

un cuarto de polvo de canela de Holanda, pues con estas sustancias se obtiene el verdadero y genuino chocolate, de sabor agradable y de excelentes propiedades nutritivas.

Para prepararlo, se tostan las almendras de cacao, para privarlas de la película que las cubría, se quebrantan luego por un procedimiento mecánico cualquiera, y uniéndolas á las restantes sustancias se malaxan, trituran é interponen, procurando que la temperatura del molino donde se verifican estas operaciones mantenga casi en fusión la manteca que contiene el cacao. Verificada la trituración y conveniente interposición de los ingredientes se coloca la pasta en los correspondientes moldes donde por enfriamiento adquiere la consistencia dura que suele presentarse.

A NUESTROS SUSCRIPTORES

Les suplicamos, que los que estén en descubierto con nuestra Administración, causándonos con ello perjuicios que son de lamentar, se sirvan abonar cuanto antes el valor de sus suscripciones en sellos de 15 céntimos (carta certificada), ó en letra del Giro-Mútuo.—Confiamos en quedar complacidos.