

Este periódico, que saldrá todos los domingos, se repartirá gratis a los inscritos en la AGENCIA, los cuales tienen derecho a la inserción de artículos y sueltos que lo merezcan por su interés y no sean ajenos a la índole del periódico.

EL HOGAR,

PERIÓDICO

Los que no estén suscritos en la AGENCIA y quieran suscribirse al periódico pagaran:
Por un mes, 3 rs.—Por trimestre, 8.—Por semestre, 16.—Por un año, 30.—PROVINCIALES, 40, 48 y 32 respectivamente.

DE INTERESES MATERIALES, ADELANTOS EN LAS ARTES DOMÉSTICAS, HIGIENE, PARTE CULINARIA, REVISTAS, POESÍAS, CUENTOS, ANÉCDOTA NOVEDADES, MODAS, ANUNCIOS Y ESPECTÁCULOS.

ÓRGANO DE LA AGENCIA DE SERVICIO DOMÉSTICO, CALLE DEL CARMEN, NÚM. 14, CTO. 2.º

ADVERTENCIA.

Los sirvientes inscritos en nuestra sociedad que tengan la desgracia de sentirse enfermos, pueden concurrir a consultar gratuitamente todos los jueves y domingos, de nueve a doce de la mañana, calle de San Pedro Mártir, núm. 5, cuarto bajo izquierda, casa del Dr. D. Santiago González Encinas, quien con tan filantrópico objeto se presta a este servicio.

Advertimos que todo sirviente deberá presentar la póliza con el retrato para evitar abusos.

En el número anterior nos ocupamos de la diferente manera que los sirvientes tienen de considerar lo que vulgarmente llaman ellos sisa, y no es ni puede ser otra cosa que verdadero robo, puesto que el resultado es quedarse con lo ajeno contra la voluntad de su dueño.

Si hubiéramos de emitir nuestra opinión acerca del origen de un defecto tan punible como generalizado, vacilaríamos en fijarle en la malicia ó en la ignorancia mas superlativa, porque, aun conviniendo en que para cometer diariamente esa falta necesitan cierta suspicacia y habilidad a fin de que aparezca el cuaderno de su cuenta en armonía con la buena fé, los dueños de casa, tan escarmentados y victimas casi siempre de ese arte especial de robar, observan muy de cerca los actos del sirviente a quien encargan la compra y llegan a descubrir el abuso, mas pronto tal vez de lo que al sirviente se le figura, en cuyo caso, y como consecuencia natural y legítima, es despedido de la casa en que tal vez hubiera continuado dilatados años, realizando algunos ahorros, y conquistándose una dosis, no escasa, de cariño y consideraciones.

Como una vez despedido un sirviente de casa de una familia decente y honrada, aunque modesta, no es lo natural que ya tenga otra preparada como ancho campo donde poder seguir ejerciendo su ratería; ha de ir a parar los días que dure su estado de vacante a casa de una pupilera, cuyas circunstancias y condiciones serán objeto de un artículo especial, a la que han de abonar por su estancia una cantidad dada, indudablemente de mayor entidad que la que puede representar la sisa del mes que duró su colocación, suponiendo que hasta los treinta días del ejercicio de su funesta habilidad no se apercibiera su amo: así los hechos, no hemos dudado en vacilar respecto al calificativo que debe aplicarse a esa industria de los sirvientes, pues si bien es cierto que representa cierta maliciosa perspicacia y despejo, como quiera que se convierte en perjuicio del mismo que la ejerce, bien puede inclinarse el ánimo a calificar la perspicacia de estúpida ignorancia, mejor que de provechoso criterio; la mayor prueba está en la comisión de actos que a nadie afectan con consecuencias mas desastrosas y funestas, que al mismo que emplea su malamente llamada malicia en ejecutarlos.

