

PARA LAS DUEÑAS DE CASA

Conocimientos útiles

Para saber si un agua es potable se limpia perfectamente una botella de cristal blanco transparente y se llena hasta sus tres cuartas partes del agua que se vaya a analizar. Luego se echa una cucharadita pequeña de azúcar cuando muchacada, se tapa herméticamente la botella y se deja durante cuarenta y ocho horas en un sitio donde haga calor. Transcurrido dicho tiempo, si el agua presenta copos pequeños o tiene aspecto lechoso, es señal de que no sirve para bebida. Si por el contrario, permanece incolora y transparente, puede beberse con toda confianza, porque no encierra materias impuras nocivas para la salud.

La tintura de yodo que tanto se usa para combatir toda clase de reumas, se echa a perder con facilidad. Para que se conserve bien hay que tener el frasco bien tapado y expuesto a la luz, porque se altera menos que en la oscuridad.

Para saber si una tintura es fresca o vieja, basta agitar el frasco al tiempo de usarla; si hace espuma es prueba de que no está fresca.

Conservación de pieles.—El aleñador y la naftalina son insuficientes para saturar el aire de manera tal que devoran eficazmente las poñillas y sus erugas, y desde luego no tiene el menor efecto sobre las crisálidas. Es preciso recurrir a un preservativo más energético; el petróleo da buenos resultados, y el gas del alumbrado puede emplearse también con éxito.

Los encajes no deben guardarse nunca en papel blanco, sino en papel de seda azul oscuro, doblando bien las puntas y sujetándolas con alfileres para que no entre el menor rayo de luz, que podría decolorar el encaje.

Para quitar el mal gusto al aceite de ricino, basta mezclarlo con una clara de huevo y batir muy bien la mezcla, que al fumarlo hará los mismos efectos que el aceite sólo.

Para que desaparezca el mal olor de una habitación recién pintada, se pone en el centro un brasero con aspas bien encendidas, sobre las cuales se echan dos o tres puñados de bayas de enebro y se cierran bien las ventanas, las puertas y la chimenea, si la hay.

A las veinticuatro horas no quedará rastro del olor a pintura.

El humo de las bayas de enebro tiene, además, la ventaja de no estropear en lo más mínimo las alfombras ni los tapices, por muy delicados que sean.

Para que las paredes húmedas pierdan su aspecto feo y desagradable, hágase un barniz compuesto de una parte de goma laca y dos de nafta y cubrase bien con él toda la parte en que se advierta la humedad.

Cuando se vea que el barniz está bien seco se pega encima papel de estraza, y sobre éste se empapela con el papel ordinario para paredes.



La cocina

TAMALEZ

Los tamalez, plato nacional mejicano, se hacen de este modo:

Escoger maíz fresco y péngase a rogar durante diez o doce horas; pasado este tiempo se cuece con agua y un poco de sal; al quedar cocido se escurre y se machaca en un mortero, y luego pasarlo por un tamiz de tela metálica, y una vez transformado en puré se vuelve al mortero y se le adiciona un poco de azúcar, sal, con una buena cucharadita de mantequilla de cerdo. Trabajese bien y déjese enfriar por completo.

La anterior combinación puede igualmente hacerse, a falta de maíz fresco, con harina de maíz, remojándolo con agua y "sazonándolo" de igual modo.

Se prepara el relleno de la manera siguiente: Se toma una buena cantidad de cerdo fresco, bien magro, que se corta a pedacitos; rehoguese con mantequilla de cerdo y una cebolla picada; cuando empiece a tomar color se le incorpora tomate del tiempo picado, sal, pimienta, nuez moscada, perejil picado, pimientos llamados Chilis (que los venden en paquetes frascos, son diminutos y además muy fuertes, resultando que este plato no pueden comerlo las personas de estómago delicado); méjese con una cantidad regular de caldo, se hará cocer suavemente hasta que haya reducido más de una tercera parte de dicho

SI USTED USA

en su tocador el JABÓN LISOFORM, 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 JABÓN LISOFORM, 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 JABÓN LISOFORM 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.

caldo; en este punto se retirará del fuego y aumentar a esta farsa o relleno, aceparras, aceitunas torneadas y pasas de Málaga sin pepitas; estando bien de sal déjese enfriar.

La pasta de maíz que hemos compuesto primeramente, se distribuye en pequeñas cantidades, encima de una mesa, y siendo posible, se procurará que su peso no sea mayor el uno que el otro.

Con cada uno de estos trozos de pasta se modela con las manos pequeños cascós de bares, lo más parecido posible. Entonces rellenarlos con la farsa de carne y otras substancias que hemos compuesto en segundo término; ya llenos, unir estos cascós de dos por la parte de arriba, y una vez juntos se cierran bien con la pasta de maíz a fin de que el relleno resulte bien encerrado dentro del tamal.

Escoger hojas de las mazorcas de maíz fresco, de las más anchas y hermosas; se limpian bien frotándolas con agua fresca; secárlas después un poco y extenderlas sobre la mesa a lo largo. Cada tamal se envuelve por completo con tres hojas anchas de maíz, procurando dar a la colocación de las hojas una forma bonita e igual, se ata cada tamal con tres cintas a través hechas de las mismas hojas; terminada esta parte, procedemos a la cocción.

Esta se efectúa al vapor, colocándolos del modo siguiente: Se pone una marmita sobre fuego con mucha agua y un poco de sal, en la boca de esta marmita se colocará un tamiz pequeño que se sostenga justamente encima; entonces en su interior se colocarán los tamalez, y por encima se taparán con una servilleta, además una tapa dura.

Su cocción debe durar cerca de dos horas. La manera de servirlos a la mesa son varias, se comen lo mismo fríos que calientes.

Cuando se sirven calientes se colocan en una servilleta con guarnición de judías rojas muy escurridas, estando con su cocción al natural, y por último, servir plátanos fritos puestos en legumbre, sirviendo aparte una salsa de pimientos que se hace poniendo un poco de vino blanco en una cacerola, una cantidad regular de pimientos chilis, picados, y unos granos de anís, ajonjoli, coriandro (género de plantas de la familia de los umbelíferas, que sólo contiene una especie), estas tres últimas substancias deben de tostarse antes un poco, y es cuando se unen a la salsa, reducir el vino blanco y aumentar mitad salsa española y mitad salsa de tomate, que esté bien de sal, etc.

Tal es el plato nacional de los mexicanos. Sólo añadiremos que si al terminar la cocción de dichos tamalez, se ponen en prensa un poco, resultan que siempre obtienen más bonita forma.

