

## Ensaladas, fiambres i conservas

**Ensalada Walkyria.**— Coced separadamente, i en proporciones iguales, nabos, porotos verdes, arvejas, zanahorias, coliflor, papas, puntas de espárragos, i otras legumbres de que podais disponer.

Las enjutais i secáis en una servilleta, las aliñais separadamente cada una, i en seguida las colocais juntas en una ensaladera, i las revolveis con salsa mayonesa.

**DE SOBREMESA.**—Un bohemio de las letras trabaja una novela naturalista.

«Elisa se puso pálida como el cuello de su camisa...»

I luego, mirándose los puños de su propia camisa, que tenían por lo ménos ocho días de uso, agrega por un escrúpulo de exactitud:

«...mas pálida aun que su camisa».

**Ensalada suiza.** — Poned en la ensaladera un poco de queso rallado, vaciad enseguida el aliño ordinario de aceite, vinagre i sal, agregad un poco de pimienta, i dejad reposar unos diez minutos.

Poned enseguida una lechuga cortada como para ensalada comun, i revolved bien.

**Ensalada de langostas.**—Una excelente ensalada, que se puede servir de plato de viérnes en cualquier dia de vijilia.

Escojed una coliflor, cinco o seis hermosas papas comunes i una papa de apio,—legumbres todas que teneis préviamente cocidas. Dividis la coliflor en ramitas i cortais en rebanadas las papas i el apio. Disponeis esto en una ensaladera i agregais una betarraga cocida, cortada en redondelas, un puñado de arvejas,—en conserva, si no teneis frescas,—i algunas cucharadas de buenos frejoles, cocidos el dia ántes para que esten frios.

Agregais todavía algunos pepinos, cortados en rebanadas delgadas, aceitunas a las que sacais el hueso, claras duras de huevo, en torrejias, lechuga picada, con sus tallos en rebanaditas—i finalmente una lata de langostas.

Deshaceis las yemas de los huevos cuyas claras habeis usado i espolvoreais con ellas la ensalada; aliñais con sal, pimienta i dos buenas cucharadas de vinagre, i dejais en reposo algunos instantes, a fin de que todo se impregne. En el momento de mandar a la mesa vaciais sobre la ensalada una buena mayonesa.

Presentais en la mesa la ensalada sin revolverla, para los

---

**DE SOBREMESA.**— La señora de Jedeon, en una relojería.

—Quisiera un despertador para una persona sola.

—Señora, no comprendo....

—Como duermo en la misma pieza con mi marido, necesito un despertador que lo recuerde a él solo, i que me permita a mí seguir durmiendo.

efectos de la vista, i solo en el momento de servir operais la mezcla de todo.

En verano podeis cambiar las legumbres conforme a las que tengais a mano,—zanahorias, nabos, puntas de espárragos, fondos de alcachofas, etc.

**Ensalada de apio a la inglesa.**—Preparad unos dos pies de apio como para una ensalada comun.

Agregad unos filetes de anchoa, lavados i despojados de espinas i escamas.

Aliñad con aceite, vinagre, sal i una cucharadita de salsa inglesa Lea i Perrins.

**Ensalada rusa.**—Poned en la ensaladera un poco de mayonesa; derretid al bañomaria unas cinco hojas de colapiz en un poco de agua; vaciad la colapiz derretida en la mayonesa; echad inmediatamente en la ensaladera las legumbres de la ensalada,—arvejas, zanahorias, apio, puntas de espárragos, porotos verdes, coliflor, etc. i revolved rápidamente un instante.

Vaciad todo en una budinera de lata o molde i poned a enfriar en hielo unas dos horas.

Para sacar la ensalada del molde se pone éste un instante en agua tibia i se da vuelta sobre la fuente o azafate en que ha de llevarse a la mesa.

**Ensalada americana.**—Cortad unos cuatro pepinos frescos en rebanadas, espolvoreadlos con sal fina i dejadlos desahogar así unas tres horas.

Poned en seguida los pepinos en una servilleta i estrujadlos para quitarles toda el agua.

---

**DE SOBREMESA.**—Proverbio árabe:

El que no sabe i no sabe que no sabe, es un imbécil: húyele.

El que no sabe, i sabe que no sabe, es un ignorante: instrúyele.

El que sabe i no sabe que sabe, es presa de un sueño: despiértale.

I el que sabe i sabe que sabe, es un sabio: síguele.

