

EL ARTE CULINARIO

Organo de la Sociedad de Cocineros y Reposteros "El Arte Culinario"

Redacción y Administración:
Duque de la Victoria, núm. 4.
No se devuelven los originales.

SE PUBLICARÁ
UNA VEZ AL MES

Esta publicación se repartirá
gratis entre los Señores socios
de "El Arte Culinario".

Figuras Españolas del Arte Culinario



D. Teodoro Bardaji y Más

Hoy se honra nuestra revista con el retrato de una de las figuras jóvenes que más honran el arte culinario español.

Es D. Teodoro Bardaji y Más, aragonés, habiendo hecho un aprendizaje de lo más selecto, trabajando tanto en cocina como en pastelería y adorno aplicado al arte de Antonín Careme.

Luego es de los artistas más originales en la creación de recetas de cocina y pastelería, prácticos y bien ejecutados; buena muestra de lo que decimos se puede ver en las recetas que ha publicado en *La Cocina Elegante* y en *El Gorro Blanco*; sería un trabajo interminable, si detalláramos paso á paso toda su carrera y las casas importantísimas en donde ha trabajado; actualmente está de jefe de cocina del Excmo. Sr. Marqués de Santillana.

I. DOMENECH.

Es sensible, pero es cierto



Llega á mis manos el número recién publicado de *La Solidaridad*, de Madrid, en cuyo texto saboreo hermosos artículos doctrinales llenos de lógica y societarismo; que son los que en este momento me inspiran al emborramiento de las presentes cuartillas.

No me duele la infructuosa labor que yo haya empeñado durante varios años en la predicación societaria: atribuía su fracaso más que al desamor de los más á la falta de autoridad y de condiciones que mi efímera personalidad pudiese reportar para con aquellos compañeros á quienes se dirigía mi voz, cosa que por desgracia veo no es así, y sí solo al miserable como cobarde egoísmo que se abrigaba en los pechos de los más.

El retraso societario que actualmente padecen las agrupaciones gremiales, no es debido como la generalidad hemos creído, en la indiferencia más ó menos de los patronos, y sí solo como antes digo, en la *pérfida gestión* de muchísimos malos compañeros.

Las constituciones de sociedades obreras de resistencia, tales y cuales hoy se llevan á la práctica, es un equívoco para el éxito de su gestión, y como desgraciadamente basta leer los estatutos de cualquiera de ellas para que en él se reflejen casi exactamente el de todas las demás, de aquí que los resultados propiamente dichos se hermanen con una igualdad asombrosa.

Los recientes establecimientos de esas *aberraciones* mal llamadas sociedades patronales y vulgarmente conocidas por de *amarillos*, nos ha dado margen sufficientísimo para conocer con cuánta facilidad, obreros que alardeaban no solo del conocimiento de sus derechos y deberes, sino también de su amor societario, sin otro motivo más que el de cegado por la avaricia, han hecho pública fé de su traición y cobardía, abandonando el campo de los suyos y pasándose con armas y bagajes al infestado campo enemigo.

Basta que el primer cordero se haya descarriado del redil para que en no interrumpida fila haya desfilado el grueso de la manada, siendo *ellos mismos* los que con más miserable ahinco desde el campo enemigo dispararon más tarde contra los contadísimos que cumplían con sus deberes de hombres y societarios.

Este mal tan poco ó nada previsto en las formaciones y constituciones de las sociedades obreras, es el que hay necesidad absoluta de desterrar de un todo, y para ello no solo es preciso que sus Reglamentos y Estatutos se formen sobre bases serias, sino que á su propio tiempo vengan á pertenecer á la Federación General de Obreros.

El *esquirol*, el *amarillo*, en una palabra el *traidor de su clase* no deberá nunca gozar de la libertad y sosiego reñida con sus viles actos. Hay necesidad de desterrarle del padrón de obreros conscientes y perfectamente armonizados, incluyéndolos en el libro amarillo de *nuestros traidores*.

Las mismas leyes que nos rigen favorecen al obrero legalmente constituido; así pues no nos abroguemos en nuestra idiosincrasia el manoseado argumento de achacar causas de nuestros males, donde en vez de provocarlos, sus tendencias son las de corregirlos, sin que esto quiera decir de que vivamos dentro de la época de la perfección suma.

