

El PACÍFICO

Nº 100 — DISTRIBUCION GRATUITA — DICIEMBRE 1953



FELICES PASCUAS DE NAVIDAD Y AÑO NUEVO





PUBLICACION MENSUAL

Publicado por la Compañía Bananera de Costa Rica, para distribución gratuita entre los obreros y empleados de todas las Divisiones del país. — Impreso en los Talleres de LA NACION, en San José Costa Rica.

Director: EDWIN SALAS
Oficinas de la Dirección: Golfito - San José.

EDITORIAL

FELICES PASCUAS Y UN DICHOSO AÑO NUEVO, dice hoy "EL PACIFICO" a todos sus lectores de la República. Frase usada en innumerables idiomas durante mil novecientos cincuenta y ocho años, pero que aún conserva indelebles sus caracteres.

FELIZ NAVIDAD. Si, la Mejor de las Navidades desea "EL PACIFICO" a las numerosas familias adonde se acerca mensualmente, y donde encuentra siempre unos brazos abiertos, y un corazón sencillo que le da la más calurosa bienvenida.

DICHOSO AÑO NUEVO. El mejor de los años para ese pueblo que nos ha dado su estímulo desinteresado, y que disimulando nuestros yerros nos encienden el ánimo y nos abren el camino hacia adelante.

Elevamos en esta fecha nuestra más ferviente oración al Creador, para que el AÑO NUEVO que abrirá sus pañales el Primero de Enero de 1959, traiga entre sus brazos un futuro plétórico de dicha y de felicidad.

Al terminar las labores de 1958, "EL PACIFICO" espera haber cumplido en la medida de sus posibilidades, con la tarea que se ha impuesto de ser un lazo de unión y de amistad entre todas las personas que tesoneramente laboran en la Zona del Pacífico.

Mil Gracias a todos. Es nuestro anhelo que nuestras próximas ediciones encuentren caras alegres y dicha por doquier.



AÑO NUEVO

A las doce de la noche, por las puertas de la gloria y al fulgor de perla y oro de una luz extraterrestre, sale en hombros de cuatro ángeles, y en su silla gestatoria, San Silvestre.

Más hermoso que un rey mago, lleva puesta la tiara, de que son bellos diamantes Sirio, Arturo y Orión; y el anillo de su diestra, hecho cual si fuese para Salomón.

Sus pies cubren los joyeles de la Osa adamantina, y su capa raras piedras de una ilustre Visapur; y colgada sobre el pecho resplandece la divina Cruz del Sur.

Va el pontífice hacia Oriente; va a encontrar el áureo (barco), donde al brillo de la aurora viene en triunfo el rey Enero? Ya la aljaba de Diciembre se fue toda por el arco del Arquero.

A la orilla del abismo misterioso de lo Eterno el inmenso Sagitario no se cansa de flechar; le sustenta el frío Polo, lo corona el blanco Invierno y le cubre los riñones el vellón azul del mar.

Cada flecha que dispara, cada flecha es una hora; doce aljabas, cada año, para él trae el rey Enero; en la sombra se destaca la figura vencedora del Arquero.

Alrededor de la figura del gigante se oye el vuelo misterioso y fugitivo de las almas que se van, y el ruido con que pasa por la bóveda del cielo con sus alas membranosas el murciélago Satán.

San Silvestre, bajo el palio de un zodiaco de virtudes, del celeste Vaticano se detiene en los umbrales mientras himnos y motetes canta un coro de laudes inmortales.

Reza el santo y pontifica; y al mirar que viene el barco donde el triunfo llega Enero, ante Dios bendice al mundo; y su brazo abarca el arco y el arquero.

Rubén Darío

A los Reyes Magos

Reyes que venis por ellas, no busquéis estrellas ya; porque donde el sol está no tienen luz las estrellas. Reyes que venis de Oriente al oriente del sol solo, que más hermoso que Apolo sale del alba naciente; mirando sus luces bellas no sigáis la vuestra ya; porque donde el sol está no tienen luz las estrellas.

No busquéis la estrella ahora, que su luz ha oscurecido este sol recién nacido en esta virgen aurora. Ya no hallaréis luz en ellas, el Niño os alumbrará ya; porque donde el sol está no tienen luz las estrellas.

Aunque eclipsarse pretende, no reparéis en su llanto, porque nunca llueve tanto como cuando el sol enciende. Aquellas lágrimas bellas la estrella oscurece ya; porque donde el sol está no tienen luz las estrellas.

