

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

FLORENCIO CACICEDO



Florencio Cacicedo es un artista de abolengo. Siempre figuró entre los primates del Arte de Cocina, el apellido de Cacicedo como uno de sus más distinguidos, y aun vive en nuestra memoria el recuerdo del gran artista D. Servando Cacicedo (q. e. p. d.), hermano de nuestro biografiado.

Florencio, es el actual mantenedor en el Arte Culinario, de las glorias de su apellido, y bien puede decirse, que si sus antepasados volviesen al mundo de los vivos, se encontrarían orgullosos de su tan legítimo como privilegiado heredero.

Comenzó su aprendizaje, cual todos los artistas de corazón, en su más temprana edad, y entre Ventas Baños, Madrid, Panticosa y Sevilla, efectuó su verdadero desarrollo, demostrándose ya el hábil artista, elogiado y preferido por los maestros de más justo crédito.

En 1895 verificó su ingreso en la Compañía Trasatlántica por cuya designación pasó á Bilbao al Hotel Portugalete, en donde ejerció du-

rante 2 años, época en que pasó de nuevo al servicio directo en los buques de la misma.

Actuando de maestro ó jefe de Cocina en el hermoso trasatlántico «León XIII», (en que aún permanece), fué designado especialmente para marchar á Port-Bou á incorporarse á la comitiva de los Príncipes de Génova, con quienes regresó á Madrid y retornó á Port-Bou, por cuyos excelentes servicios fué felicitada la propia entidad Compañía Trasatlántica por tan elevados personajes, quienes al propio tiempo daban también sus plácemes al propio interesado.

Puso su especial predilección la Trasatlántica en el mayor éxito á obtener en el viaje rápido á Buenos Aires por el vapor «Alfonso XII», formando su dotación de lo más selecto de su personal, figurando en primer orden como Jefe de Cocina nuestro querido amigo Cacicedo.

Todos conocemos la esplendidez y buen gusto con que la Trasatlántica sabe adornar todos sus actos, y muy especialmente cuando estos entran en el orden de lo preponderante.

La llegada y estancia del vapor «Alfonso XII» á Buenos Aires en su viaje rápido, constituyó todo un acontecimiento, dándose en el mismo innumerables banquetes á lo más escogido y elevado de aquella República, contándose entre aquellos suntuosos banquetes, algunos de 120 cubiertos con 9 platos, como vulgarmente se dice, dentro del tecnicismo.

Por fortuna, tenemos á la vista el Menú que se dió en el citado buque en aquella capital de la República Argentina el 29 de Abril de 1907, y que es el siguiente:

MENÚ

Consomé «Alfonso XII»
Crema Florentina
Canelones Lardhy
Lenguado Nelson
Becacinas Regencia
Foie-Gras Bella-vista.

Ponche Excelsior

Espárragos Mornay
Solomillo de Buey York
Ensalada Rachel
Savarin Sabayón
Tarta Mascota
Helado Battemberg.

Vinos

Néctar Johannisberger
St. Emilión, Château Larose
Rocderer seco
Pedro Ximénez.

Florencio Cacicedo, cuenta tan solo 40 años de edad, y desde hace 2 años que se habla de su propuesta para su justo ascenso á Mayordomo, que al no haber tenido efecto, aun lo creemos obedecer á las muchas dificultades con que tropieza la Compañía para reemplazarle dignamente en el difícil puesto que hoy ocupa, pues sobre tratarse de un buque que su pasaje lo constituye generalmente las clases más exigentes, exige un esfuerzo enorme de trabajo como mestizcos, de cocina.

Cacicedo lleva dado á la Trasatlántica excelentes discípulos, tales como algunos actuales Jefes de Cocina de sus más importantes buques, y lleva su labor un sello tan característico en sí, que personal que haya trabajado á sus órdenes ha de descollar siempre por el más uniforme y completo para el servicio.

¿Quién como la Compañía Trasatlántica cuenta con tan notables artistas en sus buques?; bien puede proclamarse orgullosa, de que en toda ocasión y en todos los puertos del mundo quede tan dignamente elevado el honroso pabellón que sustenta.

