

BOLETIN COMERCIAL

Año I

San José, domingo 9 de Noviembre de 1902

Número 10

EDITOR,

Guillermo Vargas

ADMINISTRACION,

Imprenta Nacional.—Calle 19, Norte

Condiciones de suscripción

A LA GACETA con el anexo del BOLETIN COMERCIAL, tres colones por trimestre.

AL BOLETIN JUDICIAL, tres colones por trimestre.

Las tres publicaciones juntas, cinco colones por trimestre.

Cualquier solicitud debe venir acompañada de su importe en dinero efectivo.

Avisos, á precios convencionales, pago adelantado.

SECCION CABLEGRAFICA

DIA 6

Gran Bretaña

LONDRES

Derogatoria de una ley del Presidente Kruger

Por un despacho de Pretoria, Transvaal, se sabe que ha causado gran consternación en toda la Colonia el reciente fallo de la Corte Suprema, que declara nula la proclama expedida en Octubre de 1899 por el Presidente Kruger, para la abrogación del pago de arriendos é intereses durante la guerra. Se cree, sin embargo, que la mayoría de los propietarios entrará en arrego con los inquilinos; el fallo para muchos de estos es ruinoso, porque confiaban en que la validez de la proclama les evitaría el pago de sus deudas.

El nuevo Tribunal Internacional de la Haya

El corresponsal del *Standard* en Bruselas, avisa que las potencias están gestionando en el sentido de obtener la organización de un nuevo Tribunal Internacional de la Haya.—Francia y Bélgica proponen que se adopte como idioma oficial el francés, á fin de evitar las dificultades que resultan del uso de idiomas poco conocidos para todos los miembros del Tribunal. Dicho defecto se ha comprobado públicamente en la última disputa entre los Estados Unidos y México, en la cual hablaron los abogados en inglés, francés y español.

Las congregaciones religiosas en Francia

El corresponsal de *The Times* en París dice que probablemente el Gobierno francés re-

dictará varios proyectos de ley acerca de las distintas órdenes religiosas, con una introducción general para todos. Esta medida facilitará los debates y permitirá á los diputados la agrupación de las congregaciones en diversas clases.

El cambio internacional

El cambio francés está á francos 25 y 14 céntimos; el alemán á 20 marcos 45 ¼ pfgs; el americano á la vista á \$ 4.86 7/8 cs. y á 60 días á \$ 4.83 3/4 cs. La plata en barras y los pesos mejicanos sin variar.

La Czarina de Rusia melancólica

Un despacho de París para la *Exchange Telegraph* dice que según noticias recibidas de Odessa, la Czarina padece de profunda melancolía.

Los portugueses en el Africa

Un agente del Dr. Carlos Peters, explorador alemán, recibió aviso telegráfico del Africa Oriental, de que los portugueses derrotaron al poderoso monarca de Makombe. Su gran reino situado al Sur del Zambesa queda bajo la administración de los portugueses. Este territorio les pertenecía nominalmente, pero ha estado independiente desde hace siglos.

Francia

PARÍS

Conflicto entre Italia y Turquía

Asegura *Le Petit Journal* que el bombardeo de Midi en la costa de Arabia por las cañoneras italianas, no fué meramente una persecución contra los piratas, como se ha afirmado, sino el principio de un conflicto con Turquía, para el cual Italia viene haciendo preparativos desde hace mucho tiempo. La Puerta trata de alcanzar ventajas, pero no es probable que logre cortar la disputa que ansia Italia. Dicen los diarios que se debe recordar que Italia espera la oportunidad de posesionarse de Cimes.

Estados Unidos

NEW YORK

Un desastre

En su camino al traves de las praderas de Nueva Jersey el tren expreso *Diamante Negro*, orgullo de la Compañía del Ferrocarril Xipigh Valle y Who, que llevaba una velocidad de 50 millas por hora, chocó con un tren de carga quedando 18 personas gravemente heridas.

