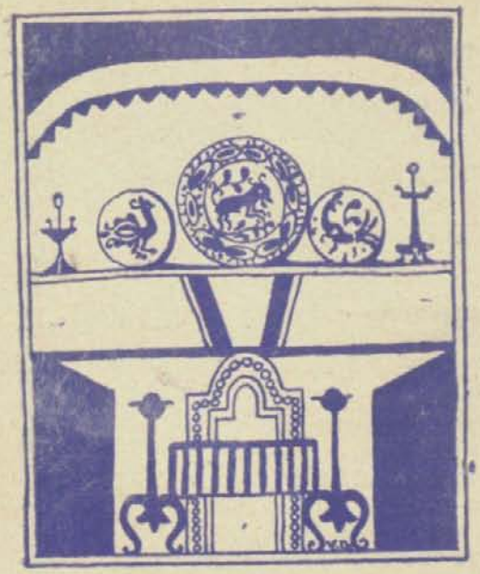
12 MAR. 1936



NUESTROS HOGARES

REVISTA MENSUAL
EXCEPTO JULIO Y AGOSTO

BIBLIOTECA NACIONAL

Año VIII- 2.ª Epoca- Núm. 18

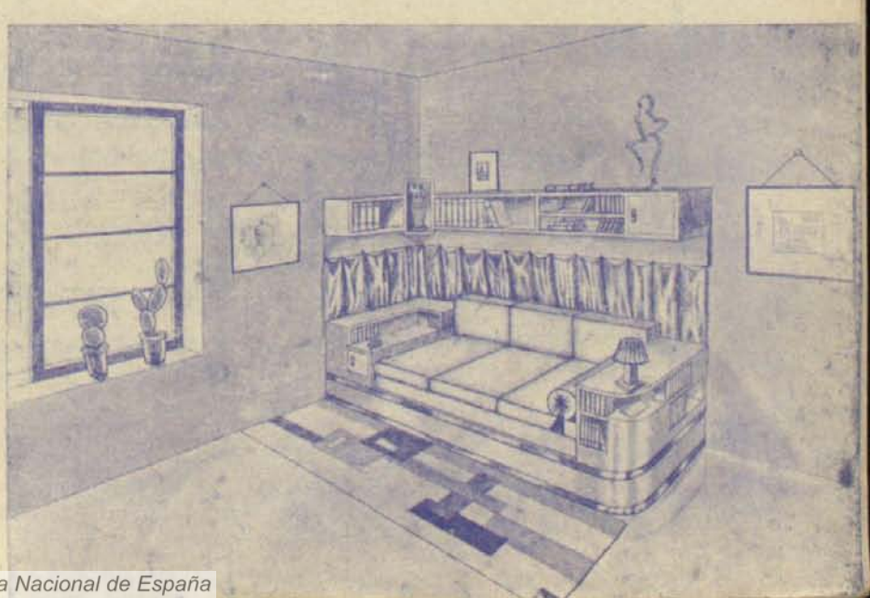
Suscripción: 4 ptas. al año
SEMESTRE: 2,50 PESETAS
Se reparte gratis a las Asociadas

Octubre 1935

SUMARIO

Un tanto a favor.
De Higiene buco-dentaria (Vulgarización de la microbiología dental), por Antonio Pascual.
La casa y el jardín (El rosal. Cuidados invernales. Poda), por J. G.
De nuestras lecturas, por Luz Salazar.
De educación familiar y social, por V. Puertas.
De Cocina, por E. H. S. y Florinda Parareda.
De nuestro Concurso: La opinión de los solteros.
Sección Práctica, por Lía Grant.
De la Asociación.
Bibliografía.
Si no tiene V. labor empezada...
VI Congreso Internacional de Organización Científica del Trabajo, por M. V. J.
Sección Metodológica, por María Victoria Jiménez.
Noticias.—Revistas.-Correspondencia abierta.

40 cts



INTERIORES MODERNOS
(De «Trazos»)

© Biblioteca Nacional de España

Asociación Española para la Difusión de las Ciencias del Hogar

COMITE CENTRAL

COMITE DE HONOR

Presidente, Mr. Paul de Vuyst; *Vocales*, Excmo. Sr. D. J. Luis de León, Marqués de Retortillo y D.ª Elisa López Alvarez.

COMITE EFECTIVO

Presidente	Excmo. Sr. D. José Sánchez Anido.—Madrid.
Vicepresidente 1.ª	Dra. González Barrios.—Madrid.
Idem 2.ª	Srta. Dolores Nogués, de la Normal de Avila.
Secretaria general	Srta. María Victoria Jiménez, de la Normal de Segovia.
Tesorera	D.ª Consuelo Aleixandre, del Grupo Ruiz Zorrilla, de Madrid.
Vicesecretaria Contadora	D.ª Inés Crespo, Regente de la Normal de Guadalajara
Vocales	D.ª Pilar Huguet, Ilma. Sra. D.ª Asunción Rincón, D.ª Camila V. de Subirá, D.ª Julieta Farrés de Gil, D.ª María Carriedo, D.ª Elvira M. Ostendi, D.ª Irene Rasines, D.ª Paz Alfaya y don Jesús Llorca.

Colaboradores en el año 1934

Mme. T. Haentjens, Bélgica; Sig. E. Pérsico (Italia); Dr. Aristómenes, C. Albaniti (Grecia); Ilmo. Sr. D. Obdulio Fernández, Dr. Fernán Pérez (Dr. Fausto); D. José Mallart, D.ª Teresa Picatoste, Srta. Consuelo Lozano y Sr. Vázquez de Castro, de Madrid, Srta. Martín Ayuso (Vitoria); Srta. Nogués (Avila); Srta. Pérez Hernández (Barcelona); Srta. M. Herrero Maroto, Srta. P. López Gómez (Murcia); Sra. A. Reich (Valladolid); Srta. A. H. Sagarra (Tarragona); Srta. Rafaela Monasterio (Santa Cruz del Retamar, Toledo); Srta. Pilar Arciniega (Pancorbo, Burgos); Sra. Lasa (Alsasua, Navarra); señorita Concha Alfaya, Sra. de la Riva, Sra. Vila, Srta. Crozart. Srta. J. López y D. L. Marcos, de Segovia; Srta. A. M. de la Huerga (Bernardos, Segovia)

