

EL ARTE CULINARIO

Órgano 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 de "El Arte Culinario"



JACINTO BUELA

Creo que es el Jefe de Cocina más joven que en la actualidad cuenta la Compañía Trasatlántica.

Jacinto Buela, desde la temprana edad de diez años, comenzó sus relaciones con el fogón, ingresando en calidad de *pinche* en el antiguo Hotel de Europa, en Cádiz, en el que permaneció cuatro años, época en que ingresó en la Compañía Trasatlántica, en calidad de Marmitón.

Desde tal fecha á nuestros días, tuvo un interregno de tiempo fuera del servicio de la Trasatlántica, por su voluntad, y prestándolos en el Hotel Telégrafos, en la Habana, hasta estallar la guerra con los americanos, en que ingresó de nuevo en la Compañía, en calidad de segundo cocinero, en el vapor *Isla de Panay*, que fué hecho prisionero por los americanos y conducido á Cayo Hueso, donde siendo decla-

rado buena-presa, fueron transportados en un buque inglés á Gibraltar.

Prosiguió sus servicios en la Trasatlántica, y ahora, recientemente, fué ascendido á Jefe de Cocina, destinándolo á uno de sus mejores buques, cual lo es el *Buenos Aires*, en donde continúa en la actualidad.

Buela se constituyó en el buen artista que es, de por sí solo y por sus únicos esfuerzos, pues ya lo hemos visto que, completamente un niño, como lo era á la tierna edad de diez años, comenzó á ganarse su sustento y á padecer la azarosa vida del trabajo. No por ello descuidó su educación social, siendo hombre que lee y estudia mucho, como se desprende de su exquisito como afable trato.

Hombre formal y de entereza, incapaz de doblegarse ni someterse á lo que su privilegiada como honrada inteligencia le rechaza, goza de las mayores simpatías, no tan sólo entre sus Jefes y profesionales, sino también con cuantos tienen la ventura de tratarle.

No niega su característica de buen gaditano, agudeza de ingenio y alegría de palabras, que hacen un conjunto de nuestro biografiado de lo más perfecto comopreciado.

EL ARTE CULINARIO, querido lector se, complace en presentarte al buen artista culinario, y uno de sus más predilectos amigos, al mismo tiempo.

RAFAEL SUAREZ.

PLAUSIBLE IDEA

Excelente me ha parecido la idea expuesta por Rafael Suárez en carta abierta publicada en EL ARTE CULINARIO de Cádiz, dirigida á Toribio Reoyo, de Barcelona.

Yo, que hace tiempo me ofreció las colum-

nas de su periódico, que tan dignamente dirige, cosa que desde luego le agradecí mucho, pero que no usé, no por falta de voluntad, sino por carecer de práctica y teoría y de aptitud de escribir para la Prensa; pero ahora no puedo sustraerme sin dar mi opinión sobre idea tan laudable para todos los que vivimos del trabajo y ejercemos la proferión en las cocinas del arte culinario, máxime cuando somos una clase que estamos tan faltos de organización, cuando nos hace tanta falta, por ser el único medio que tenemos para mejorar nuestras condiciones de trabajo.

Para que podáis formaros una idea de lo mal que está nuestro trabajo, os voy á citar sólo un caso, y es que *El País* del domingo 13 de Agosto publica un extracto del Instituto Geográfico Estadístico, sobre el número y clase de emigrantes españoles que emigran á la Argentina, en el año de 1910, y sólo de cocineros son 6.794; por esto podeis formaros una idea de cómo estará nuestra profesión y cómo andaremos á la par con la miseria; todo por culpa de los retrógrados serviles, los apaga-fuegos, los mata-impulsos, los ahoga-vitalidades; en cambio, saben sacar de los apuros, prepararles su bienestar y brillante porvenir á los que nos explotan, nos denigran y nos desprecian.