Rafael Suárez

A "El Arte Culinario" de Cádiz

Querido Director y amigo:

Nunca es tarde si la dicha es buena, aunque sucede con frecuencia cuando es la dicha la que compensa la tardanza. No le respondo de que el caso que motiva estas líneas se vean satisfechos los loables deseos Vd. en compensación al tiempo que le he hecho esperar la contestación á su carta del 6 de Mayo, con descortesía que le ruego me perdone, perdonándome también el que no la haga dirigiéndome particularmente. Me valgo de las columnas de este periódico por entender que el caso lo requiere, ya que interesa á cuantos obreros integran el ramo de fonda y similares y se interesan por la prosperidad moral y material de los mismos.

Poco amigo de lisonjas, no podrán achacarse á ellas mis manifestaciones respecto á la revista EL ARTE CULINARIO, que Vd. dirige con acierto y tacto recomendables y que yo tengo el gusto de leer por remitírmela con *El Societario* nuestro buen amigo Juan Núñez. La circunstancia de que además de Director de dicha revista sea V. Presidente de la Sociedad de Cocineros y Reposteros de esa cada día más importante capital, ha sido para mí motivo de atención preferente por el doble carácter de las campañas que sostiene en pro del arte y del mejoramiento de las condiciones de trabajo. En ellas, pues, me fundo para manifestar:

Que en EL ARTE CULINARIO de Cádiz he notado siempre una fijeza de ideas que hacen recomendable su lectura por hallarse inspiradas en el honrado propósito de dar conciencia á los obreros de la clase del interés que deben tomarse por elevar el arte al mayor nivel posible, por inculcar en los mismos el espíritu de asociación para batallar constantemente por su mejoramiento, por propagar incansablemente la unión llamando á ella á los no asociados, y por luchar con valentía y decisión contra los falsos obreros y contra las injusticias que la clase patronal, y en particular las compañías navieras, entre ellas la Trasatlántica, cometen con la dependencia.

Y he de añadir, que tal fijeza de ideas y tales campañas de regeneración en bien del arte y de los obreros, las realiza EL ARTE CULINARIO de Cádiz en condiciones que hace indispensable tener un convencimiento á prueba de contrariedades y sufrimientos; pues de todos es sabido que los que más se distinguen en esta clase de luchas, son la cabeza de turco sobre la cual descargan sus iras los patronos y sus sayones y esbirros, que en todas partes existen y en Cádiz no son pocos.

Por esta razón es doblemente digno de aplauso el proceder EL ARTE CULINARIO, que consideramos es fiel reflejo del espíritu que reina en la Sociedad de Cocineros y Reposteros de Cádiz que lleva su nombre, cuyo periódico y entidad merecen nuestro beneplácito por su provechosa labor en bien de todos.

Por todo lo indicado comprenderá el estimado amigo Rafael Suárez, que opino como él respecto á la conveniencia de que los compañeros de Barcelona contribuyan con su colaboración y se interesen por EL ARTE CULINARIO, en corroboración de lo cual me complace en participarle que atendiendo los deseos de Vd., heme entrevistado con varios cocineros de la Sociedad Artística Culinaria, conviniendo con los mismos en que en calidad de comisión colaboradora en Barcelona, se entienda Vd. con los siguientes compañeros:

Carlos Colón, Presidente de la Sociedad; Antonio Anguera, Secretario; Hermenegildo Codó, Vocal; José Solé y Angel Martínez, colaboradores de este periódico, á los que se podrá Vd. dirigir poniendo estas señas, Pasaje de Escudillers, 3 bajo.

Conste que si he tardado en contestar al

amigo Rafael Suárez, no he dejado de interesarme por cumplir el honroso y grato encargo del compañero Director de EL ARTE CULINARIO de Cádiz, al que le saluda afectuosamente, haciéndolo extensivo al común y querido amigo Juan Núñez.

T. R. B.

(De *La Unión de Cocineros y Camareros*.—Barcelona.)

Carta abierta

Sr. D. Toribio Reoyo.

Barcelona.

Querido amigo y compañero: Hoy se honra EL ARTE CULINARIO con la inserción de la concienzuda como estimable carta, que me dirigió usted desde las columnas del querido colega *La Unión de Cocineros y Camareros*, á la que tanto nuestros buenos amigos de ésta, como yo muy principalmente, quedamos profundamente reconocidos.

