



NÚMERO 704

19 DE DICIEMBRE DE 1910

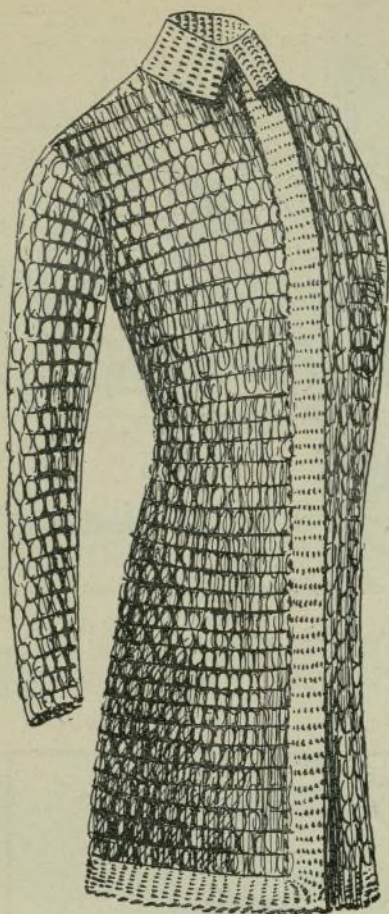
Año XXVIII

REGALO A LOS SEÑORES ABONADOS A LA BIBLIOTECA UNIVERSAL ILUSTRADA



1 a 4.—Trajes de las actrices de la Comedia Francesa en «Les Marionettes»





5.—Abrigo de ganchito

## SUMARIO

TEXTO. — Explicación de los suplementos. — Descripción de los grabados. — Variedades. — Ostras. — Recetas culinarias.

GRABADOS. — 1 á 4. Trajes de las actrices de la Comedia Francesa en «Les Marionettes.» — 5 y 6. Abrigo de ganchito. — 7. Blusa-delantal para niño. — 8. Traje para niño. — 9. Pantalón-enagua. — 10 á 13. Trajes de las actrices del Teatro de Novedades en Chou-Blanc. — 14. Encaje estilo Renacimiento. — 15 á 17. Trajes de luto. — 18 á 22. Trajes de baile y blusas de vestir.

HOJA DE PATRONES NÚM. 704. — Tres prendas de novedad. HOJA DE DIBUJOS NÚM. 704. — Diversos y variados dibujos. FIGURÍN ILUMINADO. — Trajes de paseo y blusas de novedad.

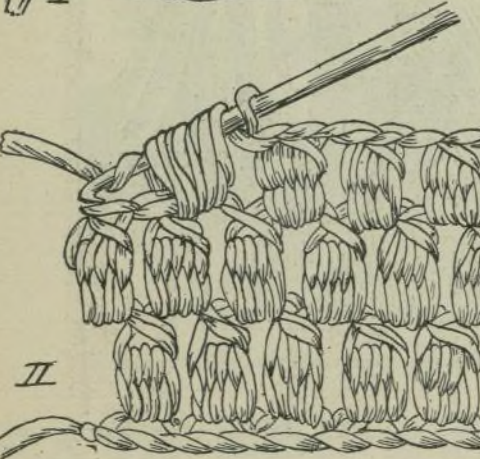
## EXPLICACIÓN DE LOS SUPLEMENTOS

1. HOJA DE PATRONES NÚM. 704. — Cuerpo de fantasía, cuerpo-blusa y abrigo de ganchito. — Véanse los grabados y las explicaciones en la misma hoja.

2. HOJA DE DIBUJOS NÚM. 704. — Diversos y variados dibujos. — Véanse las explicaciones en la misma hoja.

3. FIGURÍN ILUMINADO. — Trajes de paseo y blusas de novedad.

*Primer traje*, de terciopelo á cuadros blancos y negros, guarnecido de terciopelo negro. Falda de hechura de funda, adornada por el borde de una tira de terciopelo. Cuerpo corto de talle, formando una sola pieza con las mangas que son muy



6.—Labor del abrigo de ganchito

cortas, con vuelta de escote, cinturón y bocamangas de terciopelo orladas de un biesito de seda liberty color de Burdeos. Camiseta y mangas interiores de muselina de seda blanca plegada. Gran sombrero de terciopelo, guarnecido de una pluma desrizada color de Burdeos.

*Segundo traje*, de paño castor verde tierno. Túnica larga guarnecida de pespuntos, recortada á un lado y abrochada por tres botones de terciopelo del mismo color. Falda interior adornada de una tira de tul bordado. Cuerpo recortado por delante formando cinturón, á cuyos lados va fruncido el cuerpo bajo unos botones de terciopelo. Mangas fruncidas, orladas de un bies de terciopelo y puños guarnecidos de tul bordado. Peto de tul bordado, con el escote adornado de unas presillas de terciopelo sujetas por dos botones. Sombrero toca de terciopelo marrón, guarnecido de dos plumas lloronas blancas sujetas por un redondel de galón de oro.

*Primera blusa de la izquierda*, de paño arrasado, recortada formando picos, guarnecida de pespuntos y botones. Blusa interior de muselina de seda, con el cinturón y las mangas interiores de la misma tela. Cuello y peto de guipur.

*Segunda blusa de la izquierda*, de velo Ninón, plegada á un cinturón de mohair azul Sevres. Canesú bordado de trencilla y volante liso orlando el canesú adornado de tres trencillitas. Camiseta plegada de muselina de seda. Mangas adecuadas al canesú.

*Primer cuerpo de la derecha*, de topelina de seda, cruzado sobre interior de seda color de rosa, guarnecido de pespuntos y botones y de un bies de liberty que orla el escote bajando hasta la cintura. Aplicaciones de bordado en el peto y en las mangas, que van guarnecidas de lacitos de seda liberty. Cinturón de seda liberty y hebilla de metal.

*Segundo cuerpo de la derecha*, á cuadros blancos y grises, fruncido á un cinturón de terciopelo verde bronce. Canesú formando una sola pieza con las mangas, abierto en el delantero y la espalda, sobre un peto de tul bordado sujeto por dos botones con presillas. Cuello y puños de muselina bordada con motas de hilillo de oro. Una fina trencilla orla el escote y la tira de tul bordado de las mangas cortas.

## DESCRIPCIÓN DE LOS GRABADOS

1 á 4. TRAJES DE LAS ACTRICES DE LA COMEDIA FRANCESA EN «LES MARIONETTES.»

*I. Traje de baile de Mlle. Piérat*, de muselina de seda color de orquídea bordado de plata, sobre un viso de seda color de malva. Cinturón-coselete de tela bordada, prolongándose en quillas sobre la falda. Cuerpo cruzado sobre un petillo también bordado.