Lea V. y propague esta Revista

Si quiere que perdure suscríbase a ella

Publicaciones de la Asociación Española

para la difusión de las Ciencias del Hogar

Folleto núm. 1

Las moscas desde el punto de vista de la Higiene

por la Profesora D.ª Luz Salazar

Precio: 30 céntimos

Folleto núm. 2

La enseñanza de la Puericultura y quehaceres domésticos en la Escuela primaria

por D.ª Elisa L. Velasco

Precio: 30 céntimos

Folleto núm. 3

Cursillo de Dietética y Cocina Práctica

por la Dra. González Barrios y el Profesor Sarráu

Precio: una peseta

Folleto núm. 4

Organización Científica del Trabajo Doméstico

por D. José Mallart,

Secretario del Comité Nacional de Organización Científica del Trabajo

Precio: 75 céntimos

DE VENTA.—En Madrid: Calpe, Pi y Margall, 7.
En Segovia: Librerías de Cándido Herrero, y Escuela del Hogar.—En Tarragona: la representante de la Asociación, Srta. Alonso Martínez, Profesora de aquella Normal.

Los pedidos al por mayor a la Administración de «Nuestros Hogares», Plaza de los Huertos, 1.—Segovia.

© Biblioteca Nacional de España

AÑO VII (EPOCA 2.ª) MADRID (ESPAÑA) OCTUBRE 1935 NUM. 18

Nuestros Hogares

REVISTA MENSUAL

EXCEPTO JULIO Y AGOSTO

Organo de la Asociación Española para la difusión de las Ciencias del Hogar

BIBLIOTECA NACIONAL

DIRECTORA..... M.ª Victoria Jiménez.
Plazuela de los Huertos, 1 (Escuela del Hogar) – Segovia
REDACTOR JEFE... Consuelo Alcixandre.
Conde de Aranda, 6, pral.—Madrid
ADMINISTRADORA.. D.ª Elvira Martínez Ostendi.
Dato, 29 (Pensión Atlantic).—Madrid

La correspondencia literaria diríjase a la Directora

Para suscripciones, dirigirse a la Administración

Un tanto a favor

Con verdadera satisfacción hemos visto que nuestro artículo de fondo correspondiente al número de Junio último no cayó en el vacío.

Este año, en los exámenes de ingreso-oposición a las Escuelas Normales, se ha exigido el examen previo de Labores a las aspirantes que no las hubiesen aprobado en sus estudios anteriores, es decir, a las bachilleres. Para ello no ha sido preciso más que cumplir la ley en la orden de convocatoria. Nuestros sinceros plácemes a quien tal hizo.

Los resultados obtenidos en el citado examen en muchas Normales ponen bien de manifiesto su absoluta necesidad.

En un país como el nuestro y en una época como la que atravesamos, el examen es la única meta a que se dirigen los esfuerzos de la mayoría de los estudiantes. Saber para aprobar, no por el placer de saber, ni siquiera por la utilidad ulterior: he aquí la realidad dura, pero cierta, de los afanes culturales de una gran parte de la población estudiantil.

Mientras una acción lenta del progreso no haga variar tal actitud mental, tendremos que parodiar a Lope en sus conocidos versos:

«El vulgo es necio y pues lo paga, es justo.
Hablarle en necio para darle gusto.»

Y puesto que el estudiante sólo para examinarse estudia, sometamos a examen todo lo que debe saber.

Si las aspirantes a la carrera de maestra saben que inexorablemente han de sufrir examen previo de Labores, no descuidarán esa parte fundamental de su preparación.

Y todo eso irán ganando ellas y sus futuras discípulas, que a la postre han de ser las que continúen la gloriosa tradición del proverbial primor de la mujer española...

© Biblioteca Nacional de España

De higiene buco-dentaria

Vulgarización de la microbiología dental

II

Es de conocimiento general la importancia que para el organismo humano tiene la existencia en el mismo, de esos pequeños seres vivos llamados microbios, a los que no se debe mirar siempre bajo el prisma de elementos constantemente nocivos para la salud, puesto que para el desarrollo normal de la vida son necesarios como medio coadyuvante de la digestión de los alimentos. Hay especies de estos microrganismos que son capaces de vivir en las personas sanas sin producir alteraciones de la salud; son los llamados *saprofitos*. Aquellos otros, cuyo desarrollo va siempre acompañado de perturbaciones orgánicas más o menos intensas se les llama *patógenos*. Los saprofitos, pueden convertirse en patógenos bajo determinadas condiciones que, o bien exaltan su virulencia, o disminuyen la resistencia del organismo que hasta entonces les toleraba.

Los microrganismos necesitan determinadas condiciones de humedad, calor, medios de cultivo y gases del ambiente que les rodea, para poder crecer. Hay unos, a los que precisa oxígeno para su óptimo desarrollo y a estos se les llama *aerobios*. Otros, por el contrario, no pueden vivir en presencia del oxígeno atmosférico, y se les denomina *anaerobios*.

Las estufas de laboratorio, donde se les cultiva experimentalmente, reunen todas aquellas condiciones de calor, ambiente húmedo, alimentación en los medios de cultivo donde se les deposita, y exclusión de oxígeno por procedimientos apropiados.

Tenemos en nuestro organismo, una estufa de desarrollo microbiano, que reune excelentes condiciones para la vida de estos pequeños seres, y es la cavidad buco-dentaria, a la que con razón se ha llamado el *paraíso microbiano*. Esta estufa natural tiene: la temperatura de nuestro propio organismo; la humedad que le proporciona el constante fluir de los líquidos salivares; los magníficos medios de cultivo que constituyen los restos alimenticios en descomposición, albergados entre los dientes, en las bocas descuidadas; el oxígeno del aire inspirado para aquellos gérmenes que lo necesitan (aerobios); y la existencia de recovecos adonde este oxígeno no puede llegar, como son los espacios interdentarios, el surco gingival, y los mamelones de encía que cubren a las muelas después de iniciada su erupción, los cuales existen en las siguientes edades: de uno a tres años con la salida de las muelas temporales, primera infancia; de seis a doce años con la erupción de los molares permanentes, segunda infancia; de diez y ocho años en adelante, al evolucionar las muelas del juicio, juventud y edad adulta.

Los microbios aerobios, que de ordinario viven como saprofitos en la cavidad bucal, son entre otros muchos, los estreptococos, estafilocos, micrococos y diplobacilos. A todos estos se les llama también *piogenos*, por ser los que con mayor frecuencia y en mayor número se encuentran en los procesos supurados corrientes, tanto en la superficie de la piel (forúnculos, abcesos, supuraciones ganglionares, dermitis infectadas, etc.), como en la mucosa bucal (flemones en sus múltiples variedades de superficiales y profundos, lesiones purulentas de los maxilares llamadas osteo-mielitis, etc.)

Los microbios anaerobios que viven en las anfractuosidades de la boca (espacios interdentarios, surco gingival, y mamelones de encía sobre las muelas que no han terminado su erupción) son principalmente los espiroquetos. Los modernos estudios de microbiología bucal han determinado que la asociación de estos espiroquetos a los gérmenes anteriores (piógenos), es lo que proporciona extraordinaria gravedad a las lesiones de boca. Por sí solos, los espiroquetos son capaces de ocasionar serias lesiones de encía (las gingivitis y anginas pseudomembranosas); cuando se unen a los piógenos producen el gravísimo flemón del suelo de la boca o angina de Ludwig, los flemones leñosos de cuello, la gangrena bucal o noma, etc.

Este pavoroso y nada exagerado cuadro de la flora microbiana buco-dentaria nos dice cuán importante es el minucioso cepillado de nuestra cavidad bucal, para conseguir la eliminación, no sólo de los medios de cultivo que pueden llegar a ser los restos de alimentos, sino también para expulsar las colonias microbianas que se desarrollan en esa magnífica estufa de cultivo que es la cavidad bucal.

ANTONIO PASCUAL
Odontólogo y Médico

Murcia, 1935.

© Biblioteca Nacional de España

LA CASA Y EL JARDIN

EL ROSAL. CUIDADOS INVERNALES. PODA.

La rosa es una flor maravillosa y tan rústica que puede resistir condiciones desfavorables de terreno y de clima, especialmente el frío. Tiene además la ventaja de ser perenne y por tanto no necesita siembra ni plantación anual. Sin embargo no todas las numerosísimas variedades que existen son igualmente rústicas; las hay logradas después de infinitos cuidados del floricultor y que son muy delicadas, sea en el patrón, sea en el injerto.

Los porta injertos o patrones suelen ser rosales silvestres. Hay que suprimir siempre en los rosales injertos todas las yemas que nazcan en la rama injertada por debajo del injerto para que éste no se debilite.

Se pueden reproducir también los rosales por estaquillas, sobre todo en primavera o también por acodo y se pueden sacar púas de injerto de los buenos ejemplares.

El rosal no requiere en general muchos cuidados. Durante el invierno se quitan los ramos secos y se despuntan los del año anterior. Hacia fin de febrero se les hará una aspersión con caldo bordelés, cuando comienzan a hincharse las yemas.

Hay que tener en cuenta que las rosas florecen en los ramos que se desarrollan de las ramas del año anterior; los de dos años raramente echan flor; por eso es mejor suprimirlos a la vez que las ramas secas.

La poda, propiamente dicha, tiene por objeto mantener la fuerza de la planta, dar al arbusto la forma deseada, tener flores más hermosas. Para ello se debe *podar largo*, es decir, dejando en cada rama seis u ocho yemas y en los trepadores de diez a doce en los ramos robustos y en cambio, *podar corto*, es decir, dejar sólo dos o tres yemas en las ramas débiles.

Si se quiere una floración precoz conviene podar a fines de otoño, o lo más pronto posible en el invierno; pero si se quiere que la gran floración de primavera se retarde, es mejor despuntar los primeros brotes que darían flor temprana.

Los rosales trepadores requieren una poda especial. Si se quieren ramas muy largas para cubrir paredes o pérgolas, no se deben podar los primeros años, exceptuando la limpieza de ramas secas y quitar los brotes superiores para que la planta se robustezca tanto en el sistema radical cuanto en los tallos principales.

Después se hará en los ramos *poda larga* salvo la supresión de algunas ramas laterales a las principales para rejuvenecer la planta.

En algunas variedades trepadoras, si se *podan corto*, acaban por perder su cualidad de trepar.

Otra práctica necesaria si se quieren tener floraciones sucesivas (siempre que la variedad del rosal sea reflorescente) es coger las rosas que se van abriendo y no dejar madurar ningún fruto.

Se puede también observar en la axila de las hojas, sobre el ramillo que lleva la flor, cual está ya bien desarrollada y cortar un poco por encima de ella. Esto produce un reflorecimiento bastante precoz.

En todo caso los cortes han de ser bien limpios, con la podadera bien afilada, teniendo la hoja cortante cerca de la rama que se ha de conservar y observando la posición de la yema, para que el nuevo ramo tenga la dirección deseada.

J. C.

(Inspirado en «Domus Rústica»)

INSCRÍBASE EN LA ASOCIACIÓN CIENCIAS DEL HOGAR

DE NUESTRAS LECTURAS

«Orientaciones para el Hogar» charlas pronunciadas ante el micrófono de Radio-Segovia por la Srta. María Victoria Jiménez, Secretaria de la Asociación española para la difusión de las Ciencias del Hogar.

1.ª Para qué sirvan las Ciencias del Hogar.
2.ª La mujer en el Hogar. Ni esclava, ni desertora.
3.ª Para qué comemos.
4.ª Una gran preocupación del ama de casa.
5.ª Para los golosos.
6.ª El hombre es el único animal que se cava su tumba con los dientes.
7.ª El conejito de Indias.

Como dedicadas a un público heterogéneo tienen estas charlas las características de amenidad y sencillez ante todo. Solo cuando hay necesidad bordea la autora los asuntos bromatológicos con claridad y veracidad científicas, de forma que resultan asequibles aún al más profano en la materia.

En la primera charla, fémina encontrará una vasta orientación de lo que debe ser el Hogar racionalmente dirigido, y de todas deducirá una afirmación: la de que la mujer nunca debe desertar de él: va vinculada al sexo y a la delicadeza femenina y sin embargo ¡cuán lejos esta hoy en una gran mayoría, por incomprensión o por ignorancia de tener una acertada dirección! Hay que desterrar el Hogar rutinario de antaño y dar entrada a las modernas orientaciones que facilitan y hacen grata la labor cotidiana. Hay también, en las charlas, ejemplos y alguna receta culinaria.

Es un acierto de la infatigable Directora de la Escuela del Hogar de Segovia, darlas a la publicidad y a poco coste—0,75 pesetas—cuyo beneficio económico se destina al sostenimiento de aquel modesto y útil Centro, desprovisto de apoyo oficial y que tan excelentes resultados va dando.

Luz SALAZAR

Madrid.

© Biblioteca Nacional de España

DE EDUCACION FAMILIAR Y SOCIAL

LA MÚSICA EN EL HOGAR

Ha sido en algún museo del Norte de Europa donde hemos visto representadas encantadoras escenas de familia en torno a un piano que la madre toca y que los hijos y el marido escuchan con delectación manifiesta.

Los países del Norte, se dirá, por su clima frío, por su largo invierno se prestan más que el nuestro a estos recogimientos familiares. Puede ser cierta la objeción, pero también lo es que los meses de días cortos que ya empiezan son propicios a estas reuniones tan amables, tan educadoras y hasta necesarias. Mirad bien a vuestros hijos, madres jóvenes que leáis estas líneas y veréis que en vuestras propias casas las pobres criaturas se aburren mucho. Por eso chillan, enredan más de la cuenta y se pegan. Abandonados a su propia iniciativa no siempre saben qué hacer. Enseñadles suavemente a vivir su vida, no la vuestra y así como les habéis enseñado a andar, a comer, a vestirse... Enseñadles también a oir, a oir buena música que vosotras mismas sabéis tocar, mujercitas españolas de la clase media algo acomodada, las que pasásteis tantas horas, las que consumísteis tantas energías, tanto tiempo, tanto dinero también, *aprendiendo el piano*, en esas interminables carreras de música, y, que luego, la verdad, en casándoos habéis olvidado. ¿Por qué? ¡Con la falta que os hace ahora!

Qué ratos tan deliciosos haríais pasar a vuestro marido, a vuestros hijos, a la familia toda si lo mismo que cuando teníais veinte años, mejor que entonces, os sentáseis al piano con más frecuencia de lo que lo hacéis, y todos juntos, uno acaso de mejor voz entonáseis una bonita canción de nuestra tierra o tocáseis una melodía que los vuestros sentirían con emoción siempre renovada, por ser vuestra, y como tal nacida del fondo del alma donde guardáis ese inagotable tesoro de cariño que a través de la música se derramará como lluvia del cielo suavizando en no se sabe qué medida el ambiente de vuestra casa, a la que, por otra parte con tanta abnegación estáis consagradas.

Volved, pues, a vuestros papeles, desempolvad vuestros pianos, que las horas que preceden a la cena os aguardan, que muchas tardes de domingo, en que vosotras mismas confesáis no saber qué hacer, os esperan para que las llenéis vosotras, las que aprendísteis a tocar el piano cuando érais niñas y después jóvenes y que lo habéis medio abandonado, con inconsciencia reprochable, justamente cuando el esfuerzo de tanto tiempo iba a dar sus mejores frutos.

V. PUERTAS

Guadalajara.

DE COCINA

PARA TOMAR EL TÉ

III

NUT-CAKE (Tarta de nueces)

Se rallan bizcochos o galletas, que pueden substituirse por fécula de patata. Se escaldan y se pelan nueces, que se pican seguidamente muy menudas (pueden pasarse por la máquina de rallar) y se mezclan con lo anterior. Se baten mucho aparte dos yemas con dos cucharadas de azúcar hasta que formen como una cinta al levantar el batidor. Aparte se baten las claras a punto de merengue (lo que se conoce en que aunque se ladee la vasija no se vierten). Se mezclan las yemas, las nueces con la fécula (cinco cucharadas) y las claras, cuidando de no batir para que no se *bajen*. Se echa hasta la mitad de cabida en un molde bien untado de mantequilla y espolvoreado de harina y se cuece a horno medio. Se conoce que está bien hecho cuando aproximando el oído no se oye ruido alguno. Conviene hacerlo con bastantes horas de anticipación. Se debe dejarlo enfriar para sacarle del molde, y si entonces ofreciera resistencia, se introduce éste un minuto en agua caliente (cuidando de que no se moje el contenido), para que se ablande la mantequilla y pueda desprenderse fácilmente el cake. Se puede bañar de blanco y ponerle encima medias nueces mondadas.

BAÑO BLANCO O ROSA PARA EL CAKE

Se hace un almíbar echando a partes iguales agua y azúcar, y se pone a hervir. Cuando al dejarlo caer de la espátula forma hilo se añade mantequilla como una nuez, se retira y cuando está templado nada más, se le incorpora una clara batida a punto de nieve y una pequeña cantidad, menos de media cucharadita de vinagre, para que tenga brillo. Con esta mezcla se pinta el cake valiéndose de un pincel exprofeso. Si se quiere de color de rosa, se añaden a la mezcla unas gotas de carmín vegetal. El carmín se hace echando cinco gramos de

© Biblioteca Nacional de España

De nuestro Concurso: La opinión de los solteros

¡POR FIN!

Por fin hemos recibido votos suficientes para decidir el empate. La opinión favorecida con más votos de las solteras ha sido la del abogado madrileño D. José García y P. Bouthelier, con cuyo retrato honramos hoy estas columnas de acuerdo con las condiciones fijadas al anunciar el concurso.

Muchacho de gran cultura y seriedad, su opinión se ha destacado según los votos de la mayoría de las solteras, entre las varias recibidas, todas muy sensatas y que revelan en sus autores excelentes condiciones de futuros jefes de familia.

A todos y a todas da efusivamente las gracias NUESTROS HOGARES por haber cooperado con sus opiniones y con sus votos a los propósitos perseguidos con la celebración de nuestro concurso. Al favorecido con la mayoría de votos le envía la Revista un afectuoso parabien.

D. José García y P. Bouthelier
que ha sido favorecido con los votos de las solteras

carmín vegetal para un vasito de agua y haciéndolo hervir diez minutos próximamente.

MUFINS

Se mezclan 15 gramos de levadura de cerveza con un un poco de harina y agua hirviendo, se amasa y se deja fermentar sobre el fogón, allí donde la temperatura sea de unos 25 a 30 grados.

Aparte se hace un montón de harina (unos 250 gramos) escasos y se echa allí un polvo de sal y un vaso de leche caliente y si se quiere, un poco de mantequilla blanda o semi líquida, se mezcla todo, se le incorpora la masa fermentada cuando haya crecido mucho. Se amasa todo muy bien y se pone a reposar en el mismo sitio y a temperatura análoga a la anterior. Cuando ha aumentado mucho de volumen, se pone en unos moldes de aro o se hacen pequeños panecitos de unos cinco centímetros de diámetro y se dejan aún hincharse más. Después se cuecen a horno medio hasta que se doren.

