



**HORIZONTALES.**—1. Gran cantidad de cierto tubérculo. - Toque de corneta. - Vista de un horizonte muy extenso.—2. Disminuído. - Atrevido - Naturales de una región española. — 3. Espuma formada al jabonar. - Montaña de Tesalia. - Juego de botones.—4. Instrumento agrícola. - Provincia de Bolivia. - Caudillo de gente de guerra.—5. Renacuajos. - Cubierta. - Composición lírica de gran elevación. - Gran extensión de agua. - Arbol maderable.—6. Ciudad del Brasil. - Villa de Burgos. - Pronuncia un discurso. - Al revés, medida agraria inglesa.—7. Pueblo de Gerona. - Parroquia de La Coruña. - Producto químico. - Reverencia.—8. Al revés, interjección ¡bah! - Enviado. - Banana filipina. - Vocales.—9. Islas portuguesas. - Prenda militar antigua. - Mirto silvestre.—10. En los pueblos las hay. - Río de Georgia. - Al revés, pueblo de Barcelona. - Recluta de gente. - Asistirás.—11. Fundamento. - Pueblo de Gerona. - Campos. - Nivel. - Al revés, limpieza.—12. Lapso de tiempo. - Adverbio de modo.—13. Natural de una antigua ciudad de Galilea. - Tablón de una embarcación. - Ciudad española.—14. Al revés, interjección. - Hágase. - Fila. - Terminación verbal.—15. Mancha. - Especie de manzana. - Terrenos salitrosos. - Pieza de una nave. - Proposición para una entrevista.—16. Pez. - Villa de Huesca. - Ayuntamiento de Pontevedra. - Barra de hierro. - Vegetales picantes.—17. Cantan. - Altar. - Flor. - Arañar.—18. Onomatopeya del canto del grillo. - Recházala. - Nombre de mujer. - Símbolo químico.—19. Cumple. - Río de Burgos. - Estaban contentos. - Toman alimento.—20. Punto cardinal. - Letras dichas en una emisión de voz. - Al revés, molestala. - Al revés, poeta épico portugués.—21. Natural de un Estado asiático. - Al revés, pronombre demostrativo. - Movimiento convulsivo del aparato respiratorio. - Después de. - Cierta clase de azúcar. - 22. Género de mamíferos. - Muy trabajosa. - Doy calor.—23. Escarapates. - Oxido de calcio. - Bóteselas.—24. Lamentables. - Dar vueltas. - Meter ruido con los pies.—25. Devastamos. - Referente a los conductos de la circulación de la sangre. - Cariñosas.

**VERTICALES.**—1. Diminutivo de un ave. - Pasta de caucho, azufre y aceite de linaza. - Está arañada esta escritura.—2. Apelmazará. - Tejidos de animales inmunizados por inoculación.—3. Naturales de una villa de Cuenca. - Pueblo de La Coruña. - Viscera cardíaca. - Bájalo.—4. Camino ascendente. - Ría gallega. - Al revés, canta. - Al revés, papagayos.—5. Grados de elevación del sonido. - Vivir. - Cerco. - En Cuba, cierta hierba permanente. - Estrella de segunda magnitud.—6. Endrino. - Pez. - Al revés, cambia de estado. - Al revés, moderación.—7. Entregad. - Asteroide número 295. - Escasez. - Mamífero carnívoro.—8. Halagos inmotivados. - Fenómeno físico al separar dos líquidos. - Célibes.—9. Al revés y repetido, para arrullar a los niños. - Cierta clase de pájaros. - Estropeas. - Existe.—10. Riada. - Pronombre demostrativo. - Combás.—11. Artículo. - Al revés, fastidioso. - Allana una superficie. - Nota musical.—12. Crustáceo. - Ave trepadora que habita en el Brasil. - Ensalza. - Parte de cierto calzado.—13. Trabajo o afán muy molesto. - Las vacas lo están. - Roldo.—14. Al revés, insolada. - Está alegre. - Río de la Suecia central. - Sin compañía.—15. Nota musical. - Cierta clase de trigo. - Vaso. - Símbolo químico.—16. Cédulas para entrar en alguna parte. - Pueblo del Sudán central. - En libertad.—17. Preposición inseparable. - Producto de las abejas. - Conceder crédito. - Antigua nota musical.—18. Natural de una región de América del Sur. - Pondrá dificultades. - Llámase así a la mujer que lleva el vestido corto.—19. Sujeto. - Villa de Santa Cruz de Tenerife. - Nos escuchará. - Al revés, isla británica del mar de Irlanda.—20. Abuela. - Distrito del Perú. - Monedas de plata persas. - Trampa.—21. Pan que se entrega a la Iglesia como sufragio por el alma de los difuntos. - Nombre de mujer. - Ciudad de Persia. - Adverbio latino usado en impresos. - Unir.—22. En Chile, árbol siempre verde. - Nombre de varón. - Producto para fabricar chocolate. - Atonto. - 23. Inutilizado. - Rece. - Al revés, pimiento. - Chulas.—24. Pendencias. - Pueblo de Segovia.—25. Útiles de cocina. - Departamento de la República Argentina. - Ambiciosas.

