

La única contraindicación del tomate es la de algunos casos de dispepsia, en los que son evidentemente mal tolerados.

El jugo del tomate, desprovisto de semillas y de su piel, es perfectamente aceptado aun por los niños, en cuyos regímenes dietéticos lo incluyen con frecuencia los modernos pediatras y puericultores.

Y termino esta breve carta gastronómica anotando a continuación algunos recetas a base de tomate, iniciadas a petición de una bella y gentil lectora, con la fórmula del «Tomate-Cocktail», que debo a la amabilidad del famoso barman Perico Chicote: Prepárese en coctelera: unos pedacitos de hielo, una copita de jugo de tomate natural, un poquito de sal de apio, unas gotas de salsa inglesa y un poquito de sal común. Agítese muy bien en la coctelera y sírvase muy frío. Y suponemos que el más exigente gastro-patólogo no verá inconveniente alguno en que una damisela cualquiera pueda tomarse media docena de cóckteles de esta clase, en la seguridad de que no «se le subirán a la cabeza». En la interesante obra del citado barman titulada «Vinos españoles y sus mezclas», he encontrado otra fórmula de cocktail sin alcohol, en el que también entra el tomate. He la aquí: Se prepara en una copa de vino, en la que se pone una ostra fresca, el jugo de medio limón, media copita de salsa inglesa y una cucharadita de las de café de salsa de tomate Ketchup. Y claro es que si a cualquiera de esas mezclas, más o menos explosivas, que se llaman cocktail, coblers, coolers, grusta, cups, daisies, egg-noggs, fizzes, flips, grogs, juleps y demás palabritas, más o menos mal sonantes, se le agrega una cucharada o un vaso de jugo de tomate, no sólo no les pasa nada a las combinaciones resultantes, sino que seguramente las mejorarán de sabor.

Veamos ahora cómo se prepara una mermelada de tomate: Se toman los frutos elegidos entre los más hermosos y en plena madurez. Se limpian y despellejan cuidadosamente; se les priva del agua de vegetación y de las semillas. Cortados en pedazos, se les pone a hervir durante dos horas (¡adiós la vitamina C!) y se pasan por un tamiz. Pesada la pulpa obtenida, se añade un peso igual de azúcar y se hierve suavemente, debiendo regular con cuidado el fuego, porque este producto se quema con facilidad, hasta lograr la consistencia ordinaria de las mermeladas. Diez minutos antes de retirarla del fuego se le añade una rama de vainilla bien triturada y el zumo de un limón. Se deja enfriar y se envasa en recipientes de vidrio, herméticamente cerrados.

Hay muchas maneras de conservar los tomates. Citaré algunas: Se prepara una solución de un litro de agua por 300 gramos de sal de cocina, que se filtra y se hierve, y una vez fría se echa sobre los tomates enteros, con su pedúnculo conservado y colocados en un frasco ancho, hasta cubrirlos por completo.

Para conservarlos secos se eligen tomates de pulpa firme, poco jugosos y más bien grandes. Se cortan transversalmente, sin pelarlos, y con una cucharilla de plata se les quitan las semillas, exponiéndolos luego al sol, después de haberlos espolvoreado de sal, para que no se echen a perder. Una vez secos se guardan en bolsas de papel, en vez de colgarlos, como hacen en algunas regiones, con lo que recogen polvo y deyecciones de moscas. Para utilizarlos se remojan con agua tibia. Conservan un aroma muy agradable y son de gran utilidad en los menesteres culinarios.

Solución a las Palabras Cruzadas del mes de Junio

Núm. 1.

HORIZONTALES.—1: Lola.—2: Iso. Caber.—3: Becerros.—4: Erizo.—5: Río. As.—6: Ies. Tos.—7: Asarás.
VERTICALES.—A: Iberia.—B: Series.—C: Ociosa.—D: EZ. Re.—E: Croata.—F: Lar. Auxillo.—G: Oboe. H: Sel.—I: Ar.

Núm. 2.

HORIZONTALES.—1: Cacerola.—2: Amanojan.—3: Carolina.—4: Olé. Vid.—5: Con. Agi.—6: Eme. Pilin.—7: Líronero.—8: Olorosos.
VERTICALES.—1: Cacocelo.—2: Amalo. Mil.—3: Carenero.—4: Eno. Por.—5: Rol. Ino.—6: Ojivales.—7: Lanigiro.—8: Anadinos.

Núm. 3.