*II. Traje de baile de Mlle. Piérat*, de seda liberty color de carne, cubierto de muselina de seda del mismo tono. Cuerpo y túnica, muy ajustados, de tul bordado de oro y perlas. Cinturón drapeado de seda liberty.

*III. Traje de baile de Mlle. Robinne*, de tul de oro bordado con oro y perlas sobre viso de seda liberty, recubierto de una túnica de muselina de seda verde Nilo, bordado con perlas y azabache. Cuerpo de tul de oro, adornado en el lado derecho de una berta de tul de oro y de un gran lazo de terciopelo bordado con oro y perlas.

*IV. Traje de calle de Mlle. Robinne*, de terciopelo azul rey, con túnica montante, guarneciendo el borde de la falda una tira de piel de skungs. Cuerpo cruzado y drapeado, adornado de un gran cuello de encaje de Venecia orlado de una tira de piel de skungs. Sombrero de terciopelo negro, guarnecido de un gran penacho blanco.

5 y 6. ABRIGO DE GANCHITO. Nuestro modelo se hace al ganchito de ananas, según los detalles que damos á continuación. Para hacer el punto se pasa el ganchito bajo una malla de la vuelta anterior, se echa la hebra sobre el ganchito, se pasa una segunda vez por la misma malla, se saca el ganchito, se echa una tercera hebra y se pasa la tercera vez por la misma malla ó punto, se saca nuevamente el ganchito para echar una cuarta hebra y se pasa esta vez para recoger todas las hebras cerrando así el conjunto. Después de hacer un punto en el aire, se comienza de nuevo la combinación de vueltas, corriéndose al segundo punto de la hilera inferior. Puede terminarse también este punto dejando dos vueltas sobre el ganchito y haciendo un punto ajustado. El cuello y la orla de esta chaqueta están hechos á punto tunecino. Cuando se lleva hecha una hilera de puntos, según el ancho que se desee dar á la labor, se principia la primera hilera de bellotitas. Se introduce el ganchito en el segundo punto hecho al aire, se toma una bellotita y así se continúa hasta que se han llenado todas las mallas de la cadeneta; entonces todas las bellotas quedarán sobre el ganchito: después del último punto de la hilera de las bellotas se hace un punto en el aire y se pasa á la segunda hilera, terminando así el punto. Se echa la hebra sobre el ganchito, se pasa este punto por dos bellotitas y así sucesivamente. Se unen los dos puntos dando la forma exacta del patrón cuyo modelo presentamos en nuestra Hoja de dibujos.

7. DELANTAL PARA NIÑO, plegado con pliegues de lencería al canesú redondo, prolongándose en presilla por delante, de galón de fantasía, lo mismo que las sisas, puños y borde del delantal.

8. TRAJE PARA NIÑO, de paño cheviot azul marino ó gris. Blusa con canesú pespunteado, adornada de pliegues acordonados. Mangas rec-

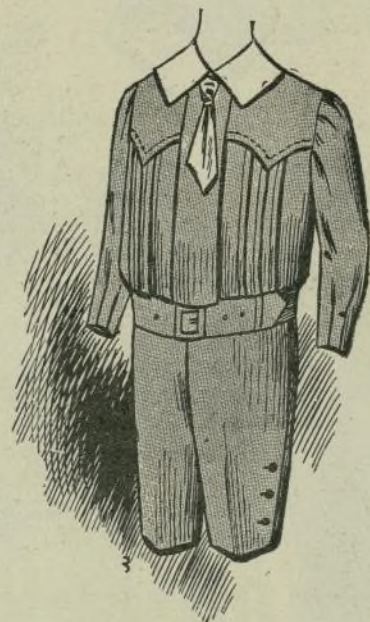


7.—Blusa-delantal para niño

tas, pespunteadas en los puños. Pantalón de la misma tela abrochado en las rodillas. Cinturón de cuero adecuado. Cuello de hilo y corbata regata de raso.

9. PANTALÓN ENAGUA, de percal muy fino, guarnecido de entredoses de encaje y de pliegucillos de lencería. Aplicación de encaje á un lado de la enagua y encaje por el borde del volante. El pantalón está montado á un cinturón liso que toma exactamente la forma de las caderas.

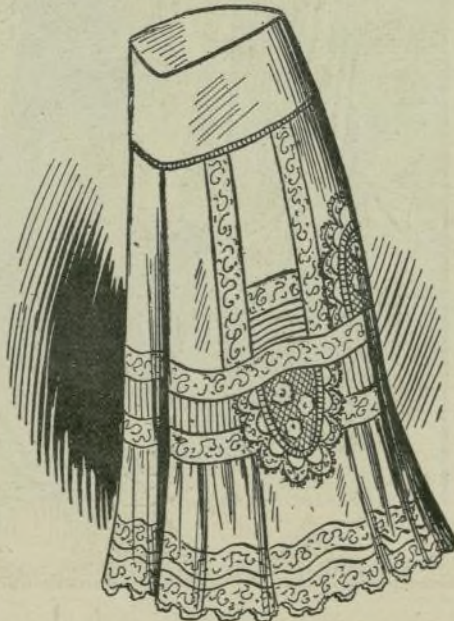
10 á 13. TRAJES DE LAS ACTRICES DEL TEATRO DE NOVEDADES, DE PARÍS, EN CHOU BLANC.



8.—Traje para niño

*I. Traje de Mlle. Marguerite Carcu*, de raso color de cora rosa, cubierto de muselina de seda color azul malva, guarnecido de trencillas y bordados azules. Falda interior de terciopelo azul, partiendo de la túnica un ancho encaje blanco. Cuerpo formando una sola pieza con las mangas cortas, guarnecido de tirantes de raso.

*II. Vestido de Mlle. Templey*, de terciopelo color de cereza, guarnecido de raso gris y de guipur. Una tira de piel de chinchilla guarnece el borde de la falda. Cuello y bocamangas de



9.—Pantalón-enagua





10 á 13.—Trajes de las actrices del Teatro de Novedades en «Chou-Blanc»

guipur. Cinturón de raso gris. Toca-turbante de terciopelo gris, adornada de plumas de avestruz.

III. Traje de Mlle. Peugeot, de raso verde Imperio, cayendo en forma de redingote sobre el traje, de hechura de funda, de raso negro. Cuello y bocamangas de raso negro, orlados de raso verde Imperio. Adorno de botones y presillas de oro. Sombrero tendido de raso negro, guarnecido de plumas.

