L	24	**(Vigilia de la Natividad de N. S. J.), Noche Buena.** *Abstinencia sin Ayuno.* Santa Irmenia Vr. y San Metrovio Mr., Santos Delfino Ob. y Eutimio Mr. y Santa Tarsila Vr.
M	25	**Pascua de Navidad. El Nacimiento de Nuestro Señor Jesucristo.** (*Hoy obliga la Misa*). Santas Anastasia y Eugenia Mrs.
M	26	**Pascua.** Santos Esteban Protomártir y Zózimo Papa, San Mariano Mr. SE ABREN LAS VELACIONES
J	27	**Pascua.** San Juan Apóstol y Evangelista, San Teodoro Mr. y su hermano Teófanes Ob., Santa Nicerata Vr.
V	28	Los Santos Inocentes Mrs., San Troadio Mr., San Indes Mr., Santos Entiquio y Domiciano Mrs.
S	29	Santo Tomás Cantorbery Ob. Mr., San Primiano y Liboso Mrs., San Crescencio Mr. y el Santo Rey David Profeta.
D	30	**(Dominica Infra Octava de la Natividad).** San Exuperancio, Santa Anisia Mr., San Anisio Ob., Santos Honorio, Sabino y Venustiano Mrs.
L	31	Santas Donata, Paulina, Niminanda, Serotina, Hilaria, Rústica Mrs., Santa Coloma Vr. Mr. y Santa Melania, Santos Silvestre Papa y Zótico Pbro.

Hoy último día del año, no olvides dar gracias a Dios por los beneficios recibidos, implorando la ayuda del Altísimo para el Año Nuevo, que el Calendario Guadalupano te desea muy feliz.

INDULGENCIA CIRCULAR

De las 40 horas para la Ciudad de México.

AÑO DE 1934

DE ENERO:

Catedral Vicaría de la Divina Providencia (3ª Quintana Roo, 50)	de 2 a 5
Basílica de Guadalupe y Santo Niño de la Paz Calle de Praga	„ 6 „ 9
Sagrario Metropolitano	„ 10 „ 13
Parroquia de la Villa de Guadalupe	„ 14 „ 17
San Miguel	„ 18 „ 21
Santa Catarina Mártir	„ 22 „ 25
Santa Veracruz	„ 26 „ 29
Señor San José y Parroquia de la Candelaria (Tacubaya)	„ 30 „ 2

DE FEBRERO:

Señora Santa Ana	de 3 a 6
Santa Cruz y Soledad	„ 7 „ 10
San Sebastián	„ 11 „ 14
Santa María la Redonda	„ 15 „ 18
Santa Cruz Acatlán	„ 23 „ 26
Regina Coeli	„ 27 „ 2

DE MARZO:

Santo Tomás la Palma	de 3 a 6
San Cosme	„ 7 „ 10
Sagrado Corazón de María (Martínez de la Torre)	„ 11 „ 14
Concepción Tequipehuca	„ 15 „ 18
San Antonio Tomatlán y San Juan de Dios	„ 19 „ 22

DE ABRIL:

S. Francisco (Tepito) ..... de 4 a 7
Campo Florido ..... „ 8 „ 11
San Antonio de las Huertas ..... „ 12 „ 15
S. Miguél Nonoalco ..... „ 16 „ 19
S. Corazón de Jesús (3ª Roma) ..... „ 20 „ 23
Espíritu Santo (5ª del Sabino) ..... „ 24 „ 27
Sagrada Familia (2ª Orizaba) ..... „ 28 „ 1

DE MAYO:

Sma. Trinidad y N. S. del Refugio (Col. Peralvillo ..... de 2 a 5
La Piedad ..... „ 6 „ 9
La Profesa ..... „ 10 „ 13
Salto del agua y S. Gabriel, Tacuba ..... „ 14 „ 17
San Diego y Sto. Domingo Mixcoac....
Cap. Votiva (Reforma 290) y S. Miguel Tacubaya ..... „ 22 „ 25
Verbo Encarnado (Vicaria Romita) ..... „ 26 „ 29
CESA ..... „ 30 „ 7

