



La Ciudad Lineal



Revista científica de higiene, agricultura, ingeniería y urbanización.

AÑO XIII

Redacción y Administración: Cagasca, 6, bajo.

NÚM. 352

Madrid (Chamartín) 30 de Agosto de 1908

Sumario

Necrología: Don Manuel García Quintanilla. —El aire ante la higiene. —*Agricultura:* Cómo se crea un jardín. —*Avicultura:* Patitos en todo tiempo. —*Bibliografía:* Redención agraria, por Ubaldo Romero Quiñones. —*Vida práctica:* Algunos consejos sobre la elección de viviendas. —La neftalina, envenena. —Para conservar la fruta. —Conejos y aves en la Exposición de Avicultura de París. —Aspiraciones de la Ciudad Lineal en su segunda barriada. —Unión Ibero-Americana. —*Urbanización:* Nuestras noticias. —Anuncios. —Caja de Ahorros.

DON MANUEL GARCÍA QUINTANILLA

Ha sido muy sentida en toda la Ciudad Lineal la muerte de este buen amigo que fué en vida uno de los más antiguos entusiastas y constantes defensores del proyecto.

Como Consejero que fué de la Compañía en diferentes ocasiones prestó muy buenos servicios y se captó las simpatías de todos.

Reciba su distinguida familia nuestro más sentido pésame.

De El Régimen naturalista:

EL AIRE ANTE LA HIGIENE

El aire es uno de los agentes que merecen más atención de los fisiólogos, higienistas y físicos.

De los fisiólogos, porque sin él no tendría lugar la respiración, que es una función esencialmente vital, puesto que no hay elemento anatómico que no consuma oxígeno y produzca ácido carbónico; de los higienistas, porque todas las modificaciones que sufre, bien porque se le unan elementos extraños á su composición, ó porque los normales aumenten ó disminuyan, suelen alterar la economía, determinando enfermedades más ó menos graves, y de los físicos, porque desde hace mucho tiempo vienen persiguiendo la idea de reducirlo á líqui-

do y á sólido, habiendo conseguido ya Cailletet, después de eliminar el anhídrido carbónico y el vapor de agua que contiene, que afecte la forma líquida permanente, someténdolo á una presión de unas 300 atmósferas y haciendo descender la temperatura á 82 grados absolutos ó 191 relativos, lo cual tiene lugar porque, según el principio formulado por Thomson y Joule, los gases, no perfectos, cuando descienden de una presión elevada á otra más baja, experimentan un enfriamiento independiente de la masa gaseosa en su origen.

Hasta que Lavoisier, en Francia, y Scheele, en Suecia, dijeron el año 1775, á la vez, por una de esas coincidencias no muy raras en los grandes descubrimientos é invenciones humanas, que es una mezcla de oxígeno y de ázoe, era considerado como un elemento simple, y por eso precisamente los fenómenos íntimos ó químicos de la respiración se interpretaban con error antes de los trabajos de esos ilustres sabios, conociéndose después de una manera clara y precisa hasta en sus detalles más nimios.

En el día se sabe que, además de las 21 partes de oxígeno y las 79 de nitrógeno que entran en su composición, contiene el argón, que quiere decir inerte, el neón, metargón, crypton, helium, 5 á 16 milésimas de vapor de agua y 3,10 milésimas de ácido carbónico, pudiendo esas sustancias, por estar mezcladas y no en combinación, aumentar ó disminuir en virtud de muchos accidentes.

El aire que se recoge en un sitio donde hay gran vegetación, contiene mucho oxígeno, y más si la luz es excesiva, la elevación muy grande y la atmósfera muy seca, porque los vegetales descomponen el ácido carbónico tomando el carbono, y el que se recoge en las profundidades de las minas tiene menor cantidad de la ordinaria, llegando á disminuir hasta á un 14, según Moyle y á un 9,6 décimas, según Leblang.

El ácido carbónico aumenta en los sitios oscuros, muy cerrados, y en los que hay aglomeración de gente, estando su cantidad en razón inversa de la de oxígeno, como es natural.

De todos esos componentes, el que más abunda en el globo, pues constituye la tercera parte de su peso, y el más importante para la vida de los seres, es el oxígeno, cuya existencia era ya conocida, aunque no sus

propiedades, por haberlo obtenido Priestley en 1744, descomponiendo el óxido mercúrico rojo por medio del calor, arrancando su mayor importancia de que es el elemento que en el acto inspiratorio pasa, por difusión, á través de los alvéolos pulmonares, al plasma sanguíneo, donde se disuelve ó se une á las sales, fijándose después en combinación, muy poco estable, á la hemoglobina, encargándose ésta de llevarlo á los territorios orgánicos para que se verifique el proceso químico de la nutrición, ya directamente ó por medio de un fermento mineral oxidante ú oxidoso.

Cada gramo de hemoglobina puede fijar 1 litro 52 centilitros de oxígeno, y la cantidad que un hombre absorbe por hora, es de 19 á 25 decímetros cúbicos, la cual parecerá exagerada á los que desconozcan que los litros de aire que circulan por los pulmones en ese tiempo son 417, y que la superficie de los alvéolos pulmonares, es próximamente de 200 metros cuadrados, ocupada en un 75 por 100 por capilares sanguíneos, en los que hay, por cada milímetro cúbico, 5 millones de glóbulos rojos.

No todos los individuos consumen el mismo oxígeno ni la proporción está relacionada con la estatura y volumen de aquéllos, sino con la cantidad de gróbulos rojos de su sangre.

Si el número de éstos es crecido, la cantidad de oxígeno que se introduce es mayor, y claro está que, á la inversa, cuando los glóbulos rojos estén disminuidos, sucederá lo contrario.

Tampoco influye mucho en que se absorba más ó menos el que exista mayor ó menor cantidad en el aire que se respira, pero no pasa lo mismo con la presión atmosférica.

Si la presión es la ordinaria, aunque el aire encierre un 26 por 100, no se absorbe más, y el sujeto no experimenta perturbación alguna, no ocurriendo igual si la presión atmosférica está muy elevada, pues en este caso acude á la sangre en más abundancia.

Un animal, colocado en una atmósfera de oxígeno puro á la presión ordinaria, no toma más oxígeno que respirando aire, y si bien sufre algunos trastornos, no son tantos como si respirase oxígeno puro sometido á 3 atmósferas, porque así sentiría todos los efectos de un envenenamiento por la estricnina.

La disminución de ese principio en el aire, si no baja del 15 por 100, no produce trastornos sensibles, porque pasa á la sangre el necesario; pero si la presión atmosférica es pequeña, producirá fenómenos nosohémicos tanto más graduados cuanto más baja sea, por llegar entonces á la sangre en grado deficiente.

Los mareos, palpitaciones que experimentan los que suben á grandes alturas, y que es lo que caracteriza el mal de montañas, son debidos á la falta de oxigenación de la sangre por motivo de la baja depresión.

El confinamiento del aire, ó sea la disminución de oxígeno y aumento de ácido carbónico, es causa de

trastornos tanto más serios cuanto mayor sea el confinamiento.

Si disminuye el oxígeno á un 10 por 100, la respiración es muy frecuente; desde un 10 para abajo, es muy difícil, y al llegar á 3 la asfixia es inminente,

El aire confinado por acúmulo de mayor número de personas del que corresponden al local en que se hallan, contiene, además del exceso de ácido carbónico, mayor cantidad de vapor de agua y otros elementos volátiles, como amoníaco, ácidos grasos, materias olorosas, hidrógeno sulfurado y una substancia alcaloidea denominada antroposina ó zootosina, contribuyendo todos esos elementos á que el aire pierda las condiciones indispensables para el desempeño de la alta función que le está confiada.

La antroposina, ó zootosina, la cual se extrae de los vapores que salen del pulmón, condensándolos, es una substancia venenosa capaz de matar un conejo, cosa demostrada por muchos fisiólogos é higienistas.

Si en una jaula, ó en una serie de jaulas enlazadas entre sí, se coloca en cada uno de sus departamentos, que no deben ser menos de 80 á 100, un conejo en tal forma que el colocado en el segundo departamento respire el aire del primero, el tercero el del segundo, y así sucesivamente, se observará que los dos ó tres últimos mueren intoxicados al cabo de cuarenta y tantas horas, no sucediendo esto si el aire pasa previamente por una disolución de ácido sulfúrico, porque de este modo el ácido fija el alcaloide é impide su efecto dañoso. (Experimentos hechos en Francia).

Cuando el aire se va confinando poco á poco, el individuo va poco á poco también adaptándose al aire que respira, y, por lo tanto, hay quien estando en una habitación desde antes que empiece á confinarse, no siente ninguna molestia ni aun después de haberse confinado mucho, y en cambio, los que penetran cuando el aire está ya en esas condiciones es fácil que tengan dolor de cabeza, vértigos, náuseas y síncope.

La adaptación se establece mejor en los que tienen costumbre de respirar atmósferas no muy sanas como los que concurren con frecuencia á cafés, teatros, tabernas, grandes talleres, etc.

