

El Arte Culinario

ORGANO DE LA SOCIEDAD DE COCINEROS Y REPOSTEROS "EL ARTE CULINARIO"

Redacción y Administración:

DUQUE DE LA VICTORIA, 4 PRINCIPAL

No se devuelven los originales

Se publicará una vez al mes

Esta publicación se repartirá gratis entre los señores Socios de

EL ARTE CULINARIO

El artículo de fondo

En honor á la verdad no tengo texto alguno que invertir en el presente artículo, que no lo tenga ya más que repetido por cierto número de veces desde nuestro periódico.

Constituir el texto de nuestra publicación en el cuento de la buena pipa, resultaría para Vds. tanroso y pesado como para mí aborrecible.

Cuando las cosas se marcan con todo el espíritu de justicia, se dicen sin apasionamientos, y se demuestran con toda la claridad posible, ni hay necesidad de repetir las tanto, ni de recomendarlas más de lo demasiado.

Cuando por ignorancia se peca, menos mal, débese con perseverancia proseguir en el camino emprendido; pero cuando por malicia ó por ambición nos hacemos el sordo, ya sabemos lo que dice el refrán, «que no hay peor sordo que el que no quiere oír»; por tanto, es infructuoso perder el tiempo en teorías ni predicaciones, para cuatro ambiciosos ó cuatro redomados hipócritas que alegando su analfabetismo, pero con esa gramática parda de viejo zorro, no quieren más que se las maduren porque sí; y en eso, compadres, tampoco lo creo prudente ni oneroso para nuestra Sociedad.

A mí, al que escribo el presente artículo, y casi todo el original de EL ARTE CULINARIO, ó sea á nuestro Secretario, tengo la jactancia de decirlos sin pelillos algunos en la lengua, que me importa un mito el hacer renuncia irrevocable á vuestra Secretaría, como sabéis que varias veces lo he intentado, y únicamente por insistentes y verdaderos ruegos de Vds. he cambiado de resolución. Todos bien sabéis, que en vez de obtener el verdadero lucro pecuniario que por mi trabajo me ofrecisteis, he tenido por el contrario, que sufragar de mi bolsillo particular una y cien veces, lo que ustedes con todo su amor social y con toda su música no habéis sabido ó querido corresponder, y sin embargo bien exigentes habéis estado para pedir detalles y tonterías, que en honor á la franqueza os las he dado cuando he creído oportuno y lógico el caso.

Muchos señores asociados que peinan canas en su cabeza, saben si es verdad cuanto os digo, como el proceder íncito y falso de algunos de los mismos, que oportunamente sobre aviso, he sabido contrarrestar.

Si yo os exigiera hoy públicamente el cumplimiento de vuestras palabras, libre y espontáneamente empeñada para con nuestra sociedad, así como de las vehemencias del amor social de que hacéis alarde, la nueva Sociedad «La Cocina Marítima», á pesar de todas las protecciones habidas y por haber no tendría más allá de cuatro asociados; pero como por el contrario, yo mismo os he aconsejado (conociendo algo vuestras debilidades) que nunca tratáseis sin un gran motivo justifico, do el ponerlos de frente con la Compañía que desde tantos años venís prestando vuestros servicios os dejaba marchar placenteramente á la tienda de la Mezquita á que firmárais y complacíais al Cristo de la Cocina que se levantaba contra todos sus intereses, tan solo por el bien vuestro.

Hoy sé positivamente, y estoy dispuesto á demostrárselo no tan solo á Vds. sino á ese mismo Sr. Melquiades, que la Compañía Trasatlántica, ni en

forma ni en manera alguna, procederá ni procede contra cualquiera de sus obreros que no perteneciendo á las sociedades patronales creadas por la misma, por el contrario figuren en las listas de cualquier otra sociedad.

La Compañía Trasatlántica, ni coarta, ni amenaza, ni castiga el desempeño de la libre voluntad del hombre, digan lo que quieran, los que lo digan y quienes sean, y sinó que me desmientan á mí, que he de demostrárselo, sin furros ni alteraciones, pero sí de un modo palpable sin lugar á dudas algunas.

Mucho he querido siempre á la tan respetable Compañía Trasatlántica, así pues se me hacía duro el creer que procedimientos tan absurdos como inicuos fueran máximas de la misma; pero cuando me he convencido del realismo de mis pensamientos, ó sea de que la Compañía ni abona ni permite á conciencia tales desmanes, se centuplica mi cariño hacia la misma, para mí siempre tan digna de respeto como de consideración.

Quien cual yo, aunque me esté mal en decirlo, pero hay casos que son precisos, sabéis todos que *ni tira del sable*, ni admite componendas asquerosa contra el honor de la persona, os habla así, podeis creerme, y si no, me quedo igual, y que os aconseje ó os hable Cristos como Melquiades, ó «Bombita» ó «Machaquito».

Como no quiero aquí detallar los santos y si tan solo los milagros, yo en su día os daré á conocer los nombres de vuestros compañeros, cocineros de verdad y no de bodegones, hombres serios y formales, amantes de verdad de la Compañía, que sin perder el cariño á ella, supieron con toda la dignidad apetecida, persistir siempre con la misma insistencia para con su Sociedad «El Arte Culinario» sin importarle un mito las patrañas que los miedosos propagaban, temiendo tal vez que fueran severamente castigados, sin comprender que el delito en modo alguno existía, y si bien aun á pesar de ello *el atropello* se hubiese engendrado, el que tiene manos y conducta siempre tiene puertas abiertas.

El amor propio más que nada, me obligó á inmiscuirme en estas luchas que si yo á tiempo llego á preveer, tal vez no hubiese aceptado; pero ya lo pasado no tiene efecto retroactivo ni ya era hora de cantar la palinodia.

Yo no quiero que me saqueis en hombros, yo no os pido ni plácemes ni adulaciones, pero sí os exijo que por lo menos ya que no elogios, empleéis el silencio, recordando lo que ya os he dicho antes, que *varios de vosotros* habéis seguido una conducta bien censurable é injustificadísima.

Conque ya sabéis todos lo que es «El Artículo de fondo» de hoy; algo de lo que otras tantas veces os he bosquejado, y que hoy lo hago más extenso para que no aleguéis ignorancia.

Ni EL ARTE CULINARIO es mío, ni ninguna sociedad es de la propiedad de su Secretario; si lo queréis seguir como hasta aquí, ahí lo teneis y con Vds. hasta tanto Vds. lo quieran y á mí me convenga estaré con todos; si lo queréis rifar ó embalsamar, hacer lo que os venga en gana, puesto que de Vds. es, y como de Vds., no podreis tener mas que aquello que os merezcáis.

Vds. haced lo que queráis; pero al

menos para conmigo, con toda la franqueza del hombre, y no á mis espaldas, pues yo con Vds. y sin Vds., tengo cuando quiero Sociedad de Cocineros, sean ó no trasatlánticos, pero no á la fuerza, sino por la persuasión y por entender todos que así les convenga.

Pasarme las bajas los que no queráis proseguir, porque sinó hasta tanto os consideraré como socios, y cuando vea ya que no por necesidad sino *por diversión* dejáis de corresponder meses y meses sin el abono correspondiente de sus respectivas cuotas, aquí mismo en este periódico os llamaré tramposos con todos vuestros nombres y apellidos.

Vds. dirán; y en espera de ello, quedo, vuestro

RAFAEL SUAREZ.

El reinado de la falsía

Estamos en el pleno reinado de la falsedad y la mentira.

La vida es un compendio de sinsabores y amarguras, acompañados generalmente de monstruosas injusticias é iniquidades, y los que no han sabido defender la dignidad personal ó antepusieron efímeras posiciones y desmedrados egoísmos al bien general, son las mayores víctimas de su propia conducta.

Todos, absolutamente todos los hombres, se dan cuenta del injusto régimen de privilegios y miserias en que se desenvuelven los seres humanos, y todos, absolutamente todos han de elevar protesta aunque no sea más que en el fondo de su alma, ó en la intimidad del hogar doméstico, contra lo que aparece como bueno en la superficie del mar social, siendo en su fondo perverso.

Se aparenta por todos lo que en realidad no se vive ni se siente. La mentira y la hipocresía se han abierto paso en la conciencia humana é invadido sus rincones, y desalojando de ella á la sinceridad y la buena fé han atrofiado los sentimientos puros de honradez y de valor cívico, haciendo surgir como creado por influencia mágica, un convencionalismo desastroso que trasciende á todos los órdenes de la actividad humana.

A cada paso, á cada momento y en cualquiera parte, se tropieza con un demócrata, con un radical radicalísimo, que espera que se transforme el régimen ó el orden social por alguien que no sea él, para mostrarse tal como se mostraría si no tuviese que dar cuenta de sus actos al jefe de la oficina ó al patrono de la casa donde presta sus servicios. Confesión espontánea de su cobardía que le hace prescindir de su personalidad dejando al libre albedrío de su amo y señor su voluntad y sus derechos.

Y no es extraño ver á muchos de estos personajes mitad radicales y mitad reaccionarios, someterse indignamente á las genialidades ó caprichos de los que les explotan, con cara sonriente, con supuesta satisfacción, en actos que pugnan con su conciencia y en contraposición abierta con su temperamento y manera de ser, censurando más tarde la imposición de que fueron víctimas entre sus amigos ó compañeros de esclavitud.

Que una autoridad atropella la ley y comete una enormidad con cualquier ciudadano, á quien odia personalmente por tal ó cual causa, ya están en acción los convencionalistas aduciendo razones y desmenuzando la vida privada de ambas partes en vez de ponerse personal ó colectivamente al lado del atropellado, para evitar sucesivos ataques al derecho común de ciudadanía.

