

# La Ciudad Lineal

Revista científica de higiene agricultura, ingeniería y urbanización

AÑO XXI

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN: LAGASCA, 6, BAJO

NÚM 637

Madrid (Canillejas) 10 de Agosto de 1916

**Sumario:** La alimentación predilecta en verano.—La guerra microscópica. Los microbios y la seroterapia.—Cultivo del sauce para obra de cestería.—Diversos medios para conservar las cerezas.—Novedades prácticas.—Destrucción de las orugas del arbolado.—AVICULTURA: HONORATO REDAL Y ETAYO: Recopilación de conocimientos útiles de carácter práctico.—URBANIZACIÓN: Nuestras noticias. Anuncios.

## LA ALIMENTACIÓN PREDILECTA EN VERANO

Los higienistas recomiendan en la época del calor los vegetales, los pescados, las aves, los huevos, la leche y todos aquellos alimentos que necesitan poco trabajo digestivo, pero todo el mundo, al llegar el calor, busca instintivamente los que cree que tienen la condición de refrescantes.

Por eso las frutas constituyen el manjar predilecto en la presente estación. Para muchas gentes son la principal alimentación y para la generalidad el postre obligado.

No comiéndolas en cantidad excesiva son muy convenientes porque satisfacen una doble necesidad: amortiguan nuestra sed y reparan las pérdidas líquidas que el cuerpo experimenta en los días de calor. Los principios que entran en su composición llenan esas condiciones; merced á los ácidos de que se componen, calman la sed refrescando primero la boca y luego todo el cuerpo, estimulan el gusto y despiertan el apetito; por el azúcar que contienen sus jugos, son complemento de todo régimen alimenticio; el agua, que en tanta abundancia contienen, sirve para dar á la sangre el grado de fluidez necesario.

La grosella, la frambuesa y la fresa son frutas muy delicadas y, como en ellas abundan los ácidos cítrico y málico, son á propósito para fabricar exquisitos jarabes que constituyen agradables refrescos, muy beneficiosos para los biliosos.

El melón se puede llamar con razón el rey de los frutos refrigerantes. El enorme tamaño que alcanza, comparado con los demás, nos ofrece gran cantidad de blanca carne, rica en jugos azucarados y sabrosos, y por su abundante cantidad de líquidos es muy refrescante. Todas estas condiciones le hacen en extremo recomendable, pero es preciso comerlo cuando esté bien maduro y deglutirlo después de una perfecta masticación, pues de lo contrario es muy indigesto y, por consiguiente, perjudicial para los estómagos débiles.

La sandía tiene idénticas propiedades que el melón, y por la evaporación que continuamente experimenta en su superficie mantiene fresco el interior, condición que la hace más agradable en los días calurosos, y es bastante menos indigesta que el melón, por lo cual le sustituye con ventaja.

La Naturaleza, para nuestra defensa contra el calor, nos ha proporcionado otra fruta exquisita: la uva. Á ningún fruto los hombres le han otorgado tantos honores. Los griegos organizaban en la antigüedad grandes fiestas para celebrar la recolección y aún se celebra en muchos lugares la vendimia.

Algunos médicos preconizan la uva como remedio de muchas enfermedades, y, según aseguran, por sus componentes refresca, facilita las secreciones, alivia la constipación habitual, calma los nervios, regulariza la circulación en los



padecimientos del corazón y la respiración en los del pulmón. Lo evidente es que constituye un alimento fácilmente digerible y muy asimilable.

También merecen mención las cerezas, las guindas, las ciruelas, los higos, los melocotones y las peras de agua, que por la cantidad de jugos ácidos y azucarados que contienen son frutos excelentes.

En cuanto á facilidad de digestión figuran en primer lugar las uvas y después por este orden: fresa, peras de agua, manzanas, higos, meloco-

tones, sandías, melones, cerezas, guindas y ciruelas.

Todas estas frutas son muy convenientes en la época del calor, porque resultan apetitosas y calman la sed y por ser el complemento de la alimentación en el verano; pero como queda indicado anteriormente no deben comerse con exceso, pues la mayoría de los cólicos que se padecen en la presente estación son producidos por el abuso que se hace de toda clase de frutas y agravados por la gran cantidad de agua que se bebe generalmente después de comerlas.