Vaciadlos a la ensaladera, agregad unos seis tomates cortados en rebanadas, sal, un poco de ají i doscientos gramos de hielo molido.

Aliñad todo con aceite, vinagre i un poquito de salsa inglesa Lea i Perrins.

Los yankees usan esta ensalada con carnes frias.

**Ensalada de porotitos verdes.**—Para que la ensalada de porotitos verdes quede perfecta debe ser aliñada dos veces: la primera, i despues que la legumbre ha sido cuidadosamente desaguada, con pimienta, sal i vinagre. Se la deja así un par de horas a lo ménos.

Media hora ántes de la comida, se escurre el vinagre, se pone nuevo, i se agrega el aceite. Se prueba que quede bien de sal. En seguida, se la coloca en un sitio fresco, para que esté lo mas fría posible. Hacedlo así, i os convencereis de que hasta hoi no habiais comido una verdadera ensalada de porotos verdes.

Para conservar a éstos su color verde, se les pone en agua fria despues de cocidos.

**Carne fria a la casera.**—Hai personas para quienes la carne fria es indispensable en el almuerzo. I tienen razon, sobretodo en verano, cuando el apetito decae i cuando los platos calientes no dicen con las exigencias de la temperatura.

La carne cocida, la que sirve para el puchero o la sopa, puede prepararse en forma que la hace nueva i agradable. Para ello, al sacarla de la olla, ponedla en un azafate un poco

---

DE SOBREMESA.—Despues de una batalla:

—Mi Jeneral, yo tambien creo tener derecho a una recompensa...

—¿Ha sido usted herido?

—Sí, mi Jeneral.

—¿Dónde?

—En el amor propio; el Capitan me llamó cobarde!

hondo, i cubridla con sal fina. Al dia siguiente, la carne de buei se habrá transformado, i tendrá un gústo que no se le conocia.

La servireis con una salsa de mostaza, aceite, vinagre i cebolla picada; o bien con aliño de aceite, vinagre, pimienta i salsa de tomate.

**Lengua de ternera fria.**—Despues de limpia se golpea un poco para que se suavice; en seguida se pone a cocer con un poco de vinagre, mui poca agua, sal, hierba de olor, pimienta molida i un poquito de nuez moscada rallada.

Estando cocida i fria, se le quita el pellejo, se divide en rebanadas, las cuales se colocan en el azafate, se sazonan con vinagre, aceite i pimienta molida, i se adornan con ruedas delgadas de cebolla sancochadas, perejil picado mui fino, aceitunas i alcaparras.

**Carne fria en salsa.**—Para aprovechar los restos de carne, ya se haya servido cocida o asada, he aquí una manera de proceder que, si es practicada con esmero, hallará gracia aun ante los comensales mas exigentes.

Tomais una buena cantidad de chalotas i una cebolla, i las picais sumamente fino. Haceis en una cacerola, con un pedazo de grasa o mantequilla i una cucharada de harina, una requemada rubia oscura; freis en esto, durante algunos momentos, las chalotas i la cebolla picadas, i remojais la fritura con caldo.

Añadis tres cucharadas de vinagre, sal i pimienta.

Cuando la salsa comience a hervir, poneis a cocer en ella los

---

**DE SOBREMESA.**—Una pobre mujer, viendo que su marido llega borracho como uva, le dice:

—Pero hombre, ¿no te da vergüenza venir asi?

—I dici, ¿por qué he de tener vergüenza? Anda tú al despacho del lado, tómate dos litros de chicha i medio litro de aguardiente, i a ver cómo vienes!

restos de carne que deseais utilizar. Si se trata de carne cocida, dejais al fuego una hora; si son sobras de carne asada, retendreis un poco mas. La carne debe estar cortada en rebanadas, si es posible.

Os lo repito, preparad acertadamente vuestra salsa i encontrareis que este es un plato tan económico como agradable.

**Cordero en lata.**—Por si en un viaje os puede ser útil, no está de mas que sepais preparar un buen cuarto de cordero en conserva.

Escojeis unos cuartos hermosos, i los preparais debidamente, despojándolos de los nervios i durezas que tengan. En seguida los poneis a asar en asador, hasta los dos tercios de su coccion, es decir, hasta antes de que quede la carne bien cocida.

