

RECETA

Bizcochos borrachos de Guadalajara

Ingredientes para 8 personas: 6 huevos, 6 cucharadas de azúcar, 6 cucharadas de harina, ralladura de limón. **Para emborracharlos:** 2 vasos de agua, 2 vasos de azúcar, 1/2 l. de vino dulce. Canela molida para espolvorear.

Modo de hacerlo: Batir en un bol las yemas con el azúcar y la ralladura de limón. Cuando se forme una crema espumosa de color limón claro, añadir, espolvoreada, la harina con movimiento envolvente. Montar las claras a punto de nieve e incorporarlas con cuidado. Engrasar una empanadera, forrarla de papel de plata, engrasarlo y enharinarlo. Llenar hasta las tres cuartas partes con la crema de bizcocho y cocer en el horno durante 25 minutos a 175° C. Cortar el bizcocho en rectángulos dentro del molde y bañarlo con el al-

míbar. Dejar reposar y sacar del molde los bizcochos. **Almíbar:** En un cazo, cocer el agua y el azúcar durante 10 minutos, hasta que tenga punto de hebra fuerte; añadir el vino, dar unos hervorés y verter sobre el bizcocho ya cortado. Dejarlo enfriar sobre el bizcocho y en reposo una noche. Servirlos espolvoreados de canela molida; si se quiere, colocados en cápsulas de papel.

Tiempo de preparación: 1 hora.



Todas las personas elegantes y de buen gusto, hacen sus compras en

Casa de Juanillo

Porque saben que tiene muy buenos artículos y en todos grandes fantasías.

No deje V. de visitar esta casa por ser la mejor surtida, la de más altas novedades y la que vende mas barato.

Espléndido surtido en crespones de seda y lanas de todas clases.

Surridísimas secciones de camisería para Señora y Caballero, medias y calcetines de seda e hilo de las mejores marcas.

Extenso surtido en Paños y Panas. Gorras, Boñas y mil artículos más.

¡¡NO CONFUNDIRSE!!

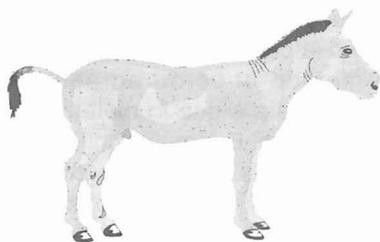
CASA DE JUANILLO

Calle Mayor, 22.

Anuncio de 1929

REPARTO MÁS O MENOS DIFÍCIL (cuento)

Erased una vez, en la fría noche del viernes ocho de enero de 1869, mientras la cellisca azotaba el pueblo haciendo intransitables sus calles, fallecía en el número seis de la Plaza del Mercado el tío Emeterio, muletero y tratante Maranchonero.



Días antes nuestro hombre, ya en su lecho de muerte, dictó testamento determinando la distribución igualitaria de sus bienes entre sus tres hijos; Mariano, Eduardo y Joaquín excepto las 17 mulas de sus cuadras que quiso se repartieran vivas, de manera que a Mariano le tocara la mitad, al mediano la tercera parte y al pequeño, Joaquín, la novena.

Pasados los funerales y leído el testamento, los asistentes al acto y el mismo Don Matías, el notario, no veían la forma de repartir los animales vivos en la

proporción indicada. Tras discutir larga e inútilmente, decidieron llamar al tío León, que con la experiencia que dan los años y a pesar de que apenas sabía contar con los dedos, hizo el reparto a cada hijo sin necesidad de hacer pedazos a ningún animal. ¿Cómo lo hizo, teniendo en cuenta que era prácticamente analfabeto?

SOLUCIÓN

El tío León fue a su cuadra y volvió con un mula propia que juntó a las 17 que había que repartir. Dió 9, la mitad, al mayor, la tercera parte, 6, a Eduardo, y 2, la novena parte de 18 al menor, sobrando la mula del tío León que se la llevó nuevamente a su casa.

Luis Carlos López.