No queremos fijar nuestra atención en algunos estraviados que suelen aplaudirse de haber hecho un pequeño capital por tan inícuos medios, porque sobre ser repugnante la doctrina, es estúpidamente falso: la sisa que en una casa modesta de las que forman la mayoría de la población de Madrid, puede quedar a beneficio de un criado desleal ó de una sirvienta viciosa, no puede llegar a formar nunca un núcleo de fortuna, por insignificante que sea, y la razón es clara: el que tiene el feo vicio del hurto es porque a su vez se ha creado necesidades ficticias, las que no alcanzan a cubrir sus habituales recursos; para alcanzar sus viciadas aspiraciones, sisa; para realizarlas,

gasta lo que sisó, y al fin de la jornada sus ahorros son negativos, sus necesidades aumentan con el estímulo, el ansia de adquirir crece en proporción ascendente, y el que empezó por considerar que lo que adquiría era legítimo galardón de una habilidad mal entendida, se encuentra tan adelantado en el camino del crimen, cuanto que casi en sus primeros pasos se llamaba ya ladrón.

Los sombríos colores de semejante cuadro son tan ciertos, por desgracia, que si cada sirviente que se entere de este artículo pone la mano sobre su pecho y adolece de este vicio, ha de convenir en nuestras apreciaciones.

El término de tan torcida conducta tiene que ser funesto; el castigo severo de la ley ha de llegar un día, y debe ser muy sensible para una mujer joven todavía, si conserva algún sentimiento puro en el alma, considerar las acibaradas lágrimas de aquellos pobres viejos que les dieron el ser y que si con harto dolor no pudieron redimirlos del servicio doméstico, les legaron la proverbial honradez con que sellaron una existencia de 80 años.

Consideren, pues, los sirvientes detenidamente las reflexiones que en su obsequio hacemos: comparen el galardón tranquilo de la virtud con el agitado placer de las adquisiciones ilegítimas, y si resuena aun en su pecho la voz que les recordamos de sus padres, la sencillez de la vida de su aldea, el aprecio en que estaban entre sus compañeras y los particulares que allí vivían, esos vengan a nosotros, ellos se regenerarán si han podido por un mal consejo tropezar alguna vez; pero si esa voz santa de la familia y el deber no conmueve su pecho, no recuerden siquiera que el Hogar existe; el Hogar es la familia y no hay familia posible para el que cierra su oído a tan dulce voz.

El lunes ocurrió un lance desagradable en una casa de la Puerta del Sol, y si realmente sucedió como nos han informado, fué cuestion de noviazgo de la criada.

Hubo de resultas un escándalo mayúsculo, y hasta la autoridad tuvo que tomar cartas en el asunto.

Nosotros, cuya misión es advertir á nuestros abonados los riesgos que corren y los medios de evitarlos, no cesaremos de inculcar, sobre todo á las sirvientas, las ideas de la mas sana moral: nada de particular ni de punible existe en tener novio; lo que es punible y no deben hacer, es abusar de la confianza que en ellas pueden depositar sus amos, abriéndolos la puerta y recibiendo en la casa, pues la mayor parte de las veces el novio es un vago de profesion que fuma y gasta de lo que la pobre sirvienta gana con harto sudor.

Si el novio es bueno, ni abusa, ni exige: este es el verdadero regulador de la bondad de esos pretendientes, y así se lo advertimos á las que nos lean para que no tengan lances de que arrepentirse tarde.

Advertimos á los sirvientes inscritos en nuestros libros que hemos establecido un servicio especial para velar con toda eficacia por los intereses de los amos: en el momento en que tengamos la sospecha de que un sirviente sisa, se le vigilará escrupulosamente por dependientes nombrados al efecto, y tal vez llegue á conocimiento de sus amos por nosotros antes de que ellos se aperciban. Ténganlo, pues, en cuenta unos y otros.

Uno de los defectos que tienen los sirvientes cuando se presentan á ingresar en una casa, es ir vestidos de cualquier manera, hasta despeinados y sucios, y sin mucho trabajo deben ellos mismos comprender que es un mal precedente verlos en esa forma.