## LA GUERRA MICROSCÓPICA

### LOS MICROBIOS Y LA SEROTERAPIA

En estos tiempos beligerantes en que hasta el lenguaje y las figuras de retórica que empleamos revelan claramente la poderosa influencia que sobre todos ejerce la gran guerra de las naciones, no es extraño que hasta los biólogos recurran con mayor frecuencia que de costumbre al uso de imágenes y comparaciones militares para expresar más claramente ciertos hechos biológicos. Así por ejemplo, un eminente médico contemporáneo, para describir en lenguaje de actualidad sus observaciones, comienza por decirnos que el cuerpo humano está en perpetuo estado de sitio, atacado por gérmenes patógenos ó mortificantes, y en combate valiente y obstinado para defenderse de ellos. Naturalmente, una vez expuesto el hecho en esos términos, es fácil establecer comparaciones entre la polémica defensiva de las guarniciones asediadas y los diversos métodos de que nos valemos, ó, mejor dicho, se valen, por su propia cuenta, nuestros cuerpos para defenderse del enemigo.

La observación de estos interesantes métodos de defensa orgánica ha sido de indecible ventaja para la Humanidad, porque de esos descubrimientos ha derivado la medicina moderna nuevos medios de ayudar á la Naturaleza á combatir las enfermedades.

Sin riesgo de ser injustos con sus predecesores, podríamos decir que el primero de la gran serie de celeberrimos benefactores de la Humanidad orientados en esa dirección, fué Jénner, que descubrió la posibilidad de prevenir las vi-

ruelas mediante la vacunación. Como muchos otros grandes descubridores, Jénner no supo nunca la verdadera razón de su descubrimiento, ya que al genio de Pasteur estaba reservado probar, muchos años después, que cuando se inocula un animal con los gérmenes atenuados de una enfermedad infecciosa, adquiere una especie de inmunidad parcial contra esa enfermedad, y que mediante nuevas inoculaciones con gérmenes menos atenuados era posible obtener una inmunidad completa. Algunos años después Metchnikoff tuvo ocasión de observar por primera vez á los leucocitos ó glóbulos blancos de la sangre combatiendo y devorando los ejércitos de gérmenes invasores.

Aun cuando ciertas enfermedades son producidas directamente por la invasión de las bacterias patógenas y su presencia en el organismo, otras son resultado de las emanaciones ó toxinas que éstas producen, y la defensa orgánica ha de dirigirse contra ambas fuentes de enfermedad.

Mientras las bacterias desarrollan sus venenos, el cuerpo, á su vez, emite antídotos para defenderse, y las observaciones de los bacteriólogos no tardaron en demostrar que cuando un animal recibe dosis sucesivas de esas toxinas llega á acostumbrarse gradualmente á ellas, hasta que al fin logra resistir una dosis considerable sin manifestar ningún síntoma de enfermedad. Este otro hecho le sugirió á Roux y á Béhring, benditos próceres en la causa de la Humanidad, otro medio de obtener inmunidad. Si el cuerpo



puede llegar á acostúmbrese á producir antitoxinas que neutralizan grandes dosis de toxinas, y hasta llegar á destruir las bacterias que las producen, ¿no sería también posible producir antitoxinas artificiales, y administrárselas al enfermo, dando una especie de golpe imprevisto al ejército invasor antes de que tuviera tiempo de destruir completamente la resistencia orgánica? Porque esa lucha entre toxinas y antitoxinas es una verdadera batalla en la que la victoria acompaña las armas del más fuerte, ó, en las palabras del profesor Giovanni Franceschini en un artículo sobre la potencia defensiva de la sangre, publicado recientemente en *La Scienza per Tutti*, «si las toxinas prevalecen sobre las antitoxinas —ya sea por la excesiva virulencia de los microbios ó porque el organismo no esté en condiciones de elaborar antitoxinas en cantidades suficientes ó lo bastante activas y poderosas— la enfermedad continuará su curso hasta llegar al resultado final, ó sea la muerte. Pero, por lo contrario, cuando las antitoxinas son suficientes en cantidad y actividad, crean un ambiente desfavorable para el desarrollo y la multiplicación de los microbios, éstos se esterilizan y el resultado pasa á ser la curación del enfermo.»