Por lo general, estos individuos no notan alteraciones de ningún orden al pasar de una atmósfera pura á otra viciada, pero esto no quiere decir en modo alguno que su organismo no se resienta; se resiente, sí, porque el ácido carbónico, si se respira con exceso, debilita el sistema nervioso, vaso-motor, y paraliza el centro circulatorio por la acción que ejerce sobre sus centros moderadores lo mismo en los que tienen el hábito de respirar atmósferas limpias que confinadas, sin dejar tampoco de producir las demás substancias que impurifican el aire, particularmente la zootosina, los trastornos consiguientes.

Lo que sucede es que en los unos los trastornos son súbitos y con estrépito, y en los otros lentos y silenciosos.

La experimentación en los animales lo comprueba.

Se ha introducido en una campana un pájaro, impidiendo la entrada del aire, y se ha hecho la observación de que, introduciendo otro de la misma especie después que el aire está del todo confinado, éste muere de seguida, mientras el primero continúa viviendo algún tiempo.

(Se concluirá.)

COMO SE CREA UN JARDÍN

LA HUERTA

En nuestro anterior artículo (1) hemos estudiado las condiciones que deben reunir las tierras destinadas al cultivo, y podemos por tanto, entrar de lleno en la plantación de la huerta que ha de hermoear el contorno y acrecentar el valor de nuestra casa en la Ciudad Lineal.

HORTALIZAS

Las plantas cultivadas y cosechadas en las huertas, las hortalizas, se distinguen entre ellas con los nombres de *frutos hortenses*, *legumbres verdes*, *tubérculos comestibles*, *raíces carnosas*, *verduras*, *ensaladas*, *bulbos* y *condimentos*.

Frutos hortenses.—Comprenden la *fresa*, *berenjenas*, *pimientos* y *tomates*, *calabazas*, *cohombro*, *melón*, *pepino* y *sandía*.

Legumbres.—Figuran como principales las especies: *garbanzo*, *lenteja*, *algarroba*, *guisante*, *haba* y *judía*. Las *almortas*, *yeros*, *altramuces*, etc. son legumbres de cultivo menos importante.

Tubérculos.—El tubérculo, que hay quien confunde con las raíces, se halla constituido por un núcleo de materia feculenta dentro de una membrana de color leonado, que sustenta en sus *ojos* verdaderas *yemas*, capaces de producir nueva planta al desarrollarse (es una rama atrofiada).

Este grupo se compone de: *Patata*, *batata*, *pataca*, *chufa* y *helecho dulce*.

Raíces alimenticias.—Constituyen las raíces carnosas un grupo agrícola que se cultiva de igual modo todas ellas, propagándose todas por medio de sus semillas. Las especies horticolas más generalmente cultivadas son: *Remolacha*, *zanahoria* y *chirivía*, *colnabo*, *nabo* y *rábano*, *iguamo* ó *ñame*.

Verduras.—Bajo este nombre se agrupan varias plantas de hojas ó brotes tiernos comestibles: *apio*, *cardos*, *parejil*, *lombardas*, *coles* ó *berzas*, *hinojo*, *brocoleras*, *ruibarbo*, *repollos*, etc.; y otras en que la parte utilizada son los pimpollos florales; *alcachofas*, *brécoles* y *coliflor*.

Ensaladas.—Aunque algunas «verduras» reciben también este destino, lo son más especialmente las siguientes especies: *Acelga*, *espinaca*, *acedera*, *escarola*, *lechuga arrepollada*, *lechuga rizada*, *l. espinosa*.

Bulbos y espárrago.—Son las especies conocidas por los nombres vulgares de *cebolla*, *ajo* y *puerro*, y el espárrago.

Plantas aromáticas.—Sirven para condimentar ó aromatizar: *anis*, *lúpulo*, *comino*, *orégano*, *romero*, *cantueso*, *tomillo*, *espíiego*, etc.

También se emplean como condimentos los *bulbos*.

CULTIVO HORTÍCOLA

Plantas de huerta que se cultivan también en terrenos de vega y secano.—*Sandías*, *melones*, *calabazas* y *pepinos*. Son plantas muy sufridas, por lo que se acomodan bien al secano, y se cultivan juntas en los «melonares».

Se reproducen en primavera, sembrándolos de asiento. «á golpe», con semillas de dos años, previamente maceradas en agua algunas horas, colocando cuatro ó cinco en cada hoyo, con un poco de mantillo.

Se tendrá bien labrado el melonar, dándole la última bina cuando empiezan á madurar los frutos, debiendo despuntarse los tallos para favorecer su desarrollo, y se recolectan á mano, conforme van madurando.

Pimientos, tomates y berenjenas.—Estas especies «solanáceas» son más exigentes en humedad que las «cucurbitáceas» que preceden y sólo se explotan con ventaja en regadío.

Deben sembrarse en semillero, y mejor aún, sobre cama caliente para anticipar su fructificación. Se transplantan en mayo á suelos bien abonados y alomados para que reciban el riego por infiltración y no se mojen los frutos, debiendo plantarse á 40 ó 50 centímetros de distancia, una planta de otra.

Ajos, cebollas y puerros.—Como las tres especies son bienales, es preciso conservar algunas plantas cada año, si se quiere obtener semilla.

Los *ajos* tienen el bulbo formado por varios bulbillos (*penca*s ó *dientes*), mediante los cuales se reproducen plantando uno en cada golpe á 15 centímetros de distancia, en otoño ó primavera. Es planta de pocas exigencias y precoz, por lo que se cultiva en «secano» bien labrado y abonado. Se recolecta en mayo, septiembre ó octubre, según la época en que se ha plantado, arrancando las matas que una vez secas, se trenzan formando «ristras».

Las *cebollas* y los *pueros* se cultivan de igual manera, pero los puerros se «aporcean» antes de su recolección á principios de invierno, para utilizar los tallos tiernos.

Se reproducen ambas especies bulbosas por semilla en la primavera, recolectándose del semillero cuando los bulbos están bien desarrollados, ó sea en otoño ó principios de invierno. En cultivo forzado se obtienen du-

(1) Véase el número 337 de esta Revista.

rante todo el año. Exigen buena tierra, ligera y bien abonada del año anterior. Se las dispensan los cuidados generales no regándolas mucho para no pudrir los bulbos. Retorciendo los tallos después de iniciada la formación del bulbo, se favorece el crecimiento de este.

PLANTAS DE HUERTA PROPIAMENTE DICHAS

Las exigencias culturales de este grupo son mayores que las del anterior, lo que hace imposible su reproducción fuera de la huerta. Las *patatas*, *batatas*, *colinabos*, *rábanos*, *zanahorias*, *habichuelas* y *guisantes*, aunque pertenecientes al «gran cultivo» son, en muchas ocasiones, objeto de una verdadera explotación hortícola.

Coles.—Estas verduras se producen en gran escala y son baratas y nutritivas. Pueden ser *arrepolladas*, *sin arrepollar* y *coliflores*. Todas son plantas bienales y se subdividen en *repollo murciano* y *lombarda*; *berza común* y de *asa de cántaro*, y *coliflores finas* (brocoli) y *bastas* (brocoleras), que son aprovechables, á más de por sus hojas, por los *órganos florales abortados* que forman la «piña».

Se siembran en otoño y primavera en semillero ó cama caliente, recolectándolas antes de que se *entallezcan*, ó sea después de su primer desarrollo y antes de que se endurezcan sus hojas, conservando algunas plantas durante dos años (como todas las bienales) para obtener semillas.

Acelga, espinaca y borraja.—Las dos primeras son bienales y la última anual. Se siembran de asiento en otoño y primavera en lugar secundario de la huerta.

Cardo.—Es de las hortalizas que alcanzan mayor precio en el mercado. Los peciolo de sus hojas, gruesos, carnosos y de sabor especial se comen en ensalada, cocidos ó crudos.

Se siembra de asiento en líneas un tanto espaciadas y se *aporca* cuando las hojas tienen un metro, ó poco menos, de longitud, atándolas primero para que no se rompan.

Lechuga y escarola.—Se consumen crudas en ensalada, en verano la primera y en invierno la otra; pero el cultivo forzado las produce todo el año.

Ambas son anuales y se siembran en semillero en el otoño y en primavera, trasplantándolas cuando han formado cuatro ó cinco hojas. La lechuga se ata para que blanquee el cogollo (por no llegar á él la luz) antes de *subirse* ó *nacerse*, y la escarola se *aporca*.

Apio.—Es verdura para comer en crudo, aunque tiene un sabor muy pronunciado. Se siembra en semillero en la primavera, trasplantándolo en junio y aporcándolo como al cardo en el otoño.

ESPECIES PERENNES DE CULTIVO INTENSIVO

Las de más interés son los *espárragos*, *alcachofas* y *fresas*.

Alcachofa.—Se cultiva para el aprovechamiento de sus receptáculos florales, *compuestos* y protegidos de *brácteas*, mal llamadas «hojas de alcachofa».