CREMA INGLESA

Para untar en el pan o en los mufins puede usarse la siguiente crema:

Para cada huevo, 25 gramos de mantequilla, raspadura de la corteza de medio limón y el zumo del limón entero si no es muy ácido.

Se bate ligeramente el huevo entero, se incorpora la mantequilla y se pone a derretir a poco fuego de (60 a 65 grados), se añade luego el limón (zumo y raspadura), y se mueve sin cesar hasta que se espese algo, lo que suele ocurrir a los diez minutos. Si el fuego está muy fuerte puede cuajarse (cortarse), como las natillas. Es muy agradable y muy rica en vitaminas.

E. H. S.

OTRA RECETA DE BUÑUELOS DE VIENTO

(a petición.)

Para medio litro de agua, 35 gms. de mantequilla, una cucharada de azúcar, 1/4 kg. de harina, 6 huevos, un poco de sal y la raspadura de la cáscara de un limón.

Técnica.—Se pone a la lumbre el agua, la mantequilla, la sal, el azúcar y la raspadura del limón, dejando hervir todo cinco minutos. Se añade la harina y se mueve mucho hasta que se forme una pasta fuerte y bien cocida. Se deja enfriar. Entonces se le incorporan los huevos (clara y yema) *uno a uno*, trabajándolo mucho cada vez, para que la pasta resulte perfecta. Cogiendo masa con una cuchara, se fríe en aceite bueno y abundante, a fuego lento para que crezca la masa. Se escurre bien y antes de que se enfríen se rellenan con nata, cabello de ángel, crema, membrillo dulce de batata, etcétera, etc.

Florinda PARAREDA

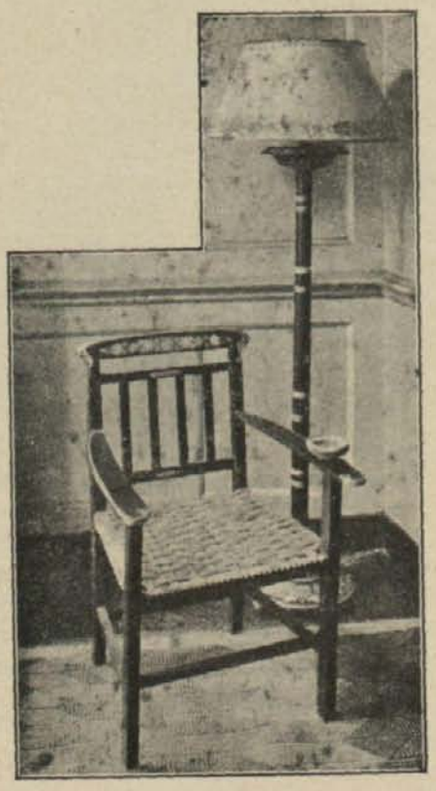
ATLANTIC
PENSIÓN ELEGANTE
AVENIDA DE EDUARDO DATO, 29
MADRID

© Biblioteca Nacional de España

SECCIÓN PRÁCTICA

ASIENTOS DE CUERDA ESTILO ESPAÑOL

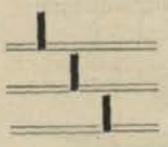
Estos asientos, actualmente muy en boga, son bastante fáciles de ejecutar, necesitándose sólo un poco de fuerza física para que no resulten flojos.



Se pueden hacer con cuerda de pita o de esparto. La primera produce asientos más finos. Se tiende la cuerda de un lado a otro de la silla, poniendo a uno de los lados un listón de madera para que al quitarlo luego deje hueco a fin de que quepa la cuerda de la trama. El tendido de referencia se hace como quien devana, cuidando de que quede una cuerda muy junta a la otra.

El tejido cruzado es como un zurcido. Se debe emplear una aguja de las de coser estera, con la punta hacia arriba. Se pueden ejecutar diferentes dibujos; el más sencillo es el de tablero de damas. En el adjunto grabado el tejido es a tres hilos o cuerdas. Para poderlo tejer se quita previamente el listón que se adjuntó a un lado del marco del asiento con lo que la urdimbre queda floja y permite el pase de los cordones de la trama. Es preciso tirar fuertemente de la cuerda a cada pasada para que el asiento quede tenso.

Puede variarse el dibujo. En vez de tablero de damas puede hacerse tejido asargado simplemente con correr el cordón primero uno, dos o más hilos más arriba en cada vuelta, lo que hace que se escalone el dibujo. (Véase el croquis adjunto.)



Una vez tejido todo el asiento y bien tirante la trama en cada vuelta se remata por debajo clavando el extremo con un clavo de cabeza ancha.

Estos asientos son muy resistentes y entonan muy bien con las viejas casas españolas en muebles de tono obscuro y de aspecto un tanto rústico, propios de recibimiento, residencias campestres, etc.

LÍA GRANT

DE LA ASOCIACION

Curso por correspondencia

El Comité Central de la Asociación, en su sesión de Septiembre acordó la celebración del curso por correspondencia con arreglo a las siguientes bases:

El curso comprenderá dos períodos de cuatro meses cada uno. En el primer período se darán las siguientes enseñanzas:

Metodología de las Ciencias del Hogar: su introducción en la Escuela Primaria. Profesora: Srta. María Carriedo.

Alimentación: Srta. Dolores Nogués.

Organización racional del Trabajo doméstico: Srta. María V.ª Jiménez.

Teoría y fundamentos científicos del lavado, planchado y quitamanchas. Profesora: D.ª Consuelo Aleixandre.

Arte decorativo aplicado al Hogar. Profesora: Srta. Paz Alfaya.

Las cuestiones sobre las que han de trabajar las cursillistas en el presente mes, van indicadas en la cuarta página de cubierta.

Las cursillistas enviarán por correo sus trabajos a la Profesora encargada de la unificación del cursillo, señorita Dolores Nogués, Avenida de Fernández Villaverde, 26, hotel, Madrid, en la primera quincena del mes siguiente, incluyendo sello para la contestación. La señorita Nogués entregará cada trabajo a la profesora respectiva y lo reexpedirá con las aclaraciones y observaciones de éstas, a las cursillistas. Idéntico procedimiento se seguirá todos los meses.

Cualquier duda que se ofrezca a las cursillistas se aclarará debidamente.

