

LA FAMILIA ARGENTINA

TRATADO COMPLETO

Cocina y Economía Doméstica

NUDA FERNANDEZ DE HEREDIA

EL MEJOR REGALO

Contiene
gran número de recetas
de ejecución fácil y segura,
según la práctica de los más afortunados
cocineros, arreglado
expresamente

PARA FAMILIAS

EDITADO POR

Diego J. Reilly

Buenos Aires

1905

¡¡ Nuevo y notable invento!!

“LA HOJA NEGRA”

NOTABLE DESINFECTANTE

Mata MOSCAS, MOSQUITOS

y toda clase de insectos

¡ NADA HAY MEJOR HASTA EL DIA !

*En cualquier parte que se coloque, se evita
que entren insectos y polilla.*



Es propiedad del editor y queda prohibida su reimpresión sin su consentimiento, amparado por el artículo 17 de la Constitución de la República. — Todos los ejemplares llevan la firma auténtica del editor.

EN VENTA
EN LAS PRINCIPALES LIBRERIAS
DE LA CAPITAL Y PROVINCIAS

Precio de cada ejemplar \$ $\frac{m}{n}$ 1.50

Imprenta y Litografía de G. Kraft, San Martín 151 - Buenos Aires

“LA FAMILIA ARGENTINA”

COCINA MODERNA

PERFECCIONADA POR

NILDA FERNANDEZ DE PEREDA

CONTIENE

Gran número de recetas de ejecución fácil y segura, según la práctica de los más afamados cocineros argentinos, franceses é italianos.

TRATADO DE ECONOMÍA DOMÉSTICA

Con infinidad de recetas

Para quitar toda clase de manchas de la ropa. — Procedimiento para lavar las telas, velos, guantes, cintas, tules, blondas, sombreros de paja, etc. — Modo de rizar plumas — id. de limpiar los marcos dorados — id. para vajilla. -- Procedimiento para marcar indeleblemente la ropa. — Hermosear el cabello é impedir la caída. Hacer el agua de colonia. — Conservación de substancias. — id. de la uva. -- Mantener frescas las flores. -- Conservar las peras frescas. — Hacer más fuerte y duradera la loza. — Medio para preservarse de la polilla. — Conservación del vino. — Para conocer si el vino es adulterado. -- Secreto para mantener rosas frescas. Receta para hacer tintas. — Conservación de melones. — Modo de salar y ahumar las carnes. — Procedimiento para hacer almidón de patatas. — Secreto para renovar un escrito borrado por el tiempo. — Tratado de desinfección general. — Modo de pegar la loza. — Para curar las torceduras de pié. — Contra las quemaduras y muchísimas otras recetas de utilidad.

Modo de limpiar los útiles de cocina (1)

Para limpiar los útiles de cobre se emplea el agua compuesta de 30 gramos de ácido oxálico, 60 gramos de tierra llamada podrida, que se deslie en un litro de agua. Se moja en esta composición un trapo de lana y se frota vivamente el utensilio, se pasa luego un poco de trípoli para darle brillo, y se seca con un lienzo.

Cuando los objetos que se deben limpiar son de hierro, se emplea el gres ó las cenizas.

Si se trata de limpiar objetos de plata, se deslie creta ó carbonato de cal en aguardiente, se da una capa de esta composición á los útiles, se deja secar y se cepilla. Si la plata se ha ennegrecido por haber estado en contacto con huevos, se pone hollín en el aguardiente en vez de blanco ó creta.

Otro medio de limpiar la vajilla consiste en frotarla con un lienzo húmedo y un poco de la mezcla compuesta de: 100 partes crémor tártaro, 100 id. de creta, 50 id. de alumbre.

Todas estas sustancias se pulverizan perfectamente y se mezclan.

Para devolver á los cristales todo su brillo, es preciso lavarlos con aguardiente ó vinagre, en el que se ha desleído creta.

Para limpiar el interior de las botellas se usan cáscaras de huevos.

Las manchas en la loza y porcelana desaparecen con el empleo del jabón negro ó de el vinagre fuerte.

Condimentos (2)

Empleados con moderación los condimentos, favorecen la digestión después de haber excitado el apetito; pero para esto es preciso que no se tomen

con exceso. El aceite, la grasa y la manteca facilitan la cocción, absorbiendo una mayor cantidad de calórico, ablandando las substancias en que penetran.

Consideramos ocioso advertir que los condimentos empleados en excesiva cantidad convierten los alimentos en indigestos. Por esta razón se recomienda desengrasar las salsas.

Aceite (3)

El aceite bueno debe preferirse á la manteca y á la grasa para las frituras y tortillas.

El aceite de olivas es el más apreciado, distinguiéndose en tres clases distintas.

El aceite virgen, de un amarillo claro, sin olor.

El aceite común, que es más colorado, menos fluido y menos agradable de sabor.

El aceite verde, inferior á los precedentes.

El aceite añejo es menos fluido que el nuevo, y tiene un sabor menos agradable.

Especias (4)

Se llaman especias á las sustancias aromáticas que sirven para condimentar los guisos.

Las especias, empleadas en poca cantidad, dan un perfume agradable y un sabor delicado á los alimentos. Los que se emplean con más frecuencia son las siguientes:

La pimienta blanca y negra, la canela, los clavos de olor, la nuez moscada y el pimentón, siendo demasiado conocidas para tener que describirlas aquí.

Para conservarlas se tienen muy bien tapadas en un frasco.

Cocción (5)

Se conocen cuatro modos distintos de cocer los alimentos. Se cuecen en el agua, en jugo á substancia, fritos ó asándolos.

Los alimentos cocidos en agua pierden mucho en sabor y en sus propiedades nutritivas.

Para la carne es mejor emplear la ménos agua posible, si se quiere que pierda poco en sus buenas propiedades. Siguiendo ese principio, se obtendrá un buen puchero.

La cocción al jugo, que se llama estofado, hace perder ménos sabor á la carne, porque se cuece más bien al vapor, y cede al jugo y al caldo muy poco de su substancia.

El frito se hace con grasas, manteca ó aceite. Esta clase de cocción conviene más á los pescados y á las legumbres y verduras que á la carne, que es preferible hacerlo en la parrilla.

La carne asada á la parrilla ó al asador, es la que conserva mejor su sabor y sus jugos alimenticios, siendo, sin contradicción, la mejor manera de prepararla.

El ajo (6)

Antiguamente el ajo era apenas tolerado en las cocinas; pero hoy día domina en todas partes, siendo un estimulante que viene en auxilio del artista culinario, reanimando y excitando los apétitos más extragados.

El ajo es una planta bulbosa, cálida, acre y fuerte. Según opinión de algunos médicos, activa la circulación de la sangre, aumenta la transpiración, excita el apetito y hace más rápida la digestión.

Aseguran también que preserva de las enfer-

medades pútridas y escorbútcas, y goza de las propiedades cordiales, aperitivas y estomáticas.

Pero sus enemigos son numerosos también, y le acusan de ser contrario á los personas nerviosas, de turbar la digestión en los estómagos delicados y de determinar la fiebre en ciertas personas.

Además, comunica al aliento un olor antisocial, debido á un aceite muy volátil que contiene. El ajo conviene á los temperamentos flemáticos.

Sabido es el uso doméstico que se hace del ajo para curar las lombrices en los niños.

Medicamento que por su eficacia vamos á dar aquí la fórmula, porque tenemos la seguridad de que muchas madres de familia nos lo agradecerán.

Se pone en maceración dos ó tres dientes de ajo en leche ó en caldo, y luego se da esta infusión á los niños afectados de lombrices. La infusión hecha con vinagre sirve para friccionarse en épocas de epidemia.

Salsa de tomate (7)

Se hasan tres ó cuatro tomates, se les quita el ollejo y se pica lo más menudo posible, se mezcla con un poco de ajo, cominos, perejil, orégano, sal y pimienta, y se deslie con agua caliente.

Salsa á la francesa (8)

Se cortan tomates por la mitad bien maduros, se pone en una cacerola con un poco de aceite y jamón, cuando está esto medio cocido, se le añade cebolla, zanahorias cortadas, perejil, orégano, laurel, sal y pimienta, se cuece todo y después se pasa por un colador fino; si resulta un poco espesa se le añade caldo bueno y un poco de manteca.

Caldo de pescado (9)

Póngase en una besugera tanta agua como vino blanco, ó bien mitad de agua ó mitad de vinagre, añádase zanahorias, cebollas, limón, laurel, perejil, sal y pimienta, graduando la cantidad de todo, de manera que sea proporcionada al tamaño del pescado; y de modo que ninguno de los ingredientes domine sobre otro; se coce media hora con fuego lento, se pone el pescado y se tiene al fuego hasta que el pescado esté cocido pero no deshecho.

Salsa á la manteca (10)

Se fríe cebolla con manteca y cuando aquella ha adquirido un buen color, se añade harina y remueve hasta que todo adquiera un buen color; se le hecha un poquito de buen caldo, sal y pimienta, se cuele y se sirve con sumo de limón.

Salsa blanca (11)

Sirve para diversas clases de guisos, y se aplica á cuantos se quiere. Se cortan y pican pedacitos de ternera y se cuecen hasta reducirlos á pasta. Después se disuelve aquella en caldo de puchero y se liga mezclándola con huevos batidos y manteca.

Salsa porteña (12)

Se pone en una cacerola manteca y harina, se revuelve con una cuchara de madera, se pone sal, un chorrito de vinagre ó zumo de limón, se humedece con agua caliente, se pone al fuego, sin dejar de menearlo, hasta que la salsa esté próxima á hervir: al momento de servirla se hecha un poco más de manteca.

Salsa de alcaparras y anchoas (13)

No hay más que añadir á la anterior alcaparras ó anchoas lavadas y picadas menuditas

Salsa maître d'hôtel (14)

En un pláto se pone manteca fresca con perejil picado, sal, pimienta, se bate bien todo junto en frío con una cuchara de madera. Se coloca en el plato que debe servirse la comida, se pone la preparación indicada en él y el manjar caliente encima, á fin de que se derrita la manteca, y se sirve con un poco de vinagre ó zumo de limón si se desea.

Salsa maître d'hôtel falsificada (15)

Se toma manteca con harina, agua, sal, zumo de limón ó vinagre: se pone sobre el fuego removiéndolo siempre, se añade un poco de perejil picado cuando la salsa empiece á hervir, con el objeto que quede verde; se deja cocer hasta la consistencia de una salsa y se sirve.

Si esta salsa se emplea para el bacalao se espesa con una yema de huevo.

De los fritos (16)

El aceite es la mejor de las grasas para toda clase de fritos, por ser más finos, más delicados, más ligeros, más firmes y ménos indigestos, reuniendo también muy linda apariencia. Las sustancias que deben freirse se echarán en el aceite cuando esté caliente y en punto, porque si no lo estuviera bastante los objetos saldrían blandos, sin consistencia y no tendrían buena apariencia; si

por el contrario, fuese demasiado caliente, quemaría la piel cuando el interior no estuviera todavía cocido.

Se conoce que está demasiado caliente el aceite cuando ahuma. Cuando el aceite está en su punto, las substancias que se hechan dentro toman pronto un hermoso color dorado, que se ponen después de fritas á escurrir, y se sirven empolvoreadas de sal ó azúcar, según el género de fritos. En contra de la opinión de ciertos cocineros, el aceite que ha servido para pescado, puede indiferentemente servir para otra cosa, ya sean carnes, legumbres, etc.

Sopa de cebolla (17)

Se pican cebollas, sacándoles la corona y el cabo, y después de cortadas se frien con manteca hasta que estén muy doradas; se añade agua suficiente, sal y pimienta; se deja hervir por diez minutos y se hecha sobre pedacitos de pan cortado.

Sopa de cebolla con leche (18)

Se prepara la cebolla como para la precedente sopa, y cuando haya tomado color la cebolla, se añade la leche y un poco de sal; se hierve por un cuarto de hora y se echa sobre las rebanadas de pan.

Sopa Juliana (19)

En medio litro de agua se ponen siete ú ocho zanahorias cortadas, un cuarto kilo de guisantes verdes, dos ó tres nabos, lechuga, verdolaga, cebolla y apio, picado todo muy fino.

Añádase sal, un poquito de manteca y otro tanto de azúcar, cuando esté bien cocido se añade leche ó caldo bueno. Hecho esto, déjese hervir á

voluntad y póngase manteca al servirla. Para esta Juliana no se emplean rebanadas de pan.

Sopas que pueden hacerse con las julianas (20)

Las Julianas se sirven generalmente solas, pero pueden asociarse á otras substancias alimenticias. Para ello se emplea unas veces el pan duro cortado á rebanadas delgadas, otras el pan tostado, ó bien coscorrones fritos en manteca fresca.

Pueden también añadirse distintas clases de pastas, como fideos, macarrones, etc., ó bien tapioca, sémola, jagú y toda clase de puré, como los de lentejas, guisantes, judías, patatas, tomates, etc.

Sopa verde (21)

Se pican finas y se cuecen con manteca acederas, verdolagas, perejil, ajo, cebollas y lechugas. Cuando la mezcla se halle casi cocida, se hecha en la cacerola la cantidad de agua caliente necesaria, se sala y deja hervir una media hora, después de lo cual se remoja el pan y se añaden dos yemas de huevos desleídos en manteca.

Sopa chartreuse (22)

Se mezclan dos cucharadas de harina flor con cuarta libra de manteca, de modo que quede todo muy bien unido, se le agrega un cuarto de leche caliente poco á poco, y dos cucharones de caldo, un poco ántes de retirarlo del fuego se le añade una gallina hervida en pedacitos, puede lo mismo ser palomitas, perdiçes, etc., en la sopera en que se ponga se baten de cuatro á ocho huevos.

El caldo para esta sopa es preferible de gallina.

Sopa de ajo (23)

Se frien los ajos picados con mateca ó aceite, y cuando están bien fritos, pero no quemados; se echa sal, pimienta y la cantidad de agua necesaria, dejándolo hervir ocho minutos; si se quiere hacer con huevos, se hechan éstos encima de las rebanadas de pan y se echa el caldo caliente sobre ellos.

Sopa á la francesa (24)

Se frien coscorrones de pan con manteca hasta que queden dorados, se hace un puré de guisantes tiernos; se remoja con caldo hasta que esté claro; derrítase también un pedazo de manteca al momento de servirla; añádase un poco de azúcar y échese sobre las cortezas de pan fritas; el puré debe estar muy bien de sal.

Sopa á la mahonesa (25)

Se desmigaja pan, que se pone en cantidad suficiente de leche para que se empape bien; en una cacerola se derrite manteca y se frie el pan; se deja enfriar por un momento y se le añaden cuatro yemas y dos claras; se amasa todo á medida que se ponen los huevos, y luego se toma a cucharadas, que se hechan en caldo hirviendo; se deja cocer por diez minutos y se sirven.

Estas bolitas quedan con muy linda apariencia y forma un excelente alimento para los niños y los temperamentos delicados.

Relleno para ravioles (26)

Píquese carnes blancas asadas, como ternera, pollo, capón, gallina ó pajaritos; se mezcla este

picadillo con espinacas blanqueadas al agua caliente y bien escurridas; se raya queso Gruyère ó parmesano, huevos y un poco de nata dulce ó de leche hervida. Se sala, mezcla y machaca bien todo.

Se cocen en buen caldo, y al servirlo, se les pone buen queso por encima.

Puchero criollo (27)

Debemos advertir ante todo que son siempre preferibles las ollas de barro.

Debemos observar también que si se pone la carne en el agua cuando hierve, nunca se obtendrá un caldo tan rico como si se pone en el agua fría; porque como la carne contiene un líquido de la misma clase que la clara de huevo, y que se llama albumina, si se echa bruscamente en agua hirviendo, la albumina se cuaja y espesa como la clara de los huevos que se cuecen para hacerlos duros, y una vez coagulada, impide salir el jugo que contiene la carne, mezclada con el agua y formar así un caldo excelente. Si, por el contrario, se sumerge la carne en el agua fría, la albumina de la carne se va en el agua en cuestión y concluye por formar la espuma que todos conocen y quitan á medida que se produce. El jugo sale de la carne con toda libertad y por lo cual el caldo será superior.

También diremos que la carne muy gorda no es la más aparente para el buen puchero. Mucha carne, un buen hueso con tuétano y poca agua, producirá el buen caldo.

Cuando se haya espumado bien se le hechan las verduras y todo lo que se desee.

Olla podrida (28)

Puestos los garbanzos y la carne como se ha

dicho, se espuma y después se añade una gallina, tocino, jamón, pies y orejas de cerdo, rellenos y menudos de ave.

Arroz—Preparación (29)

El arroz se prepara con pollos, patas de cerdo, morcilla y salchicha, lomo, carne, bacalao, pájaros, pimientos, etc.

Suponiendo que se haga con chuletas, se cuecen éstas con sal, después se fríen con aceite, ajos, perejil, tomates, pimientos y tocino. Se echa el arroz y se revuelve todo junto; se echa caldo ó agua en proporción, se sazona con pimienta y se saca del fuego un poco ántes de que quede cocido, y á los cinco minutos de reposo se sirve, evitando que los granos se abran, pues deben quedar enteros.

Arroz á la sanducera (30)

Se fríe el arroz con aceite, cebolla, ajo picado, perejil, orégano y tomate, y cuando esté bien échese el agua ó caldo, procurando hacerlo en buena proporción; y ántes de estar completamente cocido, se retira del fuego y se deja reposar.

Arroz con bacalao Carolina (31)

Se sancocha el bacalao despues de haberlo frito un poco, se le quitan las espinas y después se lava con agua fría. Se pone la sartén ó cacerola al fuego con aceite, en el que se fríen dos ó tres dientes de ajo, tomate y perejil, y cuando está frito se añade el bacalao bien escurrido, pimientos, azafrán, pimienta y clavo; se echa el arroz, se le da vueltas y se le añade agua caliente ó caldo.

Arroz con pollos Lucrecia (32)

Se corta en pedazos los pollos, se fríen en la sartén ó cazuela de barro con manteca de cerdo, se pone ajo, cebolla, tomate, perejil, pimientos, pimentón; se pone el arroz y después de dos vueltas se cubre bien con caldo y se hace hervir á fuego rápido.

Puré de papas (33)

Después de sancochadas las papas se pelan y se desacen en leche ó caldo, se pone en una cacerola con manteca y se revuelve continuamente para que el puré tome buena consistencia.

Caldo improvisado (34)

Se corta en pedacitos carne de vaca, se pone en la cacerola con agua y sal y se hierve rápidamente, se espuma y se añade zanahorias, cebollas, nabos, un tomate, un pimiento y apio.

Caldo de tortuga (35)

Se colocan después de limpios y cuece en un litro de agua por cada 125 gramos; se deja cocer á fuego lento dos horas y se cuela el caldo.

Espinacas (36)

Cortadas y lavadas, se fríen con manteca ó aceite, sal y pimienta; después se añade para la salsa un pedazo de manteca y se sirven con rebanadas de pan fritas.

Ropa vieja á lo Casimiro (37)

Se frien unas cebollas en manteca, se echa un poco de harina y revuelve hasta que tome color, se echa un poco de caldo, sal y pimienta, y cuando esté casi apartada la salsa, se echan las tajaditas de carne que han sobrado del puchero, se rocía con un poquito de vinagre y se retira del fuego.

Sesos á la marinera (38)

Después de quitadas las fibras, se ponen en agua tibia por mucho tiempo, se cuecen en pedazos de tocino, vino blanco y caldo. Se le agrega cebolla, perejil, zanahorias, tomillo, laurel, pimienta y sal. Cuando está cocido, se pone en otra cacerola con manteca, se polvorea con harina y se le agrega un poco de caldo.

Estofado (39)

Se mecha un pedazo de carne de lomo con tocino, perejil y ajo, se pone á freir con aceite ó grasa; cuando esté dorado, se le ponen cebollas, hongos, tomates, pimienta, perejil, nuez moscada y un poco de caldo.

Tomates rellenos (40)

Se parten y se les quita el jugo y la semilla, se rellenan con pan rallado, perejil, ajo, sal, pimienta, queso y aceite, y se frien en la sartén á fuego lento.

Higado Cecilia (41)

Se corta en ruedas de poco espesor; se pone en una sartén aceite, manteca, y vino blanco; se

agrega cebolla y perejil muy picado, sal y pimienta; se pone encima una capa de rodajas de higado, después una capa como la primera; se cubre todo con pedacitos de tocino y se cuece á fuego lento.

Salmón en puré (42)

Se cuecen papas en sal, se hace una pasta bien deshecha; se cuece igualmente salmón con sal, un poco de pimienta y cebollas enteras, y una vez cocido, se coloca sobre el puré de papas, echando por encima del pescado aceite, zumo de limón y se adorna con rodajas de huevos cocidos.

Sargo (43)

La mejor manera de comer este pescado es ponerlo á la parrilla en un papel de astraza graso, hacerle una incisión en el lomo, y en el momento de servirlo, echarle en esa abertura manteca, condimentada con perejil, cebolla picada muy fina, sal y pimienta. El calor del pescado basta para derretir la manteca.

Puede también rociarse con vinagre y unas gotas de limón.

Arenques frescos ó salados (44)

Después de lavados, se les corta la cabeza y el extremo de la cola, se saca el pellejo y se ponen á desalar en agua y leche, se escurren, se cortan á pedazos y se arreglan con cebolla cocida en el rescoldo y manzanas crudas. Se sirve con una vinagreta y berros, etc.

Lenguado (45)

He aquí un pescado excelente: su carne sana, firme, alimenticia, delicada y exquisita, es muy

apreciado por ser de fácil digestión, pudiendo comerlo las personas convalecientes.

A la parisien (46)

Se limpia, se le corta la cabeza y la cola, se pone á saltar en una cacerola, echándole por encima perejil y cebolla bien picados, sal, pimienta y nuez moscada raspada; se hecha sobre el todo manteca tibia, en cantidad suficiente; se cuece con fuego fuerte; se mueve continuamente y después de cocido se adereza en el plato con una salsa italiana.

Merluza en salsa (47)

Se cortan en pedazos, se frien en aceite, perejil y ajo picado, se mantiene á fuego lento, se sazona bien de sal y se le añade un poco de caldo. Para espesar la salsa se le echa pan tostado molido.

Atún (48)

Se pone el atún en la fuente que se ha de servir con aceite, perejil y hierbas finas bien picadas; se cubre con pan rayado y se pone al horno.

Anguila "La vieja" (49)

Después de sancochadas se frien un poco con aceite y se les echa ajos, perejil picado, pimienta, azafran, clavo, canela y avellanas con miga de pan mojado.

Anguila con arroz (50)

Se pone el arroz á cocer con todas especias y un poco de perejil; cuando el arroz esté á medio

cocer, y si fuesen pequeñas, no se ponen hasta que el arroz no esté medio cocido.

Calamares al Olimpo (51)

Se ponen en una asadera con tinta ó sin ella, un poco de harina ó yemas de huevo, pimienta molida, sal y limón, de modo que resulte muy ligera. También se hace con aceite y se sirven con una salsa hecha con caldo, sal, miga de pan, azafrán y un poco de nuez moscada.

Bacalao á la francesa (52)

Después de cocido el bacalao, se toma la fuente en que ha de servirse, que deberá ser un poco honda. se pone en ella un poco de ajo machacado, cebolla, perejil, ruedas de limón sin cáscaras, pimienta en grano, dos cucharadas de aceite y un pedazo de manteca; póngase el bacalao encima; cúbrase con una capa de igual mezcla y se rocía con pan rallado; después póngase la fuente á fuego lento para que hierva poco; añádase un poco de zumo de limón y pimienta por encima. Conviene al horno.

Ranas (53)

Se secan bien pasándolas por harina y huevo y si se quiere por pan; se frien en aceite á fuego lento hasta que estén bien doradas; se secarán sobre un pañito para que escurran bien el aceite, y después se sirven con unas gotas de limón y perejil bien picado.

Conejo estofado (54)

Partido en pedazos y limpio con una servilleta, se deja en infusión en vino blanco durante ocho

horas; se deja secar y se revuelve con cebolla fresca; échesele después pimienta y clavo, y añádate vino de la infusión.

Liebre guisada (55)

Se parte en pedazos y se pone en remojo en vino blanco; después se fríe con manteca ó tocino y cuando esté se pasa á una olla, se hechan especias, ajos frisados y sal; con la grasa que queda se fríe cebolla menuda y se echa á la olla con vino en que estuvo á remojo la liebre; es preciso que esté mucho tiempo al fuego.

Gallina rellena (56)

Se hace el relleno con huevos duros, aceitunas, chorizo, almendra y jamón entreverado. Se pica bien todo, después se envuelve en manteca de cerdo, se rellena el ave y se cuece.

Hecho todo esto, se asa en el horno hasta que esté bien dorada.

Graduando las cantidades, lo mismo puede rellenarse un pollo que un pavo ó cualquier otra ave.

Guiso de pollo (57)

Después de bien limpio, se pone manteca en la sartén y se fríe un poco; en seguida se coloca en la olla en que han de cocerse y en la grasa que queda se fríe cebolla y se echa sobre los pollos con toda clase de especias. Se añade sal y un poco de vino blanco y se ponen á fuego lento con un poco de caldo, ajo, perejil, tomate y nuez moscada.

Pavo al papel (58)

Se limpia y tiene al aire libre veinticuatro horas, y después se cuece; á medio cocer se pone

en la asadera con manteca, sal y pimienta; se meten unos clavos de especias, se envuelve en un papel de astraza y se deja á fuego lento; cuando esté asado se hace una salsa con un poco de azúcar, zumo de limón, canela, pimienta y caldo, que se le rocía por encima.

Perdices estofadas (59)

Después de limpias se frien un poco en manteca y se acomodan en una cazuela con perejil y pimienta, sal, aceite, hojas de laurel, una rueda de limón, ajos y agua ó vino que las cubra.

Escabeche de perdices ú otras aves (60)

Se limpian, se hacen pedazos, se frien en aceite; á medio freír se echan en vinagre con hojas de laurel, ajo y especias; se ponen en una vasija, echándoles salmuera y por encima aceite; se tapa herméticamente y se pone en lugar muy fresco.

Espárragos á lo Matias (61)

Se corta la parte tierna de los espárragos, se cuecen muy poco, se ponen en una cacerola con manteca, perejil y caldo. Después de cocidos se añade un poco de azúcar, un poco de sal y nuez moscada, y se espesa sobre el fuego con dos yemas de huevo. Es un intermedis bastante agradable.

También después de medio sancochados, se frien en manteca con buen queso rayado; á estos mismos se les puede echar huevos enteros momento antes de quitarlos del fuego, que será muy lento.

Coliflor en salsa de tomate (62)

Sancochada la coliflor, se adereza estando caliente sobre el plato, y se rocía uniformemente en todas sus partes con una salsa de tomates, que debe cubrir todo con igualdad. La coliflor una vez sancochada se presta lo mismo para hacer frita, ó en ensalada y también en tortilla.

Berengenas rellenas (63)

Se dividen en dos partes, se vacía el interior y se pica la carne sacada del fruto. Se pone en picadillo en un plato y se sala. Pasada una hora se aprieta entre las manos para que suelte el agua que contiene. A este picadillo se añade tocino, miga de pan mojada en caldo ó leche tibia, cebollas finas, se echa sal y pimienta; se pica todo muy menudo y se llena el interior de las berengenas con este relleno. Se juntan las mitades y se cuecen las berengenas en mateca, cubierto con fuego encima y debajo.

Ensalada italiana (64)

Se compone de varias hortalizas, como setas, apio, la escarola, achicorias, lechuga y de varias otras yerbas para guarnecerla, como perejil, berros y otras de esta clase, y se añaden al gusto del cocinero. También se le echa tomates crudos y se adorna con huevos duros.

Chatarca criolla (65)

Se pisa al mortero charque flaco, se frie en grasa; una vez frito se le echa una salsa compuesta de: ají molido, ajo, sal y pimienta con perejil bien picado. También admite huevos fritos.

Matambre adobado (66)

Se adoba de un día para otro y se deja cocer mucho tiempo. El adobo es el siguiente: extendido el matambre se polvorea con sal, vinagre, ajo, orégano, pimentón, cominos, ají molido, pimienta en grano, laurel, y en caso de ser flaco el matambre, se le ponen rodajas de tocino.

Pimientos fritos (67)

Se prefieren los morrones, se parten al medio, se quita la semilla y se frien á fuego lento en manteca ó aceite; puramente con sal y cuidar de dorarlos bien. Es un platito muy ligero y fácil.

Papas Juanita (68)

Después de cocidas, peladas y cortadas, se pone en una cacerola un pedazo de manteca amasada con harina, se deslíe con la nata, se sazona con sal y pimienta y se revuelve esta salsa; cuando esté casi cocida, se echan las papas y se sacan casi enseguida.

Tomates—Conservación frescos (69)

El mejor medio de conservar los tomates frescos, es el siguiente:

Se escojen los tomates maduros, pero que no estén blandos. Uno á uno se les va echando una gota de cera en la parte por donde estuvieron adheridos á la rama, para que por aquella no penetre el aire; hecho lo cual se irán colocando unos sobre otros en frascos de boca ancha, hasta que lleguen á la boca. Después se echa buen aceite de olivas hasta que los tomates queden cubiertos, y se tapa la boca con corcho bien justo, de modo que no entre absolutamente nada de aire.

Habas á la porteña (70)

Se quita la cáscara superior y se cuecen con agua hirviendo para que suelten el ollejo; se pone manteca en una cacerola y se les da unas vueltas, añadiendo un poco de harina, un poco de caldo, sal, pimienta y perejil picado. También se pueden ligar con yemas de huevos y un poco de azúcar, sin descuidar de moverlo mucho.

Menestra de guisantes (71)

Se frien con manteca, mezclándoles pedacitos de jamón, que antes se habrán frito, algunos pedacitos de ave y alcachofas, y todo se pone á cocer con un poco de perejil, sal, ajo, pimienta y agua suficiente, dejándola al fuego hasta que se consuma el agua.

Menestra de habas (72)

Se dispone como la anterior, y quedan muy bien cuando se mezclan las habas con los guisantes.

Modo de conservar los huevos (73)

Sumergirlos en agua salada, dejándolos en ella hasta que vayan al fondo, se retiran y secan bien; conservándolos entre ceniza. Caliéntense en agua hirviendo, como si se hicieran pasados por agua, pero no dejándolos más que un minuto; se retiran, se secan bien y se colocan en un lugar seco obscuro.

Huevos revueltos con jamón (74)

Se echan los huevos en la sartén con pedacitos de jamón, sal, pimienta y un poco de caldo;

se pone á fuego lento, moviéndolo hasta que se espesen.

Huevos con tomate (75)

Se frie aceite ó manteca, echándole cebolla y los tomates, todo bien picado. Se baten los huevos y se echan, revolviendo todo muy bien. Quedan muy bien algunos pedacitos de jamón bien picado.

Tortilla con tocino Gamboa (76)

Se cortan rebanadas de tocino, se frie un poco con manteca y se le echan por encima los huevos bien batidos y ligeramente codimentados.

Tortilla á lo Matias (77)

Se ponen en una sopera seis yemas de huevo, seis onzas de azúcar en polvo, unas gotas de rom, un grano de sal y se mezcla muy bien; se baten en un plato hondo seis claras de huevo, que quedan unidas, y se van agregando á las yemas muy despacio, se ponen cuatro onzas de manteca fresca en un plato de metal, y derretida la manteca se agregan todos los huevos; estando un poco dorado por debajo, se echa una onza de azúcar y un poco de vainilla en polvo. Diez minutos ántes de servirse se pone en el horno hasta ahuecarse un poco y que se dore por encima. Se sirve enseguida de sacarse.

Jamón de bayona (78)

Se frota bien con sal y se ponen entre dos tablas con mucho peso para que suelte la humedad, durante diez ó doce horas; se vuelve á frotar de nuevo con sal y nitro machacados, se ponen en

la saladerá entre sal y nitro bien apretados y con peso encima unos ocho días, removiéndolos de arriba abajo diariamente; y después de este tiempo se saca toda el agua que han hecho, la que se pone al fuego con vino común, hierbas aromáticas y especias, y después de frío se bañan con esto los jamones, dejándolos macerar por quince días y volviéndolos diariamente.

Después se cuelgan para ahumarlos.

Pasta para hojaldra (79)

Sobre una mesa se pone un kilo de harina, se forma un hueco en el medio, se le pone 30 gramos de manteca, dos claras de huevo y agua con sal; se une y se forma la pasta; se cubre con una libra de manteca. Se pliegan los dos extremos de la pasta sobre la manteca, de modo que quede bien cubierta, y se da dos vueltas á la pasta.

Para esto se extiende á lo largo con el palote, hasta que tenga un dedo de espesor y se dobla en tres pliegues; se le da un cuarto de vuelta; repítase esta operación varias veces, cuidando de untar la masa antes de doblarla con manteca. Se deja reposar.

Pastel á la parisien (80)

Se machacan en un mortero 120 gramos de almendras dulces mondadas, añadiendo poco á poco seis claras de huevos, tres gramos de vainilla en polvo y 195 gramos de manteca derretida. Después se ponen encima de la mesa 125 gramos de harina flor mezclada con 370 gramos de azúcar en polvo; se hace un hueco en medio, echando en él los ingredientes que acabamos de indicar: se amasa bien todo, se pone la preparación en moldes planos ácanalados, se hace cocer en el horno á tempera-

tura moderada y se baña con azúcar tamizada y humedecida con un poco de kirsch.

Torta el Nene (81)

Se toma un kilo de harina, se forma un hoyo en el medio y se echa en él la cuarta parte de un litro de leche y un poco de sal; se amasa ligeramente la masa, dejándola reposar media hora. Después se le agregan 150 gramos de manteca, se amasa de nuevo y se forman una ó más tortas, dorándolas con huevos batidos; se ponen al horno.

Soplillos improvisados (82)

Se deslien huevos enteros en harina, de modo que se haga una pasta espesa, que se moverá hasta que adquiera buena consistencia, mezclándola al mismo tiempo con leche, azúcar, agua de flor de naranja, vainilla, corteza de limón ú otra esencia. Después se cubre con manteca una tortera y se echará en ella la masa, donde se cocerá al fuego vivo ó en el horno. La pasta subirá como una tortilla soplada.

Budin de pan (83)

Se deshace pan francés con leche, se agrega azúcar molida, huevos, manteca y canela, se une todo y se pone con la budinera que habrá sido preparada con azúcar quemada; también se pueden agregar pasas de corinto y pedazos de limón.

Maravillas Carola (84)

Se toma medio kilo de harina, tres ó cuatro huevos; se bate primero el huevo, es decir, la clara separada de la yema, se agrega rayadura de li-

món; se mezcla todo hasta formar una masa muy blanda; se corta en la forma que se quiera y se frie en grasa muy caliente.

Pulpetas Tomasa (85)

Se toma carne de lomo cortado como para bifés, se pica muy menudo tocino, perejil, ajo, sal y pimienta, todo esto se envuelve en la carne que ha sido cortada, de modo que sirve como de relleno, se atan ó pasan con palitos, se frien en buen aceite y después se guisa con una salsita de tomate y cebollas.

Queso de angel (86)

Se pone en una cacerola de lata un cuartillo de leche, media libra de manteca, derretida, una docena de huevos batidos, dos onzas de almendras bien machacadas y cuatro cucharadas de harina de arroz. Las almendras y la harina se disuelven en leche, se unirá todo y se pone á cocer al baño María.

El bocado de mi nene (87)

Se cuece una libra de almendras dulces; se les quita la cáscara y se reducen á pasta; después se amasan con ocho huevos bien batidos y media libra de azúcar, agregando el zumo de un limón. Se distribuye después la mezcla en cajetillas de papel y se cuecen al horno.

Bizcochos de limón (88)

Se forma una pasta con ocho huevos frescos, doce onzas de azúcar en polvo y cuatro cucharadas de harina de arroz. Cuando esté bien incorporado todo, se añade corteza raspada de limón,

más ó menos según el gusto que se le quiera dar, y en cajetilla de papel se cuecen en un horno templado.

Bizcochos para chocolate (89)

Se baten claras de huevos hasta que tomen el punto de nieve, y aparte se baten las yemas mezcladas con azúcar en polvo, pesando onza y media de azúcar por cada huevo y una onza de harina flor. Hecha pasta con las yemas, harina y azúcar, se agregan las claras batidas y se bate hasta que quede todo muy bien mezclado. Esta pasta se echa en moldes de hoja de lata ó en cajetines de papel, dando á aquellos ó á éstos primero con manteca, y se ponen en el horno á calor suave.

Torta Uruguaya (90)

Se toma cuarto kilo de harina, otro tanto de azúcar, cuatro yemas y dos claras batidas por separado, una cucharada de manteca, vainilla y leche. Se mezcla todo, se unta con manteca la lata en que se ha de cocer y se pone al horno.

Fideos á la napolitana (91)

Se pone á freir en aceite cebolla; cuando está un poco frita se agregan tomates pelados, perejil y ajo. Se sancochan fideos en agua y sal. Se raya queso y se mezcla con pimienta molida y después se hace una mezcla de los fideos con la salsa y el queso.

Merengues haraganes (92)

Tómese claras de huevo y azúcar en polvo, unos treinta gramos por dos claras; bátase hasta

consistencia de nieve; se mezcla y se pone al horno.

Merengues Tamagno (93)

Se baten seis claras de huevo hasta el punto de nieve muy dura, y se preparan quinientos gramos de azúcar, formando con ella una almibar en punto, sazonándolo con algo de vainilla; después se agregan al jarabe las claras de huevo, poco a poco y revolviendo siempre, hasta que se forme una pasta bastante sólida para formar los medios merengues en forma oval, con una cuchara, colocando cada uno de aquellos sobre hojas de papel blanco. Los papeles se colocan dentro de un horno, cuyo calor debe ser moderado.

Crema Oxilia (94)

Se ponen en dos litros de buena leche, diez yemas de huevos y 125 gramos de azúcar; añádase el aroma que se quiera, ya sea una infusión de café ó de chocolate, ó de vainilla; mézclese todo y se pone en fuego suave, removiéndolo continuamente con una cuchara; atiéndase á que la crema no se espese demasiado, y luego se deja enfriar.

Crema á la italiana (95)

Se toman doce yemas de huevo y cuatro vasos de vino madera, ó de buen vino blanco, seis onzas de azúcar y un poco de canela; póngase todo en una cacerola á fuego vivo, se bate de prisa con un molinillo de chocolate hasta que la espuma haya llenado la cacerola.

Sírvase sin perder tiempo.

Crema de café (Quite) (96)

Se baten ocho yemas de huevo, 250 gramos de azúcar tamizada, añadiendo un litro de leche, en la cual se pondrán en infusión 145 gramos de café tostado y recién molido; se hace que dé un hervor, se deja enfriar y se forma la crema, batiéndola con 250 gramos de manteca fresca.

Esta crema es muy apropiada para adornar pasteles, etc.

Sandwich (97)

Se toma el pan especial y que sea un poco duro; se le quita la corteza y se corta en rebanadas iguales.

Se amasa con sal un poco de manteca y se ablanda al baño María.

Con esta manteca se unta un lado de cada rebanada, y en cada dos se coloca una lonja delgada de jamón; se prensa y también se les puede agregar mostaza.

Para conservarlos frescos se envuelven en una servilleta.

Buñuelos ó suspiros de monja (98)

Se ponen en una cacerola dos onzas de manteca, cuatro de azúcar, un vaso de agua y corteza de limón raspada; se añade harina y se hace hervir hasta que se forme una pasta, que se conocerá que está en su punto cuando se desprenda fácilmente de la cacerola; se mezclan tres huevos y se mueve todo muy bien. Después se extiende sobre un plato y se corta á pedacitos, que se echan en el frito, el cual no debe estar muy caliente, se escurren en una servilleta y se sirven polvoreados de azúcar fina.

Buñuelos de queso fresco (99)

Se toma queso mantecoso y muy fresco, se le quita la corteza y se soba en un tablero; se le echa un poco de harina y unas yemas de huevo, hasta que quede un poco blando. Luego se pone una sartén al fuego con bastante manteca. Se hacen unos buñuelos grandes y se deja estar la sartén con poco fuego, que ellos se irán volviendo sin necesidad de tocarlos; una vez fritos, se pasan por miel ó almibar, echándoles canela molida por encima.

Almendrados parisien (100)

Se toma una libra de almendras dulces, se cortan en pedazos y se echan en una vasija con doce onzas de azúcar en polvo y las suficientes claras de huevos; se hace una masa, que se extiende en hojas de papel blanco, cuando está helada se pone al horno, cuidando no se tueste mucho.

Pancitos americanos (101)

Se machacan cuatro onzas de almendras mondadas, rociadas con un poco de rom, hasta que formen pasta muy fina; se añaden clavos ú otra especia pulverizada, y azúcar en buena proporción, formando masa consistente, que se aplana con el rodillo; se cortan los pancitos, se colocan en una lata y se cuecen. Mezclando esta masa con almibar ó crema de fresa, melocotón; chocolate ú otra, se pueden variar hasta lo infinito.

Las cantidades pueden aumentarse en proporción.

Mantecadas (102)

Se toma la cantidad que se quiera de manteca fresca. Suponiendo que sea una libra, se agregará media de azúcar y una docena de huevos batidos, después de lo cual se batirá todo con unas varillas de madera, conocidas de todos, por espacio de hora y media. La operación termina echando la pasta en cajetillas de papel; y se cuecen en el horno.

Charlota socialista (103)

Se toma un molde de hoja de lata y se da todo el interior con manteca. Sobre la manteca se ponen cortezas de pan fritas, formando con ellas un segundo molde, después de lo cual se rellena todo el hueco con manzanas, peras ú otras frutas en compota, y se tapa todo con miga de pan molidas en almibar ó en azúcar disuelta en vino. Se pone á cocer con fuego encima y debajo, y cuando esté tostada la especie, se vuelca sobre una fuente, y se sirve caliente.

Naranjas en almibar (104)

Se eligen no pasadas ni muy maduras; se les raspa con un rayador la parte exterior ó encarnada de la cáscara y se tienen en agua veinticuatro horas. Después se les hace algunas picaduras con un alfiler grueso y se cuecen en agua hasta que estén bastante blandas, y con la misma en que cocieron, se hace el almibar, midiéndola para poner una libra de azúcar por cada cuartilla de agua; se clarifica con cáscara y clara de huevo, y se termina cociendo las naranjas en el almibar para que se impregnen bien hasta los gajos.

Licor de crema de azahar (105)

Para 5 litros se necesita: azúcar blanca 2500 gramos. Se disuelve al fuego, en agua, un litro y tres cuartos. Se añade alcohol de 33 grados, id.— Luego esencia de azahar, 15 gotas. Se filtra por papel después de un mes.

Tomates en vinagre (106)

Para conservar tomates frescos por dos años, se eligen maduros y sanos. una vez limpios se colocan enteros en frascos de cuello ancho, rellenando bien el frasco, con un líquido compuesto de ocho partes de agua, una de vinagre y otra de sal gruesa. Después se agrega aceite para que forme una capa de un centímetro de espesor bajo la tapa del frasco.

Extracto de carne para los niños (107)

El extracto de carne no es otra cosa que el caldo concentrado mediante la evaporación. ó reducido á consistencia blanda y casi sólida, de manera que contenga en abundancia los principios solubles de la carne, que son la *creatina*, la *creatinina*, la *sarcina*, la *inosina*, el *ácido mósico*, el *ácido láctico*, la *albumina*, los *ácidos volátiles* y las *sales minerales*, especialmente el *cloruro* y *fosfato de potasio*.

Ranas (108)

Después de tenerlas en agua un día y de secarlas perfectamente, se ponen durante dos horas en vinagre, sal, pimienta, perejil, laurel y tomillo. Una vez bien impregnadas de este adobo, se rebozan con harina y se frien en aceite muy caliente.

Conejo (109)

Se parte el conejo en cuatro partes, rellenándolas de pedacitos de tocino muy sazonado, y se ponen en una cacerola con manteca de cerdo y harina. Después se le echa caldo, un poco de vino blanco, sal, pimienta y yerbas aromáticas, y se cuece á fuego regular. Cuando se sirve se le echa zumo de limón.

Torreas (110)

Se pone pan francés cortado en rebanadas á remojar en leche, con yemas de huevo batidas y un poco de azúcar, se frien con grasa fina hirviendo. Se colocan en una fuente, se polvorean con canela y almibar en punto regular.

Mermelada de duraznos (111)

Se echan en un tacho tres kilos de duraznos bien maduros y tres kilos de azúcar; los duraznos cortados en pedazos y sin carozo, se revuelve bien con la espátula hasta producir la mermelada.

Mermelada de peras (112)

Se toman peras azucaradas, se dividen en cuatro, se les quita el corazón y se ponen en una cacerola cubiertas de agua: hágase cocer á fuego fuerte hasta que queden blandas las peras; se sacan de la cacerola con la espumadera, se colocan en un tachito sobre un colador y se aprietan bien. Se poné azúcar en el agua que se han cocido las peras á razón de 500 gramos por cada kilógramo de fruta; una vez derretido el azúcar y después de espumado, añádase la carne y termínesse la cocción, que se prolongará tanto más cuanto más consistencia se le quiera dar á la mermelada.

Mermelada de membrillo (113)

Se eligen membrillos bien maduros, se les quita el corazón, se cortan en pedazos y se ponen al fuego con agua que los cubra.

Cuando están blandos se sacan y se hacen escurrir. Se pisan en un mortero, se cuelan. Se pone igual cantidad de carne y azúcar. Se revuelve esta mezcla en el fuego hasta que la compota quede hecha gelatina, señal de que está á punto la mermelada. Se saca y se pone en tarros.

Mermelada de manzanas (114)

La mermelada de manzanas se preparan como la de peras, pudiendo utilizarse la pulpa de la fruta que ha servido para hacer la gelatina.

Conviene aromatizarlo con raspitas de limón, naranja ó vainilla.

Panqueques (115)

Media libra de harina flor, media libra de manteca, media libra de azúcar y cinco huevos. Se bate la manteca en una fuente hasta que quede blanda, y aparte se baten los huevos. De cada cosa se hacen cuatro partes y se va poniendo en la manteca y batiendo hasta unir todo; se pone en los moldes con una tercera parte de lo que éstos puedan contener y se ponen al horno.

Jamón de cola (116)

Se toma una cola de vaca gorda, se mecha con ajo picado, orégano, laurel y ají molido, se pone cinco días en sal gruesa, se saca, se lava poco y se cuelga al aire medio día, se pone á cocer en agua con canela en rama y clavos. Por último se hace cocer bien en vino puro, blanco.

Crema de café (117)

En un tacho se ponen cuatro jarros de nata y medio de leche; se hace hervir, y al dar el primer hervor se le añade una onza de café tostado muy molido. Después que todo ha cocido un poco, se pasa por un tamiz, añadiéndole dos yemas de huevo batida y dos onzas de azúcar. Hágase cocer un poco hasta que todo quede reducido á la mitad para formar la crema.

Torta de almendras (118)

Se toman próximamente cuatro onzas de harina, cuatro de manteca fresca é igual cantidad de azúcar en polvo; se machacan tres onzas de almendras dulces, añadiendo un poco de corteza de limón ó una ó dos cucharadas de agua de azahar; se echan cuatro ó seis huevos bien batidos, mezclándolo todo en un mortero para hacer una pasta, se toma una tortera, se unta el fondo con manteca y se hace cocer á fuego lento con fuego debajo y encima, formando de esta manera la torta, que se puede servir fría ó caliente, pero siempre echándole azúcar en polvo por encima.

Postre económico (119)

Se cortan las rebanadas de pan y se tuestan; después se humedece el pan en leche y se fríe con manteca. Cuando las tostadas se sacan de la sartén se les echa azúcar y canela.

Bizcochos (120)

Se baten claras de huevo hasta que tomen la consistencia de la nieve; aparte se baten las yemas con azúcar en polvo, á razón de onza y me-

dia por huevo, y se mezcla con una onza por huevo de harina flor; en ésta se echan las claras ya batidas como se ha dicho, batiéndolo hasta que todo se haya mezclado bien. Esta pasta sirve para hacer bizcochos en molde ó en cajas de papel blanco. Si se tuviera molde para hacer un bizcocho de Saboya, no hay más que añadir á la masa un poco de azúcar y las raspaduras de cáscara de limón ó cualquier otro aroma. Los moldes se untan por dentro con manteca ántes de echar la masa.

Masitas Matilde (121)

Se deshace media libra de manteca con media de azúcar molida, dos huevos y la rayadura de un limón; cuando esté bien unido se le pone media libra de harina, revolviéndolo todo. Se pone al horno en latas en forma de masitas.

Dulce de coco (122)

Se hace almíbar con una libra de azúcar á punto regular, se le pone un coco rayado, y un poco ántes de sacarlo se le echa una yema de huevo.

Torta de bacalao (123)

Se hierva el bacalao, se le sacan las espaldas y se pisa en el mortero; se le añade una papa bien cocida, media copa de leche, tres yemas de huevo; se fríe aparte en un poquito de aceite, cebolla picada, ajo y pimienta, y se une á la del mortero, se pisa todo; se bate como para merengues tres claras de huevo, y al momento de ponerlo en la fuente para el horno se mezcla con la ya pisado.

Panqueques (124)

En una fuente se echan dos ó tres huevos, dos ó tres cucharadas de harina y leche en proporción, se bate bien. Se pone un poquito de manteca en la sartén, se echa la pasta que debe estar bien blanda, se saca en un plato y se le echa azúcar, que se quemará con un fierro caliente.

Masitas para el mate (125)

Se baten mucho tres huevos y tres cucharadas grandes de azúcar, se le añade harina hasta que se pueda amasar sobre la mesa; se soba bien; se hacen bolitas y se frien en grasa bien caliente.

Bizcochuelos (126)

Se bate mucho tantas cucharadas de azúcar molida como huevos, hasta que quede bien claro; se le añade las cucharadas de harina que lleva de azúcar, se unta la bizcochera con manteca y se pone al horno.

Bollos dulces (127)

Se pone en una sopera seis huevos, levadura fresca una onza, seis cucharadas planas de grasa derretida, un cuarto kilo de azúcar; se mezcla todo y se deja en reposo durante la noche muy bien tapada para que no se enfríe. Se soba muy bien, se corta en pequeños trozos y se le da la forma de bollo. Se bañan en leche, se polvorean con azúcar y se ponen al horno.

Dulce de coco (128)

Se pela y se ralla un coco, con una libra de

azúcar, se hace almíbar á punto alto; se mezcla con el coco y se pone al fuego media hora.

Berenjenas Mercedarias (129)

Se cortan berenjenas en rebanadas, se ponen en agua con sal un cuarto de hora para quitarles el amargo, después se fríe en aceite, tomates, ajos picaditos, sal y pimienta; hecha esta salsita se echan las berenjenas y se ponen á fuego lento.

Cuando se vea que están como hongos, es señal que están á punto.

Pescados ó perdices (escabecho) (130)

Se fríe el pescado ó la perdiz. Se prepara para dos cucharones de aceite, uno de vinagre, ajo, pimienta, sal, laurel, tomillo y pimentón; se hierva todo, después se cuele y se deja enfriar muy bien.

Se coloca la perdiz ó el pescado en la vasija ó fuente, se le echa la salsa por encima y se le ponen rebanadas de limón.

Pescado relleno (131)

Se limpia el pescado, se rellena con pan rayado, queso, aceite, pimienta, sal, ajo y perejil. Se puede guisar ó poner al horno.

Pastel de pollo—Mi vieja (132)

Se hace picadillo con la carne de un pollo, se le pone especias, pasas, perejil, huevos duros, cebolla bien picada, aceitunas; sal y azúcar.

Se pone en una fuente, se le pone rebanadas de pan mojado en leche, una capa de manteca, azúcar y canela y después al horno.

Rosquetes (133)

En una sopera se ponen seis huevos, un poquito de levadura fresca, seis cucharadas planas de grasa derretida, se mezcla todo y se deja en reposo muy bien tapado. Una vez que está á punto, se soba bien la masa y se le da la forma de rosquete.

La almíbar para éstos se prepara del siguiente modo: se pone en una cacerola azúcar, con el agua necesaria para disolverla, se hace hervir muy poco tiempo, se clarifica con una clara bien batida y se bañan los rosquetes.

Uno, dos y tres (134)

Una taza de leche, una de manteca, dos de azúcar, tres de harina, seis huevos, se mezcla todo y se bate muy bien. Se unta la lata con manteca y al horno.

Macarrones al gratin (135)

Se hierven los fideos con agua y sal, se cuelean y se pone una camada en una fuente honda, otra camada de manteca y así sucesivamente; después se echa por encima queso rayado y un poco de buen caldo y se pone al horno.

Nioquis á la italiana (136)

Para tres partes de harina, una de sémola ó semita, papas cocidas y deshechas, se agrega un huevo y se mezcla todo, se soba muy bien; se corta la masa como fideos gruesos, se cortan en pedazos chicos y se les da la forma con el dedo.

TRATADO
DE
ECONOMÍA DOMÉSTICA

ECONOMÍA DOMÉSTICA

Manera de quitar las manchas de grasa.

Con mucha facilidad se quitan estas manchas en los tejidos de lino, cáñamo, algodón y lana, frotándolas con jabón, embebiéndolas de agua, dejándolas secar y lavándolas luego. — También se emplea la esencia de trementina, en particular para la seda, con la precaución de frotar la mancha con un lienzo blanco hasta que la ropa esté seca.—Úsanse además la yema de huevo reciente y la hiel de buey.—Es condición precisa (útese el método que se quiera) lavar las manchas con agua fresca á lo último de la operación.

Agua para quitar manchas.

En una olla barnizada se pone una botella de agua tibia, un poco de jabón blanco y una onza de sosa de Alicante: cuando todo está disuelto, se añaden dos cucharadas de hiel de buey y un poco de esencia de espliego; se revuelve bien todo, se cuela por un lienzo, y se guarda en botellas.

Cuando quiere hacerse uso de ellas, se pone con precaución la cantidad suficiente que cubra la mancha, y se frota con un cepillito; luego se lava el punto manchado, ó toda la parte atacada por el líquido, con agua tibia.

Para quitar las manchas de los vestidos.

Generalmente son grasientas, aceitosas ó resinosas, ó bien producidas por los ácidos, los alcalis,

la orina, la tinta, la pez, el alquitrán, el unto de rueda de carruaje, etc.

Las manchas grasientas ó aceitosas se quitan, ya con jabón, ya agua saturada de alcalí; cuando se opera sobre ropas que pueden lavarse, debe emplearse la hiel del buey, de que usan los quitamanchas.—La esencia de trementina y el éter pueden igualmente disolver las manchas grasientas de los libros y estampas.—Las tierras absorbentes y aluminosas, como la tierra de bataneros ó arcilla, la greda, la creta, la cal apagada, etc., no presentan tantas ventajas.

Las resinas y la cera se quitan fácilmente por medio del alcohol.

Las manchas de ácido enrojecen las mas de las veces los colores, y entonces ha de peinarse la ropa con cardenchas para arrancar los pelos descoloridos: el jabón y los alcalís raras veces vuelven los colores á su primitivo estado.

Las manchas por los alcalís y la orina pueden quitarse por medio de los ácidos vegetales, el vinagre, el zumo de limón, el ácido de tártaro y la sal de acederas.

Las manchas de tinta de escribir, sobre lienzo, se quitan fácilmente con la sal de acederas; se quitan también con otras substancias, tales como el ácido nítrico debilitado, el zumo de agraz, etc.—La tinta de imprimir, que es muy grasienta, se quita con jabón común ó jabón amoniacal, lavando después la ropa.

El orín se quita por medio de un hidrosulfato de potasa ó disolución de azufre alcalino, lavando en seguida la mancha con mucha agua.

La pez, el alquitrán y las pinturas al óleo se quitan con el aceite volátil de trementina.—El alcohol se emplea también para los primeros.—El

unto de carruaje y demás cuerpos grasientos análogos se quitan con la yema de huevo cocido, lavando y enjabonando después la ropa manchada

Modo de limpiar los tejidos de seda.

Los mejores medios para limpiar los rasos, los tafetanes de las Indias y de Florencia, los damascos para muebles y otros, como igualmente los tejidos dorados, consisten en frotarlos con esencia de trementina para quitar las manchas de grasa, y luego frotar los fondos blancos con jabón, y los colorados con hiel de buey ó yema de huevo.

Los fondos blancos se limpian perfectamente dando á las telas dos ó tres baños de disolución de jabón, y azufrándolas luego de estar limpias sin enjuagarlas; y cuando están secas, se aderezan con goma alquitira lo más blanca posible.

La hiel de buey sirve para limpiar los colores oscuros, principalmente aquellos en que entra el azor y la cúrcuma, de que tan á menudo nos servimos para teñir los tafetanes de la India y de Florencia, y demás telas de seda de color fugaz.

Los tejidos de seda gruesos, como el damasco y demás, propios para la construcción de muebles, después de haberlos golpeado bien, se limpian con el cepillo con la misma disolución de jabón; pero para que no les quede ninguna partecilla de éste, conviene enjuagarlos, pues por la desecación aparecería en forma de polvo blanco; sin embargo, quedan exceptuados de este enjuague los tejidos que han de azufrarse. En seguida se aderezan en la calandria ó en el cilindro, pudiendo un particular reemplazar estas operaciones mecánicas, planchándolos.

Modo sencillo de quitar las manchas del paño.

Se toman seis hieles de bucy, el doble de agua de lluvia, media libra de tártaro, y una onza de alumbre; muélase bien, y tómese en seguida un vaso lleno de vinagre, en el que se hayan disueltos seis dracmas de vitriolo; mézclese todo junto, y hágase hervir hasta haber disminuido el líquido en dos tercios. — Cuando quiere hacerse uso de esta composición, se mojará en ella un pedazo de paño nuevo, con el que se frotará la mancha hasta que haya perdido su humedad; y mojando de nuevo y frotando la mancha otra vez, se conseguirá hacerla desaparecer, en cuyo caso se lavará con agua caliente para que el paño quede perfectamente limpio. — Si el paño es blanco, debe disolverse un poco de jabón en el agua caliente.

Manchas en el paño blanco.

Tómense cuatro onzas de alumbre y media azumbre de agua; háganse hervir hasta que esta haya disminuido en un cuarto; entonces se añadirá media libra de jabón blanco raspado y una onza de alumbre, y se dejará en reposo por espacio de dos días. — Se usa como la precedente.

Modo de quitar las manchas de grasa y de aceite.

Hiérvase engrudo de almidón con harina, de jese en él el paño por espacio de una noche, lávese con agua de río bien limpia, y hágase secar al sol, si los rayos de éste no pueden alterar el color.

Otra manera de quitar las manchas de aceite y de grasa.

Ráspese jabón blando, y tamícense finamente cenizas de vid, tómense partes iguales de cada substancia, y añádaselas polvo de alumbre de roca quemado y tártaro pulverizado; mézclese todo, y fórmense bolillas, que son muy excelente para quitar toda especie de manchas.

Modo de quitar las manchas de la escarlata ó del terciopelo de cualquier color.

Tómese saponaria, macháquese, exprímase el jugo, y añádasela una corta cantidad de jabón blando.

Lávese la mancha con este líquido, hágase secar de tiempo en tiempo, y por este medio desaparecerán las manchas en uno ó dos días.

Para quitar las manchas de la seda.

Fróntense las manchas con espíritu de trementina; este espirituoso licor, evaporándose, quita, con el aceite, la causa de la mancha.

Otra manera segura para quitar las manchas de la seda, del lienzo y de la lana.

Se toman doce gotas de espíritu de trementina é igual cantidad de espíritu de vino, y se muele todo con una onza de tierra de pipa. — Fróntense las manchas con esta composición, después de haberla mojado; déjese secar; frótese de nuevo, y las manchas desaparecerán.

Este verdadero espíritu de sal, desleído en agua, hace desaparecer del lienzo el orín de hierro,

y la sal amoníaco, combinada con la cal, quita las manchas de vino.

Bolillas para quitar las manchas.

Se toma una libra de jabón blanco, seis yemas de huevo y media cucharada de sal molida; amásese todo junto, y fórmense pequeñas bolas, que se hacen secar á la sombra. Se usan enjabonando el paño de ambos lados.

Otra clase de bolillas.

Tómese una libra de jabón blanco raspado, hiel de buey y ocho onzas de lejía fuerte; mézclense, hágase hervir á fuego lento hasta que casi se haya evaporado este líquido; muélase con tres yemas de huevo y cenizas de vid, y fórmense bolillas como las precedentes. — Se usan del mismo modo que las anteriores.

Manera de hacer desaparecer las manchas de las pecas.

Por la noche se lava la cara con agua fresca, y después de haberla enjugado, se frota ligeramente con un lienzo empapado en leche de almendras. Haciendo esto con frecuencia, desaparecerán las manchas.

Manchas de cera y de esperma.

Generalmente los libros de secretos aconsejan emplear un ascua dentro de una cuchara de plata y un pliego de papel de estraza, que se aplica encima, para absorber las substancias que producen la mancha: este procedimiento no es bueno, porque dá más extensión á la mancha, y no la

extrae del todo. Así, pues, es más útil, para quitar estas manchas, emplear el alcohol muy puro, ó en su defecto el aguardiente muy fuerte; se frota la mancha, y se le deja empapar un instante dentro, y muy luego se la vé caer en polvo, haciéndola desaparecer inmediatamente por medio de una ligera frotación.

Lavado de blondas y velos de encaje negros.

El modo de limpiar cualquiera de estos objetos es lavarlos en agua caliente mezclada con hiel de buey, enjuagarlos en seguida en agua fría hasta que no se perciba el olor de esta substancia, exprimir bien el agua sin torcerlos, y después aderezarlos. Para ésto, hágase disolver un poco de cola de pescado en agua hirviendo, sumérganse las blondas en esta agua no muy cargada de cola, apriétense entre las manos y extiéndanse tirantes, como se ha dicho para los encajes blancos.

Puede emplearse igualmente la esponja, bañándola en el agua de cola.

Modo de lavar los velos de seda.

Para limpiar los velos de seda, llamados *gasa de lana*, y los de tul, sean lisos, recamados ó bordados, se lavan del modo que queda dicho para la sedería blanca; se azufran igualmente, y se meten en seguida en agua tibia, en la que se haya disuelto una cantidad suficiente de goma arábiga, cuya agua se exprime sin torcer la pieza, apretándola entre las manos, rollada en un lienzo fino, y luego se extiende cada una sobre un marco cubierto de tela, ó mejor de paño verde, llamado *resma* por los quitamanchas, el que las señoras reemplazan mucho mejor por una mesa de jugar. Estas sujetan el velo por todos lados con alfileres

de encaje, dejándolo bien tirante para que no haga arruga alguna. Muchos comienzan por extender el velo luego después de enjabonado, y en seguida aplican el agua de goma, por medio de una esponja fina que empapan en ella, pasándola sobre el velo extendido. — Esta clase de ropas se lustran como las demás.

Para lavar las medias blancas de seda.

Después de poner las medias dentro de un agua ligera de jabón hirviendo, por espacio de diez minutos con corta diferencia, lávense enfriando un poco el agua, y enjuáguese luego con agua fría; con esto aparecerán las medias de un blanco de leche ó algo azulado. — Si se las quiere conservar este último tinte, échense en el agua del lavado algunas gotas de azul líquido; lávanse una después de otra en este agua, y pónganse luego á secar; secas ya, se calzan en una tabla cortada en forma de media, lo que es fácil procurarse, y se alisan bien con una franela muy limpia, frótándolas fuertemente para darles el lustre; por fin, se azufran para que tomen á la vez un matiz agradable y una especie de tersura que llaman el *cri*.

Se emplea menos cuidado con las medias de seda negra, que no necesitan ni azufre ni azul.

Modo de limpiar las cintas.

Cuando están lavadas las cintas, según sea su color, como queda dicho de los tejidos de seda, se lustran con cola de pescado muy ligera, aplicándola sobre la cinta con una esponja ó con agua sola. Las cintas no se sujetan al marco para secarlas, sino que se pone un pliego de papel blanco sobre la mesa de jugar; sobre él se extiende la

cinta y luego otro pliego de papel, pasando sobre éste una plancha bien caliente. — Mientras que se plancha la cinta así cubierta con el papel, otra operaria deberá sacarla tirando en línea recta, y saldrá muy lustrosa.

Modo de lavar los encajes, tul, linón, hilado, blonda, etc.

Procúrese, antes de meter en el agua el tul ó el encaje, mirar si el enrejado está roto, para componerlo primero, porque con el lavado se rasgaría mucho más, en particular al poner tirante este tejido tan débil.

Se sumerge la pieza consecutivamente en tres onzas de agua de jabón caliente; no se frota: solamente se le pasan las manos y se expone al sol, ó bien se empapa con grasa de carnero en agua muy cargada de jabón, y antes de plancharla se le da un agua muy ligera de engrudo de almidón, y se pone á secar entre dos pedazos de lienzo.

Otro modo de lavarlos.

Por éste método no se plancha la pieza, sino que sujetándola, cuando está seca, á un tapete, se abren todos los puntos con alfileres, y después, con una especie de esponja mojada en agua, en la que se haya disuelto goma alquitira, se humedece el encaje, y luego se enjuga con otra para que no penetre la humedad en el tapete y quede la pieza ligeramente mojada.

Si han de lavarse gorros de tres piezas ú otros que tienen la figura de la cabeza, deberá cubrirse con una gorra de paño verde una cabeza de yeso de las que usan las modistas, y luego ajustar sobre la de paño la que se quiere limpiar, sujetándola toda á su alrededor con alfileres de encaje: es in-

dispensable que la gorra de paño esté fuertemente sujeta á la forma de yeso.

Para lavar los tejidos de lana.

Es muy fácil que los tejidos de lana, las medias y cualquier otro vestido, con el trabajo, aderezos ó el uso, se ensucien: cuando así ocurra, toman por medio del siguiente lavado un blanco más hermoso que el natural de la lana. — Déjese primero en remojo la pieza por algún tiempo en un baño tibio de agua ligera de jabón ⁽¹⁾, y lávese después con las manos, ó aún mejor, con unos majaderos de resorte muy ligeros, colocados en una cubeta de madera donde puede frotarse y agitarse la pieza sin estrujarla, dejándola después en reposo algunos instantes; macháquese y agítese de nuevo, y después de desatascarla, lávese en agua muy clara.—Si lo que se lava es un vestido, bastará pasarlo por una segunda agua de jabón igualmente tibia, pero algo más fuerte que la anterior, agitarlo bien, y después de bien lavado darle el azul, exprimir luego el agua, en seguida exponerlo al azufrador por algunas horas, y dejarlo secar.—Si son medias los objetos del lavado, es preferible no quitarles el jabón, ni lavarlas, ni azufrarlas, y de este modo quedan más suaves y flexibles.

Ni el jabón ni el azufre convienen á las almillas de lana ó franela que se usan inmediatas al cuerpo; basta quitarles la suciedad con agua de salvado, y después lavarlas, pues el color es indiferente, con tal que sean muy absorbentes, y el jabón no haría más que oponerse á este efecto.

(1) No debe emplearse nunca el sicalí libre: es necesario también poner mucho cuidado en no mezclar más jabón del que requiere la mayor ó menor suciedad de las piezas.

Inútil es decir que deberá seguirse el mismo método con los pañuelos y vestidos de merino; observando, sin embargo, que es menester descoser los vestidos y quitar cuidadosamente los hilos de los puntos, para que la acción de la calandria no los pegue al tejido y no se estropee éste quitándolo después de prensado.

Es menester también atender al color de la pieza para hacer la operación conforme á los principios que dejamos sentados con respecto al lavado de los tejidos de seda y de color. — Es preciso recurrir siempre el enjabonado más ó menos fuerte, según que el color tiene mayor ó menor solidez, sin que esto impida aplicar una disolución más fuerte á la parte más manchada de la tela.—Todos los químicos que han escrito sobre esta materia hablan de enjuagar muchas veces con los tejidos de lana para quitarles el jabón; pero los lavaderos, por el contrario, dejan el jabón en la pieza, particularmente en los guardapiés de lana hechos á punto de aguja.

El lavado de los pañuelos blancos tiene mucha relación con el de la sederia blanca, diferenciándose tan sólo en que la pieza se extiende sobre una tabla para cepillarla al paso que se enjabona. Para aderezarla se envía á un lustrador de telas para que la pase por el cilindro, cuya operación es muy barata.

No debe descuidarse el quitar el polvo del pañuelo ó vestido antes de meterlos en agua; el lavado de patatas sería también muy bueno para los pañuelos.

Método de preparar la hiel de buey para quitar manchas.

No hemos hecho hasta ahora más que indicar lo procedimientos ordinarios que aconsejan los au-

tores, y cuyos efectos quedan ya comprobados; no obstante, para los lavados delicados parece sería más útil dar la preferencia á la hiel de buey preparada. Esta apreciable substancia se combina muy bien con las materias grasas, y, según M. Chaptal, no altera sensiblemente los colores. Sólo su mal olor y color verdoso habían impedido se generalizase más su uso; pero despues de haber conseguido el que desaparecieran estos dos inconvenientes, no se han encontrado motivos para abandonar el uso de esta substancia, que se emplea ya en los paños negros y azules. — El modo de purificarla, tal como lo explica M. Sebastián Lenormand, es como sigue: «A media azumbre de hiel de buey fresca hervida y espumada, se añade una onza de alumbre en polvo fino, y se deja el líquido expuesto al fuego hasta que se haya combinado perfectamente. Cuando se ha enfriado, se vacía en una botella y se tapa ligeramente.

«Se toma en seguida igual cantidad de hiel de buey, también hervida y espumada, se la echa una onza de sal común, y se deja sobre el fuego hasta que el todo quede combinado, y entonces se vaciará en una botella, dejándola también ligeramente tapada.

«Las botellas se dejan en un aposento que tenga una temperatura moderada, por espacio de unos tres meses, para que se aclare el líquido, deponiendo un sedimento espeso; pero como aún entonces conserva mucha materia colorante amarilla, que alteraría ó *variaria* los tintes, se decantan ó filtran ambos líquidos, y se mezclan por partes iguales: la materia colorante que todavía retiene la mezcla se coagula al momento, y se precipita y deja la hiel perfectamente pura y sin color: puede también filtrarse si se quiere.

«Esta preparación se conserva mucho tiempo

sin alterarse, y con el tiempo se pone más clara, sin despedir nunca olor alguno desagradable, ni perder ninguna de sus útiles cualidades.»

Modo de lavar los sombreros de paja.

Para proceder á la operación es preciso quitar primero el forro y demás adornos del sombrero; escójase después una forma de madera blanca en que éntre ajustada la copa, poniendo el sombrero llano sobre la mesa: frótese todo con una ligera disolución de la perlasa ó potasa tan blanca que traen de los Estados Unidos, y desde luego desaparecerán todas las manchas.

Azúfrase en seguida, y después se le dará el aderezo, á cuyo efecto debe mojarse con una esponja embebida de agua de arroz y almidón: luego pasarle una plancha, interponiendo un papel de estraza que cubra toda la superficie del sombrero, para que no lo toque el hierro. Durante esta operación debe estar colocada la copa en una forma de madera blanca y bien limpia.

Para blanquear y rizar las plumas.

Se pasan ligeramente entre las manos por agua de jabón algo caliente, hasta que hayan desaparecido las manchas; enjuáganse después en agua tibia y luego en fría, se azufran, y con eso se secan. — Ahora falta indicar el modo de enderezar las plumas que han cedido al manoseo y humedad. Aproximanse al fuego, y después, con una especie de punzón prolongado, se enderezan una por una las hebras de las barbas, tornándolas á su lugar; en caso necesario puede servirse de la punta de unas tijeras.

Para limpiar los marcos dorados.

Echese agua varias y repetidas veces sobre las molduras doradas, hasta que se la vea caer limpia, pero sin frotarlos con esponja ni lienzo, por fino que sea, pues quitaría el oro.

Modo de limpiar las garrafas, frascos y otros utensilios de vidrio ó de cristal.

Con papel de ñafea (papel basto) se forman unas bolas más ó menos gruesas, á discreción, las que se hacen entrar en el vaso que se quiere limpiar, echando en él agua de jabón algo caliente; agítese fuertemente el vaso, volteándolo en todos sentidos; vacíese luego lo que se había metido, y enjuáguese bien con agua fría.

Procedimiento para impedir la corrupción de la madera.

Se disuelve en agua destilada ó de lluvia una dracma de deutocloruro de mercurio (sublimato corrosivo), y se mezcla en seguida una libra de agua de cal. Después de agitada la mezcla, se moja en ella un pincel, y se da una mano á la madera.

Los aposentos en que la madera está preparada de este modo, no pueden habitarse hasta pasados quince días.

Modo de conservar la madera blanca.

Hay muchos motivos por los cuales sucede bastantes veces tener que reemplazar, particularmente en las construcciones rurales, el roble por madera blanca de toda especie, aún para las puer-

tas de las entradas, cobertizos, palomares y otros objetos exteriores. En verdad, no puede ofrecer esta madera el mismo grado de seguridad que la primera; pero, por medio de una operación muy sencilla, puede aumentarse considerablemente su duración. A la puerta ú otra especie de artefacto que haya de estar expuesto á la acción del aire libre, se le da una ligera capa de pintura gris y al óleo, que se cubre, antes de secarse, con otra, también ligera, de arenilla ó asperón molido, pasado por tamiz; en seguida se da sobre la arenilla una nueva capa de dicha pintura, cuidando de apoyar fuertemente la brocha. Por este medio adquiere la superficie una dureza tal, que ni el aire, ni el sol, ni el agua, pueden alterar la madera, por espacio de veinte años á lo menos.

Modo de limpiar los guantes sin mojarlos.

Después de estirar los guantes sobre una tabla bien limpia, tómese un cepillito firme y frótese con una mezcla de arcilla de quitar manchas bien seca, y alumbre en polvo.—Cuando estén bien sacudidos y cepillados, para que caigan las materias, cúbranse de salvado seco y albayalde, sacudiéndolos de nuevo.—Esto basta cuando la suciedad no es grasienta.—En tal caso, quítese la grasa con corteza de pan tostado y polvo de huesos quemados: frótese luego con una franela impregnada de polvo de alumbre y tierra de quitar manchas, y quedarán con esto limpios, sin necesidad de lavarlos.—Esta operación no los gasta ni aja en nada.

Procedimiento para limpiar la vajilla de plata.

El albayalde mojado y aplicado sobre los objetos que se quieren limpiar, ó bien con la frotación en seco, ofrece el medio más eficaz y menos

dependioso de cuantos se han usado: los joyeros raras veces siguen otro. — Puédese también hacer hervir las piezas con un poco de agua con una onza de cuerno de ciervo calcinado y porfirizado, y añadirle luego azumbre y media de agua. En este caso, es necesario escurrir la plata en la vasija, y hacerla secar después al calor del fuego; en seguida se ponen á hervir en este líquido arambales pequeños de lienzo fino, hasta que estén bien impregnados de toda la composición. Con este lienzo podrá limpiarse la vajilla, la que en seguida deberá frotarse con cuero de gamo: también puede servir para las visagras de las puertas y otros objetos de cobre ó de plata.

El siguiente procedimiento es infalible para blanquear la vajilla:

Mézclase partes iguales de sal amoniaco, alumbre de roca, sal gema, tártaro y vitriolo romano, todo en polvo: disuélvase en agua clara, y hágase hervir la vajilla cuanto se crea necesario, con cuya operación la plata quedará en extremo blanca.

También se raspan en un plato cuatro onzas de jabón blanco con un cuartillo de agua caliente; en otra vasija se mezcla media onza de tártaro crudo, con otro cuartillo de agua caliente; y en otra, con agua también caliente, se echa media onza de cenizas graveladas; frótese en seguida la vasija con un pincel de cerda de puerco, bañándolo primero en el líquido de tártaro crudo, después en la ceniza gravelada, y por último en el de jabón. Después de esta operación debe lavarse la vajilla en agua caliente y limpia, y enjuagarla con un lienzo blanco y seco.

Para marcar indeleblemente la ropa

Se humedece con una disolución de una onza de potasa con dos de agua, el paraje donde se

quieren trazar los caracteres; luego se deja secar, y en seguida se escribe con una disolución de nitrato de plata, seis dracmas de verde de vejiga, media onza de goma arábica y dos de agua destilada.

Modo de hacer impermeables al agua los zapatos y botas, prolongando su duración

Por más que se ha fabricado cueros impermeables, no se ha generalizado su uso, porque los zapatos y las botas del mismo impiden la transpiración de los pies y los mantienen en un estado de calor desagradable y dañoso á la salud, aconteciendo lo mismo con los de goma, que tan precocizados fueron en sus primeros tiempos.—Hay un medio poco costoso de hacer impermeable el calzado, que, al paso que no suspende la evaporación de los pies, prolonga su duración.

Háganse derretir en una vasija de metal ó de barro vidriado partes iguales de sebo y resina de pino ó abeto, por ejemplo, media libra de uno y otra. Cuando esta materia está en fusión y algo mezclada, se toma con un pincel pequeño de cerda y se frota la suela de los zapatos y alrededor del empeine que tiene contacto con aquella, como á la altura de poco más de un dedo. Esta operación se repite hasta tres veces, exponiendo cada vez los zapatos al sol en el tiempo que esté más ardoroso, y cuidando de darles vuelta para que se calientes por igual y pueda la preparación penetrar en todos los poros del cuero. Cuando ésta queda lustrosa en la superficie, es señal de que el cuero está embebido suficientemente, y entonces pueden ya usarse las botas ó zapatos para andar por el agua, será preciso untar también con dicha preparación las cañas, y entonces serán enteramente impermeables.

Lustre para las botas y zapatos

Lustre con huevo.—Tómese un huevo y vacíese en una olla con un poco de negro de humo; mézclase uno y otro con un pincel, rodándolo rápida y fuertemente entre las manos, échense en seguida dos ó tres cucharadas de vinagre y el doble de cerveza, y agítese todo de nuevo.—Este lustre puede servir ya desde el momento.

Lustre muy brillante que se usa con brocha

Tómese: Negro de marfil..... 4 onzas.
Melote..... 3 onzas.

Añádase por el mismo orden:

Leche..... 2 cucharadas.
Vinagre..... 1 id.
Aceite de vitriolo..... 1 onza.

Lustre impermeable

Tómese: Manteca de cerdo..... 4 onzas.
Sebo..... 8 id.
Trementina..... 2 id.
Cera amarilla..... 2 id.
Aceite de olivo..... 2 id.

Hágase licuar todo, y agítese.

Frótese el calzado con esta composición, y déjese por espacio de doce horas, que el cuero pueda embeberse bien del líquido, con lo que se puede estar seguro que no penetrará la humedad, aunque se ande todo el día por agua.

Betún ó masa para pegar ó unir objetos de loza, cristal, etc.

El mejor adhesivo para soldar y pegar objetos de metal, vidrio, cristal, loza y porcelana, se hace

del siguiente modo: se disuelven en ácido sulfúrico fuerte 30 partes de polvo de cobre, batiendo bien ambas substancias mientras se están mezclando; luego se añaden 70 partes de mercurio. Esta masa se lava bien con agua caliente, hasta que desaparece el ácido; en seguida se deja enfriar, y en este estado se pone muy dura; para emplearla como adhesivo se calienta y funde bien, y con él se pegan los objetos de las materias indicadas, con tanta fuerza, que se rompen por otra parte antes de desunirse las piezas pegadas, que resisten el agua caliente como la fría. El polvo de cobre que se usa en esta composición debe obtenerse precipitando sulfato de cobre en ácido sulfúrico muy fuerte.

Manera de desengrasar los cabellos

Humedézcase la mano en una yema de huevo crudo, y pásese muchas veces por el cabello, peinándolo en seguida con un peine fino.

Método que debe seguirse para conservar la dentadura

No hay modo mejor de conservar la dentadura que frotarla diariamente con un cepillo pequeño, no muy áspero, mojado en agua en la que se haya desleído carbón en polvo finísimo. Se pone al fuego un pedazo de carbón de leña, hasta que se encienda del todo; luego que se enfríe se soplarán las cenizas que queden en la superficie, reduciéndola á polvo fino en un mortero, conservándolo después en un frasco bien tapado. Este polvo quita el mal olor que despiden los dientes cariados, aplicándolo por frotación con un poco de agua.

No tan solo obra el carbón como cuerpo duro, sino que descompone el tártaro y la materia de

las caries. También se ha experimentado, como consecuencia de esta operación, el haber desaparecido el dolor de muelas y la fetidez del aliento, en particular tragando un poco de polvo.

Debe advertirse al mismo tiempo que el uso demaciado frecuente de las opiatas destruye el esmalte de los dientes y los hace caer muy pronto.

Remedio para hermostrar los cabellos é impedir que se caigan.

Póngase á hervir por espacio de una hora, en cuartillo y medio de agua, una libra de boj verde; escúrrase este líquido para mezclarlo con igual cantidad de vino rancio, dos onzas de bálsamo de Perú y una onza de tintura quina, todo bien mezclado en un mortero. Por mañana y tarde se frota con esta mezcla los cabellos hasta la raíz.

Modo de hacer el agua de Colonia

Mézclese en dos libras de alcohol de treinta grados cuatro dracmas de esencia de limón, cuatro de esencia de bergamota, dos de naranja, uno de espliego, dieciocho gramos de esencia de azahar y cuatro gotas de rosas. Si quiere hacerse agua de Colonia de treinta grados, basta hechar todas estas substancias en el alcohol, y después de bien agitada la mezcla filtrarla; pero si se quiere darle solamente veinticinco grados, será mejor mezclar los ingredientes con el subcarbonato de magnesia, hacerlos macerar, añadiendo gradualmente el alcohol, y filtrándola después todo: sin esta precaución, con dificultad se aclararía este líquido.

Mézclese una libra de aceite de jazmín con libra y media de espíritu de vino rectificado; revuélvanse bien las dos materias, y cuando el li-

quido se pone turbio y lechoso, se hiela el aceite; coagulándose entonces, se separa y vá á ocupar la inferior de la botella. El espíritu de vino que, saturado del olor del aceite de jazmín, queda encima, se decanta y traslada á otra botella para conservarlo. Esto es lo que llaman espíritu de jazmín, con cuya preparación del mismo modo pueden hacerse las aguas de lis, de tuberosa y de junquillo.

Modo de conservar la uva

Entre los muchos medios que para conseguir este resultado se emplean, el mejor es el que se usa en la Italia septentrional; cogen la uva en tiempo bien seco, quitan con cuidado todos los granos gastados ó chafados, y ponen después los racimos en una caja, en dos ó tres tongadas, interponiendo entre ellas una hoja de albárchigo. Arregladas de este modo las cajas, se colocan sobre unas tablas en un aposento seco y bien ventilado, y así se conserva perfectamente la uva hasta el mes de Enero y aún de Febrero.

Otras maneras de conservar la uva

Cójase la uva en tiempo bien seco, y cuando todavía no está en completa sazón, quítense escrupulosamente con unas tijeras todos los granos chafados y mordidos por los insectos, como también los pequeños abortos, de manera que quede bien limpio el racimo; sellese en seguida el pezón con lacre, y cuélguese con un hilo grueso de un aro pendiente de una cuerda. Si en adelante se pudren algunos granos, se procurará quitarlos del modo que queda expresado. Pueden también envolverse los racimos, antes de colgarlos, con un papel blanco para que no los muerdan los insectos

ni penetre el polvo; y si son de parral, será así mismo útil envolverlos del mismo modo antes de cogerlos y cuando entran en sazón.

Como el lacre conserva la savia en la uva, no deja que ésta se arrugue ni marchite. — Para servirse de ella bastará cortar el pezón del lacre.

Otros emplean el siguiente método para la conservación de la uva:

En un barril nuevo, de aros bien fuertes y sujetos, que debe tenerse en un paraje muy seco, se cubre el fondo y lados con salvado de trigo bien disecado al fuego; y se coloca sobre éste una tongada de racimos, que se cubre con otra capa de salvado, continuando así sucesivamente hasta que esté lleno el barril: luego se cierra este herméticamente, y al cabo de siete ú ocho meses se hallará la uva tan fresca como si se acabara de coger. Por lo que dejamos expuesto puede inferirse que cualquier vaso de madera, sea cual fuere su dimensión, es bueno para la conservación de uva, con tal que ésta esté en seco y privada de todo contacto con el aire.

Modo de mantener frescas las flores

Después de escoger los capullos más perfectos de las flores que han de conservarse, se cortan con unas tijeras, dejando un pedúnculo de más de tres pulgadas. Tápese luego herméticamente con lacre el extremo de este pedúnculo, y después de haber comprimido un poco los capullos y entreabierto con las uñas sus puntas, envuélvanse cada una de por sí en un papel limpio y bien seco. — De esta manera se conservarán un año entero.

Para hacer que se abran en invierno ó en otra cualquiera estación, se cortará por la tarde la extremidad del tallo en que se ha puesto el

lacre, y se meterá en agua cargada ligeramente de salitre ó de sal; al día siguiente aparecerán ya abiertas las flores, halagando igualmente la vista y el olfato con su frescura y perfume.

Modo de conservar las peras frescas

Es preciso escoger en el árbol mismo las peras más hermosas, y cortarlas por el pezón lo más largo que se pueda con unas tijeras; échese en seguida en el extremo cortado una gota de lacre, y átesele un hilo bastante fuerte. Al mismo tiempo se tomará un pedazo de papel blanco y formando de él un cucurucho abierto por la punta, se pasará por esta abertura el hilo, de manera que la fruta quede colgando dentro del cucurucho. El extremo de éste se tapa con cera verde y blanda, y luego se cierra la boca del mismo con cuidado para que no penetre el aire.

Las peras así dispuestas se colgarán de un clavo, por medio de un asa formada al extremo del hilo, en un paraje seco y templado.

Modo de conservar las sardinas frescas

Tómese para cincuenta sardinas una libra de manteca fresca, y hágase derretir con cuatro onzas de sal, una y media de pimienta fina y un poco de nuez moscada. Derretida ya la manteca, cuidando de que no se enrojezca, se deja enfriar lo bastante para que, metiendo en ella la sardina, salga esta cubierta; y en este estado se colocará en unos botes de barro. Por fin se volverá á calentar la manteca que reste de la operación y se vaciará sobre las sardinas para que queden cubiertas y en seguida se taparán con la exactitud posible las vasijas. Este modo de conservarlas es tan

excelente, que pocos hay que las distinguan de las frescas.

En Bretaña salan un poco la sardina, después la frien en la sartén, ó bien la asan en las parrillas, y luego la ponen en unos barriles pequeños con pimienta, vinagre, laurel y clavillos, cuyo conjunto forma una especie de salsa. Esto es lo que se llaman sardinas en adobo que llevan á Paris.

Vela de sebo económica que no se corre y que tiene toda la apariencia de una bujía de esperma

Escójase un recipiente largo y estrecho, en el que se derriten ocho libras de cera blanca y doce libras del sebo más puro. Cuando todo está ya bien derretido y mezclado, se sumergen velas de ocho en libra, retirándolas al cabo de algunos instantes, quedando cubiertas de una capa de cera, que debe tener sobre una línea de espesor; si esta capa es todavía ligera, repítase la operación, y cuélguese las velas de las mechas para que se sequen.

Cuando arde la vela, como la cera tarda más en derretirse que el sebo, forma un borde que detiene é impide se corra, y el sebo mezclado con la cera facilita la unión de la capa de ésta con la vela, que se parece por el exterior á la bujía.

Preservativo contra los mosquitos

Se toma la precaución, algunas horas ántes de ir á acostarse, de cerrar todas las puertas y ventanas del aposento, y poniendo en medio de ellas una linterna de vidrio encendido y embarrada de miel desleida en vino, se verá que acuden allí todos los mosquitos y quedan pegados.

Procedimiento para hacer más fuerte la loza

Para conseguir que las piezas de loza y porcelana no sean tan quebradizas, se meten en una lejía común de cenizas, y se les hace hervir una ó dos horas. Las sales de la ceniza, petrificandose en los poros de la loza, la hacen más compacta, y preservan su esmalte de cuantas grietas pudieran abrir un calor excesivo.

Modo de preservar de la polilla la lana y las pieles

Dése á algunos pliegos de papel una mano de esencia de trementina, y póngase por el reverso sobre los muebles y vestidos apolillados y luego quedarán muertos los insectos.

Puede también aplicarse dicha esencia á las pieles y tejidos de lana y á los cajones y cofres en que se guardan. — Exponiendo al aire la ropa, se evapora muy pronto el olor desagradable de la trementina.

Manera de limpiar la lana roida por los insectos

Se hace una mezcla de libra y media de alumbre é igual cantidad de crémor tártaro en azumbre y media de agua hirviendo, y se deslíe después en once azumbres más de agua fría. Déjese en remojo la lana en este líquido por espacio de algunos días, lávese después, y póngase á secar. Con esta preparación no la roerán ya los insectos.

Preservación de las telas de la polilla y otros insectos

Juntamente con la ropa se encierran granos

de pimienta negra ó algunos pedazos de alcanfor, para que no la dañen los insectos.

Las hierbas aromáticas, como el tomillo, la menta, el espliego, etc., apartan lejos también la polilla.

Modo de impedir que las moscas ensucien los objetos

Para evitar esta suciedad debe frotarse en diferentes partes el maderaje de un aposento, los espejos, muebles, etc., con aceite de laurel, cuyo olor ahuyenta prontamente estos insectos.

No pudiendo valerse de este medio, se podrá destruirlos poniendo en la habitación muchos platos cubiertos de un baño de miel, á los que, acudiendo las moscas, quedan allí presas por las patas.

En las cocinas se cuelgan del techo algunos manojos de parietaria, en la que se ceban las moscas.

Medio de alejar los ratones

Basta embadurnar con visco la entrada de sus guaridas; pues aunque son animales sucios en muchas cosas, son tan curiosos en cuanto al pelo, que si una vez se les ensucia con esta droga, se arrancan hasta la piel, y huyen del sitio en que han experimentado este accidente.

Modo de coger los ratones

Mézclese harina de mijo y un poco de manteca, sobre la que se echará una ó dos gotas de aceite de anís, fórmese dos bolas, y cebense con ellas las ratoneras, aunque hubiera un millar de ratones, se cogerían todos de esta manera.

Otro modo muy sencillo es tomar una cazuela ó plato algo hondo, ponerlo boca abajo, y levantar el borde interponiendo una nuez machacada ligeramente por un costado, cuidando de que esté más hacia adentro: el ratón, que es goloso de este fruto se pone bajo del plato para roerlo, y tirando de él hace que caiga, quedando encerrado. Para cogerlo, se arrastra por tierra el plato ó cazuela sin levantarlo, y de esta manera se puede coger la cola del ratón.

Receta para destruir los ratones

Con cuatro onzas de miga de pan, dos de manteca y una de nitrato de mercurio cristalizado, hágase una masa, y después de dividirla en bolitas pequeñas, se esparcirán por los parajes ocupados por los ratones. Estos salen de sus guaridas atraídos por el olor de la manteca, comen de la pasta, y mueren infaliblemente.

Modo de evitar que las moscas se paren sobre la carne

Cúbrase la carne con un pedazo de cebolla, y solamente el olor las ahuyentará.

Medio de impedir que el vino apuntado acabe de corromperse

Redúzcanse á polvo tres onzas de piedras vivas, de las que se encuentran en las corrientes de agua y dos onzas de sal, y mézclese todo, después de bien pulverizado, con dos yemas de huevo. Vacíese el vino en una vasija bien limpia y sin olor alguno, y luego se echará dicha composición, revolviéndola diariamente cinco ó seis veces por

espacio de cuatro días. Solo es buena esta receta para el vino que aún no se ha acedado enteramente.

Método para apagar el fuego prendido en una chimenea

Cuando se note que se ha prendido fuego en el conducto de la chimenea, debe esparcirse la leña y brasas encendidas en el hogar, y echar sobre este fuego, con la igualdad posible, dos ó tres puñados de azufre reducido á polvo fino; se tapaná inmediatamente la boca del hogar con una mesa ó una puerta y una cortina ó paño bien mojado, que se tendrá cuidado de sujetar á la parte superior y á los lados.

Como el azufre es tan combustible, se inflama al instante, y absorbe de tal manera el oxígeno del aire que encierra la chimenea, que cesa luego la llama, y el fuego, por ardiente que sea, se apaga al momento.—Ya que por este medio pueden evitarse grandes desastres, sería prudente tener reservadas siempre dos libras de azufre en polvo para servirse de él en caso de necesidad.

Este procedimiento puede inspirar temor en su uso, por la opinión común que se tiene de que una materia tan inflamable y activa como el azufre, debe aumentar la intensidad del fuego, en vez de disminuirla, pero la práctica, conforme con la teoría, demuestra la eficacia de esta operación.—Háce algunos años que se encargó á M. Darcet hecer una prueba de ello, que se halla indicada en algunas colecciones antiguas de recetas. Verificola, pues, en efecto, en una chimenea de la casa de Moneda de París, que no se había desollinado hacía mucho tiempo. Después de introducir tres ó cuatro haces en la chimenea, les pegó fuego, y

cuando éste se había comunicado por todo el largo del conducto y se elevaba la llama á muchos pies fuera de la chimenea, echó azufre en el fuego del hogar, tapó la boca con una mesa vieja, y se apagó el fuego al instante: tres veces repitió esta operación, y otras tantas obtuvo el mismo resultado. Debe ponerse cuidado en no descubrir de golpe la boca del hogar, para dar lugar á que se apague y enfríe bien el hollín.

Modo de conocer si el vino tiene mezcla de agua

Cuando las peras están maduras, córtense crudas por en medio, y échense en el vino; si sobrenadan, es puro el vino: lo contrario es prueba de que está adulterado.

Secreto para mantener rosas frescas todo el año

Córtense las rosas por la tarde, cuando ya están para abrirse, con un cuchillo, y se dejarán al aire toda la noche. Pónganse á la mañana siguiente en una vasija de barro bien vidriada, ciérrensen herméticamente con estopa, y cúbrase después toda con arena seca.

