



La Cocina

esto ha cocido una hora, agregan las patatas, partiendo no muy grandes, y el tocino, se sazona de sal y se deja cocer otras dos horas y media. Para servirlo se saca el lacón y el tocino, y se pone en un plato ó fuente pequeña; lo demás del pote se sirve en la sopera.

ARROZ BLANCO—Medio kilo de arroz, cien gramos de manteca fresca de vaca. Se limpia el arroz, se lava y se mide, poniéndolo á cocer con agua hirviendo en la misma proporción que hemos dicho. Cuando el arroz está ya en disposición de

retirarle del fuego se va echando la manteca de vaca y removiéndolo, á fin de que la manteca se mezcle bien en todo el arroz. Se deja, como todos los arroces, reposar unos diez minutos, y se sirve. Puede añadirsele, si gusta el picante, un poco de buena pimienta molida. Este arroz se sirve solo; pero con huevos fritos ó pedazos de pollo ó conejo asados, puestos alrededor, constituye un buen plato de almuerzo.

POTE GALLEGO—Una buena berza, no muy grande. Cuarto de kilo de nabos. Medio kilo de patatas. Cuarto kilo de lacón. Cien gramos de tocino. En una olla se hacen hervir cuatro cuartillos de agua y se les echa las judías blancas (que debieron estar en remojo desde la noche anterior) el lacón, la berza y los nabos, bien pelados y partidos menudos. Cuando

COMO SE DEBE HACER LA ENSALADA. Tienen algunas personas la costumbre de hacer la ensalada con más de una hora de anticipación al momento en que ha de ser servida. Esta es la causa de que pierdan las hojas toda su frescura. Además, suele prepararse cortándolas con cuchillos en vez de separar y dividir las hojas con los dedos. Hay que evitar también el empleo de aceite y vinagre de mala calidad.

Para que resulte una ensalada exquisita, conviene prepararla unos cinco minutos antes de ser presentada en la mesa. Se escogen hojas frescas y se despegan en una ensaladera. Rocíese luego con aceite y vinagre y remuévase con una cuchara de madera, á fin de que se impregnen de ambos líquidos las dos caras de las hojas. Se espolvorea luego con sal y pimienta negra recién molida: la blanca no sirve. Puede añadirse últimamente rodajas de huevos cocidos y trocitos de remolacha.

ANTES DE USAR UNA SARTEN NUEVA, conviene llenarla de agua, añadir un puñado de sosa y algunas mondaduras de patatas, y dejar que todo ello se cueza durante algunas horas. Lávese después bien la sartén, y no habrá peligro alguno de envenenamiento debido al metal del recipiente.

BANCO ESPAÑOL DEL RÍO DE LA PLATA RECONQUISTA 200 esq. CANGALLO.

Capital suscrito..... \$ 50.000.000.00 c/l
Capital realizado..... > 25.185.990.00 >
Fondo de reserva y previsión..... > 4.095.185.90 >
Premio á recibir sobre las 300.000 acciones emitidas y que se incorporará al fondo de reserva > 6.201.107.50 >

ferencias por cable. Compra y venta de títulos y valores cotizables en las plazas comerciales. Cobranzas de cupones y dividendos. Se reciben valores y títulos en custodia. Descuentos y cobranzas de pagarés y letras. Se reciben depósitos hasta nuevo aviso en las condiciones siguientes:

En cuenta corriente á oro y moneda legal, sin interés.			
ABONA	M/n.	O/s.	
A 30 días...	1 1/2	1 1/2	
A 60 días...	2 1/2	2 1/2	
A 90 días...	3 1/2	3 1/2	
A 6 meses...	4	4	
A 1 año...	4 1/2	4 1/2	
A 2 años...	5	5	
A 3 años...	5 1/2	5 1/2	

A 4 años	Depósito á premio con libreta, desde \$ 10 c/l hasta 1.000 \$, después de los 60 días.....	6% 6%	4%
COBRA			
En cuenta corriente en oro moneda legal...			7%
Descuento general.....			convencional

Buenos Aires, 1.º de Julio de 1907.

JORGE A. MITCHEL, GERENTE.

A LOS NIÑOS

637 — Bartolomé Mitre — 639

MÉNDEZ Y GONZÁLEZ



Es la casa que posee las más GRANDES NOVEDADES y el mayor y más variado surtido en artículos generales para NIÑOS y NIÑAS.

Los más elegantes trajes de casimir, alpaca y brines, vestidos blancos bordados, casimires fantasía escoceses y de brines, sombreros paja, muselinas y brines, gorras de todas clases, medias de hilo y algodón, camisas, cuellos, camisetitas de crepe, corbatas de todas clases, calzados ingleses para «bebés», se encuentran en esta casa.