Hemos solicitado, ó á mejor decir, tengo solicitado la cooperación y apoyo de todos los profesionales de España, y tan principalmente los de esa región catalana, porque entiendo que en tanto existamos disgregados en grupos por regiones ó provincias, no dejaremos de constituir más que un simple átomo de lo que debiéramos ser, y se hace necesario é imprescindible más cada día, de que todos los cocineros españoles aparezcan identificados cual si se tratase de uno solo.

No hay que debilitar nuestras fuerzas con ridículos entre paréntesis, que á nada bueno ni práctico conduce, y precisa por lo tanto que nos decidamos á venir eslabonando nuestra cadena hasta constituir la en una sola que nos haga potentes como considerados.

Establezcamos continuas como persistentes relaciones hasta convenir en un acuerdo que nos lleve á las bases de un Reglamento único, del que todos seamos asociados, y que las diversas agrupaciones que aparecen diseminados por provincias constituyan el mañana tan solo dependencias de nuestra magna Asociación Española de Cocineros.

Verifiquemos una Asamblea general tomando por punto determinado Madrid ó Barcelona, que son las que marchan á la cabeza por sus más perfectas organizaciones, y salgamos de este Congreso todos hechos una familia, sin perjuicio de que en cada localidad que su importancia lo requiera aparezca un círculo representativo que facilite y vele por el mayor cuidado de nuestros intereses y derechos.

Desde las columnas de esta modesta revis-

ta, tan solo por una tenaz persistencia en la mejor defensa de la clase, hemos constituido un inconsciente bloque de fraternal cariño y apoyo los profesionales de Madrid, Sevilla, Málaga, San Fernando y Cádiz, que nos estimula más y más cada vez á proseguir en el mejor estudio de nuestro mejoramiento.

Aquí nadie pretende abrogarse privilegios que al elevar á los unos venga en desdoro de los otros, nosotros ofrecemos nuestra modesta parte á cuanto deseen colaborar en ella, hasta constituir el verdadero ejército que ha de llevarnos á la victoria, y no en las débiles patrullas que tan solo equivocadamente hoy padecemos.

Somos y seremos simples soldados de fila, fieles cumplidores de nuestra ordenanza y constantes defensores de nuestra bandera.

Quinta de Salud, Caja de socorros, Montepío, Caja de Inválidos, Colegios de Huérfanos, etc., etc., han de ser los frutos más inmediatos de nuestra unificación, que como obra magna y trascendental habría de llevarnos seguramente al pináculo de nuestras pretensiones.

Dejemos á los cerebros bien equilibrados el estudio y formación de un anteproyecto análogo á lo expresado, y si queremos que á nuestro Congreso acompañe una fecha grandiosa, establezcamos por ejemplo en constituirlo en Cádiz en la próxima conmemoración del Centenario de las Cortes de 1812, pudiendo revestirlo al propio tiempo de cuanto prudente y útil pudiese anexionársele.

He comenzado por permitirme dar una idea, con el solo y exclusivo objeto de estimular á los más á que expongan la suya, quedando á la disposición de todos los profesionales españoles, las columnas de nuestra modesta revista EL ARTE CULINARIO á tal fin fin.

Aunque sea disgregar el sentido de esta extensa epístola, usted amigo Reoyo, que protopotiza al obrero consciente y honrado, encomiando la misión de dar en nuestro nombre un fraternal abrazo á esa meritoria Sociedad Artística Culinaria que tan afable y cariñosa nos acoge, como se desprende de vuestra carta, y sírvale al propio tiempo de fiador del sincero testimonio con que hemos acogido la decisión y apoyo de nuestra querida compañera.

Puede ser que nos constituyamos en un iluso predicador de doctrina inexperta, pero no menos valientemente defendida como claramente determinada y expuesta.

Extenderse más de momento en este parti-

cular, hará de este escrito un empalagoso emborronar cuartillas, y sin perjuicio de aclarar ó concretar términos á solicitud de interesados, me reitero reconocido y verdadero amigo,

Rafael Suárez.

