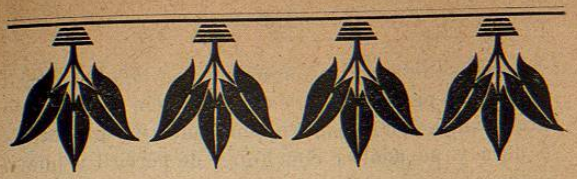
debéis tenerle mucha devoción, mis buenas niñas; debéis, si os es posible, ir alguna vez á conocerla á su templo, visitarla en sus santuarios, hacer siempre de ella devota mención en los días doce, prepararos á su fiesta cada año con su novena, y aun también consagrarle un mes entero, sea el de Mayo, sea el de Diciembre, meditando punto por punto sus apariciones, y demás beneficios; debéis traer sus medallas, é inscribiros en alguna de las cofradías ó asociaciones formadas en su honor. Una niña mejicana, sería muy ingrata, y muy digna de reprensión, si no fuese gran devota y fina amante de María Santísima de Guadalupe, Madre y amparo de nuestra pobre nación. Y aquí termina vuestro amigo católico. Que Dios y su Madre Inmaculada os libren del contagio del mundo, os colmen de celestes bendiciones, amadas niñas.

Adios, sed buenas y seréis siempre felices.



RECETAS DE COCINA

Caldo fingido para día de vigilia

Se echarán en una olla garbanzos pelados, habas secas, arroz, ajos asados y pelados, col blanca, ejotes, calabacitas, nabos, manteca, sal, azafrán, clavos, pimienta, cominos y agua suficiente á que todo se cueza bien y quede el caldo que se necesite. Este caldo bien hecho parece de carne, agregándole aceite bueno al servirse en las tazas.

Sopa de arroz

Lavado el arroz, se freirá en manteca con sal y ajos molidos; cuando esté dorado, se le pondrán gitomates muy maduros, crudos y molidos, y así que hayan frito con el arroz, se le agrega azafrán, clavos, pimienta y cominos, todo molido, caldo el necesario, y se le pondrá fuego arriba para que se haga á dos, y ha de quedar el arroz bien cocido y seco enteramente y dorado.

Sopa de yemas

Fritos en aceite, cebolla y ajos picados, gitomates asados y molidos, yemas de huevo cocidas y molidas, queso rallado, clavos, pimienta y cominos, cuando

esté frito se le agregará agua necesaria, sal, peregil y mejorana picada, y con este caldo bien sazonado se hará la sopa, con el pan frito en aceite, y á dos fuegos se dora y se adorna con hojas de peregil y huevo cocido.

Sopa de pan

Esta se hace como la anterior, pero con manteca, el pan sin dorar y se le pone bastante queso, particularmente encima para que se dore.

Lomo de ternera

Se mecha el lomo con ajos, almendras y tiras de jamón; se pone á cocer en agua con sal, vinagre, zanahoria, laurel, tomillo, mejorana, clavos y pimienta entera, una poca de nuez moscada, rebanadas de cebolla, tomate asado y molido, sal y mantequilla; se cuida de voltearlo para que se infurta bien por todos lados y frío se sirve en rebanadas, con aceite, vinagre, peregil ú otros adornos.

Lomo de cerdo

Después de lavado se hará rebanadas del grueso del través de un dedo ó poco más, y se majarán por lo cortado sobre una tabla limpia, con la mano del almirez de modo que no traspase; se les pone á cada una, sal, pimienta en polvo y zumo de limón, por uno y otro lado; se pondrán una sobre de otra, y pasadas unas horas, se irán envolviendo cada una en pan rallado, mezclado con pimienta y sal, se freirán en aceite ó manteca; para servirlas se pondrán sobre de hojas de lechuga.

Pierna de carnero

Majada con la mano del almirez y lavada, se mecha con tiras de jamón, ajos y clavos revolcados en polvo de pimienta, y puesta en una olla se le echará sal, agua, vinagre, pimienta, nuez moscada y ajos suficientes, todo molido, manteca, y bien tapada la olla se pondrá al fuego; ya que esté tierna se vacía en una cazuela á que acabe de consumir y quede seca. Se sirve con ensalada de lechuga.

Clemole de guajolote

Chiles anchos y pasillas se desvenan, tuestan y se ponen á remojar; se molerán unas pocas de semillas de unos y otros después de tostadas, y en seguida los chiles, ajos, pocos clavos y ajonjolí tostado; en este adobo con sal se pondrá el guajolote en cuartos ó en más pedazos, en una olla; al día siguiente se le pondrá el agua y manteca necesaria, se pondrá al fuego, y cuando esté cocido se le agregan tortillas tostadas en la lumbre y bien remolidas para que con esto espese; cuando va á servirse se le pone por encima ajonjolí tostado.