DE JUNIO:

Santa Inés ..... de 8 a 11
Candelaria (Patos) ..... „ 12 „ 15
Capilla del Calvario (Villa de Gdpe.) ..... „ 16 „ 19
Capilla del Pocito (Villa de Gdpe.) ..... „ 20 „ 23
Capilla del Cerrito (Villa de Gdpe.) ..... „ 24 „ 27
Capilla de la Luz (Villa de Gdpe.) y Capillas del Perpetuo Socorro en la Sta. Veracruz, Col. Algarín y Col. Moctezuma ..... „ 28 „ 1

DE JULIO:

Catedral ..... de 2 a 5

Basílica de Guadalupe ..... „ 6 „ 9
La Institución (Vidal Alcocer) ..... „ 10 „ 13
El Carmen ..... „ 14 „ 17
Sr. de la Expiración (Leandro Valle) ..... „ 18 „ 21
Señor de Sta. Teresa (Catedral) ..... „ 22 „ 25
Nª Sra. de Guadalupe (Enrico Martínez 7) ... „ 26 „ 29
Santo Domingo ..... „ 30 „ 2

DE AGOSTO:

Santa Brígida (Destruída) en S. Francisco .. „ 3 „ 6
San Lorenzo ..... „ 7 „ 10
Santa Clara ..... „ 11 „ 14
Monserrat y Asunción (Col. Industrial) ..... „ 15 „ 18
Jesús María y Parr. del Cor. de Mª. (Col. del Valle) ..... „ 19 „ 22
San Jerónimo ..... „ 23 „ 26
Sta. Catalina de Sena ..... „ 27 „ 30
San Bernardo ..... „ 31 „ 3

DE SEPTIEMBRE:

Concepción Tlaxeoaque ..... de 4 a 7
Divina Infantita ..... „ 8 „ 11
Siervas de María (Sor Juana 114) ..... „ 12 „ 15
S. Corazón de Jesús (3ª Plomo) ..... „ 16 „ 19
Porta Coeli ..... „ 20 „ 23
Sma. Trinidad ..... „ 24 „ 27
Belén de Mercedarios ..... „ 28 „ 1

DE OCTUBRE:

San Francisco ..... „ 2 „ 5
San Fernando ..... „ 6 „ 9
La Concepción y Parr. de la Coronación (Parque España ..... „ 10 „ 13

San Hipólito y Cap. Votiva (Reforma 290)...	„ 14	„ 17
Parr. del Smo. Rosario (Calz. Piedad).....	„ 18	„ 21
S. Rafael y S. Juan, Mixcoac.....	„ 22	„ 25
La Enseñanza.....	„ 26	„ 29
CESA	„ 30	„ 2

DE NOVIEMBRE:

Valvanera	de 3	a 6
Cap. del Sr. del Claustro en Tacuba y Sto. Niño Limosnerito.....	„ 7	„ 10
Loreto y Cap. de la Ascensión en Sta. Julia..	„ 11	„ 14
S. Corazón de Jesús (4ª Herreros.).....	„ 15	„ 18
Parr. de N. S. de Lourdes (Colegio Niñas)...	„ 19	„ 22
Sta. Teresa la Nueva.....	„ 23	„ 26
S. Salvador el Seco y Cap. del Pronto Socorro (Popotla)	„ 27	„ 30

DE DICIEMBRE:

Sgda. Familia (S. María Ribera).....	„ 1	„ 4
Jesús Nazareno y Cap. del Sto. Cristo y Nª Señora de los Lagos (Col Buenos Aires)..	„ 5	„ 8
Cap. de Nª S. de Guadalupe (El Buen Tono) y Ermita de Guadalupe (5ª Rosa).....	„ 9	„ 12
Nª Sª de Guadalupe (Velázquez de León)...	„ 13	„ 16
San Lucas	„ 17	„ 20
Concepción Ixnahuatongo.....	„ 21	„ 24
Santuario de los Angeles.....	„ 25	„ 28
San Pedro (Calle de Tolsa).....	„ 29	„ 1

RECETAS DE COCINA
PARA LOS DIAS DE ABSTINENCIA

En la vigilia o víspera de los días de abstinencia que son: el Miércoles de Ceniza, y todos los Viernes de Cuaresma, la víspera de Pentecostés, de San Pedro y San Pablo, de la Asunción y de Navidad, encontrarán los lectores, en este Almanaque, una nota que dice: "Vea las Recetas de Cocina."