Este vegetal ocupa el suelo cinco ó más años, y le necesita, por tanto, de gran fondo y substancioso; destinándosele, por lo general, las bandas de tierra contiguas á la cerca de la huerta, con exposición adecuada para que tenga una temperatura conveniente.

Se reproduce por semillas en la primavera, ó por retoños ó hijuelos en otoño (ó en dicha estación también).

Dándole á la planta algún riego y con los cuidados culturales comunes, se recogen las cabezuelas, (*alcachofas*) á medida que van desarrollándose, debiendo cubrirlas antes durante algunos días, con hojas de la misma planta ó saquitos de lona para que blanqueen.

La producción de alcachofas dura toda la primavera y las plantas habrán de podarse en el otoño para facilitar la producción siguiente:

Si el clima es frío se riegan por completo, para evitar la acción de las heladas.

Espárragos.—De esta planta (*esparraguera*) se aprovechan los *turiones* (tallos subterráneos) tiernos lo mismo si es especie de esparragal en huerta que si es espontánea de sembrados (*espárragos trigueros*).

La esparraguera, es *vivaz*, casi arbustiva, y dura en buenas condiciones diez ó más años. Al segundo de su vegetación da ya buena cosecha.

Se puede reproducir por semilla, pero es mejor multiplicarla por plantación, enterrando en el fondo de zanjas de más de medio metro de profundidad, esquejes de planta vieja, cubiertos con tierra mantillosa. Conforme van creciendo, se recalzan para que los *turiones* estén cubiertos en su mayor parte, se procura que el terreno esté siempre mullido y algo húmedo; y en la primavera se descubren y cortan los espárragos.

Fresa.—Planta rastrera, espontánea en algunos bosques y montes, da fruto exquisito y de precio.

Se explota en grandes extensiones de *tierras de veja*, sueltas, substanciosas y algo húmedas, dividiéndolas en «tablares» que faciliten el riego.

Hay á más de los *fresones*, de tamaño enorme algunos, fresa *encarnada* ó común, *blanca*, *verde* y *de los Alpes* ó «de todo tiempo», llamada así porque fructifica todos los meses en los climas templados.

Se reproducen por semilla, en semillero, durante la primavera ó en otoño, si se desean variedades nuevas ó han degenerado las cultivadas, pero es más rápida y segura su multiplicación plantando trozos de sus tallos rastreros en camellones anchos y próximos, para facilitar el riego.

Los cuidados ordinarios y el «entresaque» cuando han cundido mucho las plantas permiten recolectar en abril-junio, aromáticos y sabrosos frutos que constituyen *un punto y aparte de los que dejan buen sabor de boca*.

E. HERNÁNDEZ

PINTOR

ORNAMENTACIONES MURALES DE TODOS LOS ESTILOS

PINTURA DECORATIVA AL ÓLEO, ESMALTE, TEMPLE, &

REPRODUCCIONES DE CUADROS DE TODOS LOS MUSEOS

RETRATOS AL OLEO É IMITACIÓN DE TAPICES

RESTAURACIONES

DE CUADROS Y OBJETOS DE ARTE ANTIGUOS Y MODERNOS

* * * VIDRIERAS ARTISTICAS * * *

IMITACIONES A MADERAS, MARMOLES, BRONCES, ETC.

PINTURA LISA DE TODAS CLASES

PROYECTOS Y PRESUPUESTOS

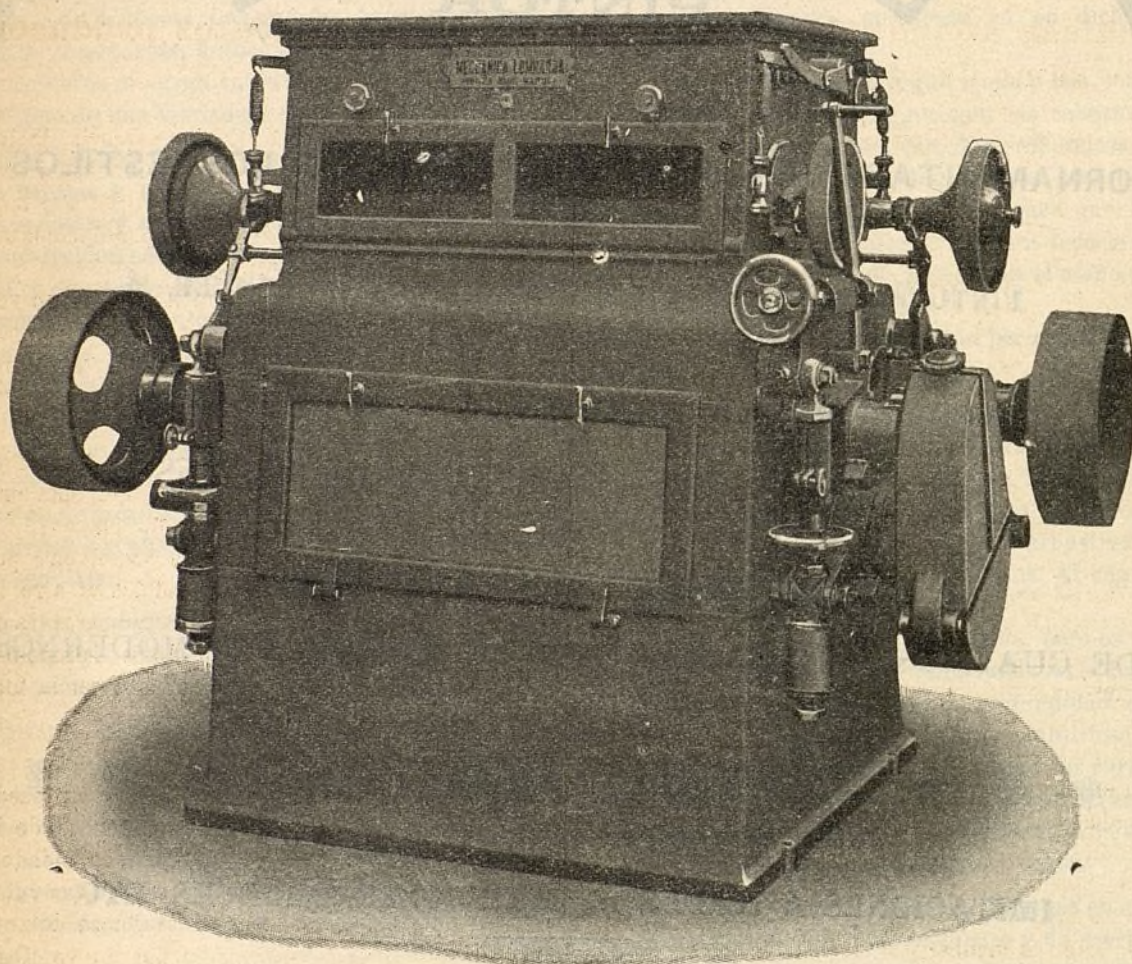
Talleres: Monteleón, 24.--Madrid

Grandes talleres de Construcción y Reparación de Máquinas y Fundición de hierro

DE

MARCO Y NOGUÉS

Ronda de Atocha, 5 y Paseo Sta. Maria de la Cabeza, 4.—MADRID



Máquinas y Calderas de vapor de varios tamaños y sistemas, nuevas y usadas (si bien estas últimas salen de nuestros talleres en perfecto estado para su funcionamiento).—Molinos harineros.—Amasaderas sobadoras y aparatos de molinería de todas clases.—Turbinas. Prensas hidráulicas y de palanca.—Bombas.—Accesorios de maquinaria.—Aparatos para aserrar madera, etc.

TELÉFONO 306

REPRESENTANTE EN ESPAÑA Y PORTUGAL

DE LA

SOCIETA ANÓNIMA MECANICA LOMBARDA, DE MONZA-ITALIA

dedicada especialmente á la construcción de aparatos de molinería y para la fabricación de ladrillos y pastas para sopa.

INCUBACIÓN ARTIFICIAL

PATITOS EN TODO TIEMPO

Para que nazcan en invierno los patitos hay que recurrir á la incubadora artificial.—La comida de los recién nacidos debe ser proporcionada á la edad y variada.—El patito es glotón pero se asimila bien las comidas abundantes.—Tres kilogramos de alimentos producen un kilogramo de pato vivo en cuatro meses.

Cuándo y cómo se debe incubar.

Las crías de Octubre son excelentes comestibles para año nuevo; las de Noviembre, destinadas á satisfacer el consumo en Febrero ó Marzo, son también buenas, pero de Enero á Marzo es cuando más interesa forzar la incubación, porque se dispone á menudo de gran cantidad de huevos y además por ser de fácil venta los patos precoces hasta la entrada del verano. Debe suspenderse la incubación desde Mayo á Octubre.

Hay que contar con veintiocho días para la incubación, dos meses para la cría, y tres semanas para el engorde, ó sea, cerca de cuatro meses para tener el pato desarrollado para el consumo.