Un naufragio

Procedentes de la Isla Trinidad hoy llegaron á ésta el Capitán Kay, su esposa y nueve tripulantes del barco británico *Florence B. Edgell*, que abandonaron en alta mar el 15 de oc-

tubre por que estaba desarbolado y anegado de agua. El 13 de octubre zarpó de Bear River, Nueva Escocia, con destino á Buenos Aires, llevando un cargamento de maderas de construcción. En los primeros días todo marchó bien, pero luego se desató un huracán del S. E. seguido de tremenda marejada. Se hizo todo lo posible por mantener el barco á flote; la cubierta estaba á flor de agua. Abandonaron después el navío, y tras un viaje de 1,450 millas en una lancha descubierta, llegaron á la isla de Granada.

WASHINGTON

Negociaciones con Dinamarca

El Ministro danés Brun y Mr. Hay firmaron hoy un anexo al Tratado de reciprocidad, en el cual anexo se prorrogó el término del convenio hasta por un año después del 19 de noviembre. El Tratado de reciprocidad se refiere á la isla de Santa Cruz. El 19 de este mes concluirá el plazo que se fijó para la rectificación del Tratado de venta de las islas danesas á los Estados Unidos.

Simulacros navales

El Contra Almirante Taylor ha publicado el programa y objeto de los simulacros que se verificarán en el Mar Caribe con asistencia de las escuadras del Norte y Sur del Atlántico y la de Europa, todas bajo el mando supremo del Almirante Dewey. En la última semana de noviembre se juntarán los navíos europeos y del Sur Atlántico á la altura de Trinidad; al mismo tiempo la escuadra del Norte Atlántico llegará á Culebra. De esta fecha hasta el 10 de diciembre se dedicarán á exploraciones y reuniones otra vez todas las escuadras en Culebra, perfeccionando los detalles de organización y ejercicios desde el 10 hasta el 17. Desde el 19 hasta el 29 los navíos anclarán en los varios puertos de las Antillas para dar vacaciones á los tripulantes. El 29 regresarán las escuadras á Culebra para entregarse á ejercicios, maniobras y tiro al blanco, bajo la dirección del Comandante en Jefe. El objeto de las maniobras es hacer más sencillo el plan de movilizar una gran flota, y de facilitar la comprensión de los problemas de exploración, cosa imposible de conseguir durante los simulacros de verano de las escuadras aisladas.

México

CIUDAD DE MÉXICO

Muerte del ex-Presidente Barillas, de Guatemala

Se ha recibido una comunicación particular que anuncia el fallecimiento del General don Lisandro Barillas, ex-Presidente de Guatemala y de un Coronel del ejército. Ambos se asfixiaron con los gases volcánicos de que estaba cargado el aire en la vecindad del volcán Santa María, donde Barillas tenía una gran hacienda de café.

LOS HERMANOS ROMERO

TIENDA DE NOVEDADES

Mercaderías siempre nuevas y á la última moda europea.

ALMACEN DE CALZADO

Especialidad de la casa. Sorprendente calzado por la calidad, baratura y formas escogidas.

Manuel Romero

POTOGRAFIA

Para obtener retratos buenos es necesario recurrir á un fotógrafo de gusto artístico, y que sepa los últimos adelantos del arte. El mejor estudio fotográfico es el que acabamos de instalar en la Avenida Central, Este, *ALTOS DE CHINCHILLA* y que tenemos el gusto de ofrecerlo al público costarricense, haciendo trabajos de mucha reputación y de precios módicos.

Correo, Apartado 482.—San José.

Céspedes y Mora

HOSPICIO DE HUÉRFANOS
La voluntad que se cifó en días pasados á beneficio de esta institución no ha sido reclamada todavía. El número ganador fué el 3.342. Si dentro del término de tres meses no se presenta el tenedor del premio, se procederá á una nueva rifa. San José, 27 de Noviembre de 1902.