El objeto de estas recetas es facilitar a las amas de casa la preparación de la comida en estos días, dándoles un menú completo. Este año hemos suprimido las recetas de "Dulces", pues deseamos aconsejar a nuestros patronos que, en los días de vigilia, pueden hacer la *pequeña penitencia* de no comer dulce. Dios N. Señor premiará este pequeño sacrificio.

NOTA IMPORTANTE

Vigilia quiere decir: *Víspera* de una festividad o el oficio que en ese día, reza la Iglesia. *Abstinencia* significa el día en que por precepto eclesiástico, no se puede comer carne.

MIERCOLES DE CENIZA

Sopa Bouillabaisse.

Para ocho o diez personas se toma un kilo de pescado (huachinango o robalo), 4 cebolas divididas en cuartos, 2 hojas de laurel, 2 clavos de especie, se pone todo en un pedazo de muselina, y amarrado fuertemente se cuece en una cacerola con el agua suficiente, un vaso de vino blanco, sal pimienta, perejil, un poquito de azafrán y 4 cucharadas de aceite de comer; se hierve a fuego fuerte durante ¾ de hora, y al cabo de este tiempo, se desata

el nudo y se sirve el caldo con rebanadas de pan Ideal muy delgadas. El pescado se reserva para servirlo con la salsa siguiente:

Pescado Holandés

El pescado se sirve con esta salsa: 2 cucharadas grandes de mantequilla, 2 yemas de huevo, sal y ½ cucharadita de vinagre; se pone esto en baño de maría y se está batiendo hasta que toma la consistencia de una crema. Se cubre con esto el pescado anterior.

Macedonia de Verduras a la Jardinera

Se prepara una salsa blanca, se pone en ella 2 zanahorias, 1 nabo, unas cebollitas de Cambray, unos chicharitos y ejotes cortados en cocolitos; se liga la salsa con una yema de huevo disuelta en una poca de crema.

PRIMER VIERNES DE CUARESMA

Sopa Livoniana

Se pican zanahorias, nabos, apio, perejil y poro, con un trozo de mantequilla se ponen en una cacerola, y cuando la han absorbido se les va echando agua y sal, y se agregan dos cucharadas de arroz remojado de antemano; se deja esto cocer, se pasa por una coladera china y se añade una taza de crema con 2 yemas de huevo. Se sirve sobre galletas de soda.

Huevos rellenos

Se ponen a cocer los huevos, se cortan a lo largo, se sacan las yemas, se disuelven éstas con mantequilla y un trozo de miga de pan remojado en leche, perejil picado muy finito, sal y pimienta; con esto se vuelven a rellenar las claras, reservando un poco de este relleno para extenderlo sobre un plato de loza refractaria, sobre el que se colocan trocitos de mantequilla y las mitades de los huevos; se meten al horno para que tomen bonito color.

Maquerau a la Flamenca

Puede hacerse también con un huachinango, se deshuesa, se toma un trozo grande de mantequilla, se mezcla con cebolla y perejil picado, se embarra con esto y jugo de limón el pescado por dentro y por fuera; se envuelve en un papel y se le atan las puntas, se coloca sobre una parrilla a fuego manso durante ¾ de hora, cuando está cocido se coloca sobre un platón, quitándole el papel, escurriendo bien toda la mantequilla que haya quedado en él, se agregan pedacitos de limón, y se sirve rodeado de lechuga y rabanitos.