Chanfaina adobada

Desvenados y remojados chiles anchos, se molerán con ajos, cominos, pimienta, clavos y pan remojado en vinagre, se freirá todo esto en suficiente manteca con sal; ya que esté se echarán los bofes é hígados en trozos chicos, tiras de jamón, trozos de longaniza y choricitos, todo cocido junto; habiéndose frito se le agregan pasas, almendras, aceitunas, vinagre, el caldo de la asadura colado, y se pondrá á dos fuegos hasta que quede espeso y sin caldo; al apartarlo se le mezcla aceite y tornachiles en cuartos.

Lengua de ternera

Después de lavada y cocida se desollará y puesta en una cazuela se le ponen ajos molidos, su caldo, manteca, laurel, tomillo, y á dos fuegos se consumirá cuidando de voltearla, y quedará asada en su misma manteca; para servirla quitado el laurel y tomillo, se acomodará sobre hojas de lechuga, con aceitunas y tornachiles.

Gallina mechada

Después de limpia se mechará desde el pescuezo hasta la rabadilla, con tiras de jamón, ajos y clavos, y en una olla con suficiente manteca y sal, se freirá; cuando esté se le pondrán gitomates asados y molidos, cebollas enteras si son chicas, y en cuartos si fueren grandes, y estando esto frito, se le agregan trocitos de piña, almendras, pasas, clavo, canela y pimienta molida, se cubrirá con vino de parras y agua, y bien tapada la olla, se dejará hervir hasta que después de cocida quede en un caldillo algo espeso.

Gallina en salsa de manzana

Después de cocida la gallina se hace cuartos, se fríe en manteca, y así que esté se saca, se fríen ajos y se muelen juntos con gitomates asados y manzanas cocidas (siendo más cantidad de éstas); se freirá todo en la manteca, y se pone la gallina, un poco de caldo, otro tanto de vino de parras, cebollitas cocidas y tiras de jamón, y á dos fuegos se acabará de hacer.

Pollos en salsa de hígados

Ajos, cebolla y gitomates picados, se freirán en manteca con sal, hígados cosidos y molidos; frito esto, se le agrega clavos, canela y pimienta molida, los pollos y tiras de jamón todo cocido, vino jerez y un poco de caldo, y hervirán hasta que esté algo espeso.

Pollos agridulces

Se fríen en crudo los pollos, manteca, sal, vino, azúcar, pasas, almendras, clavo, canela y zumo de naranja; así que estén cocidos se espesarán con pan frito y molido.

Pescado blanco en escabeche

Se cocerá en una poca de agua con sal, tomillo, mejorana, orégano y laurel; estando fría esta agua, con un poco de vinagre fuerte y pimienta en polvo, se

echarán los pescados después de limpios y fritos en aceite, en el que primero se habrán frito unos ajos partidos, que también irán con los pescados, unas cáscaras de lima, se tapará la olla, y á los tres ó cuatro días se servirán compuestos con aceite, vinagre, orégano, cebolla picada, aceitunas, tornachiles y alcaparras, ó escurridos y puestos sobre una ensalada de escarola ó lechuga sazonada con vinagre, sal y salsa de gitomates asados y molidos con cebolla picada, aceite, aceitunas y chilitos.

Bagre guisado

Limpio y preparado el bagre, se pondrá á cocer en agua hirviendo y con sal; cuando esté sancochado se saca, se le quita el pellejo, se freirá en aceite; así que esté se aparta, se echa cebolla picada menuda, y ya que haya frito algo, se le agrega pimienta, clavos, nuez moscada, cominos, pan dorado, peregil, yemas cocidas, todo esto molido, sal, vinagre, agua caliente; cuando ya esté sazonado se echa el bagre á que dé un hervor, y quitado de la lumbre se le agregan aceitunas y chilitos.

Ostiones guisados

Se cocerán con sal si fueren frescos, y si estuvieren salados primero se desalarán; se freirá en manteca gitomates asados y molidos, ajos, cebolla picada, chile verde en tiras, sal, clavos, pimienta, azafrán y cominos, todo molido, tomillo, vinagre, alcaparras, aceite, agua caliente, harina dorada en manteca; los ostiones cocidos, hervirán hasta quedar sazonados y en caldillo algo espeso.

