



A B C

PERIODICO PARA FAMILIAS



Sale dos veces al mes

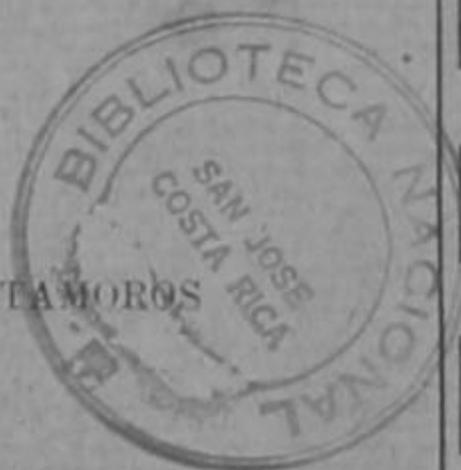
CIRCULACION GRATIS

Apartado N° 668

Se aceptan avisos a precios convencionales

SAN JOSÉ, COSTA RICA
IMPRESA NUEVA, DE GERARDO MATAMOROS

1914





CEREVISINA

(LEVADURA SECA DE CERVEZA)

La **CEREVISINA** da maravillosos resultados en el tratamiento de las enfermedades de la piel :

FURÚNCULOS,

PSORIASIS,

HERPES,

ECZEMA,

URTICARIA,

ACNÉ ETC.

PARIS, 8, rue Vivienne y en todas las Farmacias.

PRODUCTOS FARMACÉUTICOS — MEDICINAS DE PATENTE

Antiguo caóns de Grimault y Cía. (RIGAUD & CHAPOTEAUT)

==== **VIAL** ====

Paris, 8 Rue Vivienne

La casa más acreditada de todo el mundo, en medicinas de patente

APIOLINA CHAPOTEAUT



Regulariza el *flujo mensual*,
corta los *retrasos* y
supresiones asi como
los *dolores* y *cólicos*
que suelen coin-
cidir con las
épocas.

PARIS, 8, Rue Vivienne
y en todas farmacias.

SALUD DE LAS SEÑORAS

JENARO CARDONA

Director

A B C

San José, 15 de mayo de 1914

Costa Rica, América Central

Año I

Número I - 1

Es de costumbre, casi de rigor, que cuando una hoja periodística ve la luz pública, por primera vez, explique su génesis, su programa y sus tendencias, y eso vamos a hacer en estas cortas líneas.

A. B. C. viene a servir los intereses de respetables casas europeas que le han prestado fuerte y decidido apoyo. Entre esas casas figuran algunas de fama y renombre mundial, como la poderosa Compañía Nestlé, quien tiene sucursales en todos los centros comerciales del mundo, la Grimault & Co., Rigaud & Chapoteaut, hoy Vial, la de Schaerer, de Berna, etc., etc., etc., de todas las cuales se irá ocupando este periódico en el transcurso de sus trabajos. Por supuesto, que A. B. C. se ocupará también, con todo el interés del caso, del comercio de esta República, y dedicará las mejores de sus páginas a la lectura amena e instructiva del hogar, y muy especialmente a los niños, publicando excelentes reglas y consejos higiénicos, promoviendo algunos concursos para obsequios entre los niños mejor desarrollados, y entre aquellos que se hayan distinguido en sus respectivos planteles de enseñanza, por su conducta aplicada y aprovechamiento. También publicará los retratos de los niños que resulten agraciados,

A. B. C. se repartirá gratis en toda la República, y su tiraje será por ahora de cinco mil ejemplares. tiraje que se elevará a diez mil tan pronto como lo exijan los intereses de las casas de que este periódico es órgano especial, y con el fin de abrirle ancha circulación en el resto de Centro América y en Panamá.

A. B. C. se complace en presentar a todos sus colegas de la Prensa Nacional, su respetuoso saludo.

HARINA LACTEADA NESTLÉ

Recomendada por las eminencias
médicas, como el mejor alimento
para niños.



De venta en todos los almacenes,
boticas y pulperías

Agentes en Centro América, HENRI FRICK & Co.