La Breva marca "KEYSTONE"

es la que deja mayor utilidad al revendedor.

De venta en LA MASCOTA

PAGÉS & CAÑAS

ALMACEN HERNANDEZ

SAN JOSE

Este almacén comprado últimamente por Pagés & Cañas ha sufrido una completa regeneración. Acaba de recibir géneros y abarrotes de toda clase, que, por ahora, vende más barato que nadie. San José, Octubre de 1902.

LAS AGUILAS AMERICANAS

Tienen fama de ser lo mejor de lo mejor. Pero esto no impide que

EL AGUILA DE ORO

sea un establecimiento de primera clase en la capital, por sus mercaderías nuevas y baratas, su cantina especialista en cocktails de todo precio, su billar hermoso y sus inmejorables provisiones.

Juan Knöhr Hijos

Tienen un surtido completo de mercaderías.

Ventas exclusivas al por mayor y en condiciones liberales.

VINO RECONSTITUYENTE

Según la fórmula del Doctor Pettenkoffer, Profesor de la Universidad de Munich, Baviera

Este eficaz alimento para la sangre descubierto por un excelente profesor alemán, ha sido usado en el mundo como el mejor y más agradable reconstituyente. Los enfermos y convalescentes que toman el VINO RECONSTITUYENTE recobran sus fuerzas y el color rosado vuelve á su apagado rostro. Ha sido usado con éxito y renombre en todos los climas para curar la anemia, falta de apetito, dolores de estómago, náuseas, debilidad por falta de sangre, palpitaciones nerviosas del corazón, insomnio y dolores internos de origen desconocido.

Pueden tomarlo jóvenes y niños así como las personas de edad avanzada sin jamás sentir las molestias que causan otras preparaciones irritantes y desagradables al paladar.

DOSIS:—Una copita tres veces al día antes ó después de las comidas. Para niños menores de diez años, de media á una cucharadita.

Agente general en Costa Rica, *BOTICA ALEMANA*—VICTOR FABIAN, Prop.

Dr. Gerardo Echaverría y Aguilar

ABOGADO Y NOTARIO

(Attorney at Law & Notary Public)
(English Spoken)

San José de Costa Rica.—Nº 163, 7ª Av. O.

El buen tono hoy, es decir tengo mis muebles construidos en la gran fábrica de don Jorge Morales Bejarano, Cuesta de Moras, nº 531.

Alejandro Alvarado h. — Fabio Baudrit

ABOGADOS Y NOTARIOS PÚBLICOS

Tienen su estudio en los bajos de la casa que ocupa la red telefónica, contigua al Gran Hotel.

Aviso á los beneficiadores

Compramos café en pergamino de buena clase, y también de terceras y clases inferiores.

Robles & Cº

Frente al Banco Anglo Costarricense.

Para muebles, inmenso y variado surtido, y todos relativamente baratos, el gran almacén de don Jorge Morales Bejarano, Avenida Central, Cuesta de Moras, nº 531.

VENDO la finca denominada LA SUIZA; consta de 45 manzanas de café en perfecto estado, 60 de potrero y el resto de montaña, y 65 cabezas de ganado vacuno y caballar.

Una buena casa de habitación y casas pequeñas para peones, aguas magníficas y máquina de aserrar.

Parte en construcción de un buen patio de beneficio; altura sobre el nivel del mar: 2,050 pies en la parte más baja.

Para precio y condiciones entenderse en la Pulpería del Limón con

PÍO ACUÑA

Manufactura que compete en calidad y precios con los extranjeros, la fábrica de muebles de don Jorge Morales Bejarano, Avenida Central, Cuesta de Moras, nº 531.

LA COMERCIAL

TIPOGRAFIA LITOGRAFIA
STAEHLE & Cº

Cuenta con excelentes operarios para atender las órdenes que se le encomienden.

Especialidad en trabajos de arte

los cuales hacen los hábiles litógrafos don Antolín S. Chinchilla y don Alberto Salazar Calvo.