SEGUNDO VIERNES DE CUARESMA

Sopa Casa Blanca

Se coloca en una cacerola un trozo de mantequilla del tamaño de un huevo, un kilo de jitomate partido en cuartos, y una cebolla-poro rebanado, cuando esto se vuelve una salsa, se cuela y se mezcla con un litro de leche, se sazona con sal y pimienta y otro trocito de mantequilla y tres cucharadas de crakas desmoronadas.

Papas a la "Pouf"

Se cuecen las papas peladas en crudo en agua de sal, se pasan por la prensa, se les va mezclando leche y trocitos de mantequilla, se baten hasta formar un puré bien espeso, se unta de mantequilla una charola de horno y se ponen bolas del tamaño de un huevo que se barnizan con un huevo entero, se meten al horno cuando están doradas se sirven acompañándolas de perejil picado.

Poupeton Maigre

Se prepara un relleno con ½ kilo de carne cruda de huachinango o rovalo, 200 gr. de miga de pan remojado y cocido 2 minutos en leche, 250 gr. de mantequilla, sal y nuez moscada, 4 yemas de huevo crudas, se pasa por un tamiz. Se corta en pedazos los filetes de un huachinango de 3 o 4 dedos de largo, se cuecen con mantequilla y ½ vaso de vino blanco, se liga la salsa con una poquita

de harina, se le mezclan dos docenas de ostiones, se deja enfriar.

Se unta de mantequilla un plato de loza refractaria, se le pone una capa de relleno de dos o tres dedos de espesor, sobre el centro se colocan los filetes de pescado y los ostiones en forma de pirámides, se cubre con el resto del relleno, y se mete al horno suave 50 minutos cubierto con un papel engrasado y poniendo unos trozos de mantequilla abajo del papel engrasado.

TERCER VIERNES DE CUARESMA

Sopa de Alcachofas

Se ponen a cocer alcachofas tiernas, con bicarbonato y sal. Se tamizan para aprovechar la pulpa.

Se fríe en mantequilla un poco de cebolla, picada, después un poco de harina y luego se agrega leche cocida y desnatada. Se agrega después la pulpa de alcachofas procurando que quede bien desleída. Se agrega una parte de agua y otra de leche hasta conseguir la cantidad de sopa deseada. Se sazona con sal y pimienta, se cuela y se agregan los fondos de las alcachofas picados.

Huevos Orientales

Se prepara una sopa de arroz blanco y se coloca en un platón de loza refractaria untado de mantequilla. Sobre el arroz se rompen seis huevos procurando que no se revienten, se sazonan con sal y pimienta blanca, se pone sobre cada uno un trocito de mantequilla y se espolvorean con almendra o cacahuate tostado, muy finamente picado.

Pescado Niágara

Se pone a cocer un pescado huachinango con sal, rabos de cebolla, y zanahorias. Se caloca sobre un platón y se cubre con la salsa siguiente:

Se fríe una poca de harina en mantequilla, se le agrega un poco de caldo del pescado, se sazona con sal y pimienta y se le agrega mostaza y salsa de jitomate "Catsup" o cualquiera para que la substituya.

CUARTO VIERNES DE CUARESMA

Sopa "Bulgaria"

Se ponen a cocer dos cabezas de pescado en dos litros de agua, con rabos de cebolla, sal y pimienta. Cuando está bien sazonado se retira del fuego. Por separado se fríen en aceite algunos dientes de ajo se vierte el caldo colado y se agregan cuatro huevos cocidos y muy bien picados, se agregan cuatro cucharaditas de mostaza y para servirse se le ponen hojitas de perejil, sal y pimienta.

Huevos "Balkanes"

En 200 gramos de mantequilla se fríen seis huevos desleídos. Se agita fuertemente para evitar que se cuajen demasiado pronto. Se sazonan con sal, pimienta y paprika. Se sirven muy calientes, poniendo en cada plato una cucharada de crema batida.