BIBLIOGRAFIA

Economía Doméstica.—Adelina B. Estrada. (Con muchos experimentos). Seix Barral, editor.

Dietética y Cocina Práctica.—Doctora G. Barrios. Calpe.

Orientaciones para el Hogar.—M. V. Jiménez. Carlos Martín. Segovia.

Organización científica del Trabajo Doméstico.—José Mallart. Calpe. Madrid.

Enseñanza de las Ciencias y Artes del Hogar.—Dolores Nogués. Profesora de la Normal. Avila. (Continuará).

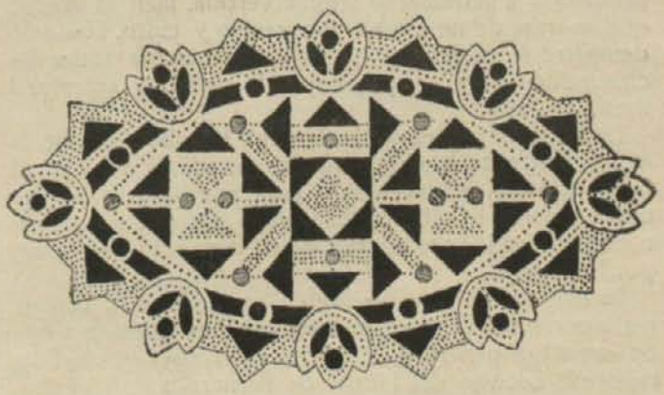
© Biblioteca Nacional de España

SI NO TIENE V. LABOR EMPEZADA...

Puede hacer la que representa el adjunto grabado. Sus dimensiones son 73 cm. por 42. En este tamaño sirve para cubrir un almohadón. Reduciéndolo puede formar un bonito cubrebandejas, centro de mesa etc. Está hecho en bordado Colbert, es decir, sin bridas.

Los motivos en negro son recortados y se bordan a punto Richelieu, teniendo cuidado de hacer el festón hacia adentro de cada motivo para recortar después la tela en las diversas formas que indica el dibujo.

El resto se ejecuta a punto de nudo y los bodoques a plumetis lo que contribuye a darle un atractivo claro-obscuro. Estos bodoques deben rellenarse y rodear cada uno con un círculo a punto de tallo con algodón



perlé. Puede hacerse en blanco o también en varios colores.

La tela conviene sea de hilo puro o mezclado, de trama algo gruesa, especialmente si se hace con algodones de colores.

Entre las combinaciones de colores pueden sugerirse las siguientes: tela rosa bordada en blanco contorneado de negro o gris, o bien bordado en dos tonos de gris. O en azul porcelana con blanco o rosa, o en blanco con colores agrios, de fuerte contraste.

ZAIDA

Esta Revista se reparte gratis a las asociadas

VI Congreso Internacional de Organización Científica del Trabajo

Se ha verificado en Londres del 15 al 20 de Julio. Entre las secciones del Congreso figuraba una sección doméstica muy interesante por la cantidad y calidad de personas que intervinieron en ella. Los nombres más destacados del mundo en cuestiones domésticas de racionalización figuran en las comunicaciones e intervenciones del Congreso.

Los temas sometidos a deliberación como ya indicamos en otro número de NUESTROS HOGARES antes de la celebración del Congreso fueron:

1.º Proyecto de organización doméstica con el fin de asegurar la alimentación más adecuada con el mínimum de gasto de dinero, de tiempo y de trabajo.

2.º El desarrollo de la organización doméstica en las regiones agrícolas.

3.º La técnica de la organización científica en el hogar.

4.º El papel de los servicios organizados fuera del hogar en relación con la organización científica del mismo.

Las sesiones se celebraron en uno de los espléndidos salones del Central Hall, soberbio edificio situado cerca de la Abadía de Westminster, con gran concurrencia de congresistas de todos los países del mundo civilizado, casi en totalidad del sexo femenino. Los idiomas oficiales del Congeso han sido el inglés, alemán y francés.

La sesión inaugural fué presidida por el Duque de Kent por ausencia obligada de su hermano el Príncipe de Gales, que patrocinaba el Congreso y que presidió la sesión de clausura. Ambos hermanos dirigieron en inglés sendos discursos de salutación a los congresistas, discursos que fueron inmediatamente extractados y traducidos al francés y al alemán.

Además de las sesiones técnicas se realizaron interesantes visitas y recepciones como la espléndida en el Guildhall por el Lord Mayor (Alcalde) de una suntuosidad y ceremonial genuinamente ingleses y de acuerdo con sus tradiciones, de cuya conservación se muestra tan celosa Inglaterra; la del Gobierno en la Lancaster

© Biblioteca Nacional de España

SECCIÓN METODOLÓGICA

Con verdadera satisfacción damos hoy cuenta de la fundación de un nuevo centro de enseñanzas del Hogar, en Bernardos (Segovia) merced a la iniciativa de una entusiasta y meritísima coasociada nuestra, la señorita Anita Martínez de la Huerga, maestra nacional en la citada población y que siguió en la Escuela del Hogar de Segovia el cursillo de orientación para maestras hace unos dos años.

A requerimiento suyo dió la que ésto escribe una charla en Bernardos a fines del pasado curso, de la cual dimos noticia en estas columnas sin sospechar que tan pronto iba a germinar la semilla vertida. Bien es verdad que se trata de un pueblo progresivo y culto, como lo demostró el interés con que oyeron la charla todas las clases sociales y el apoyo que le prestó la autoridad local.

La Srta. Martínez de la Huerga ha obtenido de la Inspección autorización para dar las clases en el local de su escuela de párvulos y para aquellas enseñanzas que requieren instalación exprofeso utilizará su propia cocina y demás habitaciones de su domicilio particular, por lo pronto.

Su entusiasmo y su desinterés ha encontrado eco en otras compañeras y amigas que están dispuestas a cooperar a tan generosa iniciativa. En consecuencia hoy cuenta la Escuela del Hogar de Bernardos con cuatro cultas y entusiastas profesoras, la Srta. De la Huerga, que se ha encargado de las clases de Alimentación, Cocina y Arte decorativo aplicado al Hogar; la señorita Piedad Sanz, distinguida maestra nacional, que se ha hecho cargo de las enseñanzas relativas a la Casa; la Srta. Presentación Almarza Escorial, también maestra, que da la clase de Corte y la de Industrias caseras (Avicultura, Cunicultura, etc.) y su hermana Aurelia, farmacéutica, que ha tomado sobre sí la enseñanza de la Higiene y cuidado de enfermos. Han prometido además su cooperación en forma de conferencias algunos señores de la localidad que quieren asociarse a esta obra de apostolado por el Hogar.