Ensalada de lechuga con pasta de huevo

Picada y sazonada con sal, aceite, vinagre, cebolla también picada, puesta en el platón y ya para servirla se cubre con una pasta hecha de yemas cocidas, deshechas y sazonadas con sal, bastante aceite, poco

vinagre y mostaza inglesa, se adornará con rabanitos y troncos de lechuga picados y abiertos, vetabeles cocidos y labrados.

Ensalada de frutas

Se pican jícama, plátano, perón, manzana, membrillo, rábano, pasas, almendras, granada, aguacate, cebolla, vetabel y zanahoria cocida, aceitunas, aceite y vinagre; todo bien incorporado y sazonado con sal, se adorna con cogollos partidos, rábanos picados y abiertos y rebanadas de naranja y de lima.

Ensalada de vetabel

Cocidos, pelados y en rebanadas, si fueren delgados, y en tiras ó trocitos si fueren grandes, se sazonarán con azúcar, aceite y vinagre. Otra se hace lo mismo agregándole frutas cocidas, pera, manzana, durazno, plátanos grande y granada.

Ensalada de pepino

Pelados y hechos rebanadas, se desflemarán con sal y agua, se tendrán unas dos horas, se les mudará el agua hasta que no estén salados, se sazonan con gitomates asados, y molidos, chiles verdes asados y en tiras, sal, orégano, vinagre y bastante aceite.

Alcachofas guisadas

Despuntadas y quitado el tronco se cocerán en agua con sal, y bien escurridas se parten por la mitad; se freirán en aceite con pan rallado, pimienta, sal, y así que estén se sacan, se agrega ajos, cebolla picada menuda, gitomates asados y molidos; ya fritos se les mezcla un poco de caldo, vinagre, alcaparras; cuando haya hervido se echarán las alcachofas, y dando un hervor se apartan y se les agrega aceitunas, chilitos y huevo cocido rebanado.

Calabacitas rellenas

Se ponen á freir ajos, cebollas y gitomate, peregil picado menudo, zanahoria picada y cocida, se revuelve con huevo y se sazona con sal, pimienta en polvo y queso fresco ó añejo; con esto se rellenan las calabacitas, y puestas en el platón se bañan con gitomate molido y frito en aceite y con sal; así se sirven adornándolas con cebolla rebanada y huevo cocido.

Fríjoles blancos guisados

Bien lavados se pondrán á cocer con agua, ajos pelados, cebolla rebanada; se freirá en suficiente manteca otra poca de cebolla picada, un poco de chile ancho tostado y molido; cuando esté frito el chile se echarán los fríjoles y unos pocos molidos, con todo su caldo, sal, queso grande también molido; hervirán hasta sazonarse y así que estén se les pondrán chilitos y rebanadas de queso. Del mismo modo se disponen otros; pero con longaniza cocida con ellos, orégano fresco y sin chile, y se adornan lo mismo.

Crema

Para un cuartillo de leche, tres yemas de huevo; se cuece la leche, se endulza al gusto y después de fría se le desbaratan las yemas con un molinillo y se vuelve á la lumbre para que cuaje el huevo. La vainilla se le pone cuando está hirviendo la leche.

Huevos de faltriquera

A una libra de azúcar de punto de juntar en el agua, se quita de la lumbre y se deja reposar, se le incorporan ocho yemas de huevo á medio batir, clavo y canela en polvo, se vuelve á la lumbre y cuando se le vea el fondo al cazo, se apartará de la lumbre y se bate para formar bolitas sobre polvo de azúcar y se envuelven en papel.

Guayabate

A tres libras de azúcar clarificado y de punto de quebrar, se le ponen dos libras de guayaba cernida, medio cuartillo de mucílago de tejocote y se deja que tome punto de cajeta muy alto, se aparta de la lumbre, se bate hasta que espese y se vacía en moldes.

Pasteles de mantequilla

A una libra de harina se le pondrán tres onzas de mantequilla, dos huevos, uno con clara y otro sin ella, y agua la que necesite que quede la masa suave; se pondrá en la mesa un poco de harina espolvoreada, y sobre ella se colocará la masa, se estenderá con palote, se le untará mantequilla fría, se envolverá como puro y se volverá á estender; esta misma operación se hace cuatro veces, se estenderá en la última vez algo gruesa para cortar los pasteles; se les hace con el dedo un oyito en medio y se rellenarán de alguna pasta de leche, se tapan con otra ruedecita más chica y se meterán al horno, y después de cocidos se les pondrá azúcar cernida.