Dejais enfriar el cordero i en seguida lo poneis en cajas de lata que tengan mas o ménos la misma cabida que el volúmen de la carne. Soldais las cajas, i las poneis dos horas en bañomaria.

**Budin de patas.**—Poned a cocer unas dos patas de vaca, i cuando esten cocidas, i sin dejarlas enfriarse, picadlas menudamente.

Pasad por agua caliente una cucharada de cebolla finamente picada i agregadla a las patas.

Aliñad con aceite, vinagre, sal, perejil picado, pimienta i una cantidad de ají suficiente para que quede picante.

Revolved todo i vaciad en un molde que pondreis al bañomaria.

---

DE SOBREMESA.—Entre judios.

—Voi a casar luego a mi hija i he prometido a mi yerno darle en dote 40,000 pesos; pero me faltan 20,000: ¿quieres prestármelos?

—Bah! tu yerno sabe mui bien que si le has ofrecido 40,000 pesos, no le darás mas que 20,000.

—Exacto; pero es que son precisamente esos 20,000 los que me faltan.

maria, el tiempo necesario para que se caliente i se una todo en jalea, sin hervir.

Poned el molde en agua fria despues, i vaciadlo cuando el budin esté consistente.

**Queso de lengua.**—Deshuesad una pata de vaca, cortadla en pedazos pequeños, i ponedla a cocer hasta que se deshaga.

Agregad una libra de carne de cerdo i un pedazo de tocino cortado en pedacitos pequeños.

Por otra parte, poned a cocer una media lengua de buei, despojada del pellejo, i cortada en tiritas delgadas, en agua, con unos seis ajfes dulces, sin pepas.

Vaciad la lengua en la cacerola en que ya debe estar cocida la carne de cerdo, sazoad con sal i pimienta, revolved y vaciad caliente en un molde de lata.

Poned a enfriar, i sacad del molde cuando esté consistente.

**Malaya arrollada.**—Poned una malaya en un adobo de vinagre de regular fuerza,—si es demasiado fuerte lo bajais con un poco de agua—sal, pimienta, comino i orégano. Dejadlo marinar por cuatro horas.

La sacais en seguida, i la dejais orearse.

Arrolladla despues, atándola con hilo de cáñamo, i cocedla en agua con sal.

Servid fiambre.

**Sierra fiambre.**—La sierra no es un pescado mui fino, pero servida fría, puede bogar su remo.

---

DE SOBREMESA.—La señora pasa minuciosa inspeccion a los muebles.

—José!

—Señora?

—Mira este mueble... hace por lo ménos seis meses que no lo han sacudido.

—Cierto, señora; por lo ménos seis meses; pero no hacen mas que tres que yo estoy en la casa: ese polvo incumbe a mi antecesor!

Escamadla i limpiadla bien, i cocedla con ramas de apio, perejil, una hoja de laurel i pimienta en granos.

Una vez cocida, sacadle la piel, las espinas, i las partes negras de la carne, i cuando todavia está caliente, rociadla con el jugo de un limon, i aliñadla con vinagre, sal, pimienta molida, una cucharadita de salsa Lea i Perrins i bastante aceite.

Dejadla en ese aliño unas tres horas, i servidla fria con esa misma salsa en que se ha enfriado.

**Anguilas ahumadas.**—Las anguilas ahumadas que en los cafés nos venden a subidos precios, pueden fácilmente prepararse en la casa con un poco de buena voluntad,—i unas pocas anguilas.

Despojadlas de su primera piel. Existe para ello un medio fácil i sumario. Cortais la parte inferior o cola; haceis debajo de la cabeza una incision circular que dé vuelta todo el pescado; amarrais éste por la cabeza con un cáñamo, que atais en seguida a un clavo, o a cualquier parte firme; por fin, abarcando con las manos la piel, la atraeis hácia vuestro cuerpo, como si sacaseis una funda, o un dedo de guante

Despojadas de su primera piel, escaldais las anguilas en agua hirviendo, a fin de quitarles la segunda mas delgada.

Cortad las cabezas, i estraed la espina; poned en salmuera durante ocho días; enjutad i colgad sobre la cocina, donde puedan recibir el humo. Conservad en lugar fresco.

Para servirlas, las cortais en trozos de seis u ocho centímetros, las poneis unos cinco minutos a la parrilla, dándolas vuelta para que se cuezan por parejo, i las presentais con un poco de mantequilla.