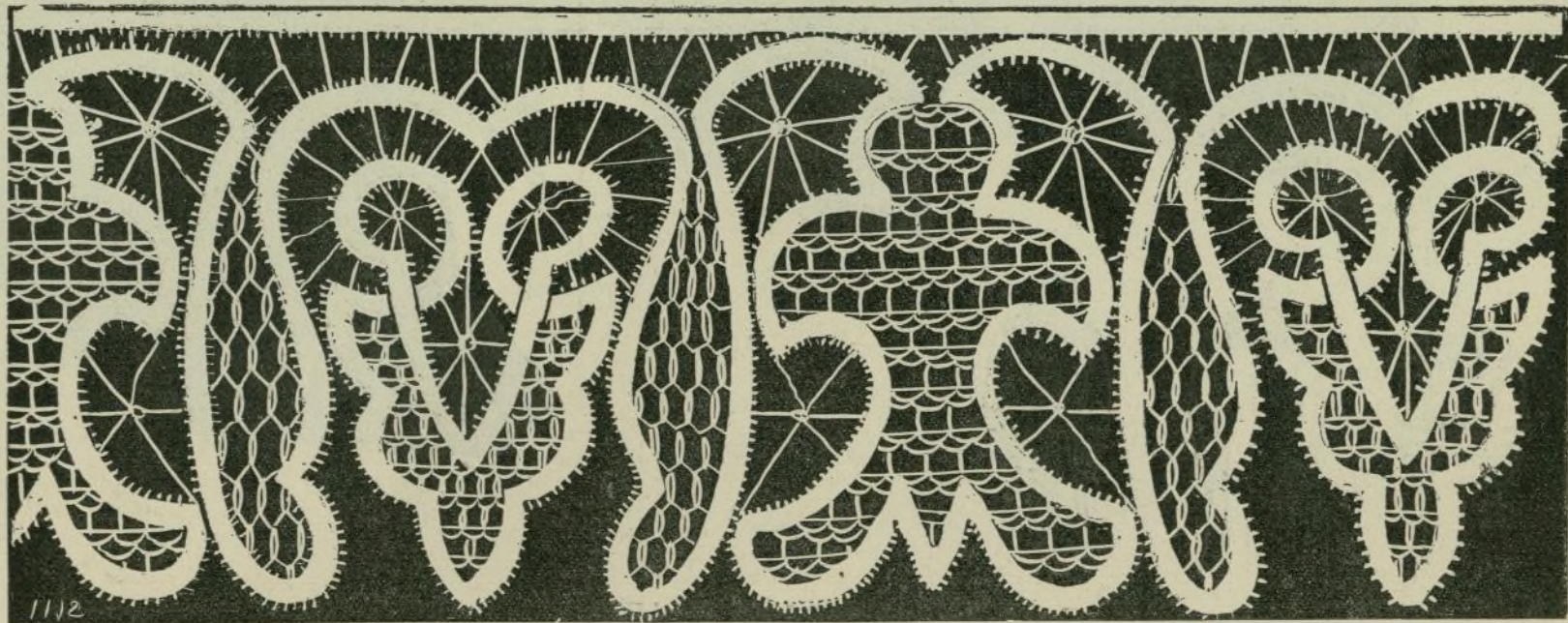
IV. Traje de Mlle. Marguerite Carou, de hechura de funda, de terciopelo color de violeta, cubierto de una túnica de seda del mismo tono, adornado de trencilla. Cuerpo recortado

sobre un peto de encaje de plata. Sombrero de terciopelo negro, guarnecido de plumas de marabú.

14. PUNTILLA DE ENCAJE RENACIMIENTO. Se ejecuta esta labor con trencilla de hilo de un ancho mediano. Comiénzase el encaje colocando la trencilla sobre el dibujo hecho con tela de arquitecto. Cuando el dibujo queda marcado con la trencilla sobre dicha tela, se pasa un hierro caliente para que sujete la trencilla á la tela; pero más comunmente suele hacerse hilvanando la trencilla previamente á la tela. Remátase y procúrese que no quede ningún punto de la trencilla sin sujetar,

y entonces se hacen los calados con hilo de encaje delgado. 15 á 17. TRAJES DE LUTO.

I. Traje de jovencita ó señora joven, de pañete inglés. Falda túnica guarnecida de bieses de crespón inglés. Cuerpo ablusado con escote cuadrado, abierto sobre una camiseta de crespón inglés plegada. Bieses de crespón inglés orlan el escote y las mangas cortas. Cuello de pasamanería mate. Mangas interiores de crespón inglés plegado, muy ajustadas. Sombrero campana de fieltro negro, con fondo de boina de crespón inglés y un drapeado del mismo crespón.



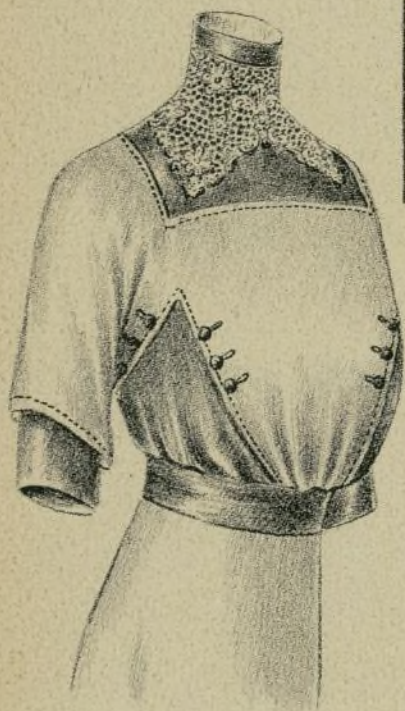
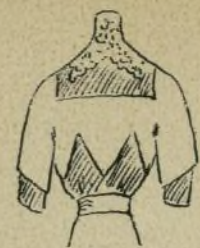
14.—Encaje estilo Renacimiento



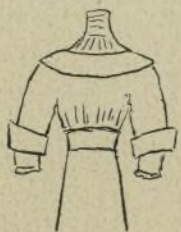


15 á 17. — TRAJES DE LUTO

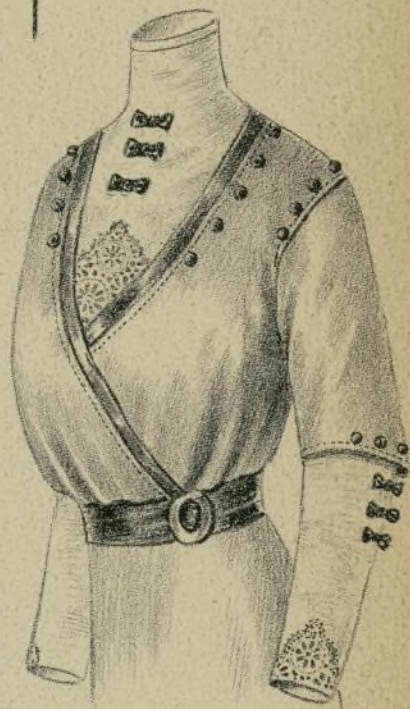
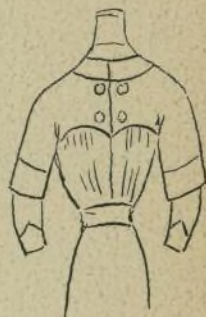
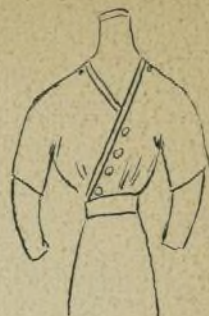




Gaston DROUET, Editeur



J. Bas, Imp. Paris



554

Reproduction Prohibida

## EL SALON DE LA MODA

Montaner y Simon Editores Barcelona.

