

# EL MAGISTERIO ESPAÑOL

PERIÓDICO DE INSTRUCCIÓN PÚBLICA

APARTADO, 131

OFICINAS: CALLE QUEVEDO, 7

TELEFONO, 2979

## REVISTA FEMENINA

### PAÑUELOS MODERNOS

Los pañuelos multicolores han sido y siguen siendo el capricho de la temporada, en unión de los cachemires y crespones estampados.



Se eligen principalmente para adorno de trajes y sombreros los pañuelos modernos de seda, crespón estampados en colores brillantes o decorados a «batic», cubiertos de dibujos cachemira, egipcios, campesinos o de una fantasía ultramoderna.

Los pañuelos antiguos de lanilla, o los que podemos llamar regionales, se emplean con igual éxito; pero tienen el inconveniente de que el colorido muchas veces no satisface del todo y que no se adapta con tanta gracia como el de seda al cuerpo. No obstante, si se encuentra algún pañolón que responda de color a lo que se desee, resultará siempre más elegante que uno moderno.

En los sombreros se colocan rodeando la copa en forma de triángulo, anudándolo atrás con dos grandes orejuelas que, vistas de frente, asoman como puntas de un gran lazo. También pueden colocarse siendo de dimensiones mayores, de la manera que sigue:

Una punta de un lado del casco viene hacia delante del sombrero y cae en el lado derecho, flotando al viento o haciendo las veces de una bufanda.

En los vestidos generalmente se colocan adornando el cuerpo como en los adjuntos croquis. En el centro de un pañuelo se recorta un escote, pedazo que puede servir para confeccionar bolsillitos en la falda; dos de las puntas bajan en la espalda y delante hasta la cintura, y las otras con las puntitas vueltas forman las mangas. Si el pañuelo es de mayores dimensiones, pueden confeccionarse modelos más complicados y de una gran elegancia.

El modelo que se presenta está confeccionado con un cuadrado que mide un metro; el cuello se hace con la franja de un lado cortada en recto. Con el resto se tiene una especie de delantal lige-



ramente fruncido, que lo mismo puede colocarse en la espalda que delante o como capa.

En general, se corta la franja estampada y se incrusta en una tela del color que predomine en el estampado del pañuelo, y con él se confecciona el vestido.

Estos pañuelos suelen emplearse también para disminuir la severidad del traje «sastre», bien colocándolos, de pequeños tamaños, en los bolsillos de aquél, o en forma de chaleco, blusa, etc., o también colocándolo en forma de triángulo se anuda negligentemente al cuello. Hoy puede decirse que el pañuelo ha perdido toda su importancia en cuanto al uso que se le dió antaño.

Se usan más que nada de seda, estampados, de pequeñas dimensiones, de un color liso, orlados de otro color, y, a veces, con iniciales como si fuesen papel de cartas. Pero bien puede asegurarse que su uso reduce a lucirlo ya anudado a la muñeca, en la mano, o colocándolo en pequeñas anillas que al efecto se han hecho en los nuevos modelos de pulseras. Para terminar, diremos que no sólo sirve el pañuelo decorado como objeto de adorno para la mujer, sino que también los emplean los caballeros con el mismo fin, colocándolos en los bolsillos de las americanas.



## *Labores femeninas*

### EL DIBUJO

Como prometimos la semana anterior, vamos a estudiar la cuestión del dibujo. No hay necesidad de demostrar la importancia del dibujo que sirve para dar forma a lo que se desea expresar. Mas urge, antes de todo, explicar aquí lo que se entiende por dibujo, y de qué manera se puede suplir cuando hay falta de habilidad o experiencia.

El dibujo, considerado desde el punto de vista decorativo, no se propone representar el contorno exacto de un objeto, de calcarlo. Únicamente ha de esforzarse en conservar los rasgos esenciales, y tanto como sea posible, la belleza que le es característica. Artistas de gran valor son incapaces de dibujar a la perfección una rama o una flor aplicadas al arte decorativo.

A fin de facilitar una explicación, aunque sea un poco larga, puede servir-

nos el siguiente ejemplo: tomemos una hoja de plátano, muy simple de líneas, que servirá de aplicación a una composición decorativa. Cuando se trata de un dibujo elemental, como éste, lo que conviene precisar es la forma que flota en el espíritu del observador. Ante todo, hemos de simplificar el dibujo, que es lo que se denomina estilizar, esto es, representar un objeto solamente por los caracteres esenciales. Y esto es más bien una cuestión de inteligencia y observación que de habilidad. Observar, en lugar de ver, he ahí el secreto de los decoradores. No hemos de contentarnos de admirar una planta, sino estudiar su fisonomía, los nervios de la hoja, comparar el ritmo y simetría de las ramas. He aquí el trabajo más útil para aprender a dibujar, mucho más que la reproducción de un yeso cualquiera. He aquí lo que debieran aprender los niños.