Ostiones "Constantinopla"

Se ponen a cocer seis papas grandes peladas, se prepara un puré sazonándolo con sal y pimienta y agregando cuatro yemas de huevo. Se extiende este puré y se forma una capa como de un centímetro de grueso y con ella se cubre un molde extendido, engrasado con mantequilla.

Se ponen los ostiones al fuego en su mismo jugo y cuando han hervido un rato se sacan y se les mezcla salsa blanca. Con esto se rellena el molde y se cubre con otra capa de puré de papa. Se mete al horno durante diez minutos.

Jitomates "Atenas"

Los jitomates deben ser redondos y maduros, procurando además que sean del mismo tamaño. Se pelan con mucho cuidado, se les hace un agujero por una de las bases y se les sacan las semillas y el jugo, dejándoles la pulpa. Se rellenan con lo siguiente:

Chícharos cocidos, apio picado y sardinas desmenuzadas, se les mezcla una poca de mayonesa muy espesa, se sazona con sal y pimienta. Se colocan los jitomates rellenos en un platón y se decoran con mayonesa y hojitas de perejil.

QUINTO VIERNES DE CUARESMA

Sopa de Col

Se pica muy finamente una col chica y se fríe en manteca, cuidando que no llegue a dorarse. Se le agrega caldo de verduras colado y se sazona. Para servirse se agregan trocitos de queso y rajas de chile poblano picadas.

Ostiones Bronx

Se cortan varias rebanadas de pan y se tuestan al horno o a la parrilla, se cubren con puré de chícharo y encima se colocan los ostiones fritos en mantequilla. Se adornan con ramitas de perejil.

Guisado Regional

Se muelen varios jitomates asados y se fríen en manteca con un poco de cebolla picada. Se agregan después dos o tres chipotles en vinagre, también molidos y se sazona con sal. Se puede agregar un poco de agua, pero debe quedar la salsa espesa. Se baten tres huevos crudos y cuando está hirviendo la salsa se vierten poco a poco moviendo mientras tanto la salsa. Se agrega después una lata de sardinas deshuesadas y desmenuzadas.

Envueltos de Huevo

Se fríen tortillas frías desorilladas y se rellenan con huevo revuelto y frito, se enrollan en forma de taco y se colocan en un platón. Pueden servirse con guacamole o con salsa.

VIERNES DE DOLORES

Sevitche (Cocktail Indio)

Pescado de cualquiera, se pica crudo y cubre con limón y se deja toda la noche sobre hielo. Al día siguiente se sazona con aceite, vinagre, pimienta, sal, orégano y jugo de jitomates, así como chile verde picado, todo al gusto.

Sopa de Calabazas

Se cuecen cuatro calabacitas y se muelen. Se fríen un poco de cebolla picada en tres cucharadas de mantequilla, dos de harina y se añade una taza de agua, las calabacitas, una taza de leche, sal y pimienta. Se deja hervir, se cuela y se vuelve a poner al fuego hasta que espese.

Jaibas en Chilpachole

Se fríe ajo, se saca y se fríe ahí mismo cebolla picada, jitomate molido, agua y unas ramitas de epazote. Ya sazonado y frito se añade la carne de la jaiba, chile al gusto y se pone en las conchas ya limpias de las jaibas. Se meten un momento al horno.

Pescado en Salsa de Mostaza

Se cubre el pescado huachinango con harina y se fríe en aceite, en el que se habrán frito antes algunos dientes de ajo. Ya que está frito se añade mantequilla y bastante cebolla y perejil picados, y medio bote de mostaza francesa diluida en vinagre.

Se le dan unos hervores y se añade allí una poquita de crema, se sirve muy caliente.

VIERNES SANTO

Sopa de Cuajada

Se prepara caldo de verduras colado y sazonado. Se cuaja por separado la leche con pastillas de cuajar. Cuando ya esté cuajada se corta en cuadritos y se ponen en el caldo caliente. Para servirse se agregan galletitas saladas fritas y ramitas de perejil.