Avenida Central, Este, en la casa que ocupa el Centro de la Liga de Obreros.

Si quieres comprar muebles con la seguridad de que sean buenos y baratos, en la única parte es la fábrica de don Jorge Morales Bejarano, Cuesta de Moras, nº 531.

Taller de Hojalatería y Fontanería de Agustín Jiménez C.

Av. Avenida, Este Frente al agrario
Prontitud y esmero en los trabajos que se me encomienden

L A F A M A

Continúa siendo la tienda del buen gusto y de las grandes novedades
Sedería chinesca sin igual
Artículos de gran fantasía

Ha sido abierto un almacén en el cual se vende al por mayor á precios que no admiten ninguna competencia

HERRERO HERMANOS

PAÑOLONES DE
TODA CALIDAD

VESTIDOS PARA HOMBRES
DESDE \$ 10.00 EL PUX

OCTAVIO QUESADA

ABOGADO Y NOTARIO

Despacha en el n° 116, Avenida 7ª, Este, Casa de las señoritas Montealegre, contigua al Registro de la Propiedad y Archivos Nacionales.

José Vargas M.

Abogado y Notario

Despacha en su oficina situada en la Avenida Central Este, casa n° 349

Gran Vinatería y Cantina de Serapio Tomas

Sábido es por todo el público que no hay establecimiento en su clase que le iguale en *Vinos y Licores extranjeros*.

Cuenta con hermosos y frescos salones concurrendos por la mejor sociedad para servir los famosos REFRESCOS y HELADOS de toda clase de FRUTAS, en TOSTELES y DULCES, no hay quien lo supere.

Esta antigua casa acreditada por su buen servicio, acaba de recibir el famoso y renombrado

Aceite marca "SALAT"

del cual es único agente en esta República Serapio Tomas.

Precios sumamente baratos.—Condiciones liberales en compras al POR MAYOR.—Servicio especial para BAILES, CASAMIENTOS y BAUTIZOS.

Muebles listos para la venta, nuevos y baratos. Almacén de don Jorge Morales Bejarano. C. esta de Moras, n° 531.

A B C

El mejor Champagne

VICTOR CLICQUOT

Carta blanca A B C.

Importa: G. de Benedictis

SILVESTRE SOLIS LEON

AGRIMENSOR

7ª Avenida, Este.—650 varas del Parque Central

El Rey de los Brandy

GAUTIER FRERES

CASA ESTABLECIDA EN 1755

En botellas

En barriles

1, 2, 3, 4 y 5 Estrellas

1, 2 y 3 Coronas

El 1º de Noviembre trasladé mi despacho frente á la casa de don Federico Tinoco.

RICARDO KRIEBEL

DENTISTA ALEMÁN

700 colones con hipoteca, tengo encargo de colocar.

JUAN R. ACUÑA

Carnicería Canossa de Ercole Canossa

Este laborioso y activo industrial extranjero, ha montado su establecimiento en el mercado á la verdadera altura europea.

FABRICA de salchichas, salchichones y mortadelas con una elaboración especial. Completo surtido de abarrotes, mantequillas y quesos. *Queso parmesiano, Queso amarillo, Queso caballo.* Gran surtido de JAMONES, TOCINO y especialidades de potes importados de las fábricas de Europa. El gusto más exigente quedará allí satisfecho.

El señor Canossa tiene en el mercado ¡¡La gran despensa!! ¡¡La despensa de los Reyes!!

Restaurante Central de G. Cavallini

Ha sido consagrado este establecimiento por el aplauso de nuestra más alta sociedad en varias y famosas ocasiones. Su servicio de cocina no admite parangón; *menús* exquisitos y diariamente combinados en todos los estilos del arte; cada comida es un banquete. Los camareros llenan sus funciones con gran habilidad y cultura. La cantina adquiere cada día más renombre entre el público distinguido. Vinos blancos, rojos, licores, champagne. Existencia de agua mineral de *Rosbach*, la primera del mundo, la única usada en la mesa de los reyes de Europa. Se atienden con esmero y baratura toda clase de encargos para fiestas de gran tono, bailes, bodas y ceremonias de familia, en toda la República

Pensiones espléndidas para viajeros.—Servicio constante á cualquier hora del día y de la noche.

