proximidades de Navidad y durante el Carnaval aumenta el precio no sólo por el mayor consumo, si que también porque es el momento en que la trufa está más sazonada. La cosecha empieza en Noviembre y dura hasta Marzo.

En España hay trufas en algunas comarcas, como por ejemplo no lejos de Vich, pero se producen en poca cantidad y la aroma y tamaño no llega á ser el de la trufa francesa.

Tal es ese aromático tubérculo tan codiciado de los *gourmets* ó gastrónomos, como les llamaríamos en buen español. Siendo tan escasa la producción, fácilmente se comprende que debe ser artículo caro, pero al fin y al cabo indispensable en una buena mesa y *desde luego para trufar* un pavo, pero así como en esta ave puede prescindirse, hay ciertos manjares en los que se hace indispensable como en la galantina y el *foie-gras*.

¡El *foie-gras*!... he ahí otro manjar que los dioses del Olimpo hubieran sin duda cambiado por su *ambrosia*. Y pues constituye en Francia uno de los típicos manjares de Navidad, digamos algo de él ya que entra al propio tiempo de lleno en el terreno del periódico.

Nadie ignora que los deliciosos pasteles de *foie-*



El Cebamiento en la Granja Paraíso

gras se obtienen cebando las ocas y extrayéndoles aquel órgano *hipertrofiado* á consecuencia de haberse sometido el animal á cierto régimen que en 10 ó 20 días las transforma por completo.



Hallazgo de las trufas

El cebamiento empieza cuando la oca tiene 6 meses, momento en el que se la despoja del plu-món tan apreciado y se les coloca en jaulas destinadas únicamente á este objeto, jaulas en las que permanecen sujetas y en completa obscuridad, sa-cándose del encierro tres veces al día para embu-charles á viva fuerza maíz en grano ó en harina, bien sea por medio de un embudo ó una simple cuchara y un hábil movimiento de dedos que fa-cilita la caída del alimento.

A los pocos días de tratamiento, las ocas están deformes, casi apopléticas, hasta el punto de que si por descuido se las tiene con la cabeza baja que-dan ahogadas. Cuando han adquirido el conve-



Limiando trufas

niente grado de madurez grasosa, es el momento de matarlas, y después de plumadas con sumo cui-dado se exponen á la acción del aire colgándolas á este efecto en las fachadas de las casas que en las regiones productoras y en las proximidades de Navidad, producen un efecto original y pinto-resco.

Una vez han sido convenientemente *enfriadas* se les extrae el hígado que suele pesar de cuatro-cientos á setecientos gramos y cuyo precio oscila entre los 4 y 6 francos. Para dar una idea de la importancia de esta industria en la Alsacia y en el mediodía de Francia, que son las comarcas más productoras, bastará indicar que la producción de ambos se eleva á 1.200,000 piezas anuales cuyo precio medio de 5 francos arroja un total de seis millones de francos. En esta cifra se hallan com-prendidas las deliciosas terrines de *foie-gras* de pato.

No es posible deternos en explicar las múltiples operaciones que constituyen la elaboración de los pasteles de *foie-gras*. Indicaremos únicamente que es industria esencialmente francesa y que se-ría tal vez hasta temerario intentar su introduc-ción en España, país poco favorecido para la cría de ocas y en el cual éstas tienen tan poco valor que, después de extraído el hígado, no valdrían más que 4 ó 5 pesetas, cuando en Francia, que se come la oca como aquí el pavo, vale aún de 12 á 15 francos.

Por un procedimiento semejante se preparan los suculentos capones y poulardes de Le Mans Houdun y La Bresse, y en esta forma La Granja Paraíso prepara también la pollería cebada, de la que hoy hace una de sus especialidades, vanaglo-riándose de haber sido tal vez el primer estableci-miento de España que ha oído de labios de los más afamados cocineros y *gourmets* de Madrid y Barcelona, que sus productos pueden perfecta-mente competir con los extranjeros y que mien-tras La Granja Paraíso los prepare se proponen no volver á pedirlos allende el Pirineo.

El cebamiento puede ser natural y forzado. El primero es lento y de míseros resultados. Nunca produce la finura y abundancia de carnes del ceba-miento mecánico. El segundo se practica teniendo las aves cautivas al estilo de las ocas y embuchán-doles por medio de una maquinita cebadora una pasta compuesta de leche y harina de cebada. El cebo se manifiesta al terminar la primera sema-na; al final de la segunda, es extraordinario el aumento de peso y la transformación de la carne y piel, que son ya en ese momento de una finura sorprendente, y á las tres ó cuatro semanas termina el cebamiento habiendo aumentado el peso del animal de 700 gramos á 1 kilo 200.