Como las antitoxinas se forman en el suero de la sangre, Roux y Béhring llegaron á la conclusión de que al introducir el suero de un animal inmunizado contra una enfermedad en la sangre de otro animal en lucha contra la misma, éste habría de beneficiarse, y al efecto comenzaron una serie de experimentos dirigidos á producir un suero capaz de curar la difteria. Partiendo del hecho de que el caballo es muy susceptible á ésta, los eminentes investigadores inocularon varios con gérmenes tan atenuados que les ocasionaron una difteria benigna de fácil curación, y una vez que los animales lograron generar antitoxinas suficientes para destruir las toxinas de la difteria, se les inculó de nuevo con una dosis más fuerte, y así sucesivamente hasta que lograron tolerar sin dificultad una dosis mortal; los caballos habían sido inmunizados; el suero de su sangre estaba tan bien provisto de antitoxinas que neutralizaba cualquier dosis de toxinas diftéricas que se les administrase. Los eminentes bacteriólogos les extrajeron entonces suero é inocularon con él varios niños atacados de difteria, quienes al recibir esos enormes «refuerzos» de las mismas antitoxinas que habían estado luchando por producir, comenzaron á mejorar hasta ponerse bien.

## CULTIVO DEL SAUCE PARA OBRA DE CESTERÍA

El cultivo de determinadas variedades de sauce es muy recomendable por la gran aceptación que tienen en el mercado las varitas que producen para la fabricación de cestos y muebles.

La demanda de este material para obra de cestería crece constantemente y es interesante saber que, aparte de lo que consumen los demás países, solamente á los Estados Unidos se exporta de Europa anualmente medio millón de kilos de varitas de sauce y más de cuatro veces esta cantidad en cestos y muebles hechos.

Se creía antiguamente que el sauce para obra de cestería no se podía cultivar de un modo lucrativo en terrenos que tenían un valor alto de renta, pero está demostrado desde hace pocos años que con un cultivo intensivo en terrenos fértiles da un rendimiento mayor que cualquiera otra clase de plantas y que aun en suelos pobres pueden obtenerse excelentes resultados siempre

que se cultiven las mejores variedades de su clase y se les proporcionen los abonos y los riegos necesarios.

Las clases de sauce que producen varitas para obra de cestería son el *sauce verde* ó *almond* americano, el *morado* ó *welsh* y el *caspian* ó *lemley*.

El *sauce verde* ó *almond*, en muchas variedades, se cultiva con éxito en casi toda Europa. Las varitas que produce en gran abundancia, tienen una pequeña médula y son perfectamente blancas después de peladas. El suelo no necesita ser muy fértil para su cultivo, pero requiere frecuentes riegos. En Francia, Bélgica y Holanda se cultivan algunas variedades de esta clase de sauce, en cuyos países se desarrollan muy rápidamente y producen varitas que no son superadas en longitud y flexibilidad.

El *sauce morado* ó *welsh* es quizás el más hermoso de todos. Produce un gran número de



tallos flexibles, finos y de tamaño igual, y su madera no se raja fácilmente. El suelo más conveniente á su desarrollo es el areno-arcilloso con humus. El frío y el calor, la demasiada humedad ó excesiva sequía, todos estos extremos ejercen menos efecto en su desarrollo que en cualquiera otra clase de sauce para obra de cestería, y es á la vez un buen productor de varitas, por cuyas razones es uno de los más recomendables.

El *sauce caspian* y sus variedades son especies muy útiles porque dan varitas de excelente calidad, blancas y que se pelan con facilidad.

Todas estas clases de sauces, propios para confeccionar cestos y muebles, se reproducen por estaca.

El precio de las varitas de sauce para obra de cestería se calcula por cientos de kilos, pero en seco, y depende que sea mayor ó menor su valor del tamaño y de la calidad. Las varitas delgadas y no muy largas son las que obtienen los precios más elevados llegando á pagarse á cuarenta pesetas los cien kilos.

Las varitas se venden, una vez peladas y agrupadas por clases y tamaños, á los cesteros directamente ó á los que compran en grandes cantidades para la exportación.

La selección puede hacerse por el productor con poco gasto adicional y así obtendrá mayor rendimiento que si las vende mezcladas.

Con varitas peladas se hacen cestos, cunas, sillas y otros objetos para uso doméstico. La mayor parte de las varitas con corteza se utilizan en general para hacer cestos para la exportación de diversos productos. Grandes canastas para el transporte se hacen también con varitas sin pelar y prestan muy buenos servicios.

