

Folletín Diario Ilustrado

CLEO DE MERODE EN MADRID



Esta celebridad universal, esta espiritual bailarina, encanto de públicos y rival de reinas, se halla en Madrid, mostrándonos sus innumerables encantos y sus voluptuosas, clásicas y artísticas danzas.

Su fama es, no sólo europea, sino que también allende los mares sus rítmicas ondulaciones lucieron en teatros y casinos.

La vida galante mundial la cuenta como una de sus protagonistas más distinguida.

No existirá publicación en el mundo que no haya estampa-

do con sus prensas el nombre de esta *danssenske*.

Cleo de Merode, ríe, ríe siempre.

Ha nacido para reír y para alegrar las existencias de algunos—contados quizá—que la hayan interesado.

Quizá hayan costado dichas alegrías algunas lágrimas, pero la vida es así.

Hemos tenido ocasión de hablarla y de verla reírse, escuchando su argentina voz. Muéstrase encantada de España; sobre todo de la alegría que aquí se respira, diciéndonos que siendo alegre nuestro país, nece-

sariamente es muy bello. Niega que haya estado en España antes de ahora, echando por tierra la real leyenda de su permanencia en Andalucía durante la última Semana Santa.

Anoche el público madrileño la ovacionó á su presentación, admirando su delicado trabajo.

Su última danza fué el *Trípili*, baile fandanguado, antiquísimo, espafiol, pero que ahora lo firma el maestro Lacome. Hay apellidos oportunos!

Todo Madrid la admirará y Cleo continuará riendo, riendo siempre, con sonrisa de niña, ó de mujer, pues el repertorio de sus risas es inagotable.

W.



ARISTOCRACIA

Al baile celebrado en Palacio con motivo de la boda han acudido algunos caballeros que jamás habían pisado mullidas alfombras; pero desde aquella noche memorable andan por ahí con la frente erguida y la mirada soberbia, como si quisieran despreciarnos á los que no hemos tenido la fortuna de recibir invitación.

—Mi esposo estuvo en el baile de Palacio—decía aver doña Candelaria, la ex estancuera, dándose tono.

—No sabíamos que fuese de la aristocracia.

—Pues lo es. Cuando puso el es-



tanco lo llevaron muy á mal los de la nobleza, pero él no les hizo caso.

—¿De suerte que el Sr. Aquilino es de sangre azul?

—Sí, señor; de lo más azul que

pueda haber. Casi todos los duques son primos suyos por parte de madre.

A doña Candelaria se le ha subido el baile á la cabeza, y, para colmo de felicidad, estuvo la otra noche con su esposo en el Ayuntamiento y se codeó con los tenientes de alcalde y un concejal le sirvió un sorbete de vainilla.

—¿No hay leche merengada?—preguntó ella.

—No, señora; pero si tiene usted mucho interés, se hace—contestóla el concejal.

Doña Candelaria, por no ser molesta, renunció al capricho y se comió cuatro emparedados. Por cierto que le llamó la atención que estuviesen crudos.

—Si usted quiere mandaré que se los frian—dijo el concejal.

Tampoco quiso doña Candelaria que se molestasen por ella; pero salió de la Casa de la Villa entusiasmadísima y diciendo á su esposo:

—¡Qué finos son estos jóvenes del Ayuntamiento!

—Eso no lo hacen con todo el mundo—ojetó el marido—. Ya saben ellos distinguir.



Ahora anda diciendo D. Aquilino que va á ingresar en la Orden del Santo Sepulcro, y ayer armó un gran escándalo en el café porque hubo uno que dudó de su nobleza.

—Mi abuelo viene de la época de Moisés; sí, señor—gritaba—. Tengo en casa un cuadro en el que aparece Moisés sentado en las tablas, y delante está un ascendiente mío, con el sombrero en la mano, que le pregunta:

—Hola, Moisés, ¿cómo estás?

—Bueno, gracias; ¿y tú?

—Vamos tirando.

—Cúbrete, primo—añade Moisés.

Y responde mi ascendiente:

—No, gracias; es comodidad.

SALMONETE.

GRANDES PROGRESOS

La locomotora más veloz.

Se está acabando de construir en los Estados Unidos una locomotora

mixta, de 11,25 metros de longitud por 4,10 de altura y que pesa 98.000 kilos. Esta máquina tendrá por misión el franquear, sin necesidad de defenderse, la enorme distancia que media entre Nueva York y San Francisco de California, ó sea entre el Océano Atlántico y el Océano Pacifico. La locomotora no empleará el carbón, sino el petróleo, y no necesitará depósito de agua. El mismo petróleo engrasará automáticamente los órganos de la máquina y las ruedas, que podrán girar sin calentarse durante sesenta horas, ó sea durante toda la travesía del continente americano.

De modo que la nueva máquina remolcará un tren ordinario en dos días y medio, mientras que los trenes más rápidos que circulan en la actualidad emplean una semana larga.

Para limpiar de nieve las calles.

Una de las mayores dificultades de los Municipios en las grandes capitales para desembarazar de nieve las calles con objeto de que no se entorpezca la circulación, es el procedimiento que se emplea. En París, cada nevada cuesta a los ciudadanos de 200 á 300.000 francos.

Se ha tratado de vencer las dificultades fundiendo la nieve con sal, produciendo la mezcla efectos desastrosos en las personas que transitaban á pie y en los vehiculos.

Se ha pretendido lavar las calles por medio de proyecciones de vapor, pero el sistema era demasiado costoso. En París, en Madrid y en otras poblaciones se contentan con arrojar agua de las bocas de riego para limpiar las calles. Este es el procedimiento más eficaz y económico.

En Nueva York ha empezado á ensayarse un sistema que no carece de originalidad. La nieve de las grandes vías es comprimida con ayuda de un compresor de vapor montado sobre ruedas que reduce el volumen de la nieve en un cuarenta por ciento, transformándola en bloques durísimos.

Esta máquina recoge la nieve y la eleva al compresor, de donde sale continuamente convertida en enormes bloques, los cuales se recogen en vehiculos especiales que los llevan al río ó al mar.

La ciencia andando.

El té es nocivo.

Un médico inglés que goza de gran reputación profesional, dice que el té puede ser causa de los más temibles desórdenes en el organismo.

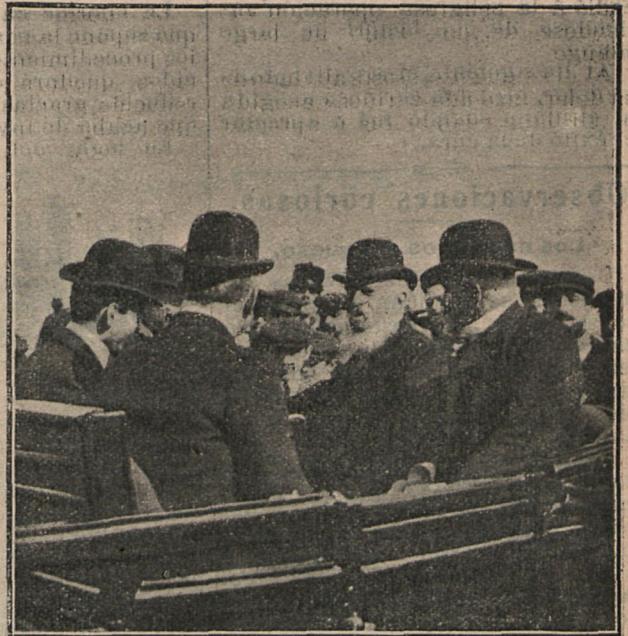
El té puede dificultar de tres modos diferentes la nutrición: 1.º, disminuyendo la sensación del apetito; 2.º, haciendo los alimentos de más difícil digestión, y, por último, atacando las funciones digestivas del estómago.

A este paso llegará un día en que la condición primordial para la vida será la de no comer ni beber nada.

INFORMACIÓN GRÁFICA DE LA CONFERENCIA DE ALGECIRAS



Los diplomáticos alemanes Mrs. Radowitz y Tattembach y la señora de este último, en el hotel Reina Cristina.



El representante de Italia, Sr. Visconti Venosta, dirigiéndose al Ayuntamiento.

FOTS. ALFONSO.

INVENTOS Y CURIOSIDADES

Un rápido de mercancías.

En breve se verificarán en París los ensayos de una línea por donde circulen á una velocidad de 250 kilómetros por hora vehículos automotores eléctricos que transporten en compartimentos de dos metros cúbicos, 500 kilos de mercancías, correspondencia ú objetos pequeños.

El fin de esta línea es conducir de París á las grandes capitales de provincia, como Marsella, Lyon y Burdeos, la correspondencia postal y las mercancías de pequeñas dimensiones.

La línea se compondrá de dos vías superpuestas, una ascendente y otra descendente, que irán por una galería de ocho metros cuadrados.

Cada carruaje se apoyará en un rail impulsor inferior, teniendo encima otro rail-guía necesario para asegurar el equilibrio á velocidades de 250 kilómetros con curvas de 500 metros.

Los carruajes tendrán en el centro un compartimento para mercancías, cerrado con puerta lateral de un metro de altura por dos de ancho y dos compartimientos, uno delante y otro detrás para los motores eléctricos y los frenos. Estos vehículos medirán un total de 7,65 metros de longitud por 1,5 de ancho. La carga útil será de 500 kilos como minimum.

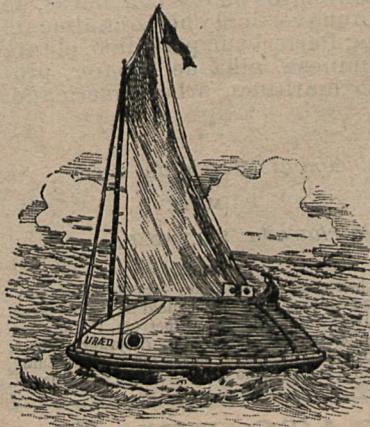
Las tomas de corriente para alimentar los motores se efectuarán por medio de seis arcos, tres á cada extremo del vehículo, en contacto

con tres conductores paralelos á la vía.

La sociedad de ferrocarriles electro-postales ha construido una instalación provisional circular de mil metros de diámetro, con pendientes y curvas para realizar los experimentos, llevando ya hechos varios con éxito completo.

Un barco de salvamento.

La ciudad de Gloucester (Estados Unidos) acaba de dispensar un recibimiento triunfal á la canoa *Uraed*, primer barco de su clase que se ha



aventurado á hacer la peligrosa travesía del Atlántico.

El *Uraed* es una canoa de salvamento. Su inventor es un capitán mercante, el cual, para probar las excelencias de su invento, ha hecho la travesía de Noruega á Gloucester.

La embarcación, toda de acero, tiene una longitud de 6 metros y una altura de 1'60 sobre la línea de flotación.

La vela y el timón se dirigen mediante maniobras desde el interior, donde podrían refugiarse hasta cuarenta personas en caso de salvamento.

Una torre cónica colocada sobre el puente favorece la acción del viento.

Todo lo que constituye el material de salvamento va profundamente resguardado del agua, cualquiera que sea la fuerza y la altura de las olas.

EL COCINERO DE SU MAJESTAD

Uno de los empleos mejor retribuidos en la Gran Bretaña es el *maitre* de cocinas del rey Eduardo.

Cobra la friolera de 50.000 francos anuales y no se ocupa de otra cosa que de hacer el *menú* de la casa real.

El cocinero ni siquiera vive en Palacio. Va de once de la mañana á dos de la tarde para el almuerzo, y vuelve á las seis para la cena.

UN OSO OPERADO

Aunque parezca extraño, también las fieras se someten á los cuidados de la cirugía.

El magnífico oso blanco del Jardín Zoológico de Pasen acaba de sufrir una dolorosa operación para extirparle de la lengua una úlcera maligna.

La operación se practicó, no sin adoptar gran lujo de precauciones.

Inmovilizada en tierra la fierra y atenzadas sus garras por fuertes barrotes de hierro, el cirujano procedió á la peligrosa operación valiéndose de un bisturí de largo mango.

Al día siguiente, el oso, aliviado de su dolor, hizo una cariñosa acogida al cirujano cuando fué á apreciar el éxito de la cura.

Observaciones curiosas.

Los microbios del queso.

De vez en cuando las revistas extranjeras se dedican á hacer el censo de los microorganismos que habitan en el queso. Ahora, un bacteriólogo extranjero ha contado concienzudamente el número de microbios contenidos en el queso suizo llamado de Enmenthal.

En un gramo de este queso fresco habitaban la friolera de 90 á 100.000 microbios. Este mismo queso, á los dos meses y medio, contenía 800.000 bacterias por gramo.

El queso blando suele estar algo más habitado. A los veinticinco días contenía 1.200.000 microbios por gramo y á los cuarenta y cinco días 2.000.000. Estas cifras corresponden á la parte central del queso, pues examinados los bordes, la población por gramo asciende de 3 á 5.000.000 de habitantes.

Tomando el término medio de estos microbios se llega á la conclusión de que existen tantos seres vivientes en 300 granos de ese queso como habitantes contiene la tierra.

A este propósito tal vez sea útil recordar á las gentes de imaginación que los microbios no son animales, como con frecuencia se oye decir, sino vegetales extremadamente pequeños que se desarrollan y nacen con incomparable rapidez.

Desviación de los polos.

Los polos terrestres oscilan en el espacio.

El eje del mundo se trasla la con frecuencia describiendo una curva complicada.

Hace unos veinte años que se hizo ese descubrimiento, y parecía tan extraño, que empezó por ponerse en duda.

La desviación de los polos es tan pequeña que fácilmente la suposición podría dar lugar á equivocaciones.

Los astrónomos resolvieron en un congreso que los Observatorios examinaran esos movimientos, y realizado tal estudio, todos estuvieron conformes en la desviación de los polos.

La causa de esa desviación es lo que todavía se ignora.

El profesor Miln ha observado que la desviación de los polos es más considerable cuando en la tierra se siente mayor número de temblores. Se supone que los terremotos determinan en el interior del globo terráqueo desprendimiento de rocas y cambios de estructura en la masa que rompen el equilibrio del planeta en derredor de su eje de rotación.

TALA ELÉCTRICA DE ARBOLES

La enorme cantidad de trabajo que supone la corta de árboles por los procedimientos hasta hoy conocidos, quedará considerablemente reducida, gracias á un procedimiento que acaba de inventarse.

En lugar del hacha, empleada



desde tiempo inmemorial, se usa desde hace un año en Inglaterra un simple hilo de platino.

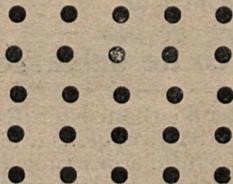
Con este aparato se trabaja en el árbol propiamente como con una sierra, con la diferencia de que el hilo, en lugar de dientes, sólo tiene una carga de corriente eléctrica tan potente que está al rojo vivo.

No hay para qué decir que este hilo, según muestra el grabado, se halla aislado por unas agarraderas de vidrio á fin de que el obrero pueda manejarlo sin el menor peligro.

Por este nuevo procedimiento el árbol queda talado, ó, por mejor decir, quemado con una rapidez infinitamente superior á la que se obtendría por los procedimientos antiguos.

Pasatiempos.

CUADRADO



Sustituir los puntos con letras, de modo que vertical y horizontalmente se lea: Parte de un periódico, planta leguminosa, villa de España, producto marítimo, árbol americano.

♦♦

Solución al acertijo de ayer:

PRIMATE

A la charada: SALVADERA

Nos han enviado soluciones exactas los señores Zacarías Alonso, Faustino Mediavilla, Castor Blesa, Eufemia de San Miguel, José Ibarrola, Regino Sax, Andrés Palau, Ernestina Carlet, Alejandro Viosca, Mercedes Prats Redondo, Jesús Xifre, Julio Zaldo, Dionisio Alonso, Paula Gala y Marcelino Queralt.

PLATO DEL DÍA

Mejillones á la «poulette»

Componentes.—Para seis personas hacen falta dos litros de mejillones, tres yemas de huevo, una cucharada de harina, tomillo, laurel, una cabeza de ajo, perejil en rama, tres cebollas cortadas en ruedas, pimienta,

50 céntimos de mantequilla, un gajo de limón, media copa de vino blanco, un poco de nuez raspada, un poco de perejil y de cebollino machacado.

Los mejillones.—Son unos mariscos que para comerlos tienen que ser cocidos.

Para asegurarse de la buena calidad de los mejillones hay que elegir los más pesados y que tengan las conchas perfectamente cerradas, suprimiendo aquellos que las tengan abiertas ó sean ligeros.

Forma del guiso.—Colóquense los mejillones escogidos en un cacharro de agua y con la ayuda de una fuerte espátula, ó de un palo, removerlos en este agua para quitarles todas las adherencias, algas, arenas etc.

En seguida ráspense cuidadosamente con el corte de un cuchillo, teniendo cuidado de quitar la parte filamentosas adherida á los bordes de la concha; échense, á medida que se van limpiando, en un cacharro lleno de agua muy limpia; cuando estén todos raspados, remuévanse en el agua, sacándolos con las dos manos en forma de colador para echarlos en otra agua; lávensese de la misma manera en cuatro aguas diferentes; retírense definitivamente del agua, haciéndoles escurrir y échense en una cacerola con tomillo, laurel, ajo, cebollas, perejil; cúbrase la cacerola; póngase á un fuego vivo; agítense bien los mejillones hasta que estén todos abiertos y echarlos en un colador: consérvese una parte del agua para servirse más tarde.

Quitar á cada mejillón la mitad de su concha y sáquese de la otra mitad el mejillón, echándole en una cacerola, donde se tendrá la mitad de la manteca, un poco de pimienta y un gajo de limón. Echese en otro recipiente el vino blanco con la nuez moscada raspada; hágase hervir hasta que quede reducido á la mitad; después dilúyase la cucharada de harina, hágase cocer cinco minutos, agréguense los mejillones, sepárense en seguida del fuego, échense en una taza las tres yemas de huevo, bátanse con un poco del caldo en que han cocido los mejillones, pásense por un tamiz, agréguese una cucharada de perejil machacado, algunos pedazos de mantequilla y un poco de cebollino, mézclense los mejillones y sírvanse en seguida.

EL MUNDO AL DIA

CON EL

folletín Diario Ilustrado

OFICINAS Y TALLERES

MARQUÉS DE LA ENSENADA, MADRID

Precios de suscripción:

Madrid y provincias: 1,50 al mes
Número suelto: 5 céntimos.

IMPRENTA DE «EL MUNDO AL DIA»
MARQUÉS DE LA ENSENADA, 8.—MADRID.