HORIZONTALES.—Aleros. Sevilla. Caraca.—2: Parapetos. N. Arre-

INSTITUTO DE ESTETICA

DOCTOR ROMERO FLÓREZ

CARRANZA, 25 MADRID Teléfono 36703

CORRECCIÓN—sin cicatriz—de todas las deformidades de nariz, arrugas y bolsas de los párpados, patas de gallo, orejas, senos, cicatrices, estiramientos faciales. DEPILACIÓN ELÉCTRICA POR ELECTROCOAGULACIÓN (procedimiento rapidísimo, indoloro y que no deja señales). Rayos ULTRAVIOLETA, rayos X, masaje eléctrico y de alta frecuencia.

Limpieza y restauración del cutis, desaparición de manchas, verrugas, espinillas, etc. Tratamiento científico de la SEBORREA Y CAIDA DEL CABELLO

Gustosamente contestaremos a cuantas informaciones nos soliciten personalmente o por correspondencia

CONSULTORIO DE APICULTURA

Para poder acudir a este Consultorio se necesitan tres cupones

BRAULA COECA

En su pequeñez, casi microscópica, es un enemigo nada despreciable de las abejas, y a su presencia se debe la muerte de las reinas durante la invernada en la mayoría de los casos, dando como consecuencia la pérdida de la colonia, pues cuando el apicultor se da cuenta de la orfanidad de la colonia en sus primeras visitas de primavera, suele ser ya tarde para encontrar remedio.

Se le conoce con el nombre de piojo de las abejas, nombre un tanto impropio, pero impuesto por el uso. Es un insecto diminuto que pertenece a la gran familia de los dípteros, variedad de los ápteros, esto es, sin alas, pero más cercano a la mosca que al piojo común. Todos los apicultores lo conocen, porque, a pesar de su pequeño tamaño, aproximadamente un milímetro, es fácilmente visible a simple vista sobre el dorso de las abejas parasitadas en forma de bolita de color rojo.

Para observarle bien no basta una lupa; es necesario un microscopio, al menos de cien diámetros, y al verle así horroriza su extremada fealdad y monstruoso aspecto. Tiene una cabeza ancha y aplastada recubierta de pelos, en la cual es tan difícil descubrir los ojos, que durante muchos años los entomólogos lo consideraban como un insecto ciego; después, cuando con mejores medios se le examinó, se creyó que los dos ojillos, casi ocultos entre un círculo de pelos, eran ojos simples, hasta que en 1892 Mugenburg y Rusel demostraron que se trataba de ojos compuestos en desarrollo rudimentario. Su sentido de la vista debe ser limitadísimo, y de su estudio parece deducirse se trata de un insecto habituado a vivir en la oscuridad.

La boca está formada por la trompa o ventosa de succión de todos los dípteros, si bien pequeñísima, protegida por dos palpos que forman en su cabeza una especie de pico; pero éste no les sirve para incrustarlo en sus víctimas, quedando prendido por él como el piojo común o la garrapata; el braula se sostiene sobre el dorso de las abejas gracias a la disposición terminal de sus seis patas, pues su tarso es el más complicado y mejor dispuesto de todos los insectos. Tiene un pulpíbulu o almohadilla para sostenerse sobre superficies lisas, en cierto modo parecido al de las abejas y moscas, adicionado de un peine transversal guarnecido de treinta dientes o garras que le permiten afianzarse; pero además de estos elementos, que son co-

batan.—3: Ama. Idos. Car. Sara. Ali.—4: Gitanas. Banal. Caleras.—5: Animal. Paletas. Morata.—6: Secar. Parásitos. Sazón.—7: Ros. Cazad. Goral. Sar.—8: Cos. Más. Logan. Cap. Rai.—9: Os. Lemas. Ser. Gotea. Oc.—10: L. Sátiras. S. Canalla. E.—11: Olorón. Las. Lar. Mogreb.—12: F. Podemos. A. Paletao. E.—13: Oc. Morón. Asa. Túnez. Er. 14: Nac (Can). Sor. Prida. Eta. Org (Gro).—15: Lar. Sosajo (Tasos). Eñige. Ori.—16: Calaf. Telearo. Aliso. 17: Ababol. Mareará. Elegir.—18: Lamara. Sirga. Increpa.—19: Azí. Tref. Ara. Antí. Net (Ten).—20: Panticosa. E. Penétrele.—21: Araesa (Aseará). Obisnos. Salsas.