Lope de Vega



DICE EL PROFESOR "CITO"



1º—La práctica del PORTAL DE NAVIDAD fue iniciada por San Francisco de Asís, en una pequeña población italiana llamada Grecco, en el año 1223. La costumbre fue continuada por sus seguidores hasta convertirse en una práctica universal.

2º—El ARBOL DE NAVIDAD es originario de los germanos. Antes de ser convertidos por San Bonifacio adoraban al "Poderoso Roble". Posteriormente comenzaron a introducir el "ARBOL SIEMPRE VERDE" en sus iglesias, como recuerdo de su antiguo culto, y para recordar a sus niños que sólo Cristo es la Estrella Luz del Mundo.

3º—Hubo dos SAN NICOLAS. — Ambos dedicaron sus vidas a las obras de caridad. El primero vivió en el siglo II y el último en la Edad Moderna durante el siglo XVI; su nombre completo fue NICOLAS CLAUS.

Después de su muerte su pueblo le rindió gran devoción, habiéndose convertido poco a poco en la figura universal que conocemos como SAN NICOLAS.

4º—LA MEDIA DE NAVIDAD es originaria de Holanda. Los holandeses colgaban sus ZAPATOS DE MADERA para que San Nicolás los llenara de regalos. Cuando emigraron al Norte de los Estados Unidos llevaron consigo sus prácticas y costumbres, pero como en su nueva tierra no se usaban zapatos de madera, comenzaron a colgar su media de la chimenea. NICOLAS.

DOS MUÑECAS

Yo quiero una muñeca rubia y vestida dice la niña rica a sus papacitos. Yo quiero una muñeca que esté dormida, pero que abra al sentarse sus dos ojitos.

Llegan las Navidades, y el papá rico, con la muñeca en caja para la nena y factura en la bolsa, de ciento y pico, muy alegre regresa para la cena.

Por las calles más pobres en rico coche rumbo a su casa enfoca mil vendedores de cipreses y pinos para la Noche en que viene el Dios Niño de los Amores.

En la esquina una anciana enferma y flaca, de Navidad un árbol le ofrece humilde. —No he podido comprarme ni una matraca, pa' mi niña de mi alma, pa' mi Matilde.

Se acostó muy contenta porque esta noche, viene el Niño volando con mil juguetes, caramelos, confites, muñeca y coche, con vestido de seda y con aretes.

Una simple mirada a don Rico bastó, para ver en la anciana su enorme pena, y el precioso regalo para su nena en las flacuchas manos depositó.

A su casa regresa nuestro don Rico el corazón radiante en su Nochebuena lleva a un lado otra caja para su nena y en su bolsa dos cuentas de ciento y pico.

ALFEREZ.

ESPIRITU DE NAVIDAD

Rompen los Nortes, se alegran los semblantes, corren cartas al correo con destino al Niño Dios, se olvidan los rencores, se abrazan los extraños, y un vientecillo alegre con fresco tintineo de campanita de cristal, se escurre por todos los rincones, repartiendo vida y esperanza por doquier: ES EL ESPIRITU DE NAVIDAD que se acerca.

El 25 de Diciembre del año cero de la era Cristiana, sobre las duras pajas de un humilde pesebre nació Jesús, el Niño Dios. No obstante la pobreza, no obstante la humildad de aquel rincón en que un buey y una mula rumiaban sus secretos, había una brillante y maravillosa estrella que desde el lejano firmamento, daba su luz a aquel sagrado recinto, donde se oyera por primera vez el llanto de aquel Niño que habría de redimir a la humanidad.

Y hasta el humilde Establo, se acercaron los reyes a rendir su tributo a Dios Nuestro Señor. Era Todopoderoso, era Omnipotente, y sin embargo, daba al hombre en su orgullo profano, la más sublime lección, la lección de la humildad. Cuan ciego ha de ser quien no comprenda que ese airecito nuevo que nos vuelve dichosos, que esa alegría sencilla que nos embarga en Diciembre, no es otra cosa que un presente Divino, una chispa de Su ser, con que nos regala el Todopoderoso en su infinita bondad.

¡Respira fuerte esos vientos del Norte! ¡Alegra tu semblante! ¡Abraza a tus hermanos! ¡Olvida los rencores! Y sentirás entonces el vientecillo alegre penetrar en tu corazón con el fresco tintineo de campanita de cristal. ¡Recíbelo! Que es Dios Nuestro Señor que te regala una Divina Chispa de Su Ser en Navidad.