# HÉRCULES FILMS, S. A.

que presentó  
la gran producción nacional

## ESCUADRILLA

premiada con 250.000 pesetas,  
presentará la próxima temporada  
su 2.<sup>a</sup> superproducción

## BODA EN EL INFIERNO

premiada con un primer premio  
de 400.000 pesetas.

En rodaje:

# INTRIGA

En preparación:

LA CIUDAD DE HIERRO  
TRÓPICO  
ISABEL DE ESPAÑA

HÉRCULES FILMS presenta siempre lo mejor

## ALGUNAS RECETAS DE COCINA

### CONFITURAS SIN AZUCAR

Tomad dos kilos de higos secos y una libra de albaricoques, también secos. Lavadlos y cortadlos en trocitos, dejadlos en remojo en agua fría. Cocedlos al día siguiente en sus respectivos jugos, añadiendo una buena libra de manzanas, picadas, peladas y sin pepitas. Después de una o dos horas de cocción agregad un poco de agua, si es necesario. Ponedlo en tarros y tapadlo. Es excelente.

### «SANDWICHES» MULTICOLORES

Poned sobre el pan una capa de manteca de almendras, o bien manteca vegetal; encima, una rajita de rábano silvestre, blanco; una rodaja de tomate; decorad a continuación la cima de este pequeño «edificio» con un trébol recortado de un pepinillo. Puede servirse con rábanos, que sirven, a la vez, de adorno.

### «SANDWICHES» PICANTES CON TOMATES

Extendid una pequeña capa de puré de tomate sobre el pan. Decoradlo con rajitas de pepinillo, de rábanos, etc. El puré de tomate es muy conveniente.

### CREMA «FRUTOS VARIADOS»

Pasad frutos frescos a través de un colador. Poned el jugo obtenido en una cacerola con medio litro de sidra dulce; mezcladlo con una cucharada de maizena, removedlo todo bien y dejadlo cocer a fuego lento hasta que la crema tome cierta consistencia; agregad una yema de huevo y 50 gramos de azúcar. Podéis dejarlo enfriar en un plato y servirlo después, adornado con frutas y nueces.

### HELADO DE LIMON

Medio litro de agua, 100 gramos de azúcar, 20 de fécula de patata, dos, tres o cuatro limones (todo dependerá de la cantidad). Haced cocer el agua preparada con el jugo del limón y azúcar; añadid la fécula de patata desleída en un poco de agua fría. Dejadlo cocer tres minutos. Pasadlo todo a través de un colador fino

y momentos después podéis disponerlos a servirlo. Esto puede hacerse con otros frutos, sustituyendo el zumo de limón por la carne de los frutos o el zumo de fresas y grosella.

### TOMATES SORPRESA

Los tomates se prestan a todo. Cada ama de casa sabe que pueden rellenarse de arroz, de queso, de carne, de patatas, etc., Pero, ¿por qué no rellenarlos en frío? Obtendríais un entremés delicioso y os ahorraríais trabajo. Cortad pequeños trozos de longaniza o jamón. Envolvéd la carne en una salsa de mostaza, y después de haber vaciado los tomates llenadlos de nuevo con este producto; a continuación podéis taparlos con la tapaderita que habéis cortado para poderlos rellenar.

Se pueden también rellenar los tomates con pepinos, con restos de legumbres, con las sobras

Maderas  
**Juan Leiva Tortosa**  
M. de Vélez, 9 MELILLA

del atún o sardinas, que se puede aumentar a capricho con un poco de mahonesa. Y he aquí exquisitos platos preparados con la mayor facilidad.

Son también de un gusto extraordinario los tomates rellenos con queso blando o con queso fantasía. Lo son también cortados en rajitas y preparados en ensalada.

### ARROZ A LA SORPRESA

Ingredientes: 250 gramos de arroz, dos cáscaras de limón, un poco de azúcar (a ser posible de vainilla) y jarabe de frutas, según el gusto. Poned a hervir el arroz en el agua preparada, o mejor en leche; añadid un poco de azúcar. Vertedlo en un molde enjuagado con agua fría, dejadlo enfriar, sacadlo después del molde y rociadlo con jugo de frutas.

### CÓCTEL CON TOMATES

Lavad los tomates, frescos y bien maduros; pasadlos por un colador, mezclad el jugo con

## FÁBRICA DE CONSERVAS VEGETALES "LA BELGA ESPAÑOLA"

FUNDADOR Y SUCESOR

# MARIANO MONTESINOS

CASA FUNDADA EN 1906

RINCÓN DE SECA  
MURCIA (España)

TELÉFONO 2028

SEÑORITA: ¿le interesa aprender corte y confección sin moverse de su hogar? Por correo puede diplomarse rápidamente como profesora ganando 300 pesetas al mes. Escribir: UNIVERSIDAD FEMENINA. Calle Nueva de San Francisco, 23 BARCELONA (Incluid franqueo)