San José

Costa Rica

Apartado 668

Las investigaciones científicas

apoyan la afirmación del doctor David Forsythe, el eminente especialista inglés de enfermedades de los niños, de que el alimento más seguro y más conveniente en sustitución de la leche materna, es el que se presenta en forma de polvo seco (concentrado) soluble en agua.

La Harina Lacteada Nestlé

es precisamente tal polvo, preparado por un procedimiento especial con riquísima leche de vacas y harina de trigo, conteniendo los principios esenciales—proteidos, principios grasos, hidrocarburos, etc.—en forma y proporciones que con la simple adición de agua y haciéndolo cocer sólo dos minutos, se obtiene un alimento completo, no sólo absolutamente puro sino ajustado exactamente a las capacidades digestivas de cualquier niño.

Los niños alimentados con la Harina Lacteada Nestlé están, por consiguiente, libres de desórdenes de la nutrición, siendo su crecimiento normal, pasando por el periodo de dentición naturalmente y mostrando todo el organismo los beneficios de recibir el alimento necesario.

Nestlé & Anglo-Swiss Condensed Milk Co., 6 y 8, Eastcheap, Londres.

Oficinas en todo el mundo

Anécdotas

En una gran comida a la que asistían más caballeros que señoras, se empezó a discutir sobre la manera de ser de las mujeres y sobre si eran o no vanidosas. Una de las señoras presentes, viendo que todos los caballeros estaban unánimes en declarar a la mujer vanidosa y coqueta, se propuso darles una lección, y tomando la palabra les dijo:

—Todos Uds. están de acuerdo en declarar vanidosas a las mujeres, y yo deseo demostrar que ello no es patrimonio exclusivo de mi sexo; pero antes de dar mi opinión sobre el asunto, permitanme hacer observar que uno de Uds. talvez el más guapo y más elegante, se ha olvidado ponerse la corbata.

Al escuchar estas palabras todos los caballeros se llevaron la mano al cuello considéranse aludidos, y entonces la señora que había hablado, levantándose de la mesa, les dijo:

—Se convencerán Uds. que no son las mujeres los únicos seres vanidosos.

* * *

Pasando un día revista Napoleón I sucedió que dejó caer su sombrero, y un subteniente llamado Rabusón, lo recogió y se lo entregó al Emperador.

—Gracias, capitán, dijo Napoleón sin fijarse en el grado de su subalterno.

¿—En qué regimiento, Señor, preguntó Rabusson.

—¡Ah! es cierto, en mi guardia, respondió el Emperador, a quien agradó la presencia de espíritu del oficial.

* * *

Luis XVI hablaba un día del poder que tienen los Reyes sobre sus

súbditos, y el Duque de Guisa se atrevió a decir que tal poder tenía límites.

No agradó al Rey que se le presentaran objeciones y hablando con mucho calor dijo al Duque:

—Si yo le ordenara tirarse al mar debería arrojarse de cabeza el primero.

El Conde en vez de contestar se volvió bruscamente y se dirigió hacia la puerta. El Rey le preguntó extrañado que a dónde iba y el Duque contestó:

—A aprender a nadar, señor,

Luis XVI se echó a reír y no volvió a hablar del asunto.

* * *

Pedía un pobre limosna a Felipe II y le decía se acordase de que eran hermanos. Le preguntó el Rey como podía explicarse eso, y contestó el pobre que por parte de Adán. Mandó Felipe II que le dieran un real y replicó el pobre que aquella no era limosna digna de un hermano rey.

—Si a todos mis hermanos por parte de Adán diese otro tanto —dijo Felipe II, ni siquiera tendría un real para darte.

* * *

Tía María (horrorizada): ¡Dios mío! Juanito, ¿qué diría tu madre si te viera fumando cigarrillos?

Juanito (con calma) Seguramente la daría un accidente porque son de los suyos.

* * *

Se cuenta de un actor que era muy aficionado a usar joyas que siempre llevaba un anillo con un magnífico brillante, que una vez haciendo una función, en la



representaba un papel de pobre, se llevaba las manos a la cabeza, exclamando: ¡Me estoy muriendo de hambre! ¡Necesito comer! ¿Cómo me podré procurar dinero?

