



La Cocina

buena guarnición de pimientos verdes cortados á cascós, quitándoles la semilla y agregando dos ó tres tomates exprimidos y picados á filetes; se liga un poco, se moja con vino blanco y caldo, se deslie bien (que no esté muy espesa la salsa), se le da un hervor encima del fuego y se sazona con sal y especias; cuando la gallina está cocida se le echa unos pimientos morrones, cortados á cascós también, y cuando se va á servir se agrega por encima un poco de perejil picado fino y alrededor unos crostones de pan frito.

LENGUADO AL GRATIN. — Se limpia y cuece. Cuando está cocido se pone sobre la fuente y se cubre con un poco de salsa española reducida, champignons, perifollo y estragón picado; sobre esto pan rallado y unos pedacitos de manteca de vaca. Antes de servirlo se pone al horno para que se gratine, y se sirve.

ANADES Á LA MACEDONIA. — Después de dorada, se mojará hasta su mitad con substancia y se dejará á fuego lento hasta que esté cocida. Entonces se pasa ese fondo y se deja reducir hasta que venga á media glesa; se pone el ave dentro y se glasea al horno, regándola á menudo. Mientras, se preparará una macedonia de legumbres, todas separadas como una jardinera, y una vez blanqueadas y cocidas, como suele hacerse tratándose de las guarniciones, se juntan todas con el anade, se trincha ésta y alrededor se pone la macedonia.

GALLINA Á LA RIOJANA. — La gallina se corta en trozos, ó sea en cuartos, y se rehoga con manteca de cerdo, agregándole cebolla picada á filetes un poco gruesos, una cabeza de ajo entera, unas hojas de laurel y un buen bouquet; cuando está todo bastante rehogado, se le agrega una

ESENCIA DE AVES. — Se pondrán en una cacerola los desperdicios y huesos de gallinas y pollos, y, si se puede, algunas carnes de lo mismo, con muy poca cantidad de legumbres, tal como una zanahoria y un poco de cebolla. Se moja esto con un buen caldo y se deja reducir hasta que esté casi consumido. Entonces se vuelve á mojar y se le aumenta con algunos trozos de carne. Se hace cocer lentamente durante unas cuatro ó seis horas. Si se desea clarificada, se le añaden unos cuantos pedazos de vaca machacados en un mortero, mezclados con claras de huevo y caldo frío, se deja cocer una hora más y se pasa por una servilleta mojada en agua fría.

COSTILLAS DE CORDERO Á LA VILLEROY. — Después de cocidas en un buen caldo y prensadas se recortan bien. Se pasan como las mollejas por una salsa béchamel, y una vez frías, se panan como las mollejas de cordero. Al servir las se fríen en manteca caliente y se colocan en forma de corona en la fuente y se sirven con perejil frito.

REGALO á los lectores de P B T (se ruega activar el cobro)

150.000 relojes se distribuirán á título de "réclame" entre todos los lectores de "P B T". Rogamos no demorar los pedidos. Estos relojes se venden en \$ 18, pero pueden obtenerse como premio llenando los requisitos de la nota importante. Se trata de un precioso reloj artístico, sumamente chato, garantizado, que marcha rigurosamente al minuto. Los modelos son muy surtidos y comparables con los de los relojes más caros, pues no se diferencian de los de \$ 100, \$ 150 y más precio.

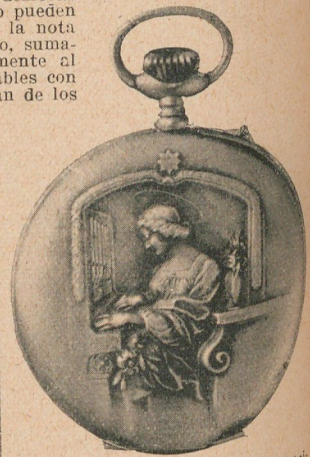
CUPÓN DE P B T

Entréguese en la calle Carlos Pellegrini 30, Buenos Aires. Sucursal en Mendoza: San Martín 1143. Agencia en Rosario de Santa Fe: San Martín 1480.

Lléñese el siguiente espacio. Escribese muy claro y cobrese á M. M. CASANOVA y Cía. en las direcciones indicadas.

Nombre y apellido.....
 Pueblo ó estación.....
 Ferrocarril.....
 Provincia.....

Es indispensable que el pedido del reloj se haga acompañado de este cupón y llenar los requisitos indicados en la nota importante.



IMPORTANTE. — Para obtener estos relojes, los lectores de "P B T" deben dirigirse á M. M. CASANOVA y Cía., personalmente ó por escrito y entregar \$ 6 ó en su defecto, mezclados ó de una sola marca, 300 cartoncitos 43, cupones de los cigarrillos Invariables, cartoncitos Vuelta Abajo, figuritas Monterrey, Diva, Siglo XX, Sociales, cupones París y Centenario. Los vales de Siglo XX los aceptamos como si fuesen figuritas, y los vales de Diva como si fuesen 4 figuritas. Envíenos \$ 0.55 en estampillas para la remisión. Se facilita la adquisición ofreciendo la ventaja de poder completar á razón de 2 pesos el ciento cualquier cantidad que faltara. Póngase el nombre del remitente en el paquete de las figuritas. No serán atendidas las personas que manden figuritas de otras marcas. En Mendoza y Rosario se obtendrá el reloj sin pagar franqueo.