



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, molestía. - 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.^a 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)