

EL MAESTRO ESPAÑOL

PERIÓDICO DE INSTRUCCIÓN PÚBLICA

APARTADO, 131

MADRID

CALLE DE QUEVEDO, 7

SECCION LEGISLATIVA

BECAS

En el breve espacio de unos días ha publicado la *Gaceta* dos importantes disposiciones sobre concesión de becas: una, dictada por el Ministerio de Trabajo y Previsión, y la otra, por el de Instrucción pública.

Se advierte, y debe ser agradecido, el buen deseo de que los humildes, los que no disponen de los recursos económicos necesarios, puedan perfeccionarse en sus conocimientos industriales o puedan realizar estudios científicos, literarios o artísticos, mediante la concesión de pensiones.

Las becas ofrecidas por el Ministerio de Trabajo son 300, para otros tantos jóvenes de catorce a diez y ocho años de edad, que sean, o hayan sido, alumnos de las Escuelas nacionales y que hayan sobresalido en ellas por su laboriosidad e inteligencia.

Como corresponde a la función de dicho Departamento, las enseñanzas que recibirán los becarios designados, son de perfeccionamiento en el trabajo y para industrias como la avicultura, cunicultura, apicultura, lechería, cerealicultura, arboricultura y otras enseñanzas de orden industrial.

El importe mínimo de las becas será de seis pesetas diarias, en España, y de 12, en el extranjero. La duración de su disfrute no será menor de tres meses, ni mayor de un año.

Las becas se solicitan por instancia, en papel común, dirigida al Inspector general de Emigración y presentada ante la Junta local de Información de Emigrantes; ésta la informa y la remite a su destino, para que, una vez reunidas todas, adjudique las becas la Junta central de Perfeccionamiento obrero.

En los números de nuestro periódico, correspondientes a los días 7 y 15 del actual,

hemos reproducido las disposiciones oficiales que crean y reglamentan este importante servicio; consúltenlas los lectores interesados, y recuerden que el Maestro ha de intervenir, especialmente, en estos asuntos, puesto que es vocal nato de la Junta local de información de Emigrantes, la que recibe e informa las solicitudes en petición de becas.

Las becas creadas por el Ministerio de Instrucción pública son menos en número, y la disposición recientemente publicada no hace más que recordar la legislación anterior sobre la materia.

Por primera vez figuró en el Presupuesto de Instrucción pública de 1922, una cantidad de 150.000 pesetas para la adjudicación de becas a los alumnos oficiales de los Centros de enseñanza dependientes del Ministerio, faltos de recursos económicos y de sobresaliente aplicación e inmejorable conducta.

Por Real orden de 30 de septiembre del mismo año fué reglamentada la adjudicación de estos auxilios de 150 pesetas anuales por los ocho meses del curso, y distribuido el número de becas por provincias y Centros docentes.

La cantidad presupuesta para esta simpática atención ha sido aumentada, ascendiendo hoy a 170.000 pesetas, siendo, por tanto, mayor el número de los alumnos que pueden ser agraciados.

La reciente disposición a que aludimos (Real orden de 3 del actual) no hace más sino recordar la de 30 de septiembre de 1922, fijando, además, algunas reglas adjetivas.

Existen 50 becas, una por provincia, que se dedican a los alumnos de las Escuelas nacionales, para continuar sus estudios en

otros Centros dependientes de nuestro Departamento. Estas las solicitan los Mestros para discípulos de sus Escuelas, enviando la propuesta a la Sección administrativa, cuyo Jefe, en unión del Director del Instituto e Inspector Jefe de Primera enseñanza, adjudican la única beca de la provincia por sorteo.

Las becas concedidas a Institutos, Universidades, Escuelas Normales y otras especiales se adjudican por votación entre los mismos alumnos, que se realiza ante un Tribunal formado por Profesorado del Centro.

En el caso, verdaderamente asombroso, pero sucedido, de quedar vacante alguna beca, el Ministerio la adjudica, con carácter interino, en alumno que reúna las condiciones legales, hasta que por sorteo o votación se concede definitivamente.

Los candidatos habrán de reunir las siguientes condiciones:

Falta de recursos en las familias para sufragar los estudios; sobresaliente, aplicación y buena conducta.