La pata no vale para incubar, pues abandona muy pronto sus huevos, y además es muy salvaje. La gallina, y aún la pava, son preferibles, pero lo mejor sin duda (puesto que el empollar no es una función fisiológica sino puramente térmica) es la incubadora artificial, siempre dispuesta á darnos crías; aún en invierno que es la época en que las pavas y la mayoría de las gallinas no piensan en empollar.

Para la incubación artificial de cualquier clase de huevos de ave, hay que disponer de incubadora y de amplias secadora y criadora.

Se recogen los huevos diariamente y se los conserva, hasta meterlos en la incubadora, en cucuruchos, colocados verticalmente y rodeados de salvado ó de arena, en una habitación cuya temperatura no sea elevada. En caso de no tener bastantes huevos, y tener que comprarlos, debe pedirse garantía de que están frescos y fecundados. *Hay que regular y manejar bien la incubadora.*

Al comprar el aparato, calentado por agua caliente y con regulación automática es el mejor sistema, se reciben instrucciones para su manejo, pero no huelgan algunas observaciones en este lugar.

Antes de poner huevos en incubación, conviene verificar el funcionamiento del aparato durante dos ó tres días.

Como generalmente, las incubadoras que vende el comercio no están reguladas ni construidas para los huevos de pata, expresamente, hay que modificar algunos detalles.

A fin de que el depósito ó bolita de mercurio de los dos termómetros que van dentro de cada incubadora resulte á la altura de los huevos de pata (que son más grandes que los de gallina), se los eleva poniéndolos sobre unos suplementos de madera ó cartón.

El tiempo de incubación dura veintiocho días, en vez de veintiuno que tardan los huevos de las gallinas, con temperatura igual que para estas (37° á 40°). Los huevos no adquieren la temperatura conveniente (39 grados) hasta pasadas ocho ó diez horas.

Colocados los huevos dentro de las cajas ó bastidores, según se vé en las figuras, se les deja en esta primera posición durante cuarenta y ocho horas.

Pasados estos dos primeros días se «vuelven» por mañana y tarde diariamente, exponiéndolos al aire libre unos cinco á diez minutos (según la temperatura de la habitación) para que se queden tibios solamente. Esta operación es indispensable para establecer la función respiratoria.

El «mirar» los huevos es importante.

En los días quinto y sexto de incubación se procede á «mirar» los huevos para examinar la marcha de la operación y saber con certeza si están bien fecundados.

Para «mirar» se coloca el huevo en el orificio ovular de una lámina de metal ó cartón, que se coloca delante de una luz, y se mira á esta á través del huevo. Otro procedimiento sencillo es el que representa la figura.

Si el huevo, visto por transparencia, presenta más voluminosa la yema y esta tiene, bordeando su parte inferior, una línea sombreada, puede considerarse *fecundado*. El embrión que en este caso contiene el huevo afecta la forma de una araña, cuyas patas alargadas y ténues se pierden en la clara.

Si el huevo tiene la misma apariencia que en estado fresco, oscilando la yema al menor movimiento, es que *no está fecundado*; y se puede pedir al vendedor una indemnización, puesto que solo vale la mitad que un huevo fecundado.

Si pegado al cascarón aparece un punto negro, sin silueta de araña, es que *el germen ha muerto*.

Si en lugar de la silueta de araña se vé en la yema un círculo sanguinolento, que á veces radica en el cascarón, el huevo contiene *un falso germen*.

Solo los huevos bien fecundados se vuelven á colocar dentro de la incubadora á la temperatura normal de 39°.

A los diez días de esta inspección se efectúa otra para ver si el embrión está vivo ó muerto. Se observa también si la «cámara de aire» del huevo, estando este vertical, alcanza una altura igual á un quinto del eje mayor, pues, si así es, la incubación va bien; en caso contrario hay que acentuar la humedad del ambiente interior de la incubadora.

Cuando los huevos se han secado, hay que abrir el aparato lo menos posible, sólo por las mañanas y tardes, y no se «vuelven» ya los huevos.

Al nacer los patitos pasan á la secadora.

Los patitos no salen hasta pasadas 12 á 24 horas; hay que ayudarles porque son tan apáticos que á menudo se duermen.

En cuanto nacen, se les lleva á la secadora, colocada generalmente encima ó debajo de la incubadora, cuidando de que no se enfrien pues las transiciones bruscas de temperaturas les son funestas. Si la secadora está colocada aparte de la incubadora, al sacarlos de esta, se meten los recién nacidos en un cesto recubierto interiormente y cubierto con una tela de franela, para transportarlos abrigados.

La secadora prepara á las tiernas aves para pasar á la criadora, y por tanto su temperatura será intermedia entre las que las ha hecho nacer y la de 20° que reina al aire libre, es decir, de unos 28° á 32°.

Prepárese la criadora para recibir á sus huéspedes.

Antes de introducir los patitos en la criadora, hay que calentar esta, hasta unos 26° y airearla bien. Para piso, lo mejor es arena fina, que conserva bien el calor y no se impregna tan pronto como la avena, el salvado,

etc. Encima de la arena se coloca una alfombrita, que se saca todos los días para limpiarla.

Hay que cuidar de que el edredón que guarnece el interior, no forme repliegues ni rincones, donde, por hallar más abrigo, se amontonarían los patitos asfixiándose; si el contacto es igual en todas partes, los jóvenes patitos se reparten uniformemente.

Los patitos en la criadora.

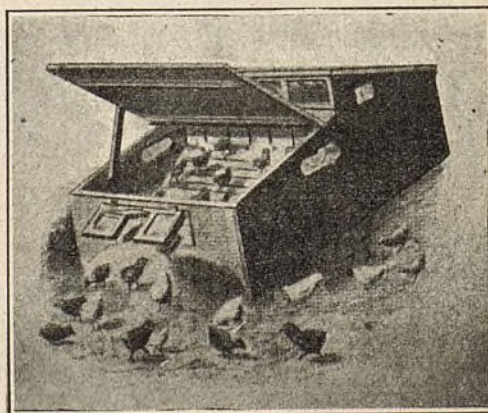
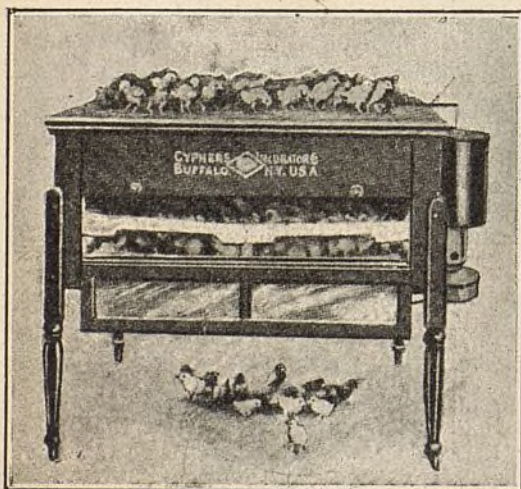
Ya podemos introducir á nuestros patitos en la criadora, para que reposen en ella durante cinco ó seis horas. Después como les conviene el ejercicio y son muy perezosos, se les impulsa á él haciendo ruido con golpecitos dados en la madera del aparato ó estrujando un papel, también puede llamárseles para que salgan de debajo del edredón.

La temperatura de la «madre» ó criadora, comienza por ser de 26°, los dos primeros días, pero va descendiendo: á 24° en la primera semana, á 21 en la segunda y acaba por ser la del ambiente exterior al transcurrir 24 ó 26 días. En la criadora el aire es más necesario que el calor; no debiéndose nunca sacrificar la pureza de aquel por temor á que la temperatura no sea bastante fuerte. Se evitarán naturalmente las corrientes de aire, cambios bruscos de temperatura y demás... descuidos.

De cuatro semanas ingresan en el gallinero.

Como ya durante su estancia en la criadora, los «educandos» han salido varias veces al parque para moverse y aprender «lo que es mundo», los que resisten á este período de prueba, seleccionados por método natural, pueden entrar cuando cuentan unas cuatro semanas en el gallinero ó corral destinado á los adultos.

Los patitos son glotones, pero sí comen mucho en cambio lo «lucen» pues como dijieren bien, aprovechan de lo que se les da, abundantemente pero sin gran dis-



Hidro-madres americanas, para la cría de toda clase de aves.

pendio porque hay que atender á la parte económica y no sería beneficioso darles trufas exclusivamente para comer.



Volviendo los huevos.

Alimentación copiosa y económica.

La «pasta» debe componerse de materias nitrogenadas, grasas ó hidrocarbonadas. Las últimas no son caras, especialmente en forma de patatas, etc., pero las azoadas alcanzan, generalmente, precios bastante altos que hay que compensar en parte, eligiendo los productos que á igual ó inferior precio reúnen mayor potencia nutritiva: las materias ricas en nitrógeno, de origen animal son más nutritivas, y á veces más baratas, que las procedentes de vegetales.

Las *feculentas* (patatas, cereales, arroz, maíz, etcétera), dan 6 á 13 por 100 de su peso, de sustancia azoada; las *leguminosas* (guisantes, habichuelas, lentejas, arvejas, etc.) 14 ó 15 por 100; la *sangre* de matadero, contiene hasta un 16 por 100 y la *sangre desecada*, de 80 á 84 por 100. En muchos pueblos la sangre no tiene aplicación y se vende casi de balde.

