

Sidra
Champagne

"VIVA ASTURIAS"

VÉNDENOS TU SECRETO ÚTIL

Rara será el ama de casa que no tenga y utilice su pequeño secreto o truco que la facilite o mejore su labor en el hogar.
¿No creéis que es de buena ley que todas podamos aprovecharnos de ellos? Una sola cosa es imprescindible: que vuestra experiencia nos garantice el buen resultado; la "Revista", en cambio, pagará cada mes las recetas seleccionadas con 25 pesetas, siempre que se publiquen y vengan acompañadas del dibujo o fotografía útil para su ilustración, y en caso de venir sin ilustración, el precio que se pague será de 15 pesetas. Según vuestro gusto, las recetas publicadas se harán con vuestra firma o con el seudónimo que mandéis; pero en este caso, no olvidad de enviarnos en el mismo papel vuestro nombre y señas.



OTRA RECETA PARA LAS AFICIONADAS A CACTOS

A las coleccionadoras de esta simpática planta, que tantas veces sufrirán viendo sus macetas pálidas,

raquíticas, ofrezco esta sencilla receta, que yo utilizo desde hace años con resultado infalible.

En una pequeña Isla, que por sus muchas y bien cuidadas flores llaman «Jardín del Océano», descubrí cómo cuidar los cactus y curar sus enfermedades. Simplemente con aprovechar el tabaco y sus cenizas que quedan en los ceniceros, se van echando en las macetas de cactus (naturalmente, a las «colillas» se le quitan los papeles para que no haga feo); si la planta tiene pulgón o está enferma, no importa echarle el tabaco y la ceniza por encima; después se regará con regadera, y repitiendo esta operación varias veces, cuando esté bien abonada, queda limpia y verde y brillante. Este abono es inmejorable para aquellos cactus que, por servir de decoración a interiores, están escasos de aire y sol.

L. M.

CREACION DE
PERFUMERIA
IBSA

MASAGE

MENTOLADO
Jlactis
ANTISEPTICO

PERFUMERIA-IBSA-KARCELONA-ESPAÑA

Todas las verduras deben presentarse a la mesa con un color verde limpio; no sólo son más apetitosas a la vista, sino que, realmente, resultan de más agradable sabor. ¿Hay nada más desaborido que una coliflor color beige, que unas alcachofas negras, y así por el estilo? Sólo de ver las verduras así en la fuente, se quitan las ganas de comerlas.

Pues bien, yo he encontrado un medio sencillísimo de que esto no ocurra nunca, sin andar dándome de calabazadas como otras amas de casa, sobre si consistirá en hervirlas con mucha agua, o en que ésta no pare de cocer, o si tendrá la culpa el puchero, o la lumbre poco viva, etc.

Mi secreto es, lo mismo en la coliflor que en las alcachofas, echar en el agua, poco después, un trozo de limón (con su carne y corteza), algo así como la cuarta parte de un limón pequeño. En cuanto al cardo, lo froto en crudo de arriba a abajo con medio limón, como quien saca brillo a una espada, y, por añadidura, echo una cucharada de harina al hervido; de este modo sale de un verde claro transparente, que da gusto verlo... y más aún comerlo. Las judías verdes no suelen necesitar de este truco; en cambio, yo les añado siempre una cebolla entera, porque a quien le gusta, se la come, y si no gusta, se aparta, y de todas maneras ha contribuido a suavizar y dar un ligero pero matizado sabor a la otra legumbre.

COCINERITA.

Si queréis ahorrar tiempo y dinero, adoptad este sencillo procedimiento para obtener la cocción a punto de vuestras legumbres, conservándolas calientes y sin fuego.



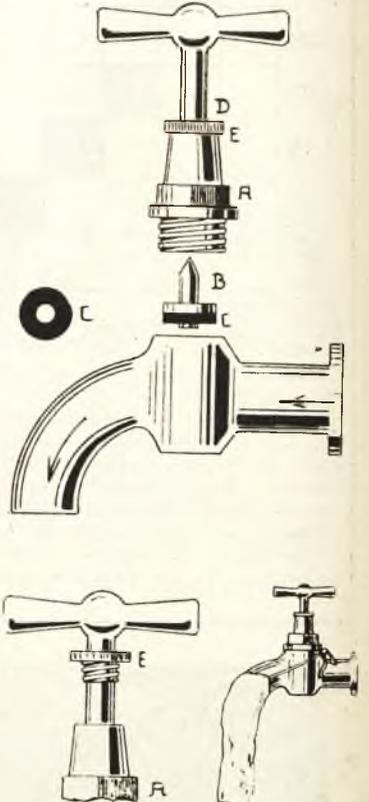
Coged una sombrerera vieja (que todas tendréis en vuestras casas), prensad en el fondo de la misma varios diarios, así como todo alrededor, dejando solamente un hueco capaz para la olla que hagáis servir.



Una vez roto el primer hervor en el fuego que uséis, trasladad rápidamente la olla, bien tapada, dentro de la sombrerera, cubriéndola con un trozo de manta y un almohadón

que no os vaya a servir, de modo que no salga el calor. Veréis cómo al momento de comer lo encontráis cocido, a punto, sin deshacerse ni quemarse, y caliente.

UNA AMANTE DEL CAMPO.



Brindo, lectoras, el medio de lograr que el grifo no os haga víctimas de su treta característica, dejando salir un hilillo de agua imposible de cortar, sin llamar al fontanero.

Sencillamente: cerrad la llave de paso, desatornillad el grifo cogiéndolo con una llave por el cuadrado marcado A. Hallaréis una pieza de forma de perinola, B, suelta, contra cuya cara inferior va aplicado un disco, C, de cuero.

El es el causante del trastorno. Quitadlo haciéndolo salir del extremo corto del eje que lo atraviesa y sustituido por otro cortado a tijera de un cinturón viejo, de un trocito de suela o comprado en la ferretería por 0,20 ó 0,25 pesetas.

Poned la perinola en el lugar donde estaba, atornillad el conjunto, y el grifo será hermético.

Si éste gotease por D, desatornillad la arandela E, y en el espacio anular, F, introducid arrolladas unas hebras de cáñamo (sacadas del extremo de un cordel) empapadas en grasa o sebo. Cerrad otra vez... y nuevo.

Pues... va de grifos. Cuando hayáis de llenar una pila o fregadero, ahorraréis el molesto sonido del chorro. Una tira de tela cosida en tubo y amarrada con unas cintas, hará el chorro silencioso, siempre que el tubo de tela llegue a tocar el fondo de la pila o la superficie del agua, si está a medio llenar.

CUCA.