Que cualquiera empresa explotadora enriquecida por procedimientos legales y dirigida por enemigos del progreso y la civilización, impone su soberanía en la administración públi-

ca en beneficio de sus particulares intereses y por lo tanto en detrimento del pueblo en general, pues nadie hará más que charlar por cafés y demás sitios públicos, sobre esta ó aquella personalidad que cometió hechos reprobables en la misma compañía, empresa ó fábrica; pero ninguno tendrá el suficiente valor cívico para oponerse dignamente á servir de instrumento ó comparsa en las farsas políticas de que se valen dichos elementos para triunfar en sus ambiciones.

Y así sucesivamente, con un servilismo que degrada, oprime y esclaviza cada vez más, se obra y se procede en todos los actos de la vida social y política.

La cobardía moral se ha hecho ingénita en todas las clases sociales y todos contribuímos á un mal gravísimo que nos aniquila; unos por no perder un trabajo que un poco más tarde ha de faltarle y otros por continuar en una falsa posición social, en la que se engañan á sí mismos.

Engañosas apariencias y cursilerías exageradas en la estulta clase media, idiotéz é ignorancia supina y mala fé y egoísmo en los elementos directores, dan como resultado un medio ambiente inficionado de mentiras; hipocrasías y miserias, donde muy difícilmente pueden flotar con probabilidades de triunfo la honradez, la virtud y el civismo.

JUAN A. SANTANER

FEDERACION LOCAL

El señor don Amalio Pérez Cafoll, á quien no tengo el gusto de conocer personalmente, me dirige por correo interior una expresiva carta acompañada de un extenso artículo que titula «Federación local», el cual muy en contra de mis deseos me he visto precisado á no darle cabida en la publicación de EL ARTE CULINARIO, como me interesa su autor, y á quien por desconocer su domicilio no he podido contestar particularmente haciéndole la devolución de su original referido, apesar de no ser nuestra costumbre la de devolver originales que se nos remitan y no sean publicables.

Trata usted, simpático comunicante, el asunto de la Federación local, con un entusiasmo tan grande, que en realidad sus primitivos consejos debían ser por todos y para todos más afortunados que no por hoy, pero de paso y con ánimo tal vez de robustecerlo cae usted de lleno en un terreno, que sin el menor ánimo de molestarle, va usted á permitirme le diga, que lo ignora por completo.

No es que yo trate de defenderme de los simulados cargos que usted pretende hacerme, ni del dictado de apático y frío con que usted me juzga; nada de eso, pues como tengo la seguridad que nuestras sociedades locales les son á usted por completo desconocidas, por eso tal vez con el mejor propósito, pretende usted echar candela en mi horno, sin recapacitar que no soy yo la parte combustible que usted se figura haber descubierto.

Es muy cierto, como usted dice, que la no perfecta y mancomunada inteligencia entre nuestras sociedades actuales, traen entre sí ese perjudicial divorcio entre las mismas, que tanto benefician á las clases patronales; pero por el contrario no lleva usted ni pizca de razón á los considerandos que le atribuye.

Eso por una parte, pues por los otros tantos razonamientos que usted me expresa, padece usted igualmente del mayor equívoco posible.

Yo invito á usted galantemente á recorrer conmigo todas las sociedades que por su escrito usted me alude, y ha de ver con toda la claridad posible de no quedarle el menor ánimo de duda, de que en verdad ha soñado usted; de que su extenso escrito sobre el asunto, carece de lógica verdadera y abunda grandemente en la inexperience de lo que se propuso desarrollar.

Me llama usted apóstol, y no sé de qué, pues yo hasta aquí ni he tenido

esas pretensiones, ni me he enterado que en nada haya podido serlo.

Si no es tomadura de pelo, puede pasar su buena intención, ¡pero cuán equivocado está usted, amigo mío! apesar de asegurarme que su larga experiencia le concedía más que títulos suficientes para hablar del asunto.

Me hace usted santa invocación de mis ideales políticos, y yo me pregunto: ¿sabrás este buen señor cuáles son ellos? Hoy por hoy, que por primera vez en mi vida he pertenecido á partido político alguno, voy á decirle á usted con toda la sinceridad posible, y por sacarle de su error si en algo lo hubiese, que milito tan solo en el que acadilla el ilustre gaditano Excelentísimo Sr. D. Cayetano del Toro, no habiéndome metido hasta aquí en analizar si han sido las ideas más ó menos libres que pueda representar ó el verdadero afecto al patricio que las representa. La necesidad absoluta al trabajo no me ha dado tiempo todavía en mis limitados ratos de ocio, de reflexionar sobre tal particular, y cuando alguna vez á ello me he propuesto ha venido la santa obligación la que remunera mis necesidades del día á impedirme la devoción.

Creo señor Pérez Cafoll, que para no haberlo tratado personalmente, soy á usted tan demasiado franco como explícito.

¿Que porqué sinó desconozco nuestras sociedades locales, no hemos nosotros de tratar en propagar la Federación?

¡Véale ahí! ¡eso me digo yo!, y por eso digo á usted anteriormente, que no soy yo el apóstol que usted invoca, pues tengo tan poca paciencia como ninguna dote para ello; así es, que si no la hacen, por mí, igual me quedo, y si la hacen, ídem de lienzo, puesto que en ambos casos, lo mismo voy á obtener, la cabeza caliente y los pies fríos.

Esto es lo que de momento puedo decir, en obsequio á su buena fé y voluntad por la unión general de las sociedades de obreros de mar.

R. SUAREZ.

Desde el otro mundo

(CARTA FUNEBRE)

Mundo de los vivos

Sr. Director de EL ARTE CULINARIO.

Mi muy respetable señor: Como en todos los mundos se cuecen habas, al ingresar entre nosotros en estos días un nuevo desengañado de ese mundo de locos donde vivís, al cacheársele los bolsillos nos encontramos con un número de su periódico de usted.

Yo, que en los ratos amargos que pasé en lo que ustedes llaman vida, fui cocinero y fraile casi á un mismo tiempo, recordé con sentimiento mi antigua profesión, y aunque para nosotros es prohibición rigurosa el comunicarnos con ustedes, me acordé de como os valeis por medio de los palanganeros, sillas, etc., y me puse á la expectativa, hasta que me cayó marchante, y al fin puedo enviar á usted la presente.

¡Ay si yo voliese por esos barrios, cuántas cositas buenas y malas iba á sacar á relucir! ¡Usted querido Director, no conoce á fondo á los del oficio, ó al menos tiene usted más pasta que la torta de la plaza de S. Juan de Dios.

Cuando nos reunimos aquí los del oficio, ó del Arte, como ustedes ahí por ser más retumbante decís ¡poquillo que nos reímos á cuenta de ustedes!

Aquí estamos aguardando con fatigas negras á cuatro ó cinco truchas que todavía se están resistiendo en venir con nosotros, y que son unos puntos filipinos, y por cierto que si tanto nos hacen aguardar, yo desde aquí mandaré informe á usted sobre ellos, y verá usted la que se arma, ¡para que después digan que somos unos muertos!

Son ustedes unos guasones, que la

teneis tomada con el pobre de Melquiades, cuando después de todo ha llegado á tales reales sitios, que ninguno ni todos ustedes juntos se atreverían á llegar. Melquiades, juro á ustedes por la frialdad de mis huesos, aparte de que se rice el caballo con papillotes á lo Montifio, es todo un pedazo de masa en forma de berlinón, quiero decir que es bueno como el pan de Castañeda, y demasiada paciencia tiene en bregar con lo asauritas que son ustedes.

¡Por mis vivos que es chipé todo lo que digo á ustedes!

Vais á mal vivir tres días, y estáis como perros y gatos, en vez de aprender unos guisotes más, ó escribir alguna cosita para que vuestros sucesores se chupen los dedos.

Creerme que no tendré consuelo hasta tanto no os abraceis como hermanos.

Aquí no se guisa, ni se fuma, ni se bebe; pero apesar de todo esto, se pasa más tranquilo que por ahí, pues en este pacífico recinto, no riñen ni los D. Mariano, ni vomitan discursos los PAEZ.

Cuando algunos de vosotros tengais pensamiento de dar una vueltecita por estos barrios, que no dejen de traerme las últimas noticias sobre el conflicto de los Miras; también sobre si cogieron al compañero del Cojo de Bailén, y últimamente, si *La Cocina Marítima* ha repartido ya el primer dividendo, y en caso afirmativo si á dicho acto asistió la escuadra inglesa que probablemente vino invitada.

Suyo desde la muerte,

CHORIZO CON HUEVOS.

El cooperativismo socialista

Varias veces nos hemos ocupado del movimiento cooperativista, y especialmente del que por su carácter colectivista labora más eficazmente en pro de la emancipación de la clase trabajadora. Hoy lo hacemos dando á conocer el grandioso baluarte levantado por los socialistas de Gante y que se denomina *Vooruit*, de cuya organización han salido valiosísimos elementos personales que, como los que constituyeron la *Maison du Peuple*, de Bruselas, han esparcido por Bélgica el método cooperador revolucionario.

En España ha empezado á encontrar imitadores el sistema. En Madrid, Bilbao, Vigo y Barcelona funcionan ya cooperativas de esta índole. La de Barcelona se titula *La Cosmopolita* y se halla instalada en San Martín, calle de Pujadas, 91, cuyos organizadores, por los sacrificios que se han impuesto y por la lucha que contra el egoísmo individual han tenido y tienen que sostener, merecen la corona de laurel que se otorga al mérito, á la virtud, á la conciencia y al heroísmo. El dar á conocer el *Vooruit* es hoy interesante por tener entre nosotros entusiastas partidarios.

El origen del *Vooruit* se remonta al año 1874, precisamente en un periodo bien difícil para lanzar al terreno revuelto de la opinión pública las bases de cualquier movimiento revolucionario. En efecto hacia poco tiempo que el gran desastre de la *Commune* de París echaba un velo de tristeza y de desaliento sobre todo el mundo proletario, porque incontestablemente, las grandes calamidades sociales no afectan á este ó al otro país, sino que se transmiten, como corriente eléctrica, á todas las partes donde las multitudes, protestando contra lo existente, ansían un mejor estado de cosas.