La primera etapa del dibujo de la hoja de plátano, escogida para nuestro ejemplo, debe consistir en buscar la forma geométrica más simple que la rodea. En este cuadro, después se busca la forma significativa de la hoja, su contorno, simplificado cuanto sea posible, a fin de encerrarla en una línea de pureza absoluta, determinando los nervios, etcétera. Es la segunda etapa. Como última etapa, daremos a la hoja su fisonomía definitiva, hacer menos rígidos los primeros contornos, indicar algunos detalles que den personalidad a la imagen.

Luego se aprende a agrupar sobre la rama las hojas aisladas, simplificando los contornos para que el resultado sea armonioso.

Se debe repetir a los niños que vale más dibujar lo que se ve que calcarlo. Sin embargo, en el arte decorativo, el calco juega un papel muy interesante. Ingres, que no ha pasado por un decorador torpe, tenía por costumbre hacer varios dibujos, calcándolos los unos de los otros, mejorándolos cada vez, a fin de obtener, en el último, una línea de una pureza absoluta. Este procedimiento, que fué seguido por los grandes maestros de los siglos XV y XVI, y sobre todo por Leonardo de Vinci, debe ser empleado por cuantos deseen hacer trabajos de arte.

Por esto, aconsejamos a quien no sepa dibujar del todo, que utilice el cal-

co, aprovechando el trabajo de los demás...

El pasado pone a nuestra disposición una mina inagotable: los dibujos de telas pintadas, las sedas, las porcelanas, los tallados de madera, los grabados, tapices, etc., son modelos que encontramos en todos los sitios.

Por otra parte, calcar los modelos que nos seducen es un excelente entrenamiento para aprender insensiblemente a dibujar. La dificultad, fácil de vencer, está en saber discernir y elegir. El mayor inconveniente en este procedimiento es que se pierde la personalidad que se encuentra en cualquier dibujo, por malo que sea.

Pero lo que se pierde por una parte, se gana en sinceridad, que vale tanto como la ciencia, y sólo puede aconsejarse cuando el lápiz no responda a nuestros deseos.

Y como el artículo se hace largo, dejémoslo hasta la semana próxima para seguir estudiando esta interesante cuestión.



## *La mujer en la casa*

### LOS ALIMENTOS

#### ADULTERADOS ::

Como la carestía de la vida y el egoísmo de los comerciantes y fabricantes, además de un endurecimiento de la conciencia y del sentido moral en la mayor parte de las personas, en contra de cuyos males ha de trabajar la cultura, presentan con mucha frecuencia a la venta alimentos adulterados, como ha ocurrido recientemente en distintas poblaciones, vamos a exponer algunos procedimientos para reconocer la adulteración de los alimentos, a fin de evitar los males que pueden ocasionar el ingerir alimentos en malas condiciones.

Todavía hay, por ejemplo, mucha gente que no sabe cómo averiguar si un huevo está fresco antes de romperlo, y, sin embargo, la cosa no puede ser más sencilla.

Todo consiste en examinar el huevo por transparencia, a la luz de una bujía, en una habitación oscura o poco alumbrada.

Si el huevo está bueno, en su extremo más grueso se verá claramente un espacio vacío, que es la cámara de aire que existe entre la cáscara y la telilla que envuelve la clara y la yema.

Este espacio es tanto mayor cuanto más tiempo hace que fué puesto el huevo. Si éste se encuentra podrido o es decididamente malo, la cámara del aire falta del todo, y el resto del huevo, en vez de ofrecer el aspecto de una masa homogénea, suele presentar al trasluz manchas oscuras.

La leche, otro artículo doméstico interesante, es, a menudo, mezclada con agua, lo que es fácil de conocer.

Tómese un poco de la leche en un pequeño receptáculo, mézclese bien y sumérjase en él un gancho de tejer; sáquese con cuidado, teniéndolo para abajo. Si la leche es buena, el líquido se reunirá en una gota en la extremidad del gancho, quedando algún tiempo suspendida; mientras que si está adulterada, la gota se forma difícilmente, cayendo en seguida.

Lo mismo pasa cuando la leche está delgada por la mala alimentación de la vaca.

El café es otro de los artículos que más se adulteran; pero, afortunadamente, hay también pruebas para comprobar su pureza. Cuando la mezcla no está bien hecha, una simple inspección con una lente es suficiente, pues si el café puro tiene una apariencia uniforme, en tanto que la presencia de adulterantes se denuncia perfectamente, se verá frijol o garbanza molida, que se distinguen por su apariencia más brillante que la del café.

Otra prueba muy sencilla consiste en lo siguiente: tómese un vaso casi lleno de agua, échesele con cuidado una cucharada de café molido; el café puro contiene una buena cantidad de aceite que le hace flotar, mientras que los adulterantes se van al fondo, coloreando el agua.

El café puro no puede colorear el agua, sino después de algún tiempo.