CULINARIAS

PLATO FRIO

Filete de ave á la Clemente



Plato dedicado á mi buen amigo y compañero D. Agustín Clemente, cocinero del Circulo Mercantil de Malaga

Preparación.—Se sacarán los filetes de media docena de pechugas de aves y se saltearán en un plato de saltear, con manteca de vaca; cuando estén, se ponen á prensar á la vez que se enfrian; entonces se sacan y se recortan para irlo pasando por una salsa *chaud-froid* blanca de ave, y se ponen encima de una fuente ó placa; se decorarán éstos con adornos de rufas cortadas, bien sea con un cuchillo ó con un moldecito de varia forma para que resulte bonito; una vez decorado se hará un aspid muy claro para darles un baño que resulte transparente

Úsalo y preparación.—Con un pan de moldes se hará una pirámide de mayor á menor para ir colocando los filetes que antes se han dicho, y se irá colocando la parte más ancha para arriba y la parte estrecha para abajo y así sucesivamente hasta colocarlo todo. Después todos los huecos que queden se irán tapando con aspid, y en lo alto de la pirámide se colocará una trufa grande y en los bordes de la fuente se colocará costrones de aspid cortados en triángulos.

FRANCISCO JIMÉNEZ MOLINA.

Manos de cerdo á la Turbina

Preparación para doce personas.—Se cojen doce manos, se limpian muy bien y se flaman. Después se abren por su centro y se ponen en un sotel con un fondo compuesto de apio, zanahoria, nabo, laurel, ajo, tomillo, clavo de comer, pimienta en grano, tomate, un buen vaso de vino de Jerez y una poquita de agua hasta cubrir las manos y que marche á un fuego moderado.

Cuando estén cocidas, se sacan en una placa, y el fondo se hace pasar por un tamiz con el champiñón de pasar el puré, y se recoge en una cacerola que se pone encima de la plancha para que se conserve caliente, y entonces se vierten las manos dentro de la cacerola.

Guarnición del plato.—Se cojen cebollitas pequeñas, patetas á la cucharilla, y se glasean las tres legumbres al horno con manteca de cerdo, cuatro hojas de laurel, sal, un poquito de pimienta molida y nuez moscada; y cuando esté en condición las legumbres, las manos de cerdo se plantan en una fuente redonda haciendo pirámide, y la guarnición que hemos dicho, se pone alrededor de las manos muy bien pegadas, figurando un cerdo, y de antemano se tiene preparado un arroz á la Milanesa y se moldea en moldecitos de los llamados flandes, uno por cada comensal, y se

van sacando y colocándose en el borde de la fuente, y entre uno y otro, se coloca un costro de pan frito figurando una alegoría y encima una tirita de pimientos morrones, y con el jugo de las manos se salsea ligeramente y el restante se sirve en salsa muy caliente.

En el momento de servir este plato, se rocía con una pequeña lluvia de charlata picada.

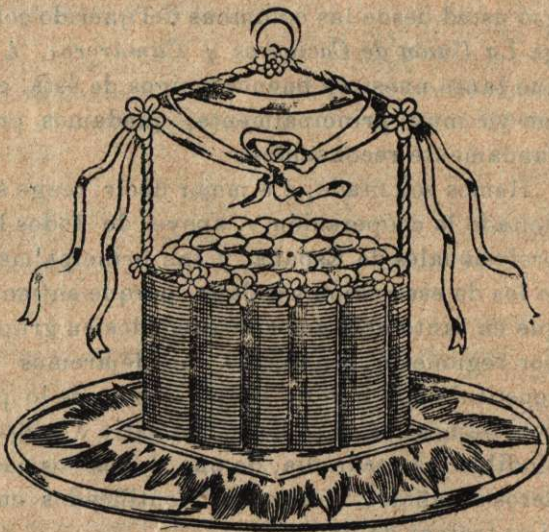
AGUSTÍN CLEMENTE

Cocinero del Circulo Mercantil de Málaga



Pastelería Elegante

LA CANASTILLA DE HUEVOS



Receta dedicada al buen compañero y excelente Jefe de Cocina del Hotel Madrid, (de Sevilla), Don Máximo Bourdette.

I.

Base.