—¡Empeña la sortija! le gritó uno de los espectadores desde la galería.

* * *

Pasaba Pérez por una pajarería y llamó su atención un cartel en el que se anunciaba a la venta un loro maravilloso que hablaba siete idiomas.

Entró Pérez y después de examinar al loro y oírle pronunciar frases en los siete idiomas, lo compró y mandó que lo llevaran a su casa. Por la tarde, cuando Pérez hubo terminado en su oficina, se apresuró a dirigirse a su domicilio

y las primeras palabras que dirigió a su esposa fueron para preguntarle si habían llevado el loro.

—Ya lo trajeron—respondió la señora—y ya está guisado y en disposición de que te lo comas: pero he de decirte que me ha sorprendido compres un avechucho semejante, que apenas tiene un bocado de carne.

—¡Pero lo has guisado! exclamó con desesperación el pobre Pérez.

—¡Ciertamente! respondió su esposa, sorprendida por la emoción de que daba muestra su marido.

—¡Imbécil, si ese pájaro no era para comer, sino un magnífico loro que hablaba siete idiomas y que yo te regalaba!

—¡Pues ya podía habérmelo dicho en cualquiera de ellos! respondió la señora a Pérez.

RIQUISIMOS BOMBONES DE CHOCOLATE KOLHER

Las principales confiterías de Costa Rica ostentan en sus escaparates estas artísticas cajitas, que contienen los bombones más exquisitos que puede exigir el paladar más fino. Se pueden traer de precios muy bajos, hasta las clases más altas, en cajas surtidas a gusto del cliente.

Unicos Agentes

Henri Frick y Co. San José C. R.

Alta novedad culinaria



Son las sabrosas y succulentas **Sopas Knorr**. Vienen en cubitos que vende el comercio al infimo precio de quince céntimos cada uno.

Con un cubito se preparan **tres platos** de estas ricas sopas.

¡¡A cinco céntimos el plato!!

Basta hervir unos cuantos minutos, en agua pura, para obtener una sopa rápidamente, y bien condimentada. Se puede pedir un excelente surtido: Tortuga, Rabo de buey, Reina, Juliana, Patatas, Habas, Espárragos, etc., etc.

Pero, si Ud. quiere aprovechar bien su dinero, exija siempre la

==== **marca KNORR** ====

Unicos Representantes: HENRI FRICK & Co.

San José



Costa Rica

LA BALOISE

Compañía de Seguros contra Incendio

Capital acumulado	fr. 140.860000
Seguros pagados	168.750000

Unicos agentes,

Henri Frick y Compañía

San José

Costa Rica



Whisky Simpson White Seal

De los Whiskys escoceses que se importan a Costa Rica, es éste el que goza de más fama por su pureza y alta calidad. Se vende en todas las cantinas de buen tono, así como en casi todos los establecimientos que quieren tener siempre los licores más selectos que pide el consumidor de buen gusto.

Unicos Representantes,
Henri Frick & Co.

El Chocolate

Se le ha ocurrido a Ud. alguna vez pensar, mientras comía una tableta de chocolate, a quién debemos agradecer el poder satisfacer este placer y cuales sean las numerosas transformaciones que ha de recibir el producto antes de llegar a sus manos? ¿Sabía Ud. que fueron los primeros españoles llegados a México los que introdujeron a su vuelta en Europa el sabroso alimenticio fruto del árbol del cacao? ¿Quién podría adivinar las múltiples fases por las que ha pasado el cacao desde el árbol hasta el escaparate del confitero, en el que ya aparece con su brillante envoltura de estaño y su elegante cubierta de papel satinado!