La mantequilla es también a menudo adulterada, sustituida por margarina u otra sustancia. La «prueba de la cuchara» es muy útil para distinguir la mantequilla buena de la mala.

Se toma una pequeña cantidad de mantequilla en una cuchara grande, y

se calienta en una lámpara de alcohol. La mantequilla buena hierve pronto y silenciosamente, mientras que la mala chisporrotea mucho.

Si se coloca un trozo de mantequilla en una botella con un poco de agua tibia para fundir la mantequilla, se mantiene caliente por espacio de media hora, al cabo de la cual puede pasar que la grasa esté turbia, en cuyo caso debe desecharse, o que esté líquida, lo que demuestra su buena calidad.



## Mujeres españolas

### RITA LUNA

Rita Luna, célebre actriz española, nació en Málaga en 1770, y murió en Madrid en 1832.

Fué una de las artistas que contribuyeron de modo más poderoso a desterrar la enfática declamación que deslucía nuestro teatro. Presentóse en escena por primera vez en 1789, a los veinte años de edad, en un teatro particular de la corte, y manifestó tan brillantes aptitudes que fué inmediatamente contratada para la compañía de los Sitios Reales.

En atención a su mérito, dispuso el conde de Floridablanca que se la admitiese como segunda en el Teatro del Príncipe, donde al poco tiempo oscureció Rita a la primera dama, Rosario Fernández, llamada «la Tirana». Al año siguiente pasó al teatro de la Cruz, dando principio a su trabajo con la representación de «El desdén con el desdén», y contando desde entonces una serie de triunfos no interrumpidos. No mucho más tarde renunció de repente a la escena, sin que pudieran cambiar esta resolución los tenaces ruegos de sus infinitos apasionados, ni pudiera explicarse el motivo de tal resolución, que unos atribuían a una discusión con el corregidor Marquina, y otros a unos amores desgraciados.

Brilló Rita en todos los géneros, desde las tragedias de Cienfuegos a los sainetes de D. Ramón de la Cruz, y debió en parte no escasa sus triunfos a la sencillez y naturalidad que introdujo en el arte, en tiempos en que dominaban el

mal gusto y la extravagante exageración.

Se distinguió igualmente por su caridad, que ejerció con muchas personas necesitadas; manifestó siempre profunda aversión al teatro, a pesar de la gloria que le proporcionó; nunca quiso casarse, y se le oyó repetir, en caso de hacerlo, sólo sería con persona que pudiera permitirle abandonar aquella profesión.

S. P.



## Cocina práctica

### SISTEMA VEGETARIANO

**Pastel de remolacha.**—Se tienen cocidos unos 500 gramos de remolacha; se cortan éstos todo a cuadritos pequeños. En una cazadera puesta sobre fuego, con manteca de vaca, se rehoga una cebolla picada, a continuación se le incorporan dos cucharadas de harina; rehogar todo el conjunto un poco y mójese con medio litro de caldo vegetariano, hágase cocer suavemente y añadir la remolacha; luego se remueve todo y se le incorpora cuatro huevos crudos. Se pone a cuajar en un molde redondo y liso que previamente se haya untado de manteca y espolvoreado de pan. Se cuaja en el horno al baño maría.

Servir salsa de tomate aparte.

**Postre de chocolate con plátanos.**—Se corta un plátano en ocho pedazos, y se cubre cada trozo con un poco de pasta de almendra.

Se aparta durante doce horas para que se rehogue. Entonces se sumerge cada pedazo en el chocolate.

Se coloca todo en una cazuela, y se pone en un lugar frío hasta que rezume.

### REGIMEN MIXTO

**Relleno para aves.**—Se cuece el hígado del ave aparte, pero sólo a medio cocer, y luego se pica muy menudo, incorporándole un par de trufas también picadas, echando sobre el todo un poco de sal, pimienta y unas ralladuras de moscada; este picadillo se une cuidadosamente a la carne de cerdo, previamente picada, y a la miga de pan cocida en caldo con pilongas o castañas





