



La Ciudad Lineal



Revista científica de higiene, agricultura, ingeniería y urbanización.

AÑO XII

Redacción y Administración: Cagasca, 6, primero.

NÚM. 313.

Madrid (Chamartín) 30 de Julio de 1907.

Sumario.

Arturo Soria: Necrología.—*Angel Muñoz:* Ventaja de la locomoción rápida.—*Dr. E. García Gonzalo:* Higiene natural.—*Carlos Ferrand y López:* Higiene popular. De la insolación.—*Antonio Piñeyro:* El régimen naturalista.—*Avicultura:* Gallinas langshans negras.—Pavos bronceados.—Gansos grises africanos.—*Vida práctica:* Modo de conocer la pureza de las esencias.—Tres clases de sopa.—*Por las Revisitas:* Alumbrado eléctrico sin hilos.—El alquitrán como pintura.—Escuela de Educación Artística.—*Urbanización:* Nuestras noticias.—Anuncios.—Caja de Ahorros.

VIDA HIGIÉNICA

VENTAJA DE LA LOCOMOCION RAPIDA

Ya nadie piensa en ir despacio, en aminorar velocidades, convencidos todos de la ventaja que los nuevos sistemas de locomoción rápida reportan en las grandes poblaciones.

El odio á la velocidad solo puede tener explicación en las personas que ignoran que un sistema de locomoción rápida es tan indispensable, en las grandes ciudades, como el pan, como la carne, como el aire, más indispensable aún, porque las grandes poblaciones modernas deben precisamente su existencia á la rapidez de los nuevos sistemas de locomoción.

Si se suprimieran los ferrocarriles y los tranvías, la vida en las grandes ciudades se haría difícilísima, tal vez imposible. A los primeros se debe el fenómeno especial, que es acaso el hecho culminante del siglo pasado, de la concentración de la vida económica y política de los pueblos en grandes ciudades, siendo debido el extraordinario ensanche de éstas á los tranvías.

Cuando al hacerse los ferrocarriles, la población industrial y política comenzó concentrándose en las villas, se acomodó como pudo en la parte céntrica de las ciudades, aumentando el número de pisos á las casas y estrechando las habitaciones y las calles, hasta que no fué posible más, pues se corría el riesgo de consumirse por falta de luz y de aire.

Entonces se hicieron necesarias nuevas moradas, pero como la ciudad no es un agregado de calles y de casas, sino un todo orgánico, cuyas células necesitan vivir en estrecha relación y donde el ciudadano que la habita reclama, para su comodidad y mejor aprovechamiento del tiempo, estar cerca del taller si es obrero, de la oficina si es empleado, de los centros de enseñanza si es estudiante, etc., etc., fué preciso para satisfacer esas necesidades, al ensanchar la población,

El Presidente honorario del Consejo de la Compañía Madrileña de Urbanización el Excmo. é Ilmo. Señor D. Ildefonso López Aranda Magistrado del Tribunal Supremo, ha fallecido en Urberuaga de Ubilla de una pulmonía.

Era mi antiguo condiscípulo y amigo hombre de claro entendimiento muy cultivado, de afable y cariñoso trato. La pulcritud de su persona correspondía con la exquisita delicadeza de sus sentimientos y con su integridad como juzgador perspicaz.

En los primeros difíciles tiempos de nuestra Compañía, fué en dos ocasiones memorables su salvador, el que presidiendo una junta general borrascosísima decidió con su talento, con su valor y serenidad y con su rectitud mi triunfo desde entonces indiscutible y la vida de la Sociedad contra innobles pasiones desencadenadas con furor injustificado.

Triunfaron la razón, la justicia, el bien, por ministerio del santo varón que acaba de morir.

En vez de la ruina de nuestra Compañía como tantas otras en casos parecidos, vive proporcionando trabajo honrado á ochocientas familias que sin el concurso del Sr. Aranda habrían aumentado la emigración á otros países.

Reciba su familia la expresión de nuestro profundo dolor y de nuestra gratitud.

España ha perdido uno de sus hijos más esclarecidos por sus grandes virtudes y extraordinarios méritos.

Arturo SORIA.

Ayuntamiento de Madrid

recurrir á medios de locomoción que proporcionasen economía de tiempo á los que vivieran distanciados de sus ocupaciones. Se utilizaron al principio los coches para los ricos y los ómnibus para los que podían gastar poco dinero, viniendo después los tranvías á resolver el gran problema de la locomoción rápida y barata y con ellos el desarrollo de las grandes poblaciones, viéndose, por último, en aquellas como París, Berlín, Londres y Nueva York, que adquirieron suma importancia al construirse los tranvías subterráneos y aéreos, eléctricos ó de vapor.

Todas esas grandes capitales despuéblanse los días de fiesta de miles familias de obreros, de empleados, de pequeños rentistas, y en general, de todas las clases sociales que, aprovechando el día de descanso y con las facilidades que encuentran en ferrocarriles, tranvías y demás medios de locomoción, buscan en las lindísimas barriadas y pueblecillos que rodean la ciudad, diversiones y expansión respirando aires puros, y los que habitan en esas barriadas extremas y en los pueblecillos de los alrededores pueden hacer compatible la higiénica y económica vida del campo con sus ocupaciones diarias en la capital, gracias á esos utilísimos medios de locomoción.

En Madrid, aunque no en tan grandes proporciones, también vemos prácticamente demostradas las ventajas de los nuevos sistemas de locomoción, pues, además de los beneficios de economía y rapidez que reportan los tranvías eléctricos, tenemos como ejemplo la Ciudad Lineal, cuyo incesante y progresivo desarrollo se debe á estar unida á Madrid por medio su ferrocarril-tranvía. Allí viven todo el año en hoteles ó casas, rodeadas de amplio jardín, obreros, comerciantes, militares, empleados y familias de todas las clases sociales. Lo que hasta hace pocos años era un erial se está convirtiendo en delicioso vergel, en sitio amenísimo dotado de aguas, arbolado, alumbrado eléctrico, con centenares de edificaciones de importancia y estilos diversos, con teatro de verano y de invierno, frontón, café, bar, billares, restaurant y otros muchos recreos, que atraen gran número de familias madrileñas todos los días y especialmente los festivos, merced á los medios fáciles de locomoción.

Conocidas son por todo el mundo las ventajas que dejamos apuntadas, pero bueno sería repetir las constantemente ya que tan pronto como originan alguna desgracia los nuevos sistemas de locomoción, motivadas las más de las veces por descuido ó imprudencia de los mismos lesionados, hay gentes que llegan hasta promover motines manifestando así su odio á lo que significa bienestar y progreso. Bueno será

que se procure la seguridad de los viajeros, y evitar atropellos, cuanto sea posible; pero no es justo abominar de los ferrocarriles, tranvías y automóviles, porque si bien es cierto que originan desgracias muy lamentables, también es verdad que muchas mayores las acarrearía la disminución de su velocidad.

Debido á la rapidez en los modernos sistemas de tracción, pueden vivir en calles anchas y en casitas de campo, entre árboles y flores, multitud de familias que de otro modo vivirían en tabucos infectos. Sin duda alguna, los motores eléctricos ó de vapor causan desgracias, pero en mucho mayor número las causarían las enfermedades resultantes de la aglomeración, de la falta de luz, de aire, de higiene, si esos sistemas de locomoción no existieran en las grandes poblaciones.

Angel MUÑOZ.

Higiene natural

Alimentación sportiva.

A los distinguidos jóvenes que han tomado parte en los concursos de sport de la Fiesta del Arbol.

En el programa con que LA CIUDAD LINEAL ha celebrado su anual *Fiesta del árbol*, fiesta que por su finalidad ética, instructiva y artística en sus diferentes fases, ha de ser dentro de pocos años una de las más atractivas y que más honren á España, han figurado, entre otros números no menos interesantes, el relativo á los principales sports, como juego de pelota, tiro de barra, carreras á pie, cuyo fin principal es dotar de energía al organismo y flexibilidad y destreza á todos los miembros.