Las patatas cocidas y el salvado son buen alimento; el arroz, aunque no conviene por su mucha riqueza en grasa, para iniciar la alimentación, á menos de lavarlo bien, es también sano y nutritivo; el trigo cocido es excelente y contiene mucha materia grasa.



En la orilla.

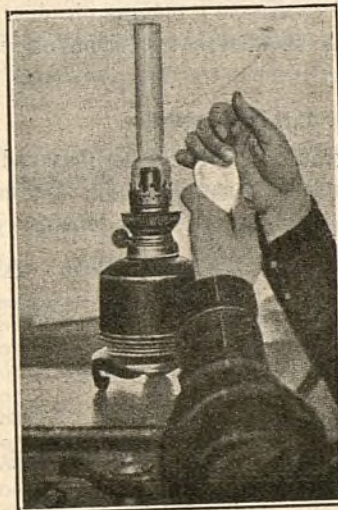
Las comidas.

Para «formar carne» rápidamente precisa proveer á los animalitos de cuanto puedan ingerir; pero disminuyendo la ración en invierno, porque como hacen menos ejercicios que en buen tiempo, la digestión es más lenta.

Entre las comidas mediarán dos horas si la temperatura no permite el ejercicio, ó sólo una si se han movido bien después de comer.

La primera comida se les da en cuanto hayan digerido el alimento absorbido en el huevo; lo que se conoce por deshinchárseles el vientre, á las cuarenta y ocho horas próximamente después de salir del cascarón.

Esta comida inicial consistirá de pasta seca de mijo solo (ó arroz solo) ó bien de pan amasado con una yema de huevo, para 12 patitos. Esta pasta se desmiga y distribuye por el suelo para que el instinto les impulse á alimentarse con ella.



Mirando un huevo.

Si se les vé poco atraídos por las miguitas, se estimula su apetito mezclando, en la pasta, gusanos de harina.

Beben y comen á la vez.

Para la segunda comida ya se humedece la pasta alimenticia, á fin de que beban al mismo tiempo que

comen. Esta comida se compondrá de pan duro empapado en leche ó de 120 gramos de salvado mojado y un huevo duro (bien picado y mezclado con el salvado) para una docena de *comensales*.

El quinto día ya se les da de beber en un cacharro, y la pasta tiene la composición siguiente:

Pan rayado.	600 gramos.
Torta de maíz.	200 »
Harina de cacao	200 »

Para variar se les puede confeccionar otro *plato* con salvado y un tercio de harina de carne ó sangre, sustituyendo con esto parte de la pasta dicha que está calculada para 12 *cubiertos*.

Desde su entrada en el gallinero se les dá á los patitos una pulgada de polvo de huesos por cabeza y se aumenta progresivamente la dosis. A los ocho días se les reparte trigo remojado en agua durante doce horas; pero hay que esperar á que pasen tres semanas antes de darles avena. En todas las comidas se les puede dar ventajosamente sangre y ortigas picadas.

A partir de la edad de tres semanas se les alimenta á discreción.

Cómo engordan los patitos.

En una granja avícola, se ha observado durante las nueve semanas de desarrollo, que el aumento de peso es por término medio el que se detalla á continuación:

PERÍODO	PESO DEL AVE	AUMENTO
1 día.	60 gramos.	60 gramos.
1 semana.	120 »	60 »
2 semanas.	270 »	150 »
3 »	450 »	180 »
4 »	720 »	270 »
5 »	900 »	180 »
6 »	1.230 »	330 »
7 »	1.510 »	280 »
8 »	1.810 »	300 »
9 »	2.050 »	240 »

Algunos patos llegaron á pesar al cabo de las nueve semanas, 2'250 kilogramos que es el peso de un buen pato de consumo.

Puede calcularse, que 3 kilogramos de alimentos secos, producen 1 kilogramo de pato vivo, antes del cebo.



Redención agraria, por Ubaldo Romero Quiñones, autor laboriosísimo y estimable que merece llegar á las cumbres de la fama y lo conseguirá.

Por los párrafos que copiamos del primer capítulo podrá apreciar el lector la importancia del folleto que no será seguramente el último.

«La esterilidad de todos los proyectos, de todos los nobles propósitos de los Congresos agrícolas radica en la disociación de los agricultores, lo mismo en braceros que en propietarios.

La *mediata constitución de asociaciones*, en pueblos y villas, de agricultores; de federaciones en ciudades y regiones, prescindiendo de los matices religiosos, por donde se filtra la discordia y la ruina, prescindiendo del Estado, de los directores ciegos y sordos al bien común, padrastreros egoístas de lo ajeno.

La *fundación de Bancos de crédito agrícola*, por estas asociaciones dirigidos y vigilados, con sucursales en villas y pueblos por los mismos asociados funcionando, para matar la usura particular de los naturales enemigos de la agricultura; comprando aperos, y máquinas de cultivo, alquiladas á turno por los asociados según la cuantía de los propietarios.

La *expropiación forzosa de la tierra no cultivada y á censo redimible* por utilidad pública, puesto que las nueve décimas partes del territorio español sin cultivo están en toradas, fincas de recreo y latifundios, que gravitan sin cultivo ni utilidad sobre la novena parte cultivada; haciendo que pague más de veinticuatro por ciento de los supuestos beneficios; por lo cual caen en la usura la mayoría de los modestos propietarios.

El *avance parcelario de la riqueza oculta á la tributación y el Catastro*, con otras medidas de higiene social, de cultivo y canalización, son empeños salvadores que pueden conseguirse por asociación y organización de los agricultores; mediante la solidaridad, en la forma y modo que iremos exponiendo.

No basta tener derechos, tener razón y la justicia de nuestra parte; *para conseguirla, es indispensable asociarnos, organizarnos y defendernos* con la fuerza, el prestigio y el número de contribuyentes: si hemos de salvar la vida y hacienda de onerosos tributos y de servidumbres usurarias. La industria y el comercio, hijos de la agricultura, están interesados en redimirse».



Algunos consejos sobre la elección de vivienda

La elección de la casa debe hacerse con gran cuidado, pues de ella dependen el descanso, la salud y el bienestar de los que la habitan.

No se debe habitar en la proximidad de un cementerio, de un hospital, de una fábrica de gas, de un canal, de un depósito de agua estancada, pues que todos esos lugares despiden miasmas nocivos. La proximidad de un río no tiene nada de insalubre siempre que la co-

DESTEMPLE BURRELL

LISTO PARA EL USO POR MEZCLAR CON AGUA FRIA SOLAMENTE

La más perfecta cubierta higiénica para paredes.

SE FABRICA EN BLANCO Y 50 TONOS PRECIOSOS

Casa Fundada en 1852



Marca Registrada

EN PASTA

(QUE SE PUEDE LAVAR)

Para decoraciones exteriores é interiores

EN POLVO

Para interiores

... solamente ...

• • •

ARTÍSTICO PERMANENTE

SE USA CON FACILIDAD PARA TODAS LAS SUPERFICIES. NO SE QUITA POR ESTREGAR.

TAMBIEN

CAVABE EN POCO CASO DESEADO

NO VENENOSO
NO TIENE OLOR
DESAGRADABLE
PARA TODOS LOS
CLIMAS
MUY DURADERO

• • •

TARJETAS DE
COLORES
Y PRECIOS
al pedirse

EL DESTEMPLE BURRELL se fabrica en dos formas: en PASTA y en PÓLVO.—La primera, que se puede lavar; la otra, no, y se preparan los dos para mezclar con agua fría solamente.

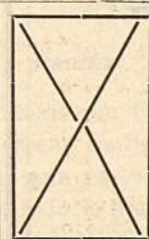
EL LAVABLE EN PASTA puede usarse para exteriores ó interiores, sobre piedra ó madera, yeso nuevo ó antiguo, etc. Recomendamos esta forma especialmente para hospitales, iglesias, asilos, lavatorios y otros sitios donde, por razones higiénicas, tienen que lavarse mucho las paredes, pues *no se quita con agua*.

Nuestro DESTEMPLE EN POLVO se quita facilmente con agua, pero no se quita por estregar. Esta forma, desde luego, se destina para interiores solamente.



PODER ES CUBRIR

100 kilos de la Pasta, ó 50 del Polvo cubrirán de 700 á 1.000 metros cuadrados, según la clase de superficie.



El Destemple Burrell tiene las siguientes ventajas:
ES UN DESINFECTANTE MUY EFICIENTE, DESTRUYENDO TODOS
LOS GÉRMESES
EXENTO DE COLORES INJURIOSOS Y OLOR DESAGRADABLE
NO FORMA AMPOLLAS Y NO SE QUITA POR ESTREGAR
DURARÁ POR CUALQUIER LAPSO DE TIEMPO Y EN TODOS LOS
CLIMAS.—ECONÓMICO.—INNOCUO A LAS BROCHAS

BURRELL Y COMP.^A

Fabricantes e colores, barnices, esmaltes, aceites, etc.