Las dos últimas circunstancias se acreditarán mediante informe del Profesor o Maestro del solicitante; la primera se regulará considerando falto de recursos al estudiante cuyos haberes o rentas no lleguen a la cantidad líquida de 3.000 pesetas anuales, o bien que sus padres no disfruten por estos conceptos mayor ingreso que 3.000 pesetas al año si el número de individuos que forman la familia no excede de cuatro; 4.000, si la constituyen cinco, y 5.000, si la forman seis o más.

La Administración no hará investigaciones especiales para comprobar la pobreza alegada y probada por los aspirantes; pero admitirá cualquier prueba en contrario presentada por quien se juzgue preterido. La beca será disfrutada hasta que el alumno termine sus estudios en la Universidad o Escuela Superior que quiera, siempre que los estudios no se interrumpan un solo año y que el becario siga reuniendo las condiciones antes señaladas.

La disposición que origina esta segunda parte de nuestro modesto escrito, ordena que se provean en propiedad y reglamentariamente las becas vacantes, que no cita cuáles sean en la actualidad.

Agrega ciertas advertencias, que importa tener presentes y que copiamos a continuación:

«Que la calificación de suspenso en cualquier asignatura determine imprescindiblemente la pérdida de la beca.

Que se reitere expresamente la regla vigésima de la mencionada Real orden de 30 de septiembre de 1922, según la cual, la primera nómina con que se acredite haberes a un becario se justificará con una copia de la Real orden confirmando la adjudicación de la beca y con un certificado extendido por el secretario, con el visto bueno del jefe del Centro, en el que conste que se dió posesión al becario, la fecha en que se matriculó como alumno oficial y si observa inmejorable conducta y de gran aplicación.

Que los alumnos que por el plan general de enseñanza a que se hallen sujetos no sufran examen de cualquier asignatura o grupo de ellas, necesitan para continuar en el percibo de haberes una certificación de los respectivos Catedráticos, con el visto bueno del Director del establecimiento, haciendo constar que por su conducta y aprovechamiento es merecedor de seguir disfrutando el beneficio.»

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

P. *Avicultura.*—¿Podría decirme alguno de los lectores que tenga palomas si existe alguna regla, carácter o medio de distinguir el sexo de los pichones al mes de su existencia, próximamente?—R. 7.

P. ¿Podría decirme algún compañero si conoce pasta o fórmula, para hacerla, de resultados positivos, para pegar el cristal?—V. S.

Problema.—En un campo de figura rectangular hay 1.000 plantas de vid, formando cuadrados, y a 8 pies de distancia. ¿Cuántas plantas se colocarían en dicho campo, al tresbolillo, y a la misma distancia de 8 pies?

Resolución.—A tresbolillo se divide el terreno en triángulos o en rombos, tales que la diagonal menor es igual al lado. El área del cuadrado, en este caso, es $8^2 = 64$ pies cuadrados. La del rombo

$$\left(\frac{8^2}{4} \times \sqrt{3}\right) \times 2;$$

esto es, dos veces el área del triángulo equilátero $= 55,36 \text{ m}^2$; luego al ser menor el área, en el mismo terreno caben más plantas. La siguiente proporción inversa da el resultado:

$$55,36 : 64 :: 1.000 : x = 1.156 \text{ plantas.}$$

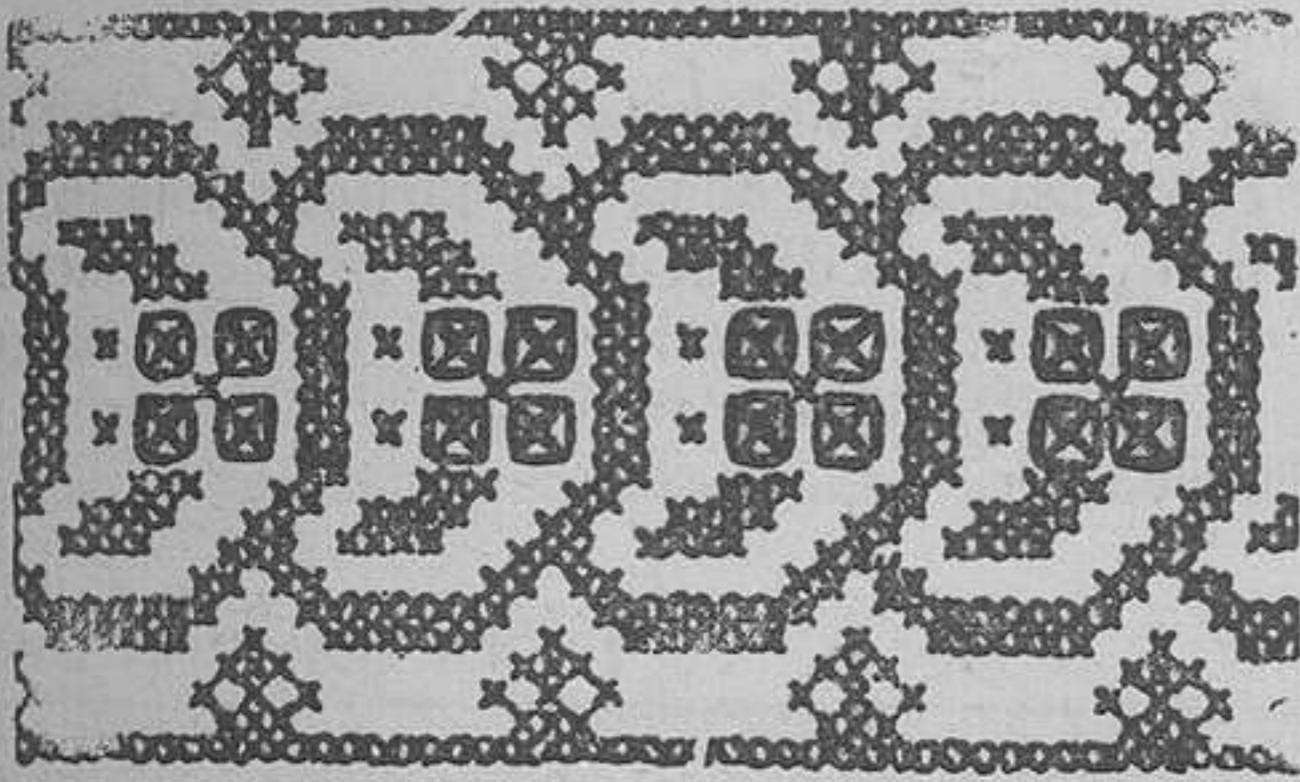
SECCION FEMENINA

LABORES PARA LAS NIÑAS

Bordado a punto de cruz

Los trabajos que se hacen en la Escuela deben ser prácticos, esto es, que puedan utilizarse, bien en trajecitos para las mismas niñas o bien en los de sus hermanitos.

Con este carácter práctico y utilitario se hacen multitud de prendas o adornos, que despertarán el interés en las niñas, cuyo interés moverá el entusiasmo y la actividad.



El modelo que damos adjunto es un galón bordado a punto de cruz.

Se confecciona con algodones brillantes, y sirve para adornar trajecitos de niño o ropa de cama y mesa, etc.

Puede hacerse en un sólo color, en dos o en cuantos se quiera, según el gusto de la persona que lo haga, o bien el sitio en que se piensa ponerlo.

El mismo entusiasmo que sienten los niños por manejar los lapiceros de colores, sienten las niñas por el bordado en diversidad de tonos y colores, y así como debemos orientar a los pequeños en la combinación de los colores en sus dibujos, del mismo modo debemos tener un gran cuidado para orientar a las niñas en la elección y aplicación de algodones o sedas, y en dibujo, para que no resulten las labores abigarradas y de mal gusto.

Nada como estos trabajos para desarrollar en nuestras alumnas el gusto a lo bello y artístico, que siempre es lo sencillo.