Tan sabido es cuánto influye la alimentación en la fuerza muscular que hay que desarrollar en los ejercicios corporales que seguro estoy de que antes de presentaros en el concurso habréis adoptado, cual más cual menos, la alimentación que os pareciera conducente á conseguir el máximum de energía, y como precisamente en los artículos de *Higiene natural* que en esta revista vengo publicando, estoy, como se dice vulgaramente, con las manos en la masa, esto es, tratando acerca de la alimentación, quiero dedicaros el artículo de hoy exponiendo algunos datos relativos á cuál sea la alimentación *ad hoc* para los sports, pues es muy probable que la conclusión que de ellos se deduce sea diferente á la por vosotros adoptada y originada de la creencia dominante.

Los dos aspectos más importantes para dilucidar el asunto en cuestión son el científico y el de la experiencia ó de los hechos.

Quisiera, por afición mía, engolfarme en el primero, más como quiera que para hacerlo debidamente fueran

necesarias las páginas de un libro y en ellas exponer columnas y más columnas de cuadros numéricos del valor cualitativo y cuantitativo de los diferentes alimentos, de las calorías que cada uno desarrolla, de múltiples comparaciones de su varia digestibilidad, según temperamentos é idiosincrasia de los individuos... y como no quiero aburrirlos exponiendo las opiniones de los principales biólogos como Lahmann, Charrín, Richet, Bertran, Villiers, etc., voy á ocuparme solo de los hechos, habida cuenta también de que por mucho que la ciencia nos diga, al menos en asuntos como éste, no podrá decir la última palabra; la fuerza de los hechos tiene ante la razón un valor más decisivo. Además de que las investigaciones de la ciencia por lo que á este asunto respecta, bien interpretadas, están de acuerdo con lo que los hechos proclaman.

Veamos los más notables.

Sois, jóvenes queridos, bastante cultos para saber lo que eran y la importancia que tenían los Juegos Olímpicos é Ísmicos de la clásica Grecia, y los ejercicios de los célebres gladiadores romanos en que llegaron á realizar hechos verdaderamente asombrosos; pero lo que acaso alguno de vosotros ignore es la alimentación á que unos y otros se sometían.

En nuestro tiempo y dadas las preocupaciones dominantes lo probable es, como hacen algunos, que tomaran buen solomillo de vaca (al buey muerto, vaca le llaman) rociado con sendos tragos de vinos fortificantes (?) Pues bien, en aquella época (ha ya más de veinticuatro siglos) de refinada civilización, los gimnastas que fueron la admiración del mundo, no comían carne, ni bebían vino, consistiendo su alimentación en higos, uvas, nueces, queso y tortas de maíz ó de avena y aceite. He aquí el secreto de su energía y resistencia ¿Pensáis que después de tantos siglos el organismo humano se ha modificado y hoy aquella alimentación no sería tan conveniente? Ya he indicado antes que los datos científicos sobre el valor de los alimentos es desfavorable por muchos conceptos para las carnes, y ahora os ofreceré algunas pruebas concluyentes de que para los grandes ejercicios musculares de fuerza y resistencia que hay que desarrollar en los sports el alimento apropiado es el vegetariano y especialmente el frugívoro. Pudiera citar mil casos tomados de diferentes revistas de sports, en los que hay algunos muy curiosos; más prefiero hacerlo tomádoles de la excelente obra de Lefevre, *Examen scientifique, du végétarisme* por la garantía que ofrece su autor.

En Inglaterra (1) es donde las sociedades ciclistas cuentan mayor número de vegetarianos, los cuales obtienen grandes ventajas sobre sus compañeros carnívoros. Entre ellos se encuentra el campeón George Olley,

(1) No deja de ser singular el hecho de que en Inglaterra, que es el país en que relativamente más carne y bebidas alcohólicas se consumen, y que ha sido tomado por modelo en la alimentación, es donde más sociedades de templanza se han formado y donde el vegetarianismo se ha iniciado mas pronto y ha hecho más rápidos progresos.

cuyas victorias tan prodigiosas como repetidas le colocan entre los más célebres habiendo batido el record de Steela de 188 millas en doce horas, cubriendo 196 millas en el mismo tiempo por Olley, es vegetariano, y durante sus records toma galletas de harina completa y vino no fermentado.

Taylor, vegetariano, hizo 76 millas en 4 horas 8 segundos ganando la medalla de oro del *Yorshire Rand Club*,

Las dos medallas de oro ofrecidas por *North London Cycling Club* á los que hicieran el trayecto de Hadley á Bukden y vuelta, 97 millas, en seis horas quince minutos, las obtuvieron dos vegetarianos.

En una prueba organizada por la Unión de Leipzig, entre 16, el vegetariano Dose es aclamado por la gran ventaja obtenida sobre sus compañeros.

En Francia, el grupo de ciclistas vegetarianos de Saint Etienne realiza verdaderas maravillas de resistencia fisiológica bajo la acertada dirección de M. de Vivie, haciendo expediciones diarias de 300 kilómetros y 2.500 á 3.000 metros de ascensión, siendo el pan, las frutas y el agua sus únicos alimentos. (1)

Y si del ciclismo pasamos á las carreras á pie los hechos son más concluyentes.

En junio de 1899, los periódicos se ocuparon de la célebre carrera de Berlín á Schhoenholz de 112 y 1½ kilómetros. De 25 que se presentaron, 8 eran vegetarianos, y el vencedor, fué también Karl Mann, que hizo sin cansancio los 112 y 1½ kilómetros en 14 horas 11 minutos. El 19 de Mayo de 1902, el club sportivo *Komet*, organizó para la fiesta de Pentecostés una carrera á pie de 202 kilómetros entre Dresde y Berlín.

Entre los 32 inscriptos se hallaban Johan Boge habituado á comer carne y tenido por uno de los mejores andarines del mundo, y Karl Mann. De los 13 que fueron clasificados por haber hecho el trayecto antes de las 42 horas fijadas como máximun, los seis primeros lugares los obtuvieron vegetarianos y el vencedor fué también Karl Mann, que á pesar de la lluvia, el viento y el mal estado del camino, anduvo sin descansar los 202 kilómetros en 26 horas 52 segundos, una hora antes que la prevista, siendo la carrera á pie más larga que hasta entonces se había hecho. Esta famosa y extraordinaria carrera, tiene un valor notable ante la ciencia, porque fué en cierto modo oficial, pues tuvo en ella intervención directa una comisión de fisiólogos distinguidos por cuenta del Estado, para examinar y comprobar detalladamente los resultados, bajo la dirección del Dr. Zuntz, entre los vegetarianos y carnívoros al frente de los cuales se contaban respectivamente los famosos campeones Kalr Mann y Joan Boge. Por cierto que este último que, como tenia por costumbre antes de emprender la carrera, había tomado buena ración de carne y vino generoso, cuando hacía el kilómetro treinta y cinco, al saber

(1) Para esto emplean máquinas de montaña, de dobles y triples frenos.

que Mann había hecho ya cincuenta en cinco horas, renunció á toda lucha. Karl Mann, por el contrario, no toma más que frutas azucaradas, aceite de nueces, guisantes y lechuga crudos, pan y vino no fermentado y sin alcohol.

¿Se puede imaginar—dice M. Lefevre—alimentación mejor adaptada para semejante trabajo? ¿No está basada en el empleo de la glucosa de combustión rápida cuando los músculos están en movimiento? Muy asimilable también la dextrina de los cereales, repara enseguida las energías gastadas. El almidón del pan y el extracto de nueces contribuyen los últimos á la fuerza de reserva, y de este modo se consume todo consecutivamente sin obligar al organismo á un trabajo digestivo complicado, y las materias minerales de las frutas y legumbres frescas, absorbidas en pequeñas dosis sucesivas aseguran la fuerza y la actividad de los fermentos digestivos y oxidantes. Así se gasta regularmente la formidable cantidad de energía que á Karl Mann le ha permitido producir sin desfallecimientos ¡un millón de kilográmetros en 26 horas!

»Merced á esta alimentación tan bien combinada, Mann en 13 horas hizo la etapa de 113 kilómetros, batiendo así su propio record de 1898 con ventaja de una hora, doce minutos. Seguro de la victoria, modera un poco su paso y llega á Berlín con ventaja de dos horas sobre sus compañeros, devuelve el saludo á los que le aclaman y felicitan, y sin demostrar gran cansancio, se pone á disposición de los médicos que le examinan durante media hora, maravillados de que un vegetariano haya podido desarrollar tal vigor, sin recurrir siquiera á la leche ni á los huevos.»