El Restaurante Central alcanza día por día nuevos triunfos

W. STEINVORTH & HNO.

Tienen un surtido completo de mercaderías

Ventas exclusivas al por mayor y en condiciones liberales

Aserradero "BELMIRA"

Siendo Agente de este aserradero que produce las maderas mejor labradas de las que de las afamadas montañas de Dota llegan á esta capital, ofrezco al público, á precios de situación, tabloncillos, tablillas, reglas, etc. Las muestras pueden verse en casa de las señoritas Calvo, Avenida Central, Este. A las personas que quieran hacer contratos para entregas en los próximos meses de verano se les harán descuentos de consideración. Para detalles dirigirse á

Marco Tulio Pérez

PAGIS HERMANOS SUCESOSES

Existencia constante de abarrotes frescos y baratísimos. Licores de primera. Harina de "EE GALLITO" y otras marcas. Mantequilla exquisita. Depósito de cigarras "MURIAS" á precio de quema.

Esta antigua y acreditada casa comercial gira letras de cambio sobre España á tipos muy aceptables.

Donde por variadas circunstancias, tienes y debes comprar tus muebles es en el almacén de la fábrica de don Jorge Morales Bejarano, Avenida Central, Cuesta de Moras, casa n° 531.

Calzado de Emilio Artavia

Avenida Central, casi frente al Banco de Costa Rica

El calzado más elegante y sólido se encuentra en este establecimiento; además se ofrece prontitud y esmero.

BREVA BREVA DIANA

Como único importador de esta acreditada marca La ofrezco á precios especiales por partidas de 25 latas. Cada lata contiene 10 kilos con 294 tabletas. También tengo existencia en Limón y Puntarenas.

Walter J. Ford

BREVA AMERICANA "KEYSTONE"

Marca registrada según *La Gaceta* n° 78 del 30 de Setiembre de 1902, venden

T. Assmann & Cº

AL SIGLO NUEVO

ALMACEN DE TEJIDOS

En esta acreditada casa se están recibiendo para las próximas fiestas las más altas novedades en sedas, lanas, gasas y todo lo concerniente á adornos.

ALMACEN DE ABARROTES

Ponemos en conocimiento de nuestra numerosa clientela que desde el 1º de Noviembre hemos abierto al público nuestro nuevo Almacén de abarrotes, los cuales ofrecemos á los precios más ventajosos de esta plaza.

A. HERRERO & Cº—San José C. R.

MANZANAS FRESCAS

UVAS FRESCAS

Perú

LIMA

Fenómeno geológico

Un telegrama de Chiclayo dice que el Capitán y oficiales del vapor "Maipó" traen la noticia de que poco después de haber partido de Chimbote vieron un chorro de lava que corría desde un picacho de las cordilleras hasta la pampa. La latitud y longitud suministradas en el informe, colocan el volcán cerca de la villa de Recual. La marcha del vapor hacia el Norte les permitió ver el fenómeno por espacio de veinte minutos, quedando después oculto por los cerros altos.

Queda prohibida la reproducción de los anteriores cablegramas.

NOTAS VARIAS

La salchichería

(Del *Sci-nifique American*)

Aun cuando en las grandes ciudades se considera como una especialidad, la salchichería, se halla ésta encomendada a los industriales, y los pretensiosos cocineros no suelen ocuparse de ella; dado que en las pequeñas poblaciones, y sobre todo en las rurales, se considera como un complemento de la matanza, oportuno nos parece tratar aquí también de los embutidos, en la medida que nuestro plan tolera.