Los agricultores, los acaparadores y exportadores de frutas y comerciantes en general están plenamente convencidos de las muchas ventajas de los envases de varitas de sauce sin pelar, sobre las cajas de madera hechas de tablillas ó tablas, y por eso se extiende más cada día el cultivo de las clases de sauce que producen tan utilísimo material para la obra de cestería.

## DIVERSOS MEDIOS PARA CONSERVAR LAS CEREZAS

Debido á ser tan corta la estación de las cerezas y el gusto de ellas tan exquisito, las mujeres amantes de su casa han ideado muchas formas de conservar esta refrescante y deleitosa fruta, sobresaliendo entre todas las siguientes:

1.<sup>a</sup> La cereza se seca como la ciruela; cocida en invierno como se hace con las ciruelas pasas, reemplaza á éstas.

2.<sup>a</sup> Se hace de ellas un aguardiente famoso, el Kirsch.

3.<sup>a</sup> En alcohol se conserva perfectamente dándole un gusto exquisito.

4.<sup>a</sup> La cereza es más agradable todavía bajo la forma de fruta en dulce; presentada en cajitas de papel puede figurar entre los más selectos postres.

5.<sup>a</sup> Por la fermentación de las cerezas se hace una especie de vino que á falta del de uva se bebe diariamente en las regiones septentrionales de Francia.

6.<sup>a</sup> El jugo de cereza no fermentado, unido á una cierta proporción de alcohol, constituye una excelente ratafia.

7.<sup>a</sup> Los rabos de las cerezas secos, cocidos, son un poderoso depurativo, diurético, análogo

al cocimiento de grama, que conviene mucho á los que abusan de los alcoholes.

8.<sup>a</sup> En época de calor, los jarabes de cereza son un refresco tan bueno como el de grosella.

9.<sup>a</sup> Con la cereza se hace confitura, igual que con las demás frutas.

10. Con la cereza agria se hacen helados y mermeladas.

11. Quienes encuentren las confituras y jarabes demasiado azucarados verán su remedio en el agua de cereza, que permite conservar indefinidamente un excelente refresco.

12. Aunque parezca extraño, la cereza se conserva en vinagre, siendo esta forma muy estimada en algunas partes.

13. La conservación por el ácido sulfuroso, tan fácil de practicar, apenas altera el color, el perfume y el gusto de la cereza fresca. No olvidemos que, recientemente cogida la cereza es un alimento refrescante y curativo en muchos casos.

Para consumo inmediato se preparan con las cerezas compotas, flanes, sopas y tartas.

Lectoras, las pocas cerezas que quedan de esta estación podéis conservarlas en la forma que más os plazca de las descritas.



## NOVEDADES PRÁCTICAS

**Influencia del diamante en el perfeccionamiento del fonógrafo.**—Los perfeccionamientos introducidos en el fonógrafo, constituyen uno de los hechos más recientes y de mayor importancia en el mundo científico, porque con esos perfeccionamientos, el aparato reproduce la música de tal manera, que se conservan fielmente las cualidades esenciales que distinguen á cada uno de los artistas.

Lo que hasta la fecha ha sido conocido como «máquina parlante», con un timbre metálico que parecía indispensable en la reproducción artificial de la música, queda completamente eliminado y no hay nada que altere la pureza de las delicadas armonías.

Ello se debe al nuevo disco y al nuevo diafragma. Los discos perfeccionados son de una composición mucho más dura que la de los discos actuales, y, por lo tanto, no requieren tan cuidadoso esmero para su manejo, porque son prácticamente indestructibles, y, por lo tanto, pueden usarse infinidad de veces sin deterioro. Además son de doble grueso que los discos ordinarios, permitiendo así la resonancia de los tonos y evitando las vibraciones, puntos ambos

de gran importancia en la reproducción de la música. Por otra parte, el grabado de los discos se hace de arriba abajo en lugar de derecha á izquierda, y, por lo tanto, los surcos son más profundos y finos y puede grabarse en dichos discos más música que en los actuales. Un disco de esta clase de 25 centímetros toca más tiempo que uno de 30 centímetros grabado lateralmente.

La característica principal del diafragma es el nuevo estilo montado con una finísima punta de diamante auténtico, porque se ha descubierto que el diamante tiene la propiedad de reproducir la música con extremada fidelidad, como nunca se había conseguido anteriormente, y hace resaltar los delicados matices de los armónicos. El nuevo estilo del diafragma tiene, además, la ventaja de eliminar el procedimiento del cambio de agujas, siempre molesto.