Nuestra fuerza es mucha si la dispusiéramos bien; de nuestra energía podemos sacar mucho producto después de bien organizados; con un Reglamento á base múltiple, que encierre todas nuestras aspiraciones, ó sea la protección al trabajo, el socorro mútuo, montepío, casa de salud y escuelas prácticas y teóricas y demás cosas, que eso ya entraría á tratar en las Juntas generales de las respectixas secciones que integrasen la Sociedad General de Cocineros y Reposteros Españoles.

Yo, si en vez de encontrarme ejerciendo dicha profesión en esta capital, me encontrara en otra, me atrevería á proponer que la Asamblea de constitución se celebrase en Madrid.

¿Las causas? Las voy á explicar: por ser sin duda alguna la capital que cuenta con mayor contribuyente de individuos que se dedican á la profesión de cocinero, ó ya sea por ser la capital de España donde reside la mayor parte del elemento oficial, que come y no trabaja y si vive con todo el lujo del aristócrata.

Pues hay en Madrid dos Sociedades de Cocineros que cuentan, entre las dos, con más de 500 socios, y se puede asegurar, sin temor á equivocarse, que hay más de otros tantos sin estar asociados á ninguna, por esta falta de

organización que hay, y por la apatía que existe entre las dos Sociedades constituidas.

Yo, por amor al arte lo primero, por pertenecer á las dos lo segundo, y por ser el Presidente de una de ellas lo tercero, deseo desaparezca, porque la apatía nunca dió buen fruto, y por ver si se lograba limar asperezas, atraer adeptos y despertar á los dormidos, es por lo que yo deseo que la Asamblea constituyente ó congreso fuese en Madrid.

Conste que yo no hago más que exponer mi idea, sencilla y llanamente; que yo, desde luego, estoy dispuesto en este asunto á acatar lo que opinen la mayoría y á coadyuvar para ello en todo lo que pueda y alcancen mis fuerzas; ya como Presidente de la Unión Culinaria, pongo á prueba mi escasa inteligencia para todo lo que redunde en bien de la clase á que pertenecemos; por lo demás, lo mismo me da que la Asamblea se celebre en Barcelona, Cádiz ú otro punto donde se acuerde.

Dice muy bien el director de EL ARTE CULINARIO, que puede celebrarse con la fecha tan memorable, para la democracia española, del Centenario de las Cortes de Cádiz.

Yo también diré que puede coincidir con la Exposición Universal que tiene en proyecto el Gobierno, de común acuerdo con las Cámaras de Comercio y Círculo de la Unión Mercantil, que aunque no está determinada la fecha, se cree que será en el próximo año de 1912, ocasión propicia para que puedan venir á Madrid numerosas representaciones de provincias de todas las poblaciones y de las sociedades ya constituidas, en condiciones de economía, porque seguramente el Gobierno conseguirá, de las Compañías de los ferrocarriles, una rebaja considerable en el precio de los trenes, y además les será más grata y menos pesada la estancia en esta, porque se organizarán festejos; habrá mucho movimiento del que nosotros podremos disfrutar algo, y mucho más si logramos cimentar una obra grande, fuerte y sólida de la que podemos obtener muchos y grandes beneficios.

Esta es la opinión del más inexperto, más torpe y más humilde, pero la más fuerte voluntad é invariable pensamiento de todos los que se dedican á la árdua tarea de arrimarse al fogón, de manejar cacerolas y sartenes, moldes y cuchillos para confeccionar manjares.

D. Vázquez.

Madrid 15 Agosto 1911.

¿MI OPINIÓN...?

Para Rafael Suárez.

II

Amigo Rafael: Después de saludarle y felicitarle sinceramente por su valiente *Carta abierta* insertada en el número 25 de EL ARTE CULINARIO, me creo en el deber, invocando el modesto título de aprendiz de cocinero, dar mi opinión según mi pobre inteligencia me dicte.

Quisiera que al emborronar estas cuartillas estampara mi tosca pluma cuanto siento en el corazón y todos aquellos pensamientos é ideas que pasan por mi mente cual una cinta cinematográfica, para ponerlos á su disposición y al servicio de la clase á que tengo la honra de pertenecer; mas no es posible: la pluma se niega á seguir y en mi cabeza noto un murmullo ensordecedor é incompaginable, que me priva de expresar cuanto quisiera; séame, pues, perdonada tal torpeza á cambio de la buena voluntad que me abriga, reclamando un puesto de soldado de fila para formar parte de la primera avanzada que se forme, para luchar por todo lo que tienda á mejorar y engrandecer el gremio del Arte culinario español.