LIMPIEZA DE LOS INTESTINOS DEL CERDO

Los intestinos se dividen en intestino delgado ó intestino grueso, comprendiendo este último el ciego, el cólon y el recto. Con el primero se confeccionan los embuchados, las salchichas y las morcillas, y con el ciego, el cólon y el recto los salchichones de conserva. También se utilizan para el mismo objeto los intestinos de vaca y de carnero.

El aprovechamiento de los intestinos del cerdo requiere extremada limpieza. Esta se consigue separando toda la grasa que tienen adherida y haciendo pasar por su interior agua tibia en abundancia, á fin de expulsar todas las materias excrementicias. El intestino grueso se vuelve al revés, se lava con agua caliente y luego se pone, como igualmente los intestinos pequeños, en agua fría y limpia, que se renovará cuatro veces durante veinticuatro horas. Hecho esto, se sacan del agua los intestinos y enjuagan en gran cantidad de agua templada; se separan los pequeños intestinos de los demás, colocando los primeros en una cubeta de agua tibia ligeramente adicionada con cristales de sosa; después se hace pasar el agua por el interior de los mismos, se extienden por separado encima de una mesa y se raspan minuciosamente con el canto de un cuchillo. Por último se les lava con agua acidulada con vinagre, dejándolos en un baño de agua fría hasta el momento que deba hacerse uso de ellos. No debe prescindirse del raspado porque es útil que desaparezcan todas las impurezas y la membrana que tienen adherida, de modo que sólo quede la epidermis delgada y transparente. Los intestinos gruesos se lavan con mucha agua tibia y después con agua caliente, disolviendo en la misma una pequeña cantidad de cristales de sosa. Se vuelven de nuevo al revés, quedando fuera el lado contrario y entonces se raspan con cuidado; se lavan otra vez con agua y vinagre, se enjuagan con agua fría y por último, se enjugan con un paño blanco.

Cuando los intestinos no se utilizan inmediatamente después de escurridos, hay que salarlos para que se conserven, operación que se hace en seco, con sal fina, encima de una mesa algo inclinada, ó de un saladero perforado, que permita la fácil salida de la salmuera que se forma del contacto de la sal con los intestinos.

También se conservan insuflando aire en su interior, con lo cual se consigue que se sequen, pero es preferible la conservación por la sal, porque la carne metida dentro de los intestinos insuflados se seca pronto y pierde en peso y calidad.

Cuando se quiere utilizar los intestinos, sean salados ó secos, se ponen en remojo en agua tibia; se lavan repetidas veces en agua fría, exterior é interiormente; se escurren y raspan ligeramente por el lado grueso, y se enjugan con un paño limpio. En

tal estado quedan en disposición de recibir las carnes que se les haya destinado.

EMBUCHADOS

Para su confección, élijanse los intestinos más carnosos del cerdo; se limpian y desangran, por espacio de doce horas en verano y veinticuatro en invierno, en agua fresca, que se renovará tres ó cuatro veces; se escurren, enjugan y colocan en un condimento de sal, pimienta, especias y plantas aromáticas, como la escalonia, timo, hinojo, laurel, culantro; déjense en maceración, durante tres horas en estío y seis en invierno; enjúguense y córtense en largos filetes los intestinos, como también se corta de igual manera tocino magro, y con manteca en pella en pequeños pedazos, añadiendo sal, pimienta y especias, con cuya mezcla se llenan los intestinos anchos de cerdo, que se habrán desangrado y macerado del mismo modo y al mismo tiempo que los de que hemos tratado antes, procurando no llenar demasiado esos intestinos, porque se romperían al cocerse. Se ata por ambos extremos.

Cuando se quieren conservar esos embuchados, se dejan veinticuatro horas en el saladero, se cuelgan en seguida en la chimenea, para ahumarlos, y luego se ponen en sitio seco.

Antes de cocerse deben tenerse en remojo doce horas en el agua.