Maduro el fruto del cacao, se le recoge y fermenta para separar los granos, o sea la parte aprovechable, de la pulpa carnososa que los encierra y ya limpios de ella y secos se les envía a la fábrica, donde sufren una primera clasificación. Una vez encogidos se les limpia cuidadosamente y se les tuesta en grandes tostadores giratorios a fin de quitarles el pronunciado sabor amargo que tienen cuando verdes; mondados después y perfectamente limpios ya, sufren todavía una nueva clasificación por tamaños antes de pasar a ser molidos hasta quedar reducidos a polvo finísimo que se transforma luego en pasta semilíquida por la acción del agua caliente para ser mezclado inmediatamente con el azúcar en el molino. Con ello y la adición de vainilla, canela, o el aroma que se adopte, está ya la pasta dispuesta, completa podría decirse; pero ha de sufrir aún una larga serie de manipulaciones: la trepidación de una máquina apropiada le dará la homogeneidad y consistencia de-

seables: el frío de las cámaras hará evaporarse la humedad superflua sin alterar lo más mínimo su composición y habrá aún que dividirla y darle mecánicamente las formas requeridas y después será necesario todavía envolverla en el papel de estaño que la guarda intacta hasta llegar a las manos del consumidor.

Hubo un tiempo, aún no muy lejano, en que eran pocos los afortunados que pudieran llamarse tales; raras y difíciles las comunicaciones con América, carísimo el cacao y en su infancia la industria, el chocolate era un manjar de lujo, patrimonio del corto número de privilegiados; desayuno del prócer, amigo del regalo; obsequio de la dama a sus visitas de la tarde; presente del enamorado; algo exótico, elegante.

Hoy todo ha cambiado considerablemente. Los maravillosos progresos de la mecánica dando a la industria el formidable impulso de la segunda mitad del siglo XIX y el consiguiente desarrollo gigantesco del comercio mundial alcanzando, como a todo, a la fabricación del chocolate han hecho de aquella golosina un alimento al alcance de todas las fortunas, al alcance de los céntimos que el escolar obtuviera con mil zalamerías de su madre; al alcance del menguado salario de la modistilla. Y todos, el estudiante que aguarda la hora temible de la clase; el soldado que recibiera sus «pluses»; la cocinera a la vuelta de la plaza, todos tienen los céntimos necesarios para satisfacer la tentación y en la oficina, en la calle, en el tranvía, no son ya el niño o la jovencita sólo los que mordisquean el bombón exquisito ni es tampoco la mesa del rico la

sola que ve humear el aromoso líquido.

El chocolate se ha democratizado. Todos lo tienen en la despensa cuando no es en el bolsillo, todos lo comen a diario y todos lo siguen sin embargo creyendo un poco que saborean algún regalo; apenas si alguien creerá al que le diga que tiene entre las manos uno de los productos alimenticios más completos que pudiera imaginar la industria del hombre. Se sabe sí por propia experiencia que es un entretenimiento ligero y agradable, bueno para distraer el apetito cuando la ocasión no aconseja cosa más sólida; quizás se ha leído en alguna parte que sus principios aromáticos son un estimulante de las fun-

ciones digestivas y hasta puede que se haya oído al médico calificarle de auxiliar precioso y asegurar que conviene lo mismo al estómago del niño que al del anciano. Pero a buen seguro que nadie imagina que el cacao, aquella baya maravillosa cuyo secreto guardarán durante tanto tiempo los primeros españoles pobladores de México, pudiera dar al análisis del higienista cifras como estas: 30 % de grasas, 35 % amiláceos y azúcares, 10 % de otros compuestos nitrogenados, amén de un alcaloide, la teobromina, cuyo sólo nombre—de los dos griegos *teo*: Dios y *bromos*: manjar—dice ya el entusiasmo del gran naturalista Linneo que fué quien se lo dió.—(Seguirá.)

El Jilguero y el Cisne

Calla tú, pajarillo vocinglero,

—Dijo el cisne al jilguero—

¿A cantar me provocas, cuando sabes

Que de mi voz la dulce melodía

Nunca ha tenido igual entre las aves?

El jilguero sus trinos repetía;

Y el cisne continuaba: ¡qué insolencia!

Miren cómo me insulta el musiquillo;

Si con soltar mi canto no le humillo

Dé muchas gracias a mi gran prudencia.

¡Ojalá que cantaras!

—Le respondió por fin el pajarillo.—

¡Cuánto no admirarías!

Con las cadencias raras

Que ninguno asegura haberte oído,

Aunque logran más fama que las mías

Quiso el cisne cantar, y dió un graznido.