La regeneración de la clase proletariada tan solo depende de ella misma; son víctimas de sus propias obras; el lauro ó el *estigma* que le acompañe, no es más que consecuente resultado de sus pasos por la vida.

Los imbéciles que esperan merecer su reñición á la conmiseración de la burguesía, no son más que unos degradados por cobardía ó nefasta imbecilidad, y como estos miembros adherentes de nuestros cuerpos, son los que restan el desarrollo del verdadero vigor en nuestros espíritus, no es seguramente á su alimentación y sostenimiento á lo que debemos contribuir, sino á la separación absoluta con cauterización completa del miembro separado.

Prescindan las sociedades en su regimentación interior, de toda pasión política que no tenga por norma la prosperidad de la clase; sujeten los hombres sus propias pasiones y

contribuyan con su uniformidad y obediencia al mayor desarrollo de su propia colectividad. Desterremos de nuestro ánimo el egoísta espíritu de su superioridad que para nuestro interés tan absurdamente en la generalidad de los casos nos apropiamos; estudiemos á la moral por la moral misma; constituyámonos no en honrados de plazuela y sí en honrados de hecho, y entonces, sin que estos quieran decirnos *el hombre perfecto*, tendremos seguramente ganado en nuestro pró el 99 por 100 de la felicidad que hoy ambicionamos, pero que á este paso difícilmente ó nunca llegará á nuestro alcance.

Cree la blusa corregir sus defectos en el mero hecho de sacar á relucir los de la levita, y padece un gran error; tan respetables son los unos como los otros, y sus defectos entiéndase bien, son solo defectos de propia confección.

Padece el equívoco de creer al monge por su solo hábito, á pesar de que vemos cuantos y cuantos monges de pega pululan por esas calles de Dios.

Tampoco la cicatriz es el verdadero emblema del mártir, y ya veis cuantos mártires con cicatrices postizas tenemos.

Generalmente, ó al menos, en una proporción considerable, gozamos ó padecemos con arreglo á nuestros merecimientos, y si esperamos de que no por nosotros mismos y sí confiándolo al cuidado del vecino, bemos de corregir nuestros defectos, somos hombre al agua por completo.

No llameis tan solo obrero al que calza la alpargata y viste la humilde blusa, porque el obrero no es como el militar, que se caracteriza por su uniforme, sino propiamente por su trabajo.

Parece también tender á modernizarse el de que las tendencias tanto religiosas como políticas hayan de influir un tanto en la calificación y desarrollo de la clase proletariada, y es un absurdo, cuya alimentación se constituye en un mal muy importantísimo.

Inconscientemente he llevado mi pluma á un terreno que precisarian muchas cuartillas para medio bosquejar y aunque no del todo reñido con el pensamiento que me guió al confeccionar este artículo, corto de momento á tiempo, antes que una mezcla de palabras y de conceptos puedan hacer intraducibles para tí lector mis sencillas cuartillas.

LEON DE OSTRAM.

Madrid.



PASTELERIA ELEGANTE

Pastel Domenech

(INÉDITO)

Preparar una buena genovesa de la forma de un huevo de gallina, pero del tamaño de un queso de bola; cortar una de sus puntas para que pueda tenerse en posición vertical, vaciar su interior y rellenarlo con un buen chantilly, en el que se habrá mezclado bastante *nougat* de avellanas pulverizado.

Con pasta de Tejas fórmense unas hojas en forma de estrellas (como las arandelas de una papillote), haciendo tres grupos de mayor á menor; el más pequeño debe procurarse que al doblar las puntas de las hojas enganchen aprisionando la mitad inferior del bizcocho que hemos preparado y que como veremos se colocará en su centro; los otros dos grupos, de tamaño proporcional para el buen conjunto del

se ha indicado; pues el centro de las hojas debe servir de fondo al pastel, figurando en conjunto una flor ó fruto raro, pero de un corte elegante.



pastel, una vez preparadas las hojas, se colocan unas dentro de otras, procurando que los picos no estén doblados todos en el mismo sentido. El bizcocho se cubre con pequeños hilos de chantilly natural, que partiendo de una punta concluya en la otra, hechos con un *cornet* lo más fino posible y colocados en forma de espiral no muy pronunciada; cuando está cubierto se coloca en el centro de las hojas como ya

E. Bardají y Nái

PIERNA DE CARNERO A "LA ESTRELLA"**RECETA INÉDITA**

dedicada al apoderado-representante del Restaurant LA ESTRELLA, de Cádiz,
D. Agapito Serdio

Carnero ó cordero del más tierno, que se pone á asar en una tartera, con manteca de cerdo, una hoja de laurel, un clavo ó dos de especias, un poco de cebolla y se mete en el horno. Cuando hayan pasado unos 20 minutos á horno bastante fuerte, se rocía con vino de Montilla; dejad reducir éste por medio de la cocción y añadid dos ó tres cucharadas de salsa de tomate; déjese cocer hasta que el carnero ó cordero en el horno quede tierno, retirándose entonces el carnero y conservándolo en sitio caliente, á fin de que tratándose de un establecimiento esté siempre á la disposición de racionarse ó emplatarese.

Se pasa la salsa por un colador fino y téngase al lado del fuego después que se haya desengrasado bien; añadid perejil picado y una regular cantidad de jamón cortado á cuadritos pequeñísimos; procúrese de que esté bien de sal, con un poco de pimienta blanca en polvo.

La guarnición de este plato es un puré compuesto de patatas, tomates y cebollas, que se prepara del modo siguiente:

En una cacerola se rehogan con manteca dos ó tres cebollas, y antes de que empiecen á colorearse se les echan siete ú ocho tomates maduros en pedacitos y doble cantidad de patatas á pedacitos y una hoja de laurel; y después de que quede este conjunto algo rehogado se moja hasta cubrir las patatas con caldo, se tapa la cacerola, y hágase cocer en el horno.

Ya cocida esta legumbre se pasa todo por el tamiz de hierro, algo grueso. Ya pasado y bien espeso (sin caldo) se pone en otra cacerola y se sazona este puré con manteca de la misma pierna de carnero, que ha soltado al asarse en el horno; moved el puré con una espátula y estando bien de sal queda el plato terminado.

Al momento de servir (supongamos que sea para racionar, ó mejor dicho para poner en porciones de una, dos ó más personas), se corta la pierna de carnero en lonjas finas, y se guarnece en un costado con el mencionado puré; sólo resta que salsear la carne, y sírvase siempre muy caliente, pues es la forma que se nota la exquisitez pronunciada de este plato.

I. DOMENECH,

Rodaballo á lo Bardaji

Receta inédita dedicada
al excelente artista culinario
Teodoro Bardaji.

Marzo 18 de 1911.

Para diez comensales

Se toma un Rodaballo de kilo y medio, se limpia y se le quita el pellejo. Se abre por el centro desde la cabeza á la cola, se extrae la espina con esmero y cuidado y se marina con sal, pimienta y limón unos 15 ó 20 minutos.

Tómese medio kilo de Merluza, una docena de ostras, otra de langostinos, unas cuantas trufas y otros tantos champiñóns. Píquese todo muy finamente. Se prepara una sartén en la que se pone manteca de vaca; ya bien caliente, se le echa una porción de cebolla finísimamente picada y cuando haya tomado un color dorado, se le agrega el picadillo expresado sazónándolo con sal, nuez moscada, un polvo de cayena y una copa de vino de Jerez. Ya todo incorporado y solo á medio cocer, se retira del fuego. Se toma el Rodaballo y se rellena con todo lo que se ha puesto en la sartén, teniendo cuidado de que los bordes del corte del Rodaballo queden doblados hacia fuera para poderlo decorar á su tiempo con limpieza y comodidad. Ya perfectamente relleno el Rodaballo, se coloca en una placa untada de mantequilla, echándole al Rodaballo por encima un poco de aceite refinado y una copa de Jerez. Se cubre la placa con un papel blanco y se pone en el horno por espacio de 20 minutos, y al retirarlo se rocía con un poco de jugo de carne.

Zócalo para mortar el Rodaballo.—Se fríe un costrón de pan de una y media pulgada de altura, por el largo del tamaño del Rodaballo. Se toma una fuente apropiado, y se pone el costrón de pan en el centro, pegándolo bien para que no tenga movimiento, y se le pone encima el Rodaballo, luego se toma un buen puré de patatas, y se adorna con él en forma de guirnalda todo el costrón de pan. Se tiene preparado de antemano otro puré de zanahorias y tomates sazonado con sal, nuez moscada, cayena y mantequilla. Se pone en manga con boquilla rizada y se decoran con este puré los bordes de la abertura del Rodaballo, poniéndole en el centro desde la cabeza á la cola un filete de trufas, y adornando el resto de la presente con el puré de tomates y zanahorias de un modo lo más artísticamente posible. Se colocan cuatro bouquets por costados de la fuente confeccionados con ostras, langostinos, trufas, y champiñóns, y concluimos adornando los extremos del Rodaballo con dos atelets de pescado arreglados con lo mismo que los bouquets.

Salsa para servir el Rodaballo

Se toman seis yemas de huevos cocidos: se traban con mantequilla, mostaza francesa, jugo de carne, una copa de coñac, y el jugo del Rodaballo, picándole unas trufas y unos champiñóns, y se pone en una cacerola al baño María, y se sirve en una salsa, al mismo tiempo que se sirve el Rodaballo, advirtiéndole que la salsa debe servirse muy caliente.

ANTONIO FRIGOLET.

Filetes de Lenguados á la Trasatlántica

Preparación.—Se toman seis Lenguados grandes, se sacan los filetes, se aplastan un poquito y se enroscan. Se ponen á cocer con agua y vino de Jerez, sal,

perejil, cebollas y clavos de especia. Antes de que estén cocidos, se retiran del fuego, se ponen á escurrir en un cedazo. En esta disposición, se toman tomates naturales y se parten por la mitad, se colocan los tomates partidos en una placa espolvoreada de sal, pimienta, nuez moscada; se colocan los filetes de Lenguados sobre cada medio tomate, se mete al horno para que el tomate se ase y acabe de cocer el filete y los huesos de los Lenguados, se pasan por el tamiz para hacer un Puré. Después se recoge en una cacerola aumentándole una poquita de manteca de vaca, harina y seis huevos (digo yemas), zumo de limón y una poquita de agua de donde se cocieron los Lenguados, para formar una Belchamé espesa y se trabaja al baño de maría para que no se corte; se preparan y se frien tantos costrones como tomates hay; se ponen los costrones en una fuente y, sobre éstos, se colocan los tomates con los filetes de Lenguados cocidos como queda dicho. En una manga con boquilla rizada se vierte la crema de Belchamé y se rellena el agujero que forma el filete en figura de sorbete. Una vez terminada esta operación, con unos filetes de Anchoas finitos, se enroscan sobre el pingurucho (que se forma con la manga. El resto de la Belchamé se aclara y se sirve aparte en salsa).

(Málaga y Marzo 1911—José Gómez, Jefe de Cocina del Círculo Mercantil de Málaga.)

Pequeños pollos á Las Peñas

Preparación: Para doce personas se cogen seis pollos, medio por comensal; se flaman y después de flamados, se brida uno por uno, se ponen en una cacerola con fondo de laurel, tomillo, zanahoria, tomate, nabo, apio, ajo, pimienta en grano, clavo de comer y almoradú, y se mete al horno y que marche muy despacio. Cuando estén bien dorados, se sacan y se dejan enfriar. Cuando estén ya fríos se van separando del escaparazón las pechugas y muslos. Al fondo de los pollos se le echa media botella de vino de Jerez y se deja á que reduzca un poco; cuando haya reducido se pasa por un cedazo con el champiñón, y luego por el chino. Una vez hecha esta operación, se saca en una cacerola el jugo las pechugas y muslos, y se retira de la plancha hasta que vaya á servirse, que entonces se pone á calentar.

Guarnición de los Pollos.