Cocción.—Se hierven los embuchados con agua, sal, zanahorias, cebollas, perejil, tomillo y laurel, á fuego manso durante cuatro horas; se deja enfriar en el mismo caldo, se enjugan y pican con un punzón para asarlos á la parrilla á fuego suave. Se sirven solos ó con puré de guisantes verdes, de lentejas ó de cebollas.

Como al asar los embuchados pierden gran parte de su jugo, conviene envolverlos con papel untado en manteca, y servirlos en el mismo papel.

EMBUCHADOS DE AVE Ó DE CAZA

Las carnes que se usen al objeto, deben triturrarse y meterse en un intestino de cerdo, tratado del modo referido.

EMBUCHADOS DE DAMME

Con este nombre describe M. Caudilier una clase de salchicha de excelente calidad, que debemos dar á conocer.

Se pone en una cacerola un litro de caldo, un clavo de especia, un poco de perejil, tomillo y laurel. Se corta en cuadros gruesos una asadura de ternera ó de puercu joven, y la mitad de su peso de tocino muy fresco; una vez el caldo en ebullición, se pone allí la asadura y el tocino con un poco de pimienta y la sal necesaria; se deja hervir á fuego vivo hasta que la asadura y el tocino están cocidos á punto, esto es, un poco más sólidos. Se retira entonces la cacerola para dejar enfriar un poco las carnes de la cocción.

Se mezclan 50 gramos de manteca con 15 gramos de harina, y todo esto con una parte de la cocción, agregando setas finamente picadas, se vuelve al fuego la salsa y se la hace reducir; se escurren y pican groseramente la asadura y el tocino; se pone todo en la salsa con seis yemas de huevo crudas y se mezcla bien el todo. Ténganse á mano intestinos de cerdo previamente puestos la víspera en agua fuertemente avinagrada y algo salada, se embute el picadillo sin llenar demasiado las tripas, se atan de 10 en 10 centímetros de distancia, y se ponen las salchichas en agua hirviendo, dejándolas crecer en hervor imperceptible durante diez ó doce minutos. Después de retiradas de la cocción, se ponen de plano unas al lado de otras á muy corta distancia; se coloca encima una tabla ó un peso suficiente para prensarlas un poco y darles una forma cuadrada, y después se cuelgan para conservarlas.

Se suelen servir asándolas ligeramente, ó poniéndolas á la sartén con un poco de manteca, y de aquí al horno por cinco minutos.

SALCHICHÓN CRUDO

Escogida la carne de la espalda de cerdo, y desprovista de los tendones, nervios y membranas ó aponeurosis, se agrega y mezcla con ella tocino blanco y fresco, en la proporción de una ó dos, y se pica todo convenientemente para adobarlo con pimienta molida y en grano, y un poco de nitro molido, procurando que la cantidad de sales no sea exagerada, á fin de que no quede salado el salchichón al secarse.

Después se cuelgan las carnes en un paño atado, para que escurran durante un día entero; se llenan con ellas intestinos de vaca bien lavados, que se punzan con un alfiler para que salga el aire; se aprieta bien el contenido, se atan las dos extremidades de las

tripas; y se echan los salchichones en salmuera cocida y fría durante ocho días. Escurridos aquellos luego, se mantienen al humo hasta que se seque la corteza externa, y se cuelgan en sitio seco y aireado; hecho lo cual, á los dos meses se podrá comer crudo el salchichón en pequeñas rebanadas.

SALCHICHÓN DE LION

Córtense en pedacitos después de limpiarlas de nervios y pieles, y sazónense con sal, pimienta molida y unos quince adarmes de nitro en polvo, ocho libras de tapa de cerdo fresco y cuatro de carne magra de vaca; májese todo junto en un mortero en pequeñas cantidades, hasta reducirlo á pasta, para irlo depositando en una vasija de tierra bien barnizada. Concluida la operación, agréguese un buen puñado de pimienta en grano y unas tres libras de tocino blanco salado en seco desde algunos días antes, y córtese en cuadritos pequeños é iguales.

