

PARA LAS DUEÑAS DE CASA

Conocimientos útiles

Conservación de los limones.—Primeramente se seca bien al calor de la lumbre una cantidad prudencial de arena fina, y cuando se haya enfriado, se extiende una capa de ella en el fondo de un cajón limpio y seco.

Por otra parte, se envuelven en papel limón por limón y se van colocando sobre la arena con la parte del pedúnculo hacia abajo y sin que se toquen uno con otro.

Sobre este primer lecho se echa otra capa de arena de cuatro a cinco centímetros de espesor, y sobre ella se pone otro lecho de limones, siguiendo igual procedimiento hasta llenar la caja.

Las yemas de huevo se separan con toda comodidad de la clara, operación bastante molesta por los procedimientos vulgares, practicando en un recipiente cualquiera de hojalata una delgada incisión en el fondo del mismo. Echando el huevo dentro del recipiente así preparado, se verá que la clara se escapa en breves instantes por la abertura, dejando aislada la yema.

El mejor sistema para conservar la carne en verano, es rociarla con carbón pulverizado. Esto no estropea la carne y se puede quitar fácilmente.

Para impedir que al enfriarse la leche hervida forme en su superficie una capa de manteca, se añadea dos cucharadas de leche fría por cada cuartillo en el momento de hervir y se menea por espacio de un minuto. De este modo la capa de manteca es reabsorbida y la leche no pierde los elementos nutritivos que se acumulan en dicha capa.

El pescado se escama, pronto y con facilidad, echándole por encima agua caliente hasta que las escamas comiencen a eurollarse. En seguida se le pasa rápidamente el cuchillo, y luego se lava en varias aguas, teniendo cuidado de que la última esté fría y bien salada.

Se quita el mal gusto a la manteca rancia lavándola primeramente con agua de cal y luego con agua filtrada.

También se le quita el gusto amasandando con leche fresca y lavándola después con agua filtrada. Los que emplean este procedimiento dicen que el ácido que produce el olor y el sabor a rancio es soluble en la leche, y el agua concluye de arrastrarlo.

Los huevos metidos por completo en agua hirviendo, y dejados en ella durante cinco minutos, son más nutritivos y se digieren mejor que los que se tienen hirviendo sólo tres minutos con fuego muy vivo.

El aroma del té se conserva y hasta se acentúa, echando en el bote donde se guarde, un puñado de vainilla sin moler.

La cocina

LENGUADOS A LA NORMANDA

Después de vaciado el pescado se le quita la piel si es muy grande y se coloca sobre la manteca en una tartera o besuguera donde quepa cómo-

damente. Se le echa perejil, tomillo, cebolla picada, un vaso de buen vino blanco y otro de caldo del puchero o agua, sal, pimienta en polvo, nuez moscada rallada, doces ostras y doces almejas, a las que se las habrá dado un hervor para sacarlas de las conchas y que estén blancas, y algunos pedacitos de trufas o criadillas de tierra, poniéndolo todo al fuego con un poco de manteca; las ostras y almejas con la salsa siguiente: frianse, muy poco en otra cacerola, unas tiritas de ter-

nera y jamón o tocino sin que se pongan doradas; échese media cucharada de harina, menéese todo muy bien y agréguese un poco de caldo del puchero, una cebollota, rajas de zanahorias, pimienta, nuez moscada, hojas de laurel, alguna sal y cuando la carne está cocida se echa ésta y el caldo, después de colado, encima del lenzujo.

Póngase al fuego para que cueza, tapándolo con fuego también sobre la tapadera y después de cocido el pes-

SI USTED USA

en su toilette el JABON LYSOFORM, exquisito artículo de tocador, delicadamente perfumado, obtendrá los beneficios de una notable antisepsia general sobre la piel que le pondrá a cubierto de cualquier contagio.

El JABON LYSOFORM, fabricado a base de este eficaz desinfectante, depura la piel de manchas, granulaciones, etc., y es especialmente recomendable para la higiene de las señoras, porque además de su valiosa acción preventiva, hace que el cutis se conserve fresco, suave, limpicio y sano.

Cada pastilla de JABON LYSOFORM se vende al público a \$ 0.45 m/n. dentro de una práctica y útil jabonera.

MENDEL Y CIA.