Ya comprendemos que el pobre, pobremente ha de vestir, pero la pobreza tiene también su esmero y su elegancia, sin duda la mas aceptable: la limpieza.

HIGIENE.

REGLAS GENERALES.

El arte de conservar la salud y de prolongar la vida es la higiene. La observancia de sus preceptos del mayor interés, y la trasgresion de sus leyes acarrea las mas veces la corta duracion de la existencia, ó las enfermedades que la acibaran.

Las indicaciones higiénicas deben modificarse segun la constitucion de cada individuo.

Los estimulantes no nutritivos, como el café, bebidas espirituosas, etc., sostienen,

despiertan ó prolongan por cierto tiempo la accion de los órganos; pero el decaimiento que sigue á sus efectos es proporcionado á la duracion y grado de estos.

El descanso y los alimentos son los únicos medios que deben emplearse para que recuperen nuestros órganos la actividad que han perdido.

Tanto riesgo hay en evitar con gran cuidado los estimulantes como en esponerse con exceso á su influencia.

En las enfermedades irritativas debe permanecer en absoluta quietud el órgano que padece.

El placer y el dolor podrán servirnos hasta cierto punto como reglas de higiene, indicándonos aquello de que debemos abstenernos, ó aquello que conviene buscar.

El medio de evitar el inconveniente de las privaciones consiste en no hacer mas que un uso pasajero, de tarde en tarde, y como para disfrutar la posesion de aquellas cosas que no son de primera necesidad, procurando de esta suerte evitar el habituarse á ellas en términos que lleguen á hacerse necesarias.

La regularidad en el ejercicio y en el descanso de los órganos es conforme á las leyes de la naturaleza en general é inherente á nuestra organizacion. Esta se destruye rápidamente con la irregularidad en los actos de la vida.

SECCION CULINARIA.

NOCHE-BUENA.

COLACION.

Besugo guisado.

Se limpia bien y escama y se divide en cuatro partes, ó si se quiere, se deja entero. Se frie en una cazuela besuguera cebolla bien picada, y en ella se pone el besugo como se ha dicho; cuando esté rehogado se tuesta pan y se hace polvo en el almirez, se saca la cebolla de la cazuela y se une al polvo de pan de modo que forme una especie de masilla. Se añade un poco de pimienta, y sino gusta se el picante un poco de perejil fresco machacado. Este conjunto se deslie con un poco de caldo, y echándolo sobre el besugo con zumo de limon, se sirve.

Merluza frita.

Se parte en rodajas delgadas, se le quita el pellejo y la espina, y se aplanan con la hoja de la cuchilla, se rebozan con un poco de huevo bien batido con harina, y se frie hasta que tengan un color rubio; antes de rebozarlas se las rocía con un poco de zumo de limon.

Lenguados fritos.

Se limpian y vacian, se mojan en leche, se envuelven en harina por los dos lados y se echan en la fritura bien caliente. Cúbrase la fuente con una servilleta; sobre esta se ponen los lenguados con limones enteros.

ENSALADAS COCIDAS.

Coliflores.

Limpiense y lávense bien, pónganse á cocer en agua, déjense enfriar despues de preparadas y cocidas, córtense en pedazos, sino lo están, y sazónense con aceite y vinagre, sal y pimienta.

Cardo.

Limpio y quitado los hilos y telillas, se corta, echando los pedazos en agua fria para que no se ennegrezcan, y se escaldan y cuecen con sal; despues se escaman y se les echa una salsa de piñones y avellanas, rociando sobre el cardo aceite crudo y haciendo que dé un par de hervores. También puede servirse el caldo aderezándolo despues de cocido con aceite y ajos fritos.

COMIDA DE PASCUA.

Sopa de aves caseras.