Empanadas fritas

Libra y media de harina se juntará con media libra de manteca derretida y fría, agua de sal y tequesquite asentado para suavizarla; se tomará la masa del tamaño que se quieran hacer, se estenderá con palote y se rellenarán de picadillo, y doblándolas se repulgan de la orilla y se freirán en manteca, y al sacarlas se les pondrá azúcar molida.

Tortillas de leche y huevo

A dos cuartillos de leche endulzada al gusto, media libra de harina y ocho huevos con todo y clara, se mueve con molinillo, se le agrega un poco de vino

jerez; se pone al fuego una sartén con manteca ó mantequilla, y con el mismo jarro en que esté el batido, se va echando de modo que salga una tortilla delgada; se deja cuajar y se voltea, y así se hacen las demás. Para servirlas, frías, se les pone polvo de azúcar y canela y se envuelven.

Mamones de almidón

Batidos veinticuatro huevos hasta estar duros, pero separadas las yemas de las claras, en éstas se mezclan dos pocillos regulares de azúcar cernida, y estando bien incorporada se echan las yemas; cuando también lo estén y cerca del horno, se le agregan diez y ocho onzas de almidón cernido, que con una mano se irá echando y con otra batiendo para que no quede con bolas; así que esté bien mezclado, prontamente se vacía en las cajas hasta la mitad, se meten al horno, se tapa y cuida que no se quemen, se reconocerán con un popote. El horno ha de estar templado.

Bizcocho de mantequilla

A libra y media de harina se le mezclan ocho huevos batidos como para freir, una taza caldera de levadura, un poco de anís, cuatro onzas de azúcar cernida, sal y media libra de mantequilla, todo se amasará junto hasta que haga ojos; así que hayan pasado tres ó cuatro horas, se harán los bizcochos, se meten al horno templado.

Gorditas de maiz

Refregado y despuntado el maiz (del mejor que haya) y seco al sol, molido y cernido por tamiz, se le pone azúcar cernida, que no quede muy dulce, yemas de huevo las que necesite á darle color, una poca de sal, agua asentada de tequesquite blanco, agua de azahar, y de agua natural la precisa á juntar, se ama-

sa con palok, se le va mezclando mantequilla derretida y fría, hasta que esté de modo que no quede ni dura ni muy suelta, y poniéndola en papeles retiradas unas de otras, se meterán al horno de buen temple y en hojas de lata.

EXPLICACIÓN DE LAS ADIVINANZAS

1.ª *Acetre.*—Vasija de metal con asa para traerla suspendida, y una barra que se llama hisopo, para regar la agua bendita los días domingos antes de la misa parroquial.

2.ª *Acólitos.*—Niños, vestidos regularmente de encarnado y blanco, que ayudan á las misas cantadas: dos llevan los ciriales y uno el incensario. En los templos de los religiosos visten del color de la Orden, como de azul en los de S. Francisco, etc.

3.ª *Altar.*—La mesa ó construcción donde se celebra la Misa. Se llama altar porque es alto; en las festividades se reviste su frente con el color del Oficio, blanco ó rojo, morado ó negro, verde ó azul.

4.ª *Ara.*—Piedra cuadrada, consagrada por el Obispo, que lleva un hueco con huesos de Santos mártires, que se llama sepulcro, y que se forra en lienzo grueso. Se pone en medio del altar para la celebración de la Misa.

5.ª *Atriles.*—Los dos apoyos donde se coloca el Misal; se ponen en los extremos del altar, se bajan de él en Misa cantada, mientras el mismo se incensa, y vuelven luego á subirse.

6.ª *Barandales.*—Las rejas ó enverjados de hierro ó

madera que separan el templo del presbiterio y cruceros. A ellos se acercan los comulgantes, y entonces se llaman *comulgatorio.*

7.ª *Bautisterio.*—El lugar anexo á la parroquia, donde se halla la fuente bautismal, y los demás utensilios que se emplean en la administración del Bautismo.

8.ª *Caliz.*—Copa alta de plata dorada con una cubierta redonda, ambos consagrados, para la celebración de la Misa.

9.ª *Campanillas.*—O se usan sueltas ó en grupos que llaman campaniles, para tocar á Sanctus y á la elevación en la Misa. También se tocan para otros usos.

10.ª *Candeleros.*— Son de metal amarillo, y en las Iglesias pobres, de madera pintada.

11.ª *Candil.*—Araña adornada con mucho cristal, colgada de las bóvedas, y con brazos para llevar luces. Suelen estar cubiertos con fundas de lienzo para resguardarlos.