Gran cosa! ganar crédito sin ciencia,

Y perderle en llegando a la experiencia.

(T. DE IRIARTE)

CHOCOLATE CON LECHE SUIZA

El Chocolate con leche Nestlé, en tabletas y en croquetas, se recomienda por su **gran valor nutritivo** y por su **gusto delicioso**.

Este Chocolate se compone de leche pura de vacas, cacao y azúcar, así que bajo el aspecto más atractivo, reúne todas las sustancias nutritivas más indispensables al organismo humano.

Los niños prefieren este Chocolate a todos los demás, y los adultos fatigados por intenso trabajo físico o intelectual lo consumen con gusto y provecho. También los turistas y los sportmen

consideran este Chocolate como el alimento reparador por excelencia.

Una tableta de 100 gramos de Chocolate con leche Nestlé, representa para todos una ración alimenticia modelo, cuyos elementos confortan el estómago y contribuyen poderosamente al desarrollo del sistema muscular y al enriquecimiento de la sangre.

Por la excelencia de su calidad, el Chocolate con leche Nestlé goza de gran reputación en todo el mundo.

Pídanse precios y condiciones de venta a las Sucursales y Agencias de la Compañía en todos los países.

Té Lipton

Lipton Ltd.

Londres

Cosechero y exportador del famoso té que lleva su nombre. Es esta casa una de las más poderosas en su género, y la lista de sus productos es tan extensa, que no podríamos enumerarlos en esta revista.

Sus galletas, conservas, jaleas, encurtidos, licores, etc., etc., recorren el mundo triunfalmente

Representantes: **HENRI FRICK & Co.**



**Si usted quiere beber
buena cerveza, pida de las exquisitas
“Ny Carlsberg”**

Las marcas **Pilsner** y **Munich** y la negra **Porter**,
son la última palabra en su género.

Para estas cervezas

No hay necesidad de tirabuzón ni de aparato alguno
para abrirlas.

Se venden en todas las cantinas
y puestos de licores de más fama

Unicos representantes:

Henri Frick & Co.

Los PERFUMES de V. RIGAUD

16, Rue de la Paix

PARIS



“ MARY-GARDEN ”



“ DOLCE MIA ”



“ LE LILAS ”

De Venta en todas las Perfumerias

JARABE DE RABANO IODADO

DE GRIMAULT Y CIA

Depurativo por excelencia

PARA

LOS

NIÑOS

PARA

LOS

ADULTOS



En todas las
Farmacias

JARABE DE RABANO IODADO
DE GRIMAULT Y CIA

VENTA AL POR MAYOR
8, Rue Vivienne, PARIS.

HIERRO GIRARD

El HIERRO GIRARD cura la palidez de color, el empobrecimiento de la sangre y fortifica los temperamentos debiles.

El profesor Hérard, encargado de la Memoria á la Academia de Medicina de Paris ha comprobado « que los enfermos lo aceptan fácilmente, y lo que particularmente distingue esta sal de hierro es que no sólo no extriñe, sino que combate el estreñimiento.

En todas las farmacias.

Agentes en Costa Rica: **Henri Frick & Co.**

¿Por qué la leche condensada Nestlé es la más pura, la más rica y la de más confianza que puede obtenerse?



«Si quiere verse limpia en los establos hay que venir a los valles en los Cantones de Suiza... ahora que la nieve cubre las grandiosas vertientes de los Alpes.»—Alfonso Courlander en el *Daily Express*, Enero 28 de 1913.

Recientemente nos preguntaba un cliente entusiasta de nuestros productos que porqué no explicábamos bien al público lo que era la leche condensada, pues cierto número de personas aún cree que este producto sólo se destina a la exportación a países lejanos y sólo sirve para satisfacer las especiales necesidades de los excursionistas, de los marinos, o de las poblaciones de aquellos países donde las circunstancias especiales del clima o del suelo, no permiten la existencia de ganados.

«Expliquen al público—añadía nuestro amigo—que se engaña si así cree y que la leche condensada es un alimento para todas las personas y familias, en todo tiempo y en todos los países.»

