uns peixinhos nadavam, mais pequenos que um dedo meiminho, pretos no dorso, doirados na barriga. Cantavam as aguas, bailavam os peixes... Eram precisos duzentos para uma garfada. Fossem lá apanhal-os!

Afastámos os ólhos e um pouco mais adeante... Seria uma illusão da fome?... Não, não era... Approximámo-nos. Não havia, que soubessemos, exemplo de miragem aos olhos famintos acenando com agriões. E um ao outro, com uma voz que a commoção afogava, dissemos:

— São agriões!

Eram agriões! Frescos, picantes, uma delicia!

Não sei qual de nós se lembrou de os metter entre duas fatias de pão. Nunca em minha vida comi coisa que melhor me soubesse do que aquellas *sandwiches* de agriões!

Se um livro de cozinha é um livro d'arte, cabe aqui a receita.

Eu sou sempre pela grande arte, muito simples, muito simples... quando não haja melhor. = *João da Camara.*

Uma sopa. — Quando me encontrava ultimamente, não era raro que o nosso saudoso Urbano de Castro me dissesse, com aquelle seu gesto familiar de caricia ao bigode:

— «Aquella sopa! Nunca me esqueço d'ella, homem!»

Era uma sopa que tinha comido uma vez em minha casa, mezes antes da desastrada morte. E quando o Plantier me pediu uma receita para o seu bello livro, acudiu-me á lembrança, a proposito da iguaria, a imagem do pobre Urbano.

Não julgue ninguem a approximação irreverente. O facto mais prosaico basta para illuminar de subito uma saudade, por mais santos que sejam os liames com que se arreiga ao coração.

Não me parece por isso descabida n'um livro d'este uma referencia dolorosa ao grande amigo que nós perdemos, meu caro Plantier. E' um incidente que serve apenas para provar como um finissimo gastronomo apreciava a sopa, cuja receita lhe vou dar. Não a baptiso. Dê-lhe o meu amigo o nome que entender; por mim, só desejo que os seus leitores a alcunhem de deliciosa.

Coza-se uma porção de batatas. Faça-se um refogado

= 1905 =

com azedas, e misture-se-lhe a agua em que se cozeu peixe. Junte-se-lhe o polme de batata, e deixe-se ferver um pedaço.

Tem-se já prompto ovo cozido, cortado aos quadradinhos, azeitonas sem caroços, ervilhas ou feijão verde (havendo), camarão cozido e, já se sabe, convenientemente descascado. Isto tudo se junta ao caldo, depois de tirado do lume. E em seguida, come-se.

Não sei se fui correcto na exposição. A falta de pratica serve de desculpa ás deficiencias. = *Henrique Lopes de Mendonça.*

Salada primitiva

Leitor, se amas o campo e a natureza,
Se és bucolico e rude,
E na tua rudeza
Só respeitas a força e a saude;
Se ás convenções da sociedade oppões
O desdem pelas normas e preceitos,
Que trazem pelo mundo contrafeitos
Cerebros e corações;
Se detestas o luxo e se preferes
Francamente ás senhoras as mulheres,
E tens, como um pagão da velha Sparta,
Pulso rijo, alma ingenua e pansa farta;
Se és algo pantheista e tens bem vivo
Esse afagado ideal
Do retrocesso ao homem primitivo,
Que nos tempos pre-historicos vivia
Muito perto do lobo e do chacal
Se um ligeiro perfume de poesia,
Que se ergue das campinas
Na paz, no encanto das manhãs tranquillas,
Te dilata as narinas
E enche de goso as humidas pupillas, —
Leitor amigo, se assim és, vou dar-te
«Se a tanto me ajudar engenho e arte»
Uma antiga receita,
Que os rusticos instinctos te deleita
E fremitos te põe na grenha hirsuta...
Leitor amigo, escuta: