

CALENDARIO COLIBRÍ ABRIL

1.ª QUINCENA



- 1 Mar. S. Venancio. — Sta. Teodora. — S. Esteban. — S. Ireneo.
 2 Miér. S. Francisco de Paula. — S. Urbano. — Sta. Teodosia.
 3 Jue. S. Ricardo. — San Benigno. — S. Benito de Palermo.
 4 Vier. S. Isidoro. — San Gumersindo. — Sta. Felicia.
 5 Sáb. S. Vicente Ferrer. — S. Florencio. — Sta. Irene. — Sta. Juliana.
 6 Dom. S. Sixto. — Sta. Catalina. — S. Celestino. — S. Celso.
 7 Lun. S. Epifanio mártir. — S. Ciriaco. — S. Rufino.
 8 Mar. S. Dionisio. — S. Alberto. — S. Amancio. — Sta. Máxima.
 9 Miér. S. Demetrio. — Sta. Casilda. — S. Marcelo obispo.
 10 Jue. S. Miguel de los Santos. — S. Macario. — S. Ecequiel.
 11 Vier. S. León. — S. Felipe. — Sta. Florencia.
 12 Sáb. S. Constantino. — S. Zenón. — S. Julio. — S. Victoriano.
 13 Dom. RAMOS. — S. Hermenegildo. — Sta. Ida virgen.
 14 Lun. S. Pedro Telmo. — S. Tiburcio. — S. Valeriano.
 15 Mar. S. Máximo. — Sta. Anastasia. — S. Teodoro.



SOPA MILANESA. —

En agua convenientemente salada, háganse cocer 250 gramos de macarrones, rotos en pedacitos; cuando está en punto de cocción, escúrranse y échense los macarrones en dos litros de caldo caliente. En el momento de servirlos, añádase buen queso parmesano rallado.

SOPA JULIANA. — Esta sopa, llamada así por haber sido inventada por el cocinero Julián, se prepara con zanahorias, nabos, puerros y cebollas cortados en tiras delgadas, los que se ponen al fuego, durante diez minutos, con mantequilla fresca. Se mojan luego con caldo y se dejan hervir a fuego lento por espacio de una hora. Se sirve sin pan.

SOPA PRIMAVERAL. — Se prepara lo mismo que la juliana, agregando, además, porotos verdes, arvejas, un poco de acelga, una lechuga y repollo picado.