Asesinados por las tropas versallesas la mayor parte de los federados de la *Commune*, deportados á Nueva Caledonia muchos otros, errantes los pocos sobrevivientes, parecía que un cielo lleno de negros nubarrones pesaba sobre las multitudes que sufren, enervándolas para la lucha después del grande y fatal desastre.

Fué precisamente en este momento calamitoso y de profundo desaliento, cuando tres hombres pensaron en fundar en Bélgica, en Gante, una institución radicalmente socialista. En los momentos oportunos es cuando el valor de los hombres se evidencia.

Así sucedió con la fundación del *Vooruit*, en Gante.

**

Pol Dewite, el agitador venido de América, donde había estudiado las organizaciones de los Caballeros del Trabajo y otras análogas, y Van Bevooren, de regreso de Alemania, donde el Partido Socialista, apesar de la tiranía de Bismarck, tenía una fuerza considerable y sus varias agrupaciones eran un modelo de buena organización, pensaron en fundar en el

país flamenco una institución puramente socialista.

Al lado de esos dos hombres de probada experiencia por sus viajes á través del mundo, surgió el joven tipógrafo Eduardo Anseele, dotado de una fuerza de voluntad extraordinaria, y que más tarde tan preeminente papel había de desempeñar en la política social belga.

Los iniciadores de la cooperación en Bélgica han tenido que luchar desde el primer momento que en sus cerebros surgió esa idea, con la indiferencia de los obreros que en su situación miserable, dominados por el desaliento, solamente confiaba en las mejoras inmediatas. No desanimaron, sin embargo los valientes luchadores.

Había en Gante una panadería cooperativa de tendencia algo conservadora, cuya situación era realmente próspera. Los tres socialistas se hicieron como socios, y á partir de ese momento, una formidable guerra surgió entre los viejos y nuevos elementos; éstos queriendo dar á la institución una forma más radical, y aquellos queriendo quedar abrazados al viejo y rutinario sistema. Cinco años duró esta lucha sin que el resultado deseado viniese á coronar los esfuerzos de los socialistas.

Anseele y sus compañeros retiráronse hondamente desanimados. Eran apenas 30. Fué entonces, de una de las reuniones que celebraron, donde Anseele propuso la creación de una panadería socialista. Eso pareció un absurdo, una locura, á algunos de los elementos más antiguos, que decían que si la idea política entrase en una institución económica, la muerte sería consecuencia inevitable. La elocuencia del joven tipógrafo convenció, al fin, á los más dudosos. Se hizo un llamamiento á los militantes y se reunieron 50, que, cotizando, juntaron 70 francos. Fué este el capital inicial del *Vooruit*.

Referir las luchas que esos iniciadores de la panadería socialista tuvieron que sostener contra la indiferencia, la intriga y la calumnia; describir la suma de trabajo y energía que Anseele desarrolló en ese combate, es imposible. Lo comprenden, lo saben todos los que de la nada alguna cosa útil han sacado.

La idea fructificó, sin embargo. Las adhesiones fueron llegando, y en 1902 el *Vooruit* tenía cinco mil asociados y los beneficios de ese primer semestre se elevaron á 70 000 francos.

Las sucursales comenzaron á multiplicarse por toda la ciudad de Gante. Actualmente son 24 las casas comerciales que el *Vooruit* posee, y la mayor parte están instaladas en edificios propios. El principal edificio de panadería tiene siete hornos dotados con los mejores perfeccionamientos, que fabrican cien mil panes de un kilo por semana.

A pesar de esto la industria de la panadería no es la única á que el *Vooruit* se dedica. Posee 14 establecimientos de comestibles, 6 farmacias, zapaterías, sastrerías, tipografía, etc.

La institución principal es el *Ons Huis*, que posee un gran almacén de confecciones, café restaurant, espléndida biblioteca y varias habitaciones para los sindicatos obreros. La *Festivokal* (sala de fiestas) es otro edificio soberbio. La *Clinica Moyson* está en combinación con todas las Asociaciones mutualistas, y es una institución que cuenta 20.000 miembros, 13 médicos y 5 especialistas, siendo el servicio hecho por 23 empleados.

La tipografía es un establecimiento importantísimo. Imprime el diario *Vooruit*, cuatro semanarios obreros y siete órganos sindicales, á más de los cuadernos de la colección *Gtrminal*. Solamente en 1907 hizo circular cuatro millones de cuadernos de propaganda.

Además de estas instituciones, tiene la cooperativa de tejidos, que es la mayor gloria de Anseele, y que funciona con el título de *Tejedores Reunidos*. La creación de esta fábrica resultó una lucha formidable contra los patronos coligados. El intento de esta obra pareció á muchos temerario; 45 socialistas entusiastas se suscribieron con 10.000 francos. Y este fué el capital inicial.

La lucha fué penosa, y el desaliento á veces invadió á los luchadores. Mas la idea triunfó, á pesar de todo. Hoy la fábrica es modelo en su clase. Funcionan 140 telares mecánicos dirigidos por 99 obreros, elevándose la cifra de los negocios anuales á 800.000 francos.

Esta institución es el mayor orgullo de Anseele, quien tiene gran esperanza en su desenvolvimiento.

Por esta rápida reseña pueden tener

los lectores una idea de lo que es el movimiento cooperativista en Bélgica. Como en España se ha comenzado á trabajar en ese sentido, los obreros hallarán en este relato un estímulo para continuar la obra emprendida.

Recetas culinarias

POR MR. FOUCHERTE

Uso de la patata

El cocinero ó la persona encargada del régimen de la cocina, ha de tener presente que la patata es un artículo tan importante y del que puede sacarse grandísimo provecho, por prestarse á tantos como variados guisos, todos de efectos agradabilísimos y nutritivos especialmente.

De consiguiente, para cada guiso es necesario escoger las patatas, porque la elección de ellas entra por mucho en el resultado del uso que ha de hacerse del referido tubérculo.

Las patatas amarillas y encarnadas, han de usarse para los guisos en que se cuecen enteras, porque dichas patatas no pierden su forma, y cuando se han de emplear en purés ó en el ramo de pastelería, deben buscarse las clases harinosas.

Conviene tenerse en cuenta la selección entre la patata de secano y la de huerta. Las primeras ó sean las de secano, son de mejor clase, pues tienen menos parte acuosa que la de huerta.

Las patatas nuevas, cuando no tienen todavía el volumen que ha de corresponderles según su clase, son más sanas, de difícil digestión y por eso deben emplearse por pura necesidad, pues no estando maduras y en todo su desarrollo, no son las más apropiadas para toda buena alimentación.

Para todos los guisos en que haya necesidad de emplearse las patatas, ha de comenzarse por pelarlas y cocerlas en agua ó al vapor.

Para cocerlas al vapor no hay necesidad de tener un aparato especial, pues puede conseguirse el objeto de la manera más sencilla, echando agua en una olla ó marmita; en la boca de esta se coloca una cubierta de mimbres dispuestos de modo que no setoquen con el agua; las patatas se ponen encima de dicha cubierta, la cual se cubre también con una tapadera de madera ó de barro guarnecida de un lienzo blanco en dos ó tres dobles, para que contenga el vapor, y se coloca la olla ó marmita sobre el fuego y se le hace hervir lo suficiente para cocer las patatas.

Cocidas de este modo las patatas, son muy agradables, pues no pierden en nada ni su aroma ni su gusto especial. Las patatas cocidas al vapor ó en agua para servirse enteras no deben pelarse.

Solo deben mondarse cuando havan de servirse en cualquier otro guiso ó condimentarse de cualquier otra manera.

Patatas de fonda

Después de haberlas hecho cocer en agua y sal, se limpian y se cortan en rebanadas á lo largo; se las coloca en una sartén ó cazuelita con manteca suficiente, un poco de perejil con alguna otra yerba aromática finamente cortada, sal y un polvito de pimienta; á medida que la manteca se está fundiendo se hace dar vueltas al contenido de la sartén y cuando está completamente deshecho, se añaden una cucharada de agraz, unas gotas de limón ó de vinagre y dos ó tres cucharadas de caldo que no tenga grasa. Las patatas cocidas de esta manera con un gusto excelente. En los días de ayuno en que no se puede comer carne, las cucharadas de caldo deben reemplazarse por unas cucharadas de leche, y de este modo resulta más agradable todavía que con el caldo para las personas á quienes no gusta la carne.

Patatas á la provenzal

Háganse cocer patatas bien peladas en una cantidad suficiente de caldo sin grasa, se echa después una cucharada ó dos de aceite de olivas que no tenga gusto alguno, y la correspondiente sal y pimienta. Cuando las patatas están cocidas y sólo queda el aceite, se remueven en él hasta que tomen el color dorado. Se les añade después salsa de huevo, pimienta y aceite crudo, y se sirve enseguida. También es una excelente comida.

REPOSTERIA

Almendrados

Se corta en pedazos una libra de almendras dulces; se echan en una vasija con doce onzas de azúcar en polvo, y las suficientes claras de huevos; se hace una masa que se extiende en hojas de papel blanco; cuando está helada se pone al horno, cuidando no se tuesten mucho.

Bollos pardos

Se toma media libra de almendras dulces mondadas y se machacan en almirez, añadiéndoles media libra de azúcar y se hace masa de mazapán; luego se pone en el tablero media libra de harina de trigo floreada, y sobre ella otra media de manteca de vaca fresca, media docena de yemas de huevos, y únase todo esto á la masa de mazapán, no olvidando un polvito de sal; con este conjunto se hace una masa, echándole canela mo-

lida y cernida, hasta que quede la masa muy parda; con ella se hacen unos bolitos á modo de mostachones, haciéndoles unas rayitas con el dorso del cuchillo. Cúezanse sobre oleas á fuego lento, y con estas cantidades se podrá hacer un buen plato.

Hojaldras de mazapán

Se hace una masa con agua, sal y cuatro huevos con sus claras, de suerte que queden un poco dura, y se va sobando con manteca hasta que se reblandezca, de modo que haga mucha correa; luego se toma pasta de mazapán, echando en ella media libra de almendras y media de azúcar, de manera que llegue á ser tanta cantidad de pasta como de masa; mezclado todo, se soba perfectamente; luego de bien mezclado se tienden unas cuartillas de papel untadas con manteca y se hacen unas hojaldras llanas y redondas que se cocerán en el horno; enseguida se tiene preparada miel caliente y se pasan por ella; poniéndolas en un plato se enjugarán muy pronto, echándoles azúcar y canela.

ECONOMIA DOMÉSTICA

Conservación de las substancias animales por el aceite

Las carnes, aves y pescados, se conservan por largo tiempo sumergidas en aceite, aunque no se hayan cocido; pero si reúnen estas circunstancias el buen éxito es seguro. De cualquier modo que sea, se procede como sigue: se preparan las carnes, aves ó pescado, en cuartos ó tajapas regulares; si son crudas, se enjugan bien; si se les ha dado una tercera parte de su cocimiento, será por el asado y frito. Preparadas así, se van colocando en orza de barro, ó bien en un bote de vidrio. A medida que el vaso se va llenando, se comprime un poco las tajadas y se echa el aceite de buena calidad, hasta que el líquido las supere á lo menos dos dedos. Se tapan después los vasos herméticamente con tapones de corcho y botón, y se colocan en lugar fresco y al abrigo del aire.

El quedar los vasos bien cerrados, es una circunstancia esencial para el buen éxito de la operación, en particular si las substancias deben conservarse por algún tiempo.

Cuando se quiere emplear una substancia conservada por este medio, se pone en agua fría, se lava y se exprime bien para separar todo el aceite empleado para este medio de conservación, no se altera por el contacto con las carnes; así después de haber servido para conservarlas, puede emplearse para condimentar las mismas sustancias conservadas ó cualesquiera otras.

ALGO DE CONFITERIA

Clarificación del azúcar

Dos maneras hay de clasificarlo, al huevo y al negro de marfil. La primera es la más usada, por la bondad del almibar, pues con dificultad fermenta. Procédese del modo siguiente: en un barreño se ponen tres ó cuatro litros de agua, en ella se bate un huevo, y cuando esté bien batido se echa la tercera parte en una caldera de cobre con seis libras de azúcar, pónese al fuego y se revuelve esta mezcla á menudo con una espátula cuando el azúcar ya fundida comience á hervir se echa como un litro del agua de huevo, repitiéndose esta operación dos ó tres veces, y á la cuarta se separa la caldera del fuego, á fin de que cuaje la espuma, y á la media hora se sacan con la espumadera todas las materias extrañas que han subido á la superficie del almibar. Limpio ya éste, se vuelve la caldera al fuego lento, y cuando comienza el nuevo hervor, se vuelve á espumar, evitando que suba el almibar y tome punto. Cuando termine de dar el hervor materia alguna, se quita la caldera del fuego, se cuele en un barreño el azúcar clarificado por medio de un cedazo espeso, y queda hecha la clarificación al huevo.

La clarificación al negro de marfil ha de hacerse con el agua de huevo antedicha, pero añadiendo la tercera parte más de agua á fin de que al colarlo pase por la manga con más facilidad.

Cuando el azúcar se pone en la caldera al fuego, se le añaden una libra de negro marfil, y se remueve y se mezcla bien con una espátula; cada vez que hierva se añade agua de huevo, como un litro cada vez, como se ha dicho antes; se tiene la manga preparada y remojada, y se pasa por ella el azúcar, recogiendo en un barreño el almibar que destila la manga ó filtro, y se vuelve á pasar segunda vez para purificarlo bien, teniendo cuidado de que el líquido no pase de la primera señal que dejó en la manga para evitar que destile negro.

También ha de tenerse mucho cuidado de que en las subidas ó hervores no salga el azúcar de la caldera, porque se inflama con mucha facilidad y puede ocasionar desgracias. Para evitarlo, ya hemos dicho que se echa en la caldera el agua de huevo al hacer las subidas.

Secretos de las gallinas, capones y pollos

El cuidado de las gallinas y pollos es uno de los principales cargos de la directora de una casa de campo, para lo cual debe observar las reglas siguientes: Por la mañana debe hacer salir del gallinero las gallinas y pollos, y hacer sacar el estiércol; los nidos ó lugares donde ponen las gallinas, hay que

refrescarlos con paja limpia á menudo, y los palos ó barrotes donde duermen limpiarlos siquiera cada semana, cerrar la ventana por la tarde y abrirla por la mañana á la salida del sol; los sitios donde deben limpiarlos se debe lavar al día en invierno y tres en verano, para que su agua esté continuamente clara; se debe cuidar de poner paja limpia ó ceniza en el lugar donde las gallinas se recrean al sol.

Para que no se pierdan las gallinas se debe cortar las plumas mayores de una de sus alas; no debe dejarse que entren más de una vez en la huerta, porque siempre lo toman por costumbre, y de esta suerte se distraen de hacer sus veces de madres. A los capones no es bueno cortarles las alas; más bien conviene ponerle abrojos encima de las paredes del corral.

Sitio del gallinero.—Debe cuidarse que el gallinero esté situado en la parte de Oriente, y en invierno es muy conveniente que esté cerca de la cocina ó horno, porque el humo es muy saludable á las gallinas; debe tener una ventana pequeña hacia Levante, por la que puedan salir al aire por la mañana y recogerse á la tarde, cuidando de cerrarla por la noche.

Perfección del gallo.—No es bueno que las gallinas duerman en el suelo, porque les produce gota en los pies, por lo cual conviene que las barras ó perchas estén atravesadas las unas á las otras y que no sean muy gruesas, para que puedan asegurarse bien en ellas.

Aunque los antiguos daban un gallo á cada cinco gallinas, la experiencia ha probado que á cada doce les basta con uno.

Hay que cuidar mucho de que el gallo no sea blanco ni gris, y si rojo ó negro; que tenga el cuerpo firme, la cresta derecha y colorada, la oreja grande y muy blanca, el pico corto, el ojo negro, el círculo rojo, colorado ó azul, la barba roja y que tire á blanca, la pluma del cuello dorada y larga, las piernas gruesas y cortas, los espolones derechos y puntiagudos, las uñas cortas y por último la cola derecha y en forma de círculo.

No hay ningún animal cuadrúpedo á que no pare cara el león, señor de los animales; únicamente huye del gallo, porque esta ave tiene una cierta virtud del ánimo y una propiedad en el ojo, que presentándose al león, lo hiere en la vista de tal manera, que le produce gran dolor; no hay otra ave que en lo generativo satisfaga á tantas hembras ni tan animosamente las defienda de sus enemigos.

Secretos de las buenas gallinas.—La buena gallina debe ser pintada roja; será mejor si tuviese las plumas del ala negras ó siendo del todo negra; las blancas ó grises no valen mucho. La gallina que tiene espolones rompe los huevos, y por lo tanto no es la más á propósito para madre y algunas veces hasta se comen los huevos.

Las gallinas que dan en comer uvas se vuelven estériles. Las que están demasiado gordas ó que tuvieren flujo de cuerpo dan los huevos sin cáscara.

Las demasiado jóvenes no son las mejores para encubar y criar pollos. Conviene engordar las gallinas de espólon y las que cantan como el gallo, quitándoles primero las mejores plumas de sus alas y encerrándolas para que reposen en lugar solo dándoles á comer cantidad de mijo, cebada y migajas de pan de trigo destemplado con agua de cebada, para comerlas en Febrero.

A las gallinas que rompe sus huevos, conviene prepararle un huevo rellenándolo perfectamente de yeso, y una vez seco se pone á disposición de la misma; á las pocas veces que pique será bastante para su recogimiento y enmienda.

Remedio para sus enfermedades.—Las gallinas están sujetas á varias enfermedades, des, como son: el catarro y la destilación por resfriados ó por haber bebido agua demasiado fría, ó por no haber podido ir á cubierto en tiempo de lluvia al flujo del cuerpo cuando la comida fuera algo destemplada, ó por haber comido alguna yerba relajativa, ó que el gallinero hubiese quedado abierto durante toda la noche, ó la pepita de la lengua, por no haber bebido ó haberlo hecho en agua turbia ó los piojos ó gusanos cuando empolla por no tener donde limpiar y pulverizarse, ó que el polverizador está duro, y por último, á las mordeduras de los animales venenosos, como alacranes, serpientes y arañas.

Para la sarna ó inflamación de los ojos conviene esparcirles agua de verdolagas ó leche de mujer.

Para el catarro es necesario atravesarles una pluma por la nariz y calentarles el agua que han de beber y algunas veces calentarles los pies mayormente á los pollos; también se envuelven por algún tiempo en paños de lanas, y otras veces se pone en horno tibio, en algún vaso ó cercano al fuego. Si el catarro fuese pesado, debajo de los ojos ó á la parte del pico conviene cortar ligeramente la postema, cuidando de limpiar y aplicarle al momento un poco de sal pulverizada.

Para el flujo del cuerpo se les prepara unas píldoras de pasta de cebada destempladas con vino heces del mismo y cera mezclada con agua hervida de granada y membrillo.

Para la pepita se les lava el pico con aceite que haya estado en función con algunos ajos ó cebollas; para preservar los pollitos se ponen en un arneo y los sahman con poleo,

teneis tomada con el pobre de Melquiades, cuando después de todo ha llegado á tales reales sitios, que ninguno ni todos ustedes juntos se atreverían á llegar. Melquiades, juro á ustedes por la frialdad de mis huesos, aparte de que se rice el cabello con papillotes á lo Montño, es todo un pedazo de masa en forma de berlin-gón, quiero decir que es bueno como el pan de Castañeda, y demasiada paciencia tiene en bregar con lo asauritas que son ustedes.