12.ª *Cepo.*—Tronco de madera con chapas de hierro y una abertura por arriba para recibir las limosnas de los fieles en el templo. Suele estar enterrado para mayor fijeza.

13.ª *Ciriales.*—Candeleros montados en un cabo muy alto, de metal ó madera, que llevan velas, y son llevados por los acólitos en Misa solemne ó en los Oficios. Son dos, y un tercero, más alto, remata en una cruz alta, y se lleva enmedio de los ciriales encendidos, en las procesiones.

14.ª *Cirios.*—Velas gruesas de cera, colocadas en pedestales de madera, para la velación del Santísimo. Suelen velar con ellos señoras durante el día, y hombres por la noche.

15.ª *Confesión.*—Sacramento á manera de juicio, pues el Sacerdote, como juez, se sienta en el tribunal, oye al reo, y lo sentencia.

16.ª *Confirmación.*— Sacramento que administra el Obispo saliendo con mitra y báculo; en el cual unge

con crisma al confirmado en la frente, y le da unn pequeña bofetada, para significar que sea fuerte ea la confesión de la fe.

17.ª *Custodia.*—Así se llama la pieza en que se expone el Santísimo Sacramento. Se compone de dos partes: la base, y lo que se llama sol, por los rayos que figura. Al terminar la Exposición, se bendice con ella al pueblo.

18.ª *Estaciones.*—Son catorce cruces colocadas á uno y otro lado del templo, en las paredes, para rezar frente á ellas el Vía-Crucis.

19.ª *Eucaristía.*—Sacramento del Cuerpo y Sangre del Señor, que reciben los que comulgan.

20.ª *Facistol.*—Atril montado en un pie alto, para colocar el misal mientras se canta la Epístola ó el Evangelio en Misas solemnes.

21.ª *Incensario.*—Braserillo de plata ó bronce con su cubierta, suspendido de tres cadenas, para poner brasas y eehar en ellas el incienso para incensar el altar en Misas solemnes.

22.ª *Lámpara.*—Regularmente hay una colgada y ardiendo para indicar el altar donde reside la Sagrada Eucaristía. No se debe dejar apagada, jamás, ni aun por la noche.

23.ª *Matraca.*—Pieza de madera, que, girando produce mucho ruido, y sustituye á las campanas los tres días últimos de la Semana Santa.

24.ª *Órgano.*—Instrumento de voces de viento que se coloca en el coro del templo para la música sagrada. Está prohibido tocar ó acompañar con él cosas profanas.

25.ª *Palio.*—Lienzo de seda con flecos de oro, llevado por cuatro ó seis personas en varas de metal ó madera que lo levantan sobre la cabeza del preste y diáconos que llevan al Santísimo en procesión.

26.ª *Púlpito.*—Muy conocido en los templos: está elevado del lado de la Epístola, y desde él, se predica, ó se reza con el pueblo, como en el Mes de María.

27.ª *Sagrario.*—El Tabernáculo que guarda día y noche la Santa Eucaristía.

28.ª *Santos-óleos.*—Son tres: el óleo y crisma se usan en el Bautismo; el crisma en la Confirmación, y el óleo de los enfermos en la Extrema-Unción. Se guardan en un lugar cerrado, dentro del templo. Están consagrados por el Obispo.

29.ª *Templo.* La Iglesia material. A la entrada se halla el agua bendita; se cierra por las noches y se abre entre día para todos los fieles.

30.ª *Vinageras.*—Jarrillas, ordinariamente de cristal, donde se coloca el agua y el vino para el Sacrificio; las lleva y sirve el acólito ó ayudante.

ÍNDICE

Páginas

A los padres de familia y maestros de la niñez. XIII
El verdadero Amigo de las niñas. 1
Oración antes del estudio. 3
Del levantarse. 3
Himno de una niña al levantarse.. 4
Los Domingos dedicados á una lectura atractiva y edificante.. 6

VIDA DE UNA SANTITA DE NUEVE AÑOS.

Primer Domimgo.—I. Primeros años de Amna. Un gelaba la roba y la lleva en brazos. Véndela á un turco que la pone á guardar carneros. Véndela éste á otro, después de crueles tratamientos. 9
Segundo Domingo.—II. Compra un turco rico á la negrita. La hacen cantar en la comida y la golpean cruelmente. Cómprala el P. Olivieri y llévala á curar á casa de unas religiosas. . 19
Tercer Domingo.—III. Llega la niña á un convento de la Visitación. Cordial recepción.