¿No es verdad, queridos míos, que no era esta la alimentación que juzgabáis adecuada para la adquisición de las energías necesarias para los grandes ejercicios corporales?

Dr. E. García Gonzalo.

Higiene popular

DE LA INSOLACION

Frecuentísimos son los casos en que mujeres, niños y humildes trabajadores (principalmente) son víctimas de la insolación debido al calor durante los meses de verano.

Este accidente ocasiona gravísimos trastornos y hasta la muerte, aun en organismos vigorosos.

Causas.

Predispone á la insolación cuanto impida al organismo evitar los perniciosos y rápidos efectos del calor solar.

Las causas principales de este gravísimo mal, pueden ser:

—El aumento del calor del cuerpo, por el forzado trabajo muscular.

—La temperatura elevadísima de la atmósfera.

—La irradiación solar, al exponerse mucho tiempo á un aire muy cálido ó á la acción de un sol abrasador.

—El mayor grado de humedad de dicha atmósfera caliginosa, pesada y bochornosa.

—La falta de brisa ó viento que la ponga en movimiento ó la refresque.

—El viajar en días caniculares, sin adoptar las debidas precauciones.

—Las malas condiciones que reúnan los vestidos, impidiendo ó dificultando la pérdida del calórico del cuerpo, por irradiación por la piel, refrescándola.

—Determinadas condiciones del organismo tales como: la falta de costumbre para soportar fatigas corporales excesivas; alteraciones patológicas ó enfermedades del pulmón y corazón; el alcoholismo y la excesiva gordura (adiposis).

—El trabajar en valles ó lugares hondos donde la estructura del terreno impida la ventilación.

Quienes son los que están más expuestos.

—Los trabajadores procedentes de lugares frescos, poco soleados.

—Todos aquellos individuos no curtidos en la vida del campo.

—Los que no se encuentran en las condiciones físicas y patológicas suficientes para soportar una temperatura excesiva.

Lugares perniciosos y lugares sanos.

—Pertenece á los primeros aquellos en que á más de calurosos son húmedos, pues la saturación acuosa de la atmósfera dificulta é impide en los organismos la evaporación más ó menos rápida del sudor.

—Se encuentran en el segundo caso, las regiones secas, pues en estos lugares el cuerpo transpira y se seca más fácil y rápidamente, y existen más medios naturales que refrigeran el cuerpo que se encuentra ardiente.

A que se debe el accidente de la insolación mortal.

A diferentes causas, tales entre otras:

—El excesivo calor desarrollado en el cuerpo, causando una parálisis cardíaca fulminante.

—La falta de agua en la sangre (anhidremia), produciendo una condensación este líquido.

—La disminución extraordinaria de la tensión sanguínea y por ella un colapso grave.

Síntomas.

Sea cualquiera la causa que produzca la insolación, puede presentar síntomas análogos á los de la conges

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 CAVABCE EN POLVO 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 POLVO.—La primera, que se puede lavar; la otra, no, y se preparan los dos para mezclar con agua fría solamente.

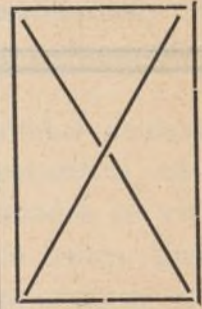
EL LAVABLE EN PASTA puede usarse para exteriores ó interiores, sobre piedra ó madera, yeso nuevo ó antiguo, etc. Recomendamos esta forma especialmente para hospitales, iglesias, asilos, lavatorios y otros sitios donde, por razones higiénicas, tienen que lavarse mucho las paredes, pues *no se quita con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

LONDRES

tión cerebral (apoplejía cerebral), de la hiperencia, de erisipela de carácter grave, y del alcoholismo agudo (embriaguez), y anunciarse por síntomas que llaman la atención ó sobrevenir de un modo rapidísimo, como herido por el rayo.

Los síntomas más frecuentes, los más característicos, los que primeramente observan los enfermos sin explicarse, á veces, la importancia de lo que le pasa, son:

- Mal humor.
- Sed intensa y lengua reseca.
- Encendimiento del rostro, congestión y piel ardiente.
- Gran pesadez y dolor obtuso y vivo de cabeza, acompañado, en ocasiones, de aturdimiento, delirio y pérdida del conocimiento.

- Opresión del pecho.
- Palpitaciones angustiosas.
- Sudores profusos.
- Deseos frecuentes de orinar.
- Fiebre intensa.
- Decaimiento de fuerzas, abatimiento y torpeza.

Síntomas que denotan un principio de asfixia.

Si persiste la causa, se observan otras veces, que son seguidos de los siguientes síntomas:

- Extinción del sudor.
- Resecamiento y ardor de la piel.
- Zumbidos en los oídos.
- Moscas volantes en la vista.

Después de estos síntomas sobrevienen los siguientes, que se observan durante el ataque y que son debidos á una fuerte congestión cerebral.

- Pérdida del conocimiento por colapso ó desmayo.
- Cianosis.
- Temperatura elevadísima.
- Pulso pequeño y blando.
- Respiración superficial ó acalorada.
- Vómitos.
- Contracturas y calambres.
- Convulsiones violentas.

Efectos.

Sus efectos son variadísimos, pudiendo presentarse, desde la más ligera quemadura—critema—de la piel (el golpe de sol), hasta la insolación propiamente dicha, que produce la muerte repentina (golpe de calor).

Las víctimas de la insolación pierden la vida:

- Por trastornos circulatorios que residen en la respiración.
- Por los fenómenos ó complicaciones cardíacas.
- Por los trastornos cerebrales.
- Por asfixia (al obrar el calor sobre la cabeza y parte superior del cuello).

Medidas preventivas: Profilaxis.

Las bases principales de la profilaxis de tan funesto como frecuente accidente son;

—Evitar que los niños paseen ó jueguen por las calles, jardines, á orillas del mar, en el campo, ó trabajen al aire libre bajo la acción directa del sol, en las horas de más calor del estío.

—Prohibición del trabajo (en el campo), principalmente desde las once á las tres ó cuatro de la tarde, debiendo aprovechar las horas de más calor para descansar.

—Durante las horas de siesta y en las paradas, que deben ser relativamente frecuentes, descanso en lugares sombreados y siempre sobre paja, colchones, camas-tros, etc., jamás sobre el suelo ardiente.

—Obligación de usar los segadores y cuantos trabajen en pleno sol, de grandes sombreros de paja clara, de vestidos holgados apropiados y de grandes abanicos para renovar el aire y refrescarlo.

—Evitar que durante la canícula trabaje un obrero solo, apartado de lugares habitados, sobre todo en los días de excesivo calor.

—Establecer tiendas de campaña, cobertizos, casetas, de sencilla armazón y fácil transporte, en lugares frescos y de sombra, para descansar, airearse, y conservar fresca el agua, y en caso preciso poder auxiliar al que sea víctima de la insolación.

—Abandonar el trabajo cuando ocurra un caso, en evitación de nuevas víctimas, y hacerlo, desde luego, tan pronto note algún trabajador el más ligero síntoma.

—Facilitar á los trabajadores agua pura en abundancia, que beberán en cortas cantidades y con frecuencia, mejor usándola ligeramente avinagrada ó con té ó con café.

—Abstención absoluta de bebidas alcohólicas, sobre todo del aguardiente. Solo se permitirá, en ocasiones, agregar al agua pequeñas cantidades de vino natural.

—Facilitarles baños gratis en baños, tinas, etc., en aquellos lugares que no existan arroyos, ni ríos, una vez terminada la tarea diaria.

—En el caso de que esto no sea posible, dispondrán de suficiente cantidad de agua, para que puedan remojarse ó refrescarse el cuerpo con abluciones frecuentes, ó aplicaciones sostenidas, durante el día, de paños empapados de agua fresca, á la cabeza.

—Además de abundante cantidad de agua fresca, dispondrán de vinagre, amoníaco, agua sedativa, café, arnica, mostaza, etc., y á ser posible de un pequeño botiquín de campaña.