Se hace un arroz con riñones muy picados como si fuera á la Americana. Se moldea en un molde, y se saca en una fuente redonda y se va poniendo encima del arroz, los muslos de los pollos con las patitas fuera del arroz figurando una estrella; en el pie del zócalo se pone las pechugas, y entre una y otra se pone un alcachofa farcida, y en las patitas se le mete un champiñón y en el centro de los muslos se pone tres cordones, uno de patatas á la cuchari-lla, otro de zanahoria sacada lo mismo que las patatas y otro de guisantes, todo esto caliente y muy artístico, puesto que figura la bandera francesa, y se sirve con el jugo de los pollos aparte en una salsa.

Original de Agustin Clemente,
Cocinero del Círculo Mercantil, Málaga.

Menù

Dampfer Spreewald.
Freitag 4 November 1910.

Hauptmahlzeit
Frühling Suppe
Schellfisch Sauce Colbert
Kartoffeln
Roastbeef
Wachsbohnen Strohkartoffel
Pflirsiekkompott
Himbeeren-Puding
Vanillesauce
Kause. Frucht. Kaffee

A bordo del vapor "Spreewald"
Viernes, Noviembre 4 1910

Comida
Sopa Primavera
Escalvis Salsa á la Colbert
Papas
Rosbif
Hablas blancas Pommes de
terre paille
Compota de melocotones
Budin de frambuesas
Jugo de Vainilla
Queso. Fruta. Café.

HISTORIA CORTA



El pastelero Mariano conducía un cesto lleno de ceciueros, digo, de rosquillas, cuando se le ofreció hacer una necesidad, y no teniendo á quien dejar al cuidado de su cesto, se lo confió á su escuálido perro llamado Napoleón el principoso.



Quien extasiado con aquel banquetazo que se le ofrecía, dejó en olvido su fidelidad perruna y después de atracarse á lo quinto, comenzó á enganchar en su rabo aquellas «ás sabrosas á su vista».



Lleno su rabo de rosquillas y una por cada colmillo, siente la voz de su amo, que se acerca, y dice: «piés ó patas, para qué te quiero», y desaparece con la velocidad del relámpago, pues esta es la ocasión de no perder el carácter de fidelidad, y de al mismo tiempo despuntar el vicio.

Tom.

El Garrotín



Dispensame primito mío,
dispensa primito hermano
si el *miquito* que yo traje
fué para don Mariano,
y al garrotín
y al garrotán,
valiente *miquito*
mas barbián.

Cuanto te quiere apostar,
cuanto te quiere apostar,
á que nombran presidente
al tío de la fainá.

Y al garrotín
y al garrotán
pobres *amarillos*
y que verdes están.

Pregúntale á mi sombrero,
mi sombrero te dirá,
los pliegos que yo he firmado
pa jacer una patroná
Y al garrotín
y al garrotán,
yo vendo naranjas
en la Puerta del Mar.

No firmo ni pa mi pare,
pues un pliego que firmé,
lo rellenó Vizcaino
y apesta yo no sé á qué.
Y al garrotín
y al garrotán
yo me encuentro en tierra
justedes dirán!

MACATRUQUE.



AFRIQUITA BUELA

(Q. S. G. G.)

Víctima de cruel como inesperada enfermedad, falleció el próximo pasado mes de Marzo, la preciosa niña Afriquita Buela, hija de nuestro querido amigo y reputado jefe de cocina del vapor trasatlántico *Buenos Aires*, D. Jacinto Buela, á quien en unión de su señora esposa y querida familia, enviamos nuestro más sentido pésame por la pérdida tan irreparable que hoy lloran.

EL ARTE CULINARIO.

El campesino y la tierra

Cierto día, antes de salir el sol, un campesino cavaba la tierra. El trabajo era duro. El campesino cavaba, cavaba, y por su frente, surcada de anchas arrugas que denunciaban las penas de su vida, rodaban gotas de sudor.

De repente oyó voz grave y profunda:

—Amigo ¿por qué cavas la tierra?

El campesino se asustó. ¿Quién podía hablarle así? El no veía á nadie.

—¿Quién me habla?—preguntó.

—Soy yo respondió la voz grave.—Soy yo, la propia tierra, quien te habla.

—¿La tierra?

—Sí, la tierra, tu madre, á quien nunca das descanso y á quien siempre pides. ¿Por qué cavas la tierra?