LONDRES

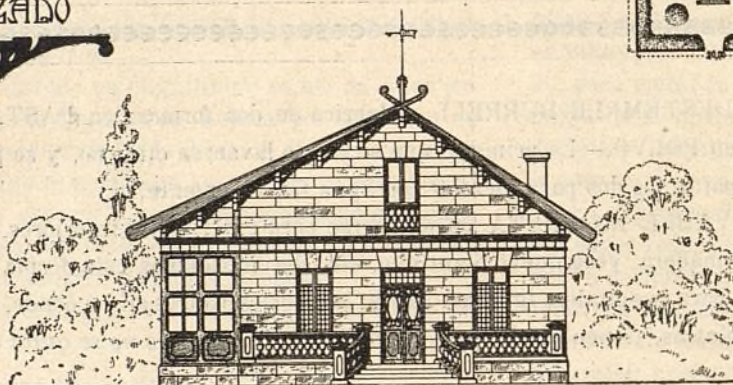
Hotel en venta

CONSTRUCCIONES DE LA CIUDAD LINEAL

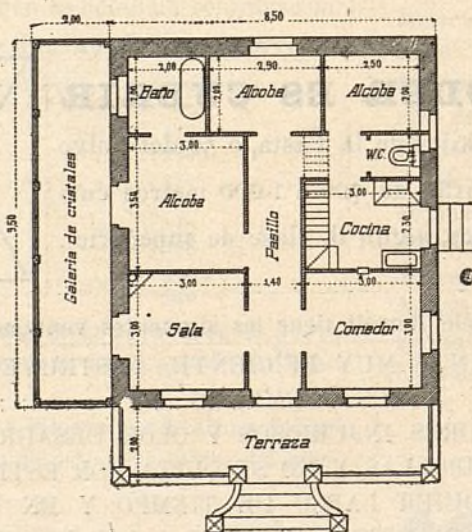
Precio del hotel 25.000 pesetas

Escala de 1:100

ALZADO



PLANTA



medio por pie y medio y témpanos de medio pie por 1,80 metros de altura; detrás del hotel en el centro del terreno, tiene un estanque con surtidor de agua y en el fondo del solar una casa para guarda con dos habitaciones; alrededor del muro se ha plantado una fila de árboles.

Precio de toda la obra, plantación y terreno: 25.000 pesetas

Pagándola al contado en un solo plazo, se hace un descuento del 10 por 100.

Ayuntamiento de Madrid

Manzana 83, lotes números 14 y 15, letra I.—Hotel de planta baja de 10,50 metros de fachada por 9,50 de fondo, distribuido en sala, comedor, tres alcobas, cuarto de baño, galería de cristales, cocina y retrete inodoro; delante del hotel tiene una terraza, con su escalinata al centro, con balaustrada de cemento, la sala tiene una chimenea de mármol; todas las habitaciones están pintadas al temple, los muros son de fábrica de ladrillo de pie y medio de espesor en toda su altura y las fachadas revocadas de estuco imitando sillería; el tejado á dos aguas, cubierto con teja plana y la cámara que ocupa toda la superficie del hotel está entarimada y sus paredes y techos blanqueados, siendo habitable para criados.

Los dos lotes de que se compone el solar están cercados en los 20 metros de fachada á la calle de Bueso Pineda, con muro de fábrica de ladrillo, verja y puerta de hierro, los 100 metros de medianerías están cercados con muros de fábrica de ladrillo, compuesto de machones de pie y

riente sea rápida y las aguas no se estacionen en el borde; de otro modo el agua llena de impurezas constituiría un peligroso foco de infección.

Una construcción debe ser todo lo seca posible, pues si las paredes están húmedas los muebles se enmohecen, las ropas nunca están completamente secas y se corre el peligro de padecer, no solo reuma, sino también hidropesía y parálisis.

El suelo sobre el que se levante la casa debe ser arenoso, ligeramente calizo y siempre permeable á una gran profundidad para que las aguas se filtren fácilmente hasta perderse en la tierra; si esto no sucede producirán una humedad permanente. Hay que evitar el terreno cenagoso y pantanoso.

La humedad del suelo desempeña un papel importante en la producción de las fiebres siendo los otros factores para el desarrollo de la malaria, el aire, el calor y la presencia de materias orgánicas vegetales.

La neftalina, envenena

Los casos de jaquecas, mareos y otras indisposiciones originadas por el fuerte olor que despiden la neftalina, son muy frecuentes.

La prensa médica, cita el caso de un individuo que por haber dormido dos horas en una habitación donde había cierta cantidad de bolas de neftalina por los rincones, despertó, sintiendo opresión en el pecho, sudores fríos, ganas de provocar y un marcado embotamiento de los sentidos, y durante tres días siguió padeciendo fuertes jaquecas, náuseas y cólicos.

El insigne químico Berthelot afirma que la neftalina no destruye la polilla, y en una reciente comunicación presentada á la Academia de Medicina de París por los Sres. Goble y Tribot, se demuestra que la neftalina se desdobra en éter y óxido de carbono.

Es decir, que según recientes investigaciones, la neftalina perjudica más á las personas que á los insectos que se trata de combatir, y que puede ser causa de asfixia lenta, vómitos y demás síntomas de envenenamiento.

Para conservar la fruta

Escójanse cuidadosamente las peras y las manzanas más hermosas. Se forman pequeños montones con ellas en el granero ó en cualquier habitación de la casa, y se las deja durante ocho ó diez días. Se les corta con las tijeras el rabo lo más alto posible y sobre la parte cortada se echa una gota de lacre fundido.

Después se ata á cada una un bramante, se las mete en cucuruchos de papel de seda, cuidando de cerrarlos bien, de modo que no entren ni el aire ni el polvo; para dar salida al bramante se abre un agujerito en el cucurucho, agujerito que se tapaná herméticamente con lacre cuando el bramantito haya salido. A continuación se cuelgan del techo de una habitación seca, que no

esté ni muy fría ni muy caliente, y allí se dejan hasta que se quieran servir á la mesa. Por este medio pueden conservarse hasta el fin del invierno.

Conejos y aves en la Exposición de Avicultura de París

La cría de conejos en Francia, está siendo objeto de detenido estudio, pues, se trata de mejorar la piel cuanto sea posible, en vista de la utilidad que de ella se obtiene.

Los conejos presentados en la exposición, prueban que el trabajo no es estéril y muestran los extraordinarios progresos realizados. Había conejos de todos colores; blancos, negros y hasta los llamados *japoneses*, que se distinguían por su hocico cortado longitudinalmente en dos, amarillo de un lado y negro de otro. Entre los *angoras* había bellísimos ejemplares con sus pieles blancas, negras y grises tan hermosas, que antes se consideraban raras y eran muy difícil de encontrar.

Respecto á las aves domésticas, fué tan satisfactorio el éxito obtenido y tan grande el número de expositores, compuesto, no sólo de personas que explotan la cría de animales, sino también de aficionados que anima más que nunca á aquellos que poseen un modesto jardín á criar aves que les den huevos en invierno como en verano y les ofrezcan con su carne un excelente manjar en todo tiempo.

El riego de las plantas

El riego artificial de las plantas que tiende en general á empapar de agua el terreno contiguo y á proporcionar este elemento á una sola parte del vegetal, las raíces, debiera asemejarse todo lo posible al riego que efectúa la lluvia, mojando toda la planta y penetrando por la base al través del suelo.

Por esta razón el riego ejecutado por medio de mangueras y con chorro de bastante presión, como suele practicarse algunas veces, es preferible á la simple corriente superficial de las aguas, aunque no pueda equipararse en sus efectos y ventajas á las que lleva consigo una lluvia oportuna y moderada.

Las expansiones foliáceas y florales del vegetal se cubren, con frecuencia, de polvo y otras sustancias suspendidas en la atmósfera, y de este modo se obturan los poros de las mismas, interrumpiéndose sus funciones biológicas, y dificultando las acciones luminosa y térmica de los rayos solares, tan necesarios en la vida vegetal. El agua de lluvia y el riego artificial en forma de lluvia, despejan las hojas y flores, limpiándolas de toda impureza mineral y orgánica y disponen á estos órganos para el desempeño eficaz y suave de sus importantes funciones vegetativas.

El vegetal absorbe también por todo el sistema apendicular ascendente, lo mismo que por conducto de la raíz, y sin interrupción la humedad que le rodea.

Las hojas y partes fácilmente permeables, pueden prescindir hasta cierto punto de este lavado general que aconsejamos y que ocasiona la lluvia, pero ocurre á veces, que la superficie de las hojas se presenta más ó menos lustrosa, cornea é impenetrable y en este caso, el riego total se hace indispensable.