Se cuecen los despojos despues de hechos pedazos en una olla, y cuando estén bien se sacan y machacan en un mortero con miga de pan, que se deslie con su caldo; despues se pasa todo por un colador. Con el caldo donde se cocieron las aves se moja la sopa, y por encima se le echa la sustancia que hemos dicho.

Sopa de té.

Se hacen tostadas con manteca de vacas, se cortan en trozos largos y se ponen en una sopera, echándoles un poco de azúcar en la superficie; se calan despues con una infusion de té y un poco de leche.

FRITOS.

Criadillas de cordero y carnero.

Se quitan sus pieles exteriores, y el interior se corta á filetes los que se pasan por un pan rayado y pasado por el cedazo, mezclado con un poco de harina y sal se aprieta un poco cada filete para que siente bien y se frien en pequeñas cantidades en manteca abundante y muy caliente, poniéndolas en una pasadera y luego sobre un paño para que escurran bien, sirviéndolas en seguida.

Chuletas de puerco en guisado.

Córtense y prepárense, cuézase en un poco de caldo un ramo de perejil, sal y pimienta; despues de cocidas se pasan á una cacerola con setas y un poco de manteca; pónganse al fuego, y añadir harina y caldo del puchero, un vaso de vino blanco, sal, pimienta en grano, un ramo de perejil, cebolla, ajos y clavo; déjese cocer y menguar; se sacan las chuletas y se quitan de la salsa el perejil, cebolla y ajos, y échense pepinillos cortados en pedacitos delgados, y regar con ellas las chuletas.

Merluza á la holandesa.

Despues de quitada su escama por todos los lados, las agallas, vientre, y cortadas sus nadaderas, su cabeza se atará con un bramante por tres ó cuatro partes para que no abra á su cocimiento: se pone en una cacerola pescadera proporcionada á su longitud,

agua, sal, zanahorias y cebollas cortadas, tomillo y laurel y una botella de vino blanco; se coloca el pescado en la hoja de la pescadera y se hace cocer por espacio de unos diez minutos á poco fuego y tapada, se aparta á un lado de la hornilla que se mantenga á punto de cocer; cuidando al principio de su cocimiento de espumarla bien. Para servir se pondrá sobre una servilleta en el plato bien escurrida antes, y se guarnece á sus extremos con hojas de perejil lavado, y á sus costados patatas torneadas y cocidas con agua y sal.

Para á lo casero.

Después de limpia y preparada aplástesela un poco en el pecho, vuélvanse las patas; en la cacerola se pone manteca, perejil, cebolla, setas, ajo, todo muy bien picado; en esta mezcla déense unas vueltas á la paña y pásese el todo á otra cacerola conveniente al grandor de ella, donde se pone ésta, cubierto su pecho con pellas de tocino y bien sazonada con sal en grano y pimienta, mojándola con un vaso de vino blanco y otro tanto de caldo del puchero; sino se tiene vino blanco se puede reemplazar con medio vaso de buen aguardiente; cuézase á fuego lento, se añade un poco de caldo colado para espesar la salsa.

Pastel de arroz.

Tómese para una libra de harina media de arroz cocido de antemano en mitad de agua y leche bien frío, seis huevos, una buena media libra de manteca de vacas; amásese el todo, y hágase el pastel.

Huevos de nieve.

Se bate una docena de claras de huevo, se añade azúcar en polvo y agua de flor de naranja. Las yemas se desatan con leche y con flor de naranja en garapiña y azúcar en polvo; y hechos estos preparativos, se hace hervir en una azumbre de leche con azúcar, y al momento en que hierva se toma de los huevos batidos en una cuchara y se echan en la leche, dejándolo por un minuto. Esto se repite hasta que se haya acabado todo; se retira la leche, y entonces se echan las yemas y se menean continuamente para echarlo todo sobre los huevos.

VARIEDADES.

DON MARTIN DE FREYTAS (1).

por

A. Dumas.

Continuación.