---

**DE SOBREMESA.**—En un establecimiento balneario:

—Está usted perdiendo tiempo, señorita. En este estero no es posible pescar nada.

—Se equivoca usted. El verano pasado, una prima mia pescó un marido en este mismo sitio.

**Pastel de hígado de cerdo.**—Procuraos un buen hígado de cerdo, grande i sano, que pese una libra i media, mas o ménos, i picadlo menudamente con un buen pedazo de tocino, una cebolla grande, un diente de ajo, i sazoad con sal, pimienta i un poquito de nuez moscada rallada.

Poned este picadillo en una tripa grande i bien lavada, de cerdo, i colocadlo en una budinera o sarten grande, sobre dos lonjas de tocino puestas en cruz.

Coced en el horno, a fuego suave, durante una hora i media. Dejad enfriar, i servid como un *paté*. Plato que puede no ser mui distinguido, pero que es de un sabor acentuado, excelente para un apetito bien dispuesto.

**Queso de cerdo.**—El queso de cerdo es una pieza de salchicheria que presta mui buenos servicios en el almuerzo. I como no es difícil de trabajar, vale mas hacer en casa, con limpieza i economia, lo que ha de buscarse afuera.

Raspad i limpiad bien una cabeza de cerdo, divididla en varios trozos, i ponedla, a fuego suave, en una paila con cebolla, perejil, ajo, zanahoria, laurel, clavo de olor, sal i pimienta en granos. Dejad cocer por cinco o seis horas, agregando agua caliente cuando el agua de la paila disminuya.

Al cabo de este tiempo retirais del fuego, sacais los trozos de cabeza, i extraeis diestramente los huesos. Separad tambien la gordura que envuelve la cabeza, i guarneceis con ella el fondo i los lados de una ensaladera, o fuente honda, si no teneis a mano un molde grande adecuado.

Colocais en un azafate grande los trozos de cabeza, dividis los pedazos mui grandes, i sazoad con sal, pimienta i un po-

---

DE SOBREMESA.—Entre politicos.

—Al fin no te han ofrecido ninguna cartera ministerial...¿Que vas a hacer ahora?

—Cumplir con mi deber: trabajar por derribar el Ministerio que se forme.

quito de ají. Revolved bien, para que se mezcle perfectamente el aliño, que debe ser un poco cargado, porque el sabor de las especias disminuye cuando la carne se enfria.

Hecho esto, colocad la carne en el utensilio que habeis preparado con tocino; apretad bien, i poned un peso encima, dejándolo así hasta el dia siguiente. Para sacar el queso, basta desprenderlo con la mano de los costados del molde, i en seguida dar vuelta éste. El queso queda con la forma del recipiente en que se ha hecho.

No desperdiciéis el caldo en que se ha cocido la cabeza. Apartad una porcion de él, reducidlo a fuego suave, coloreadlo con un poco de caramelo o azúcar tostada, coladlo, i dejadlo enfriar. Tendreis así una buena jalea para servir en trozos al rededor del queso. Conviene, para esto, no poner demasiada sal al agua en que se cueza la cabeza, porque entónces la jalea quedaria incomible.

**Salchichas de Estrasburgo.**—Un buen procedimiento para preparar las renombradas salchichas de Estrasburgo.

Tomad un trozo de buena carne de cerdo, de la pierna o lomo, de modo que tengais un kilo despues de despojarla de los nervios i durezas.

Añadid 500 gramos de tocino sin cuero, 25 gramos de sal, un gramo de salitre, cinco gramos de moscada rallada, i cinco gramos de pimienta. Mezclad i picad el todo, no mui fino.

Tendreis preparadas unas tripas de buei,—lavadas i desaguadas en agua salada,—que tengan unos dos centímetros i medio de diámetro. Atais por una de las puntas, i las llenais con

---

DE SOBREMESA.—Simple cuestion de tiempo.

—¿Cómo es eso, doctor? Me dijo usted que el enfermo moriria fatalmente, i sin embargo, está bueno i sano.

—Dispense usted, amigo mio. Yo dije que moriria, pero no dije cuando. Espere Ud. i verá como, tarde o temprano, me salgo con la mia.

la carne ya preparada. Formad las salchichas, dándoles 12 centímetros de largo, i una vez amarradas por ámbas puntas, las poneis a ahumar durante algunos días en la cocina.

Para usarlas las coceis una media hora en agua con sal.