Aspiraciones de la Ciudad Lineal en su Segunda Barriada

Veo en LA CIUDAD LINEAL correspondiente al 10 del presente agosto, el artículo de su colaborador Pascual López, y aunque no tengo el gusto de conocerle más que de nombre, he de hacerle varias observaciones á su bien trazado artículo, y una de ellas es la siguiente:

El Ayuntamiento de Vallecas creo que ahora comprenderá el cambio y beneficio que supone para el pueblo el cambio de Compañía en la llamada «Maquinilla», y más habiéndose encargado de dicho cambio la Ciudad Lineal; pero ya sabemós todos en general, que los españoles somos pesimistas por naturaleza y se nos figura que nunca podemos llegar aún más allá, y el digno Municipio de Vallecas, creo que actualmente no despreciará la ocasión que se le presenta de dar nueva vida al hoy árido pueblo de Vallecas, que muy pronto con los arrestos que guían y han guiado siempre á la Empresa de la Ciudad Lineal, puede llegar á conquistar Vallecas un puesto de los primeros entre los pueblos de la provincia y esto debido al incremento que tomarían las comunicaciones, el desarrollo que tendría su principal industria local, que es el yeso, á más de tantas y tantas otras que se podrían crear á su amparo y que convertirían á este hermoso pueblo en una ayuda poderosa al mismo tiempo que beneficiosa para él, para la industria de la Villa y Corte y pueblos comarcanos y nueva y beneficiosa fuente de ingresos para su Municipio y para la Compañía Madrileña de Urbanización que vería compensados con justicia sus desvelos en bien del desarrollo industrial y económico de los pueblos próximos á Madrid.

Ahora bien; sin que trate de molestar al Municipio vallecano, al que respeto de todas veras, sepa el señor López que se ha de luchar con grandes dificultades, al menos si persiste en ciertas antiguas trabas que antes siempre ponía, por ciertos temores que algunos de ellos no me los he sabido explicar, cual es uno de ellos el que al tratar el ramo de Guerra hace unos cuantos años de edificar dos cuarteles, que hubieran sido elemento de vida para el pueblo, éste se opuso por cierto temor hacia las vallécanas, si se introducía allí la tropa... y hubo que desistir de la idea, no pudiendo aún calcular bien la pérdida que ha supuesto para ellos el no dejar llevarla á cabo.

Pero á estas fechas, como la inteligencia y el sentido común se van desarrollando con los años y necesariamente tenemos que ir penetrándonos poco á poco del lado serio de las cosas, por eso yo creo que ahora ya los hijos de Vallecas, comprenderán el filón de riqueza que sacará á la superficie de su terreno esta Empresa si se entregan con toda confianza en manos de ella y la prestan su ayuda, que bien la merece por la ardua é incansable tarea que lleva hecha durante los años de su existencia.

Por lo tanto, crea el Sr. López que le espera á la Ciudad Lineal un período de lucha en Vallecas, que yo deseo sea breve y mi pensamiento lo dice y desea lo será para bien de nuestro cercano pueblo que á mi me merece toda clase de simpatías, como asimismo el interés y la constancia de nuestra simpática Ciudad Lineal.

Queda siempre á la disposición de esa amable Redacción, vuestro seguro servidor y amigo.

Jesús APARICIO.

UNIÓN IBERO-AMERICANA

CONCURSOS CIENTÍFICOS Y LITERARIOS AÑO DE 1908

Compendio de geografía económica de los países ibero-americanos.

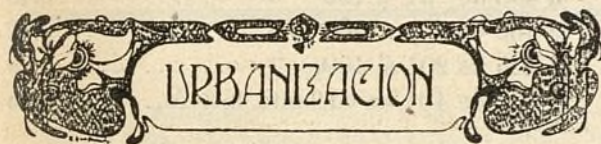
CONDICIONES DEL CONCURSO

- 1.^a La obra tendrá una extensión tal que después de impresa resulte un libro no menor de 300 páginas ni mayor de 400, en 8.^o español (letra del cuerpo 8).
- 2.^a Abarcará por el orden geográfico que el autor crea conveniente, los siguientes países:
Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, El Salvador, España, Guatemala, Haití, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, Portugal, Puerto Rico, Santo Domingo, Uruguay y Venezuela.
- 3.^a Aparte de los capítulos generales, que ya como introducción ya como epílogo el autor crea conveniente escribir, habrá un capítulo ó párrafo consagrado á estudiar cada uno de los países citados.
- 4.^a En cada uno de esos capítulos ó párrafos debe de haber:
A Una descripción física de la naturaleza de cada país en relación con la vida económica en él desenvuelta.
B Una descripción de su población con los datos antropológicos, etnográficos, políticos, estadísticos, poleográficos, etcétera, que cada autor crea conveniente.
C Una exposición razonada de la producción, comercio y comunicaciones interiores é internacionales.
D Alguna noticia de sus instituciones de carácter económico.
A esto el autor puede añadir cuanto crea pertinente al asunto.
- 5.^a En cada país se dará también noticia especial de sus relaciones con España, sobre todo en el terreno de la demografía y de la vida económica.
- 6.^a El premio consistirá en un diploma y 1.000 pesetas en metálico.
- 7.^a La UNIÓN IBERO-AMERICANA asumirá el derecho de hacer de la obra premiada una primera edición; pero, después de ésta, la obra quedará de propiedad de su autor.
- 8.^a Las obras se remitirán al Sr. Secretario general de la UNIÓN IBERO-AMERICANA, y el plazo de su admisión espirará el 31 de Diciembre del corriente año: llevarán al frente un lema que

las distinga é irán acompañadas de un sobre cerrado y lacrado que al exterior lleve el lema de la obra y en el interior el nombre y apellidos del autor.

9.^a El Jurado designado por la Junta Directiva de la UNIÓN IBERO-AMERICANA emitir su fallo con carácter inapelable antes del 31 de Marzo de 1909.

Madrid Mayo de 1908.—El Presidente de la Comisión de Enseñanza, *Luis Palomo Ruiz*.—El Presidente de la Comisión ejecutiva de la Unión, *Rafael Conde y Luque*.—El Secretario general, *Jesús Pando y Valle*.



Nuestras noticias.

Barriada de Canillejas.

El Consejo en su última sesión, ha acordado conceder á los accionistas de la Compañía, á los empleados y á los obreros de la misma, una reducción de 20 por 100 en el precio fijado á los lotes de terreno de aquella incipiente barriada, desde la cual, se podrá ir á las Ventas por 10 céntimos como en la Ciudad Lineal, desde el momento en que se construya algo ó se planten árboles en el terreno adquirido.

Esta bonificación se concede hasta 31 de diciembre del corriente año y á los que primero firmen su contrato y paguen. Si se vendieren todos los lotes de dicha barriada aprovechando esta ocasión de ganga de hacerse propietario por muy pocas pesetas al mes, los que lleguen tarde no disfrutará de esta bonificación ó tendrán que pagar prima al comprador anterior más previsior.

Véase el plano de la barriada en las oficinas; un empleado acompañará al comprador hasta el terreno y una vez elegido el lote que sea más de su agrado, se firma el contrato, se paga el primer plazo mensual, y queda el comprador convertido en propietario del futuro nido de amores y de esperanzas, de la base de un hogar higiénico, independiente y libre de la tiranía del casero.

Las calles son de 20 metros de anchura. En el invierno próximo se plantarán en ella los primeros árboles.

Bolsín del trabajo en la Ciudad Lineal.

En el Kiosco de las Ventas hemos puesto un cuadro de ofertas y demandas de trabajo.

Los propietarios de la Ciudad Lineal que busquen criadas, cocineras, guardas, jardineros ó servicios profesionales pueden enviar nota (30 palabras como máximo) de lo que desean á las oficinas de la Ciudad Lineal y 25 céntimos de peseta. Dicha nota escrita á máquina estará expuesta durante un mes.

Las ofertas de trabajo excepto las de competencia á los servicios de la Compañía, al mismo precio de 25 céntimos por cada mes. Por un año 2,50.

Agüas.

Un abonado nuevo se encuentra con que tiene el agua á caño libre mientras se le pone el contador y no halla mejor medio de disfrutar de esta libertad que dirigir todo el chorro del agua hacia su pozo... ¡já ver si se llena...!

No, amigo mío. Esto no es consumir agua razonablemente, es hacer aguas menores y mayores en la Compañía.

Si la Dirección, según nos aseguran, le ha cortado el agua mientras viene el contador y paga V. cien metros cúbicos que ha desperdiciado V. privando de ellos á los consumidores de puntos altos creemos que hace bien y nos quedamos cortos en el juicio que nos merece este abusillo.

Hay que europeizarse y no todo lo ha de hacer el Gobierno que bastante tiene que hacer con repartir los ochavos para la escuadra.

Correspondencia particular.

Casi siempre que los compradores de lotes encargan la construcción de su finca fuera de nuestra Compañía salen perjudicados ellos y nosotros.

Los maestros y maestrillos que nos hacen competencia, van á su negocio, como es natural, miran los intereses de la Compañía, árboles, caminos, canalizaciones, etc., etc., como cosa de país conquistado y nos hacen perder tiempo, paciencia y dinero.