Cuanto Vd. propone me parece de perlas, pues por los mismos ideales vengo luchando hace diez años (dispénseme esta inmodestia) sin conseguir que se hiciera algo práctico; pues entiendo que hace años debíamos tener Quinta de la Salud, Montepío para inválidos, Colegios de huérfanos, etc., etc.; pero se nos ha pasado el tiempo mirando al vecino y hoy nos encontramos con que el obrero que en peores condiciones trabaja en España es el Cocinero; hay leyes como la del descanso dominical, que nos concede disfrutar un día de holgura cada siete, y como nuestra fuerza está diseminada, los patronos aprovechando esta torpeza nuestra, no nos concede dicho día de descanso; al contrario, cada día que pasa, más horas de trabajo nos imponen y menos jornales nos dan.

Ocorre que la industria Hostelera se ve gravada con arbitrios y contribuciones y los géneros de consumo se encarecen más, y como el industrial quiere sacarle al negocio su tanto por ciento, en vez de exigirle al cliente un aumento de precio, le rebaja al obrero el jornal y lo reduce eliminando alguna plaza, que aunque malamente, comia una familia; la razón natural indica que el consumidor sea el pagano de los gajes que el sostenimiento de una industria representa; pero los industriales, por miedo á la competencia de otros con menos avaricia, no lo entiende así y lo quiere sacar del sudor del obrero. ¡He aquí el porqué cada día nos encontramos en peores condiciones; nosotros venimos á ser al fin y á la postre, los paganos de las desdichas nacionales,

y más que nosotros nuestros hijos, que prevén días angustosos de hambre y miseria...!

Un punto hay en su proposición que conviene aclarar bien; es el referente á nuestro Congreso, por lo que da á entender que lo que se proyecta hacer es una Federación del gremio. Sobre este punto séame permitido que reserve mi opinión hasta el momento que otros compañeros con más luces que yo den la suya, pues como en la actualidad pertenezco á la Federación de Camareros, Cocineros, reposteros, pasteleros y similares de España, y he sido puesto en entredicho por algunos compañeros camareros en Octubre de 1906, por haber propuesto separarnos ó constituirnos aparte los Cocineros y reposteros que por dicha fecha figurábamos en la Agrupación de Camareros de Madrid, no quisiera verme tildeado de nuevo con tal objetivo, mientras las diferentes opiniones no se hagan más extensivas.

Ahora bien; yo entiendo que no podemos seguir como hasta la fecha, impasibles sin dar muestra de vida; tenemos necesidad de unirnos como un solo hombre, constituyendo secciones donde no las haya y refundiendo en una en aquellas capitales, tal como Madrid y Barcelona que hay dos ó tres, que no hacen más que crearse enemistades odiosas entre obreros de un mismo oficio que debían de estar como hermanos nuestros, que sienten las mismas necesidades y las mismas ansias de mejorar moral y materialmente.

Esta es mi opinión por la que estoy dispuesto á lugar hasta quemar el último cartucho de mi existencia.

Ahora esperemos á que otros compañeros expongan su manera de pensar, y habiendo reunido todos los pareceres que se expongan, desechemos los que nos parezcan malos y con los buenos hagamos una gran obra de reivindicación social como corresponde á obreros dignos de llevar con honra tal título. Declaremos la lucha allí donde sea necesario sin miramientos; siempre adelante y olvidemos todos el camino andado, esto es, lo que tenemos que hacer los Cocineros españoles si no queremos que llegue el día que tengamos que hacer el oficio del esclavo de Africa.

¡Cocineros españoles: pensad en el mañana de vuestros hijos y haced cuanto os sea posible por que nos unamos como un solo hombre bajo los pliegues de una misma bandera!