Auxilios que se prestarán á los insolados.

A.—Los *primeros auxilios* que hay que prestar, con urgencia, á los insolados, una vez iniciado el imprevisto ataque, á fin de restablecer del modo más rápido posible la respiración y la circulación, son los siguientes:

—Transportarle enseguida á un sitio fresco, elevado, con sombra y bien aireado, y á ser posible en habitación á oscuras, y sobre todo donde pueda ser asistido con esmero y pueda esperar, sin peligro, la llegada del

médico, cuya presencia es imprescindible en todos los casos, por leves que parezcan.

—Colocarle sobre una cama, mesa, colchón, tabla ó cualquier otro mueble cómodo, si bien será duro y frío, en posición algo inclinada, poniéndolo medio sentado, es decir, con la cabeza más alta que el resto del cuerpo.

—Separar todas las personas inútiles, que estén colocadas alrededor del enfermo.

—Aflojarle cuanto antes las ropas, sobre todo el cuello de la camisa y quitarle la corbata, el cinturón, las ligas, tirantes y cuantas ligaduras lleve, y mejor desnudarle lo más pronto posible, despojándole de sus vestidos, sobre todo de medio cuerpo para arriba, para que no se dificulte la respiración.

—Agitarle el aire alrededor suyo con abanicos ó con lo que se encuentre á mano, para favorecer la evaporación cutánea y pulmonar.

—Separarle, con suavidad, al paciente las mandíbulas y sostenérselas abiertas con el mango de una cuchara de madera ó con un trozo de madera, corcho, rollo de trapo, etc., colocado entre los dientes.

—Insuflarle aire en los pulmones.

—Friccionarle la frente y las sienes; y sobre la cabeza, que estará como he dicho más elevada y descubierta, aplicarle vejiga de hielo ó compresas, lienzos, sábanas ó paños empapados en agua helada ó muy fría ó agua sedativa diluida, agua vinagrada, agua de colonia, que serán renovados con presteza, ó simplemente bañarle con frecuencia la cabeza, la cara y las manos con agua fría.

—Hacerle abluciones con dichos líquidos.

(Continuará).

Dr. Carlos Ferrand y López.

EL RÉGIMEN NATURALISTA

(CONCLUSIÓN)

Sociedad vegetariana española.

Solución al problema presentado por el periódico El Imparcial en su hoja La vida en el hogar, referente á obtener una alimentación sana, variada y abundante para una familia compuesta de un matrimonio, dos hijos y una criada, sin despasar la cantidad de 10 pesetas diarias, ó sean 70 semanales.

MENÚS	Calorías.	Ptas.
-------	-----------	-------

QUINTO DÍA

Desayuno.—Sopa de pan con leche y azúcar.

450 gramos pan.....	1.170	0,20
1.500 — leche.....	1.035	1,00
125 — azúcar.....	500	0,17

Total desayuno del quinto día..... 2.705 1,37

MENÚS	Calorías.	Pts.
Almuerzo.—Primer plato: Acelgas rehogadas.		
750 gramos acelgas.....	200	0,50
36 — aceite.....	210	0,06
Total primer plato del almuerzo...	410	0,56
Segundo plato: Fritos harina de avena.		
3 huevos.....	240	0,37
125 gramos harina de avena.....	416	0,25
300 — leche.....	207	0,21
100 — azúcar.....	400	0,14
72 — aceite.....	420	0,12
Total segundo plato del almuerzo..	1.683	1,09
Postres:		
1 kilogramo fruta seca ó fresca, según estación.....	460	0,75
Total almuerzo del quinto día.....	2.553	2,40
Comida.—Primer plato: Judías blancas en potaje.		
500 gramos judías.....	1.630	0,35
100 — cebolla.....	55	0,02
36 — aceite.....	210	0,06
2 limones.....	68	0,10
Total primer plato de la comida...	1.963	0,53
Segundo plato: Cogollos de apio empanados.		
3 huevos.....	240	0,37
750 gramos apio.....	260	0,30
160 — pan rallado.....	375	0,12
72 — aceite.....	420	0,12
Total segundo plato de la comida..	1.295	0,91
Tercer plato: Ensalada de escarola.		
200 gramos escarola.....	26	0,10
36 — aceite.....	210	0,06
2 limones.....	68	0,10
Total tercer plato de la comida....	340	0,26
Cuarto plato: Tarta de manzanas.		
3 huevos.....	240	0,37
600 gramos manzanas.....	276	0,50
125 — azúcar.....	500	0,17
30 — manteca.....	210	0,06
170 — harina.....	622	0,15
Total cuarto plato de la comida....	1.848	1,28
Total comida del quinto día.....	5.410	2,98
Pan para dos comidas: 1.500 gramos.....	3.900	0,60
Sal y condimentos.....	10	0,05
Carbón de cok: 7 kilogramos.....	»	0,55

Resumen del quinto día.

Desayuno.....	2.705	1,37
Almuerzo.....	2.553	2,40
Comida.....	5.410	2,98
Pan para dos comidas.....	3.900	0,60
Sal y condimentos.....	10	0,05
Carbón.....	»	0,55
Total gasto del quinto día.....	14.578	7,95

MENÚS	Calorías.	Pts.
SEXTO DÍA		
<i>Desayuno.</i> —Frutas y pan.		
562 gramos pan.....	1.460	0,25
1.300 — fruta de estación.....	600	1,03
Total desayuno del sexto día.....	2.060	1,28
<i>Almuerzo.</i> —Primer plato: Puches de harina de maíz con leche y azúcar.		
250 gramos harina de maíz.....	900	0,20
750 — leche.....	517	0,50
125 — azúcar.....	500	0,17
Total primer plato del almuerzo...	1.917	0,87
Segundo plato: Patatas rehogadas.		
1 kilogramo patatas.....	900	0,20
100 gramos cebolla.....	55	0,02
36 — aceite.....	321	0,06
Total segundo plato del almuerzo..	1.276	0,28
<i>Postres:</i>		
1 kilogramo fruta seca ó fresca, según estación.....	460	0,75
Total almuerzo del sexto día.....	3.653	1,90
<i>Comida.</i> —Primer plato: Estofado de guisantes y patatas.		
500 gramos guisantes.....	1.635	0,50
500 — patatas.....	450	0,10
48 — aceite.....	280	0,08
100 — cebolla.....	55	0,03
Total primer plato de la comida....	2.420	0,71
Segundo plato: Alcachofas asadas.		
12 alcachofas.....	240	0,75
170 gramos pan rallado.....	375	0,10
48 — aceite.....	420	0,08
25 — perejil y ajo.....	5	0,01
100 — cebollas.....	55	0,02
Total segundo plato de la comida..	1.095	0,96
Tercer plato: Ensalada de remolacha.		
750 gramos remolacha.....	375	0,40
34 — aceite.....	210	0,04
2 limones.....	68	0,10
Total tercer plato de la comida....	635	0,54
Cuarto plato: Torta de patata.		
3 huevos.....	240	0,37
500 gramos patata.....	450	0,10
100 — azúcar.....	400	0,14
30 — manteca.....	210	0,09
50 — leche.....	34	0,04
Total cuarto plato de la comida....	1.334	0,74
Total comida del sexto día.....	5.502	2,25
Pan para las dos comidas: 1.500 gramos...	3.900	0,60
Sal y condimentos.....	10	0,05
7 kilogramos carbón de cok para cocinas.....	»	0,55

MENÚS	Calorías.	Pts.
Resumen del sexto día.		
Desayuno.....	2.060	1,28
Almuerzo.....	3.653	1,90
Comida.....	5.502	2,95
Pan para dos comidas.....	3.900	0,60
Sal y condimentos.....	10	0,05
Carbón.....	»	0,55
Total gasto del sexto día.....	15.125	7,33