ALFEREZ



La Muñeca del Niño Dios

Una pobre mujer, en cuya desgreñada cabellera no luce ya el negro aterciopelado de los años juveniles, cuyas pupilas apagadas no reflejan el rayo ardiente de los mejores años, secos los labios que envidió la pitahaya, marchita y arrugada la frente de bronce y carcomidos los preciosos dientes que un tiempo fueron blancos y apretados como bayas de espino, yace en durísimo esterón, sobre el húmedo suelo de una casucha negra y desmantelada; abriga su aterido cuerpo una cobija desteñida y sucia y da luz indecisa y móvil al triste cuadro un pedazo de sebo que chisporrotea, lanzando parpadeos azulejos, adherido al tosco adobe del resquebrajado muro. En el rincón de aquel nido de la miseria, duerme una fresca y risueña criatura de seis años; el tordo que anuncia el verano no tiene las plumas tan negras como sus rizados cabellos; la amapola no brilla bajo las gotas de rocío de la mañana con más vivo color que el de sus

labios; jamás la brisa que susurra entre los cafetos en flor ha sido portadora de más suave perfume que el de su aliento. Al través de la morena piel se adivina la sangre ardiente de los trópicos y los graciosos párpados dan sombra a los ojos negros y profundos como la historia de las crueldades de que fueron víctimas sus mayores, los caciques, los indomables aserrises, los del nervio de pederal y corazón de roble.

Suenan a lo lejos las doce campanadas del reloj del pueblo; llaman las lenguas de

bronce a los fieles a celebrar en la derruida iglesia el nacimiento del Salvador y las brisas heladas de la noche llevan envueltos en su manto de neblinas, los ecos quejumbrosos de la vihuela, los estridentes gritos de los borrachos y el chasquido sordo del cohete lanzado al aire en son de alegre triunfo.

La niña despierta, ríe y sacude airosa la rizada cabecita, preparándose para la llegada del Niño Dios que trae los juguetes de Nochebuena.

—Mamá, ¿vendrá el Niño con la muñeca de trapo? ¿Se

le olvidará?

—No, hijita, es que ahora está en la misa del gallo. Duérmase, mi negrita, porque si la ve despierta, no entra.

—Pero, ¿será de aquellas que vi en la ciudad?

—Sí, mi vida, de las mismas.

Amarga sonrisa ilumina el pálido rostro de la desventurada mujer; dolor cruel y acorado destroza sus entrañas y el soplo frío de la muerte eriza sus cabellos y hiela las gruesas gotas de sudor que surcan su frente; la niña vuelve a posar su carita sonrosada sobre el duro esterón y si-

guen iluminando la triste estancia los aculados reflejos de la expirante candela, mortecina llama al impulso de la brisa de la madrugada, forma en las negras paredes sombras que danzan leguas de fuego que se entrelazan y reflejos siniestros que espantan.

Al estruendoso estallido de una recámara que saluda al nuevo día, de universal regocijo, despierta la graciosa niña; bebe con las negras pupilas la viva luz de la aurora, arregla con sus dedos de rosa los sueltos bucles de la linda cabellera y lanza un grito de inmensa alegría; allí, junto a ella, está su muñeca, mejor que las de la ciudad; no dice como aquellas papá y mamá, no tiene trajes de seda ni zapatitos de abeján con hebilla de plata, no tiene ni camisa ni ropa alguna, pero llora, con un llanto de verdad, mueve las manecitas y los lindos pies y los ojos y la boca, y vive, vive como su dueña, como su segunda madre.

Lanzando gritos de alegría y carcajadas sonoras de inmenso placer, besa la niña su muñeca encantadora en tanto que la estrecha con cariño contra su caliente pecho.

(MAGON)



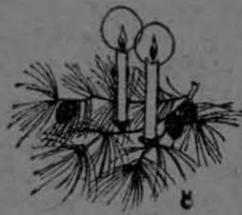


Villancico de Navidad

¡Ay! del chiquitín,
chiquiriquitín,
metido entre pajas;
¡ay! del chiquitín,
chiquiriquitín,
queridito del alma.

Por debajo del arco
del portallito,
se descubre a María,
José y el Niño.
¡Ay! del chiquitín,
chiquiriquitín,
metido entre pajas;
¡ay! del chiquitín,
chiquiriquitín,
queridito del alma.

Entre un buey y una mula;
Dios ha nacido,
y en un pobre pesebre
le han recogido.
¡Ay! del chiquitín,
chiquiriquitín,
metido entre pajas;
¡ay! del chiquitín,
chiquiriquitín,
queridito del alma.



Villancico

En Belén tocan a fuego,
del Portal salen las llamas,
porque dicen que ha nacido
el Redentor de las almas.

