

# Alrededor del Mundo

FUNDADOR

DIRECTOR

Manuel Alhama (WANDERER)

Manuel de Mendivil

Administración: CALLE DE LOS CAÑOS, 4, MADRID

Toda la correspondencia menos la referente á artículos y fotografías, debe dirigirse al Señor Administrador.

## PRECIOS DE SUSCRIPCION

Trimestre (trece números).

2,50 pesetas en toda España.

3 pesetas en Portugal y Gibraltar.

4 francos en los demás países.

Los suscriptores de semestre y año reciben gratis índices y cubiertas de papel fuerte, y por sólo pesetas 2,50 más se les envían franco de porte y certificadas, artísticas tapas de tela con lomo de piel.

En España, el pago puede hacerse en sobre monedero, en valores declarados, Giro mutuo ó libranzas de la prensa. En el extranjero, en cheques del Crédit Lyonnais ó de otros Bancos sobre Madrid, París ó Londres. También se admiten billetes de Banco ingleses, franceses, alemanes, italianos y de los Estados Unidos y

bons de poste franceses y postal orders de Inglaterra.

NOTA. *Retribuiremos* los artículos y los apuntes para artículos interesantes sobre cosas españolas que se nos remitan, y de las cuales hagamos uso, y que contengan al pie la indicación *De pago*. Todas las comunicaciones deben traer el nombre y las señas del domicilio del remitente. Procuraremos devolver las fotografías que no sirvan, si con ellas se nos manda un sobre, ya escrito y franqueado; pero no respondemos de extravíos, ni conservamos ninguna que no traiga sobre franqueado.

No se devuelven los originales, ni se mantiene correspondencia acerca de los recibidos

Reservados los derechos de propiedad literaria y artística. Los periódicos podrán copiar artículos de los que no forman serie, haciendo constar que son de ALREDEDOR DEL MUNDO, pero la reproducción de grabados queda prohibida.

\*\*\*\*\*

## RECETAS

**Ponche inglés.** — En una tetera grande se ponen en infusión durante media hora, en un cuartillo de agua hirviente 60 gramos de té verde y las cortezas de dos limones.

En una cacerola se echan 250 gramos de azúcar molido y el zumo de dos limones descortezados, removiendo con la espátula hasta que se derrita el azúcar. Se añade entonces una botella de ron y el té de la tetera y se calienta todo al baño maría sin dejarlo cocer.

Al servirlo en la ponchera se enciende el ponche.

\*\*\*

Una cucharada ó dos de sal marina disuelta en agua caliente es el mejor preventivo contra el frío y los sabañones de las manos porque enducerce la piel. El remedio no debe aplicarse á la cara porque quita la tersura del cutis. Se aplica por la noche.

\*\*\*

La sal tiene muchas aplicaciones caseras. Echándose sal en los dedos se impide que éstos se escurren al limpiar carne y pescado y al desplumar aves. Espolvoreando la lumbre con sal al asar carne se evita que se prenda la grasa que gotea. Echando sal sobre la tinta recién vertida en una alfombra se facilita la limpieza de la mancha. Poniendo sal debajo de las vasijas de metal que se meten en el horno, no se les ennegrece el fondo. La sal, mezclada con vinagre, quita las manchas de las teteras.

\*\*\*

Quando las esponjas grandes empiezan á romperse se hace una bolsa de lana, de punto, y después de meter en ella la esponja, se cierra la abertura, también á punto de aguja. De esta manera se conservan mucho tiempo estas esponjas, que, por lo general, cuestan caras.

\*\*\*

Las manchas de café, aunque esté mezclado con leche, se quitan, aún de los tejidos más delicados de

lana ó seda, dándoles con un cepillito mojado en glicerina pura. Después se aclaran las partes manchadas con agua tibia, y se les pasa por el revés una plancha no muy caliente hasta secarlas. La glicerina absorbe la materia colorante y la grasa.

\*\*\*

Los corchos para tapar frascos de conservas deben hervirse cinco minutos en agua, porque así es más fácil ponerlos, y cuando se secan ajustan perfectamente á la boca de los frascos.

La conservas encorchadas de este modo duran mucho más tiempo que tapándolas por el sistema ordinario.

\*\*\*

Cuando sobra almidón diluido, se deja aposar, se tira el agua y se pone la vasija al horno unos minutos. El almidón se endurece y forma una especie de torta, que se puede guardar para desleirla cuando vuelva á hacer falta almidón.

\*\*\*

Es muy peligroso quemar papeles en la chimenea, porque pueden prender el hollín y producir un incendio. Para impedir esto se hace una pelota con los papeles, y se ata con un trocito de alambre. De esta suerte el papel se quema lentamente como un leño de madera. El alambre puede servir muchas veces.

**BICARBONATO DE SODA** Torres Muñoz  
**QUÍMICAMENTE PURO**  
**LATAS ECONOMICAS 5 PTAS.**

**¡¡EUREKA!!** Es el mejor caizado de España.—  
11, CEDACEROS 11.—MADRID