—¡Oh, tierra querida! ¡Oh, tierra sagrada!—replicó el campesino con voz de temeroso respeto.—Yo cavo la tierra para mi familia y para mi propietario.

—Mucho para tu propietario y poco para tu familia.

—¡Ay! Sí.

—Me enternezco de gozo cuando vosotros me trabajáis; pero lloro todos los años lágrimas de sangre al ver que la mejor parte de mi cosecha la lleváis á los propietarios, que ni me conocen ni me ven nunca, y además os detestan.

—Para evitar eso. ¿qué puedo yo hacer, madre querida? Soy débil y explotado...

—Por vuestra culpa. En lugar de uniros todos mis hijos para mejorar vuestra suerte, para luchar porque cese el crimen de lesa humanidad, la propiedad privada de la tierra, os hacéis la guerra en beneficio de los propietarios.

Vosotros, los campesinos, no tenéis en el fondo de vuestro corazón más que un solo deseo: el de poseerme también.

En esta lucha antihumanitaria para poseerme, tú, campesino, eres el eterno derrotado, y yo sufro y trabajo para los enemigos del género humano.

Arrancad ese egoísmo de vuestro corazón, no soñéis en poseerme; pero luchad porque yo sea lo que debo ser: la madre bienhechora de todos los seres humanos.

Arriba, por la propiedad colectiva. El día que yo pertenezca á todos, tú no serás ya el eterno condenado, sino el ser más dichoso y más venerado del mundo, el ser que le da la vida.

Adios, hijo mío, adios; trabaja cuanto puedas. Ama á todos los hombres como yo amo á todos los que me cuidan y me respetan.

La voz se calló. El campesino sobrecogido, cayó de rodillas y besó la tierra, gritando:

—¡Bendita seas, madre querida! Tú me has salvado. Yo era egoísta y desgraciado. Desde hoy lucharé por la dicha de todos, devolviéndolos á la Humanidad toda entera.

El Sol se levantó deslumbrador, majestuoso, por Oriente, iluminando con sus dorados rayos al campesino arrodillado, al hombre redimido, que, rompiendo con el egoísmo, se consagraba para siempre al culto de la Humanidad.

E. ANSELE.

Los Seguros contra accidentes en Alemania

El 1.º de Octubre ha hecho 25 años que fué implantada en Alemania la ley de seguros contra los accidentes del trabajo, con indemnizaciones estipuladas en caso de muerte ó inutilización, para la industria minera, los ferrocarriles y algunas ramas adicionales. La primitiva ley fué dentro del año de su aprobación, ampliada con los transportes terrestres y por agua, incluyendo los servicios postal, telegráfico y departamentos militares y navales, continuando posteriormente su extensión con las industrias de la construcción, etcétera.

En 1900 fué hecha una revisión de dicha Ley y en 1909 existían en Alemania 6.130.900 empresas, referentes á la industria, Agricultura, aprovechamientos forestales, etc., que empleaban 26.096.700 personas aseguradas, á las que hay que añadir 977.351 personas aseguradas en diferentes departamentos del Estado. Además hay que tener en cuenta los seguros hechos en 14 Instituciones especiales y sometidos á condiciones estipuladas.

El número de accidentes durante 1909 en las primeras industrias citadas, ascendió á 653.376 casos, sumando las indemnizaciones satisfechas 162.249.432 marcos.

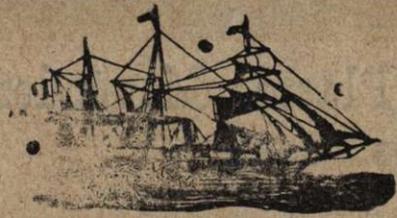
Los gastos é indemnizaciones satisfechas en los últimos años han sido:

	Gastos.	Indemnizaciones.
1887	19.732.599 mks.	5.932.930 mks
1895	67.234.915 »	40.374.015 »
1902	136.940.877 »	105.927.370 »
1909	200.387.689 »	155.113.287 »

Los fondos de reserva, suman actualmente 258.997.417 marcos para las industrias y 14.863.499 marcos para la Agricultura y los montes.