Véase el último caso que nos obliga á poner la siguiente carta:

«21 de Agosto de 1908.

Señor Don A. A. H.

Muy Señor mío y de mi distinguida consideración:

El miércoles 19 del corriente, los obreros encargados de limpiar y revisar los contadores de agua, creyeron conveniente hacer dichas operaciones con el de V., y se disponían á efectuarlas, pero no pudieron hacerlo por la oposición y por las amenazas del personal que trabaja en su finca. Supongo que esta coacción, este abuso y este atropello de nuestro derecho, se fundarían en la creencia equivocada de que por ello se suspendía el suministro de agua, cuando lo dispuesto es, y así se practica siempre, y V. mismo puede atestiguarlo en el comienzo del suministro, que mientras se pone el contador ó este se limpia y arregla, se deja el agua á caño libre, con lo que nada pierde el abonado, sino que gana bastante.

Por la cordialidad de relaciones que entre V. y la Compañía existe y en razón á que V. no sufría quebranto alguno en sus intereses, sino todo lo contrario, no le avisamos á V. con 24 horas de anticipación.

Hicimos mal y subsanamos esta falta enviándole inmediatamente la carta que dejamos en su finca, que á la letra dice así:

«Señor Don A. A. H.

«Muy Señor mío y de mi distinguida consideración:

«En el día de mañana levantaremos el contador que tiene colocado esta Compañía para intervenir el suministro de agua, á su finca de la «Ciudad Lineal, para verificar su limpieza y comprobación.

«Lo que tengo el gusto de participarle en cumplimiento de la condición 4.^a de la petición de suministro firmada por V.

«De V. atento s. s. y amigo Q. S. M. B. (firmado) Arturo Soria.—Madrid 19 de Agosto de 1908.»

En su consecuencia, á las 24 horas, ó sea á las 5 y 1/2 de la tarde de ayer 20, se presentó nuestro personal á retirar el contador, del cual se apoderó el maestro albañil ó encargado que tiene V. en su finca, negándose á entregarlo.

Presenciaron este atropello uno de los letrados de la Compañía enviado al sitio de la ocurrencia para tomar los datos necesarios para incoar los procedimientos que fueran necesarios, un guarda jurado de la Compañía y otro individuo de nuestra vigilancia reservada.

En vista de esta actitud tan violenta como injustificada del personal de V. y del proceder prudente, quizá con exceso, del nuestro, se dió orden por el jefe de este servicio de cortar el suministro á V. arrancando un trozo de tubo y se puso el hecho en conocimiento del jefe de la Guardia Civil del puesto de Hortaleza.

Dicho señor Jefe con gran tacto, paciencia extraordinaria y exquisita amabilidad, estuvo porfiando largo rato en su ruego al maestro albañil de V. para que devolviese el contador que indebidamente retenía en su poder.

Devuelto por fin el contador á las 10 1/2 de la noche, réstame tan sólo manifestar que en obsequio á V. suspendo todo procedimiento judicial, con intención de que la suspensión sea definitiva si la actitud de sus operarios no me obligase á variar de propósito. Mas no puedo prescindir de dejar en suspenso el suministro hasta que se cumplan estas dos condiciones que espero de su buen juicio estimará justas:

1.^a Abono de los gastos que nos ha ocasionado el hecho en cuestión, á saber:

	PESETAS
Honorarios del letrado.	25
Jornales de fontaneros.	6
Id. del guarda jurado.	3
Id. del capataz de riego.	4
Id. de un vigilante.	3
Recomposición de la toma.	10
TOTAL.	51

2.^a Seguridades y garantías de que no volverá á repetirse el hecho porque el servicio delicado y difícil del suministro de agua, además de la vigilancia de la Compañía y del celo de sus empleados y obreros, requiere también por parte de los abonados todos algo de buena voluntad, algo de cooperación y algo de disciplina social por parte de los criados, obreros ó dependientes de los abonados.

Deplorando este incidente y deseando restablecer pronto la buena armonía entre los intereses de V. y los de la Compañía, reitera á V. las seguridades de su consideración más distinguida su afectísimo seguro servidor Q. S. M. B. (firmado) Arturo Soria.»

CAJA DE AHORROS

de la Compañía Madrileña de Urbanización

LAGASCA, 6, bajo derecha, Madrid.

Horas de oficina para la Caja de Ahorros: DE 9 Á 12 los días laborables y los domingos

LA CIUDAD LINEAL ES

EL MEJOR NEGOCIO INDUSTRIAL

Para los rentistas

Desde 1.º de enero de 1909

que en la actualidad compran obligaciones en pequeñas partidas:

á 450 de 1 á 25, interés.....	6,66
á 445 de 26 á 50, »	6,74
á 440 de 51 á 100, »	6,81
á 435 de 101 á 200, »	6,89
á 430 de 201 á 400, »	6,97
á 425 de 401 en adelante	7,05

á 475 de 1 á 25 interés.....	6,31
á 470 de 26 á 50 »	6,38
á 465 de 51 á 100 »	6,45
á 460 de 101 á 200 »	6,52
á 455 de 201 á 400 »	6,59
á 450 de 401 en adelante, interés.....	6,66

LA CIUDAD LINEAL ES

LA MEJOR CAJA DE AHORROS
PARA LOS PEQUEÑOS CAPITALISTAS QUE SUSCRIBAN
LIBRETAS NOMINATIVAS REINTEGRABLES A VOLUNTAD

como las del Monte de Piedad de Madrid, pero con **4 POR 100** de interés en vez del 3, y más facilidades que en las demás Cajas de Ahorros de España y del extranjero.

LIBRETAS NOMINATIVAS A PLAZO FIJO

Eliendo el suscriptor, al hacer la primera entrega, el plazo

De seis meses, la Compañía abona el interés anual de. 5 por 100

De un año, » » » » de... 6 por 100

De dos años, » » » » de..... 6,50 por 100

De tres años, » » » » de..... 7 por 100

De cuatro años, » » » » de..... 7,50 por 100

De cinco años, » » » » de..... 8 por 100

LIBRETAS DE AHORRO AL PORTADOR

Cuyo importe hace efectivo el que las presenta sin necesidad de decir su nombre. Interés **DEL 4 AL 8 POR 100**, lo mismo que las libretas nominativas, según el plazo elegido previamente para su negociación. La libreta de ahorro al portador es utilísima en todos aquellos casos en que conviene ó agrada la reserva, y se convierte en nominativa cuando lo pide el portador.

GARANTÍAS COMPARADAS

NO ADMITIMOS ROPAS porque pierden de valor con el tiempo por la polilla y por la moda.

NO ADMITIMOS ALHAJAS porque pierden de valor por las modas, por la competencia de las piedras artificiales y por la posibilidad de sustituciones.

NO ADMITIMOS PAPEL DEL ESTADO como base principal de los préstamos porque las revoluciones y las guerras ponen á las cajas de ahorro en peligro de muerte, como sucedió en Francia en 1848 y en 1870, porque los desaciertos de los ministros, los manejos de los grandes financieros y los ataques justos ó manévolos de la prensa pueden causarles hondísimas perturbaciones, como ha sucedido en España.

ADMITIMOS FINCAS, que son la garantía más sólida de los préstamos. Las libretas de nuestra **Caja de Ahorros** equivalen á préstamos sobre centenares de fincas rústicas y urbanas por valor de TRES MILLONES Y MEDIO DE PESETAS, sin temor á pleitos ni á picardías de ninguna clase, y con la comodidad de no sufrir molestias ni perder tiempo en otorgar escrituras, conceder moratorias y lástimas ó insultos. Para prestar sobre fincas con absoluta seguridad, no hay más que acercarse á las sucursales del Banco de España, depositar la cantidad que se quiera para la **cuenta corriente** de la **Compañía Madrileña de Urbanización**, y escribirnos diciendo cuántas libretas de nuestra **Caja de Ahorros** quiere tomar y por cuanto tiempo, desde un mes á cinco años, y según el tiempo, así es el interés, desde el 4 al 8 por 100. Pretender sacar más interés es peligroso.

ADMITIMOS FERROCARRILES Y TRANVIAS y los demás negocios de la Compañía como garantía supletoria por valor de SIETE MILLONES DE PESETAS.

La garantía moral más importante, que es la limitación de las operaciones de las Cajas de Ahorros, es en todas arbitraria ó caprichosa. En la nuestra tiene base racional y obedece á un cálculo prudente.

Máximun de las libretas reintegrables á voluntad en 1908, la 12.^a parte de los ingresos de explotación en 1907, ó sea la 12.^a parte de un millón de pesetas, ó sea 83.000 pesetas.

Máximun del total de libretas en 1908, cinco veces la cifra de ingresos de explotación en 1907, ó sea cinco millones de pesetas.

Total de libretas al 31 de enero de 1908	1.705.762
Idem de las devueltas	571.589
En circulación	1.134.173

Número de la última obligación suscrita: 19.149.

Oficinas: Ciudad Lineal de 3 á 7.—Apartado de Correos núm. 411

Ayuntamiento de Madrid