**Queso Brie.**—Cuando está bien preparado, el queso de Brie es delicioso; pero en cambio, cuando están mal hechos, como la jeneralidad de los que se venden en el comercio, son un quesillo que no vale nada.

Por mi parte, procuraré adaptar el procedimiento a la fabricación a domicilio.

Ante todo, es necesario disponer de una pieza fresca, i enladrillada, si es posible. Se cuelga del techo, en el centro de la pieza, o se clava en la pared, una tabla ancha, con agujeros destinados a recibir los quesos, en la forma que luego veremos.

Los quesos de Brie pueden hacerse con leche descremada, lo que permite utilizar la crema para mantequilla; pero en este caso, el queso queda ménos gordo, ménos sabroso.

Si el queso se hace con leche que contenga toda su crema, se le pone el cuajo a ésta tan pronto como esté ordeñada; en caso contrario, hai que entibiar la leche descremada hasta 25° ántes de ponerle el cuajo.

El cuajo se diluye primero en un poco de leche, i cuando está completamente deshecho i homogéneo, se vácia en los lebrillos que contienen la leche. Al cabo de tres horas, ésta debe estar completamente cuajada.

Con una espumadera o cuchara de palo se recoje la cuajada para colocarla en los moldes. Se llenan así dos moldes, i se co-

---

**DE SOBREMESA.**—Un profesor de botánica ha explicado a sus alumnos las tareas agrícolas de cada estacion, el tiempo de madurez de los diversos productos, la época de las cosechas, etc.

—A ver, González ¿cuál es el momento mas oportuno para tomar las frutas?

—Cuando el perro está amarrado.

locan uno sobre otro, de modo que la superficie exterior de la cuajada del uno quede encima de la del otro i tocándose. Se deja destilar cinco horas. Al cabo de este tiempo la cuajada se ha reducido de tal manera, que la de ámbos moldes puede caer en uno solo: se quita entónces el de encima.

Segun la cantidad de leche de que se disponga se llenan así cuatro, seis, ocho moldes, pero colocándolos siempre de a dos, superpuestos, en la forma indicada.

Cuando el queso se haya enjutado suficientemente, es decir, cuando se sienta sólido al tacto, se saca del molde, colocando encima una tablita, i dando vuelta aquél para que el queso quede sobre ésta. Se pone así sobre la tabla grande agujereada de que ántes hablé, i se sazona la cara superior con sal blanca fina, cubriendo en seguida con otra tablita pequeña. Al dia siguiente, se da vuelta al queso, se levanta la tablita inferior, i se sazona la otra cara, que pasa a ser la superior. Al tercer dia, se sala de la misma manera todo el borde, i se pone el queso en un enrejado o cestilla de mimbre, la cual se coloca en uno de los agujeros de la tabla.

Desde este momento, ya no hai más que dar vuelta el queso diariamente en la cestilla. Al cabo de doce o quince dias, el queso comienza a cubrirse de un ligero musgo blanco, que poco a poco se cambia en azulejo, hasta que el queso queda todo azulado.

En un mes, está bueno para el consumo,—i si se ha procedido cuidadosamente, será mejor que cualquiera de los que se venden en el comercio.

#### **Conservas.**—PROCEDIMIENTO APPERT.—Uno de los métodos

---

DE SOBREMESA.—La señora encuentra en su hacienda a una campesina a quien no veia desde mucho tiempo.

—Qué hai, Juana, ¿cómo te va? Entónces fué tu hermana la que murió?

—Sí, señorita, ella fué la que se murió; pero yo fui la que estuvo mas enferma.

mas usados i mas perfectos para la conservacion de frutas, legumbres, etc., es el procedimiento Appert.

Este método consiste:

1.º En poner dentro de frascos de cristal o tarros de lata las sustancias que se quiere conservar;

2.º En tapar esos envases con la mayor atencion, porque del tapado hermético depende principalmente el éxito del resultado;

3.º En someter las sustancias así envasadas a la accion del agua hirviendo en un baño-maria, durante un tiempo cuya duracion depende de la mayor o menor facilidad de coccion de esas mismas sustancias. En jeneral, se dejan en el baño-maria de un cuarto de hora a media hora las legumbres, frutas i pescados; de una hora a hora i media, las carnes ya cocidas; tres horas próximamente, las piezas no cocidas.

4.º En retirar del baño-maria los frascos, botellas o tarros, al cabo de ese tiempo.