MENÚS	Calorías.	Pts.
SÉPTIMO DÍA		
<i>Desayuno.</i> —Sopa de sémola y leche.		
150 gramos sémola.....	520	0,10
1.500 — leche.....	1.035	1,00
125 — azúcar.....	500	0,17
Total desayuno del séptimo día....	2.055	1,27
<i>Almuerzo.</i> —Primer plato: Patatas al gratin.		
1.000 gramos patatas.....	900	0,20
30 — pan rallado.....	26	0,05
100 — leche.....	69	0,07
30 — manteca.....	270	0,10
Total primer plato del almuerzo....	1.365	0,42
Segundo plato: Arroz con zanahorias.		
250 gramos de arroz.....	892	0,15
380 — zanahorias.....	155	0,20
48 — aceite.....	420	0,08
100 — cebolla.....	55	0,03
Total segundo plato del almuerzo...	1.522	0,46
<i>Postres:</i>		
1 kilogramo fruta seca ó fresca, según estación.....	460	0,75
<i>Comida.</i> —Primer plato: Potaje de garbanzos con espinacas.		
500 gramos garbanzos.....	1.635	0,50
200 — espinacas.....	64	0,30
36 — aceite.....	210	0,06
100 — cebolla.....	55	0,03
2 limones.....	68	0,10
Total primer plato comida.....	2.032	0,99
Segundo plato: Brecolera rehogada con patatas fritas.		
750 gramos brecolera.....	210	0,30
100 — cebolla.....	55	0,03
48 — aceite.....	420	0,08
250 — patatas.....	225	0,05
Tercer plato: Buding de tapioca.		
3 huevos.....	340	0,37
150 gramos tapioca.....	520	0,10
400 — leche.....	276	0,27
125 — azúcar.....	500	0,17
5 — manteca.....	39	0,03
Total tercer plato de la comida....	1.575	0,94

MENÚS	Calorias.	Pts.
Pan para dos comidas: 1.500 gramos.....	3.900	0,60
Sal y condimentos.....	10	0,05
Carbón de cok: 7 kilogramos.....	>	0,55

Resumen del séptimo día.

Desayuno.....	2.055	1,27
Almuerzo.....	3.347	1,69
Comida.....	4.517	2,30
Pan para dos comidas.....	3.900	0,65
Sal y condimentos ..	10	0,05
Carbón.....	>	0,53
Total gasto del séptimo día.....	13.829	6,49

RESUMEN GEEERAL

Primer día.....	13.866	6,87
Segundo día.....	12.925	6,98
Tercer día.....	12.556	6,75
Cuarto día.....	13.782	6,75
Quinto día.....	14.578	7,95
Sexto día.....	15.125	7,33
Séptimo día.....	13.829	6,49
SUMA.....	96.661	49,12
Promedio diario.....	13.809	7,01

NOTAS ACLARATORIAS

1.^a Los precios señalados á las frutas y legumbres deben enenderse en su estación.

2.^a Siendo las calorías necesarias para esta familia, según queda dicho al principio, 12.337 cada veinticuatro horas, y suministrándole los menús que quedan indicados 13.809 en dicho plazo, claro es que quedan perfectamente alimentados con ellos.

3.^a Se hace constar aquí que la ración de todos los ejércitos de mar y tierra de las naciones más adelantadas no suministran mayor cantidad de calorías que las que aquí se determinan, y, sin embargo, dichos ejércitos se hallan perfectamente alimentados.

4.^a Siendo el gasto total para sostenerse esta familia durante una semana de pesetas 49,12, queda un sobrante hasta las 70 concedidas por *El Imparcial* de pesetas 20,88, que, divididas por los siete días, da un resto por cada día de 2,98 pesetas.

Las personas que á pesar de la demostración anterior y á pesar también de los infinitos hechos que comprueban el que se puede vivir perfectamente sin comer carne ni beber vino, como nos lo enseñan todos los habitantes de los campos y montañas de todas las naciones, crean, sin embargo, que no se puede vivir sin consumir aquellos manjares, pueden emplear el expresado sobrante de 2,98 pesetas diarias comprando todos los días tres cuartos de litro de vino y un kilo de carne de segunda clase, con lo cual le correspondería á cada individuo de esta familia 0,150 litros de vino y 200 gramos de carne, substancias que, unidas á las raciones anteriores, elevaría las calorías diarias á lo siguientes

Calorias obtenidas por las raciones vegetarianas.....	13.809
0,750 litros de vino común.....	450
1 kilogramo de carne de 2. ^a	3.020
Total de calorías diarias.....	17.279

y como quiera que las calorías necesarias para que esta familia pueda vivir sana no debe exceder de las 12.337, poco más ó menos, según se demuestra en el cálculo hecho en el principio de este escrito, es indudable que de seguir este procedimiento esta familia empezaría á padecer de super-alimentación, con lo cual serían todos sus individuos candidatos seguros á las infinitas dolencias que produce el artrismo.

5.^a La ración vegetariana que se señala en este escrito para esta familia obedece á las condiciones en que ha planteado el problema *El Imparcial*, á las cuales, como es lógico, hemos tenido que sujetarnos, pero de ningún modo debe tomarse como la más barata de que es susceptible aquel régimen para clases menos acomodadas, porque si así fuese podría reducirse su coste mucho más, porque para ello no habría más que escoger aquellos alimentos que producen muchas calorías y cuestan poco.

6.^a En el caso que nos ocupa, y ya que se puede disponer de las 70 pesetas semanales, lo que procedería hacer era, en vez de consumir, con perjuicio de esta familia, el sobrante que tenemos, comprando carne y vino, exponiéndose con ello á las funestas consecuencias de los venenos (toxinas, etc., etc.) que acompañan siempre á la ingestión en el estómago del hombre de carnes de cada vez mejor ó peor disfrazadas, era, repetimos, el mejorar los menús vegetarianos va expresados con adición de legumbres más costosas, de más exquisitas frutas y dulces más delicados, con lo cual es seguro no desmerecerían nada aquellos platos.

Madrid, 11 Febrero 1907.

Como Vocal ponente nombrado al efecto por la Junta Directiva de la Sociedad Vegetariana Española,

ANTONIO PIÑERO.

AVICULTURA

Gallinas langshans negras.

Estas aves asiáticas, aunque más pequeñas que otras procedentes del mismo continente, son, sin embargo, más grandes que la generalidad de las razas europeas y americanas, y reúnen además condiciones inmejorables,

Como aves de mesa no se puede pedir nada mejor, pues su carne es blanca, fina, tierna y de exquisito sabor.

Una de las buenas condiciones de la raza Langshans por la que se recomienda su cría, es la de que los polluelos son fuertes y resisten fácilmente á las enfermedades y á los parásitos. Se desarrollan con rapidez y á los cinco ó seis meses empiezan la postura.

Las gallinas Langshan son excelentes empolladoras. Después de sacar los pollos los atiende con solicitud y constancia. Son muy á propósito para la cría porque aguantan el encierro, y, cuando salen al campo, se dan muy buena maña para buscar alimentos, prestando, á la vez, un gran servicio en las tierras donde abundan los insectos.

Pavos bronceados

Un avicultor, dedicado á la cría de esta clase de pavos y expositor de los mejores ejemplares, hace las si-

HIGHTOWN - KEYTAWPLE - TREES

Repoblad los montes!

Plantad árboles!

Retórica pura!

Práctica positiva y utilitaria:

Sembrar Arbolitos de un año, de la portentosa
clase LA ÚNICA,

KEYTAWPLE-TREES

el Arbol que con menos tiempo, crece más,
con mejor resultado práctico y productivo.