¡Por mis vivos que es chipé todo lo que digo á ustedes!

Vais á mal vivir tres días, y estais como perros y gatos, en vez de aprender unos guisotes más, ó escribir alguna cosita para que vuestros sucesores se chupen los dedos.

Creerme que no tendré consuelo hasta tanto no os abracéis como hermanos.

Aquí no se guisa, ni se fuma, ni se bebe; pero apesar de todo esto, se pasa más tranquilo que por ahí, pues en este pacifico recinto, no ríen ni los D. Mariano, ni vomitan discursos los PAEZ.

Cuando algunos de vosotros tengais pensamiento de dar una vueltecita por estos barrios, que no dejen de traerme las últimas noticias sobre el conflicto de los Miras; también sobre si cogieron al compañero del *Cojo de Bailén*, y últimamente, si *La Cocina Marítima* ha repartido ya el primer dividendo, y en caso afirmativo si á dicho acto asistió la escuadra inglesa que probablemente vino invitada.

Suyo desde la muerte,

CHORIZO CON HUEVOS.

El cooperatismo socialista

Varias veces nos hemos ocupado del movimiento cooperatista, y especialmente del que por su carácter colectivista labora más eficazmente en pro de la emancipación de la clase trabajadora. Hoy lo hacemos dando á conocer el grandioso baluarte levantado por los socialistas de Gante y que se denomina *Vooruit*, de cuya organización han salido valiosísimos elementos personales que, como los que constituyeron la *Maison du Pleupe*, de Bruselas, han esparcido por Bélgica el método cooperador revolucionario.

En España ha empezado á encontrar imitadores el sistema. En Madrid, Bilbao, Vigo y Barcelona funcionan ya cooperativas de esta índole. La de Barcelona se titula *La Cosmopolita* y se halla instalada en San Martín, calle de Pujadas, 91, cuyos organizadores, por los sacrificios que se han impuesto y por la lucha que contra el egoísmo individual han tenido y tienen que sostener, merecen la corona de laurel que se otorga al mérito, á la virtud, á la conciencia y al heroísmo. El dar á conocer el *Vooruit* es hoy interesante por tener entre nosotros entusiastas partidarios.

El origen del *Vooruit* se remonta al año 1874, precisamente en un periodo bien difícil para lanzar al terreno revuelto de la opinión pública las bases de cualquier movimiento revolucionario. En efecto hacía poco tiempo que el gran desastre de la *Commune* de París echaba un velo de tristeza y de desaliento sobre todo el mundo proletario, porque incuestionablemente, las grandes calamidades sociales no afectan á este ó al otro país, sino que se transmiten, como corriente eléctrica, á todas las partes donde las multitudes, protestando contra lo existente, ansían un mejor estado de cosas.

Asesinados por las tropas versallesas la mayor parte de los federados de la *Commune*, deportados á Nueva Caledonia muchos otros, errantes los pocos sobrevivientes, parecía que un cielo lleno de negros nubarrones pesaba sobre las multitudes que sufren, enervándolas para la lucha después del grande y fatal desastre.

Fué precisamente en este momento calamitoso y de profundo desaliento, cuando tres hombres pensaron en fundar en Bélgica, en Gante, una institución radicalmente socialista. En los momentos oportunos es cuando el valor de los hombres se evidencia.

Así sucedió con la fundación del *Vooruit*, en Gante.

**

Pol Dewite, el agitador venido de América, donde había estudiado las organizaciones de los Caballeros del Trabajo y otras análogas, y Van Bevoeren, de regreso de Alemania, donde el Partido Socialista, apesar de la tiranía de Bismarck, tenía una fuerza considerable y sus varias agrupaciones eran un modelo de buena organización, pensaron en fundar en el

país flamenco una institución puramente socialista.

Al lado de esos dos hombres de probada experiencia por sus viajes á través del mundo, surgió el joven tipógrafo Eduardo Anseele, dotado de una fuerza de voluntad extraordinaria, y que más tarde tan preeminente papel había de desempeñar en la política social belga.

Los iniciadores de la cooperación en Bélgica han tenido que luchar desde el primer momento que en sus cerebros surgió esa idea, con la indiferencia de los obreros que en su situación miserable, dominados por el desaliento, solamente confiaba en las mejoras inmediatas. No desanimaron, sin embargo los valientes luchadores.

Había en Gante una panadería cooperativa de tendencia algo conservadora, cuya situación era realmente próspera. Los tres socialistas se hicieron como socios, y á partir de ese momento, una formidable guerra surgió entre los viejos y nuevos elementos; éstos queriendo dar á la institución una forma más radical, y aquellos queriendo quedar abrazados al viejo y rutinario sistema. Cinco años duró esta lucha sin que el resultado deseado viniese á coronar los esfuerzos de los socialistas.

Anseele y sus compañeros retiráronse hondamente desanimados. Eran apenas 30. Fué entonces, de una de las reuniones que celebraron, donde Anseele propuso la creación de una panadería socialista. Eso pareció un absurdo, una locura, á algunos de los elementos más antiguos, que decían que si la idea política entrase en una institución económica, la muerte sería consecuencia inevitable. La elocuencia del joven tipógrafo convenció, al fin, á los más dudosos. Se hizo un llamamiento á los militantes y se reunieron 50, que, cotizando, juntaron 70 francos. Fué este el capital inicial del *Vooruit*.

Referir las luchas que esos iniciadores de la panadería socialista tuvieron que sostener contra la indiferencia, la intriga y la calumnia; describir la suma de trabajo y energía que Anseele desarrolló en ese combate, es imposible. Lo comprenden, lo saben todos los que de la nada alguna cosa útil han sacado.

La idea fructificó, sin embargo. Las adhesiones fueron llegando, y en 1902 el *Vooruit* tenía cinco mil asociados y los beneficios de ese primer semestre se elevaron á 70 000 francos.

Las sucursales comenzaron á multiplicarse por toda la ciudad de Gante. Actualmente son 24 las casas comerciales que el *Vooruit* posee, y la mayor parte están instaladas en edificios propios. El principal edificio de panadería tiene siete hornos dotados con los mejores perfeccionamientos, que fabrican cien mil panes de un kilo por semana.

A pesar de esto la industria de la panadería no es la única á que el *Vooruit* se dedica. Posee 14 establecimientos de comestibles, 6 farmacias, zapaterías, sastrerías, tipografía, etc.

La institución principal es el *Ons Huis*, que posee un gran almacén de confecciones, café restaurant, espléndida biblioteca y varias habitaciones para los sindicatos obreros. La *Feststokal* (sala de fiestas) es otro edificio soberbio. La *Clinica Moyson* está en combinación con todas las Asociaciones mutualistas, y es una institución que cuenta 20.000 miembros, 13 médicos y 5 especialistas, siendo el servicio hecho por 23 empleados.

La tipografía es un establecimiento importantísimo. Imprime el diario *Vooruit*, cuatro semanarios obreros y siete órganos sindicales, á más de los cuadernos de la colección *Gtrminal*. Solamente en 1907 hizo circular cuatro millones de cuadernos de propaganda.

Además de estas instituciones, tiene la cooperativa de tejidos, que es la mayor gloria de Anseele, y que funciona con el título de *Tejedores Reunidos*. La creación de esta fábrica resultó una lucha formidable contra los patronos coligados. El intento de esta obra pareció á muchos temerario; 45 socialistas entusiastas se suscribieron con 10.000 francos. Y este fué el capital inicial.

La lucha fué penosa, y el desaliento á veces invadió á los luchadores. Mas la idea triunfó, á pesar de todo. Hoy la fábrica es modelo en su clase. Funcionan 140 telares mecánicos dirigidos por 99 obreros, elevándose la cifra de los negocios anuales á 800.000 francos.

Esta institución es el mayor orgullo de Anseele, quien tiene gran esperanza en su desenvolvimiento.

Por esta rápida reseña pueden tener

los lectores una idea de lo que es el movimiento cooperatista en Bélgica. Como en España se ha comenzado á trabajar en ese sentido, los obreros hallarán en este relato un estímulo para continuar la obra emprendida.

Recetas culinarias

POR MR. FOUCHETTE

Uso de la patata

El cocinero ó la persona encargada del régimen de la cocina, ha de tener presente que la patata es un artículo tan importantísimo y del que puede sacarse grandísimo provecho, por prestarse á tantos como variados guisos, todos de efectos agradabilísimos y nutritivos especialmente.

De consiguiente, para cada guiso es necesario escoger las patatas, porque la elección de ellas entra por mucho en el resultado del uso que ha de hacerse del referido tubérculo.

Las patatas amarillas y encarnadas, han de usarse para los guisos en que se cocuen enteras, porque dichas patatas no pierden su forma, y cuando se han de emplear en purés ó en el ramo de pastelería, deben buscarse las clases harinosas.

Conviene tenerse en cuenta la selección entre la patata de secano y la de huerta. Las primeras ó sean las de secano, son de mejor clase, pues tienen menos parte acuosa que la de huerta.

Las patatas nuevas, cuando no tienen todavía el volumen que ha de corresponderles según su clase, son malsanas, de difícil digestión y por eso deben emplearse por pura necesidad, pues no estando maduras y en todo su desarrollo, no son las más apropiadas para toda buena alimentación.

Para todos los guisos en que haya necesidad de emplearse las patatas, ha de comen-zarse por pelarlas y cocerlas en agua ó al vapor.

Para cocerlas al vapor no hay necesidad de tener un aparato especial, pues puede conseguirse el objeto de la manera más sencilla, echando agua en una olla ó marmitta; en la boca de esta se coloca una cubierta de mimbres dispuestos de modo que no se toquen con el agua; las patatas se ponen encima de dicha cubierta, la cual se cubre también con una tapadera de madera ó de barro guarnecida de un lienzo blanco en dos ó tres dobles, para que contenga el vapor, y se coloca la olla ó marmitta sobre el fuego y se le hace hervir lo suficiente para cocer las patatas.