Tal es la influencia del diamante en el perfeccionamiento del fonógrafo, que aseguran los que han presenciado los experimentos hechos con artistas en combinación con sus propios fonogramas, que es muy difícil distinguir si canta el fonógrafo ó el verdadero artista.

## DESTRUCCIÓN DE LAS ORUGAS DEL ARBOLADO

Nunca será bastante el cuidado que se dedique á la desaparición de estos insectos que devastan las plantas, y aun cuando el procedimiento más radical es destruir las orugas antes que hayan podido dispersarse de sus nidos hechos en hojas secas, y que consiste en cortar los trozos de ramas en que se vean y quemarlos; á veces no puede realizarse esto y se procede á verter en tales nidos petróleo ó bien se les hisopa con una mezcla de diez partes de aceite de gas y dos de agua. El tratamiento ha de ser general y en su tiempo, pues de lo contrario no es eficaz.

Otro procedimiento consiste en quemar carbón en un horno portátil que se coloca bajo el árbol que se quiere limpiar y echar en este hor-

no resina y azufre en polvo; el humo que se desprende asfixia á cuantas orugas alcance. La operación se repite dos ó tres veces colocando el horno bajo los árboles que contengan orugas; no debe abusarse de este tratamiento porque á veces destruye los órganos del árbol.

Con menos peligro que el anterior se emplea el procedimiento de plantar en los bordes del jardín cáñamo; el olor que despide esta planta hace que las orugas mueran ó que huyan de aquellos contornos.

Otro remedio consiste en el empleo de agua de jabón; se hisopan los sitios invadidos con una caña en cuyo extremo se atan estopas bien mojas en agua de jabón y apenas los insectos se mojan con este agua mueren.





## RECOPILACIÓN DE CONOCIMIENTOS ÚTILES DE CARÁCTER PRÁCTICO <sup>(1)</sup>

(CONTINUACIÓN)

**PONEDERO QUE ESCAMOTEA LOS HUEVOS.**—Con el fin de evitar que la gallina se coma los huevos, vicio difícil de desterrar si no es con la muerte del bicho, se emplea también el ponedero de mimbre de doble fondo. Éste consiste en un cesto cuyo fondo es cóncavo superpuesto de una cubierta cóncava con un agujero central suficiente para que pase holgadamente un huevo. El diámetro del cesto puede ser de 30 centímetros y el doble fondo espacioso para el objeto que se destina. Una vez el ponedero instalado, la gallina va y pone y en el acto desaparece el huevo á la vista del ave por la forma abombada del fondo por el que se ha deslizado. Hay otros sistemas para el mismo fin.

**PONEDORAS CAMPEONES.**—Mediante una selección paciente y razonada se consiguen efectos sorprendentes en el aumento de la producción de huevos, dándose casos notables, entre ellos el conseguido por el profesor Dryden, del Colegio Agrícola del Oregón, que hizo pasar el término medio de producción de un lote de gallinas de 100 á 200 huevos cada una por año, mediante la selección y cruzamientos durante seis anualidades.

Cada año se escogen los mejores ejemplares y con ellos se forma el contingente nuevo de mejora.

Las aves de menor rendimiento se ponen al mercado si su producto no ha de ser superior al entretenimiento ó bien si el beneficio es escaso y quita poder ganar más con lotes seleccionados.

**RAZAS QUE MÁS ABUNDAN EN ESPAÑA.**—Aparte de la Castellana negra y la del Prat, existe la Andaluza azul, que es una variedad de la Castellana y es de gran estimación. La de Cara Blan-

ca, que figura como tipo español en concursos extranjeros, apenas si se ve en España. La Menorca ó «Minorque» es una mejora de la Castellana, con más tamaño, y cuyos gallos se introducen en lotes de Castellanas para perfeccionamiento, producto y, sobre todo, para exposiciones. La Valenciana, la Gallega y la Patavina son muy útiles y productivas; y las comunes, que son mixtas de los tipos indicados, son asequibles para conservarlas puras ó para cruzamiento con otras razas de gran tamaño para obtención de carne, pues ya tiene la raza común las buenas cualidades de muy ponedora y rústica.