»Cuando arribamos á Trápani, me entregaron varias cartas en que se me avisaba tuviese gran cuidado pues cuatro galeras sarraecinas cruzaban aquellos mares acechando los buques portugueses, genoveses y catalanes que navegan en gran número entre Cerdeña y Sicilia. En su consecuencia, reforcé mi nave, arreglé el mejor armamento y el mayor

número de hombres que me fué posible y volví á hacerme á la mar confiando en la sabiduría de Dios que vela por los Reyes, llegando sin novedad y con el tiempo mas bonancible á la isla de San Pedro.

»Durante esta primer travesía el Señor permitió que ni el régio niño ni nadie de su servidumbre tuviese la menor indisposicion.

»Veintisiete dias permanecimos descansando en la isla, despues de los cuales, y habiéndose reunido veinticuatro naves catalanas y genovesas que hacian el mismo viaje, partimos todos juntos un domingo despues de haber oído misa en tierra.

»Al tercer dia de navegacion fuimos asaltados por una borrasca terrible. Mi primer cuidado fué subir al puente y dar las órdenes necesarias. Llamé la atencion del piloto haciéndola recordar que entre nosotros, humildes pecadores, llevaba á bordo un depósito real y precioso, respondiéndome que haria cuanto estuviese á su alcance por salvar en primer lugar al señor infante, despues á nosotros y últimamente así mismo: ya entonces bajé á la cámara de las mujeres para ver cómo iban.

»Aquello era una desolacion; las unas se habian mareado y estaban tendidas como cadáveres; las otras, aterradas, gritaban que su leche iba á estropearse. En medio de aquel desorden busqué á la nodriza que, sentada junto á un panel, los brazos caidos y los ojos apagados, habia dejado escurrir al infante desde sus rodillas hasta el suelo donde se hallaba abandonado dando gritos mayores que todas las mujeres juntas.

»Cogile respetuosamente en mis brazos y busqué alguien á quien entregárselo, pero todas las mujeres, inclusa doña Ana, se hallaban en un estado tal de atonía ó de terror que no quise fiarme sino de mí mismo. Como la tempestad arreciaba en vez de calmarse, mandé que todos los hombres de la tripulacion que no estuviesen ocupados en la manio-brase pusiesen en oracion: despues hice atáran al señor infante á mi cuerpo á fin de salvarme ó perderme con él.

»Continuaba dando tales y tan profundos alaridos que creí no era el mareo lo que le molestaba sino la necesidad de alimento por lo que, agarrándome fuertemente de los palos y haciendo aproximar la cabra, acerqué al infante, que en cuanto sintió la teta cerca de sus labios empezó á mamar de ella como si lo hubiera hecho toda su vida. Entonces bendije al cielo, por no haberme contentado solamente con llevar con migo á doña Ana, las tres nodrizas y las seis señoras.

»La tormenta continuó así durante todo el dia y toda la noche, en cuyo intervalo no me separé un instante del infante, meciéndolo en mis brazos mientras dormia y aproximándolo á la cabra apenas se impacientaba. Dios permitió que en todo este tiempo ni el señor infante, ni yo, ni la cabra nos mareásemos. Al amanecer el temporal empezó á calmarse lo que fué un favor que nos dispensó el cielo, pues nuestra nave empezaba á hacer agua y siete buques de nuestro convoy se habian ido á pique.

»Poco á poco se calmó cada cual; doña Ana fué la primera que se restableció, despues

las tres nodrizas y últimamente las seis señoras: en cuanto á los niños, como nadie se habia ocupado de ellos, de ocho que se habian embarcado se hallaron tres muertos y dos desaparecieron: yo creo que los primeros se ahogaron y los segundos se cayeron al mar.

»En cuanto al señor infante, por la gracia de Dios y mi cuidado, se hallaba perfectamente; y se lo entregué á doña Ana que se consideraba indigna de recibirlo, pero á mis instancias cedió.

