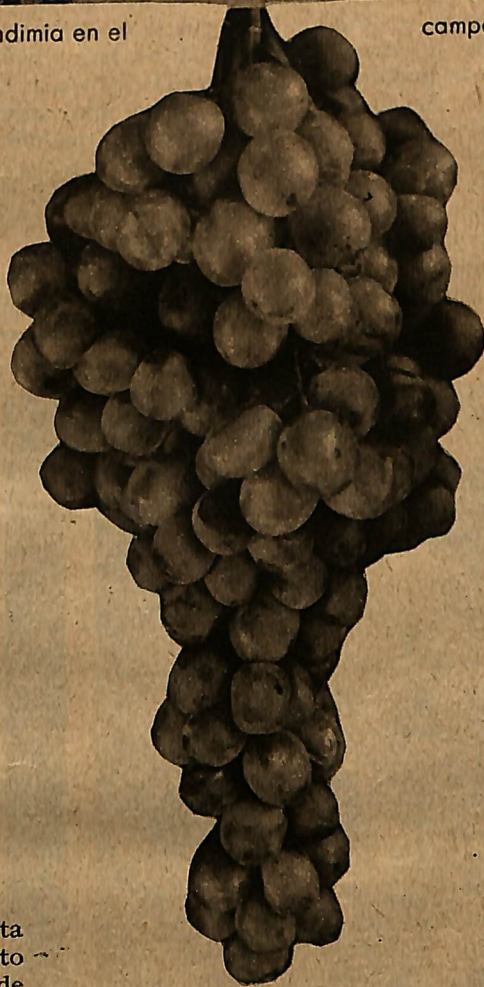




Vendimia en el

campo de Tarragona

# La uva alimento ideal



**D**ESDE la antigüedad, la uva ha sido la fruta predilecta. Su gusto delicioso y exquisito aroma lo justifican. La uva es la reina de las frutas.

Pero además de ser tan grata al paladar, la uva tiene muchas otras cualidades, conocidas desde hace muchos años por la experiencia, y actualmente gracias a la investigación científica.

Ante todo, hay que consignar el valor nutritivo de la uva. Esta produce en el cuerpo más calorías por kilo que la leche. Pero lo más importante es que este valor nutritivo de la uva consiste principalmente en el azúcar de uva (glucosa), que es azúcar en forma fácilmente asimilable, esto es, como si hubiese ya sufrido la primera parte de la digestión. Esto explica por qué la uva se digiere tan rápidamente aun por personas de digestión delicada.

También es sumamente importante la riqueza de las uvas en sales minerales, que son indispensables al organismo, y muy especialmente los fosfatos.

Lo antedicho justifica la fama mundial de la renombrada cura de uvas, que consiste en no comer otra cosa que uvas durante una temporada. La cura de uvas ha demostrado dar excelentes resultados en varias dolencias.

Pero las uvas sólo se dan durante una temporada muy corta, y para tener las citadas cualidades las uvas deben ser perfectamente maduras. Desgraciadamente, para que lleguen en buen estado al mercado, las uvas se vendimian verdes, y no tienen, por consiguiente, ni la riqueza en glucosa ni en sales minerales que necesita el enfermo o convaleciente.

## LA CIENCIA HA RESUELTO EL PROBLEMA

Se vendimian uvas sanas perfectamente maduras, se estrujan y prensan y se esteriliza el mosto para conservarlo tal como se encuentra en las uvas. Desde luego, la esterilización debe hacerse en forma de no alterar la composición del mosto.

Así es como se elabora el zumo de uva sin fermentar MOSTELLE, y esto explica el éxito que obtiene este producto. MOSTELLE conserva las cualidades de la uva fresca madura, y con el mismo puede consumirse uva durante todo el año.

Son muchas las aplicaciones del MOSTELLE, y sería prolijo enumerarlas. En términos generales, puede decirse que, salvo los diabéticos, todos los enfermos y convalecientes deberían tomar MOSTELLE en mayor o menor cantidad, por constituir el complemento ideal de todo régimen alimenticio.

También hay que citar las cualidades del MOSTELLE como laxante, tomando una copa grande en ayunas durante unos cuantos días.

MOSTELLE es también muy conveniente a las embarazadas y lactantes, por la facilidad con que se asimila, por su valor nutritivo, ser desintoxicante y evitar muchas veces los vómitos incoercibles.

Salvo casos especiales, el enfermo puede tomar la cantidad de MOSTELLE que apetezca y a cualquier hora.

DOCTOR ERASISTRATO

Sección de estrujadoras y prensas de MOSTELLE