VERTICALES.—1: Apagas Colofón Calapa.—2: Lamineros. L. Calabazar.—3: Eréticos. Sop. (Pos). Calamina.—4: Ra. Amas. Larom (Moral). Raba. Te.—5: Opinar. Mé todos. Fortis.—6: Sedal. Camineros. Larca.—7: Tos. Pasar. Morot. Leo.—8: Sos. Paz. Salón. Sem. Iso.—9: Es. Baral. Sas. Palas. Ab.—10: V. Calados. S. Arteria. I.—11: Inanes. Ges. Así. Serres.—12: L. Ratigar. L. Adefaga. P.—13: La. Latón. Cap. Alora. Po.—14: Ars. Sor. Gara. Ira. Aes.—15: Rac. Sacón. Luezo. Inn.—16: Carram. Latamente. Entes.—17: Abalos. Pelotea. Alcita.—18: Ra. Eras. Algez. Oler. Ri.—19: Atarazar. Aro. Orígenes.—20: Calatorao. E. Erisipe-la.—21: Anisan. Iceberg. Orates.

Núm. 4.

HORIZONTALES.—1: Filicida.—2: Ira. Mes.—3: Lacónica.—4: Olé. Tor.—5: Mar. Ari.—6: Eras. Adán.—7: Ned. Ora.—8: Alamares.
VERTICALES.—1: Filomena.—2: Irala. Rol.—3: Lacerada.—6: Imitador.—7: Decoraré.—8: Asarinas.

Núm. 5.

HORIZONTALES Y VERTICALES.—1: Pasada.—2: Asales.—3: Sábado.—4: Alaminados.—5: Dedicados.—6: Asomar. Uo.—7: Ad. Camina.—8: Domadores.—9: Osomog (gomoso). Ce.—10: Ir. Pesada.—11: Necesidad.—12: Asesinato.—13: Adapar (rapada).—14: Datada.—15: Adorar.

Núm. 6.

HORIZONTALES.—A: Manin.—B: Ac (ca). Ser. Ar.—C: Nac (Can). Ame.—D: Imán. Amac (cama).—E: Pinar. Atase.—F: Universidad.—G: Letal. Azore.—H: Aral. Orar.—I: Ros. Ale.—J: As. Son. Ai.—K: Solaz.

VERTICALES.—1: Manipularan. 2: Camineros.—3: Canitas.—4: Naval.—5: As. Ref. So.—6: Neo. Rol.—

C. Medina
ARTÍCULOS DE PIEL
MAYOR 12 • TELÉFONO 15013
MADRID

7: Ir. Asa. Na.—8: Atizo.—9: Amadora.—10: Amasaraja.—11: Precedréis.

Núm. 7.

HORIZONTALES.—1: M. H.—2: O. Acre. N.—3: So. Real. La.—4: Recámalo.—5: Remado.—6: Melodias.—7: Ce. Itan. In.—8: A. Nene. O.—9: O. Se.

VERTICALES.—1: Os. Ca.—2: Or. Me.—3: Ere.—4: Marcellino.—5: Ce. amore.—6: Ramadán.—7: Hojadinas.—8: Loa.—9: Lo. Si.—0: Na. No.

Núm. 8.

HORIZONTALES.—A: Acodo. Odena.—B: Moller. Lenes.—C: Abaca. Epene.—D: Desolladores.—E: Ozor (rozo). Soso.—F: Abari.—G: Atad. Taja.—H: Depositaram.—I: Eñira (añire). Arilo.—J: Mecer. B. dón.—K: Areso. Aaana.

VERTICALES.—1: Amado. Ade. ma.—2: Cobez. Tejer.—3: Olaso. Añ. ce.—4: Decoradores.—5: Oral. Suro. 6: Abati.—7: Oled. Taba.—8: Depositaria.—9: Enero. Arida.—10: Hoces. Jalón.—11: Aseso. Anona.

Núm. 9.

HORIZONTALES.—A: Ala.—B: Matóles.—C: Pégala. Alano.—D: Alélamelo.—E: Calaré. Eranas.—F: Rapé. Osada. Ates.—G: Orará. Esa. Adara (arada).—H: Azárase. Am. rala.—I: Ma. Acodaña. As.—J: Or. juño. Aromado.—K: Ameno. Ara. Opera.—L: Sisa. Amaba. Elas (ela. le).—M: Telita. Ovarás.—N: Am. sábatá.—O: Resaca. Alaron.—P: Naderás.—Q: Ala.

VERTICALES.—1: Amo.—2: Ro. zarás.—3: Pícarra. Fmitir.—4: Anad. jese.—5: Galera. Unalas.—6: Mala. Asado. Imán.—7: Alero. Eso. Ala. ca.—8: Atájese. Amasda.—9: I. Asa. dura. Al.—10: Alameda. Abobara.—11: Elena. Ada. Avada.—12: Sola. Amaro. Alas.—13: Nonada. Operar. 14: Atárameña.—15: Soserá. Arasen. 16: Saladas.—17: Asa.