Cocidas de este modo las patatas, son muy agradables, pues no pierden en nada ni su aroma ni su gusto especial. Las patatas cocidas al vapor ó en agua para servirse enteras no deben pelarse.

Solo deben mondarse cuando havan de servirse en cualquier otro guiso ó condimentarse de cualquier otra manera.

Patatas de fonda

Después de haberlas hecho cocer en agua y sal, se limpian y se cortan en rebanadas á lo largo; se las coloca en una sartén ó cazuela con manteca suficiente, un poco de perejil con alguna otra yerba aromática finamente cortada, sal y un polvito de pimienta; á medida que la manteca se está fundiendo se hace dar vueltas al contenido de la sartén y cuando está completamente deshecho, se añaden una cucharada de agraz, unas gotas de limón ó de vinagre y dos ó tres cucharadas de caldo que no tenga grasa. Las patatas cocidas de esta manera con de un gusto excelente. En los días de ayuno en que no se puede comer carne, las cucharadas de caldo deben reemplazarse por unas cucharadas de leche, y de este modo resulta más agradable todavía que con el caldo para las personas á quienes no gusta la carne.

Patatas á la provenzal

Háganse cocer patatas bien peladas en una cantidad suficiente de caldo sin grasa, se echa después una cucharada ó dos de aceite de olivas que no tenga gusto alguno, y la correspondiente sal y pimienta. Cuando las patatas están cocidas y sólo queda el aceite, se remueven en él hasta que tomen el color dorado. Se les añade después salsa de huevo, pimienta y aceite crudo, y se sirve enseguida. También es una excelente comida.

REPOSTERIA

Almendrados

Se corta en pedazos una libra de almendras dulces; se echan en una vasija con doce onzas de azúcar en polvo, y las suficientes claras de huevos; se hace una masa que se extiende en hojas de papel blanco; cuando está helada se pone al horno, cuidando no se tuesten mucho.

Bollos pardos

Se toma media libra de almendras dulces mondadas y se machacan en almirez, añadiéndoles media libra de azúcar y se hace masa de mazapán; luego se pone en el tablero media libra de harina de trigo floreada, y sobre ella otra media de manteca de vaca fresca, media docena de yemas de huevos, y un ase todo esto á la masa de mazapán, no olvidando un polvito de sal; con este conjunto se hace una masa, echándole canela mo-

lida y cernida, hasta que quede la masa muy parda; con ella se hacen unos bolitos á modo de mostachones, haciéndoles unas rayitas con el dorso del cuchillo. Cuézanse sobre oleas á fuego lento, y con estas cantidades se podrá hacer un buen plato.

Hojaldre de mazapán

Se hace una masa con agua, sal y cuatro huevos con sus claras, de suerte que queden un poco dura, y se va sobando con manteca hasta que se reblandezca, de modo que haga mucha correa; luego se toma pasta de mazapán, echando en ella media libra de almendras y media de azúcar, de manera que llegue á ser tanta cantidad de pasta como de masa; mezclado todo, se soba perfectamente; luego de bien mezclado se tienden unas cuartillas de papel untadas con manteca y se hacen unas hojaldras llanas y redondas que se cocerán en el horno; enseguida se tiene preparada miel caliente y se pasan por ella; poniéndolas en un plato se enjugarán muy pronto, echándole azúcar y canela.

ECONOMIA DOMÉSTICA

Conservación de las substancias animales por el aceite

Las carnes, aves y pescados, se conservan por largo tiempo sumergidas en aceite, aunque no se hayan cocido; pero si reúnen estas circunstancias el buen éxito es seguro. De cualquier modo que sea, se proceda como sigue: se preparan las carnes, aves ó pescado, en cuartos ó tajapas regulares; si son crudas, se enjugan bien; si se les ha dado una tercera parte de su cocimiento, será por el asado y frito. Preparadas así, se van colocando en orza de barro, ó bien en un bote de vidrio. A medida que el vaso se va llenando, se comprime un poco las tajadas y se echa el aceite de buena calidad, hasta que el líquido las supere á lo menos dos dedos. Se tapan después los vasos herméticamente con tapones de corcho y botón, y se colocan en lugar fresco y al abrigo del aire.

El quedar los vasos bien cerrados, es una circunstancia esencial para el buen éxito de la operación, en particular si las substancias deben conservarse por algún tiempo.

Cuando se quiere emplear una substancia conservada por este medio, se pone en agua fría, se lava y se exprime bien para separar todo el aceite empleado para este medio de conservación, no se altera por el contacto con las carnes; así después de haber servido para conservarlas, puede emplearse para condimentar las mismas sustancias conservadas ó cualesquiera otras.

ALGO DE CONFITERIA

Clarificación del azúcar

Dos maneras hay de clasificarlo, al huevo y al negro de marfil. La primera es la más usada, por la bondad del almíbar, pues con dificultad fermenta. Procédese del modo siguiente: en un barreño se ponen tres ó cuatro litros de agua, en ella se bate un huevo, y cuando esté bien batido se echa la tercera parte en una caldera de cobre con seis libras de azúcar, pónese al fuego y se revuelve esta mezcla á menudo con una espátula cuando el azúcar ya fundida comienza á hervir se echa como un litro del agua de huevo, repitiéndose esta operación dos ó tres veces, y á la cuarta se separa la caldera del fuego, á fin de que cuaje la espuma, y á la media hora se sacan con la espumadera todas las materias extrañas que han subido á la superficie del almíbar. Limpio ya éste, se vuelve la caldera al fuego lento, y cuando comienza el nuevo hervor, se vuelve á espumar, evitando que suba el almíbar y tome punto. Cuando termine de dar el hervor materia alguna, se quita la caldera del fuego, se cuela en un barreño el azúcar clarificado por medio de un cedazo espeso, y queda hecha la clarificación al huevo.

La clarificación al negro de marfil ha de hacerse con el agua de huevo antedicha, pero añadiendo la tercera parte más de agua á fin de que al colarlo pase por la manga con más facilidad.

Cuando el azúcar se pone en la caldera al fuego, se le añaden una libra de negro marfil, y se remueve y se mezcla bien con una espátula; cada vez que hierva se añade agua de huevo, como un litro cada vez, como se ha dicho antes; se tiene la manga preparada y remojada, y se pasa por ella el azúcar, recogiéndose en un barreño el almíbar que destila la manga ó filtro, y se vuelve á pasar segunda vez para purificarlo bien, teniendo cuidado de que el líquido no pase de la primera señal que dejó en la manga para evitar que destile negro.

También ha de tenerse mucho cuidado de que en las subidas ó hervores no salga el azúcar de la caldera, porque se inflama con mucha facilidad y puede ocasionar desgracias. Para evitarlo, ya hemos dicho que se echa en la caldera el agua de huevo al hacer las subidas.

Secretos de las gallinas, capones y pollos

El cuidado de las gallinas y pollos es uno de los principales cargos de la directora de una casa de campo, para lo cual debe observar las reglas siguientes: Por la mañana debe hacer salir del gallinero las gallinas y pollos, y hacer sacar el estiércol; los nidos ó lugares donde ponen las gallinas, hay que

refrescarlos con paja limpia á menudo, y los palos ó barrotes donde duermen limpiarlos siquiera cada semana, cerrar la ventana por la tarde y abrirla por la mañana á la salida del sol; los sitios donde beben deben limpiarse dos veces al día en invierno y tres en verano, para que su agua esté continuamente clara; se debe cuidar de poner paja limpia ó ceniza en el lugar donde las gallinas se recrean al sol.

Para que no se pierdan las gallinas se debe cortar las plumas mayores de una de sus alas; no debe dejarse que entren más de una vez en la huerta, porque siempre lo toman por costumbre, y de esta suerte se distraen de hacer sus veces de madres. A los capones no es bueno cortarles las alas; más bien conviene ponerle abrojos encima de las paredes del corral.

Sitio del gallinero.—Debe cuidarse que el gallinero esté situado en la parte de Oriente, y en invierno es muy conveniente que esté cerca de la cocina ú horno, porque el humo es muy saludable á las gallinas; debe tener una ventana pequeña hacia Levante, por la que puedan salir al aire por la mañana y recogerse á la tarde, cuidando de cerrarla por la noche.

Perfección del gallo.—No es bueno que las gallinas duerman en el suelo, porque les produce gota en los pies, por lo cual conviene que las barras ó perchas estén atravesadas las unas á las otras y que no sean muy gruesas, pasa que puedan asegurarse bien en ellas.

Aunque los antiguos daban un gallo á cada cinco gallinas, la experiencia ha probado que á cada doce les basta con uno.

Hay que cuidar mucho de que el gallo no sea blanco ni gris, y si rojo ó negro; que tenga el cuerpo firme, la cresta derecha y colorada, la oreja grande y muy blanca, el pico corto, el ojo negro, el círculo rojo, colorado ó azul, la barba roja y que tire á blanca, la pluma del cuello dorada y larga, las piernas gruesas y cortas, los espolones derechos y puntiagudos, las uñas cortas y por último la cola derecha y en forma de círculo.

No hay ningún animal cuadrúpedo á que no pare cara el león, señor de los animales; únicamente huye del gallo, porque esta ave tiene una cierta virtud del ánimo y una propiedad en el ojo, que presentándose al león, lo hiere en la vista de tal manera, que le produce gran dolor; no hay otra ave que en lo generativo satisfaga á tantas hembras ni tan animosamente la defensa de sus enemigos.

Secretos de las buenas gallinas.—La buena gallina debe ser pintada roja; será mejor si tuviese las plumas del ala negras ó siendo del todo negra; las blancas ó grises no valen mucho. La gallina que tiene espolones rompe los huevos, y por lo tanto no es la más á propósito para madre y algunas veces hasta se comen los huevos.

Las gallinas que dan en comer uvas se vuelven estériles. Las que están demasiado gordas ó que tuvieren flujo de cuerpo dan los huevos sin cáscara.