»Desde entonces el viento nos fué favorable y quince dias despues arribamos á Mafra, en Estremadura.

»Al momento hice avisar á la reima madre que se hallaba en Coimbra, que habíamos desembarcado en Mafra con el señor infante, su nieto, y que tan luego como descansase me pondría en camino para reunirme á ella. Dispuse formar una litera, pues el tiempo estaba metido en agua, semejante á un palanquin cubierto con tela encerado para que el agua no la calase, adornándole por dentro con terciopelo carmesí y estendiendo un colchon sobre el que hubieran podido colocarse seis hombres: allí se recostó la nodriza con sus mejores ropas con el infante á un lado vestido con uno de los cuatro que le habian regalado el rey de Sicilia, conduciéndolo veinte hombres con sus varas y correas.

(Se continuará.)

MODAS.

La Moda Elegante trae las siguientes:

Enagua interior de cachemira azul vivo bordada con gusanillo hecho de trencilla negro. Traje corto de tafetan gris oscuro. Los paños son alternativamente redondeados y recortados á puntas, orlándose de terciopelo negro, que sube por cada costura hasta el talle. Paletot recto igual al traje, forrado, entretelado y guarnecido tambien de terciopelo negro.

Enagua interior de cachemira encarnada con cinta de tafetan negro dispuestas en esquinas dobladas sobre sí mismas. Traje corto de alpaca negra, guarnecido como la enagua dicha. Paletot de paño negro con guarnicion igual á la del traje, pero de terciopelo negro.

Traje de tafetan gris con bordes dentados puestos sobre una falsa enagua de tafetan violeta orlada con un cordón torcido violeta y gris de seda. Los dientes ó puntas del traje seguarnece de terciopelo negro y se adornan con botones de terciopelo. Botones mas anchos entre las hojas formadas por las puntas.

La persona que necesite para desempeñar una portería una mujer de buena conducta con personas que respondan de ella, pueden dirigirse á las oficinas de este periódico; tambien irá á asistir á las casas por 2 rs. diarios y la comida.

Director, editor responsable y propietario,
José Ferrer y Gonzalez.

Imprenta de C. Moliner y C.^{ta}, Cervantes, 17.

(1) Véase el número anterior.

EL HOGAR,

Agencia de servicio doméstico, establecida en la calle del Carmen, núm. 14.

Con la autorización competente, por solo 30 rs. al año para los amos, y 20 para los sirvientes, esta Casa ofrece las importantes ventajas siguientes:

Á LAS FAMILIAS.

Garantías eficaces de fidelidad, confianza, mejora y estabilidad en los sirvientes que actualmente tengan.

Evitarles las molestias de tomar informes y las dificultades de adquirirlos, con los azares y sorpresas consiguientes; pues la AGENCIA los recoge con exactitud y solo patrocina a los sirvientes buenos.

Proporcionarles en el menos tiempo posible todos los que puedan necesitar, con las condiciones de aptitud, edad, sexo, salario y demás que se deseen.

Un periódico semanal gratis de intereses familiares ó domésticos, con derecho á la inserción de artículos y sueltos, también gratis, y de anuncios á mitad de precio.

En interés recíproco de unos y de otros, la AGENCIA se encarga también de hacer gratuitamente las oportunas diligencias para sacar la cartilla por primera vez y por duplicado, y de presentarlas á las tomas de razón, etc.; con lo cual se evitan á los amos los perjuicios é inconvenientes de tener que hacerlo por sí mismos, ó de prescindir de los servicios del criado por un día ó acasomas; á los sirvientes las dificultades y molestias que les causan aquellas operaciones, y á unos y otros las multas en que frecuentemente y fácilmente pueden incurrir.

Las oficinas están abiertas todos los días desde las diez de la mañana á las cuatro de la tarde, en donde con mucho gusto se darán á los señores dueños de casa y sirvientes todas las demás explicaciones que deseen.