¡Compañeros de Madrid y Barcelona: confundir vuestras Asociaciones en una sola por cada capital! ¡Desechad todos los antagonismos y rencores...!

¿Coincido en algo con Vd. amigo Suárez?

ATILANO GRANDA.

Mondariz, 8-1911.

Culinarias

Sopa al cuarto de hora y su origen

Los que hayan visitado y visiten cualquier restaurant en Cádiz, notarán siempre en primera línea de los *Menús* esta clásica como exquisita sopa.

Todo profesional que haya residido algún tiempo en Cádiz conoce generalmente esta sopa que se forma á base de mariscos, arroz y picadillo de huevos y jamón: pero lo que excitaba mi curiosidad era la averiguación de su origen, que al fin y al cabo tuve la dicha de encontrar.

Su origen es italiano, como lo es también del célebre *pescado frito*; *tortilla de bacalao* y *de camarones*, *fainá* y *paniza*, frituras todas que por su gran popularidad en Cádiz, trascendió su fama á otras regiones.

Receta de la sopa del cuarto de hora según tradición

Para seis comensales se pone en una cazuela de barro á derretir el tocino que corresponde á 250 gramos de jamón serrano, picando el jamón á cuadros se pone en un plato que nos servirá después.

En un litro de caldo se ponen á cocer después de bien lavadas 300 gramos de almejas á las que se quitará las conchas; cójase un pan francés y se corta rebanadas de todo el largo que se pueda; se tuestan al horno dándole un color dorado y una vez que tengamos todo esto preparado en la cazuela que tenemos el tocino fundido ponemos el pan, las almejas y se moja con el caldo, añadiendo una copa de amontillado por comensal y por encima el jamón que tenemos picado en el plato.

Una vez dentro todo se le hace hervir encima del fuego un poco, concluyéndolo en el horno 5 minutos, después de los cuales puede servirse.

JACINTO BUELA.

Sopas—Fórmulas de José Solé

Chasseur.—Hacer pasar con manteca una *mirepoix* junto con los huesos y desbrices de toda clase de caza volátil—*gibier*, luego que ha tomado color se le hace reducir vino blanco; después mojarlo con consommé adicionándole arroz, lo suficiente para poder hacer la puré; cocerlo y luego picarlo al mortero, pasarlo por el tamiz y la estameña; luego de arreglada amantecarla bien y servirla con crostones del mismo—*gibier* (caza).

Mock Turtle.—Este potaje es una falsa tortuga. Se pone en una cacerola una *mirepoix*, se hace pasar y luego se pone á brasear cabeza de ternera; cuando esté braseada se corta en pedazos algo gruesos y se moja con consommé, luego se pone á hervir yéndole espumando de vez en cuando; cuando está cocida se retiran los trozos de cabeza y se pasa por una servilleta la sopa. Se toma aparte un bol y se pone mitad Madera y mitad Oporto haciendo desleír dentro fécula inglesa la llamada *arrow root* la suficiente para que liada la sopa no quede demasiado espesa y se lia el *consommé*; se vuelve á pasar y se le añade los trozos de cabeza, aceitunas deshuesadas y *quenefas* de volaille.

Oxtail Soup.—Poner una *mirepoix* en una cacerola y piel del gordo de tocino, cortar la cola de buey y ponerla dentro á brasear; hacer que se *pince* un poco sin que se quemé, es decir lo suficiente para que dé un color algo oscuro á la sopa, luego mojarlo con agua ó caldo, poner dentro un *bouquet* bien guarnecido además de dos ó tres za-

nahorias y nabos, tomates cortados en dos, apio, una cabeza de ajos, pimienta en grano algo picada y puesta en un trapo atado, dejarlo cocer seis ó siete horas al lado de la hornilla espumándolo de vez en cuando, pasarlo después y concluida como el *Mock Turtle* solamente que la guarnición es uno ó dos pedazos de la cola deshuesados y una jardinera de nabos y zanahoria hechos á la cuchara y glaceados.

Cressonniere.—Hacer lo mismo que el *Florentine*, pero en vez de espinacas poner berros.