La raza francesa Houdán, aunque no está muy extendida hay algunos ejemplares diseminados y de las extranjeras es de las que más abundan, lo que no podía menos de suceder siendo esta raza muy estimada en todas partes del mundo. Las características de este tipo son: moñudas, buen tamaño, cresta triple en el gallo á modo de mariposa; patas altas sin pluma, color blanco rosado, tiene un quinto dedo sobre el pulgar sin llegar al suelo, pone casi tanto como la Castellana, incuba mal como ésta y aunque no es tan rústica admite, en cambio, mejor el cebamiento. La variedad cruzada más conocida es la Faverolles, que tiene más condiciones de rusticidad.

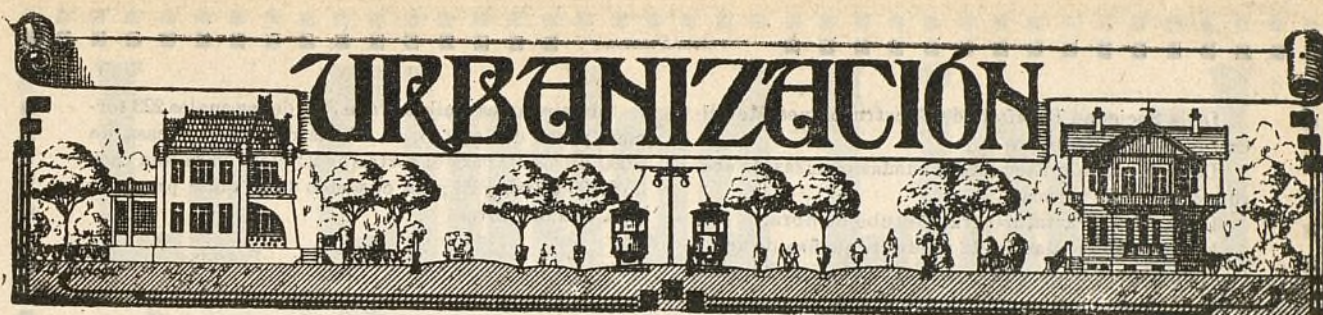
Estas gallinas y casi todas en general admiten la alimentación de panes de copra y semillas oleaginosas que se obtienen muy baratas en Fernando Póo y Muni, en África.

**Honorato Redal y Etayo**

DOCTOR VETERINARIO

(1) Véanse los números 516, 518, 530, 541, 546, 552, 557, 560, 562 576, 584, 594, 598, 610, 615 y 633 de esta Revista.





## NUESTRAS NOTICIAS

### Estado de la suspensión de pagos

El Tribunal Supremo, con fecha 29 de julio último, aprobó la tasación de costas practicada en el incidente promovido por los Sres. Urquijo y Compañía.

### Construcciones

Relación de las obras terminadas durante en el mes de julio:

Para la Compañía.

Pozo absorbadero en el arroyo de los Chopos; nave para taller de fraguas en la estación de Tetuán; reforma de la planta principal de la fábrica de electricidad para instalar las escuelas de la Sociedad de Cultura.

Para particulares.

Manzana 69, encintado, adoquinado y aceras para el paso circular de coches del Colegio de Nuestra Señora del Carmen; manzana 91, obras de reforma; manzana 93, hotel de lujo de dos pisos, distribuido en su planta baja en porche, vestíbulo, hall, despacho, gabinete, comedor, cocina, retrete y despensa; escalera a la catalana de acceso a la planta principal que desembarca en el hall y tres dormitorios, cuarto de baño con baño, W. C. y lavabo, y en última planta una torre que da subida a la azotea; el hotel tiene sus fachadas revocadas a la catalana, tejado de teja plana negra, persianas de hierro en todas las ventanas, pisos de imitación a mosaico, decoradas las habitaciones principales con escocías y florones de staff y pintadas sus paredes y techos con pintura Muro-pint; tiene instalación de agua fría y caliente en los servicios sanitarios, instalación de calefacción por vapor a baja presión, pararrayos, etcétera, etc.; dicho hotel es uno de los de mayor gusto de la Ciudad Lineal, con arreglo a su precio, y reúne todas las condiciones higiénicas y de comodidad que se pueden desear en un hotel para clase media y construido en precio muy económico; manzana 70, terminación de una casa para guarda, distribuida en tres habitaciones.

Obras en construcción.