Á LOS SIRVIENTES DE TODAS CLASES.

Asegurarles su profesión y su porvenir, evitándoles las desgracias de quedar desacomodados y librándoles de la competencia de los sirvientes malos.

Proporcionarles cuantas colocaciones puedan necesitar, según su aptitud y clase.

Regularles su retrato en fotografía y tres premios el 23 de diciembre de cada año, á saber:

Uno de 2,000 rs. al sirviente de mejor conducta y que menos casas cambie.

Otro de 2,000 rs. á la sirvienta de iguales circunstancias.

Otro de 2,000 rs. por vía de dote á la que con las mismas circunstancias tomé estado.

El periódico con iguales condiciones que á los amos.

Precios de los artículos de primera necesidad.

PLAZUELA DEL CÁRMEN.

Pan á 12 y 15 cuartos,
Carne de vaca á 26 cuartos libra con hueso y 34 sin él.
Carnero á 24 id.
Vino á 12 cuartos cuartillo.
Aceite á 24 cuartos libra.
Garbanzos á 18, 20, 22, 24 y 26 ctos. libra.
Arroz á 10, 12 y 14 id.
Judías á 8, 10 y 12 id.
Bacalao á 20, 22 y 24 id.
Jabón á 22 y 24 id.
Carbon á 7, 7 1/2 y 8 rs. arroba.
Lomo de cerdo á 5 rs. libra.
Carne de id. á 4 id.
Tocino añejo á 28 cuartos libra.
Idem saladillo.
Longaniza á 4 1/2 rs. libra.
Salchicha ordinaria á 4 id.
Idem fina á 4 1/2 id.
Patatas á 2 cuartos libra.

PLAZUELA DE SAN MIGUEL.

Pan á 12 y 15 cuartos.
Carne de vaca á 26 y 32 id. libra.
Idem de carnero á 24 id.
Vino á 12 cuartos cuartillo.
Aceite á 24 cuartos libra.
Garbanzos á 18, 20, 22, 24 y 26 id.
Arroz á 10, 12 y 14 id.
Judías id. id.
Bacalao á 20, 22 y 24 id.
Jabón á 22 y 24 id.
Carbon á 7, 7 1/2 y 8 rs. arroba.
Lomo de cerdo á 5 rs. libra.
Carne de id. á 4 id.
Tocino añejo á 28 cuartos libra.
Idem saladillo id. id.
Longaniza á 4 1/2 rs. libra.
Salchicha ordinaria á 4 id.
Idem fina á 4 1/2 id.
Patatas á 2 cuartos libra.

PLAZUELA DE SAN ILDEFONSO.

Pan á 13 y 15 cuartos.
Carne de vaca á 24 y 32 cuartos libra.
Idem carnero á 22 y 24 id.
Vino á 12 cuartos cuartillo.
Aceite á 22 cuartos libra.
Garbanzos á 14, 16, 18, 20, 22, 24 y 26 id.

Arroz á 10, 12 y 14 id.
Judías á 10, 12 y 14 id.
Bacalao á 18, 20 y 22 id.
Jabón á 18, 20 y 22 id.
Carbon á 7 rs. arroba.
Lomo de cerdo á 34 y 36 cuartos libra.
Carne de id. á 30 id.
Tocino añejo á 24 id.
Idem saladillo id. id.
Longaniza á 4 rs. libra.
Salchicha ordinaria á 32 cuartos libra.
Idem fina á 34 id.
Patatas á 2 1/2 id.

PLAZUELA DE SAN ANTON (calle de Pelayo).