Poireaux Princesse.—Poner en una cacerola manteca, el blanco de los puerros, poner algunas cucharadas de harina (según la cantidad) y hacer una especie de *rus* sin que tome color, anojarlo con *consommé*, hacerlo hervir dos ó tres horas, pasarlo por el tamiz y la estameña, liarlo con yemas de huevo y manteca; servirlo con crestones de pan.

Au Huitres.—Hacer blanchir ostras en un poco de vino blanco y tres cuartas partes de *consommé*. Aparte con manteca hacer un *rus*, es decir, manteca y harina bien mezclado, mojarlo con el jugo que ha quedado de hervir las ostras; hacer hervir este *veloute* por espacio de dos horas, pasarlo por la estameña y amantecarlo bien; servirlo cada porción con algunas ostras blanchidas y algo de *oseille* bien fina.

Minestrone.—Hacer hervir al *consommé* puerros, col, tocino raspado, ajo y tomates mondados, todo cortado como para uno *paysanne*, juntándole (*flageolets*), veinte minutos antes de ponerlo al baño maría añadir un bol de arroz; servirlo con queso rayado aparte.

Villageoise.—Hacer hervir puerros y patatas cortados pequeños con la mitad caldo y otra mitad agua, sal y manteca juntándole dentro macarrones de un centímetro de largo y se sirve.

Danois.—Una *creme de volaille* con una jardinera compuesta de guisantes, nabos y zanahorias hechas á la cuchara.

Parisien.—Hacer un potage *Contesse* sin la guarnición de puntas de espárragos y poner en su lugar *quenefas* de volaille.

Chevreuse.—Hacer una *veloute* con raíces de perifollo, lo mismo que una *Favorite*, servida con crestones de pan y perifollo picado.

Ali Pachá.—Hacer pasar tomates *concassées* con manteca bien caliente, juntar un bol de arroz *Carolina*, mojarlo con *consomé*, dejándolo cocer durante veinte minutos. Adicionarle un poco de paprika (pimienta colorada especial). Sirvase con queso rayado, encima ó aparte.

Viveurs.—Hacer un buen *consommé* de volaille con algún gusto de remolacha, ponerle dentro una reducción de cerveza. Sirvase con crostones con algo de paprika y queso rayado, un pie de apio braseado dentro, por persona, que representa el nombre del potaje *Viveurs*.

Quevec.—Una crema de judías blancas con una jardinera dentro, hecha á la cuchara.

Las Patronales

No pretendo hacer nuevos cargos á la Compañía Trasatlántica en su desdichada gestión de la fundación de las Sociedades patronales.

Muchas cuartillas de original de imprenta llevo omborronadas sobre tan antipático asunto, sin que ambas partes litigantes hayan dado pruebas de la menor vitalidad, apesar de que columnas enteras de EL ARTE CULINARIO han

servido de denuncias de grandes inmoralidades tan afectas á los unos como á los otros.

Los cocineros al servicio de la Trasatlántica no ignoran que en el fondo de todos los altruismos de su *patronal*, no hay más que un concepto categórico y escueto, el de la explotación, y dos exclusivamente clasificaciones de hombres, la de explotadores y explotados, y saben que dentro de este fatal dilema no será la primera clasificación la que á ellos corresponda.

Vergüenza dá el comentar todo lo seriamente que se merece la vergonzosa conducta ejercida para con nosotros por aquellos profesionales de quienes hemos sido constantes defensores de sus mermados derechos, que apelan al disimulo y la falsía ora para con nosotros, ora para con el *garito forzoso* que les impuso la Trasatlántica.

Juegan con dos barajas, una para con ellos y otra para con nosotros, no sin comprender cobardemente que la vituperable acción que ejecuta les conmina y lleva á la esclavitud y miseria de las clases.

Buscan en sí el medro personal únicamente y poco les importa en convertirse en Judas los unos de los otros, y por este estado de cosas tan anómalas como iníquas es por lo que aún permanece abierta esa declaración de guerra contra los derechos del hombre que lleva por lema «La Cocina Marítima».

