

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

# EL HOGAR,

PERIÓDICO

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

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.—PROVINCIAS.—10, 18 y 32 respectivamente.

## 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 Gonzalez 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.

Difícilmente podía buscarse un asunto de mayor trascendencia y mas importancia para todas las clases de la sociedad que viven en las grandes poblaciones, que la moralizacion é instruccion de la clase de sirvientes; es un asunto de tanto interés, cuanto que atañe, no solo a las clases elevadas y media, sino que para los mismos individuos que desgraciadamente carecen de medios de otro género, con que adquirir-se honradamente su subsistencia, representa un porvenir seguro y un capital no escaso de aprecio y consideraciones.

Mucho podíamos decir en apoyo de lo que acabamos de afirmar, sin temor de que nadie se atreva a desmentirnos, y podríamos estendernos en grandes y profundas consideraciones sobre el asunto, pero como nos dirigimos a esa clase por quien hace ya tiempo venimos interesándonos mas de lo que sus individuos se figuran, y éstos, por las condiciones especiales de su posicion, no se hallan con facultades bastantes para apreciar suficientemente ideas de cierto género y bajo cierta forma emitidas; llamaremos su atencion sobre ciertos hechos culminantes para que a simple vista comprendan, sin gran esfuerzo de imaginacion, cuán acertados vamos en

los consejos que, como de gran interés para ellos, les damos semanalmente.

Cuando un sirviente sale de una casa siempre tiene la culpa de su salida el dueño ó dueña de ella: así a lo menos lo aseguran todos.

Comprendemos perfectamente que entre los dueños de casa puede haberlos mas ó menos exajerados de carácter, mas ó menos exigentes en cuanto al servicio que apetecen se les preste por sus criados; pero si éstos tienen en cuenta que al ser recibidos se les indicó con toda detencion cuales eran las obligaciones que contraian, conocerán que no tienen motivo alguno de queja al exigirles el cumplimiento de lo que ellos mismos se comprometieron a ejecutar: si sabian hacerlo y se avinieron con el salario ofrecido y demas condiciones que estipularon, debieron cumplir religiosamente en cumplimiento toda vez que sus amos cumplieron con los que a su vez adquirieron, como el de pagarles religiosamente su salario y alimentarlos segun las costumbres establecidas en la casa.

Si no sabian lo bastante para cumplir debidamente con las exigencias de aquella casa, no debieron nunca aceptarla, pues al verificar este engaño, debieron comprender que las consecuencias habian de ser continuas reyertas y reconvenciones diarias, que despues de ser ellos su causa única no tuvieron ni aun la humildad de oír con paciencia.

Hay una cocinera, por ejemplo, sabe que asegurando guisar regularmente, se coloca en una casa modesta, despues de mil protestas de que conoce su obligacion; que ha servido en tal ó cual parte, que a pesar de haber tantos ó cuantos de familia daba gusto a los señores, y que a no haber sido porque un dia tardó un poco en volver de misa, ó cualquier otro insignificante motivo, nunca hubiera salido de aquella casa donde todos, incluso ella, estaban contentísimos. Pues

bien, llega un dia en que al hacer un guisado cualquiera se la reprende porque no está bien condimentado. Calla y guarda tranquila su ignorancia por no descender a decir a la señora que tenga la bondad de decirle cómo lo desea para enmendar su hierro. Claro es que el dia que vuelve a hacer aquel guisado se renueva la reconvencion, ya con mas dureza: su oído se resiente de la forma que, sin otro motivo que ser repetida, le parece ofensiva, ó tal vez porque aquel dia su carácter está mas ó menos exasperado por cualquier incidente, y una contestacion falta de respeto es la única excusa que sabe pronunciar. Mándanla sus amos que calle y sube la voz, diciéndola que se reporte en sus contestaciones, y pide su cuenta, y se despide, ó da lugar con sus palabras inconvenientes a que se la ponga en la calle.

Este pequeño cuadro, variado en las causas que pueden dar lugar a que se verifique, y que se cree insignificante pues parece reducirse a un amo que cambia de criado, ó a uno de estos que muda de casa, es de una trascendencia grande para unos y otros, pues representa para los primeros la tranquilidad el sosiego y descanso que resulta del convenio verificado, por el que a cambio de tal salario y tales consideraciones se les ha de prestar tales servicios, y respecto de los segundos tener un hogar fijo, alimentos sanos, una cama decente aunque modesta, y un germen de cariño conquistado por la honradez, docilidad, y esmero, que puede ahorrarles muchas lágrimas y privaciones el dia que por desgracia una enfermedad los postrase en el lecho del dolor.

No hay dueño de casa, por exagerado y exigente que sea, que si al reprender a un sirviente, este se disculpa con palabras afables, deje de calmarse y apreciar en cuanto vale el sacrificio de aquel ser desgraciado que modifica su falta con la docilidad de su carácter.