XXVII. — N° 704

**CRISTOL-TOCADOR**  
antiseptico para el tocado intimo  
de las **SEÑORAS**  
Cura las afecciones uterinas  
VIAL - PARIS, y todas las farmacias

Solución Pautauberge, el  
remedio más eficaz para curar enfer-  
medades del pecho las toses recientes y  
**Ayuntamiento de Madrid**



La „CRÈME SIMON,, la gran  
Marca de las Cremas de  
Belleza, es sin rival para el  
tocador de las Senoras.









18 á 22. — TRAJES DE BAILE Y BLUSAS DE VESTIR



II. *Abrigo de luto*, cruzado, de paño negro, con un gran cuello de chal, bolsillo y bocamangas de crespón inglés con aplicaciones de pasamanería mate. Toca drapada de crespón inglés, con una gran escarapela á un lado y largo velo cayendo por detrás.

III. *Traje de luto*, de diagonal sastre, guarnecido de crespón inglés. Falda con pequeña cola y delantal de crespón inglés, con la parte inferior, vuelta y pespunteada, orlada de un bies de crespón. Del borde del delantal penden pequeños botones mate. Cuerpo con el delantero guarnecido de un peto de crespón, y cuello de marinero, de crespón también, orlado de colgantes negro mate. Cuello, peto y mangas interiores de granadina, orladas de seda mate. Sombrero campana de fieltro, drapado de un gran velo de crespón inglés que cae por detrás.

18 á 22. TRAJES DE BAILE Y BLUSAS DE VESTIR.

I. *Traje de comida ó de baile*, de muselina de seda color de rosa, con bordados rococo, figurando pequeñas guirnalas de florecillas, sobre viso de raso color de rosa. El cuerpo se abre sobre el delantero, recortado y adornado de una tira bordada, con las mangas cortas, que forman una sola pieza con el cuerpo, adornadas de una franja sobre las manguitas cortas, orladas de galón. Cinturón de tul negro, bordado de lentejuelas.

II. *Traje de baile para señorita*, de tul con motas, adornado de un estrecho delantal, rodeando la falda entredoses bordados. La misma guarnición en el escote, en el delantero y en las mangas cortas del cuerpo ablusado. Cinturón de raso.

III. *Blusa de vestir*, de raso blanco ó de tono claro, montada á pliegues pespunteados, adornada de un gran cuello con aplicaciones de guipur, lo mismo que en el peto y en las bocamangas de las mangas plegadas. Cinturón de seda flexible.

IV. *Cuerpo* de tela de seda, formando una sola pieza con las mangas cortas, estilo kimono, guarnecido de entredoses de valenciennes y de aplicaciones bordadas. Mangas interiores de tela de valenciennes. Un terciopelo negro orla el escote. Cinturón de terciopelo negro.

V. *Traje de baile*, de muselina de seda, recogido por delante bajo una tira de encaje de Venecia. Cuerpo con alto coplete de encaje, fruncido al escote orlado de encaje. Mangas cortas formando dos pequeños globos separados por entredoses de encaje.

## VARIEDADES

### El castillo de Frohsdorf

Hállase emplazada esta maravilla arquitectónica á corta distancia de Viena, en lugar donde se encuentran otros castillos históricos, todos soberbios, como el de Schwarzen, que ocupa su propiedad la duquesa de Parma, y el de Braganza, en donde reside el duque de este título.

Es el tal sitio de Austria, por sus castillos famosos, algo así como el departamento del Loira, de Francia, en donde se levantan á orillas de caudalosos ríos, entre hermosos bosques, magníficas residencias señoriales, como el citado castillo de Chambord, entre otras muchas.

Los jardines del castillo de Frohsdorf, primorosamente cuidados; sus cazaderos, poblados de gamos, que se encuentran á cinco minutos del palacio; sus bosques, cerrados por árboles seculares; sus praderas, sus lagos..., todo es admirable en esta espléndida residencia.

Una de las particularidades interesantes del castillo es su soberbia capilla, abierta al público por tradicional tolerancia, en donde el culto alcanza extraordinario esplendor, por emplearse en su sostenimiento la renta de un capital de 300.000 francos, legados en su testamento, con este fin, por el conde de Chambord.

El castillo de Frohsdorf encierra en su interior importantes colecciones de arte, que constituyen verdadera riqueza.

Entre sus cuadros, que pasan de 600, hay muchos que proceden de los palacios de las Tullerías y Versalles.

Al lado de lienzos de Van Loo, fáciles, brillantes por su colorido, se ven los retratos de Vigée Lebrun, cada día más estimados, en que inmortalizó una época la célebre pintora de los días de María Antonieta.

Allí están las firmas prestigiosas de Andrea del Sarto y Joanes Bellini; los dos grandes maestros de la escuela flamenca, Rubens y Van Dyck; las notas místicas de Rafael, llenas de poesía; las audacias asombrosas del Tiziano; las obras briosas del Tintoretto, el soñador de Venecia, y Tiépolo, Lawrence, Teniers, Porbus y Rigaud, entre otros muchos.

Las colecciones de porcelanas, miniaturas, tapices y armas son notables.

Entre muchos recuerdos históricos, hállanse el famoso cuerno de Roldán, el gran paladín muerto en Roncesvalles é inmortalizado en el poema de Ariosto, y un interesante cofre, con una cerradura construída por Luis XVI, que guarda valiosos objetos que pertenecieron á María Antonieta.

Merece también especial mención la copiosa biblioteca del castillo, en donde se guardan obras muy importantes.

El palacio es amplísimo, lo mismo que todas sus dependencias, y en las habitaciones destinadas á alojar huéspedes pueden residir cómodamente más de 40 personas.

La fama del castillo de Frohsdorf no viene de ahora.

Su historia empezó en los comienzos del siglo XVII, época en que fué construído por von Teufel. Consta en su archivo que la capilla se consagró en 1613. Pasó después á ser propiedad de M. Hoyos, y más adelante de la familia Lichtenstein,

cuyo nombre recuerda la célebre leyenda romántica de Hauff.