Madera buena,
para Construir,
superior para Labrar,
Ornamentar, harcer Muebles,
Coches, etc., para Postes de telégrafo,
Teléfono, etc., para Travesas
de Ferrocarriles, etc.,
abundante leña,
para hacer carbón y quemar, etc

Hightown-Keytawple-Trees

ESTE ES EL NUEVO ARBOL, SIGLO XX

Aunque descubierto hace pocos años
relativamente, son probados ya
practicamente sus sorprendentes resultados;

EN OCHO AÑOS POSTES DE TELÉFONO, ETC.,

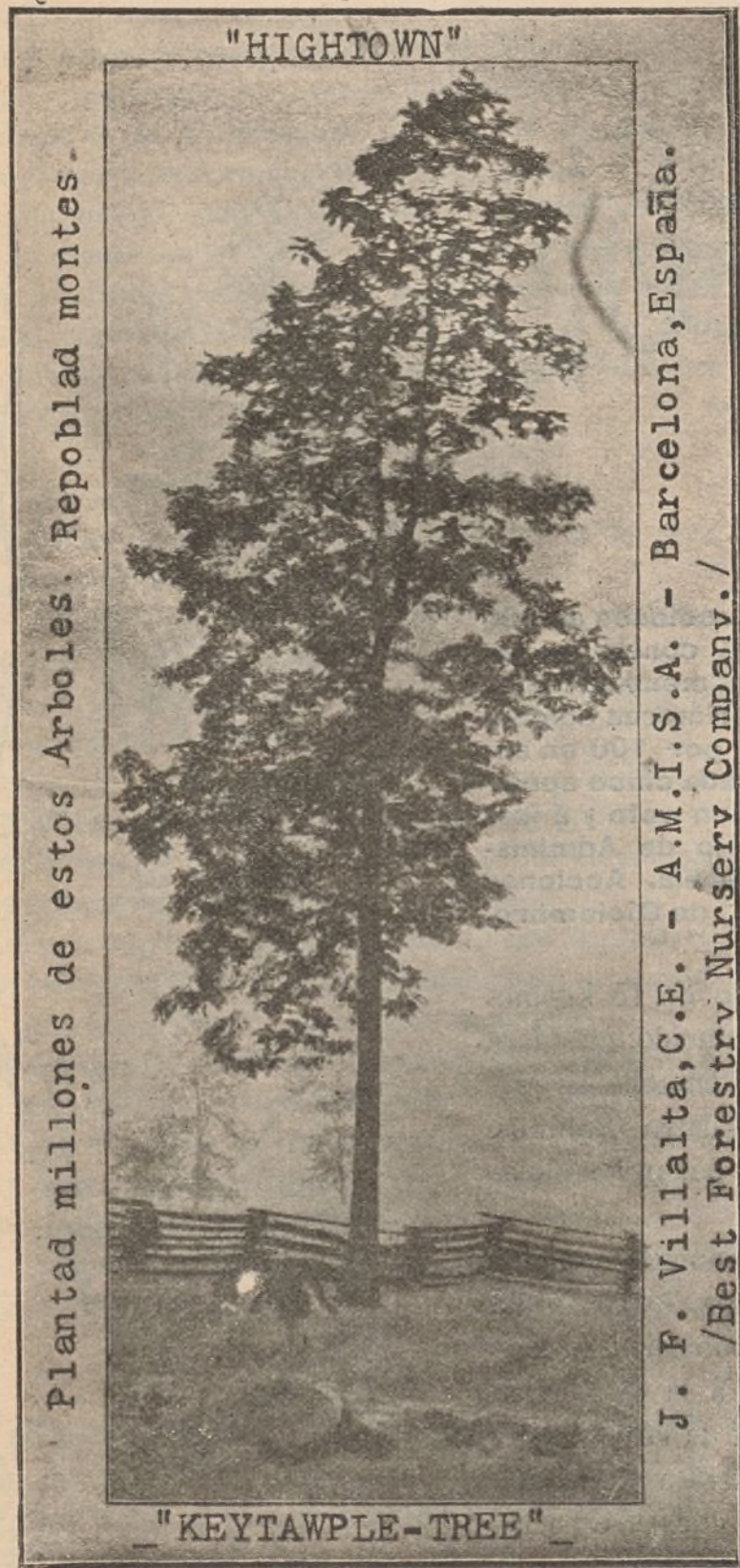
TRAVIESAS DE FERROCARRIL, ETC.

Ahora es la mejor época del año para sembrarlos

Primero que llega, primero servido,
[mientras haya existencias.

PEDID PRONTO; HOY MISMO

INTERNAT SOCIETY ARBORICULTURE



J. F. Villalta, C. E. - A. M. I. S. A.

BARCELONA, ESPAÑA. - EUROPA

Compañía del ferrocarril de la Moncloa al Pacífico.

SOCIEDAD ANÓNIMA

CAPITAL INICIAL 1.000.000 DE PESETAS

Oficinas: Arenal, 25, principal y Fuentes, 15.



Emisión de 2.000 acciones de 500 pesetas, pagadas al contado ó en plazos de 10 pesetas mensuales por cada una. Las 500 primeras son bonificadas con el 20 por 100 en acciones liberadas y cada cinco acciones dan derecho á un voto y á formar parte del Consejo de Administración de la Compañía. Acciones suscriptas hasta el 31 de Diciembre, 500.

El ferrocarril de la Moncloa al Pacífico, de un recorrido de 15 kilómetros y medio, y cuyo trazado indica el presente plano reducido, circulará por el antiguo Foso de Ensanche (hoy Paseo de Ronda) en todo su trayecto, con estaciones en San Antonio de la Florida, Cuatro Caminos, Plaza de Toros y el Pacífico (Cerro de la Plata), donde se hallan los almacenes de mercancías de la Compañía del Mediodía.

Tiene por objeto facilitar comunicación rápida y económica con las estaciones del Norte y Mediodía al vecindario de los barrios extremos de la capital, que constituyen más de la quinta parte de la población de Madrid. Subir las mercancías que llegan á estas estaciones, á la de Cuatro Caminos, para que el arrastre desde este punto al interior de la población sea de arriba para abajo, facilitando al comercio la positiva ventaja que hoy no tiene. Para viajeros será ferrocarril-tranvía, con coches especiales para obreros, por mañana y tarde y precios más económicos.

La Empresa se propone emprender las obras de construcción tan pronto se halle suscripto la mitad del capital de la emisión.

Los propietarios, comerciantes é industriales que se establezcan en el Paseo de Ronda y sus inmediaciones y al público en general, harán bien suscribiendo las acciones de esta Compañía y podrán obtener un buen interés el capital que inviertan en un negocio de positivos resultados. Para más informes y detalles, dirigirse al Secretario general, D. Pedro L. Ferreiro.

guientes observaciones sobre la crianza de las citadas aves, verdaderamente interesantes:

Nunca, dice, he encontrado una especie que soporte menos el confinamiento hasta el punto de que algunos de estos pavos perdieron cerca de dos kilogramos en el tiempo que permanecieron encerrados en la Exposición.

El mayor enemigo para la crianza de los pavos bronceados es el piojillo y todo marcha bien mientras éste no los invade. Hay que proteger á todo trance á los pavipollos, durante las dos primeras semanas, del piojo y del frío, pues si á esa edad se les expone á un clima frío ó húmedo perecen.

Su principal alimento son los granos de maíz, avena, centeno y trigo; pero el maíz no debe formar más que la tercera parte de la ración, que se les dá molida. Cuando la pava está en disposición de echarse, no se la pone una nidada completa de huevos, sino sólo dos ó tres; los demás los empollan las gallinas, y cuando nacen los pavipollos, se pasan á la pava, que recibe cuantos se la presentan. Una pava protege y cuida sin dificultad de 25 pavipollos. Según experiencias todos los huevos de pava son fértiles.»

Gansos grises africanos

En opinión de muchos avicultores, esta es la raza cuya procreación deja mayores ganancias.

Su desarrollo es tan rápido, que á las diez semanas de nacidos pesan de tres y medio á cuatro y medio kilogramos, y por consiguiente, están ya en condiciones de presentarlos en el mercado.

Los gansos de esta raza tienen la cabeza grande, con una protuberancia encima de la garganta y una gran papada debajo de la misma. Las protuberancias son exclusivas de los gansos chinos y africanos.

La raza de gansos africanos se distingue también de los demás en que tienen el cuello más largo, más grande el pico, y sobre todo, más ancho en la base.

Sus alas son grandes y fuertes y su plumaje gris claro debajo del cuerpo, y gris oscuro en el resto.

Algunos machos suelen pesar cerca de diez kilogramos y nueve algunas hembras, pero generalmente los machos pesan ocho kilogramos y siete las hembras.

La carne de estas aves, por lo fina y sabrosa, es un manjar excelente.



Modo de conocer la pureza de las esencias.