Es muy conveniente que el ave tenga ya de 5 á 6 meses por lo menos y como máximo un año, pues transcurrido más tiempo el celo impide la formación de grasa y el animal no puede nunca resultar tan tierno.

Con ocas, *foie-gras*, capones y poulardes se ce-lebran, pues, las Navidades en la vecina Repúbli-ca, pero no es que ellos sean los únicos manjares exclusivos de aquellos días, ya que tienen tam-bién un lugar muy preferente en todas las mesas

LA AVICULTURA PRÁCTICA

los embutidos de cerdo, el *Boudin*, y en determinadas regiones la llamada *Daube languedocienne*, guiso meridional, hecho con culata de buey, en cuyo cocimiento entran como aperitivos la leche y la manteca, el ajo, el clavo, vino blanco, cognac y sal. No habiendo probado nunca ese manjar, no podemos dar fe de sus cualidades.

Y, pues, sin notarlo, nos hemos deslizado enumerando los platos españoles y franceses más apetecidos en Navidad, nos permitiremos recorrer con nuestros benévolos lectores el mapa de Europa y apuntar los guisos característicos de la Noche Buena que nos ha inspirado para trazar ese mal hilvanado artículo.

En Alemania es la *Choucrutte*, adornada de salchichas y rematada por un trozo de tocino ahumado, el plato favorito de los *gourmets*. Sin embargo, no se desprecia la oca rellena de castañas, las confituras y el flan de manzana.

En Inglaterra el *Plum-pudding* es casi el plato preferido. En Dinamarca y Suecia y Noruega es aún la oca asada y rellena la que se sirve de preferencia; pero tienen un plato especial de aquellas regiones glaciales, el *grod*, especie de arroz con leche, en cuya preparación entran algunos condimentos que aquí no se usan.

En Rusia tienen el *Borsch*, sopa nacional compuesta de jugo de remolacha fermentada, leche ágrria, coles y caldo. A este manjar se unen enormes platos de embutidos y buey asado, pero es de advertir que, si bien no deja de festejarse la Natividad del Señor, la fiesta típica de los rusos es la Pascua, día en que es plato obligado el lechón relleno de *kasche* (grano de alforfón cocido, mezclado con el hígado, pulmones y corazón del mismo animal, picados). Tras de aquél, viene el cordero pascual seguido de la *pasca* (mezcla de queso con leche, manteca, azúcar y pasas de Corinto); siguiendo el *koulische* (especie de pastel de uvas), y en fin como si todo ello no bastara, termina el festín pascual (con que diríais lectores?... con un par de huevos duros coloreados, y sazonados con sal purificada por la calcinación). Casi todos los manjares suelen servirse después de haber sido bendecidos.

Bélgica difiere poco en sus gustos de Francia. Sirve el *boudin*, la oca rellena, el pastel de *foie-gras* y la pava trufada, pero tiene un postre muy típico que es la *gouffre walona*, especie de barquillo de mayor consistencia que el nuestro, y que el belga saborea acompañándola de una buena taza de café con leche.

Conservamos aún la receta de aquella golosina con que nos regalaba la *patrona* cuando en tiempos juveniles estudiábamos en aquel delicioso país, y algunas veces la hemos utilizado en España siempre con igual éxito que en Bélgica. Si alguno de nuestros lectores la desea, se la comunicaremos con gusto.

Holanda da mayor solemnidad á la *Saint-Nicolas* que á la Noche-Buena.

El *punch*, el *plum-pudding* inglés, los panes con pasas de Corinto, las ostras, el chocolate y el



Sala de engorde

champagne, es lo que alegra los ánimos y conforta el estómago, debiendo señalarse como plato especial del día el *Saint-Nicolas-Gebak*, pastel de composición bastante complicada.

En Hungría el *Gularch*, plato nacional, compuesto de trocitos de buey cocido con ajos, tomates y otras yerbas; las coles rellenas, la sopa de pescado, las migas (muy parecidas á las de ciertas regiones españolas) y finalmente los pasteles de



La hora de la comida

amapolas son del gusto de los nietos de aquellos madgyares que según la historia cocían en otros tiempos la carne bajo las sillas de sus caballos. Es también plato muy elogiado el lechón que se presenta llevando una delicada rosa en el hocico.