Brincan y bailan los peces en el río,
brincan y bailan de ver a Dios nacido.
Brincan y bailan los peces en el agua,
brincan y bailan de ver nacida el alma.

En el portal de Belén
nació un clavel encarnado
que por redimir al mundo
se ha vuelto lirio morado.

Brincan y bailan los peces en el río...

Los pastores en Belén
llevan haces de leña
para calentar al Niño
que nació en la Nochebuena.

Brincan y bailan los peces en el río...

La Virgen lava pañales
y los tiende en el romero;
los pajarillos cantaban
y el agua se iba riendo.

Brincan y bailan los peces en el río...

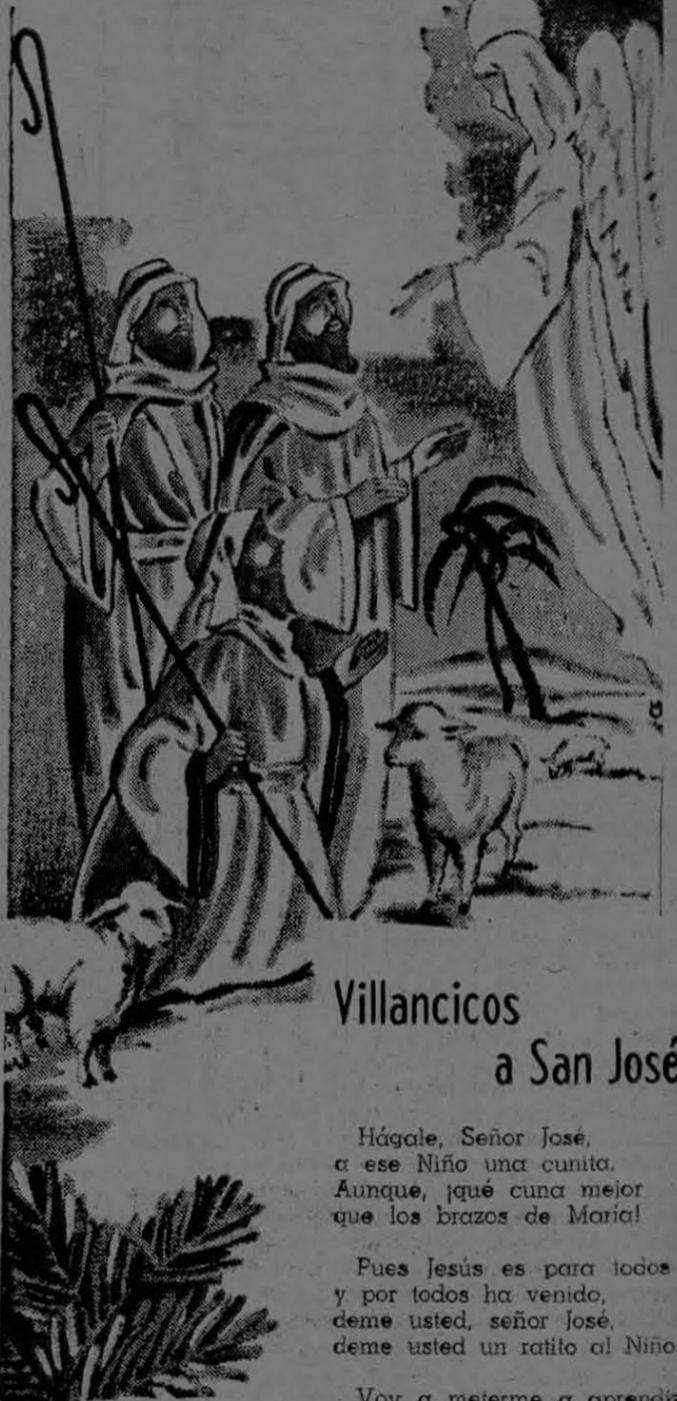
Adoración gitana

Por tu cara tan bonita,
por tu cuerpo tan salao,
pa tu cuello una cinta,
te la voy a regalar.

Oh, Jesús, Dueño mío,
de los hombres Redentor,
pues tiritas, ¡ay!, de frío,
mi alma te da calor.

Oh, Niño de mis amores,
que has nacido en un portal,
envuelto de resplandores,
te adoro, Rey inmortal.

Y tú, Virgen, Madre mía,
Madre del Divino Sol,
haz que yo te vea un día
sin sombra ni arrebol.



Villancicos a San José

Hágale, Señor José,
a ese Niño una cunita.
Aunque, ¡qué cuna mejor
que los brazos de María!

Pues Jesús es para todos
y por todos ha venido,
deme usted, señor José,
deme usted un ratito al Niño.