SECCION DE ANUNCIOS



COMPAÑIA TRASATLÁNTICA

de BARCELONA

En la actualidad se encuentran organizados los servicios de esta Compañía, en la siguiente forma:
 Dos servicios mensuales á Cuba y México, una del Norte y otra del Mediterráneo.
 Una expedición mensual á Centro América.
 Una expedición mensual al Río de la Plata.
 Trece expediciones anuales á Filipinas.
 Una expedición mensual á Canarias.
 Seis expediciones anuales á Fernando Póo.
 155 expediciones anuales entre Cádiz y Tánger, con prolongación á Algeciras y Gibraltar.
 Las fechas y escalas de cada servicio se anuncian aparte.

Estos vapores admiten carga con las condiciones más favorables, y pasajeros á quienes la Compañía dá alojamiento muy cómodo y trato muy esmerado, como ha acreditado en su dilatado servicio. Rebajas á familias. Precios convencionales por camarotes de lujo. Rebajas en pasajes de ida y vuelta. Hay pasajes para Manila á precios especiales para emigrantes de clase artesana ó jornalera, con facultad de regresar gratis dentro de un año si no encuentran trabajo.

ANTONIO MILLAN

CONSIGNATARIO DE LOS

Vapores Trasatlánticos de A. FOLCH y COMP., S. en C. - Barcelona

SERVICIO MENSUAL

Línea de las Antillas por los vapores

Miguel Gallart, Puerto Rico y Juan Forgas

que hacen las escalas de Canarias, Puerto Rico, Mayaguez, Ponce, Habana, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Santo Domingo y Nueva Orleans.

Línea de América del Sud por los vapores

Berenguer el Grande, Argentino, José Gallart y Braslieño

que hacen las escalas de Canarias, Montevideo, y Rosario de Santa Fé.

Oficinas: Calle Santo Cristo, número 2.--Cádiz.



Vapores de Pinillos, Izquierdo y C.^a

SOCIEDAD EN COMANDITA.-CADIZ

Vapores Catalina, Martín Saenz, Conde Wifredo, Pío IX,
 Miguel M. Pinillos, Valbanera, Cádiz y Barcelona

Salidas periódicas cada 20 á 25 días de BARCELONA, VALENCIA, MÁLAGA y CADIZ para ISLAS CANARIAS, PUERTO RICO, HABANA y NUEVA ORLEANS.— Servicios fijos y rápidos para MONTEVIDEO Y BUENOS AIRES, con escalas en LAS PALMAS Y SANTOS.

Admiten pasajeros de 1.^a, 2.^a y 3.^a clase en sus espaciosas y ventiladas cámaras y carga para los referidos puertos sin trasbordo.

Todos los buques de esta Empresa tienen médico de dotación.

Para más informes, á sus armadores: Sres. Pinillos, Izquierdo y Comp.^a.—Plaza de San Agustín, 2.

La Perla de Cuba

Casa de Huéspedes  **de**  **Plácido Menéndez**
Calle Cristóbal Colón, número 15.--Cádiz.

Próxima al Muelle, Estación y Tranvías para los Baños. — Bonitas y cómodas habitaciones para una ó más personas.

Servicio esmerado.--Precios económicos.

Habrá un dependiente de la Casa á la llegada de buques y trenes.

Abacería "La Vizcaina"

DE

MANUEL BUENO

Alpargatas de todas clases. — Gran surtido en artículos de primera
 ————— necesidad —————

Plaza de Isabel II, número 3---Cádiz.

Nuevo Restaurant "La Estrella"

Situado en uno de los sitios más pintorescos de la población

SERVICIOS POR CUBIERTOS Y A LA CARTA

Todos los géneros de esta Casa son de inmejorable calidad, como lo justifica el favor que sus numerosos clientes le dispensan.

Especialidad en las Frutas para Postres

Esta Casa da facturas con el importe del gasto.

CASTELAR, 7, Y BILBAO, 2.—CADIZ

TODO NAVEGANTE

que no esté reñido con sus intereses y quiera bien á su familia, debe surtirse de

Gran Almacén de Comestibles

de Don José del Villar

CALLES PRIM Y ARBOLÍ.- CADIZ