Navas de Bureba (Briviesca, a 15 km.)...	142	1	1	1	1	1	Est. Calzada de Bureba, a 15 km.; méd., farm.; carr de Logroño a Cabañas de Virtus.
Nebreda (Lerma, a 13 km.)...	496	1	1	1	1	1	Est. Aranda de Duero, a 36 km.
Neila (Salas de los Infantes, a 38,5 km.)...	614	1	1	1	1	1	Est. Burgos, a 88 km.; méd., farm.
Nidáguila (Sedano, a 11 km.)...	232	1	1	1	1	1	Est. Burgos, a 37 km.; carr. de Burgos a Peña Castillo.
Nuez de Abajo (La) (Burgos, a 17 km.)...	259	1	1	1	1	1	Est. Burgos, a 17 km.
Ocón de Villafranca (Belorado, a 10 km.)...	140	1	1	1	1	1	Est. Castil de Peones, a 12 km.; méd., farm.
Mozoncillo de Oca...	102	1	1	1	1	1	A 1 km de Ocón de Villafranca.
Olmedillo de Roa (Roa, a 10 km.)...	991	1	1	1	1	1	Est. Roa, a 10 km.; méd., farm.; carr. de Burgos a Roa.
Olmillo de Muño (Lerma)...	158	1	1	1	1	1	Est. Villaquirán, a 5 km.; méd.
O'millo de Sasamón (Castrojeriz, a 17 km.)	575	1	1	1	1	1	Est. Villaquirán, 22 km.; carr. de Villaquirán a Zarrosa.
Olmos de la Picaza (Villadiego, a 4,5 km.)	166	1	1	1	1	1	Est. Burgos, a 34 km.; carr. de Burgos a Herrera de Pisuerga.
Castromorco...	141	1	1	1	1	1	A 2 km. de Olmos de la Picaza.
Oña (Briviesca, a 27 km.)...	1202	1	1	1	1	1	Est. Briviesca, a 27 km.; méd., farm.; telg.; g. p.; carr. de Logroño a Las Cabañas.
Cereceda...	106	1	1	1	1	1	A 8 km. de Oña.
Penches...	118	1	1	1	1	1	A 3,5 km. de Oña.
Oquillas (Aranda de Duero, a 18 km.)...	298	1	1	1	1	1	Est. Aranda de Duero, a 18 km.; méd., farm.; g. p.; carr. de Madrid a Francia.
Orbaneja del Castillo (Sedano, a 22 km.)...	374	1	1	1	1	1	Est. Cabañas de Virtus, a 20 km.; carr. de Burgos a Santander.
Turzo...	92	1	1	1	1	1	A 3 km. de Orbaneja del Castillo.
Orbaneja Ríopico (Burgos, a 11 km.)...	180	1	1	1	1	1	Est. Quintanapalla, a 7 km.
Quintanilla Ríopico...	142	1	1	1	1	1	A 0,6 km de Orbaneja Ríopico.
Orón (Miranda de Ebro, a 2 km.)...	353	1	1	1	1	1	Est. Miranda de Ebro.
Padilla de Abajo (Castrojeriz, a 12 km.)...	583	1	1	1	1	1	Est. Osorno, a 15 km.; farm.; carr. de Burgos a Melgar de Fernamental.
Padilla de Arriba (Castrojeriz, a 17 km.)...	518	1	1	1	1	1	Est. Osorno, a 17 km.; méd.; carr. de Poza a Osorno.
Padrones de Bureba (Briviesca, a 28 km.)...	242	1	1	1	1	1	Est. Briviesca, a 28 km.; méd.
Palacios de Benavente (Burgos, a 18 km.)...	419	1	1	1	1	1	Est. Quintanilleja, a 11 km.; méd.; carr. de Burgos a Villadiego.
Palacios de Ríospisuerga (Castrojeriz, a 12 k.)	270	1	1	1	1	1	Est. Osorno, a 10 km.; méd.
Palacios de la Sierra (Salas de los Infantes, a 16,6 km.)...	344	1	1	1	1	1	Est. Burgos, a 71 km.; méd., farm.; carr. de Salas a Soria.
Pabzuuelos de la Sierra (Burgos, a 26 km.)	1268	1	1	1	1	1	Est. Burgos, a 26 km.
Pabzuuelos de Muño (Castrojeriz, a 18 km.)	283	1	1	1	1	1	Est. Villaquirán, a 18 km.; carr. Villahoz a Pampliega.
Pampliega (Castrojeriz, a 16 km.)...	1315	1	1	1	1	1	Est. Villaquirán, a 1 km.; méd., farm.
Santuste...	76	1	1	1	1	1	A 7 km. de Pampliega.
Torrepadriana...	39	1	1	1	1	1	A 3,5 de Pampliega.
Pancorbo (Miranda de Ebro, a 16,6 km.)...	1407	1	1	1	1	1	Est. propia; méd., farm.; telg.; g. p.; carr. a Logroño y Bilbao.