Entre los recuerdos interesantes de la crónica del castillo, figura el recuerdo del tiempo que sirvió de reclusión á la viuda de Murat.

Más tarde fué adquirido por el general ruso Lemanoff, á quien se lo compró el ducado de Blacas, ya muy entrado el siglo pasado, para la duquesa de Angulema, la famosa hija de Luis XVI, figura saliente de la época de la Restauración, cuyo carácter enérgico y decidido dió motivo á Napoleón para exclamar:

— ¡Es el único hombre de su familia!

En el castillo de Frohsdorf murió el 19 de Octubre de 1851 esta duquesa de Angulema, después de haber ejercido grande influencia en los reinados de Luis XVIII y Carlos X, los últimos Borbones de Francia.

Constituye una de las curiosidades históricas del castillo la habitación donde esa rama de estirpe regia murió, convertida desde entonces en artístico oratorio.

Por título de herencia pasó Frohsdorf de la duquesa de Angulema á su sobrino el conde de Chambord, que llevó en vida también el título de duque de Burdeos: el nieto de ese Carlos X, que antes de ocupar el trono de Francia, en tiempo de la Restauración, se llamó conde de Artois, como se había llamado en sus días de apogeo de la corte de Versalles.

Sabido es que el conde de Chambord, último representante de la rama de los Borbones de Francia, á quien sus partidarios daban el nombre de Enrique V, vióse obligado en 1830, por un decreto de expulsión, á dejar el territorio francés, abandonando para siempre el célebre castillo de Chambord, uno de los castillos más interesantes del Loira, edificad por Francisco I, y que hoy pertenece á la casa ducal de Parma.

El conde de Chambord buscó refugio en Austria durante su destierro, y fué á parar á su castillo de Frohsdorf, en donde pasó los últimos años de su vida, y donde murió en 1883, sin dejar descendientes, por lo que fueron á parar los derechos de la casa de Francia á la rama de los Orleáns.

En su testamento legó la nuda propiedad del castillo á don Jaime de Borbón, y dejó su usufructo á D. Carlos, quien había contraído matrimonio en esa espléndida residencia, el 4 de febrero de 1867, con D.<sup>a</sup> Margarita de Parma.

La plena propiedad del castillo de Frohsdorf está consolidada en la persona de D. Jaime.

### Antigüedad del culto mariano

Leemos en *La Croix* la noticia de interesantes descubrimientos verificados en Cartago, que vienen á confirmar la antigüedad del culto de la Virgen María.

Entre ellos merecen mención especial los realizados por el P. Delattres, quien ha encontrado dos plomos que tienen grabado el busto de la Madre de Dios rodeada de un nimbo. Otro representa á la Virgen, nimbada también, y en actitud orante. Asimismo ha descubierto un sello con la inscripción: «Mauricio, servidor de la Madre de Dios.» Este Mauricio era, según se desprende del sello, canciller imperial.

También habla el mismo Padre, en la *Semana Religiosa* de Túnez, del hallazgo de un precioso bajo-relieve en mármol, que parece del siglo III, y que representa á la Virgen.

Todos estos son preciosos testimonios del culto que en todas las cristiandades se rindió siempre á la Virgen Santísima.

### Las inventoras de la espuela

Las espuelas, que en la Edad Media se consideraban como uno de los atributos de la caballería y que siguen siendo instrumento eminentemente varonil, fueron, sin embargo, inventadas por una mujer. Por lo menos así lo hacen creer los testimonios históricos y arqueológicos.

En los antiguos pueblos de Oriente la espuela era enteramente desconocida y lo mismo ocurría en Grecia durante la época clásica. Jenofonte, que habla extensamente del equipo de los guerreros montados, y hasta recomienda el uso de las botas altas, no menciona para nada las espuelas. En cambio, éstas aparecen en los talones de una matrona pintada en un vaso griego que data del siglo IV antes de J.C., es decir, de la misma época en que Jenofonte vivía. En Dodona se han encontrado espuelas griegas de bronce, pero de un período muy posterior.

Resulta, pues, que las amazonas, aquellas belicosas mujeres que tan importante papel juegan en la historia antigua, fueron las verdaderas inventoras de la espuela, á la que sin duda recurrieron para dominar más fácilmente á los caballos, supliendo así á la debilidad propia de su sexo.

### Setenta mil periódicos diarios

Según una revista inglesa, el número de periódicos diarios excede actualmente de 70.000. La tercera parte de ellos pertenece á los Estados Unidos.

La América inglesa es, en efecto, la tierra clásica del periodismo. Los periódicos diarios del pueblo yanqui son 21 950, la mitad de los cuales se publican en el Estado de Nueva York. El total de diarios en circulación se eleva á la enorme suma de 10 000.000.325.000 000 de números al año.

El dinero que se gasta en comprar periódicos no es menos de 2.000.000.000.480 francos.

El *World*, de Nueva York, ha tenido en los últimos veinticinco años unos 400 millones de beneficio. Sus máquinas tiran 250.000 números de ocho páginas en una hora.

El *New York Herald* tiene un palacio de veintiséis pisos. El valor de este edificio se calcula en varios millones.

*La Prensa*, de Buenos Aires, por 15 céntimos ofrece á sus lectores números de 20 y de 30 páginas. Su instalación ha costado 13 millones de francos. La sala de fiestas de *La Prensa* es la reproducción de un salón del Palacio de Fontainebleau. Este periódico ha instalado en su palacio una oficina médica de consultas gratuitas para los pobres.

La *Gaceta de Frankfurt*, la *Gaceta de Colonia* y el *Berliner Tageblatt* muestran que el afán de los alemanes por la lectura y por la información es formidable; quieren que nada de cuanto pasa en el mundo les sea extraño. Puede decirse que la *Prensa alemana* es una enciclopedia diaria.

La *Prensa mundial* está hoy ante la amenaza de un grave peligro: la falta de papel.

Un solo periódico yanqui consume al año 3.750.000 francos de árboles; un periódico francés, 120.000.

En el mundo entero fabricase anualmente 54.678.000 quintales de papel.

### El automovilismo y la salud

Desde el punto de vista higiénico, el automovilismo es útil cuando se practica como medio turista, pero resulta nocivo si se efectúa como medio profesional.

Una excursión en automóvil por buena carretera, y llevando el vehículo á una velocidad máxima de 40 kilómetros por hora, es beneficiosa para la función respiratoria del excursionista; en cambio, una marcha á mayor velocidad que la indicada es altamente perjudicial, pues la brusca entrada del aire en los pulmones producirá trastornos en la circulación de la sangre, ocasionando congestiones y flegmasias.