No apetecemos convertir á los sirvientes en embrutecidos esclavos, nó es precisamente lo contrario, la mision que preside á nuestro pensamiento. Queremos sacar al sirviente de la ignorancia en que se halla, para que pueda apreciar con claridad la verdadera senda porque deba caminar en la esfera que le ha señalado su suerte, haciéndole ver la conveniencia personal que le reporta el seguir nuestros consejos; queremos arrancarle con ellos del grupo viciado que hoy carece casi por completo de consideraciones y aprecio, y que apellidado vulgarmente *plaga*, por unos, y *enemigos pagados* por otros, en vez de un sér querido y considerado ha llegado á ser mirado con prevencion y casi temido.

Ahora bien; todas las clase sociales de mas ó menos categoria necesitan del sirviente: desde el opulento magnate que no puede pasar sin ocho ó diez, hasta el modesto empleado que tiene bastante con uno para todo, ha llegado el dia en que, sea por verdadera necesidad, sea por exigencias de la época todo el mundo apetece ó necesita un brazo auxiliar que le ayude á desempeñar las faenas domésticas llenas de mecanismos, á veces excesivamente duros.

Los sirvientes á su vez tienen precision de dedicarse á esta clase de trabajos, pues la carencia absoluta de otros medios de ganarse un alimento honrado los obligan á aceptarlo; pero toda vez que su decision, mas ó menos apremiante, no carece de la condicion de voluntaria, en cuanto á la eleccion de la clase de trabajo, deben considerar que esta profesion, si así puede llamarse, tiene sus espinas como todas las de la vida; que así como ellos apeteecen de sus amos exactitud en el cumplimiento de los ofrecimientos que hayan podido hacerles, los amos á su vez han de querer lo mismo por su parte; y no debe estrañarles que sean algun tanto exagerados á veces, pues han de comprender que el mayor número de asuntos en que aquellos tienen que ocuparse, y las mayores obligaciones á que tienen que atender, acarrean á veces un poco de acritud de carácter, disculpable por esta razon.

Es preciso que se fijen en que el pobre, tiene, ha tenido y tendrá siempre que soportar las molestias que el rico le ocasiona á cambio de los beneficios que le proporciona; y como el pobre y

el rico son la cadena social, como rotos sus eslabones la sociedad no existiria, ó lo que es lo mismo, siempre ha de haber pobres y ricos; bajo este supuesto, sean afables, respetuosos; y sufran con resignacion la suerte que les ha cabido; en una palabra, alcen orgullosa la frente los pobres que sepan serlo, esto es, los que á su pobre traje puedan añadir la cualidad de virtuosos que es una aureola que nunca se estingue, no tengan vergüenza de su pobreza: la vergüenza solo deben tenerla los vagos, los viciosos, los criminales. Si no hubiera pobres, ¿qué seria de los ricos?

No olviden los pobres, sin embargo, que estos últimos son los que les proporcionan el pan; considerarlos para ser considerados á su vez y si en alguna ocasion se ven oprimidos, si la cruz que llevan les pesa demasiado, sin duda alguna aliviará considerablemente este peso el recuerdo de que *el hombre ha nacido para ganar el pan con el sudor de su rostro*, y que Jesucristo ha dicho: *humillate y te ensalzará*.

Con el presente número recibirán nuestros abonados el almanaque que les teniamos ofrecido.

## HIGIENE.

### DE LOS ALIMENTOS

Lo mismo mata el exceso en comer y beber que el hambre. La sensualidad no es otra cosa que una sobriedad ingeniosa. Arréglense las comidas, graduando la cantidad de alimentos y variando los manjares. No se debe comer sin ganas, y es preciso descansar media hora despues de cada comida, entregándose en seguida á un ejercicio corporal.

Los niños comen para crecer, los jóvenes para mantener sus fuerzas, los viejos para repararlas y conservarse. Las naturalezas robustas deben preferir los alimentos fuertes, y su régimen debe ser variado, mudando con frecuencia su modo de vivir y guardándose mucho de cometer excesos. Las personas débiles deben alimentarse de sustancias ligeras, aunque sabrosas, tomándolas en pequeñas cantidades, evitando toda comida flatulenta y pesada.

Los de avanzada edad deben comer varias veces al dia en pequeñas cantidades.

## SECCION CULINARIA.

### COMIDA PARA DOCE CUBIERTOS.

#### *Sopas.—Puré de lentejas.*

Quézase dos libras de lentejas en caldo del puchero, un poco de tocino, cuatro zanaho-

rias, dos cebollas adelgazadas y rehogadas en manteca, y cuatro clavos. Cuando esté todo cocido, se pasa por una estameña, se adelgaza el puré con caldo, se cuece en una cacerola para espumarlo y se echa sobre cortezas de pan fritas.