No puede existir ni un asociado de «La Cocina Marítima», que honradamente pueda defender la gestión de la misma, y es más, ni la misma Compañía Trasatlántica que la creó, pues en el ánimo de todos está las grandes corruptelas y dilapidaciones que se han ejercido por la misma, actos todos pues, que rechazan las conciencias honradas.

Sepan desde hoy nuestros amigos y compañeros, que dejarán de serlo si prosiguen prestando su apoyo á nuestro enemigo, que son los suyos propios, pues es lamentable que labor que con tanto sacrificio obtenemos, tenga al fin y al cabo que perecer por el egoísmo y cobardía de unos pocos.

El Arte Culinario ha escudado á sus amigos y compañeros de la persecución del enemigo con su propia y única persona; EL ARTE CULINARIO ha sacrificado sus ínfimos intereses de su particular bolsillo sin recurrir para nada la de sus compañeros y amigos; EL ARTE CULINARIO ha venido y viene abogando siempre por la mejor defensa de los derechos del cocinero, como destruyendo en más de una y cincuenta ocasiones los grandes parapetos que se elaboraban desde esa misma Cocina Marítima á que aún prestan apoyos hombres que visten el gorro blanco.

España entera mira con simpatías y elogios nuestra constante como firme campaña, todos menos aquellos á quienes más directamente les corresponde, y esto sobre no ser lógico ni admisible resulta hasta poco decoroso para nosotros mismos, si á la faz del mundo entero no sacamos á relucir á los ingratos por quienes peleamos.

¿Para qué acuden á nosotros á estrechar nuestra mano, á colmarnos de plácemes y felicitaciones por nuestra razonada campaña, si horas después han de constituirse en amigable conciliábulo en el mismo salón de «La Cocina Marítima»?

¿Es esto decente? ¿Es esto admisible? ¿Puede proseguir ni por un momento más tan extraña conducta?

¡No, y mil veces no! Los soldados de nuestras filas no pueden constituirse de hombres farsantes y metalizados, puesto que nuestro ejército no es legión de mercenarios, y sí de hombres concientes como leales defensores de sus sagrados derechos.

Hora es ya de que las raras circunstancias que nos embargaban desaparezcan de una vez, tan total como radicalmente, y para ello no es á la Trasatlántica á quien en este momento nos dirigimos, sino á los que cobardemente depositan sus conciencias ante los pies de la misma.

Más tarde, cuando lo creamos más oportuno, proseguiremos con la Compañía la defensa de nuestro litigio, adaptando á las circunstancias como á los procedimientos empleados por dicha entidad, el modo y medio de que tengamos que hacer uso.

Pacotillas

Vengo comparando á la gran mayoría de los cocineros de la Trasatlántica con los *camaleones* en su innata cualidad de cambiar el colorido de su piel.

Se lamentan en público con justísima razón por cierto, de los atropellos y vejaciones que sufren de «La Tragona Marítima», y no son capaces de negarle su apoyo, contribuyendo de sus particulares intereses al sostenimiento de ese *engendro* que tanto les perjudica y á quien tenazmente combatimos.

¿Qué interpretación damos á tal modo de proceder?
¡Macarrones á la Fulañi,

* *

Comprendemos que el *gran* Vicente, llore á la desesperada su pérdida de la Vicepresidencia de «La Tragona Marítima», pero éstas son cosas previstas de suceder y hay por necesidad de tomarlas con más dulcitud y paciencia.

Esto me recuerda aquella moraleja asturiana, que dice:

Yo tenía un *cabrituco*
que echelo á pacer el verde,
vino el lobo y le comiose
«el que lo tiene lo pierde»

* *

Yo no acierto á comprender cómo una entidad tal como la Trasatlántica pueda aun persistir en el sostenimiento de esas sociedades patronales impuestas á sus obreros, y que por sus escandalosos abusos no sirven más que de desmoralización en los mismos.

Precisa hacer uso de un abandono muy grande para no querer hacerse cargo de la anormalidad con que se desarrollan esos centros, y muchos más, para persistir en su sostenimiento después de los múltiples casos ocurridos en el seno de los mismos que son del dominio público, y que este por tanto los juzga y califica con arreglo al origen y forma en que se desarrollan.

