

pa. De los pedueños cuadrúpedos do-
mesíticos, se comen los conejos y los
cuyos, de las aves de corral, los pavos,
gallinas, patos y palomas, los gallinas
son raros y su carne es desabrida. Los
animales de caza son poco frecuentes
que, lo mismo que palomas, patos sil-
vestres, perdices y chochas.
La «cabrilla», pedueño y limo pez
con manchas rojas.
El «pegeñallo», casi todos de mar y
muchos de sabor exquisito. En pri-
mer lugar debe mencionarse el «pam-
pano», un pez bastante pedueño, de
peses muy viejos. Nunca faltó en el
mercado.
La «corvina» es el pescao de ma-
yor consumo, su carne es muy sabro-
sa y tierna, a no ser que dura
grande, pesa de 25 a 30 libras y su
carne es blanca, aunque un poco dura
y seca.
La «llisa», un pescao fino, semejan-
tete a la corvina (sic), es preferida por
igualmente blancas y más tiernas.
El «robalo» es una clase de corvina
que dura mucho es blanca, aunque un poco dura
y seca.
La «raya», el Rocken aleman, solo
raras veces se pesca.
También la mantecilla que se prepa-
ra en la sierra, cuando es fresca, es
de buen sabor, aunque a causa de su
tiempo y adquirir un desagradable
olor que la trucha, de color verde gris, muy sabroso.
El «pescado de mar», pare-
cido a la trucha, de un pie de largo del-
ante de la trucha, es un pescado oscuro y
narrow, de carne de color algo oscuro y
moho brillante azul, es un pescado ordi-
nario que rara vez son tria-
menos tiernos.
Los pescados que rara vez son mucho
parecido al pampano, aunque mucho
seca. El «ayandue» es un pez pedueño
que rara vez es tan sabroso.
El «bonito», llamado así por su her-
moso brillo azul, es un pescado ordi-
nario, de carne de color algo oscuro y
menos tierno.
La «chita», pez pedueño, que solo
se come fiito.

PERU

OBSERVACIONES Y ESTUDIOS DEL PAIS Y SUS
HABITANTES DURANTE UNA PERMANENCIA
DE 25 AÑOS

por

E. W. MIDDENDORF

Tomo I

LIMA

Primera Versión Española
con 26 láminas y 41 fotograbados