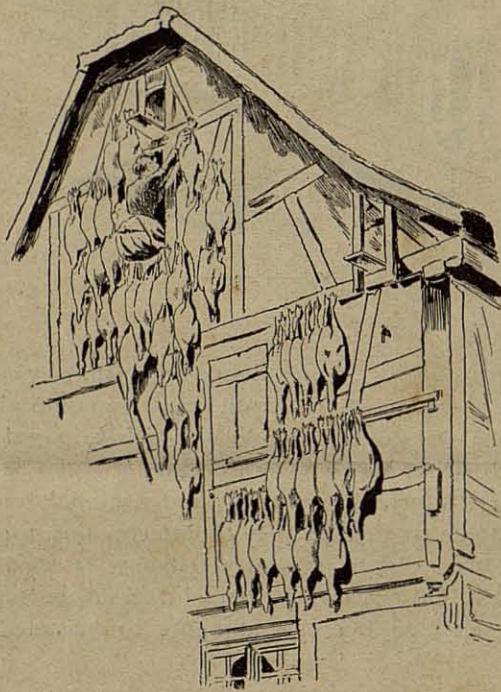
Suiza apenas tiene platos típicos, pues cada

uno de sus cantones participa de costumbres francesas é italianas, variando según su emplazamiento. Sin embargo, se distingue por sus suculentos productos de dulcería y pastelería, ramo tan acreditado en la patria de Guillermo Tell.

Portugal tiene como España el pavo trufado, ó simplemente relleno. También el portugués come con gusto patos asados con arroz blanco, y tiene como cosa especial el pan llamado *broas*, que se compone de harina de trigo y de maíz, aceite, sal, azúcar, miel y anís.

Finalmente, Austria é Italia se separan de casi todos los países, pues los manjares predilectos en

gustarles si, sin separarnos mucho del objetivo de nuestro periódico, hemos tratado de amenizarlo algún tanto, rompiendo por esta vez la monotonía de nuestros artículos doctrinales.

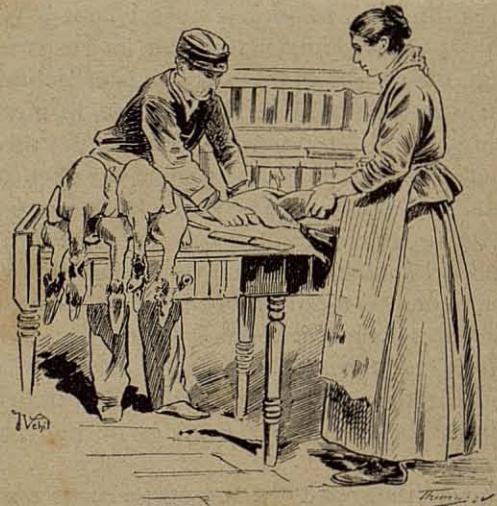


Exterior de una casa en Strasbourg en vísperas de Navidad

aquellas tierras son acuáticos. En la primera de esas naciones se pirran por las carpas fritas, sin que por ello desprecien la oca rellena de peras bastante generalizada, siendo también cosa muy apreciada el pan ó el pastel de amapola. En Italia, á pesar de su cacareada unión, no se ha podido aún celebrar, como decía muy bien un autor, *la unidad gastronómica*. Se comen en abundancia *mortadella*, *malopes* y *raviolis*, y como es natural no se desprecian los típicos *macaroni*, pero como antes hemos indicado, es el pescado el plato favorito, y especialmente la anguila, siendo digno de verse el mercado especial de esos animales que se celebra en Nápoles la víspera de Navidad.

Pero basta ya de cocina y perdonen nuestros lectores si les hemos llevado más lejos de lo que esperaban, pero debiendo leerse este número tal vez en la misma Noche-Buena, no creemos dis-

Y pues este número es el último de 1896, réstanos felicitar á nuestros suscriptores y deseárselos un feliz año nuevo, deber que cumple con gusto en nombre propio y de mis colaboradores, esperando que al seguir honrándonos con su confianza nos permitirán sostener esta modesta pu-



Extracción del joie-gras

blicación, que no dejará nunca de ofrecerles en sus columnas algo práctico, incluso lo que puede desprenderse de artículos tan descabellados como el que acaban de leer.

SALVADOR CASTELLÓ.