Páramo (Burgos, a 7 km.)...	111	1		Est. Burgos, a 7 km.
Pardilla (Aranda de Duero, a 15 km.)...	465	1		Est. Aranda de Duero, a 15 km.; méd.; g. p.; carr. a Fuentecén.
Parte de Bureba (La) (Briviesca, a 15 km.)	279	1		Est. La Calzada de Bureba (apd.), a 12 km.; carr. de Logroño a Cabañas de Virtus.
Partido de la Sierra en Tobalina (Villarcayo)				Nombre del Ayunt.
Cubilla...	116	1		A 7 km. de Valderrama.
Ranera...	92	1		A 4 km. de Valderrama.
Valderrama...	195	1		Est. Calzada Bureba, a 14 km.
Villanueva de los Montes...	72	1		A 9 km. de Valderrama.
Zangadez...	74	1		A 5 km. de Valderrama.
Pedrosa de Duero (Roa, a 5 km.)...	404	1		Est. Roa, a 5 km.; carr. de Roa a Encinas.
Pedrosa del Páramo (Castrojeriz, a 22 km.)	241	1		Est. Burgos, a 28 km.; carr. de Burgos a Villadiego.
Mancillas...	163	1		A 2,5 km. de Pedrosa del Páramo.
Pedrosa del Príncipe (Castrojeriz, a 6 km.)	571	1		Est. Villaquirán, 23 km.; méd.; carr. de Puente Astudillo a Villadiego.
Pedrosa de Río Urbel (Burgos, a 16,5 km.)	383	1		Est. Quintanilleja, a 11 km.; méd.
Peñalba de Castro (Aranda de Duero)...	377	1		Est. La Vid, a 21 km.; méd., farm.; carr. de Salas de los Infantes a Aranda.
Peñaranda Duero (Aranda de Duero, a 18 km.)	1299	1		Est. La Vid, a 7 km.; méd., farm.; g. p.
Casanova...	255	1		A 1,8 km. de Peñaranda de Duero.
Peral de Arlanza (Lerma, a 30 km.)...	466	1		Est. Quintana del Puente, a 10 km.; méd.; carr. de Carrión de los Condes a Lerma.
Pesadas de Burgos (Sedano, a 24 km.)...	203	1		Est. Briviesca, a 40 km.; méd.
Pesquera de Ebro (Sedano, a 15 km.)...	206	1		Est. Cabañas de Virtus, a 33 km.
Cubillo del Bufrón...	115	1		A 2 km.
Piedra (La) (Sedano, a 17 km.)...	176	1		Est. Aguilar del Campo, a 33 km.; méd.
Fuente Urbel...	139	1		A 2,3 km. de La Piedra.
Santa Cruz del Tozo...	137	1		A 5,5 km. de La Piedra.
Pineda de la Sierra (Belorado, a 40 km.)...	437	1		Est. Burgos, a 40 km.; méd.; g. p.
Pineda Trasmonte (Lerma, a 18 km.)...	434	1		Est. Aranda de Duero, a 28 km.; méd.
Pinilla de los Barruecos (Salas de los Infantes, a 12 km.)...	347	1		Est. La Vid, a 45 km.; méd.; g. p.; carr. de Burgos a Soria.
Gete...	130	1		A 3,5 km. de Pinilla de los Barruecos. ,
Pinilla de los Moros (Salas de los Infantes, a 7 km.)...	219	1		Est. Burgos, a 50 km.; g. p.
Piedrahita de Muño...	163	1		A 1,3 km. de Pinillas de los Moros; g. p., farm.
Pinilla Trasmonte (Lerma, a 24 km.)...	766	1		Est. Aranda de Duero, a 28 km.; méd., farm.
Pino de Bureba (Briviesca, a 20 km.)...	189	1		Est. Briviesca, a 20 km.; méd.; carr. a Santander.
Castellanos de Bureba...	72	1		A 2 km. de Pino de Bureba.
Poza de la Sal (Briviesca, a 25 km.)...	1880	1		Est. Briviesca, a 25 km.; méd., farm.; carr. a Briviesca con carruaje.

secas. Hay quien pone pasas de Málaga o ciruelas pasas en los rellenos de las aves, pero aquí, como en todo, domina el gusto.

**Consejos.**—Si las cafeteras no están limpias no sale bien hecho el café, por muy bueno que éste sea. Después de hecho el café, hay que fregarlas muy bien con jabón lejioso, aclararlas y secarlas bien.

Para quitar el olor a pescado de la vajilla, antes de fregar los platos se frotan con hojas de té.

Para que el caldo no se agrie cuando se guarda, conviene quitar la capa

de grasa que se forma en la superficie.

Para que las viandas se conserven frescas bastante tiempo, conviene tener carbón dentro de la despensa o armario donde se guarden. Los jamones se conservan muchos años si se guardan entre carbón pulverizado.

Cuando se quema la leche, se retira en seguida de la lumbre la cacerola, se sumerge en agua fría y se hecha a la leche una pulgarada de cal. A continuación se mueve con una cuchara y el gusto a quemado desaparece.

Para que la carne dura se ponga tierna, basta echarla una cucharada de vinagre.

---

## REVISTA LEGISLATIVA

---

**Las clases de adultos.**—Todo induce a creer que las clases de adultos funcionarán este año con las mismas dotaciones misérrimas, los mismos meses y las mismas horas que los años pasados. Lo que parecía ofrecer el nuevo Estatuto está todavía en gestación, y, en tanto, las clases se echan encima y hay que organizarlas. Para ello reproducimos del **MANUAL DEL MAESTRO** las siguientes instrucciones:

«Las clases nocturnas de adultos obligan al Maestro al cumplimiento de ciertos trámites administrativos, necesarios para evitar después complicaciones en el cobro de haberes. Por eso vamos a tratar muy especialmente de esta materia.