Manzana 71, hotel de lujo de dos pisos; manzana 80, cerramiento y muro de contención a calle principal; manzana 89, hotel grande de planta baja (en terminación); manzana 91, hotel de lujo de dos pisos; prolongación de la manzana 82, muro de cerramiento a calle de Zacarías Homs; manzana 73, tubería de drenaje en la calle de Amigo González para desagüe de una finca, por cuenta de un propietario.

### Las dos sociedades auxiliares de la Compañía Madrileña de Urbanización

«Cooperativa de Préstamos de la Ciudad Lineal»:

El día 20 de cada mes se celebra reunión de la Junta de Gobierno, compuesta de los cinco individuos del Comité Directivo y los diez de la parte variable, que para el día 20 agosto de corresponden a los cooperadores números 11 al 20.

Cooperaciones suscritas. . . . . 107.

Préstamos realizados hasta el día de la fecha. . . 86.

Los que deseen dinero con garantía de valores, de fincas rústicas próximas a las vías férreas o fincas urbanas de la Compañía Madrileña de Urbanización dirijanse a las oficinas de esta Sociedad—que actualmente son las de la Compañía Madrileña de Urbanización en la Ciudad Lineal—y de 3 a 6 de la tarde.

«La Ciudad Lineal», Sociedad anónima por acciones de mil pesetas pagaderas por plazos mensuales de 25 «La Ciudad Lineal», continuadora de la obra de la Compañía Madrileña de Urbanización.

Primeras ofertas de suscripción de acciones. . . . . 44 por 64 acciones.

### Almacenes

Durante el mes de julio se ha dado entrada en los almacenes de la Compañía a los artículos siguientes:

De Oxígeno Industrial, 88,635 metros cúbicos de oxígeno.

De D. Silverio Bengochea, 25 tornillos para bobina inductora, mano izquierda, 10 medios cojinetes de bronce para locomotora, 50 poleas de bronce para trolley, 25 bridas de bronce para pararrayos, 26 soportes de bronce para antena de pararrayos y 26 cojinetes de bronce.

De D. Luis Larrumbide, 37,030 kilos carbón cribado de Puertollano y 5,794 id. hulla de fragua.

De la casa A. E. G. Thompson, 300 dedos de contacto para regulador, con tornillos, 10,120 kilos cartón aislante, 12 portalámparas rosca, 23 lámparas Nitra, 90 id. Egmar, 13 id. espirales, 32 racores, 330 metros hilo, 12 grapas y 36 aisladores.

De los Sres. Munar y Guitart, 2 ejes.

De los Sres. Sierra y Sáinz Hermanos, 1,085 kilos alambre de acero, una terraja completa, 500 ovalillos y 100 tornillos exagonales.

De Manufacturas de Acero, 6 triángulos.

De D. Justo Garrido, 57,35 metros cúbicos de arena



De la Sociedad Española de Construcciones Metálicas, 46 zapatas de hierro.

De D. Fernando Escudero, 8 ruedas macizas de acero, grandes, sin tornear.

De D. José Orueta, 150 gramos tubo de fibra.

De Aceros San Martín, 12 ruedas pequeñas de acero fundido para coches eléctricos y 12 llantas de id. para idem.

De D. R. de Eguren, 9 metros tela aislante.

De los Sres. Font y Campabadal, 10 piñones de acero para inducido de motor de coches.

De D. J. Dalmau Montero, 200 gramos hilo de plata y 2 pares de trepadores.

De New York & New Jersey, 5.082 kilos aceite negro para cilindros de máquinas de vapor.

De los Sres. Portillo Hermanos, 94 remaches.

De D. R. de la Macorra, 25 kilos pasta albayalde.

De D. Angel Vivó, 44 kilos barniz negro.

De los Sres. Martínez y Otero, 31.200 kilos tubo de cobre sin soldadura.

De D. Mariano Merino Manso, 250 gramos de tornillos, 2 clavos y 123 kilos de cebada.

De D. Pedro González, 66 quintales de alfalfa.

De D. José Peláez, 3 sacos de yeso negro.

De D. Francisco Llopis, 804 metros tubo de gres, un codo de id., una curva de id. y un sifón de id.

De D. Fausto Pérez, una fuente de patio, 3 grifos curvos Cadet, 3 placas. un es:udo y 89 kilos tubo de plomo.

De D. Miguel Morel Bas, 96 kilos hilo de cobre.