Voy a meterme a aprendiz
para ganarme la vida.
Si me pierdo que me busquen
en vuestra carpintería.

Vamos, Señor San José,
ya podéis estar contento;
que dos prendas como esas
ni Dios las tiene en el cielo.

Véante mis ojos

Véante mis ojos,
dulce Jesús bueno;
véante mis ojos,
muérame yo luego.

Vea quien quisiere
rosas y jazmines:
que yo, si te viere,
veré mil jardines:
flor de seralines;
Jesús Nazareno,
véante mis ojos,
muérame yo luego.

No quiero contento,
ni Jesús ausente,
que todo es tormento
a quien esto siente;
sólo me sustente
tu amor y deseo;
véante mis ojos,
dulce Jesús bueno;
véante mis ojos,
muérame yo luego.

Sor Teresa de Jesús



Portalico divino

Portalico divino,
¡cuán bien pareces!
con el Niño chiquito, bonito,
que nos ofreces.

Dulce portalico
lleno de mil perlas,
quién pudiera haberlas
para quedar rico!
Tus bienes publico,
pues tan bien pareces
con el Niño chiquito, bonito,
que nos ofreces.

En tu cuadra bella
yace el sol, claro sol,
que con su arrebol
da gran luz en ella;
son tan clara estrella
el cielo pareces,
con el Niño chiquito, bonito,
que nos ofreces.

Francisco de Avila





PAPA NOEL

CUANDO llega el crudo invierno y los copos de nieve como palomitas cansadas van posándose suavemente sobre los árboles y los techos de las casas, la cabaña de Papá Noel, en lo más intrincado de los bosques se puebla de ruidos y de alegre algarabía.

Los enanitos del bosque corren a refugiarse en la casa de Papá Noel y los jájaritos buscan un rinconcito acogedor en los aleros de su tejado.

Entonces empieza una febril actividad y Papá Noel, ayudado por los enanitos inicia sus trabajos. Con el pincel va retocando los muñecos y las muñecas que han de hacer la felicidad de los chiquitines. Mientras un enanito va vigilando con un catalejo las acciones de los pequeñuelos, otro va tomando nota de los niños buenos que merecen premio y de los otros que no merecen más que carbón. Los otros enanitos van fabricando preciosos juguetes. El enanito cocinero, ultima los preparativos de las golosinas mientras Papá Noel va comprobando que los dulces y los pasteles son de la mejor calidad y dejarán satisfechos a su pequeña clientela. Mientras los niños, preparan sus cartas.

Las cartas van llegando en enormes sacos y Papá Noel las va abriendo una por una y tomando nota de todo lo que le piden después de haber consultado el registro de los niños buenos y de los niños malos.

Después en enormes sacos van colocando los enanitos miles y miles de juguetes que deberán ser repartidos en la noche grande del nacimiento del Niño Dios, para que los niños de todo el mundo sepan que con la venida de Jesucristo al mundo, llegó la felicidad a todos los mortales. Finalmente llega la gran noche, la más hermosa y esplendorosa de todas las noches y Papá Noel montado en su carro volador, tirado por esbeltos cervatillos se lanza al espacio en compañía de sus criados los enanitos del bosque.

Atraviesan la noche azul tachonada de estrellas, dejándose a sus pies bosques cubiertos de nieve, y aldeas diminutas donde los niños esperan su llegada con ilusión. Un gran acompañamiento de música celestial se oye a su paso.

Sobre la blanca nieve se va posando el carro volador e inmediatamente del enorme saco de juguetes son extraídos los regalos que serán el premio apetecido de los niños que han tenido buen comportamiento. Los cervatillos lo contemplan todo con ojos de asombro.

Papá Noel se introduce silenciosamente por las chimeneas, comprobando antes si las casas están en silencio y los niños están dormidos. Un enanito se ha introducido para ver si todo está en orden y el fuego de la chimenea está apagado.

Ya en el interior de las casas vuelca Papá Noel su saco y de él van saliendo silenciosamente, muñecas, coches, aeroplanos y dulces de todas clases. Si los niños han dejado sus zapatos, éstos se ven colmados de regalos y golosinas.

Si en las casas hay además el árbol de Navidad, Papá Noel con sus enanitos se entretiene en ir colgando de sus ramas preciosos objetos que serán la alegría tanto de chicos como de mayores, porque también de los papás se acuerda Papá Noel.

Como la noche es fría y el trabajo es mucho, Papá Noel agradece que los niños le dejen algo para comer y un poco de café o de vino para beber. También los enanitos hacen su buen papel en lo de comer y beber lo que los niños dejan.