Las clases nocturnas de adultos están reguladas por el Real decreto de 4 de octubre de 1906 y por numerosas disposiciones posteriores complementarias del mismo.

El fundamento de todos estos preceptos puede resumirse en los siguientes:

Estas clases funcionarán desde 1 de noviembre a fines de marzo; a ellas pueden asistir los adultos que tengan más de doce años.

No deben admitirse en la clase más de 40 alumnos o el número de éstos que permita la capacidad del local.

Estas clases durarán dos horas, y pasado el primer mes, no deberá ser ad-

mitido ningún alumno nuevo; quince días antes de comenzar las clases, es decir, en la primera quincena de octubre, el Maestro anunciará la matrícula e irá inscribiendo a todos cuantos soliciten el ingreso.

Si el número de matriculados es mayor de 40 o el del límite que fije la capacidad del local, se observarán las siguientes reglas de preferencia en la admisión:

1.ª Los alumnos que tengan ya algún conocimiento de lectura y escritura serán admitidos con preferencia a todos los que lo ignoren.

2.ª Los alumnos de quince a veinte años serán preferidos a los de mayor edad mientras dure la clase nocturna; la sección de la tarde en la Escuela diurna se reducirá a dos horas.

Los Maestros perciben por este servicio una gratificación equivalente a la cuarta parte de su sueldo, y para material cobrará una cuarta parte de dicha gratificación. La gratificación será la percibida en los años anteriores.

En la enseñanza de las clases de adultos podrán tomar parte personas de notoria cultura, como médicos, abogados, farmacéuticos, agrónomos, etc., y a este efecto, la Junta local, de acuerdo con los Maestros, hará al principio del cur-

so las invitaciones que considere oportunas.

Conviene recordar que el Maestro es, dentro de la Escuela, la única autoridad para imponer el orden y disponer todo lo que sea preciso respecto a la organización y marcha de la enseñanza, disciplina, etc. En caso de necesidad podrá reclamar del alcalde la asistencia de algún agente de la autoridad, que quedará dentro de la Escuela, a las órdenes del Maestro.

Estos son los preceptos fundamentales respecto de las clases de adultos que el Maestro debe tener presente.

Para cumplir el precepto que obliga a anunciar la matrícula podrá emplearse el procedimiento de colocar un edicto en la puerta de la Escuela donde hayan de darse las clases, anunciando la matrícula y determinando el número que haya de admitirse. El edicto podrá ser igual o análogo al siguiente:

#### CLASES NOCTURNAS DE ADULTOS

Con arreglo a lo dispuesto en el Real decreto de 4 de octubre de 1906 y demás disposiciones aclaratorias del mismo, el día 2 de noviembre próximo comenzarán las clases nocturnas para adultos en la Escuela de niños de..., bajo la dirección del Maestro que suscribe. Los alumnos que deseen asistir a dichas clases deberán manifestarlo antes del día 31 del actual, acudiendo a inscribirse en las listas correspondientes, siempre que, según exigen las disposiciones antes mencionadas, hayan cumplido los doce años de edad.

Debe tenerse presente que el número de alumnos no excederá de..., por ser el que las disposiciones legales previenen, habida cuenta de la capacidad del local, y que, en el caso de ser mayor el número de los solicitantes, se dará la preferencia para la admisión, según dispone el artículo 9.º del Real decreto de 4 de octubre de 1906, a los que ya tengan algún conocimiento de lectura y escritura, y dentro de éstos, a los que se hallen comprendidos en la edad de quince a veintiún años, y en igualdad de condiciones, fuera de esta edad, a los que sean más jóvenes en relación con los de mayor edad.

Lo que se anuncia al público para su conocimiento, debiendo además tenerse presente que las horas para pedir

la inscripción serán de..., en el local de esta Escuela.

Fecha y firma.

La fecha, como queda dicho, debe ser por lo menos quince días antes de comenzar las clases, y, por consiguiente, se recomienda que se coloque el edicto del 10 al 15 de octubre.

Comenzadas las clases, es menester comunicar inmediatamente a la superioridad este hecho a los efectos de ser incluido en la nómina para el percibo de la gratificación correspondiente, y en su día para material.

Esta comunicación se hace, mediante un oficio del Maestro, al Inspector-jefe de Primera enseñanza, en forma parecida a la siguiente:

Tengo la honra de comunicar a usía que, con fecha 2 del corriente, han dado comienzo las clases nocturnas de adultos en la Escuela de mi cargo, con arreglo a lo dispuesto en el Real decreto de 4 de octubre de 1906 y demás disposiciones pertinentes al caso, habiéndose matriculado... alumnos, los cuales asisten normalmente desde dicha fecha.

Lo que participo a usía a los efectos oportunos.

Dios guarde, etc. Fecha y firma.

Sr. Inspector-jefe de Primera enseñanza de...