Por el contrario, la marcha moderada en automóvil, á una velocidad prudencial origina beneficios múltiples en la salud del excursionista, traducidos en un aumento de oxigenación de los pulmones, que los vigoriza y los coloca en una verdadera inmunidad para las afecciones del pecho (bronquitis, pulmonías, tuberculosis, etc.) y en una tonificación general de todo el organismo humano.

Dedúcese de lo expuesto que puede considerarse como útil é higiénico este sport cuando se practique como medio turista en excursión, siendo, en cambio, pernicioso si se efectúa como medio profesional en carreras á grandes velocidades.

Pero para que este sport, aun efectuándolo en excursión, sea higiénico, es necesario que el automovilista tenga en cuenta y practique los siguientes preceptos, indicados por el doctor Corral y Maira:

1.º Para respirar higiénicamente en automóvil hay que *inspirar* por la nariz y *expirar* por la boca, que deberá llevarse cerrada, oprimiendo entre los dientes y labios una boquilla inhalador de mentol, eucaliptol y terpinol, sobre todo en invierno.

2.º Las fosas nasales del automovilista deben estar siempre desobstruídas, y deben dilatarse todo lo posible, á fin de que, sin dificultad, penetre el aire y pueda respirar por ellas.

3.º Debe procurarse en la marcha llevar el cuerpo lo más verticalmente que se pueda, procurando sacar hacia adelante el pecho.

4.º Antes de salir de excursión, el automovilista deberá ablucionarse la región anterior del tórax (pecho) con agua fría en verano, y con alcohol en invierno.

5.º Las vestiduras del excursionista han de ser holgadas, sobre todo de cintura arriba, á fin de que los pulmones no encuentren obstáculo para su amplia dilatación.

6.º Si la velocidad que ha de llevarse es mayor de 30 kilómetros por hora (que es la más higiénica), debe preservarse el rostro con una gasa fina, pero que no comprima ni toque á la punta de la nariz; el color de la gasa debe ser blanco crema, ó á lo sumo coloreada ligeramente de azul pálido: los demás colores son nocivos.

Con estos sencillos preceptos, todo automovilista puede tener la evidencia de que el paseo en su máquina le reportará beneficiosos efectos para su salud, logrando de modo positivo la tonificación general de su organismo.

### La cerveza en Alemania

En el Imperio alemán hay dos factores importantes para la fabricación de la cerveza. Uno de ellos lo forma la comunidad de la Alemania del Norte, *Brandstneigebiet*, que satisface un impuesto sobre el líquido que se produce; el otro está formado por los reinos de Baviera y Wurtemberg, el gran ducado de Baden y el país del Imperio.

La producción, el consumo y la tributación de la cerveza en todo el Imperio durante el año económico de 1908-1909, ó sea desde 1.º de abril de 1908 á 31 de marzo de 1909, ha sido, según las estadísticas alemanas, del tenor siguiente:

Fábricas en actividad; Alemania del Norte, 5.270; Baviera, 10.465; Wurtemberg, 4.053; Baden, 569; Alsacia-Lorena, 58, ó sea un total de 20.415.

La producción, según clase, fué: Norte, 44.164.573 hectólitros; Baviera, 18.482.747; Wurtemberg, 3.659 833; Baden, 3.226.924, y Alsacia-Lorena, 1.270.388. Total: 70.804.565.

Esta enorme cantidad de cerveza produjo un ingreso muy considerable al tesoro. La Alemania del Norte contribuyó con marcos 52.473 634; Baviera, con 39.633.186; Wurtemberg, con 7.206.949; Baden, con 7.429.284, y Alsacia-Lorena, con 3.331.883. En total, 110.174.886 marcos. El tipo medio del impuesto resulta, por consiguiente, á 1'55 marcos por hectólitro.

El consumo por habitante se calcula en 111 litros, cifra bastante inferior á la de los años anteriores.



## TEATROS

BARCELONA. — *Gran Teatro del Liceo*. — La función inaugural del Gran Teatro resultó, como siempre, una solemnidad. *La Vestale*, de Spontini, fué la obra escogida para aquel día, y merecedor de aplausos es el Sr. Bernis por la elección de ella, que, aunque anticuada, no deja de ser un mojón de mérito en la historia del teatro lírico. En ella hizo su debut una eminente soprano, la Sra. Giannina Russ, de voz llena y pastosa y que es artista que sabe cantar. El Sr. Vaccari, la Sra. Zaccani, y los Sres. De Marco y Brondi, ya conocidos de nuestro público filarmónico, redondearon el conjunto, que resultó excelente. En *Aida* debutó la Sra. Crestani, cantatriz muy discreta, que obtuvo muy cumplidos aplausos. Sin embargo, lléváronse la palma en la ejecución el tenor Sr. Palet y el barítono Sr. Segura, que entusiasmaron al público, muy especialmente en el tercer acto. La Sra. Zaccani y los Sres. Mugnoz y Brondi cumplieron perfectamente.

Con *Mefistofele* hizo su primera salida el notable bajo señor Mansueto, de voz llena, y artista además que acierta a dar adecuada expresión a las situaciones. Obtuvo por su labor exquisita unánimes aplausos, que compartieron con él la señora Crestani, la Srta. Marini y el tenor Sr. Palet, tan aplaudido en *Aida*. Exhumóse también la ópera de Bellini, *Norma*, para que luciera una vez más sus facultades la Sra. Giannina Russ, quien demostró posesión absoluta del personaje. Secundáronla, aunque a distancia, la Sra. Zaccani y el tenor Sr. Cosentino.

En todas dichas obras los coros y la orquesta han sido perfectamente ensayados y dirigidos con la maestría característica de Mancinelli.

El público ha correspondido a los esfuerzos del empresario por dar variedad al espectáculo, llenando la platea y los palcos en todas las representaciones.

## OSTRAS

De todos los moluscos acuáticos comestibles se lleva la palma la carne del animal acéfalo *Ostra edulis*, alimento sano, que se come generalmente al principio de las comidas (1), acompañado de vino generoso, y que se reputa de lujo por su coste, cuando es de buena marca, ó sea salida de los reputados criaderos de Arcachón, Marennes, Ostende, etc., pues bien me consta que se venden por ahí remembranzas de la verdadera, de la sabrosísima bivalva en sazón, á cinco céntimos la pieza. Porque es preciso señalarlo: hay ostras y ostras. Es decir, ostras que viven pegadas á las rocas ó extendidas en grandes bancos en el fondo del mar, que han de ser arrancadas á viva fuerza, y ostras culturadas en parques especiales, donde pueden seleccionarse perfectamente para el consumo. Las primeras son algo indigestas, poco sabrosas. Las segundas, merced á un verdadero arte, son, por decirlo así, el resultado de la civilización de las ostras salvajes, adquiriendo por tal motivo más finura, mayor volumen, más delicado sabor y segura digestibilidad (2).