Terminado el reparto y cuando el sol empieza a aparecer por Oriente, Papá Noel con su carro vacío vuelve a su cabaña recóndita del bosque, en espera de otras Navidades para poder premiar a los niños que con su comportamiento se hagan dignos de los celestes obsequios.

Cuento De Navidad

Esta es Maria, muchacha de Galilea.

Vivió hace mucho tiempo, pero le sucedió algo tan maravilloso que aún la recordamos y la amamos.

Un día se le apareció un ángel a Maria.

Bendita tú eres entre todas las mujeres —le dijo el ángel—. Pues darás a luz a un hijo a quien llamarán Jesús. Le dirán el Hijo de Dios, y su reino no tendrá fin.

Feliz soy de servir al Señor —dijo Maria—. Sea como tú dices.

Entonces el ángel partió.

El Corazón de Maria rebosaba de tal felicidad que se puso a cantar algo nunca oído.

—Mi alma alaba al Señor— cantaba—. Y mi espíritu se goza en Dios, mi Salvador. Porque El me ha elegido su sierva. Y desde ahora todas las generaciones me llamarán bendita. Esa era la canción de Maria.

EN LA ALDEA de Nazareth vivía un hombre bueno llamado José, de oficio carpintero. José, se casó con Maria, a quien cuidaba con cariño.

Cuando José tuvo que ir de Nazareth a Belén, en Judea, para pagar los impuestos en la ciudad de su padre, Maria lo acompañó.

El largo y fatigoso viaje dejó agotada a Maria. Tuvieron que marchar despacio y detenerse a menudo para que ella descansara.

Cuando llegaron a Belén, muchos viajeros habían llegado antes que ellos. Las calles estaban atestadas de gente alegre y retozona. Las posadas estaban colmadas.

José pidió alberque, aunque sólo fuera para su esposa, pero los posaderos los rechazaban. Por último un posadero notó el estado de Maria, y les ofreció un establo con oloroso heno. Allí Maria dió a luz a su hijo. Lo envolvió con pañales y lo acostó en el pesebre, pues en la posada no había lugar para ellos.

HABIA en la misma comarca pastores, que de noche vigilaban sus rebaños.

Un ángel del Señor se presentó ante ellos, rodeado de gloria, y todos se atemorizaron. PERO el ángel les dijo:

Nada debis temer. Soy portador de buenas nuevas que llenarán de alegría a los hombres. En este día ha nacido un niño en Belén: el Salvador, Cristo nuestro Señor. Y esta es la señal para vosotros. Hallaréis al niño envuelto en pañales, en un pesebre.

Entonces el cielo se llenó de ángeles, que cantaban: "Gloria a Dios en las alturas, y paz en la tierra a los hombres de buena voluntad".

Cuando los ángeles desapa-



recieron en el cielo, los pastores se dijeron: "Vayamos a Belén a ver lo que el Señor nos ha hecho saber". Corrieron hasta la ciudad y encontraron a Maria y José, y el niño acostado en el pesebre.

Cuando salieron de allí contaron a todo el mundo lo que se les había dicho acerca de aquel niño. Y cuantos los oían se maravillaban de lo que los pastores decían. Cuando Jesús aún estaba en su cuna, unos hombres sabios llegaron a Jerusalén procedentes de Oriente. Dónde está aquel que ha nacido para ser Rey de los Judios? —preguntaron—. Hemos visto su estrella en Oriente y venimos a adorarlo. Cuando el Rey Herodes se enteró se sintió intranquilo. Llamó a los hombres sabios y les preguntó cuándo había aparecido la estrella.

Luego les hizo ir a Belén, diciéndoles. "Id a buscar al niño, y cuando lo hayáis encontrado, comunicádmelo, de modo que yo también pueda ir a adorarlo".

Al oír la orden del rey, los sabios partieron. Pero he aquí que la estrella que habían visto brillar en el Oriente iba

delante, hasta que se detuvo sobre el lugar donde estaba Jesús. Cuando los hombres sabios vieron la estrella se llenaron de regocijo. Y cuando dentro de la casa vieron al niño y a Maria, su madre, se arrodillaron y lo adoraron. Abrieron los cofres que portaban y depositaron ante él su ofrenda de oro, incienso y mirra. Maria agradeció de todo corazón, y el niño creció fuerte de espíritu y pleno de sabiduría. En él estaba la gracia de Dios.



PASTEL DE MANGO.

- 5 mangos (no muy maduros).
- ½ libra harina.
- ½ libra mantequilla. ½ libra azúcar.
- 2 Yemas huevos.
- 1 cucharadita de sal. Canela en polvo.

