



La Cocina

Coliflor á la italiana. — Hervida la coliflor con sal, jamón y tocino, se pone á escurrir un poco, después se coloca en una tartera con mantequilla ó queso, lo que mejor guste; si es lo último, se pone un poco de manteca, se cubre de leche y se pone al horno. Se sirve en la tartera.

Espinacas. — Para que las espinacas conserven los principios ferruginosos que las hacen tan saludables, se prepararán del modo siguiente: Después de lavadas en varias aguas, se ponen al fuego en una cacerola sin agua alguna; muy pronto la espinaca misma echa gran cantidad de agua; cuando están cocidas se ponen en un colador á escurrir; se tuesta en una sartén un poco de manteca y pan rallado, se le agregan una ó dos cucharadas de leche y un poco del agua de las espinacas; éstas se ponen á calentar en esa salsita, agregando nuez moscada y sal.

Escalopes de pescado. — Se le corta la cola y cabeza al pescado, quitándole la piel, y se separa la carne del espinazo; se cortan en pedazos iguales, quitando las espaldas grandes, se colocan luego en una asadera untada con manteca, se rocían con jugo de limón, se espolvorean con sal y pimienta, se les añade manteca derretida y se tuestan sobre fuego ligero. Luego se sirven con una salsita con "champignons".

Budín con pasas. — Sesenta gramos de manteca se mezclan bien con medio litro de leche, se le añaden, batiendo, 250 gramos de harina y se cuece, revolviendo sobre el fuego hasta que se desprege de la cacerola; se deja enfriar, se agregan otros 60 gramos de manteca, dos cucharadas de azúcar molido, la cáscara de un limón rallada, 250 gramos de pasas de Corinto, 160 gramos de raspadura de pan, 3 cucharadas de ron, 8 yemas de huevo y las 8 claras batidas á nieve; se llena con esta masa una budinera bien untada con manteca y se cuece á bañomaria por espacio de dos horas. Se sirve con salsa de vino ó jugo de frutas.

Para salar una lengua de vaca. — Se pone á hervir un litro de agua; cuando rompe el hervor se le agregan 30 gramos de azúcar, 8 gramos de salitre y 250 gramos de sal; se deja hervir un ratito y enfriar antes de echarla sobre la lengua que se va á salar; ésta debe darse vuelta todos los días y quedar cubierta por la salmuera; después de cuatro días, se hace hervir y se deja enfriar en el caldo en que se cuece para que no quede seca.

Papas á la parisiense. — En una cacerola se hace freír una cebolla bien picada, con manteca, hasta que se tueste; se le echa luego un vaso de agua y las papas peladas con sal y pimienta, un atadito de hierba buena, perejil, etc., dejando que se cueza poco á poco. El ramito se retira antes de servir.

Emparedados rusos. — El pan cortado cuadrado, quitada la corteza, se tiene preparada una "béchamel" de harina, leche, jamón muy menudito; si se tiene carne ó gallina asada se une con la "béchamel" y la caliente se cubren los dos lados del pan; se deja enfriar y se rebozan de huevo iriéndolos en una sartén con bastante manteca.

Jugo de carne para salsas. — Para cada 500 gramos de carne que se tuestan, después de cortarla á pedacitos, con un poco de tocino, una cebolla, dos zanahorias, dos granos de pimienta, dos clavos, un poco de sal, se toma uno y medio litro de agua. Se cuece á fuego lento por dos horas, se espuma bien y se cuela. Se puede agregar un hueso de pato y así este jugo, después de bien filtrado se puede usar para adornar fuentes, pues, una vez bien frío, forma una buena gelatina.



Welcome Cream Diever

Para las almorranas, evita operaciones. - Absolutamente vegetal.

Obleas Vegetales Diever

Depurativo de la sangre en todos sus períodos, para hombres y mujeres.

Polvos Diever

Para estómago é intestinos, absolutamente vegetales.

PÍDALOS á su botica ó á la Droguería y Farmacia Franco Inglesa, Cuyo 581.- Droguería Americana, Paseo de Julio 679.- Droguería Alemana, Piedras 156.- Droguería y Farmacia del Pueblo, Rivadavia 745. - Pharmacie Centrale, Cangallo 801.- Farmacia y Droguería Suiza, Maipú esq. Tucumán-Tronge y Garcia, Rivadavia 1953. - Droguería Colombo, B. Mitre 2727.- Droguería del Aguila, San Martín 848-Rosario de Santa Fé ó directamente á

The American Chemical Co.

BALCARCE 168

Cooperativa Telef. 4598, Central

BUENOS AIRES

Mencionando esta publicación para obtener ventajas.

AG. LA AURORA