Pan á 13 y 15 cuartos.
Carne de vaca á 20 y 24 cuartos libra.
Solomillo de id. á 5 rs. libra.
Carnero á 22 cuartos libra.
Vino á 12 cuartos cuartillo.
Aceite á 24 cuartos libra.
Garbanzos á 18, 20, 22, 24 y 26 id.
Arroz á 10, 12 y 14 id.
Judías á 10, 12 y 14 id.
Bacalao á 18, 20 y 22 id.
Jabón á 18, 20 y 22 id.
Carbon á 7 y 7 1/2 rs. arroba.
Lomo de cerdo á 4 1/2 y 5 rs. libra.
Carne de id. á 4 id.
Tocino añejo á 20 y 30 cuartos libra.
Idem saladillo id. id.
Longaniza á 26 y 34 cuartos libra.
Salchicha ordinaria á 36 id.
Idem fina á 38 y 40 id.
Patatas á 2 id.

PLAZUELA DE LOS MOSTENSES.

Pan á 11 y 12 cuartos.
Carne de vaca á 20, 22 con hueso y 30 cuartos libra sin él.
Idem carnero á 20, 22 y 30 id.
Vino á 12 cuartos cuartillo.
Aceite á 24 cuartos libra.
Garbanzos á 18, 20, 22, 24 y 26 id.
Arroz á 10, 12 y 14 id.
Judías á 8, 10 y 12 id.
Bacalao á 18, 20 y 22 id.
Jabón á 22 y 24 id.
Carbon á 7 1/2 rs. arroba.
Lomo de cerdo á 4 1/2 y 5 rs. libra.
Carne de id. á 4 id.
Tocino añejo á 28 cuartos libra.
Idem saladillo id. id.

Longaniza á 4 1/2 rs. libra.
Salchicha ordinaria á 32 cuartos libra.
Idem fina á 4 rs. libra.
Patatas á 2 cuartos libra.

PLAZUELA DE LOS TRES PECES.

Pan á 11, 12, 13 y 14 cuartos.
Carne de vaca á 24, 26 y 30 cuartos libra.
Idem carnero á 24 id.
Vino á 10, 12 y 14 cuartos cuartillo.
Aceite á 24 cuartos libra.
Garbanzos á 16, 18, 20, 22, 24, 26 y 28 id.
Arroz á 10, 12 y 14 id.
Judías á 8, 10 y 12 id.
Bacalao á 20, 22 y 24 id.
Jabón á 22 y 24 id.
Lomo de cerdo á 4 1/2 rs. libra.
Carne de id. á 4 rs. libra.
Tocino añejo á 32 cuartos libra.
Idem saladillo id. id.
Longaniza á 34 id.
Salchicha ordinaria á 32 id.
Idem fina á 34 id.
Patatas á 2 id.

PLAZUELA DE LA CEBADA.

Pan á 12, 13, 14 y 15 cuartos.
Carne de vaca á 24, 26 y 30 cuartos libra.
Idem de carnero á 24 id.
Vino á 12 y 14 cuartos cuartillo.
Aceite á 22 cuartos libra.
Garbanzos á 16, 18, 20, 22, 24, 26 y 28 lib.
Arroz á 10, 12 y 14 id.
Judías á 10 y 12 id.
Bacalao.
Jabón á 22 y 24 id.
Carbon á 7 y 7 1/2 rs. arroba.
Lomo de cerdo á 4 1/2 rs. libra.
Carne de id. á 4 id.
Tocino añejo á 30 cuartos libra.
Idem saladillo id. id.
Longaniza á 34 id.
Salchicha ordinaria á 32 id.
Idem fina á 34 id.

Gran surtido de vinos legítimos superiores de Jerez y Málaga, calle Mayor, núm. 23.

De Jerez.—Secos á 12, 14, 16 y 20 rs. botella.—Amontillados, 20 y 30.—Manzanillas, 16, 18 y 20.—Moscatéles, 14, 16 y 20.—Pedro Vímenez, 20.—Pajaretes, 14 y 16.—Tentilla de Varta, 20.

De Málaga.—Secos, á 10 rs. botella.—Dulce, 10 id.—Moscatel, 12 id.