Los parques ostrícolas de Marennes (Charente-Inférieure) suministran las mejores ostras verdes del mundo. Los marchantes de ostras, para dar salida á su mercancía, anuncian casi siempre todo género de las mismas como procedentes de aquella región, con el aditamento necesario de *verdes*.

Es una buena condición higiénica que la ostra sea verde, pues esta coloración es debida á una absorción de óxido de hierro, que los buenos ostricultores saben obtener en las fosas de sus parques de cultivo (3).

Muchos perjuicios en la salud, ocasionados por las ostras verdes, se deben á su coloración artificial empleada por infames especuladores por medio de sales de cobre (4).

Ha sido admitido, como principio gastronómico, que las ostras sólo son comestibles durante los me-

ses que tienen R, pues en los meses de mayo, junio, julio y agosto el prolífico animal (5) verifica su desove; pero, en puridad de verdad, las ostras son más succulentas, digestibles y exentas de todo daño en otoño y en primavera (6) y, aun determinando más, en noviembre y en abril.

La ostra es un manjar delicado, sano y sabroso. Su composición en principios nutricios (substancias albuminoideas, muy asimilables, y sales de cloro, yodo, bromo, fósforo y en particular de hierro), hacen de ella un alimento muy higiénico y todo un sistema de alimentación en los convalecientes, en los dispépticos y en todos los casos necesarios á la excitación suave de las secreciones gástricas.

Las ostras tienen la ventaja de repugnar á pocos individuos y de no llevar á la saciedad, aunque se ingieran diariamente y en gran cantidad.

Si bien los análisis de Atwater, Fonsagrives, Koenig, Kranch y Payen, por no nombrar más sabios higienistas, difieren algún tanto en la composición de los elementos fundamentales de la carne de la ostra; aceptando un término medio en sus diversas apreciaciones, siempre resulta que el succulento molusco representa una regular cantidad de materias de valor nutritivo, igual á una décima parte de la ración diaria del hombre (7).

Las ostras deben su excelente digestibilidad á los jugos biliares de que está penetrado el viviente hígado del animal (que constituye la mayor parte comestible), rico en glicógeno (8).

Desde remotos tiempos hasta nuestros días se han empleado las ostras como medio curativo en diversas dolencias.

Los romanos las usaban como emenagogo y para combatir la frigidez.

Baster las alaba en las neurosis de forma excitante y en el insomnio. Boerhave en la tisis.

Vogel (9) asegura que pudo librarse de la diabetes por medio de una curación de simiente de lino y el uso cotidiano de ostras.

El agua que baña, casi enteramente, al animal está reconocida como bebida fresca y saludable, estimulante y muy aperitiva; es ligeramente azoada y menos salada que la de mar.

Tomada al interior, á guisa de agua mineral clorurada, á la dosis de 5 ó 6 cucharadas al día, tomando por tipo el hombre adulto, obra como buen laxante en las afecciones gastro intestinales.

Según Fonsagrives (10), «esta agua ha sido aconsejada por Bodin y Merat en ciertos casos de dispepsia. Yo la he empleado, dice el mismo autor, muchas veces en los niños para despertar el apetito y combatir el linfatismo. La presencia de la sal marina y del yodo, en su composición, manifiestan esta doble utilidad.»

A pesar de las ventajas señaladas, se ha acusado á la ostra de producir envenenamientos, desarreglos gástricos, hasta el mismo tifus, según opinión de doctores norteamericanos, á los que siguieron, por la copia, los franceses, los ingleses, los italianos, *et sic de cæteris*; pero respetando siempre sabias opiniones, yo diré: que aun las substancias más inofensivas suelen ser vehículo de todo género de enfermedades, si carecen de las cualidades necesarias á una buena alimentación higiénica. ¿Quién duda que la leche, por enfermedades de la especie bovina, por falta de aseo en su medio de estabulación, etc.; la ensalada, abonada con feces de tifódicos y otras enfermedades infecciosas, y la misma agua, casi siempre impura en los grandes centros de la población, pueden acarrear todo género de dolencias?

Yo creo que existe un prurito especial, en detrimento quizás del progreso científico, de ahondar

más en teorías, que causan la intranquilidad de muchos timoratos en achaques de alimentación, que procurar los medios de evitar los males que nos rodean. Condensando, en fin, mi idea: menos erudición académica y más higiene práctica.

Cuando la ostra se presenta fresca y es de buena procedencia, los inconvenientes que ofrece á nuestra salud «son poco frecuentes y raras veces serios.» Todo lo más, como cualquier otro manjar comido con exceso, puede ocasionar indigestiones de todo género. Algunas veces, y aun en señalados individuos, llegan á producir una inflamación cutánea, poco persistente y nada peligrosa, como acontece, también en ciertos sujetos, por la ingestión de fresas.

En cuanto á la decantada teoría de que las ostras son el vehículo de la fiebre tifoidea, bien sabemos que esta enfermedad es debida á infinidad de causas que nada tienen que ver con el uso diario, pongamos por caso, de una docena de ostras bien seleccionadas.

Las ostras de los inmejorables parques de Francia, de Holanda, de Inglaterra ofrecen casi una inmunidad absoluta, pues sólo las que son objeto de mala cultura (criaderos cerca de la desembocadura de ríos ó corrientes de agua dulce (11) que recogen toda suerte de inmundicias) pueden producir, no diré el tifus, pero sí toda una cohorte de enfermedades gastro-intestinales, pues el agua del mar puede contener bacilos de infección segura, que cabría tal vez hallar en la ostra un medio de receptividad.

Así, pues, la estancia más ó menos prolongada de las ostras dentro del agua de los puertos de mar, cuyas aguas no me he de esforzar en demostrar que son terreno abonado para toda clase de infecciones, debería prohibirse en absoluto, así como todos los viveros de moluscos, crustáceos y peces, que á costa de la salud pública se permiten en ciertas ciudades.

La ostra debe comerse cruda, bien mascada, en estado fresca, es decir, exenta de olor fétido y sin burbujas de aire en su interior. Debe reputarse buena cuando á su frescura natural ofrece agua abundante y cuando su carne, en estado de vitalidad, se contrae en sus bordes al recibir una gota de vinagre ó de limón. «La ausencia de todo movimiento contráctil por medio de un ácido, indica que el animal está muerto y en vías de putrefacción.» (A. Payen.)

Las ostras sospechosas se *autopurifican*, valga la palabra, después de permanecer una semana en agua corriente de buena calidad.

PROF. JADETT.

(11) La mezcla del agua dulce con la del mar es necesaria para obtener ostras de buena calidad.