Algunos Inspectores exigen que en este oficio se declare que los Maestros están dispuestos a reintegrar si no fuese exacto lo que dicen, bajo su exclusiva responsabilidad; no creemos necesaria esa declaración, pero cada Maestro deberá estar atento a las instrucciones que den las autoridades provinciales.

El requisito del V.º B.º del alcalde y del sello de la alcaldía, que antes se exigía para poder ser incluido en nómina, ha sido suprimido.

La causa de esa oportuna supresión fué los muchos abusos cometidos. Se dió el caso de alcaldes que se negaron a poner el V.º B.º sin más ánimo que el de molestar a los Maestros. Para evitar esos abusos y corregir sus defectos, se dispuso que, en caso de negativa, basta el oficio firmado por tres vecinos del pueblo, haciendo constar además que el alcalde se había negado a cumplir dicho requisito.

Pero también esto causaba perjuicios

a los Maestros, molestias, etc. Por estas razones se ha dispuesto que el Maestro comunique al Inspector-jefe la apertura de las clases y la asistencia de los alumnos, y con esos oficios y comunicaciones la Inspección expide un certificado, que debe acompañarse a la nómina para poder cobrar.

Adviértase que en la comunicación y luego en los certificados, han de hacerse constar dos cosas: primera, que se han abierto las clases, y segunda, que

a ellas asisten los alumnos matriculados. Así lo dispone la Real orden de 30 de septiembre de 1917, y por no observar esa regla se han presentado algunas veces dificultades para cobrar.

Después de esta comunicación, que el Maestro tendrá buen cuidado de hacer llegar a la Inspección, porque en otro caso puede producirse perturbaciones en el cobro de sus haberes, el Maestro no tiene que hacer nada administrativamente sino seguir dando las clases.»

## REVISTA DE LIBROS

**Electricidad y materia**, por J. J. Thomson, traducido del inglés al francés por M. Solovine. Un volumen VIII-132 páginas. Gauthier-Villars. París (Sin precio).

Thomson ha sido el mayor revolucionario de la Física moderna. Todos los últimos progresos han surgido de su poderosa actividad, o ha contribuido a ellos. Citemos algunos hechos:

1.º Thomson, a los veintitrés años de edad, sentó la afirmación de que todo cuerpo que es electrizado aumenta su masa. Esta afirmación, acogida con asombro, ha sido después comprobada y fué el origen de las más grandes y nuevas concepciones sobre la materia.

2.º Admitido el aumento de masa se llegó a deducir que, de toda materia, se pueden sacar o extraer cargas eléctricas. Basta someter esa materia a procedimientos adecuados, como la luz, los rayos X, los rayos de cuerpos radiactivos, o la misma elevación de temperatura. En el caso de los cuerpos radiactivos, la emisión de cargas eléctricas es natural y espontánea; no hay necesidad de provocarla.

3.º La electricidad, lo mismo que la materia, tiene una estructura discontinua. Existen granos de electricidad negativa o «electrones» que son, a la electricidad, lo que los átomos a la materia. Estos electrones intervienen en muchos fenómenos. Se ha podido determinar su carga eléctrica o su masa, que es inferior en 20.000 veces a la del átomo de hidrógeno. Se ha logrado hacerlos visibles.

4.º El desarrollo experimental y teórico de estas ideas de Thomson ha conducido a los físicos a la teoría eléctrica de la materia, como un conjunto de átomos compuestos de cargas eléctricas positivas y negativas.

La hipótesis primitiva de Thomson so-

bre el átomo, lo suponía formado como una esfera de electricidad positiva, con numerosos electrones negativos en movimiento. Esto ha sido modificado en detalles; cada átomo es un núcleo positivo con una cohorte de electrones que giran en torno del primero, como los satélites alrededor de un planeta. El sistema de Saturno, con sus anillos y sus satélites, ha servido de tipo para explicar modernamente la constitución del átomo. Desde hace treinta años, estas ideas de Thomson se han abierto camino y han transformado todos nuestros conceptos fundamentales sobre la constitución de la materia, han contribuido a explicar muchas cosas y a descubrir otras nuevas. Por eso se estima este libro como clásico en las Ciencias; y no pierde interés ni actualidad aunque la primera edición se publicó hace más de veinte años.



**Los venenos desconocidos**, por A. L. Marchadier y A. Guyón. Un volumen de 286 páginas. E. Flammarion. París. 7,50 francos.