La Trasatlántica acusando una negación absoluta de sentido práctico en vez de unificar y velar por la mayor seguridad y bienestar de sus obreros, ha creado la semilla de la discordia como de la corrupción entre los mismos, resultando de este galimatías de que nadie pueda aventurar fé de que el mañana sea esta misma Trasatlántica la entidad uniforme y bien reglamentada que todos hemos recordado.

¡Claro es, como que su reputación y prestigios viene distribuyéndose entre maseos zacandiles de traidores analfabetos, que prestados á ser judas de su propia clase, mal podrán defender la que no les corresponde por naturaleza!

* *

Al señor de Pobil en sus *arrogancias* contra nuestras libres é independientes sociedades, le sucede lo que á aquel individuo del cuento que deseando servir á un opulento conspirador, prometió llevarle *el valiente* que necesitaba para deshacerse de un gran enemigo. Sucedió que buscando mi hombre entre el hampa de matachines, su *héroe*, fijóse en un mocetón de bastante mal empaque y que por añadidura ó falta, tenía un descomunal corte en la cara que le cruzaba de la boca al ocpucio. ¡Este es mi hombre! se dijo, y todo lleno de alegría le presentó inmediatamente al conspirador diciéndole: «Señor, aquí tiene usted al *Traga-niños*, verdadero hombre de *pelo en pecho*, que tiene pasaportado más de 5 y más de 6 al *otro barrio* de un solo *jipio*, y que últimamente en feroz lucha con *Pelos de lobo* sacó este descomunal *chirio* en la cara, que como usted vé se la cruza por entero»

¡Pues no me sirve amigo mío, y créame que en verdad lo siento por su molestia!

El *Traga niños*, que escuchaba esta conversación, amoscado sin duda por la dejación que de él se hacía, preguntó entonces, con tono agrio:

¿Se puede saber *cazalleros*, *quién será entonces el guapo que puea servirle á usted?*

Sí, señor, y ahora mismo voy á decirselo: «el valiente que yo necesito no es usted, y sí el que le cortó la cara.»

Conque aplíquese el *chascarro*, don Mariano, y si es que usted desea servir á la entidad á que pertenece, no olvide que no son esos *garitos patronales* los que han de ayudarle, y sí la libre conciencia de sus obreros,

MARIO.

Algo sobre nuestra contribución al progreso de la Argentina EN LOS ÚLTIMOS 40 AÑOS



Al año 1869 del siglo pasado, se remontan los primeros datos estadísticos recopilados por la oficina de inmigración, y, según ellos, en aquel año egararon a Buenos Aires 0.169 españoles, que fueron repartidos por todo el territorio. Hasta el año 1887 la inmigración hispana se mantuvo entre 4.000 y 9.000 por año; en 1887 fueron más de 15 mil; en el 1888, más de 25.000; en el 1889, más de 71.000; decayó después entre cinco mil y 20.000 por año hasta 1900.

En estos últimos años a inmigración de españoles ha aumentado mucho, como la de súbditos de otras naciones, y, nuestro aumento no hay duda que guarda relación con la pérdida de Cuba y Filipinas, pues desde entonces la Argentina ha sido el país que mayor número de inmigrantes ha recibido y probablemente seguirá recibien-

do, si una crisis agrícola no viene á perturbar la buena marcha económica del país.

En 1905 llegaron 53.029; en 1906, 79.547; en 1907, 82.606; en 1908, 125.497; en 1909, 86.776. De todos los inmigrantes se recibe la Argentina, el español es el

que más se asimila y queda en el país. Hay un grupo de inmigrantes que del año 1869 al 1909, según la estadística, han ingresado en número doble (son los italianos) que los españoles; pero gran parte de esta inmigración viene en Septiembre, Octubre y Noviembre. Se queda en el país dos ó cuatro, á veces cinco ó seis meses, y se reembarca para el país de origen. Son los que constituyen la inmigración *golondrina*, que nosotros deberíamos hacer algo por establecer, pues representa una gran ventaja para el país que la tiene ya, que ingresa por este procedimiento sumas de importancia y da prosperidad á compañías navieras, ferroviarias, etc.