Huevos Campestres

Se ponen a cocer espinacas con un poco de bicarbonato y sal. Se les escurre el agua y se ponen en un molde de horno mezclándoles un poco de crema. Encima de las espinacas se rompen los huevos se espolvorean con sal, pimienta y se cubren con más crema. Encima se les pone

queso fino rallado y se meten al horno caliente cinco minutos, de modo que queden tiernos los huevos.

Pescado Zíngaro

Se compran filetes de cazón o rovalo. Se dejan un rato con jugo de limón, sal y pimienta. Se fríen en mantequilla.

Se ponen a cocer varios camotes y por separado se cuecen perones no muy maduros. Se muelen ambas frutas y se mezclan con algunas cucharadas de crema y un poco de azúcar si los perones son ácidos. Se coloca este puré en el centro de un platón y se espolvorea con canela molida. Al rededor se colocan los filetes de pescado.

Coliflor Tapada

Se pone a cocer la coliflor en pedazos, con un poco de bicarbonato y sal. Se le cambian dos aguas, se deja escurrir y se prepara con aceite y vinagre, como ensalada, pero al servirse en el platón se escurre otra vez para que no quede mucho líquido. Se muelen por separado varios aguacates pelados con sal y chiles verdes y con esta salsa se cubre la coliflor. Se adorna con lechuga y rabanitos.

VIGILIA DE PENTECOSTES (SABADO)

Clam Chowder

Se fríen en manteca dos rebanadas de cebolla. Cuando estén fritas se añaden seis papas cocidas y rebanadas, después se agregan tres docenas de almejas de lata, picadas, se sazona con pimienta y sal y cuando esté todo bien frito, se añaden seis galletas saladas grandes desmoronadas. Se vierte después el líquido de las almejas y agua suficiente. Todo esto se deja hervir durante veinte minutos y momentos antes de servirla se añaden dos tazas de leche muy caliente.

Huevos Poches o Escalfados

Para escalfar los huevos se pone a hervir agua con sal, pimienta, hierbas de olor y vinagre. Cuando está hirviendo se van rompiendo con cuidado los huevos echándolos en el

agua y cuando la clara se pone enteramente blanra y consistente se van sacando con cuidado y poniendo sobre unas rebanadas de pan frito en mantequilla.

Aparte se echa en una cacerola, cerveza y queso parmesano, de gruyère o añejo. Cuando queda como crema, después de sazonarla con sal y pimienta, se echa esta salsa caliente sobre los huevos.

Col Rellena

Se pone a remojar una col de tamaño regular, se le tira el agua en que se remojó y se pone a cocer en otra agua con sal y un poco de bicarbonato. Se escurre muy bien y se pone en un traste para horno engrasado con manteca o mantequilla.

Para el relleno se fríe en manteca un poco de cebolla picada, jitomate asado y colado y perejil picado. Se agregan después una lata chica de sardinas deshuesadas y desmenuzadas. Se sazona con sal y pimienta y se agrega un poco de pan molido para que quede bien espeso el relleno.

Se abre la col y se va poniendo un poco del relleno entre las hojas. Se cubre la col con salsa de jitomate y queso rallado y se mete al horno durante diez minutos.

Enchiladas Borrachas

Se remojan las tortillas en cognac, y si no hay en tequila, y si no hay, entonces en pulque. Se les da una pasada en manteca. Se hacen taquitos con queso de crema y un poco de aguacate. Se colocan en el platón y se cubren con una salsa de chiles poblanos, desvenados molidos y fritos en mantequilla,

---

VIGILIA DE SAN PEDRO Y SAN PABLO

Sopa Renacimiento

Se pone a cocer una papa grande pelada, en bastante agua. Se deja hervir hasta que se desbarate la papa para formar un caldo no muy espeso. Se derrite un poco de mantequilla y se vierte el caldo de la papa, agregando más agua si se desea. Se sazona con sal y un poquito de azúcar.

Poco antes de sacarla del fuego se agregan algunas fresas picadas.