Esta excitación contiene su parte exagerada, puesto que mejor que nadie sabemos el aprecio universal que hacen de nuestra leche condensada Nestlé todas las clases sociales que la consumen; pero, por si aún hubiera alguien que creyera que la sola misión de la leche condensada es la de alimentar al ma-

rino, al excursionista, etc., afirmemos que no, y que la misión de este producto es la de alimentar diariamente, en toda ocasión y en cualquier país, a todas las familias, facilitándolas una leche pura, infinitamente superior a las mal llamadas leches frescas, que en proporción de más de un 95% son sólo un líquido azulado, más o menos bautizado con agua y lleno de impurezas.

La leche condensada Nestlé es leche ordeñada de la vaca, la más pura y mejor que puede obtenerse, sin desnatar, sin adición de materias colorantes ni de nada que la adultere. La leche se conserva, recién ordeñada cuando está fresca y dulce, con sólo quitarle por evaporación cierta proporción de agua y mediante la adición del mejor azúcar de caña, no siendo, por tanto, ningún producto artificial sino la misma leche pura ordeñada de la vaca. La leche condensada Nestlé no contiene preservativos perjudiciales a la salud ni materias colorantes como con lamentable frecuencia se encuentran en la leche fresca que se expende en las ciudades y las que se añaden con objeto de conservarla o de darle un aspecto de riqueza; no contie-

ne microbios los que a menudo han dado y dan lugar a epidemias entre los consumidores de leche fresca y está libre del sedimento de materias extrañas que en la mayor parte de las veces se observará, deja la leche fresca en el fondo de las vasijas en que se contiene. La leche condensada Nestlé contiene toda la nata o crema de la leche fresca, al paso que es raro poder obtener ésta sin estar aguada o desnatada. Por fin, la leche condensada Nestlé se conserva larguísimo tiempo después de abrirse la lata, así que no se agria como sucede con la leche fresca y puede además, emplearse cuando haga falta, evitándose todo desperdicio.

¿Cómo pues dudar entre el producto puro y garantizado o el dudoso o francamente malo, si el primero asegura la salud, al paso que el costo resulta más económico en ocasiones? ¿No tienen estas consideraciones enorme importancia cuando se trata de un artículo de primera necesidad y de consumo diario?

El pan y la leche son los dos alimentos que sirven de base a la alimentación de la humanidad y siendo esta última el más delicado de los dos, es natural sea la que necesita mayor vigilancia, con tanta más razón que, en ciertos casos, es la única sustancia que mantiene la vida de nuestras hijos, de nuestros enfermos, de nuestros convalecientes y de nuestros ancianos.

Por lo dicho se explica que aquellas personas que jamás habían probado la leche condensada, hasta que se les presentó una ocasión en que a ello se vieron obligadas, quedaron desde entonces convencidas de la superioridad del producto, y por eso es preciso continuar la obra de vulgarización y demostrar con la verdad que el origen del suministro de la le-

che condensada no tiene comparación al de las leches frescas que se venden en las ciudades, puesto que aquella procede del mejor ganado que, naturalmente, produce la mejor leche del mundo, al paso que la leche fresca se obtiene por lo general de vacas enfermizas, mal atendidas, mal alimentadas y mal albergadas, en antihigiénicos establos.

¿Qué es, pues, la leche condensada? Como queda indicado no es, sencillamente, sino la leche más pura, sana y rica que es posible obtener, y esa leche por un procedimiento científico [se inmoviliza, se estabiliza conservando todos sus principios nutritivos, estando por completo libre de gérmenes nocivos y volviendo a ser la misma leche fresca y rica que era en el momento del ordeño, cuando se le añade el agua que se le había hecho perder al efectuar la condensación.

¿No es esta simplicidad convincente por si sola? ¿Desean nuestros lectores saber como se efectúa el suministro y la condensación de la leche? Ambas operaciones son muy sencillas, y para mayor garantía de imparcialidad transcribiremos como explicación de la primera, un extracto de relato que hizo en el «Daily Express» su redactor Mr. Alfonso Courlander, especialmente enviado a Suiza para estudiar las condiciones porque se rige la industria de la lechería, que son las mismas que la Nestlé and Anglo-Swiss Condensed Milk Co. impone en todas sus otras Condenseras de Noruega, Inglaterra, etc.