## LA SEDERIA SUIZA ES LA MEJOR!

Pidanse las muestras de nuestras novedades en negro, blanco y color.

**Crespón, Duchesse, Cachemir, Messaline, Cotelé, Eolienne, Shantung, Mouseline**, de 120 centímetros de ancho, desde pesetas 1,45 el metro, para vestidos, blusas, etc., así como las **Blusas y Trajes bordados** en batista, lana, hilo y seda.

Vendemos nuestras sedas, de solidez garantizada, **directamente á los consumidores franco de aduanas y portes.**

**Schweizer & C.º LUCERNA L 10 (Suiza)**

Exportación de Sederías Proveedores de la Real Casa

## RECETAS CULINARIAS

## Sopa de fideos

Desmenuzados entre los dedos, se echan en el puchero donde hierve el caldo, tapando la vasija para que se hagan pronto. Con esta sopa conviene que el fuego esté fuerte porque es más igual la cocción.

## Pisto

En una sartén de tomate frito y bien pasado por tamiz, rehóganse pimientos, trozos de carne medio asada, berenjenas cortadas en rodajas, patatas, cebolletas y bonito marinado — el que contiene una lata, — revolviendo mucho para que el rehogo sea igual.

Alargar con caldo la salsa para que se vaya absorbiendo á medida que cuece, pues el plato no requiere otro jugo que el que representa la pulpa de los tomates.

(1) Así las comían los griegos y los romanos, golosos en grado sumo de ellas, abriéndolas en la mesa á la vista de los comensales.

(2) Todas estas importantes cualidades se alcanzan en un tiempo no menor de tres años. Los romanos eran maestros en la crianza y conservación de las ostras. Dicese que Apicio mandó desde Roma una buena cantidad de ostras á Trajano, que se hallaba en el país de los partos, que llegaron, á pesar de la gran distancia, tan frescas como si fueran recientemente salidas del vivero.

(3) Según H. Polin y H. Labit, «la ostra naturalmente verde sólo tiene de este color los repliegues traqueales.»

(4) Si las ostras ofrecen un tinte verde claro deben rechazarse como sospechosas; si, al contrario, aparecen con un tinte oscuro ó verde azulado, pueden reputarse como inofensivas.

(5) Cada ostra podría dar vida á dos millones de huevos si sus enfermedades y la voracidad de otros animales no limitara el resultado enorme de su poder prolífico.

(6) Tras prolíficas observaciones científicas, se ha demostrado que el mes de septiembre es el más señalado para producir las ostras serias indisposiciones.

(7) Según Armando Gautier, una docena de ostras de mediano tamaño suministra 20 gramos de materia nutritiva seca.

(8) Del griego *glyauis*, dulce, y *genes*, engendrado. Substancias hidrocarbonadas que se hallan en los tejidos de los animales y abundantemente en su hígado, verdadero laboratorio de azúcar.

(9) Director del Laboratorio Fotoquímico del Politécnico de Viena.

(10) *Dictionnaire de la Santé*, pág. 431.



TODOS CUANTOS SUFREN DE  
**ENFERMEDADES DEL PECHO**

tales como la **TISIS, BRONQUITIS AGUDAS y CRÓNICAS, CATARROS DESCUIDADOS, GRIPPE, etc.**,  
debieran recordar la célebre frase del Dr GORGON, de la Facultad de París, cuando dice:

*“Desde que empleo las **Capsulinas Clin**  
**al FOSFOTAL** no he registrado ni una sola  
defunción por enfermedades del pecho”.*

Dr GORGON, de la Facultad de PARÍS

Exíjase en todas las farmacias las  
**CAPSULINAS CLIN AL FOSFOTAL**

Para recibir el folleto explicativo, FRANCO DE PORTE, basta dirigirse á  
los Señores BASCANS y SALINAS, 111, Claris, Barcelona.

P. 500

**ANEMIA** DEBILIDAD Verdadero **HIERRO QUEVENNE**  
El más activo y económico, el único inalterable.— Exíjase el Verdadero, 14, R. Beaux-Arts, París.

**APIOLINA CHAPOTEAUT**



Regulariza el *flujo mensual*,  
corta los *retrasos* y  
*supresiones* así como  
los *dolores* y *cólicos*  
que suelen coin-  
cidir con las  
*épocas*.

PARIS, 8, Rue Vivienne  
y en todas farmacias.

**SALUD DE LAS SEÑORAS**

**PAPEL WLINSI**

Soberano remedio para rápida  
curación de las *Afecciones del  
pecho, Catarros, Mal de gar-  
ganta, Bronquitis, Resfriados, Romadizos*, de los *Reumatismos,  
Dolores, Lumbagos*, etc., 30 años del mejor éxito atestiguan la eficacia de  
este poderoso derivativo recomendado por los primeros médicos de París.  
**Exigir la Firma WLINSI.**

DEPÓSITO EN TODAS LAS BOTICAS Y DROGUERIAS. — PARIS, 31, Rue de Selne.

**ANEMIA**  
DEBILIDAD NEURASTENIA TISIS  
Todos los Medicos proclaman que  
el VINO y el JARABE **DESCHIENS** (PARIS)  
á la Hemoglobina  
CURAN SIEMPRE



**VINO y JARABE**  
DE  
**DUSART**  
al Lactofosfato de Cal

EL JARABE DE DUSART se prescribe á las nodrizas  
durante la lactancia, á los niños para fortalecerlos y de-  
sarrollarlos, así como EL VINO DE DUSART se receta  
en la Anémia, colores pálidos de las jóvenes, y á las ma-  
dres durante el embarazo.

PARIS, 8, rue Vivienne y en todas las Farmacias.

**HISTORIA DE LA AMÉRICA ANTECOLOMBIANA**

Escrita por D. FRANCISCO PI y MARGALL

Esta magnífica edición, ilustrada con cromolitografías y grabados que representan monumentos, vistas, retratos,  
ídolos, antigüedades de toda clase, etc., etc., se vende encuadrada en dos tomos de unas 1.000 páginas cada uno al  
precio de **85 pesetas**, pagadas á plazos.

MONTANER Y SIMÓN, EDITORES. — BARCELONA

**PATE EPILATOIRE DUSSE**

destruye hasta las **RAICES** el **VELLO** del rostro de las damas (Barba, Bigote, etc.), sin  
ningún peligro para el cutis. 50 Años de Éxito, y millares de testimonios garantizan la eficacia  
de esta preparación. (Se vende en cajas, para la barba, y en 1/2 cajas para el bigote ligero). Para  
los brazos, empleese el **PILIVORE DUSSE**, 1, rue J.-J. Rousseau, París.

IMP. DE MONTANER Y SIMÓN