Buenos Aires: Guardia Vieja, 4439
Montevideo: Cerrito, 673

cado se coloca en el pato y se le agregan algunas setas cocidas con zumo de limón, rebanaditas de pan quemado cocidas con leche y fritas en manteca, para servirlo muy caliente.

LOMO DE TERNERA A LA CAMPESINA

Se mecha con tiras finas de tocino la parte más gorda de un buen lomo de ternera cortado a lo largo.

Se colocan en una fuente, también larga, y se pone encima media docena de rajitas de limón y otras tantas de cebolla cruda; se echa en seguida bastante aceite para que se empape bien la carne, y que desborde en la fuente en derredor de la ternera.

Se salpimenta con moderación, y al cabo de un cuarto de hora se le da una vuelta a la carne, salpimentándola otra vez. A los veinte minutos se envuelve el lomo de ternera, atándose bien con bramantillo en papel blanco engrasado, y se hace cocer en la cacerola con el resto de ajo. Cuando la carne está casi cocida, se la quita el papel, y se acaba la cocción a fuego muy lento.

La ternera así condimentada se sirve con un poco de su propio jugo y unas patatas en derredor, cocidas de antemano y doradas después en la fritura.

EMPAREDADOS STOESSEL

Se hace un puré de patatas espeso, procurando darle consistencia de pasta. Se cuecen aparte los guisantes suficientes para el objeto y se rehogan después. Se pone en una tabla o en el revés de un plato un trozo de puré cortado en cuadrado, del tamaño de un emparedado ordinario, y sobre esta pasta se extienden unos cuantos guisantes de los que se han rehogado y se cubren con otro cuadrado de puré de patata igual al de debajo, apretándolos suavemente para que se adhieran. Se reboza este emparedado y los demás que se hagan en harina y huevo, y se fríen.

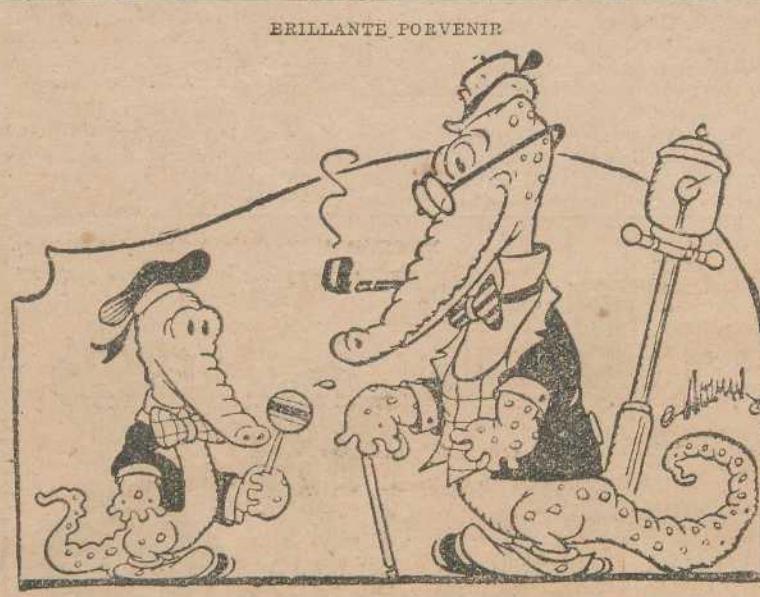
Si se quiere, pueden servirse con una salsa de tomate.

Esta receta es muy apreciada de los vegetarianos.

HUEVOS DORMIDOS

Cuézase agua en una cacerola con una mitad de vinagre y suficiente cantidad de sal, retirese del fuego, remóntense encima uno por uno los huevos que se quieran estrellar, sin que se quiebren y sin menearlos. Cuando las claras estén cuajadas se sacan, empezando por los primeros, y se van poniendo en agua fría.

Quítense después de esta agua y colóquense en una fuente sobre un guiso de zanahorias, espinacas o achicorras, o sobre un puré cualquiera. También pueden ponerse con salsa compuesta de chaletas, vinagre y mostaza, u otra de este género.



—Y tú, hijo mío: ¿qué piensas ser cuando seas grande?
—Yo? Vaija de viaje.



—Lo siento mucho, señora; pero como soy corto de vista y sordo, limpié los vidrios de media ventana antes de darme cuenta de que era su perro.