CORTE Y CONFECCIÓN

Camisa de dormir o camión

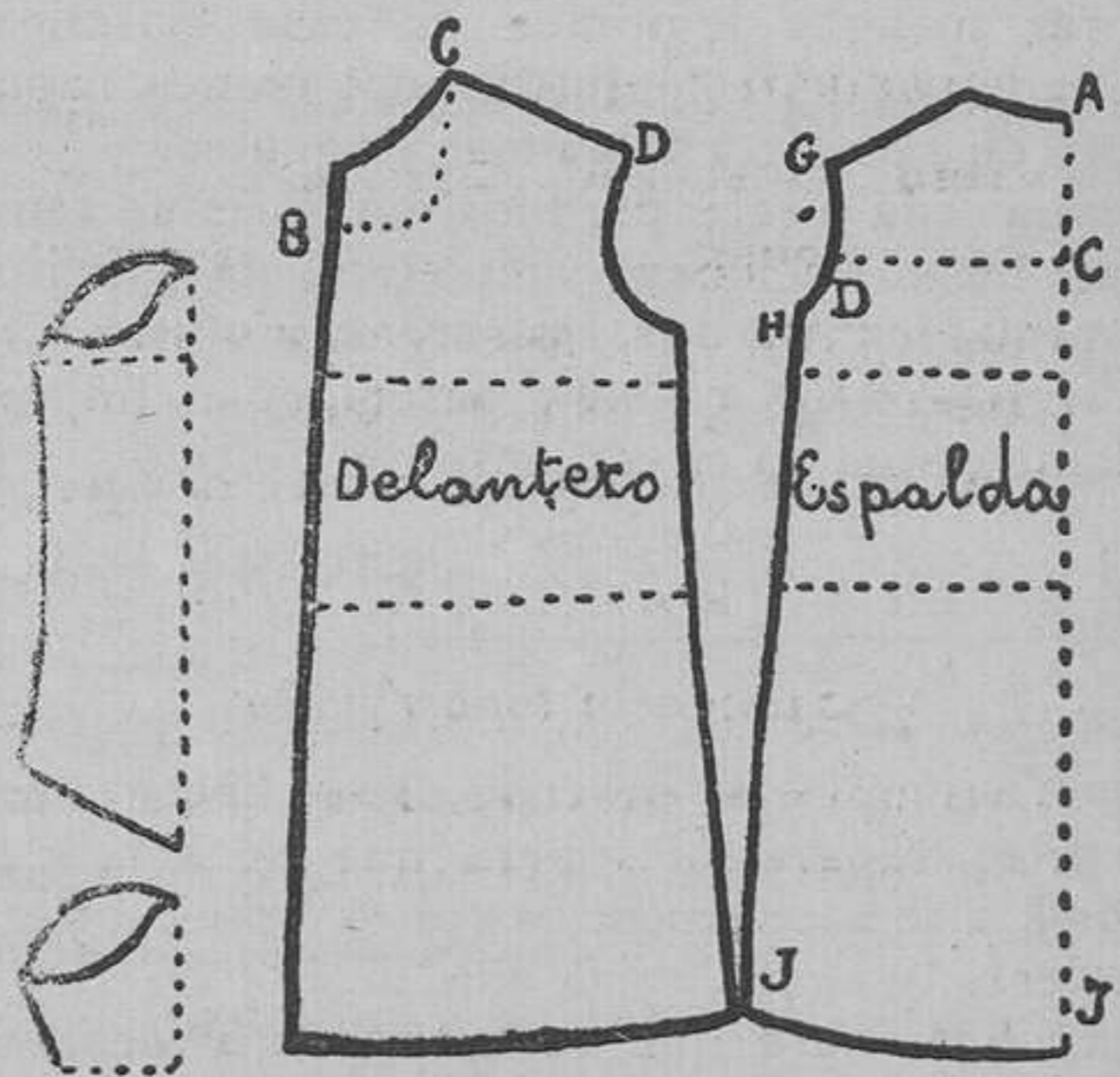
Para confeccionar esta prenda es necesaria tela blanca, en una extensión de dos metros cuarenta centímetros. Las medidas im-

prescindibles son: largo, de delante y de detrás; talle, desde la nuca hasta la cintura; largo de manga, anchura de espalda y contorno. Ya hemos explicado varias veces la manera de tomar las medidas.

El primer patrón que se debe trazar es el de la espalda. Para ello dóblese, como siempre, el tejido por su parte media, y márquese la figura de la espalda.

El dibujo en la tela o en el papel se hará de derecha a izquierda, con sujeción a las líneas gruesas del croquis. De *A* a *B* se medirá la línea del talle o largo de espalda. Si el talle midiere 40 ó 42 centímetros, se tomarán 16 centímetros de *A* a *C*. De *C* a *D* medirá lo que resulte de ancho de la espalda, más dos centímetros para las costuras. De *E* a *F* tendrá ocho centímetros, y será el escote del cuello. Tómense ocho centímetros para trazar el arco *G D*. En el ángulo, y con un radio de cuatro centímetros, hágase el arco *D H*, que, unido como se ve al anterior, dará el escote del brazo.