Las demasiado jóvenes no son las mejores para encubar y criar pollos. Conviene engordar las gallinas de espólon y las que cantan como el gallo, quitándoles primero las mejores plumas de sus alas y encerrárlas para que reposen en lugar solo dándoles á comer cantidad de mijo, cebada y migajas de pan de trigo destemplado con agua de cebada, para comerlas en Febrero.

A las gallinas que rompe sus huevos, conviene prepararle un huevo rellenándolo perfectamente de yeso, y una vez seco se pone á disposición de la misma; á las pocas veces que pique será bastante para su recogimiento y enmienda.

Remedio para sus enfermedades.—Las gallinas están sujetas á varias enfermedades, como son: el catarro y la destilación por resfriados ó por haber bebido agua demasiado fría, ó por no haber podido ir á cubierto en tiempo de lluvia al flujo del cuerpo cuando la comida fuera algo destemplada, ó por haber comido alguna yerba relajativa, ó que el gallinero hubiese quedado abierto durante toda la noche, ó la pepita de la lengua, por no haber bebido ó haberlo hecho en agua turbia ó los piojos ó gusanos cuando empolla por no tener donde limpiar y pulverizarse, ó que el polverizador está duro, y por último, á las mordeduras de los animales venenosos, como siacranes, serpientes y arañas.

Para la sarna ó inflamación de los ojos conviene esparcirles agua de verdolagas ó leche de mujer.

Para el catarro es necesario atravesarles una pluma por la nariz y calentarles el agua que han de beber y algunas veces calentarles los pies mayormente á los pollos; también se envuelven por algún tiempo en paños de lanas, y otras veces se pone en horno tibio, en algún vaso ó cercano al fuego. Si el catarro fuere pesado, debajo de los ojos ó á la parte del pico conviene cortar ligeramente la postema, cuidando de limpiar y aplicarle al momento un poco de sal pulverizada.

Para el flujo del cuerpo se les prepara unas píldoras de pasta de cebada destempladas con vino heces del mismo y cera mezclada con agua hervida de granada y membrillo.

Para la pepita se les lava el pico con aceite que haya estado en función con algunos ajos ó cebollas; para preservar los pollitos se ponen en un arreo y los sahunan con poleo,

orégano, hisopo y vino, abriéndoles la boca para que respiren el humo; y finalmente para quitarles del todo la pepita, se les abre el pico sacándoles la lengua, y con mucho cuidado se les quita aquel blanco que se ve que sobrepuja, sin lastimar la lengua, y después de esta operación se le limpia con saliva, con un poco de vinagre, ungiéndola con un poco de aceite caliente.

Los gatos silvestres, la zorra, gineta, etcétera, no harán daño a los pollos si se tiene la precaución de atarles ruda silvestre bajo de las alas.

Para los piojos y gusanos conviene lavarlos con agua de altramuzos.

Oposición inútil

El mundo evoluciona. La sociedad camina lenta, pero seguramente hacia adelante. Oponerse a su avance es inútil.

Las pasadas civilizaciones se hundieron en el polvo de los siglos y de ello apenas queda el recuerdo. Desaparecieron del abismo del tiempo Asia y Grecia, Roma y Cartago. En el continuo elaborar del pensamiento, se fueron sucediendo unas a otras las distintas escuelas filosóficas; en el santuario de la fé, los pueblos cambiaron sus ídolos; los dioses del paganismo dejaron su puesto a los discípulos de Jesús.

Todo cambia. Las naciones más grandes perdieron, en la carrera de la vida, su grandeza y poderío y otras naciones ocuparon su puesto. Al compás de los Estados cambiaron también las condiciones de las distintas clases sociales; como se hundió Cartago para elevarse Roma, se hundió la nobleza para ceder su puesto a la burguesía.

En este continuo cambio de postura, aún no ha habido una idea luchadora que triunfará por la verdadera igualdad. Dentro de esa continua transformación social, solo hay un cambio de nombres.

En el teatro de la vida sigue representándose la eterna comedia, que al morir unos actores es desempeñada por los que ocupan sus puestos: al través de los siglos el papel de César lo representa Napoleón. Los privilegios de una clase los recoge una nueva usurpadora.

Los esclavos de ayer son los amos de hoy y a su servicio tienen nuevos esclavos; los mártires de antaño, son ogaño torturadores de otros nuevos mártires; los cautivos del pasado, son los carceleros del presente. Las clases que han hecho hasta hoy las revoluciones sólo han procurado hacerlas para sí, no para la humanidad cuyo nombre invocaron.

Pero estamos ya al final de la farsa, y la nueva transformación ha de ser radical. Los viejos moldes son ya inservibles, aún retocándoles de nuevo, y la humanidad no servirá de bandera en provecho de una parte solamente. El nuevo cambio no será sólo de nombre. Las pasadas convulsiones sociales, aunque solo sirvieron para volver la tortilla, dejaron el deseo de probar una verdadera transformación y a lograrlo van los esfuerzos humanos.

Los hombres saben por experiencia los resultados de la lucha por el predominio de determinada clase, y conocen sus desastrosos efectos, la esclavitud de los dominados y la intranquilidad que da la desconfianza y el temor de los dominadores. El vencido sufre; el vencedor también; uno teme al látigo, el otro a la venganza. El que manda solo recoge odios.

Por eso, por egoísmo propio, todas las clases sociales se fundirán en una sola donde no habrá vencedores ni vencidos, amos ni siervos, donde iguales todos los hombres, tendrán iguales deberes y derechos y sin odios ni envidias laborarán con fé por el mútuo bienestar. Hacia esa nueva revolución de paz y amor camina la humanidad. Oponerse a su avance sería suicida sobre ser inútil.

M. SERRANO.

La florecita blanca

Existió en cierta época una hermosa región conocida con el nombre de El País Ideal. Las gentes que habitaban vivían siempre felices y contentas, debido a que las malas acciones eran desconocidas, ni había enfermedades que las afligieran. Hasta el radiante sol amaba de tal modo aquella tierra, que no se oscurecía durante tres meses, no conociéndose, por lo tanto, nunca invierno. La Felicidad y la Virtud eran los dos ángeles custodios que la rondaban, y la única ley establecida era: *Sigue los impulsos de tu corazón, y procede rectamente.*

Murallas que parecían frágiles y delicadas como las alas de ángeles, pero que eran más resistentes que el acero, impedían la entrada en el país al Crimen y a las Enfermedades, y mantenían asimismo alejados a los tres espectros hermanos que asaltaban un lugar desconocido, que es el Mundo, y cuyos nombres eran la Costumbre, la Ceremonia y el Convencionalismo.

Un glorioso día, en ese país alegre y luminoso, un Hombre y una Mujer paseaban por el Sendero de la Felicidad, y penetraron después en el jardín nombrado las Ansias del Corazón, donde las flores se ostentaban por todas partes en confusión espléndida.

—¿Qué flor vamos a escoger?— preguntó el Hombre.

La Mujer había hecho ya la misma pregunta a su corazón.

—¿Arrancaremos un Laurel?— insinuó su compañero. —¿El noble Laurel que simboliza la Victoria?

Pero la Mujer hizo signos negativos con su cabeza.

—¿Arrancaremos entonces un Lirio?

—Esa significa esperanza, ¿no es cierto?— preguntó ella. —¡Ah! ¡No, no arranquemos el Lirio! ¿No hay otras flores que podamos elegir?

—Sin duda— respondió el Hombre. —Ahí está el Helianto, el dorado Girasol, que significa Opulencia.

—¡No, no!— interpuso rápidamente la mujer. —Vamos a arrancar una que no se incline y se marchite en un momento, como sucede al llamativo Girasol. ¿No podríamos escoger una flor que perdurase?

—Sí, hay Pensamientos— observó el Hombre. —Los Pensamientos, que son las Flores del Recuerdo...

Mas, la Mujer movió negativamente su cabeza otra vez.

—¿Cuál es la que aún queda por mencionar?— preguntó ella.

—Yo no sé cómo se llama— replicó dudoso el Hombre—; pero sé que es blanca como el vellón de las nubes, y mucho más bella que todas las demás flores, y significa Absoluto Amor.

—¡Ah!— suspiró tiernamente la Mujer; y el suspiro fué el eco de la brisa que sopló a través de las fibras de su corazón, haciéndolas temblar.

—¿Quieres arrancarla?— preguntó el Hombre.

Pero la Mujer permaneció impasible.

Miróla el Hombre, entre inquieto y confundido, y le dijo:

—Tu corazón ha murmurado que tú delatas la flor, ¿no es verdad? ¿Por qué entonces no quieres arrancarla?

Y la Mujer, por toda respuesta, señaló a la muralla que rodeaba el País Ideal, y el Hombre pudo notar al mismo tiempo tres formidables sombras en el espacio que se extendían ante ellos. Y el aire se tornó oscuro y frío; y él convirtió sus ojos hacia la muralla, pudiendo contemplar los tres espectros procedentes de lo que se llama el Convencionalismo. Entonces el Hombre comprendió, y habló a su compañera.

—No tengas miedo; la muralla es muy resistente, y esos espectros no podrán penetrar jamás en este dominio.

—Ya lo sé— replicó la Mujer—; pero proyectan aquí sus sombras; y enturbian el aire. ¡Oh, tengo miedo, miedo de veras!

Y le acometió un prolongado estremecimiento.

—¿No oyes— dijo suspirando— cómo cuchichean esos espectros entre sí?

El Hombre no pudo oír nada.

—Oye— suspiró la Mujer una vez más, internándose entre las yerbas, —esos espectros no van a dejar que sea yo la que arranque primero la flor; dicen que debes ser tú.

—¡Pues yo los desafío!— exclamó el Hombre.