Hecho esto, después de bien amasado el embutido, y preparados, salados y limpios varios intestinos gruesos de vaca con la debida anticipación, se van rellenando éstos con aquel, cuidando de apretar la masa para que no queden flojos, y se punzan de cuando en cuando con una aguja á fin de que salga el aire, acabando por atar con fuerza las extremidades, ó más bien por sujetar con un bramante la que ha servido para introducir el embutido, pues la otra deberá haberse atado las más de las veces antes de comenzar la operación.

Esta se puede completar, y así se logra que el salchichón quede más compacto, sujetándolo con hilo bramante de arriba abajo fuertemente en anillos espesos.

Atados los salchichones, se ponen en una salmuera confeccionada con agua, vino común y algunas hierbas aromáticas, y se mantienen en ellas durante ocho días, al cabo de los cuales se frotan con heces de vino, se quitan los hilos, se cuelgan para que se oreen durante varios días, y, por último, se cubren con papel laminado de estaño, y á los dos meses de colocados en un sitio fresco, se podrán comer crudos

SALCHICHÓN DE BOLOGNA (MORTADELLA)

Generalmente se conoce este preparado con el nombre de mortadella. Su preparación es sencilla. Se comienza por sazonar con sal y un poco de nitro, después de arrancadas las pieles y nervios, diez libras de carne magra de cerdo y dos y media de tocino blanco fresco; después de picado todo muy menudo, se maja en pequeñas porciones en un mortero de madera ó de mármol, ó en cualquier otra forma, para reducir á pasta la mezcla, se añade luego pimienta en grano y dos ó tres libras de tocino blanco partido en cuadros como avellanas ó poco más, se pone esta masa á escurrir en un paño hasta el siguiente día, se rellenan con ella vejigas de cerdo bien lavadas y puestas al sol anteriormente, bien apretadas y punzadas con una aguja ó alfiler para que no quede aire alguno, y bien atadas por la boca se ponen en salmuera durante diez ó doce días; y enjugados al cabo de ellos, se ahuman durante cuatro ó cinco, para ponerlos luego á orear al aire fresco. La mortadella, muy apreciada en Italia, se come cruda ó cocida. Para cocerla basta hervirla durante dos ó tres horas, según su grosor, y se sirve fría, cortada á rebanadas.

TIPOS DE CAMBIO

PLAZA DE SAN JOSÉ—NOVIEMBRE 8

Banco de Costa Rica		E. Challe & Co	
Londres	60 Dv. 105 7/8	Paris	Vista 112 1/2
Paris	Vista 112 1/2	Londres	112 1/2
.....	New York	110 1/2
.....	Alemania	108 1/2
New York	Vista 116 1/2	Italia	110 1/2
.....	España	112 1/2
.....	Belgica	112 1/2
San Francisco	Vista 116 1/2	España	63 1/2
.....
.....	J. D. Sasso	
Paris	60 Dv. 105 7/8	Londres	Vista 112 1/2
.....	New York	114 1/2
.....	Paris	109 1/2
.....	Hamburgo	107 1/2
España	Vista 97 1/2	Belgica	112 1/2
Italia	112 1/2	España	69 1/2
Alemania	108 1/2	Ginebra	109 1/2
Belgica	112 1/2	United Fruit Co	
Banco Anglo Costarricense		Londres	Vista 114 1/2
Londres	3 días 112 1/2	New York	110 1/2
Paris	112 1/2	Thomas Scott	
Almania	108 1/2	Londres	Vista 110 1/2
Italia	112 1/2	New York	114 1/2
España	108 1/2	Paris	110 1/2
New York	Vista 116 1/2	Hamburgo	108 1/2
San Francisco	3 días 116 1/2	Geneva	110 1/2
New Orleans	Vista 116 1/2	Kingston	115 1/2