La eficacia del procedimiento Appert depende de que la accion del calor destruye, o por lo ménos, neutraliza los fermentos que, en la marcha ordinaria de la naturaleza, producen aquellas modificaciones que alteran las partes constitutivas de las sustancias animales i vejetales, i cambia su calidad.

Tiene, pues, el procedimiento Appert, los siguientes resultados: 1.º destruir todos los jérmenes o esporas que se encuentran en las sustancias que se trata de conservar i en los vasos que las guardan, por una elevacion suficiente de temperatura; 2.º impedir, por la tapadura hermética de esos vasos, el acceso de los jérmenes que hai en el aire ambiente.

---

DE SOBREMESA.—Juanito da su leccion.

—¿Cuáles son los elementos?

—El agua, el aire, la tierra.

—I qué mas?

—No sé mas.

—Olvidas el cuarto elemento, el que ocasiona mas accidentes.

—Ah! sí; los ferrocarriles!

Puede suceder que, por efecto del calor, o por falta de cuidado en los procedimientos, haya algunos frascos o tarros destinados a descomponerse ántes de mucho tiempo. Hai que evitar este peligro.

Las botellas o frascos de vidrio se conservan tendidos, como las botellas de vino. Si al sacarlos del baño-maria se notan en ellos trizaduras, o si despues de estar tendidos, se observa el corcho humedecido en los bordes o por los poros, hai que apartar i consumir luego las sustancias contenidas en ellos, porque su descomposicion es segura.

En cuanto a los tarros de lata, al salir del baño-maria están siempre convexos o bombados, por la tapa de arriba i de abajo, i mas o ménos pronunciadamente, segun el calor que tienen al salir del baño. A medida que van enfriándose, se deprimen hasta hacerse cóncavos, i este cambio es indicado por un pequeño chasquido que hacen las tapas i fondos de los tarros cuando se hunden.

Los que se ponen cóncavos demuestran que se ha operado en ellos el vacío, i que por consiguiente la sustancia que contienen está bien conservada. Por el contrario, los que permanecen convexos o hinchados despues del enfriamiento, indican que la operacion está mal hecha, o que el envase tiene algun defecto, i deben apartarse para examinarlos dos o tres dias despues. Si el inflamamiento persiste, deben abrirse, porque la sustancia se descompondrá.

Aunque indicaremos, cuando el caso se presente, el tiempo que cada sustancia determinada debe estar sometida a la accion del baño-maria, he aquí algunas, como ejemplo: las arvejas, dos horas; las habas, hora i media; porotos verdes, hora i media; alcachofas, una hora; frutas en jugo, como ciruelas, duraz-

---

DE SOBREMESA.—¿Cuánto te cuesta esa alhaja? le pregunta un amigo a otro, que mira la hora en un magnífico reloj de oro.

El interrogado, con la mayor naturalidad del mundo:

—¿Esto? Dos meses de cárcel.

nos, peras, damascos, un cuarto de hora; sustancias animales o vegetales que hayan pasado por una primera preparacion al fuego, como tomates, verduras, carnes preparadas, etc., tres cuartos de hora.

Veamos ahora algunos otros procedimientos fáciles i caseros para algunas sustancias determinadas.

**Conservacion de frutas.**—Se pone en el fondo de un barril una cama de arena bien seca, sobre la cual se coloca otra de frutas, continuando de esta manera hasta llenar el barril.

Este procedimiento tiene la ventaja de preservar las frutas del contacto del aire atmosférico, que es la causa principal de su destruccion, i a la vez tambien de la humedad, que no les es ménos dañosa. La arena distribuida con igualdad sobre las frutas, absorbe una parte de dicha humedad, de manera que solo les queda la necesaria para mantenerse en buen estado.

Ademas, les conserva el olor i color que pierden luego que se hallan espuestas al aire. Colocadas así las frutas en barriles o en cajas, o simplemente en un rincon de la despensa, están menos propensas a helarse i se resienten menos del cambio de temperatura i de la humedad del lugar donde se hallen, i pueden durar en buen estado algunos meses.

Este procedimiento se emplea para las manzanas, duraznos, peras, etc., i en jeneral para todas las frutas grandes i de pulpa mui compacta.

**Conservar uvas.**—Para conservar por largoti empo racimos de uva, hai que colocarlos, con los granos bien juntos, i despues de limpiados (sin mojarlos) en afrecho.