Se cierne la harina junto con la cucharadita de sal; se le agregan las yemas y la mantequilla picándola con un cuchillo; luego se le pone agua fría y se mezcla muy bien; se estira con el bolillo procurando no quede muy delgada. Se engrasa bien una fuente y se forra con esta pasta. Se pelan los mangos, se parten en pedacitos y se van colocando en la fuente, (ya forrada en pasta). Se revuelve el azúcar con canela en polvo al gusto y se bañan con esto los mangos, tapándolos luego con tiritas de pasta, formando un enrejado, se mete en el Horno hasta que se cocine el mango y esté dorado el pastel.



SUSPIROS

Para 4 claras: 1 libra de azúcar. Jugo de Limón.

Se batan bien las claras junto con el azúcar durante media hora, se les agrega unas gotas de jugo de limón. (Si no se han cortado lo suficiente, pueden batirse más). Sobre cazolejas forradas en papel estraza, se van formando los suspiros. Se meten en el horno hasta que estén asados.



GALLETITAS RELLENAS

- 2 Tazas de harina. 1 cucharada de mantequilla.
- 1 taza de azúcar. 2 cucharaditas de royal.
- jalea de albaricoques.
- 2 huevos. 12 cucharadita de vainilla.

Se pasan por el cernidor la harina junto con el royal, sobre la mesa de trabajo. En el centro de la harina se colocan los huevos, el azúcar, la mantequilla uniéndolo todo muy bien. Esta pasta se extiende con el bolillo; luego se forman las galletitas con una cortapastas redondo, quitándoles a la mitad de ellas un pedacito en el centro de modo que se forme un huequito redondo (preferible si se cortan al horno caliente hasta que estén doradas. Ya frías, se coloca sobre una galletita entera una capita de jalea tapándola con otra de las que tienen huequito. Y así hasta concluir.



PARA SU CENA

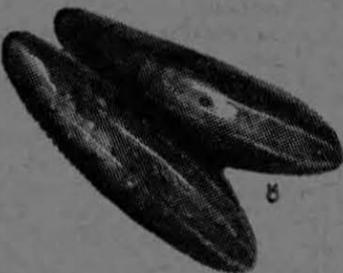
ENSALADA DE PEPINOS

Los pepinos. Cebollas, Perejil Tomate. Yemas de huevo duro. Sal.

Lechuga o berros. Un poco de Salsa para Ensaladas.

Se pelan los pepinos; se parten por la mitad (a lo largo), y se tienen en agua con sal durante un buen rato. Después se le sacan las semillas y un poco de la pulpa. Esta pulpa se pica y se mezcla con perejil, cebolla, tomate y yemas.

De huevo duro. Todo picadito; se agregan un poco de Salsa para Ensaladas, rellenando con esto los pepinos (cada mitad aparte). En la fuente en que han de servirse, se coloca la lechuga o los berros (bien lavados), bien arreglados, y se ponen encima los pepinos, procurando una bonita presentación.



ENSALADA EN COLORES

½ libra de vainicas. 4 remolachas.

½ libra de alberjas bien tiernas. 4 zanahorias.

1 tacita de vinagre. Aceite al gusto.

Lechugas. Sal y pimienta.

Se ponen a cocinar las remolachas. Se raspan las zanahorias; se despuntan y quitan las hebras a las vainicas, y se ponen a cocinar en otra olla; junto con las alberjas, agregándole sal y pimienta al gusto. Cuando las remolachas estén suaves, se retiran del fuego y se dejan enfriar fuera del agua; entonces se pelan y se pican. Y cuando estén cocinadas las demás verduras, se retiran del fuego, se sacan del agua picándolas también. En la fuente en que ha de servirse (grande y bonita). Se van combinando los colores con las distintas verduras, dándoles formas bonitas de cuadros o flores. Luego se bañan con el vinagre junto con el aceite, sal y pimienta al gusto, y se adorna con la lechuga cortada en tiritas.

LENGUA RELLENA

1 lengua grande. Pasas. Almendras.

2 cebollas. Sal. Pimienta. 2 huevos duros.

Perejil. Orégano. Arvejas cocinadas. Mantequilla.

Polvo de pan. Polvo de Queso.

