



La Cocina

Anguila frita.—Limpia la anguila y cortada en trozos, se ponen éstos en una cacerola con media botella de vino blanco, trozos de cebolla y de zanahorias, tomillo, laurel, finas hierbas, sal, especias y pimienta y se agrega un poco de agua. Después de cocer la anguila durante un cuarto de hora, se pone a escurrir y se pasa el medio caldo por el tamiz. Tamizado y colado el caldo, se echa poco a poco en un *rojo* preparado de antemano y se agrega para trabar tres yemas de huevo y la anguila después. Se deja enfriar, se *panan* los trozos del pescado, se embadurnan de huevo, se *panan* nuevamente con miga, se frien en el momento de servirlos y se sacan á la mesa con una salsa de tomate.

Croquetas de papas.—Mondado y lavado un kilogramo de papas bien harinosas, cual si fuera á prepararse un puré con ellas, se cocen en agua común; se extraen del líquido después de cocidas y se oscurren y aplastan en un mortero, incorporándolas con manteca fresca de vaca, á lo cual se agregará pimienta, perejil bien picado, sal, seis yemas de huevo, crema y leche; se bate bien esta pasta; se divide en porciones iguales y que vengan á representar la cabida de una cuchara grande de comer; se revuelven y humedecen esas porciones en huevos batidos y se sazonan como si se usara á preparar una tortilla para freirla después. De igual manera se acondicionan las albondiguillas, que, en vez de ser fritas, se revuelven y humedecen con harina, y se ponen á cocer con caldo. Después de cocidas las papas, se pasan por el tamiz ó colador en pequeñas porciones, y el puré que se vaya recogiendo se echa en una nueva cacerola con 20 gramos de manteca y dos yemas de huevo por cada litro de puré; se espolvorea la masa de harina; se divide la pasta en partes iguales, formando las croquetas en figura de pera, bola ó tapón, según el plato á que se destinen; se revuelven bien en el huevo batido y se condimentan pasándolas últimamente por miga de pan, para freirlas un cuarto de hora antes de que hayan de sacarse á la mesa.

Langosta á la americana.—Cortada en trozos la langosta, se separan las patas sin deformarlas; se pone todo á cocer en vino blanco, ajo, laurel, perejil en rama, sal, pimienta y tomillo; se cubre y se remueve de tiempo en tiempo para que todos los trozos se cuezan por igual, y á los veinticinco minutos se retiran del fuego; se enjuagan aquéllos y se colocan en una cacerola. Entonces se prepara una salsa rubia, que se remoja con el caldo de la langosta y se agrega puré de tomates, sazonándolo todo con pimienta. Así que la salsa adquiere consistencia, se echa sobre los trozos de langosta; se pone la cacerola al fuego y se deja cocer durante algunos instantes. Para acondicionar bien una langosta se separa la cola de la caja, se vacía ésta por la parte interior, sin estropear la superior, se cortan las carnes en trozos, se preparan convenientemente y se vuelven á colocar en las envolturas coriáceas invertidas. Entonces se coloca el cuerpo intacto sobre una servilleta dentro de un plato oval, se dispone á continuación la cola invertida y se rellena con su carne; se rodea todo con perejil, y la salsa se presenta por separado.

Sorbetes de leche.—Todos los sorbetes, cuya base principal es la leche, se diferencian muy poco en su confección. Para preparar la leche helada ó merengada, á cada litro de leche se agregarán 200 gramos de azúcar y seis claras de huevos, procediendo para helarla como hemos dicho antes.



NO SUFRA MAS!

WELCOME CREAM DIEVER

contra las **ALMORRANAS**. Evita las operaciones. No mancha la ropa. Preparada con substancias vegetales. Nada supera á **WELCOME CREAM DIEVER**.

OBLEAS VEGETALES DIEVER

Poderoso depurativo de la sangre. Eficaz en todos los períodos. Preparación vegetal. Substituye victoriosamente al ioduro y mercurio. Inmejorables para las irregularidades del bello sexo.

POLVOS DIEVER

Desinfectante del estómago é intestinos. Contra indigestiones, flatulencias, ardores, acidez y demás dolencias del estómago producidas por ingestión de alimentos inadecuados.

KLEDOR DIEVER

Contra la gota militar y demás enfermedades de los hombres. Preparación vegetal.

Pida los específicos **DIEVER** á su botica y si aún no los tiene solicítelos hoy directamente á **THE AMERICAN CHEMICAL C.**, Balcárcé, 168, Buenos Aires. Coop. Telef. 4598. Mencionando el nombre de **"P B T"** para obtener ventajas.