---

**DE SOBREMESA.**—En el club.

Luis tiene un tio rico del cual es único heredero.

—I bien, Luis, le pregunta un amigo, ¿cómo está tu tio?

I Luis con tono triste:

—Pues hombre, se encuentra gravemente... sano.

Para ello, se pone en el fondo de un barril una buena capa de afrecho, luego otra de racimos, en seguida otra de afrecho, i así sucesivamente, cuidando que la uva quede bien cubierta con el afrecho. Se tapa el barril, despues de la última capa de afrecho, i se guarda en un lugar fresco.

La uva se conserva así muchos meses.

**Conserva de legumbres.**— Para conservar legumbres puede emplearse el mismo procedimiento que queda indicado para las frutas en jeneral, es decir, no teneis mas que colocarlas en una bodega o lugar fresco, en capas alternadas con arena seca: una capa de arena, una de legumbres, otra de arena, i así sucesivamente.

Para las papas, tomad la precaucion de cubrir primeramente el suelo con una buena capa de carbon en polvo, lo que impide que se broten.

**Conservar porotos verdes.**—La manera mas sencilla de conservar porotitos verdes es cortarles las dos puntas, como si fueran a consumirse desde luego, secarlos a la sombra en un lugar bien aereado, i en seguida, con una aguja con hilo, formar con ellos rosarios.

Se cuelgan en seguida en un sitio seco, i se tendrán porotos verdes durante todo el invierno.

Antes de prepararlos para la mesa, se les pone a remojar en agua fria, o mejor aun, en agua tibia, lo que es mas rápido, i de esta manera no pierden nada de su sabor ni de su color primitivo.

---

**DE SOBREMESA.**—Se cuenta a Pedrito la historia de Guillermo Tell, que él escucha con el mas vivo interes, siguiendo anhelosamente las peripecias del flechazo disparado a la manzana colocada en la cabeza del hijo del héroe suizo.

I concluida la historia pregunta con ansiedad:

—I despues, ¿quién se comió la manzana?

**Conservar cebollas.**—Un procedimiento fácil i espedito: consiste en secarlas previamente al sol, i guardarlas en un ugar que no tenga luz ni humedad,—que son las dos causas que las descomponen. La humedad las pudre, i la luz las hace brotar.

Es evidente que si se guardan en cuelgas al aire libre, a toda luz, i en lugar húmedo, jermanan. De nuevo: hai que guardarlas en un sitio oscuro i sin humedad, ya sea colgadas, o mejor, colocadas sobre paja seca.

**Conserva de tomates.**—Escojed tomates sanos i maduros. Poned en una paila, caldero u olla grande, segun la cantidad que deseais preparár, algunas zanahorias peladas, e igual número de cebollas cortadas en rebanadas. Echad en seguida los tomates, partidos en dos mitades, i sin quitarles las pepas. Añadid un poco de sal, una pulgarada de pimienta, un ramito de perejil, i unos dos o tres dientes de ajo.

Poned al fuego, no demasiado vivo, i dejad cocer una tres horas, cuidando de revolver de tiempo en tiempo con una cuchara de madera, a fin de que las pepas no se asienten en el fondo.

Al cabo de ese tiempo sacad del fuego, pasad por cedazo fino de alambre o crin, colocando debajo un lebrillo para recibir el jugo. Dejad enfriar.

Tendreis ya listos algunos frascos de cuello ancho, o en último caso, botellas chicas, que llenais con embudo, despues que los tomates esten frios. Tapad con buenos corchos, i amarrad con alambre o cáñamo, como para bebidas fermentadas.

---

**DE SOBREMESA.**—El marido fastidiado:

—Pero qué demonios tiene ese niño que no cesa de gritar, de chillar, de ahullar...

La esposa, en tono picante:

—Lo que tiene... lo que tiene es el carácter de su padre, sencillamente.

Colocad las botellas en una paila de agua fria, bien juntas unas con otras, i envolviéndolas en pasto, para mas seguridad. La cantidad de agua debe ser la necesaria para que las botellas queden sumerjidas hasta la mitad. Poned la paila al fuego, i dejad las botellas en este baño-maría un par de horas.

Al retirarlas del fuego, no saqueis las botellas hasta que el agua se haya enfriado, porque de otra manera el contacto brusco del aire frio haria estallar el vidrio.