Modo de ahuyentar de los aposentos los mosquitos

Rociense el piso y paredes del aposento con vino blanco mezclado con cominos en polvo, y huirán todos los mosquitos al solo olor de esta composición.

Receta para hacer tinta superior

Póngase en infusión libra y media de agua de lluvia y tres onzas de agallas cortadas en pedazos muy pequeños; expóngase todo al sol por espacio

de dos días; añádanse dos onzas de vitriolo romano bien pulverizado, revuélvase la mezcla con un palo de higuera y vuélvase á poner al sol otros dos días: luego se le añadirá una onza de goma arábica bien lustrosa y transparente, reducida á polvo, y otra de cortezas de granado, haciéndolo hervir á un fuego lento; después se cuele, y se obtendrá una tinta excelente y de un negro muy hermoso, que se conservará en una botella.

Otro medio para hacer tinta, que puede obtenerse al momento

Una onza de vitriolo romano, una de goma arábica y onza y media de agallas trituradas; se pone todo en infusión en diez onzas de vino blanco ó de vinagre. Al cabo de una hora puede ya emplearse esta tinta.

Modo de conocer si los diamantes son falsos

Untese con aceite una plancha de hierro caliente; échese luego polvo de vidrio, y pónganse sobre éste algunos carbones encendidos; si aproximando el diamante al calor de las ascuas no pierde su lustre, es prueba de que es bueno; pero si se empaña, es ciertamente falso.

Conservación de los melones hasta Diciembre y Enero

Escójanse melones de los más tardíos, todavía no maduros; enjúguense ligeramente con un lienzo, y pónganse en un paraje seco por espacio de uno ó dos días. Pásese ceniza por un tamiz para separarle los pedacitos de carbón, échese en un tonel

bien seco, y cúbranse enteramente con ella los melones, procurando poner el tonel en paraje donde no penetre mucho el frio.

Procedimiento para salar y ahumar las carnes

Disuélvase en agua una cantidad de salitre igual á la de sal que se suele emplear para salar la carne. Disuelto aquél, se hecha en esta agua la carne que ha de ahumarse, y se deja coeer á fuego lento por algunas horas, hasta que se haya evaporado todo el agua. Expóngase después la carne colgada por espacio de veinticuatro horas á un grande y continuo humo: toma con esto un sabor tan bueno y queda tan firme y colorada como la carne ahumada de Hamburgo, que se deja por algunos minutos en sal.

Medio de conservar por mucho tiempo la carne cocida

Colóquese por tongadas en una cazuela de barro ó gres la carne asada de caudrúpedo ó volátil; rociense estas capas de una gelatina, salsa ó el jugo del asado, de manera que cada una quede cubierta; tápese la cazuela con una tapadera bien ajustada, uniendo después sus bordes con pasta ó papel para que no pueda penetrar el aire. La carne se guarda así largo tiempo, y se puede comer como si se acabara de cocer.

Modo de hacer almidón de patatas

Escójanse patatas sanas, y redúzcanse á pasta con un rallo, después de bien lavadas, lávese de nuevo la pasta con un agua abundante, agitándola fuertemente, y se echa sobre un tamiz de crin

colocado sobre una vasija destinada á recibir el agua, Déjese posar ésta para que el almidón se precipite en el fondo, el cual se desleirá de nuevo muchas veces, hasta que el agua del lavado salga enteramente clara, y entonces se decantará y se dejará secar para guardarlo.

Modo de mejorar la manteca

Tómense zanahorias gruesas bien sanas, lávense, déjense secar á la sombra por espacio de dos ó tres días; enseguida se rallará la superficie exterior amarilla hasta descubrir las fibras largas y más descoloridas. Exprímase luego el zumo de estas ralladuras, y échese en la mantequera para mezclarlo con la nata que ha de batirse.—Esta manteca tendrá un color hermoso y un gusto muy delicado, con la circunstancia de que se conservará mejor que la que se hace comunmente.

Salazón de la manteca

Los labradores ingleses salan la manteca, con dos partes de sal de cocina, una de azúcar y otra de salitre, que muelen perfectamente; echan una onza de esta mezcla en doce de manteca, y la amasan de la manera acostumbada; á fin de que las sales penetren en todas partes. Salada de este modo la manteca, la meten en vasijas separadas que procuran tapar bien, y la dejan así tres semanas, por lo menos, antes de destinarla al consumo.

Método para que los guindos den fruto sin hueso

Un guindo joven procedente de semillas, y que á la primavera solo haya echado un tallo, antes que la savia esté en plena acción, se partirá

en dos desde la extremidad superior del tronco hasta donde nacen las raíces, y luego se sacará con primor y prontitud el meollo del árbol con un pedazo de madera, para que no se alteren demasiado sus órganos; solo para comenzar la operación se empleará instrumento de hierro. Reúnanse inmediatamente los dos pedazos, líense con una cuerda de lana, y tápanse exatadamente las rendijas á lo largo con la especie de cera que emplean para los moldes los que los fabrican. Cuando la savia haya unido otra vez la dos partes del árbol, se cortará el cordón de lana, y en adelante se obtendrá guindas buenas y hermosas, que, en lugar de hueso, encerrarán una materia blanca sin consistencia.

Varios modos de renovar un escrito que se haya borrado por el tiempo

En un puchero que tenga tres cuartillos de cabida se echarán cebollas blancas, á las que se quitará la telilla más gruesa, y se cortarán en pedazos muy delgados. Echense éstos en el puchero hasta que ocupen tres cuartas partes de él, y acabese de llenar de agua. Después de haberle echado tres agallas machacadas, se hará hervir todo por espacio de hora y media, y en seguida se le añadirá el grueso de una avellana de alumbre de roca. Por fin, se pasará la mezcla por un lienzo, exprimiendo fuertemente el zumo de cebolla, y se conservará este líquido, que, cuando está frío, toma el color de la horchata.

Cuando se quiera hacer uso de él, se hará calentar para que se ponga claro; y empapando en él un lienzo ó papel, se aplicará sobre el pliego escrito, y acercándolo al fuego, se renovarán los caracteres borrados tan luego como el líquido haya penetrado la superficie.

Otro. Este procedimiento es más sencillo que el anterior, y consiste en echar cinco ó seis agallas pequeñas, hechas polvo, en medio vaso de espíritu de vino; se calienta éste, se expone en seguida al vapor el pergamino ó papel cuyo escrito quiere renovarse, pasándole inmediatamente un pincel ó esponja empapada en la misma mezcla.

Otro. Los pergaminos y papeles viejos cuyo escrito no puede leerse, se sumergen totalmente en una disolución acuosa de caparrosa, y se dejan secar en seguida: con esta operación aparecerán de nuevo los caracteres borrados.

Otro. Se ha empleado con éxito, al mismo fin una cebolla cortada por medio y mojada en vinagre, empapando ligeramente el papel que se quería leer,

Modo de hacer tintas simpáticas

Se escribirá con una disolución de vitriolo verde en que se haya echado un poco de ácido; y como este líquido no tiene color, no se verán los caracteres trazados. Para que aparezcan se meterá el papel en una infusión acuosa de agallas, ó se mojará el escrito con una esponja empapada en la misma.

Medio de detener el fuego que ha prendido en los vestidos

La actitud más peligrosa cuando se pega fuego á los vestidos, es la de tenerse en pié, porque la llama tira naturalmente á elevarse. Cuando una persona, encontrándose sola, no puede apagar el fuego, el mejor partido que puede tomar es echarse y dar vueltas sobre el suelo, pues por lo menos conseguirá atajar algún tanto la acción de este

elemento. También es bueno, si se tiene tiempo, envolverse con un tapete ó una manta de lana, con lo que es casi seguro que cese al instante el peligro, apagando el fuego con mucha más facilidad.

Procedimiento para destruir los insectos que se crian dentro de las legumbres secas

En el momento de terminar la cosecha, se lavarán los granos en agua fría y se pondrán á secar perfectamente al sol. Todos los insectos que se hallan encerrados salen y huyen al momento, y los que todavía no están formados, quedan sin desarrollarse.

Cerveza fabricada con la vaina de los guisantes verdes

Las vainas verdes de los guisantes contienen unas substancias tan azucaradas, que, cociéndolas en agua, sueltan un licor semejante enteramente, en gusto y olor, al mosto de cerveza; así es que, mezclándole un poco de salvia ó de hambrecillo y haciéndole fermentar, se consigue una bebida excelente. El método es muy sencillo; pónense las vainas en una caldera, se les echa agua hasta cubrir las media pulgada, y se dejan sobre el fuego por espacio de tres horas; filtrase el líquido, añadiendo la competente cantidad de salvia ó de hambrecillo, y en seguida se deja fermentar como el mosto de cerveza. La salvia reemplaza perfectamente al hambrecillo, y es preferible para el líquido de que hablamos. — Echando otra cantidad de vainillas en el líquido de la primera cocedura, antes de enfriarse, se obtendrá una bebida en nada inferior á la cerveza inglesa.

Desinfeccion de los estanques y charcas con el carbón

Dice M. Fontaine que habiendo los calores de Agosto secado en parte una balsa en la que se criaban peces que habían prosperado maravillosamente, perdieron éstos toda su energía y actividad, y morían á centenares por día: los que sobrevivieron á esta enfermedad estaban cubiertos de una especie de humor blanquecino, y morían tan luego como se sacaban del agua.

El propietario tuvo la feliz idea de echar carbón de leña distintas veces en este cenagal, y quedó agradablemente sorprendido por la rapidez con que recobraron estas carpas su primera lozanía y sanidad, aunque continuaba disminuyendo el agua de la balsa.

No sorprenderá esto si se sabe que el carbón vegetal sirve para purificar y desinfectar las aguas más sucias y corrompidas, haciéndolas potables al momento.

Queso de patatas

En gran parte de Alemania, particularmente en Sajonia, se fabrican quesos de patatas, muy exquisitos, usando el procedimiento que sigue.

Se escogen patatas de buena calidad (las gruesas y blancas son preferibles); y después de haberla hervido y machacado, se reducen á pasta en un en un mortero ó de cualquier otra manera. A cinco libras de esta pulpa, que debe ser muy igual y homogénea, se añade una libra de leche agria, con la cantidad de sal necesaria; se amasa esta mezcla, dejándola cubierta tres ó cuatro días, según sea la estación, y vuelve á amasarse: después se colocan los quesos en cestos pequeños, donde acaban de soltar la humedad supérflua.

Cuando se les juzga suficientemente escurridos, se ponen á secar á la sombra, después de haberlos dispuesto por capas en vasijas grandes ó toneles, dejándolos así por espacio de quince días.

Todavía se fabrican otras dos especies de este queso: en la primera se mezclan cuatro partes de patatas con dos de leche cuajada; y en la segunda se ponen dos libras de patatas para cuatro de leche de vaca ó de oveja.

Cuanto más envejecen estos quesos, mejores se ponen, y tienen además la ventaja de no criar gusanos y de conservarse frescos durante muchos años, mientras se guarden en un lugar seco, metidos en vasijas bien cerradas.

Modo de visitar las colmenas

Para vivir en paz con los preciosos insectos que producen la miel, basta no enfadarlos; y si por casualidad nos molestasen parándose sobre nosotros es menester contentarnos con soplarles encima y no ahuyentarlos con la mano, pues un sacudimiento demasiado brusco los encoleriza.

Cuando se esté bién convencido de esta verdad, no se temerá á las abejas, y aún se conseguirá manosearlas sin irritarlas. Visitando á menudo la colmena, cuidándolas y ofreciéndoles de vez en cuando algunos alimentos de su gusto, conocerán al amigo que las regala, y se pararán encima de él sin dar motivo de recelo.

Si se quiere llegar al interior de las colmenas se toma un lienzo atado á un palo, y se presenta humeante á su entrada: las abejas, huyen zumbando al momento, y cuando se ha concluido la operación, se retirará el lienzo, y ellas se reponen muy pronto de su temor.

Modo de tener un barómetro viviente

Es observación que se ha repetido muchas veces la de que una sanguijuela encerrada en un frasco ó botella de capacidad de ocho onzas, lleno de agua hasta sus tres cuartas partes, tapado con una tela fina y colocado en una ventana, permanecía en el fondo del frasco sin movimiento, rollada en forma espiral, cuando el tiempo estaba sereno y hermoso; que subía á la superficie del agua cuando había de llover antes ó después de medio día, y que corría con una celeridad é inquietud increíbles cuando debía hacer viento, no cesando de moverse hasta que comenzaba á soplar aquél. Si amenazaba tempestad, truenos ó lluvia, la sanguijuela estaba casi siempre fuera del agua durante muchos días, manifestando desasosiego y agitaciones convulsivas. Durante los hielos, como también en los hermosos días de verano, quedaba en el fondo del frasco, y si amenazaban nieves ó lluvia, fijaba su mansión en la embocadura de aquél.

El observador debe tener cuidado de renovar el agua diariamente en el verano y cada quince días en el invierno.

Para mayor exactitud, será mejor poner dos sanguijuelas en el mismo frasco ó botella.

Algunos meten en el frasco una rana, en vez de sanguijuelas; y lo tapan bien, colocando antes una escala pequeña para que la rana pueda salir fuera del agua cuando hace buen tiempo.

El grito del pavón, repetido á menudo, según dice Teofrasto, anuncia lluvia.

Manera de aumentar el producto del trigo

Se siega ocho días antes de su madurez, lo que se conoce en que el grano estrujado entre los de-

dos tiene la consistencia de la miga de pan al sacarlo del horno, que puede amasarse; dejando secar las gavillas durante cuatro ó cinco días en los surcos, y cuidando de volverlas antes de salir el sol, para que el calor de éste quite su humedad y la del rocío, se tendrá una cosecha más abundante y hermosa y pesada que la que se recoge cuando está más sazonado, y tendrá la ventaja de que el gorgojo nunca dañará el grano.

Innumerables experiencias han probado la bondad de este procedimiento, que recomendamos á los labradores que, ciegos seguidores de añejas rutinas, pongan en duda las muchas ventajas que proporciona.

Observaciones. En general, todos los trigos lavados en agua hirviendo se vuelven más pesados y hacen un pan mucho más hermoso que los que no han sufrido esta operación.

Otra pasta para pegar la loza

Tómese conchas de ostras, calcínesse y redúzcanse á polvo finísimo, pasado por un tamiz de seda ó molido sobre el mármol hasta hacerlo impalpable; tómese una ó varias claras de huevo según el polvo ó composturas que se hayan de hacer, y después de bien batidas y dejadas en reposo, hágase con el líquido que resulta y el polvo una pasta ó cola bastante líquida, con la que se juntarán los pedazos de loza, colocándolos convenientemente y atándolos para que permanezcan en este estado ocho minutos. No necesita más tiempo esta pasta para secarse perfectamente, y tiene la ventaja de resistir al fuego y al agua sin romperse, aún cuando la loza cayera en tierra. Si se han de unir muchos pedazos, se pegará uno después de otro, y las fracturas apenas se verán después de compuestas.

Modo de curar las torceduras de pie

El remedio más pronto y seguro es introducir rápidamente el pié en agua fría; pero esto debe practicarse, por decirlo así, en el instante que ha sucedido el accidente. Cuando este momento ha pasado, ó bien continúa el engurgitamiento, el mejor remedio que puede emplearse es el que sigue; cúbrase todo el pié con un cerro de cáñamo empapado con dos cucharadas de aguardiente y tres claras de huevo batidas juntas, añadiendo media dracma de raspaduras de jabón.

Otro. Tómese un pedazo de raíz de consuelda, y después de cortada á rebanadas, hágase hervir, hasta que el agua, reducida á su mitad, tenga la consistencia del caldo; añádase en seguida el grueso de una nuez de buena manteca fresca, y cuando la mezcla esté bien incorporada, échese una cucharada de aguardiente: se empapará en esta preparación un lienzo que se sujetará á la parte enferma, renovando á menudo el cabezal. Al cabo de tres ó cuatro días no hará ya mal la torcedura.