Picadillo de Huevo

Se ponen a cocer los huevos, se pelan y se pican muy finamente. Se mezclan con alcaparras, aceitunas y chiles en vinagre, todo finamente picado, se sazona con sal y se agregan unas cucharaditas de vino blanco. Se sirven frios.

Se coloca una parte de esta pasta en cada plato y se rodea con papas fritas. Se adorna con ramitas de perejil.

Pescado Ensalsado

Se pone a cocer un pescado rovalo o huachinango y cuando está cocido se le saca el agua y se vuelve a poner en el fuego con la siguiente salsa:

En buena cantidad de aceite se fríen champiñones, apio sin hojas, y chiles morrones, todo picado. Se le deja dar un hervor y se le agrega el pescado, sazonándolo con sal y pimienta.

Para servirlo se adorna con puntas de espárrago y rebanadas de jitomate.

VIGILIA DE LA ASUNCION DE NTRA. SRA.

Agosto 14.

Sopa de crema Créssenniere.

Se ponen a cocer juntos 500 gr. de papas peladas en crudo, con un manojo de cresón cuidadosamente limpiado, mojándolo todo con agua de sal; cuando la mezcla está bien cocida se pasa por un tamiz y se disuelve con leche para que quede una consistencia cremosa, se deja hervir, se espuma y se liga con tres yemas de huevo y unas cucharadas de crema, como adorno se les pone unas hojitas de cresón que se han reservado y cocido unos instantes en agua hirviendo.

Huachinango con salsa Musseline.

Se limpia un pescado de kilo y medio, se pone a cocer en agua con sal, vinagre en una cantidad suficiente, para que el pescado quede bien bañado, se agrega al agua unas rebanadas de cebolla, una hojita de laurel, una ramita de tomillo, otra de perejil y una poca de pimienta; se deja cocer suavemente durante 35 ó 40 minutos, se saca del agua, se adorna con perejil y se cubre con una salsa Musseline.

Salsa Musseline.

Se pone en una pequeña cacerola 3 yemas de huevo, un poquito de sal y pimienta blanca, del tamaño de una nuez; mantequilla, el jugo de ½ limón, y una cucharadita cafetera de agua fría. Se coloca la cacerola en baño de María sobre fuego muy suave, y se bate vivamente para que las yemas espesen con una crema; fuera de la lumbre se le van agregando 200 gr. de mantequilla dividida en pequeños pedacitos, se bate hasta que esté completamente incorporada. Se le agregan poco a poco tres cucharadas de crema batida, esta salsa se conserva caliente en baño de María, hasta el momento de servir el pescado.

Ensalada Juanina.

Esta ensalada se compone se coliflor, zanahorias tiernas, nabos pequeños, chícharos de cambray y ejotes verdes; se divide la coliflor que debe ser muy blanca, en pequeños ramitos, que se cuecen en agua de sal, agregando una poca de leche para acentuar su blancura, por otra parte se pelan las zanahorias, se cortan en forma de chícharos; los nabos en forma de aceitunas, los chícharos y los ejotes cortados en cocolitos se cuecen en agua hirviendo con un poco de carbonato, se arregla la ensalada de la manera siguiente: en el centro se procura dar a la coliflor su forma primitiva acercando los pequeños ramitos, alrededor se colocan los cuatró grupos de las otras legumbres, alternando los colores, se rocía todo con una salsa vinagreta, a la cual se le mezclan dos huevos duros picados y rebanaditas de limón alrededor.

VIGILIA DE NAVIDAD.

Sopa Belga.

Se fríen en mantequilla acederas bien lavadas y picadas, cuando están bien fritas se les agrega una cucharada de harina, se moja esto con agua fría y se le agrega ½ kilo de papas que se han cocido de antemano partidas en pedacitos muy chicos, se termina a sopa ligándola con unas cucharadas de crema y una yema de huevo.

Huevos Negros.

Se pone al fuego la mantequilla hasta que tome un color moreno, se fríen los huevos, se colocan en el plato, se agrega a la mantequilla que quedó vinagre, se vaporiza, se vierte el resto sobre los huevos, se añaden alcaparras.