Delantero. La misma longitud de la espalda, de *A* a *I*. Del punto *A* al *B* habrá unos 12 centímetros, o sea, el largo del es-



cote del cuello. De *A* a *C* ocho centímetros. De *C* a *D* lo que mida el hombro de la espalda *E G*, más medio por razones de práctica, que no es necesario decir; en el punto *D* habrá sufrido una inclinación de cuatro centímetros. Con la largura del talle de detrás, desde el punto *E*, se marca *F*; con los centímetros que mida el talle de delante, desde *A*, se indica *G*, y se une este nuevo

punto y el anterior, espalda, al presente de forma que coincidan las iniciales *F* del segundo croquis, y *H* del primero, con la medida del contorno y diez más para costuras. De *P* a *B* hágase una curva semejante a la del grabado; en este delantero se hará el escote de la forma que se quiera.

Ya trazados los patrones, queda la camisa de dormir a falta de mangas, que pueden ser largas o cortas, y cuyo dibujo también damos.

— Nuestrs paraguas —

Antes eran los paraguas un objeto desprovisto de estética, y, en cambio, hoy día es pretexto para mil elegancias. Los mangos, si no son siempre de materias preciosas, son por lo menos caprichosos, y ofrecen algunas agradables sorpresas, como, por ejemplo, la de una caja de polvos, una pitillera, un encendedor, un frasquito de sales o de perfumes, etc.

Sus formas se modifican para ofrecer novedad constante.

En cuanto a la materia de que está hecho el mango varía muchísimo, pues se recurre al metal, la concha, el marfil, nácar, piel de reptil, que ofrecen todos inagotables recursos de elegancia.

Sin embargo, gracias al progreso de la industria, las personas que no pueden comprar mangos legítimos de esas materias, pueden adquirir hermosas imitaciones, capaces de satisfacer a los más exigentes.

La seda ofrece para los paraguas un campo de variaciones completamente inédito, porque los rayados, las sargas, los lisos y la diversidad de colores desempeñan importante papel en el conjunto del vestido.

COCINA PRÁCTICA

Salmonete esparrillado

Ya limpio el pescado, se le hacen unos cortes transversales para que no estalle la piel, y se sazonan estos cortes con sal y pimienta, y se les rocía con aceite. Se dejan una hora para que se empapen, y después de limpiarlos con un paño, se asan a la parrilla a fuego vivo. Se sirven con salsa a la mayordoma.

[Pollo en cacerola]

Partido en trozos, se espolvorea de sal, se envuelve en harina y se fríe, colocándolo en la cacerola, donde se le rocía con un vaso de Jerez y se tapa dejándolo fuera del fuego. En la misma sartén de freirlo se fríe ce-

bolla, ajo, tomate, perejil y unos hilitos de azafrán; se añade con caldo o agua caliente, y se deja hervir. Cuando la salsa está trabada, se pasa por colador y se echa por encima del pollo, que debe cocer a fuego lento. Al servirlo, se deslie una yema o dos en la salsa. ■

Conejo frito

Después de cortado en trozos, se pone en adobo de vino blanco, se le añade zumo de limón, tomillo y laurel, ajo en pedacitos, sal, pimienta; pasadas dos horas se escurren, se echa en harina desleída y se fríe.

Deberá servirse con una salsa picante.

Tartina de queso

Se cortan lonjas de pan, finas y tostadas; colóquese entre cada dos tartinas una lonja fina de queso de Gruyère, y se fríe como si fuera un frito, estando bien dorado; luego se escurren bien y se sirven en fuente con servilleta.

CONOCIMIENTOS ÚTILES

Limpieza de cepillos

Los cepillos que sirven para la cabeza o los vestidos, no deben lavarse jamás con agua. Sólo en el caso de estar muy engrasados, se sumergirán en agua que tenga una décima de su volumen de amoníaco; se sacan al cabo de tres o cuatro horas, se enjuagan con agua abundante y se secan con cuidado a la sombra.

Desinfección de las jaulas

Sabido es que los pájaros sufren a menudo enfermedades contagiosas, por lo que, al morir en una jaula un ave, será prudente desinfectarla antes de meter otro en ella.

La desinfección se realiza lavando la jaula con agua boricada y pasando por la madera un pincel mojado en lechada de cal.

Usos de la sal

Son varios los usos de la sal en la limpieza doméstica:

Si se espolvorean de sal las alfombras antes de barrerlas, el polvo no se levanta y el tapiz recobra sus colores brillantes.

La sal arrojada sobre el hollín, apaga las llamas; si se echa en una estufa, hace que desaparezca todo olor desagradable; sobre el carbón donde se asan las carnes, da un fuego claro y brillante.