Podreis todavia, para mas prolijidad, lacrar las botellas.

**II.**—Para conservar los tomates enteros escójanse tomates maduros, sanos, los mas regulares posibles, colóqueseles con precaucion en una vasija de vidrio, de loza o de porcelana, llénesela con agua de manera que se les cubra bien i viértase encima un poco de aceite de comer para evitar el contacto del aire con el agua. La manteca de puerco sin sal puede reemplazar el aceite.

Para servirse en seguida de los tomates así conservados, se les retira con cuidado de la vasija, i se les pasa por un hilo de agua para ponerlos frescos. Si en lugar de vasija de vidrio, de loza o porcelana se emplean vasijas de barro de mayores dimensiones, es preciso tener mucho cuidado con maltratarlos al retirar alguno, i no hacer salir del agua sino los que se necesiten. Un simple papel basta para cubrir las vasijas en las cuales se les coloque.

Cuando se produzca algun moho en uno de los frutos, se le saca i se lava con agua clara para quitar los hongos que se desprenden fácilmente.

**Conservar castañas.**—Se las deja durante quince dias

---

**DE SOBREMESA.**—El médico de un hospital se acerca al lecho de un enfermo, a quien ha amputado una de las estremidades el dia anterior.

—¿Cómo está usted? le dice.

—Con una pierna ménos, contesta el paciente.

en su envoltura espinosa, i al cabo de ese tiempo se las saca de ella i se las estiende a la sombra, sobre un piso de tablas, para hacerles perder el exceso de su agua de vejatacion. Se conocen que estan suficientemente enjutadas cuando el piso en que estan no presenta mas señales de humedad.

Se las guarda entónces en cajas de lata que cierren bien, i se colocan estas cajas en un lugar seco i aereado, nunca en una bodega.

**Conservar mantequilla.**—Lavadla cuidadosamente, i en seguida estrujadla en un lienzo a fin de quitarle toda humedad.

Introducidla en seguida por pequeños pedazos en tarros de vidrio, apretándola bien, de modo a no dejar vacios. Cerrad herméticamente los frascos con corchos amarrados con alambre o hilo de cáñamo, i lacradlos. Ponedlos en baño-maria i calentad el agua hasta la ebullicion.

Retirad del fuego, dejad los frascos en el agua hasta que ésta se haya enfriado,—porque de otra manera se quebrarian al contacto del aire frio,—i sacadlos entónces. Guardad en lugar fresco.

La mantequilla se conserva así por mas de seis meses.

**Conservar la leche.**—Muchos son los medios usados con este objeto, pero, el que proponemos es el que ha tenido mas aceptacion, no solo porque en nada perjudica a la leche, sino porque no es peligroso para la salud i puede conservarse la leche varios dias sin descomponerse: consiste simplemente en añadir a cada litro de leche un grano de ácido bórico.

**Leche condensada.**—Un procedimiento sencillo para te-

---

DE SOBREMESA.—En la calle, entre dos amigos.

—Adios, querido; mañana salgo para el extranjero, i pienso quedarme definitivamente afuera. Ya no nos veremos mas, probablemente.

—Sí? Pues entónces, préstame unos cien pesos.

ner excelente leche condensada, i que puede ser de especial utilidad para viajeros i expedicionarios, es el procedimiento de M. Martin de Lignac.

Se endulza la leche que desea prepararse, en proporcion de 75 gramos de azúcar por litro de leche, i así arreglada se pone a evaporar en un lebrillo ancho, de los que se emplean para descremar, i que se pone a calentar en baño-maria, a una temperatura que en ningun caso debe exceder de 100 grados. Cuidese de revolver constantemente con espátula o cuchara de madera.

El espesor de la leche en el lebrillo no debe ser mayor de un centímetro. Una capa mas gruesa perjudicaria la conveniente evaporacion i condensacion i daria un producto imperfecto.

Cuando la leche ha llegado a la consistencia de un jarabe mui espeso, como miel de abeja, i que ha reducido su peso a razon de 20 gramos por litro de leche normal, se la vácia en tarros de lata, los cuales, una vez llenos, se someten a la ebullicion en baño-maria, i se hacen soldar en seguida herméticamente, como todo tarro de conserva.

Para obtener, al usarla, la leche normal reconstituída, se agrega una cantidad de agua igual a cuatro veces el peso de la conserva, i se hace hervir.