La base para ejecutar la canastilla consiste en una tabla redonda, de las dimensiones que se desee, con doce agujeros hechos á expreso para colocar en ellos otras tantas puntas de las llamadas de París, de diez centímetros de largo, más dos agujeritos de extremo á extremo, donde entrará ajustado un alambre finísimo de acero de treinta centímetros de largo, que nos servirá para formar el asa de la canastilla, como indica el dibujo.

Estos agujeros se harán á dos centímetros del borde de la tabla y de cuatro en cuatro uno de otro, procurando sean iguales y entren las puntas y el alambre lo más ajustado posible, con el fin de que cuando se vayan á sacar salgan con facilidad y no pierdan la forma estética del conjunta en su ejecución.

Hecha y agujereada la tabla, colóquense las puntas y el alambre en forma de arco, como indica el grabado.

II.

Ingredientes y proporciones necesarias

Dos kilos de azúcar; uno idem de glucosa; media libra de almendras; 300 gramos de huevos hilados; medio kilo mermelada de melocotón; una tarta de genovesa, dos centímetros más pequeña que la base de la canastilla; 750 gramos de fondan aromatizado de vainilla y flor de limón; carmín vegetal varios, y azúcar quemada en líquido; y dos copas Kirs y dos de Benedictine.

III.

Ejecución

Póngase el azúcar y la glucosa en un cazo de cobre con un poco de agua a fuego lento, espumándolo á menudo para que quede sumamente clarificado, y cuando esté á punto de caramelo fuerte, échese sobre una mesa de mármol, muy limpia y ligeramente untada de mantequilla ó aceite de almendras; divídase en dos grupos ó proporciones, uno de éstos, que lo destinaremos para el cuerpo de la cesta, se le echa antes de trabajarlo azúcar quemada en líquido muy fuerte ó espesa para obtener el color amarillento del junco ó mimbre; trabájese con las dos manos igual que el caramelo, hasta que tome un color brillante como la seda, sin dejarle tomar demasiada consistencia; en tal caso, es trabajo perdido; póngase amontonada en un cedazo de seda, lo más tupido posible, á la puerta del horno ó estufa, á una temperatura determinada que no se ponga duro ni tampoco blando,

De la otra proporción se le quita la tercera parte y con carmín encarnado se trabaja en igual forma que la anterior, colocándola en el cedazo que la destinaremos para hacer las flores que indica el grabado.

La otra parte que hemos dejado sin trabajar se divide en dos, para darle un colorido azul y rosa, que la destinaremos al asa de la canastilla, empezando la ejecución de la siguiente forma:

Con el colorido azul y rosa fórmense dos cordones por veces, lo más fino posible, y unidos los dos váyanse enroscando alrededor del alambre desde la altura de las puntas, imitando en lo posible el asa de una canastilla de juncos de colores.

Se empieza por un lado y se termina por otro, pero con mucha rapidez, pues en cuanto pierde el calor se rompe al trabajarla y es imposible darle forma, y si se vuelve á calentar se empaniza, y por lo tanto es trabajo perdido.

Hecha el asa en la forma que antecede, procédase con el preparado amarillo á formar el cuerpo de la canastilla, cogiendo poco á poco pequeñas proporciones, la necesaria para modelar un trozo imitando un junco, empíese á tejer sobre la tabla de punta sin punta, que se hará al llegar á la punta una por dentro y otra por fuera en igual forma que los cesteros, así se va tejiendo hasta terminar en la corona de las puntas, sin olvidar que se ha de hacer muy rápido, sin que se empanice el azúcar.

Hecha la base de la canastilla, y después que haya tomado el azúcar estabilidad, se sacan las puntas y se procede a formar las flores con el preparado encarnado, empezando por el capullo, y se hace hoja por hoja que se forman con el dedo índice ó pulgar, apoyado con el que sigue y con el puño cerrado; cada hoja que se forma se adiciona á la flor ó rosa y ella misma se pega con el calor que deberá tener; cada hoja que se hace se vá pegando á la canastilla, como indica el grabado, pero ha de imitarse perfectamente las rosas naturales.

Por último, de los restos de todos los preparados únense y trabájense de nuevo sobre fuego y háganse dos cintas, colocándolas en los extremos del asa como indica el grabado.

