



Para dar al caldo un bonito color dorado debe añadirsele un puñadito de vainas de giusantes. Para conservar éstas es suficiente ponerlas a secar a fuego suave. En verano no hay más que dejarlas al sol, una vez secas se guardan en latas, pudiéndose conservar así mucho tiempo.

---

Para hacer más sabrosa la col y su digestión más fácil, añadirle un chorro de vinagre.

Nunca recalentéis un puré en un fuego directo. Siempre debéis hacerlo al baño de María.

---

Para evitar que la sal fina se haga terrones por la humedad, es muy conveniente poner dentro del salero unos granitos de arroz.

---

Dejando metidas en agua salada, durante tres o cuatro días las nueces secas, toman el gusto y aspecto de las frescas, siempre que se consuman en seguida.

---

Cuando hay poco tiempo, picad unas salchichas y mezclarlas con unas rodajas finas de patatas cocidas. Servirlo con una enselada. Estará exquisito y no habréis gastado una gota de aceite.