Croquetas de Bacalao y papa.

Se cuece muy bien el bacalao que se ha remojado desde la víspera, al vapor, se cuecen las papas peladas en agua de sal, se pasan por la prensa, se sazonan las dos cosas con sal, pimienta, un trozo de mantequilla y unas yemas de huevo; se hacen redonditas, se revuelcan en huevo y pan rallado, y se doran en la manteca, se acompañan con la ensalada siguiente:

Ensalada del Brasil.

Se pelan y se quita todo lo blanco a 2 naranjas grandes, se sacan 3 rebanadas de cada una, se colocan en un nido de hojas de romanita, se forma sobre cada una una pirámde, compuesta por partes iguales de uvas blancas deshuesadas, conitos de piña y de apio finamente picado; se cubre con mayonesa y crema.

El más completo Indice de los Santos citados en este Almanaque

Aarón sacerdote. Julio 1º.
Abacum o Abaco mr. Enero 19.
Abdón mr. Julio 30.
Abdias profeta. Noviembre 19.
Abel. Agosto 5.
Abercio Ob. Octubre 22.
Abilo diác. Noviembre 15.
Abilio ob. Febrero 22.
Abito presb conf. Junio 17.
Abraham ermitaño. Marzo 16.
Abraham patriarca. Oct. 9.
Abrahamidas mr. Julio 8.
Abundio presb. mr. Julio 11.
Acasia mr. Julio 20.
Acasio mr. Mayo 8.
Acindio mr. Abril 20.
Acisclo mr. Noviembre 17.
Adalberto ob. mr. Abril 23.
Alberto Patriarca. Abril 8.
Alberto conf. Septiembre 16.
Adaucto mr. Agosto 30.
Adauco mr. Febrero 7.
Adelaida emperatriz. Dic 16.
Aderito ob. conf. Sepbr. 27.
Adulfo o Adolfo mr. Septiembre 27.
Adolfo obispo. Agosto 29.
Adventor mr. Septiembre 8.
Afra mr. Mayo 24.
Africano mr. Abril 10.
Afrodisio mr. Mayo 14.
Agapito diac. mr. Agosto 6.
Agapito mr. Agosto 18.
Agapito papa. Septiembre 20.
Agapito mr. Septiembre 20.
Agabo Profeta. Febrero 18.
Agapè virg. mr. Abril 3.
Agatoclia mr. Abril 13.
Agatón papa. Enero 10.
Agatónica mr. Abril 13.
Agatónica virg. mr. Agt. 10.
Agatopedes diác. Abril 4.
Ageo profeta. Julio 4.
Agerico ob. mr. Diciembre 1º
Agileo mr. Octubre 15.
Agilberto mr. Junio 24.
Agobio ob. conf. Agosto 4.
Agoardo mr. Junio 24.
Agrícola ob. Marzo 17.
Agripina virg. mr. Junio 23.
Agrícola mr. Noviembre 4.
Agueda virg. mr. Febrero 5.
Aguila mr. Enero 23.
Aguila mr. Marzo 23.
Agustín ob. conf. Mayo 28.
Agustín ob. dr. Agosto 28.
Agustal patr. Agosto 7.
Alberto patr. Agosto 7.
Albina virg. mr. Dicbre 16.
Albino ob. conf. Marzo 1º
Albino ob. Febrero 5.
Aldegunda virg. Enero 30.
Aldelmo ob. Mayo 25.
Alejandro mr. Abril 24.
Alejandro papa. mr. Mayo 3.
Alejandro mr. Julio 10.
Alejandro mr. Febrero 18.
Alejo conf. Febrero 12.
Alejo conf. Julio 17.
Alfonso María de Ligorio ob. dr. Agosto 2.
Alfonso de Orozco, confesor, Septiembre 19.
Alfonso Rodríguez, confesor, Octubre 30.
Alfeo mr. Noviembre 17.