Los venenos desconocidos a que se refiere este libro, son los que tomamos inadvertidamente en la alimentación. «Las intoxicaciones domésticas—dice el libro—no figuran en las crónicas de los sucesos de la Prensa diaria, pero alimentan las enfermedades, los hospitales y a los médicos.» Los venenos desconocidos se encuentran en los alimentos alterados y corrompidos; en los artículos sucios, infectados, manejados sin precaución por comerciantes, fabricantes, dependientes, etc., sin limpieza, ni precaución alguna. «Cada año—dicen los autores—la leche en malas condiciones mata en Francia más gente que la que ha matado el arsénico en toda la vida de la

humanidad y en todo el mundo.» El carnicero, el lechero, el frutero, infectan con sus manos la carne, la leche, el pan, las frutas con microbios de conocidas y terribles enfermedades. Con apariencia de saludables nos dan la mayor parte de las veces artículos contaminados. Se nos dice diariamente: «para evitar esos peligros coced los alimentos». Pero, aparte de que no siempre se puede ni se debe hacer la cocción, demuestran los descubrimientos modernos que la cocción destruye las vitaminas, las cuales tienen una importancia considerable en la alimentación. Y no es solamente la cocción, sino la descortezación de los cereales que los priva, en gran parte, de esas vitaminas. Es un hecho demostrado que el hombre alimentado con arroz descortezado, con harinas de trigo demasiado blancas, con carnes, pescados y aun vegetales en conservas, etc., mueren; y mueren por una serie de enfermedades producidas por «avitaminosis», como el escorbuto, el beriberi, etc. He aquí citados varios ejemplos de lo que llaman los autores venenos desconocidos. Son las causas de muchas enfermedades. Nos envenenamos muchas veces por ignorancia de las leyes de la alimentación. El pan muy blanco es el peor. Las cortezas que arrojamos de las frutas, tienen los principios más interesantes para la alimentación. He aquí cosas que la ignorancia viene manteniendo hace mucho años, hace siglos. Esa ignorancia causa muchos daños a la humanidad, bajo forma de enfermedades, de empobrecimiento de las razas, de aumento de mortalidad. A todo eso, los autores, queriendo impresionar a la humanidad, llaman «los venenos desconocidos».

**Asociación para el Progreso de las Ciencias.**—Congreso de Salamanca. Tomo 1.º. Discursos inaugurales. Un vol. en 4.º, de 296 páginas. Contiene los discursos interesantes leídos a fines de junio en el Congreso de Salamanca, por los Sres. D. Ramón Turró, en la sesión inaugural; por D. Pedro José da Cunha, de la Universidad de Lisboa, sobre Matemáticas; por don Honorato de Castro, de la Universidad de Madrid, sobre Geodesia; por D. Angel del Campo Cerdán, de la Universidad de Madrid, sobre la Enseñanza de la Química; por D. Agustín Jesús Barreiro, Agustino, sobre Historia Natural; por D. José Crespo Salazar, de la Universidad de Salamanca, sobre cuestiones sociales (socialismo y comunismo); por D. J. M. de Queiroz Velloso, de la Universidad de Lisboa y Director general de Enseñanza Superior en Portugal, sobre la importancia del Archivo de Simancas para el estudio de la Historia Portuguesa; de D. Agustín del Cañi-

zo, de la Universidad de Salamanca, sobre Medicina, y del Sr. D. Luis Sánchez Cuervo, de la Escuela de Ingenieros de Caminos, de Madrid, sobre los saltos del Duero. Todos ellos son estudios muy notables, como hechos por personas eminentes, sobre asuntos de sus propias especialidades. El libro no se vende; se reparte a los socios solamente.



**De la misma Asociación.**—Congreso de Oporto, tomo VII, sección 5.ª Ciencias sociales. Un volumen de 102 páginas. Contiene trabajos sobre la crisis de la habitación en Asturias por el Sr. Gallego Velasco; el factor económico en la delincuencia de los menores, por el Sr. Casas Fernández; las matemáticas en la ingeniería, por el Sr. Morera de la Vall; contribución al estudio de los conflictos sociales, por el Sr. Estévez y Franco de Souza; D. Francisco Vitoria, como precursor de la ciencia del Derecho internacional y un sistema penitenciario español, por D. Manuel Cidron.



**De la misma Asociación.**—Congreso de Bilbao. Tomo VIII, Ciencias Históricas, Filosóficas y Filológicas. Un volumen de 88 páginas. Contiene los siguientes trabajos: Orientaciones de la segunda enseñanza en España y en el extranjero, por el P. Félix Restrepo, muy interesante y documentado; Algunas monedas de Sancho IV el Bravo, por D. Manuel Chaves; Cuándo, cómo y dónde debe adquirirse la cultura en general, por D. Eduardo Ibarra, Catedrático de la Universidad de Madrid; Grutas sepulcrales de la provincia de Cuenca, por don Juan Jiménez de Aguilar; Relaciones íntimas entre el vascoence y el húngaro, por D. Félix Díez; Autógrafos de Argote de Molina, por D. Celestino López Martínez. (Estas publicaciones no llevan precio; se reparten gratis a los socios de la entidad y a los congresistas.)

## OBRA NUEVA INTERESANTE

**LA REFORMA DE LA EDUCACION,**  
por Isidoro Poiry, traducida por D. Antonio Gareía Martín; libro interesantísimo para todos los Maestros y, especialmente, para los opositores. 4,50 pesetas ejemplar; lo servimos a vuelta de correo enviando cinco pesetas, aunque sea en sellos de correos.