Diversos remedios contra las quemaduras

Cuando una quemadura es ligera y superficial, se cura fácilmente con agua helada, aplicada sobre la parte quemada, ó metiendo ésta en aquella si es posible. Si la quemadura es de alguna consideración, podrá recurrirse á la tinta, ó también se aplicará aceite de almendras dulces, envolviendo la parte con un lienzo, para aplacar el dolor é impedir lo acción del aire sobre la carne pelada hasta que se reproduzca la piel. Si la quemadura es profunda y además de quitar la piel ha penetrado algo en la carne, entonces es preciso consultar con los facultativos.

Si las quemaduras son en el rostro ó seno de una mujer, es menester, para evitar que queden vestigios, lavar la llaga con leche de mujer, ó con agua de rosas ó de llantén, con que se disipará el encarnado y se precaverán las cicatrices.

Otro. El éter quita al instante el dolor de las quemaduras más fuertes y precave la formación de las ampollas, ó las disuelve si están formadas. Se echa un poco de este líquido cada dos ó tres minutos sobre la parte quemada; ó, lo que es más sencillo, se empapa en él un lienzo, que se rocía á medida que se va secando el éter.

Otro. El algodón aplicado sobre la quemadura se pega en ella, y la cura en pocos días, soltándose por sí mismo.

Otro. Un terrón de cal viva desleído en suficiente cantidad de aguardiente, y mezclado en seguida con aceite hasta formar una especie de unguento algo espeso, se aplica sobre la quemadura, renovándolo cada hora, y queda curada pronta y fácilmente.

Otro. Puede aplicarse también sobre las partes quemadas un pedazo muy delgado de vejiga de cerdo ó de otro animal, ó también una hoja de oro batido, humedecido con espíritu de vino. por espacio de veinticuatro horas, el cual por su evaporación, hará cesar el dolor y curará la llaga.

Otro. Cuando la quemadura ha sido con agua caliente, se frotará en seguida la parte con algunos puñados de harina, por espacio de diez á quince minutos, y luego se cubrirá con la misma harina sostenida por un lienzo, dejándola en ella durante algunas horas.

Otro. Cuatro ó cinco claras de huevo, batidas con seis onzas de aceite común, forman un linimento excelente para toda clase de quemaduras.

se aplica sobre la parte con las barbas de una pluma; y cuando está seco, se repite por segunda vez la aplicación, continuando de este modo hasta que se haya mitigado el dolor fuerte: entonces se cubre la llaga, que al cabo de algunos días quedará recubierta de piel, sin cicatriz alguna, y antes de los doce días caerá el linimento en escamas.

Otro. M. Homassel, principal operario de los tintes de la fábrica de los Gobelinos, experimentó hace mucho tiempo que, sangrando las quemaduras y aplicándoles cabezales fuertes empapados en una disolución de media libra de alumbre en media azumbre de agua, se curaban en menos de veinticuatro horas. Al efecto, renovaba á menudo las aplicaciones, es decir, humedecía los cabezales cuando ya no comunicaban humedad.

Otro. Toda quemadura que provenga de fuego ó de agua hirviendo, se curará sin dolor y sin que forme ampolla, aplicandó sobre la parte quemada, en forma de cataplasma, zanahoria cruda raspada. renovando la aplicación si el mal es grave

Otro. Si la quemadura es de alguna consideración y la piel está pellicada formando ampollas, se curará con la siguiente preparación.

Derritáse á un fuego suave una onza de cera amarilla, en la que se echará onza y media de aceite común superior y dos yemas de huevo, revolviéndolo todo hasta que adquiera consistencia extiéndase una ligera capa de este unguento sobre un lienzo, y con él cúbrase la parte quemada; con cuya operación, repetida dos veces cada día, se obtendrá una pronta curación.

Será bueno tener este unguento preparado de antemano; pero como puede suceder el no tenerlo, se debe meter al momento la parte quemada en aceite común, ó aplicarlo sobre la llaga.

Modo de cuidar una cortadura

Como este accidente ocurre con frecuencia á los trabajadores y á los que andan en la cocina, y puede fácilmente degenerar en verdadera llaga por el descuido con que generalmente se mira para curarla, creemos conveniente reproducir aquí los detalles que sobre este asunto trae el *Dictionnaire des ménages*, obra excelente, que podrá siempre consultarse con provecho.

Una cortadura ligera está curada prontamente con solo resguardarla del aire y de la frotación, que se opondrían á la cicatrización. Esto se consigue aplicando simplemente un pedazo de tafetán engomado ó inglés, ó un cabezal pequeño mojado en agua y vino, sostenido con una venda de tela: si la herida es profunda, se dejará salir la sangre y aún se la comprimirá con suavidad para que salga, y después que quede bien limpia, se unirá la cortadura y se mantendrá así, aplicando dos pedacitos de tafetán inglés, de esparadrapo, ó dos cabezales pequeños puestos á lo largo de los dos bordes de la cortadura y sostenidos con una venda. Se humedecerán estos cabezales con un poco de vino aguado, pero no con aceite ni aguardiente, etc., etc.

Debe seguirse otro método cuando se han cortado algunas venas pequeñas, que echan sangre en abundancia. Se echa agua fría sobre la herida y á su alrededor, y aún también sobre todo el miembro. con lo que muchas veces se consigue atajar la hemorragia: de lo contrario, será preciso valerse del agárico ó yesca, aplicando un pedazo sobre la cortadura, sin apretarlo mucho.

Si esta fuera de consideración, se le aplicará un pedazo de agárico, cubriéndola con buena porción de hilas, que se sostendrán envueltas con una

venda: este tratamiento sirve solo para el momento y mientras se hace venir á un cirujano.

Si se han dejado pasar muchos días sin curar la herida, puede abrirse y dejar ver un intersticio negruzco que ha formado la sangre coagulada, y entonces será preciso ayudar á la naturaleza excitando esta concreción sanguínea, avivándola con un pedazo de lienzo fino mojado en agua tibia y vino, que se pasará muchas veces por el interior de la herida. Cuando ésta haya vuelto á tomar su color encarnado, se cura del modo que dejamos dicho.

Remedio para extraer las espinas que se clavan en la carne

Con una esponja ó un poco de lana mojada en orines aplicada sobre la parte donde está clavada la espina, ésta saldrá sin dolor.

Otro. Aplíquese enjundia cocida y caliente sobre la parte y átese bien.

Tratamiento contra la hidrofobia

Hasta ahora no está difinitivamente probado que nadie se haya curado de la rabia, hallándose ésta confirmada; pero una infinidad de observaciones debe convencer de que hay un método seguro que preserva de ella, y es la *cauterización*. Así, pues, luego que alguno ha sido mordido por un animal rabioso, es preciso cauterizarle todas las mordeduras, por muchas que sean, con un hierro hecho ascua, con manteca de antimonio, ó también con él ácido nítrico, procurando profundizar bastante para que todas las partes que han recibido la impresión de la rabia, ó de lo que la pueda causar, sea lo que fuere, queden separadas y aún destruidas por la cauterización.

Modo de conocer si un perro estaba rabioso al morder

Muchas veces ha sucedido matar á un perro que ha mordido á varias personas y animales, creyendo que estaba rabioso, y después seguir en una cruel incertidumbre por espacio de algunos días. Para cerciorarse, pues, de la verdad, se frotará lá boca, los dientes y las encías del animal muerto con un pedazo de carne asada ó hervida, y se le dará á otro perro: si éste la come, es prueba de que aquél no estaba rabioso; pero si la rehusa y huye aullando, es señal de que rabiaba.

Tratamiento para curar los panadizos

Quando comienzan á formarse los panadizos, se meterá toda la mano en una fuerte disolución de extracto acuoso de ópio, teniéndola dentro bastante tiempo, y repitiendo la inmersión muchas veces al día, envolviendo en los intervalos la parte con unos cabzales empapados en esta misma disolución.

Alguna vez se atajan los progresos de la inflamación con la aplicación continuada de refrigerantes, como la inmersión del dedo en agua muy fría acidulada ó con alcohol, en agua de nieve, en el hielo molido y en el agua blanca; advirtiéndolo que esta inmersión debe de ser de muchas horas, y que se há de renovar el agua á medida que se caliente, y el hielo al paso que se deshaga por la acción del aire ó del calor de la parte dolorida. Unas sanguijuelas aplicadas á ésta han hecho abortar muchas veces la inflamación. También se aplican algunas cataplasmas emolientes, rociadas con láudano líquido.

Si el panadizo proviene de una punzada con

un instrumento mojado con algún líquido infecto, deberá lavarse al instante la herida; exprimiendo muchas veces la sangre para hacer salir la materia irritante. Se podrá también, para mayor seguridad, cauterizar la llaga con cáusticos líquidos, como el ácido nítrico, el amoniaco, el muriato de antimonio líquido, ó una disolución de potasa cáustica, con lo que se conseguirá determinar la formación de un escara y una supuración, cuya utilidad ha confirmado la experiencia. Se toma al mismo tiempo una bebida sudorífica, como una infusión de flor de sauco ó de tilo, á la que se añade una dosis bastante crecida de acetato de amoniaco (espíritu de Mínderer). Para mitigar la irritación general, la calentura y los dolores agudísimos que acompañan á los panadizos, conviene observar una dieta rigurosa y un absoluto descanso.

Cuando, á pesar de todos los medios indicados, aumenta el calor, tensión y dolor del panadizo, se llamará al médico para que lo saque.

Manera de curar la erisipela

Tómense hojas de ruda silvestre en bastante cantidad para que pueda hacerse una cataplasma: se machacan en un almirez y se ponen en un plato, añadiendo una clara de huevo fresco; se deslíe todo junto hasta que se forma una especie de pasta, que se pone entre una tela fina y se aplica sobre la parte erisipelada, quedando curada casi siempre con solo esto.

INDICE DEL LIBRO DE COCINA

A

	<u>Recetá Núm.</u>
Arroz preparación.....	29
Arroz á la Sanducera.....	30
Arroz Carolina.....	31
Arroz con pollos, Lucrecia.....	32
Arenques frescos.....	44
Atún.....	48
Anguila, La Vieja.....	49
Almendrados, Parisien.....	100
Anguila con arroz.....	50

B

Bacalao á la francesa.....	52
Berenjenas rellenas.....	63
Budin de pan.....	83
Bacalao, Mi Nene.....	87
Bizcochos de limón.....	88
Bizcochos para chocolate.....	89
Buñuelos ó Suspiros de monja.....	98
Buñuelos de queso fresco.....	99
Bizcochos.....	120
Bizcocho Margarita.....	126
Bollos dulces.....	127
Berenjenas rellenas.....	129

C

Condimentos.....	2
Cocción.....	5
Caldo de pescado.....	9
Caldo improvisado.....	34
Caldo de tortuga.....	35
Calamares al Olimpo.....	51

	<u>Receta</u> <u>Núm.</u>
Conejo estofado.....	54
Coliflor en salsa de tomate.....	62
Chatarca criolla.....	65
Crema Oxilia.....	94
Crema á la italiana.....	95
Crema de café, Quite.....	96
Charlota socialista.....	103
Conejo.....	109
Crema de café.....	117

D

De los aceites.....	3
Del ajo.....	6
De los fritos.....	16
Dulce de coco.....	122
Dulce de coco.....	128

E

Especias.....	4
Espinacas.....	36
Estofado.....	39
Escabeche de perdices ú otras aves.....	60
Espárragos á lo Matias.....	61
Ensalada Italiana.....	64
Extracto de carne para los niños.....	107

F

Fideos á la Napolitana.....	91
-----------------------------	----

G

Gallina rellena.....	56
Guiso de pollo.....	57

H

Higado, Cecilia.....	41
Habas á la portefia.....	70
Huevos revueltos con jamón.....	74
Huevos con tomate.....	75

J

	<u>Receta</u> <u>Núm</u>
Jamón de cola.....	116
Jamón de Bayona.....	78

L

Limpiar los útiles de cocina.....	1
Lenguado.....	45
Lenguado á la Parisien.....	46
Liebre guisada.....	55
Licor de crema al azahar.....	105

M

Merluza en salsa.....	47
Matambre adobado.....	66
Menestra de guisantes.....	71
Menestra de habas.....	72
Modo de conservar los huevos.....	73
Maravillas Carola.....	84
Merengues haraganes.....	92
Merengues Tamagno.....	93
Mantecados Josefina.....	102
Mermelada de peras.....	112
Mermelada de membrillo.....	113
Mermelada de manzanas.....	114
Mermelada de duraznos.....	111
Masitas Matilde.....	121
Macarrones al gratin.....	135
Masitas Consuelo.....	125

N

Naranjas en almibar.....	104
Nioquis á la Italiana.....	136

O

Olla podrida.....	28
-------------------	----

P

Puchero criollo.....	27
Pré de papas.....	33

Receta Núm.

Pavo al papel.....	58
Perdices estofadas.....	59
Pimientos fritos.....	67
Papas Juanita.....	68
Pasta para hojaldra.....	79
Pastel á la parisien.....	80
Pulpetas Tomasa.....	85
Pancitos americanos.....	101
Panqueques.....	115
Postre económico.....	119
Panqueques Irma.....	124
Pescado ó perdices (Escabeches).....	130
Pescado relleno.....	131
Pastel de pollo, Mi Vieja.....	132

Q

Queso de angel.....	86
---------------------	----

R

Relleno para ravioles.....	26
Ropa vieja á lo Casimiro.....	37
Ranas.....	53
Ranas.....	108
Rosquetes.....	133

S

Salsa de tomate.....	7
Salsa á la francesa.....	8
Salsa á la manteca.....	10
Salsa blanca.....	11
Salsa porteña.....	12
Salsa de alcarras y anchoas.....	13
Salsa Maitre de hotel.....	14
Salsa Maitre de hotel falsificada.....	15
Sopa de cebolla.....	17
Sopa de cebolla con leche.....	18
Sopa Juliana.....	19
Sopas como Julianas.....	20
Sopa verde.....	21
Sopa chartreuse.....	22
Sopa de ajo.....	23

Receta Núm.

Sopa á la francesa.....	24
Sopá Mahonesa.....	25
Sesos á la marinera.....	38
Salsa en puté.....	42
Sárgo.....	43
Soplillos improvisados.....	82
Sandwichs.....	97

T

Tomates rellenos.....	40
Tomates Conservación.....	69
Tortilla con tocino, Gamboa.....	76
Tortilla á lo Matias.....	77
Torta, El Nene.....	81
Torta Uruguaya.....	90
Tomates en vinagre.....	106
Torrejas.....	110
Torta de almendras.....	118
Torta de bacalao, Luisita.....	123

U

Uno, dos y tres (Luisita).....	134
--------------------------------	-----

SPC
RARE
TX
716
.A7
F4A
1898

Artículos que se recomiendan por su especialidad

“AGUA KANT”

Las muchas investigaciones han comprobado que el “AGUA KANT” es lo único que se conoce hasta el día, que haga desaparecer completamente y sin perjudicar el cutis más delicado, las

Manchas,

Barros,

Paños,

Pecas,

Erisipela,

Caspa

y cualquier enfermedad de la piel.

Precio de venta: 2 \$ ⁷/₈ el frasquito

En venta en las principales peluquerías y
casas de modas

ARTICULOS QUE SE RECOMIENDAN

"AGUA KANT"

Lo único bueno que se conoce
para curar las enfermedades de la piel

"ANTI CANOSO KANT"

EL ÚNICO DESODORIZANTE DEL CAPITÁN ALEMÁN
SCHLIFER, de Königsberg,

para preservarse de la aparición de

LAS CANAS

"La Hoja Negra"

Notable desinfectante

mata Mosquitos y ahuyenta Moscas

Y TODA CLASE DE INSECTOS

Nada hay mejor hasta el día