IV

Complemento de la composición

Cójanse la mitad de los huevos hilados y envuélvanse en la otra mitad de la mermelada de melocotón que estará muy reducida y sin azúcar; bien envuelto el huevo y la mermelada, se forman las yemas de los huevos y hechas estas con las almendras hechas mazapán blanco, se imita la clara enrollándola á las yemas, se ponen á secar al horno durante 15 minutos sin que pierdan la forma y se cubren con le fondau imitando la cáscara del huevo.

Hágase de la genovesa tres divisiones, aromatícese con el Kirs y el Benedictine, y con la espátula nátese con el resto de la mermelada por su interior y cubierta.

Colóquese la canastilla en fuente redonda sobre servilleta y dentro de esta la tarta, pónganse los huevos hilados sobre la tarta y en los bordes á modo de hierba, y sobre estos los huevos, que hemos confeccionado en pirámide, quedando terminada la composición.

Nota.— Los trabajos de azúcar son difíciles de ejecutar mientras no se han practicado, pero una vez adquirida la práctica son de los mejores efectos que se puede suponer, pues se imita perfectamente la madera y el tejido de seda por su brillantez, dándole casi un efecto de fantasía indiscutible. Ha de tener en cuenta el ejecutante que hay que acostumbrarse á resistir en las manos una temperatura de sesenta grados por lo menos.

ATILANO GRANDA.

Jefe de Cocina.

Madrid. 1911.

Obras nuevas

«El Arte del Cocktelero Europeo» por Ignacio Domenech

Obra originalísima, de inmensa utilidad para los camareros y cocineros, porque dan un gran paso progresivo en su carrera; poniéndose al nivel de los camareros y cocineros mejores del extranjero. Es el arte de la preparación instantánea de los *Cocktails*, *Néctars*, *Sauro*, *Flips*, *Ponches*, *Limonadas*, *claret-cups*, *Naranjadas*, es el completo arte del *Bar*, más de 300 recetas. Todo dueño de Bar, Cervecerías, Cafés, Res-

taurants, gastrónomos refinados, deben de comprar *El Arte del Cocktelerio Europeo*. Precio 2'50, y á los que pidan desde 6 ejemplares, se les rebaja 50 céntimos por ejemplar.

Pídase en Madrid, calle de Echegaray, número 20, piso tercero.

Hemos recibido los cuadernos 32 y 33 del *Atlas Pedagógico de España*, obra de grande utilidad para el estudio práctico y completo de nuestro suelo, publicada por la casa editorial de Alberto Martín, de Barcelona. Cada cuaderno se compone de un mapa de la provincia tirado á nueve colores, para que se distingan á simple vista las divisiones judiciales, y de cuatro hojas numeradas; corresponde á los partidos judiciales y Ayuntamientos, estando los nombres de éstos únicamente marcados con la inicial; los tres mapas restantes son completamente mudos, el segundo es igual al primero; pero en él se han suprimido las iniciales; el tercero corresponde á las vías de comunicación (ferrocarriles y carreteras) y el cuarto á los sistemas orográficos é hidrográfico y está impreso á dos tintas.

El cuaderno 32 corresponde á la provincia de Toledo y el 33 á la de Navarra; este cuaderno, lo mismo que los sucesivos, llevan una hoja más con la descripción de la provincia, habiéndose suprimido ésta del dorso de cada mapa.

El precio de cada cuaderno es de cincuenta céntimos de peseta.

Los pedidos de dicha obra, pueden hacerse en las librerías, centros de suscripciones ó al editor Alberto Martín, Consejo de Ciento, 140. —Barcelona.

La casa editorial de Alberto Martín ha puesto á la venta un mapa general de Marruecos que, por su riqueza de datos, puede considerarse como el más completo de los publicados hasta la fecha; estando perfectamente señaladas las cordilleras, ríos, vías de comunicación, etc., y los puntos en donde está establecida la policía internacional y la nación que la tiene á su cargo:

Dicho mapa está impreso á seis tintas con escala de 1 : 3.000.000 y se vende á 1'50 en hoja y á 2 pesetas encuadernado.

Esta casa activa la publicación de otros mapas parciales de Africa, que pronto se pondrán á la venta.

Los pedidos pueden hacerse en las librerías, centros de suscripción ó en la casa editorial Alberto Martín, Consejo de Ciento, 140, Barcelona.