Con ser todo ésto además de admirable, muy sugeridor y muy interesante, lo es aun más si cabe, la manera con que el pueblo de Bernardos ha respondido al llamamiento de estas abnegadas muchachas, que van a trabajar desinteresadamente dos horas diarias por la noche, excepto jueves y domingos. Para el primer cursillo anunciado, que terminará en las vacaciones de Navidad, hay ya inscritas unas *cuarenta* alumnas mayores de 14 años, cifra magnífica, teniendo en cuenta la población total de Bernardos. Pero como hay muchas casadas que quieren acudir también, las organizadoras piensan en un cursillo para ellas, después de las vacaciones de Navidad.

Otro aspecto digno de tenerse en cuenta es el económico. Gracias al desprendimiento de la Srta. Martínez de la Huerga, que como ya hemos dicho, ha puesto su escuela y su casa a disposición de la naciente institución, la efectividad de las enseñanzas tanto teóricas como prácticas está asegurada. Para lo sucesivo se hará un fondo con destino a la adquisición de material fijo: este fondo se nutrirá de una peseta mensual que pagará cada alumna inscrita. El material fungible lo abonarán a prorrateo.

Nuestra entusiasta enhorabuena a las fundadoras de la nueva escuela, por cuya prosperidad hacemos los votos más fervientes. Ojalá que este ejemplo despierte iniciativas y que veamos multiplicarse en nuestro país escuelas como la del Hogar de Bernardos.

M.ª VICTORIA JIMENEZ

House, también espléndida; las ofrecidas por entidades femeninas, como el Forum Club, el King's College, el National Training College of Domestic Science, la Electrical Asociation for Women, y por damas de la buena sociedad como Mrs. Baldwin—la señora del Ministro de Negocios extranjeros—y otras varias.

La oportunidad que estos Congresos ofrecen para renovar y adquirir relaciones de amistad con los especialistas del mundo entero y el cambio de opiniones y de impresiones que tanto en los debates como en los puntos de reunión se realizan, son de una manifiesta utilidad, aunque para los españoles sea muy doloroso encontrarnos en estas cuestiones en un plano de evidente inferioridad por la falta de centros oficiales de enseñanzas del Hogar, donde estos asuntos hallarían su adecuado desarrollo y por la escasez de iniciativas privadas que hacen aparecer a la mujer española casi por completo despreocupada de estos problemas.

Por esta razón y con la esperanza de que al ser difundidas por medio de nuestra Revista despierten el interés que merecen, consagraremos varios artículos a extractar los «raports» generales para que lleguen al conocimiento del mayor número.

Y agobiadas por la falta de espacio terminamos esta rápida reseña consignamos nuestro agradecimiento por las atenciones recibidas.

M. V. J.

NOTICIAS

Nuevas diplomadas

Han obtenido el diploma de aptitud para la enseñanza de las Ciencias del Hogar las alumnas de la Escuela de Segovia Srtas. Matilde Martín y Florinda Parareda.

Petición de mano

En Segovia ha sido pedida la mano de nuestra coasociada señorita Delmira Mateos, alumna diplomada de la Escuela del Hogar de Segovia para el culto abogado segoviano don Venancio Reguera. Enhorabuena.

Nuevo matrimonio

Nuestra coasociada señorita Lola Hervás, también antigua alumna de este Centro, ha contraído matrimonio con el teniente de Artillería don Camilo Vázquez.

Felicitamos cordialmente al nuevo matrimonio.

Necrología

Ha fallecido el padre de nuestra coasociada la Maestra de Ventas con Peña Aguilera (Toledo) doña Cirila Morales, a quien así como a sus familiares, enviamos nuestro sentido pésame.

Pensiones al extranjero

Nuestras coasociadas Srtas. Alfaya (Paz) y Jiménez (María Victoria), del Comité Central de la Asociación, han sido pensionadas por la Junta de ampliación de estudios para estudiar arte popular en Italia, Checoslovaquia y Rumania la primera, y Escuelas del Hogar en Rumania, la segunda.

© Biblioteca Nacional de España

El Calor del Cuerpo. Los Vestidos

De la interesante colección "Trozos de Higiene Moderna,,

POR EL DR. ORESTES CENDRERO

CATEDRÁTICO DE INSTITUTO

El uso de este folleto en las escuelas ha sido recomendado por el Ministerio de Instrucción Pública («Gaceta» de 18 de Mayo de 1934). Interesa especialmente este folleto a las maestras y a cuantas deseen instruirse en enseñanzas del Hogar.

PRECIO DE ESTE FOLLETO: 40 CTS. **De venta en las principales Librerías**

Al por mayor: en la Librería de ENRIQUE PRIETO. Preciados, 48, moderno. MADRID

R E V I S T A S

(EXTRACTOS)

Recordamos a nuestros coasociados que las revistas pueden prestárseles por plazos de un mes, siempre que lo soliciten, manden 20 céntimos para remitirlas por correo certificado y las devuelvan en igual forma a la Dirección. Huertos, 1, Segovia.

EN LENGUA ESPAÑOLA

REVISTA DE ORGANIZACIÓN CIENTÍFICA DEL TRABAJO.—Madrid, Junio.—Racionalización de la Industria Minera.—Organización rural por las colonias escuelas.—Organización del Trabajo en la Armada.—Los siniestros marítimos.—Psicología regional de España. El interés por la formación profesional.—Valor curativo de la uva y consecuencias económicas, etc.

BOLETÍN DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA.—Madrid, Julio 1935.—Concurso de Cartillas Divulgadoras: Cooperativas ganaderas (F. Centrich).—El ganado lanar (L. Hergueta).—Bibliografía: Gallinas y gallineras (Crespo y Margalet).

ATENAS.—Madrid, Junio.—De la Escuela rural: Mis niños sueñan.—El cuaderno escolar.—Interesante bibliografía.

Julio, 1935.—Estudio del vino español.—Política Escolar.—La enseñanza media en la Argentina.—Patriotismo en la escuela. El problema aritmético: Economía doméstica.—El cuaderno escolar y modo de llevarlo, etcétera.

PUERICULTURA.—Reus, Marzo 1935.—Campaña de higiene y protección a la infancia.—Importancia de la higiene en la boca.—Desmamament y altra alimentació.—Estatutos del Instituto de Puericultura de Reus.