En lo que va de año 1910 han llegado al país (nueve meses) 42.000 italianos y han salido 41.000. Quien lea solo la primera cifra, dirá: ¡Qué inmigración tan copiosa, cuántos brazos para el progreso nacional! Y total, nada; mucho ruido y pocas nueces. Es cierto que en los tres meses que faltan para terminar el año vendrán probablemente 20.000 ó 30.000 más y quizás 40.000, y sólo se irán unos 10.000; pero, de todos modos, no es esta la inmigración que convenza, a pesar de lo que aquí se pregona, por aquellos que sólo se fijan en las cifras de entrada sin hacerlo en la estadia.

Todos los inmigrantes llegan al puerto de Buenos Aires. Hasta el presente es esta ciudad un verdadero pulpo, que extiende sus tentáculos chupadores á todos los ámbitos del país, y chupa su savia de la manera más perfecta. El actual presidente parece que está animado de buenos sentimientos y buenas ideas para el progreso del país, y en Bahía Blanca y Rosario de Santa Fe se establecerán hoteles inmigrantes análogos al existente en Buenos Aires; así podrán ir directamente á estas otras dos ciudades y repartirse más equitativamente por todo el país.

Un cálculo aproximado, hecho por la Oficina de Estadística, daba como existentes en la Argentina, á fines de 1909, 425.000 españoles, cálculo que se obtuvo sin calcular más de los que llegaron directamente al país sin tener en cuenta los llegados por vía Montevideo, y deduciendo de los llegados la cifra de los salidos y fallecidos; este cálculo es inexacto. De 1869 á 1909 ingresaron al país 872.946 inmigrantes, directos de Europa. Por vía Montevideo no se sabe los ingresados, pero no han de ser menos de 50.000. Agréguese á todo esto los llegados con pasajes de 1.^a y 2.^a no considerados como inmigrantes, y llegaremos fácilmente á la cifra de 950.000; téngase en cuenta que sólo en los últimos cinco años han llegado 450.000 españoles, y que 3/4 de la cifra total indicada han llegado en los último veinte años, así como que los emigrados en estos últimos cinco años no alcanzan á 100.000, y nos aproximaremos á la verdadera cifra de 600.000 á 650.000 españoles que realmente hay en el país. ¿Ocupados en qué? En todo, y repartidos desde el extremo más septentrional, La Quiaca, v. gr., al más al sur de la Tierra del Fuego; en todas partes, en las ciudades, en las aldeas, en caseríos aislados, lo mismo en la costa que en el interior, en las montañas ó en el llano, hay españoles, y ejercen, desde el más humilde empleo de sirviente, limpiabotas, cochero ó jornalero, á los más aristocráticos de rentista, abogado, escribano, médico, ingeniero, etc.; no hay rama de la actividad humana en este país en la que no figuremos: agricultores, artistas, pintores, albañiles, dependientes, industriales, comerciantes, profesores, periodistas, enfermeros, maquinistas, marinos, músicos, etc., desde lo mejor á lo peor; en fin, la colectividad ha intervenido unida muchas veces, con su inteligencia y con sus ahorros, á la fundación de instituciones como el Banco Español del Río de la Plata, el más importante, más acreditado y más sólido Banco particular de Sub-América, que extiende ya su actividad por Europa con las casas establecidas en Madrid, Barcelona, Vigo, París, Hamburgo, Londres y Génova, al par que las creadas en Montevideo y Río Janeiro, asimismo españoles y argentinos han fundado el Banco de Galicia y Buenos Aires, el Banco del Río de la Plata, del Banco Hispano Comercio, el Banco Argentino Vasco Asturiano de Plata, al Banco de Córdoba, el de Navegación Lloyd Bahía Blanca, que últimamente se unió á la Marina Mercante Argentina.

Imp. LA UNION, Plaza F. Fontecha, 4.—Cádiz.



SECCION DE NUNCIOS



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 y 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.