M. Noel recomienda los siguientes procedimientos para conocer rápidamente la pureza de las esencias que se expresan á continuación:

Esencia de flores de naranja amargo.—En un tubo de ensayo se vierten cinco gotas de esencia y un centímetro cúbico de ácido clorhídrico puro y se producirá una coloración amarillo anaranjada. Al cabo de un minuto se le añaden 7 centímetros cúbicos de alcohol á 90°. Si la esencia es pura, toma el líquido una coloración amarillenta que pasa rápidamente á rosa claro persistente.

Esencia de flores de naranja dulce.—Tratada por el ácido clorhídrico en iguales condiciones que la esencia anterior, toma el líquido una coloración obscuro rojiza que, después de añadirle los 7 centímetros cúbicos de alcohol á 90°, pasa también á rosa claro persistente.

Esencia de Portugal, esencia de naranjas amargas.—Con el ácido clorhídrico se colora en amarillo de limón, quedando la solución completamente incolora al añadirle el alcohol correspondiente.

Esencia de cidra y de bergamota destiladas.—Ambas dan con el ácido clorhídrico una coloración rojo oscura, y ambas soluciones, al adicionarlas el alcohol, pasan á un bello color violeta, con la diferencia de que la bergamota conserva mucho tiempo su violeta más ó menos pálido, en tanto que la cidra toma rápidamente una coloración obscuro verdosa.

Esencia de limón destilada.—Coloración rojo anaranjada por el ácido clorhídrico, que luego el alcohol convierte en violeta claro.

Esencia de cidra, de limón y bergamota obtenidas por expresión.—Con el ácido clorhídrico coloración amarilla, que pasa á incolorar por la acción del alcohol.

Tres clases de sopa.

Sopa de perdices. (Cocina clásica española.)—Asarás las perdices, luego las cortarás, apartando toda la carne de los huesos, las harás tajadillas pequeñas: luego harás una sopa de pan blanco, cortado con la mano á bocadillos, de manera que esté la sopa bien alta; luego pondrás por encima la carne de las perdices; tomarás después caldo de la olla, y échale un poco de aceite y vinagre, que esté bien agrio, pimienta y un poco de sal; échalo por encima de la sopa y de la carne, pónla á calentar, y sírvela caliente. Esta misma sopa podrás hacerla de conejos, beneficiándola como la de las perdices.—*Montiño*, cocinero mayor del señor rey Don Felipe III.

Sopa de pescado ó «bouillebaise». (Cocina francesa.)—Cuantas más clases de pescados se empleen para confeccionar esta sopa, mejor resultará. Suelen preferirse aquellos pescados pequeños que tienen mucha espina y se venden á poco precio, y las cabezas de congrio ó salmón. Se ponen, á ser posible, langosta, langostinos y almejas, que se hierven primero, se apartan, y luego se echan en la sopa, pues los pescados de espinas sólo han de servir para hacer el caldo. Bien limpios los pescados, se hierven con agua, sal y algunas verduras, y cuando estén hervidos, se cuele el caldo. Se machacan en el mortero: ajo, perejil, almendras, etc., y los pescados, con espina y todo; se deslíe todo con el caldo, se pasa

por el tamiz, para que no haya restos de espinas, se sazona bien y se pone en la sopera, sobre rebanaditas de pan, fritas en aceite ó manteca. Esta sopa ha de ser un poco clara. En vez de pan, puede ponerse puré.—*Lázaro Bertaner*, autor de «El Arte de guisar ó La cocina de la clase media.»

Crema de arroz á la florentina. (Cocina italiana.)—Esta clase de sopa se confecciona con fécula de arroz, pero á falta de ésta, se pone á cocer el arroz con un poco de apio; ya todo bien cocido, se pasa por el cedazo de crin, se deslíe con un buen caldo, sin que quede espeso, y se le añade un poco de puré de ave. Esto desleído, se echa en la sopa con unas yemas; si hay nata, es mejor y resulta más fina y agradable; su guarnición es de guisantes finos, ó bien arroz en blanco.—*Melquiades Bri-zuela*, jefe de cocina en los buques de la Compañía Transatlántica de Barcelona.



Alumbrado eléctrico sin hilos. Después del descubrimiento y de la aplicación y práctica de la telegrafía y telefonía sin hilos, la invención del alumbrado eléctrico sin conductor metálico parecía que debía tener también realidad en seguida.

En efecto; en Londres se verificaron hace unos dos ó tres años experiencias satisfactorias con una lámpara eléctrica, creada por el ingeniero Armstrong; pero el caso es que tanto el alumbrado sin hilos, del cual ha vuelto hablarse en estos días en Alemania, como el problema de producir explosiones á distancia sin conductores para el fluido, todavía tardarán algún tiempo en tener realidad práctica.

La prueba realizada por el citado ingeniero Armstrong fué, como hemos dicho, con una lámpara invención suya, que produjo una luz clara y vivísima sin la mediación de hilo alguno, hallándose el manantial eléctrico á una distancia de cinco millas.

El principio en que se basa este alumbrado del porvenir es el siguiente:

El Sr. Armstrong, considerando á la tierra como conductor y como depósito permanente de electricidad á un mismo tiempo, la ha utilizado para la reunión de la energía eléctrica, combinando esa corriente de baja tensión con las descargas de gas de gran potencia de una batería móvil.

La batería utilizada por Mr. Armstrong es de ocho voltios y la corriente resulta inferior a un ampere.

El alquitrán como pintura.

Mr. A. C. Cunningham, de la marina de los Estados Unidos, ha realizado experiencias sobre el resultado alcanzado con el alquitrán para proteger el hierro y el acero.

Cuando se emprendieron las primeras observaciones, se vendía en el mercado una pintura de alquitrán, en la cual se había agregado á aquél una porción de substancias que podían reunirse en dos grupos, uno comprendiendo los secantes y el otro los neutralizantes de ácidos. Con esta información como base y el principio de que la cal puede neutralizar los ácidos que contiene el alquitrán de hulla, que se admite que son perjudiciales al hierro y al acero, se hicieron las primeras pruebas con una pintura preparada con trementina como secante. Los resultados obtenidos fueron malos, porque la cal, viva ó apagada, estropeó la mezcla, resultando la capa de pintura deslustrada y sin duración ninguna. En los ensayos siguientes fué sustituida la cal por cemento portland y siguió usándose la trementina, encontrándose ya mejorados notablemente los resultados, aunque no eran aún completamente satisfactorios.

Los mejores resultados se obtuvieron más tarde empleando como secante el aceite de Keroseno, con cuyo producto la mezcla fué probada por el químico del gobierno en el Arsenal de Washington, y fué declarada no perjudicial para el hierro y acero. Pruebas ulteriores fueron hechas también por mister Cunnigham en la Academia Naval.

Las proporciones claro es que varían con la naturaleza del alquitrán, y el uso á que se va á destinar el clima. Como promedio pueden darse las siguientes proporciones en volumen.

	Alquitrán	Cemento portland	Keroseno
Mezcla Nueva Orleans..	8	1	1
Mezcla Annapolis..	16	4	3

El cemento portland debe agregarse al Keroseno y agitar la mezcla que se echa después en el alquitrán, mezclándose bien.



TEATRO DE LA CIUDAD LINEAL

Función para el domingo 4 de agosto de 1907

Á LAS NUEVE DE LA NOCHE

PROGRAMA

- 1.º Sinfonía.
- 2.º El pasillo cómico-lírico en un acto y en verso, original

de D. Javier de Burgos, música de los maestros Rubio y Espino, titulado

¡Cómo está la sociedad!

en cuya interpretación tomarán parte las Srtas. Hidalgo, Sánchez Imaz y Barragán y los Sres. Alonso, Piquer, Traveset, Barrera, Yerro, De Diego, Alarcón y Lorenzo.

3.º El monólogo en verso original de D. José López Silva, titulado

Antes del fallo

interpretado por el Sr. Piquer.

4.º El juguete cómico en un acto y en prosa de D. Domingo Guerra y Mota, titulado

Los monigotes

por las Stas. Adarve é Hidalgo y el Sr. Barrera.

5.º La comedia lírica en un acto y en prosa, letra de D. Antonio M. Viérgol, música del maestro Lleó, titulada

Ruido de campanas.

interpretada por las Srtas. Hidalgo, Adarve, Barragán y Sánchez Imaz, y los Sres. Piquer, Alonso, De Diego, Barrera y Alarcón.