«Si quiere verse limpieza en los establos, hay que venir a los valles en los Cantones de Suiza, ahora que la nieve cubre las grandiosas vertientes de los Alpes y las praderas de perfumados pastos, donde crecen las preciosas flore-

cillas que son el secreto del aroma y buena calidad de la leche. Los ganados se han retirado a sus cuarteles de invierno, hasta el final de marzo, y el blanco silencio de la nieve no se turba con la melodía del sonido de las esquilas.

Aquellos viajeros que visitan a Suiza en el invierno se preguntarán asombrados qué puede haberse hecho, donde puede haberse ocultado el millón y medio de cabezas de ganado que pastan al aire libre en primavera, verano y otoño.

Pero si el viajero se aparta de los caminos frecuentados por la generalidad, si abandona la vida de hotel, los paseos y atracciones de las ciudades, entonces verá otro aspecto de Suiza que es completamente nuevo, y podrá echar ojeadas en la vida íntima de los dueños de las granjas donde se produce la leche, los que viven bien y

con confort en un país donde la ganadería es a la vez un arte y una ciencia. El viajero verá entonces en los valles, los establos donde se alberga el ganado, los que se encuentran situados en el fondo de los valles, o en las proximidades de los bosques de pinos y hayas, ya aisladamente o agrupados formando pequeñas aldeas.

Durante unos días he recorrido en automóvil los Cantones de Vaud, Fribourg y Berna, atravesando multitud de pequeñas aldeas, cuya sola industria es la producción de la leche. Me sería imposible calcular el número de granjas que he visitado, y sólo puedo decir que he visitado buena parte del país cuyas granjas suministran toda su producción de leche a las fábricas de la Nestlé and Anglo-Swiss Condensed Milk Co. y... ¡son más de trescientas las aldeas que se dedican a esta industria!—(Seguirá.)

Los vinos de A. A. Cálem e filho de Oporto

Son mundialmente conocidos por su excelente calidad. Descuellan por lo exquisitos los vinos generosos de los cuales daremos en el próximo número lista detallada.

Representantes:
Henri Frick & Co.

V. RIGAUD

Esta casa, una de las más antiguas en su género, es la que marcha a la vanguardia de las grandes creaciones en materia de perfumería.

Sus productos recorren el mundo en alas de una fama bien ganada en las grandes luchas del arte y de la ciencia. Entre sus creaciones, gozan de fama universal su

**Agua de Kananga, polvos y perfume
Camia, jabón Agua de Colonia, Muguet;
perfumes Alteza, Clavel de Andalucía,
Mary Garden, Dolce Mía, Mi Nena,
Virgen de los Angeles,
Des Roses, etc., etc.**

Tu presencia me enajena
cuando te acercas, amada,
ricamente perfumada
con delicioso **Mi Nena.**

Y es más grande mi alegría
si trasciende tu pañuelo,
a **Clavel de Andalucía.**



Recetas de Cocina

Cocina española

Arroz a la valenciana.—En una Cacerola se pone a freir buen aceite en el que se echan unos dientes de ajo que se tiran cuando están dorados. En este aceite se ponen a freir trozos de carne, pollo, jamón o pescado, a la vez que pimientos frescos limpios de la piel y de las pepitas. Si se emplean pimientos en conserva no hay que freirlos, sino añadirlos cuando se echa el agua. Una vez que se han frito los trozos de carne o de pescado, se echa el arroz y después de darle una vuelta para que se mezcle con el aceite, se añade agua templada y un poco de azafrán. Mientras cuece no debe revolverse el arroz, y por tanto ha de hacerse la coción a fuego lento para que no se pegue al fondo de la cacerola. Haciéndose bien el arroz deberá quedar casi seco y los granos muy sueltos.