Y súbitamente fué aquí y allá y formó un ramo de flores, y según las iba arrancando, el aire recobraba su primitiva pureza y frescura. Sabía que los espectros se habían retirado. Echó una ojeada por encima de la muralla, y pudo ver que las tres odiosas figuras

habían desaparecido. Entonces corrió ligero hacia la Mujer y, poseído de ferviente orgullo, derramó el montón de flores entre los brazos extendidos de su reanimada compañera.

—Tú las desearás, y aún no te atreverías a arrancárlas, — y se echó a reír lleno de gozo.

En ese instante la Mujer, sin hablar palabra, se apartó con rapidez y se internó entre los macizos de flores, y reunió una gran cantidad de las más hermosas, y cuando el hombre se acercó cautelosamente hacia la encantadora criatura, ella esparció todas las flores, puras y fragantes, a los pies del Hombre, y mirándole gozosa dijo:

—Tú fuiste el primero en reunir las; pero yo la primera en desearlas.

EULOGIO HORTA.

SERVICIO DIARIO entre Puerto Real y Dique de la Compañía Trasatlántica

De Pto. Real a Cádiz	De Cádiz a Pto. Real
8 de la mañana.	9 30 de la mañana.
11 15 de la idem.	1 15 de la tarde.
2 45 de la tarde.	4 15 de la idem.

Los domingos y días festivos, verificará su última salida de Cádiz a las 4 de la tarde.

Todos los viajes hará escala en el Dique de la Compañía Trasatlántica.

BURLADA

La mejor de las aguas de mesa. Ningún medicamento como este para combatir las afecciones del estómago, hígado, riñones é uapetencia. De venta en todas partes

Alcohol para lámparillas é industrias
Á CUATRO REALES BOTELLA
Idem Barnices á 5 reales botella

Despacho de vinos y aguardientes.—Columela núm. 6.

Vista Hermosa.- RESTAURANT

Situado en el Arrecife y camino de Puntales (Extramuros de Cádiz)

Propietario: SILVESTRE RUIZ

Servicios á la carta y por cubiertos

Gran variedad en los manjares

VINOS DE JEREZ Y ÉXQUISITA MANZANILLA PASADA

Completo servicios para banquetes.—Amplios comedores.—Trato esmerado.—Suculentos platitos.—Cafés superiores.

TOVÍA Y COMP. Grandes Almacenes

COLUMELA { Cádiz } VERONICA

Recibida la mayoría de los Tejidos para la temporada de Otoño é Invierno, tenemos el honor de comunicarlo á nuestra clientela

cuyos precios extraordinarios recomendamos

Grandes saldos en Alfombras y Tapicerías.

CONFECCIONES REBAJADAS

VIENA Pastelería y Cervecería

CADIZ

San Miguel y Aranda

Gran surtido en artículos para regalos de Pascuas

Turrone de todas clases Quesos y Mantecas

Embutidos de todas clases

Mazapanes legitimos fabricados en la casa

Especialidad en Platos para Bodas

*** y Bautizos ***

Dr. D. Cayetano del Toro

Consultas Médico-Quirúrgicas

Todos los días de doce á dos de la tarde. Martes, jueves y sábados, á las seis, gratis á los pobres.

SAN MIGUEL, NUM. 16

"La Cruz del Campo"

Cervecería y Café

—DUQUE DE TETUAN.—CADIZ—

Enrique Lepiani Arricruz

Procurador

Despacho: A. de Castro, 13.

VAPORES

Salidas del Puerto.	Salidas de Cádiz
Día 5	
8 45 mañana.	10 00 mañana.
12 45 tarde.	2 00 tarde.
0 00 idem.	0 00 idem.
Día 6	
8 45 mañana.	10 00 mañana.
12 45 tarde.	2 00 tarde.
0 00 idem.	0 00 idem.

MAREAS DE HOY

Primera alta á las 6 y 52 de la t.
Primera baja á las 6 y 14 de la n.
Segunda alta á 0 las y 00 de la n.
Segunda baja á las 6 y 40 de la t.

ALCOHOL

para lámparillas é industrias, á cuatro reales botella.—Idem barnices á 5 reales botella. Despacho de vinos y aguardientes, Columela, número 6.

IMPRESION F. Fontecha, 4.-CADIZ

Se hacen Tarjetas de visita, desde SEIS REALES el ciento



Vapores de Pinillos, Izquierdo y Compañía

SOCIEDAD EN COMANDITA.—CÁDIZ

Vapores Catalina, Martin Saenz, Conde Wifredo, Pio IX, Miguel M. Pinillos y Valbanera

Salidas periódicas cada 20 á 25 días de Barcelona, Valencia, Málaga y Cádiz para Islas Banarias, Puerto Rico, Habana y Nueva Orleans.

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 **Señores Pinillos, Izquierdo y Compañía**

Plaza de San Agustín, número 2.

La Perla de Cuba-Casa de Huésp. des de Plácido Menéndez

—Calle Cristóbal Colón, número 15—

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

Servicio esmerado Precios económicos

Habrà un dependiente de la casa á la llegada de buques y trenes.

LA NUEVA ESPAÑA

VINOS Y AGUARDIENTES

En este antiguo y acreditado establecimiento se expenden vinos y licores de las más acreditadas marcas.

Su propietario D. MARCELINO SANCHEZ, garantiza á su numerosa clientela, la bondad y pureza de los artículos que se expenden en su reputado establecimiento.

4—Duque de la Victoria—4—CADIZ

El Centro Montañés

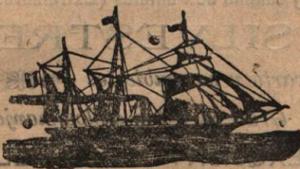
de **MANUEL FERNANDEZ**

COMIDAS Y BEBIDAS

Compra y venta de toda clase de Metales Y HIERRO VIEJO

calle de Gándara, 2 SANTANDER

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 Méjico, una del Norte y otra del Mediterráneo.

Una expedición mensual á Centro América.

Una expedición mensual al Rio 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 Millán

consignatario de los Vapores Trasatlántico de

A. Folch y C.ª 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, Mayagüez, Ponce, Habana, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Sto. Domingo y New-Orleans.

Línea de América del Sud por los vapores

Bereguier el Grande, Argentino, José Gallart y Brasileño

que hacen las escalas de Canarias, Montevideo, Buenos Aires y Rosario de Sta. Fé.

STO. CRISTO, NÚM. 2.—CADIZ

Hamburg-Amerika Linee
y Hamburg-Südmerikanische Dampschiffahrts-Gesellschaft
Servicio de vapores correos alemanes directos de Cádiz para

☉☉☉ **Habana, Tampico y Veracruz** ☉☉☉

Saliendo de este puerto los días 30 de cada mes, y para

Montevideo y Buenos Aires cada 14 días

Estos vapores construídos expresamente para pasaje de 3.ª clase, están dotados de todos los adelantos y comodidades que se conocen, estando excepcionalmente acreditados por la abundancia y buena calidad de las comidas y por el esmerado trato que reciben los pasajeros.

Pídanse precios é informes á sus Agentes en Cádiz

HIJOS DE EVELIO LAINEZ

Calderón de la Barca, 19

VAPORES CORREOS

DE LA

Sociedad de Navegación é Industria

Salidas de Cádiz los días 8, 11, 18 y 26.

El vapor español,

DELFIN

capitán D. Juan Miró.

Para Las Palmas (Gran Canaria), Santa Cruz de Tenerife y Santa Cruz de la Palma, con la correspondencia pública y de oficina.

Saldrá para dichas islas el 1.º de Diciembre, á las 9 de la mañana.

á las 10 de la mañana, para Peral, núm. 9.

Sra. Yda de R. Alción y F. Lardo de Tejada.

NOTA.—La Compañía dispone de un vapor que saldrá de la punta del Muelle el día de la salida. á las ocho de la mañana, que podrá utilizar gratis los señores pasajeros, tanto á la ida como á la vuelta á esta de los correos.

IMPRENTA "LA UNIÓN"

San Francisco y Fernández Fontecha, 4

En este acreditado establecimiento se confeccionan toda clase de trabajos con prontitud, esmero y economía.

Competencia en sus precios

Centro general de ampliaciones Fotograficas

de Enrique Deformaur

SOCIEDAD EN COMANDITA

domiciliada en esta ciudad,

calle de Solano, núm. 7.—Cádiz

Retratos en busto, tamaño natural, en fotografía ó al platino.

Retratos, con marcos dorado, 78 por 67: 20 pesetas al contado y 25 á plazos, pagando una peseta mensual

Retratos, 67 por 52, á 15 pesetas al contado y 20 á plazos.

Horas de oficinas de 11 á 12 de la mañana y de 6 á 7 de la tarde.

Los domingos y días festivos, de 12 á 3 de la tarde.

NOTA.—Reproducciones fotográficas por deterioradas y borrosas que estén, garantizando perfecto parecido.

Esta casa no tiene comisionista de ninguna especie.

SOLANO, 7.—CADIZ

CAFE NERVINO MEDICINAL

DEL

DOCTOR MORALES

Nada más inofensivo ni más activo para los dolores de cabeza, jaquecas, vahidos, epilepsia y demás nerviosos. Los males de estómago, del hígado y los de la infancia en general, se curan infaliblemente. Buenas boticas, á 3 y 5 pesetas caja. Se remiten por correo á todas partes.

La correspondencia: Carretas, 39. Madrid. En Cádiz, droguería de Ramón E. Casal y farmacia de R. Matute.

Tomás L. de la Torre

GRAN FABRICA DE GORRAS DE TODAS CLASES

CÁDIZ

Despacho al por menor

Duque de la Victoria, 9 y Flamencos 17

Especialidad en Gorras de Marina y Personal de Fonda de los buques

Combeos de todos clses y efectos milites

Corbatas, Cuellos, Puños, Perfumería, Petacas, Carteras, Gemelos,

Botonaduras, Cadenas y otros artículos,

LA PERLA DE CUBA

CASA DE HUÉSPEDES DE PLACIDO MENENDEZ

calle Cristóbal Colón, núm. 16

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