La parte musical estará dirigida por el maestro D. Federico Gassola.

En esta función debutan las Stas. Adarve é Hidalgo y el señor Lorenzo.

PRECIO DE LAS LOCALIDADES INCLUIDO EL TIMBRE

	Pesetas.
Palcos plateas con cinco entradas	11
Idem principales con cinco ídem.	6,50
Butacas de patio y orquesta.	2
Idem de balcón	1,65
Sillas de anfiteatro	1,00
Asientos de anfiteatro filas 1. ^a y 2. ^a	0,75
Id. íd. » 3. ^a , 4. ^a , 5. ^a y 6. ^a	0,60
Paseo de palcos	0,60

Se despachan localidades para esta función en la calle de Hilario Peñasco, 8 primero, derecha.—Las localidades sobrantes se pondrán á la venta en el despacho del teatro.

Las personas que ingresen en la Asociación como asociados protectores antes del día 4 tendrán derecho á las correspondientes localidades de convite para esta función, ó sea, á *un palco* los de la cuota mensual de 10 pesetas; á *una butaca* los de la cuota de 1,75 pesetas; á *una butaca de balcón*, los de la cuota de 1,50 pesetas; á *una silla de anfiteatro*, los de la cuota de 75 céntimos, y á *na entrada de paseo ó de anfiteatro* los de la cuota de 50 céntimos.



Nuestras noticias.

Ferrocarril de la Ciudad Lineal á Fuencarral.

El día 22 del actual ha firmado el Sr. Ministro de Fomento la Real orden de concesión. Dentro de los términos señalados haremos el depósito de garantía y daremos comienzo á las obras.

Ferrocarril del Barrio de la Concepción á Vicálvaro y Vallecas.

Ha sido aprobado por el Sr. Ministro de Fomento el pliego de condiciones particulares por que se ha de regir la concesión.

Aguas.

El canalillo nos está haciendo pasar muchas fatigas este verano por las obras de reparación que están haciendo en él de cubrirlo en una parte de su trayecto.

A pesar de que á veces nos cortan el agua durante un día entero, por varias horas con frecuencia y que la altura del agua en el final de la acequia es constantemente escasa, los abonados de la Compañía reciben el agua con una abundancia y regularidad que ya quisieran para sí por el Barrio de Salamanca

Solo tres abonados reciben el agua con dificultad nacida principalmente de la altura de su terreno y de su posición excepcional respecto de la canalización.

Los que todavía duden de la abundancia de agua en la Ciudad Lineal pueden convencerse paseando á pié toda la calle principal y enterándose del riego de los árboles,

Del mérito de las innovaciones introducidas en el régimen y distribución de los aguas por el Subdirector don Luis Soria nada decimos por ser de la casa. Tampoco hay nada que hablar de los que quisieran mucha agua. . . de balde.

Fábrica de Electricidad.

El 1.º de agosto inauguramos el alumbrado eléctrico público en Barajas. Para solemnizar el acontecimiento celebra el Ayuntamiento y varios vecinos un banquete, al que han invitado á nuestro Director y al ingeniero encargado de nuestra fábrica D. Daniel de la Escosura.

Al siguiente día comenzarán las instalaciones para los particulares.

Todo abonado que avise á la Central por desperfectos ocasionados en la instalación dentro del edificio pagará á la Compañía con arreglo á la siguiente tarifa:

Avisos.	Ptas. 1,50
Por un tapón.	» 0,50
Quemaduras de hilos.	» 2,00

Lo Compañía no se encargará de ningún trabajo en las instalaciones existentes sin previa aprobación del presupuesto formado por el personal facultativo de la Compañía.

Bordería de jardín.

Hemos recibido una partida de estos artísticos ladrillos iguales á los que hay colocados en los macizos de la calle principal.

Es un adorno muy bonito para los jardines de la Ciudad Lineal. Su coste es 1,20 por metro.

Saneamiento.

Todo el Ayuntamiento y la Junta municipal de Sanidad de Canillejas, se ocupan sin descansar por cuanto se relaciona con la higiene en dicho término municipal, habiendo practicado dicha Junta en pleno, una inspección ocular á todos los sitios en que pueda existir algún foco perjudicial para la salud pública, dictando las disposiciones necesarias para que no exista nada que pueda estar en oposición con la higiene y el ornato público.

Nosotros elogiamos sinceramente la conducta seguida por el Ayuntamiento y Junta de Sanidad de Canillejas, conducta que debieran imitar todos los Ayuntamientos, cuando menos, de la provincia de Madrid para evitar los casos frecuentes de infecciones causadas por el abandono y apatía de las gentes poco cultas.

Correspondencia particular.

Sr. A, B . . . X, Z ó como se llame. Al primer anónimo hemos contestado porque sus términos eran corteses y no al segundo y al tercero porque no están en ese caso.

Puede enviar á cualquier persona á las oficinas y enterarse de cuantos detalles pide. Si le agradan las contestaciones suscribe y si no le agradan no suscribe.

Queda terminada esta correspondencia.

Imprenta de la Compañía Madrileña de Urbanización.
Estación del tranvía.—Chamartín de la Rosa.

CAJA DE AHORROS

de la Compañía Madrileña

: : : : de Urbanización : : : :

LAGASCA, 6

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

LA CIUDAD LINEAL ES

EL MEJOR NEGOCIO INDUSTRIAL

Para los especuladores

Por un millón de pesetas
 el interés de 10 por 100.
 Por 500.000 pesetas el 9 y medio por 100.
 Por 250.000 pesetas el 9 por 100.
 durante dos ó tres años, durante los cuales se convertirá su crédito en obligaciones hipotecarias á los tipos de emisión que habitualmente ofrecemos á los pequeños capitalistas.

Para los rentistas

que compren obligaciones en pequeñas partidas:
 á 425 de 1 á 25, interés 7,05
 á 420 de 26 á 50, » 7,15
 á 415 de 51 á 100, » 7,23
 á 410 de 101 á 200, » 7,31
 á 405 de 201 á 400, » 7,40
 á 400 de 401 en adelante, interés 7,50

LA CIUDAD LINEAL ES

LA MEJOR CAJA DE AHORROS

PARA LOS PEQUEÑOS CAPITALISTAS

que suscriban obligaciones hipotecarias á plazos por medio de

Libretas nominativas reintegrables á 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 á plazo fijo

Eligiendo el suscriptor, al hacer la primera entrega, el plazo, para convertir el ahorro en obligaciones y éstas en metálico cuando así le convenga.

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

En vez de ropas, alhajas y papel del Estado, que tienen como garantía otras Cajas de Ahorros, la Compañía Madrileña de Urbanización responde con todos sus negocios, ferrocarriles, tranvías, terrenos y hoteles, del pago de intereses y devolución del capital invertido en obligaciones compradas al contado por especuladores y rentistas ó compradas á plazos por los suscriptores de Libretas de ahorro.

De cada peseta ingresada en la Caja de Ahorros responde otra peseta á pagar, en virtud de contratos en vigor, por un comprador á plazos de terrenos ó de fincas. El total importe de lo que resta por cobrar de dichos contratos superior siempre al total de las libretas de la Caja de Ahorros.

El pago de los compradores á plazos está perfectamente asegurado sin pleitos ni cuestiones por cláusula en virtud de la cual, en caso de demora, pierden todo lo pagado anteriormente.

En cada libreta, **UNA PESETA** como minimum y 10.000 pesetas como maximum. Un suscriptor puede tener más de una libreta de 10.000 pesetas cada una, pero no venciendo dos en el mismo día.

La Compañía se reserva el derecho de no admitir suscripciones á su Caja de Ahorros más que hasta la cifra que de cada clase de libretas juzgue prudente aceptar en cada año.

Número de la última obligación suscripta en 27 de julio, 14.893.

Entregas en provincias, en las sucursales del Banco de España, para la cuenta corriente de la Compañía Madrileña de Urbanización, desde 100 pesetas, por valores declarados, letra ó libranza del giro mútuo. Los intereses se giran en la forma que indica cada interesado.

PARA MAS DETALLES, DIRIGIRSE Á LAS OFICINAS, LAGASCA, 6

Ayuntamiento de Madrid