Patatas guisadas.—En una cacerola se pone aceite o manteca de cerdo, perejil picado, cebolla picada, tomate natural cortado en pedazos, o en conserva, y se rehoga bien todo. Cuando la cebolla se haya dorado se echan patatas peladas, cortadas en pedazos, un poco de pimienta y sal molida, así como también caldo y agua, sino lo hubiera. Se tapa, y se pone a cocer a fuego

lento hasta que las patatas estén tiernas.

Huevos escalfados.—Tómense los huevos necesarios y por cada huevo dos tomates de medio tamaño. Espachúrrense los tomates y el caldo que resulte después de pasarlos por un colador échese en una sartén donde haya aceite, sal, pimienta y cebolla picada. Póngase todo a la lumbre y cuando hierva bien y la cebolla esté bien cocida se echan los huevos, uno a uno, separándose de la lumbre cuando estén bien hechos y sirviéndose juntos con la salsa.

Carne con cebolla y tomate.—Se corta la carne en filetes delgados, así como también cebollas y tomates, poniéndose todo en una cacerola con tapa, en forma de capas, o sea una capa de tomate, otra de carne, otra de cebolla y manteca por encima y luego otra capa de tomate, cebolla, carne, etc. Tátese la cacerola y póngase a fuego lento, revolviendo de cuando en cuando y sirviendo en cuanto la carne esté tierna.

Guisado de carne.—Para tres o cuatro personas tómese libra y media

de carne de vaca, que se corta en pedazos pequeños. Póngase en una cacerola un pedazo de manteca de vaca del tamaño de medio huevo así como también una cucharada de grasa de freir o de aceite. Echen-se a freir los pedazos de carne hasta que tomen color y échense entonces dos cucharadas de harina. Cuando ésta se ha mezclado bien con la carne y comienza a dorarse, se añaden dos vasos de agua, sal y pimienta, perejil, ajo y unas cebollas picadas y alguna patata si se desea. Cuando esté todo bien cocido sírvase.

Bacalao con patatas.—Se pone el bacalao en agua fría y una vez en el fuego se retira cuando va a cocer, quitando bien la espuma que se haya formado. Déjese reposar durante un cuarto de hora y sáquese del agua.

Por separado póngase en una cacerola un buen pedazo de manteca y cuando se haya derretido, añádanse dos cucharadas de harina, dos vasos de agua, sal, pimienta y perejil. Hágase cocer un poco y échese esta salsa sobre el bacalao

antes de servir. Se pueden añadir patatas que se cuecen previamente en agua y sal o en la misma agua en que se coció el bacalao.

Patatas duquesa.—Tómense patatas que sean buenas y harinosas y pónganse a cocer en agua con un poco de sal. Cuando estén cocidas se pelan y se machacan, poniendo al fuego en una cacerola el puré que resulta, con objeto de que se quede seco. Añádase después un huevo; perejil, sal, y un pedazo de manteca del tamaño de la mitad de un huevo. Hágase una masa con todo ello y retírese la cacerola del fuego. Déjese enfriar la masa y luego divídase en pequeños pedazos a los que se da la forma de galletas de uno o dos centímetros de espesor.

Póngase un poco de manteca en una sartén y cuando esté caliente fríanse en ella los pedazos de puré de patata hasta que queden bien dorados. Sírvanse muy calientes, espolvoreándolos con sal. También se pueden rebosar los pedazos de puré en huevo y harina, así como darles la forma que se quiera.



VINO y JARABE

DE

DUSART

al Lactofosfato de Cal

EL JARABE DE DUSART se prescribe a las nodrizas durante la lactancia, a los niños para fortalecerlos y desarrollarlos, así como **EL VINO DE DUSART** se receta en la Anémia, colores pálidos de las jóvenes, y a las madres durante el embarazo.

PARIS, 8, rue Vivienne y en todas las Farmacias.

Espacio reservado

==== para la ====

Botica Francesa

San José

Costa Rica

Espacio reservado

==== para la ====

Botica Oriental

San José

Costa Rica

AGENCIA-GENERAL

de la

BALOISE



Compañía de Seguros

contra incendio

en **BASTILLEA**

(Suiza)

Representantes: Henri Frick & Co.