SALUD.—Madrid, Junio 1935.—(Extracto): Consejos higiénicos para los ancianos (Cajal).—Los débiles mentales.—Errores y supersticiones en la crianza de los niños.—Los purgantes.—El miedo de los niños al médico, etc., etc., etc.

TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL.—Montevideo, Marzo 1935.—Organización financiera de los Institutos de Servicios Sociales.—El Seguro Social de enfermedad.—Prevención de Accidentes, etc., etc.

Número de Junio y Julio: Higiene del trabajo y enfermedades profesionales.—Sistema de prevención de accidentes, etc.

EN LENGUA FRANCESA

LA FEMME A LA CAMPAGNE.—Lyón.—Extracto del número de Julio.—Conciencia.—La preparación para el matrimonio.—El pescado de agua dulce, etc., etc.

Su abono termin el mes ..... le rogamos mande su importe por giro postal o en sellos, para no interrumpir el envío de la Revista

Número de Octubre.—La casa.—El curso normal de Janzé.—Los fracasos en la incubación artificial.—Oficios de la mujer en el campo.—Huéspedes de verano, etc., etcétera.

LA VIE HEUREUSE.—París.—Extracto del número de Julio.—La alegría.—Recetas culinarias.—El zurcido.—La zurcidora.—Valor educativo del trabajo en madera. etc.

Extracto del número de Agosto-Septiembre-Octubre.—A propósito de las moscas.—Recetas culinarias para cazadores, etc

L'EDUCATION FAMILIALE.—Bruselas.—Julio, 1935.—Aprender a leer.—Canciones del Hogar, etc.

Número de Octubre.—Esfuerzo y optimismo.—Psicología de la adolescencia, etc.

EN LENGUA ITALIANA

EDUCAZIONE ED ECONOMÍA DOMÉSTICA.—Bérgamo.—Julio, 1935.—La mesa moderna.—Para consumir más arroz (con recetas).—En la cocina, etc.

Agosto.—La alimentación de los pueblos etíopes.—Cómo se riegan las plantas.—Cómo se guisa el arroz en Bolzano. En la cocina.—Para el incremento de la producción avícola rural.

DOMUS RÚSTICA.—Jazmines: cultivo.—Qué hacer con los gallitos sobrantes.—De cocina.—Caldo bordelés y caldo borgoñón.—La escarola roja, etc.

L'AZIONE DELLE MASSAIE RURALI.—Número de Julio: La batalla del trigo.—La necesidad de la leche materna.—Consejos para la casa.

EN LENGUA INGLESA

JOURNAL OF HOME ECONOMIES.—Baltimore (EE. UU.).—Seguridad para familias de poco sueldo.—Economía doméstica: fundamento en el plan de estudios.—Investigaciones: sobre adición del cloruro sódico al agua de cocción en la pérdida de calcio en las plantas, etc.

Correspondencia abierta

P. de Miguel.—Cazalegas.—Recibidos carta y giro. Irá carta, recibo y tarjeta de socio. Saludos.

© Biblioteca Nacional de España

CURSO POR CORRESPONDENCIA

TEMAS PARA EL MES DE OCTUBRE

Alimentación

I. ¿Por qué debemos alimentarnos?
II. ¿Cuales deben ser nuestros alimentos?
III. Estudio de los alimentos.

DOLORES NOGUES
(Avenida Fernández Villaverde, 26, hotel, Madrid)

Teoría y fundamentos de lavado, planchado y quitamanchas

¿Cómo quitar las manchas de grasa en los tejidos de lana, seda, algodón, etc., lavables y no lavables?

Comunique el resultado favorable o adverso de cada ensayo que haga, indicando a qué atribuye el fracaso (cuando lo haya).

CONSUELO ALEIXANDRE
(Conde de Aranda, 6, principal, Madrid)

Organización racional del Trabajo Doméstico

1.º Qué concepto tiene de la racionalización del trabajo en el hogar.

2.º Cite casos concretos de pérdida de tiempo en los trabajos domésticos.

3.º Proponga soluciones en cada uno de ellos.

Advertencia: El avance de tiempo conseguido por la mejor organización, el mejor utilaje, la más adecuada postura, el mejor horario, etc., deberá cronometrarse en minutos y segundos, repitiendo las experiencias varias veces y comunicando los resultados en tiempo obtenidos en cada una, y si es posible, acompañando una gráfica demostrativa.

M. V. JIMENEZ
(Huertos, 1, Segovia)

Las Ciencias del Hogar deben figurar entre las materias de enseñanza en la escuela primaria.

¿Cuándo deben empezar como tal disciplina escolar?

MARÍA CARRIEDO
(Directora del Grupo Joaquín Costa. Paseo de los Pontones, Madrid)

INSTRUCCIONES

Los trabajos deberán ser remitidos con sello para la respuesta a la Srta. Dolores Nogués (avenida Fernández Villaverde, número 26, hotel, Madrid), antes del 20 de Noviembre, para que haya tiempo de distribuirlos y corregirlos por las respectivas profesoras. Los que se reciban con posterioridad, quedarán para el mes siguiente.

Si alguna cursillista necesita aclaraciones, puede dirigirse enseguida a la profesora respectiva o a la Srta. Nogués, acompañando sello para la respuesta.

Cupón para las socias agregadas que vayan teniendo independencia económica

Nombre de asociada agregada: .....
Señas: .....
Deseo pasar a:

Asociada numeraria (10 pesetas al año). Véanse las ventajas más arriba.
A suscriptora (4 pesetas al año)

(Táchese lo que no convenga y envíese en sobre abierto, como impresos, a la Secretaría de la Asociación Española para la difusión de las Ciencias del Hogar.—Plaza de los Huertos, 1.—SEGOVIA

Para las asociadas y suscriptoras

Aviso de cambios de domicilio

Nombre y apellidos .....
Domicilio antiguo .....
.....
Nuevas señas .....
.....

Envíese a la Administración en sobre abierto como impresos.

Para Revistas e impresos comerciales, pida V. presupuestos a la

Imprenta de Carlos Martín

Material y maquinaria modernos. Siempre las últimas novedades de la Tipografía

SE HACEN TRABAJOS PARA PROVINCIAS

Infanta Isabel, 16, Tel. 94 SEGOVIA

Segovia. Imp. de Carlos Martín

© Biblioteca Nacional de España