De todas partes

El submarino francés *Archimedes* ha hecho un viaje de 1.400 millas marítimas en menos de cinco días, todo el tiempo debajo del agua, andando á una velocidad de 12 nudos por hora. Es el viaje más rápido que por este medio de navegación se ha efectuado hasta la fecha.

Precio de los aeroplanos

Los precios corrientes en París de los principales tipos de aeroplanos son los siguientes:

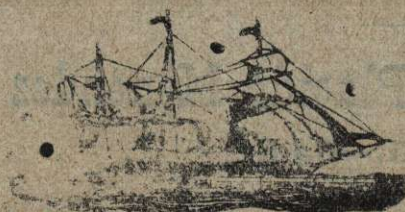
MONOPLANOS	Francos.
<i>Bleriot XI</i> tipo Canal de la Mancha:	
Con motor Anzani de 25 caballos, 3 cilindros, aletas.	12.000
Con motor Gyp de 30 caballos, 4 cilindros, refriger. agua.	13.800
Con motor Gyp de 40 caballos, 4 cilindros, refriger. agua.	17.000
<i>Bleriot XI bis</i> de un viajero:	
Con motor Gnome de 50 caballos, 7 cilindros, rotativo.	24.000
<i>Bleriot XI 2 bis</i> para dos viajeros:	
Con motor Gnome de 50 caballos, 7 cilindros, rotativo.	28.000
<i>Antoinette</i> de un viajero; motor Antoinette 50 HP. 8 cilindros, refriger. agua.	25.000
<i>Antoinette</i> para 2 viajeros; motor Antoinette 60 HP. 8 cilindros, refriger. agua.	28.000
<i>Deperdussin</i> con motor Clergert 50 HP. 4 cilindros, refriger. agua.	20.000
<i>Deperdussin</i> con motor Mercedes 50 HP. 4 cilindros, refriger. agua.	24.000
<i>Tellier</i> con motor Panhard 83/45 HP. 4 cilindros.	25.000
<i>Tellier</i> con motor Panhard 50/60 HP. 6 cilindros.	27.000
<i>Hanriot</i> «Gran modelo» con motor 50 HP. (á elegir).	25.000
tipo libélula con motor 40 HP. (á elegir).	22.000
<i>Santos Dumont</i> (Demoiselle) con motor Bayard de 2 cilindros.	7.500
<i>Nieuport</i> con motor Darracq de 25 HP. 2 cilindros opuestos.	18.000

BIPLANOS	Francos.
<i>Voisin</i> tipo de madera:	
Con motor E. N. V. 60 HP. 8 cilindros, refr. agua.	23.500
Con motor Gnome 50 HP. 7 cilindros, rotativo.	26.000
Sin motor.	12.000
<i>Voisin</i> tipo de acero:	
Con motor E. N. V. 60 HP. 8 cilindros, refr. agua.	25.500
Con motor Gnome 50 HP. 7 cilindros, rotativo.	26.000
Sin motor.	13.000
<i>Farman (H)</i> con motor Gnome 50 HP. 7 cilindros, rotativo.	28.000
Con motor E. N. V. 60 HP. 8 cilindros, agua.	26.000
<i>Farman (M)</i> con motor Renault 60 HP. 8 cilindros, aletas.	28.000
Con motor Chenu 50 HP. 4 cilindros, agua.	25.000
<i>Wright</i> con motor Wright de 35 HP.	25.000
<i>Sommer</i> con motor Gnome 50 HP. ó E. N. V. 60 HP.	26.000
Sin motor.	12.000
<i>Paulhan</i> con motor Gnome de 50 caballos.	30.000

Tip. LA UNION —F. Fontecha, 4. Cádiz.



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.

“Almacenes de Pando”

DE

Serdio y Gutiérrez

Granos, Semillas, Cereales y otros.

Gran abastecimiento al por mayor y menor.

Libertad, números 9 y 14. 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, MALAGA 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

El Teléfono

Quien quiera probar en toda su pureza los ricos vinos de Jerez, Sanlúcar y Chiclana, así como las excelentes bebidas espirituosas de las más acreditadas marcas las encontrarán en este acreditado establecimiento.

Libertad, número 11.

Cádiz.