De La Papelera Española, 35 resmas de papel.

De los Sres. Natividad Hermanos, 6 cortacircuitos de enchufe para 15.000 voltios.

De la casa Morgan Elliot, 2 tapas de hierro fundido y 2 bocas de riego.

De los Sres. Hartmann y Compañía, 2 cánulas de acero y una jeringa.

De D. Alberto Marcial Nadal, 7,20 metros de tela metálica.

De D. Patrocinio Gómez, 2.000 kilos de cebada.

De D. Juan Sanchis, 33 kilos tipo Florentina cuerpo 8 y 9,100 kilos espacios para el mismo.

De los Sres. Ch. Lorilleux y Compañía, 40 kilos tinta negra y 25 id. azul.

De D. Enrique Alvarez, 50 carbones para arcos voltaicos.

De la Sociedad Tungsran, 85 lámparas.

### Oficina de Venta

Las pinturas lavables Muropint, los esmaltes, las pinturas al aceite, los neumáticos Beldam, las huchas Grab para funcionar con monedas de dos reales, y otros muchos artículos de excelente calidad que se venden á precios muy económicos en los almacenes de la Ciudad Lineal, continúan teniendo la buena aceptación de siempre.

### Interesante

REGALOS QUE ESTA REVISTA HACE Á SUS SUSCRITORES.

En el presente número reproducimos las bases, grabados y descripciones de los hoteles.

Suscripciones recibidas son 386, de las cuales 223 forman parte del sorteo de 1.<sup>a</sup> clase para una casa de 5.000 duros; 90 para el sorteo de 2.<sup>a</sup> clase para una casa de 2.000 duros y 23 para el sorteo de 3.<sup>a</sup> clase para una casa de 1.000 duros.

o o o

EL HORARIO DE LAS VÍAS FÉRREAS DE LA CIUDAD LINEAL, se publica en plana especial.

o o o

LOS PRINCIPIOS FUNDAMENTALES DE LA CIUDAD LINEAL, Y LA COMPARACIÓN DE LAS CIUDADES LINEALES CON LAS CIUDADES JARDINES, en francés, se insertan en otro lugar de este número.

o o o

PARA COMPRAR TERRENOS EN LA CIUDAD LINEAL, á pagar en 240 plazos mensuales, ó sea en 20 años, es conveniente leer la plana que dedicamos á «Venta de terrenos».

### Veraneo en Miraflores de la Sierra y Bustarviejo

Tradicionalmente muchas familias distinguidas de Madrid, y ahora con doble motivo por la facilidad de comunicaciones, van á pasar el verano á Miraflores de la Sierra y Bustarviejo, pueblos favorecidos por su situación topográfica, agradable temperatura refrigerante y aires sanos. Además de estos atractivos cuenta con la proximidad á Madrid, circunstancia que permite á muchas personas, que por sus negocios ú ocupaciones no pueden abandonar la capital largos interregnos, tener sus familias en los citados pueblos y visitarlas con frecuencia en rápidos y baratísimos viajes.

Á esto contribuye actualmente el hallarse en explotación la línea férrea de Madrid á Colmenar Viejo, de cuya estación están separados dichos pueblos 19 y 25 kilómetros respectivamente y para los que hay coches á la llegada de los trenes que salen de Cuatro Caminos á las 5,44; 7,34; 20,16 y 14,46.

La economía de los precios y la frecuencia de los viajes diarios, hacen que Miraflores de la Sierra sea uno de los pueblos más favorecidos por los veraneantes.

### «Gran Hotel Julia», en Miraflores de la Sierra

Establecimiento de primer orden para pasar agradablemente la temporada de verano. Magníficas habitaciones con preciosas vistas. Frondoso jardín, terrazas, aguas abundantes, comedores de mesa redonda y de mesitas, gran salón de fiestas, de billar y de tresillo, cuarto de baño y luz eléctrica. Pensión desde siete pesetas, todo servicio comprendido. Almuerzos sueltos desde tres pesetas y á la carta. Vinos, licores, refrescos y helados de todas clases á precios módicos.

«MOR TALIZ». La mejor agua minero-medicinal. Infalible contra el estreñimiento. Deliciosa para la mesa.—Depósito: Barquillo, núm. 4. Teléfono núm. 3016.

Imp. Ciudad Lineal.—Teléf. S-12.—Admón. Lagasca, 6, bajo.