Se limpia y raspa la lengua, y se pone al fuego en agua con sal, una cebolla, perejil y orégano; cuando está suave se retira y se le saca un pedazo de carne del lado más grueso. Se pica esa carne, agregándole, los huevos duros y cebollas picadas, pasas, almendras también picadas y se sazona con sal y pimienta; se pone este relleno al fuego, con mantequilla, y cuando esté a punto, se retira; se rellena la lengua y se ata bien con un hilo; se unto de mantequilla, envolviéndola luego en polvo de pan y queso rallado; se envuelve en un papel blanco debidamente engrasado con mantequilla y se mete en el horno, dejándolo durante quince minutos. Las arvejas cocinadas, se frien ligeramente y se sirven con la lengua.



EMPAREDADOS DE CHAYOTE

6 chayotes tiernos. ¼ libra de queso.

3 huevos.

Salsa de Tomate. Sal y pimienta.

Mantequilla. Cebolla.

Se pelan los chayotes y se ponen a cocinar; luego se retiran y se dejan enfriar.

Se batan bien los huevos condimentándolos con sal y pimienta. El queso se corta en tajaditas. Luego se parten los chayotes en tajadas, formando los emparedados de la manera siguiente: sobre una tajada de chayote se coloca una capa de queso y se tapa con otra de chayote, se envuelven en el batido, y una vez preparados, se frien en mantequilla bien caliente. Se colocan en la fuente en que han de servirse, y se cubren con Salsa de Tomate.

QUESADILLAS DE QUESO

PARA LA PASTA:

¾ libra de harina. 2 huevos.

1 cucharada de mantequilla. 1 cucharada de mantequilla.

2 cucharadas de azúcar. 1 cucharada de royal.

PARA EL RELLENO:

1 taza de miel de dulce. 2 huevos.

2 cucharadas de queso blanco rallado.

2 cucharadas de queso Bages rallado.

1 cucharada de mantequilla.

½ cucharadita de clavos de olor en polvo.

1 cucharadita de canela en polvo.

½ cucharadita de bicarbonato.

harina, Achiote.

Se prepara la pasta extendiendo sobre la mesa de trabajo, la harina, poniendo encima los demás ingredientes, revolviéndolo todo muy bien, y agregándole un poquito de agua fría; se amasa hasta formar una pasta suave. Y para preparar el Relleno, se pone en una taza la mantequilla junto con la mantequilla y la miel de dulce, batiéndolo todo muy bien; luego se agregan los quesos rallados, la canela, el bicarbonato, clavos de olor y un poco de harina hasta formar una pastita suave; se derrite un poquito de achiote en mantequilla para dar color a este relleno.

Para formar las quesadillas, se extiende la pasta con el bolillo, se corta en forma de rueditas, poniendo sobre cada ruedita, poniendo sobre cada ruedita un poquito de relleno doblándola luego en forma de emparedadillas. Se meten en el horno caliente, hasta que doren, en cazolejas debidamente engrasadas.



COLIFLOR CON ALBERJITAS

La coliflor. 1 libra de tomates.

1 cucharada de natilla. 1 libra de alberjitas.

2 onzas de mantequilla. Sal Pimienta (en granos).

Se cocinan las alberjitas hasta que estén suaves, en agua hirviendo, con sal. Se lava bien y se parte la coliflor en ramitas y se pone a cocinar en agua hirviendo, con sal, hasta que esté blanda; se escurre bien.

Se prepara la siguiente SALSA: Se pone a derretir la mantequilla sin dejarla hervir; se le agregan los tomates debidamente lavados y cortados en tajaditas, unos granos de pimienta y sal al gusto, dejándolos cocinarse durante un rato hasta que estén suaves los tomates; se pasan luego por el cedazo, se vuelven a colocar en la cacerola agregando luego natilla y se revuelve un instante. Se coloca la coliflor, en la ensaladera junto con las alberjitas, vaciando sobre ellas la Salsa.

BUNDING DE MORAS CON SALSAS DE LECHE

1 libra de moras. 1 paquete de maizena.

½ botella de leche. 1 cucharadita de harina.

Canela en polvo. Azúcar.

En una cacerola, se ponen a cocinar las moras en agua (botella). Hasta que estén suaves; entonces se majan junto con el agua y se cuecen en un cedazo fino y se ponen de nuevo a hervir, junto con una astilla de canela y azúcar al gusto. Se bate la maizena en una taza de agua, mezclando dos cucharaditas, y se va agregando a la mora, poco a poco, moviéndola constantemente, hasta que tome el color rojo de la mora; entonces se vacía en un molde húmedo y se deja enfriar.

Se pone a hervir la leche junto con otra astilla de canela y azúcar al gusto, y cuando hierve se le va agregando la harina batida en agua o leche, moviéndola hasta que hierva.

Ya frío el buding se vacía sobre la fuente en que va a servirse y se le riega la salsa alrededor.