#### *Sopa á la Juliana.*

Se toma igual cantidad de zanahorias, apio, lechugas, acederas, guisantes, se rehoga en manteca con unas rodajas de cebolla, se echa despues caldo del puchero y se cuece á fuego lento, y despues viértase sobre rebanadas de pan muy delgadas.

#### *Relevé.—Solomillo con setas.*

Despues de limpio un solomillo, se picará con la punta de un cuchillo á intervalos, introduciendo en cada agujero alternativamente, un filete grueso, como un dedo de jamon y otro de tocino de modo que no se vean. Se pone á cocer con tocino, cebolla, zanahoria, vino de Jeréz y sustancia, entre dos fuegos, cuando se vá á servir se colocará trinchado sobre la fuente con una guarnicion de setas alrededor preparadas con el fondo reducido del solomillo, colado y desengrasado.

#### *Pierna de carnero con judias.*

Despues de cocida y trinchada, se le pondrá una guarnicion de judias secas cocidas y despues preparadas del modo siguientes. Despues de blanqueadas se pondrán á cocer con cebolla, zanahorias y caldo frío; cuando estén cocidas se freirán en una cacerola con manteca, pedacitos de jamon y cebolla cortada, se pondrán las judias en ella bien escurridas y despues de darles dos ó tres saltos se les echará el caldo donde ha cocido la pierna y se pondrán alrededor las judias, sirviendo aparte una salsa picante.

#### *Frito.—Croquetas de aves.*

Se quitan los tendones á dos aves asadas picanse menudas con miga de pan empapans en crema y yema de huevo; cuando está bien batido y sazonado, se harán unas bolitas que se envuelven en miga de pan; enseguida se humedecen en huevo batido y se vuelven á empanar; se frien y sirven en pirámides, con perejil frito debajo.

#### *Entradas.—Menudillos de pavo á la casera.*

Los menudillos del pavo comprenden los alones, las patas, el pescuezo y la molleja; despues de bien escaldado y descañonado todo se pone en una cacerola con manteca, un manojito de perejil, cebolla, unos ajos, cuatro clavos; tomillo, laurel, basilica y setas; se pone al fuego y se echa una buena cucharada de harina, se añade con caldo del puchero ó caldo de sustancias, se sazona lo necesario y se añaden algunos nabos, que se rehogan antes en la sartén hasta que tengan un color dorado. se pone á cocer y si la salsa está demasiado clara se deja reducir en el fuego.

#### *Chuletas de carnero á la Marsellesa.*

Despues de sacadas y paradas se aplastarán colocándolas en un plato de saltear con manteca y sal, poniéndolas á saltear á buen fuego por muy poco tiempo, es decir, solo hasta que se reconcentren: se sacan y paran poniéndolas un poco de tiempo en prensa entre dos plafones con peso encima; se sacan y vuelven al plato de saltear despues de para-

das, colocándolas en su superficie un poco de farsa de quezefas con setas mezcladas con ellas, la que se estenderá bien, cubriéndolas con una bechamela muy espesa, liada con yemas de huevo; doce minutos antes de servirse se pondrán al horno fuerte, poniéndole á cada una un poquito de manteca de vacas, procurando que su superficie quede bien dorada, y concluido se colocarán en corona sobre la fuente y en el medio la guarnición ó salsa que mas acomode.

*Legumbre.—Patatas á la duquesa.*

Pélese y córtense en pedazos que se deberán haber cocido con agua de sal con un manojo de ajedrea; pónganse en una cacerola con algunas cucharadas de salsa cortada espesa; deslíense en ella yemas de huevo y se sala ligeramente, se añade un buen pedazo de manteca de vacas y se liga todo meneándolo con rapidez.

*Solomillo asado.*

Después de parado un solomillo de sus pieles y nervios, se mechará por toda su superficie sujetándolo á la brocha en toda su longitud, si puede ser sin atravesarlo; se cubrirá con un papel untado de manteca, se hará marchar primeramente á fuego vivo y después un poco mas lento por unos cuarenta minutos; doce antes de concluir, se quitará el papel rociándolo cada momento con manteca, para que dore; al servirlo se saca de la brocha se para y trincha al través, colocándolo en la fuente, se glasu y se rocía con jugo guarneciéndolo después con berros.

*Pavo trufado.*

Pélese dos libras de trufas, después de bien lavadas y escurridas pónganse en la cacerola con una libra de tocino picado, sal, pimienta, nuez mascada, yerbas aromáticas y las cortezas de las trufas machacadas; téngase una media hora al fuego, en seguida se introduce esta mezela en el pavo después de bien vaciado por el buche, y se ata. El pavo debe estar de este modo preparado, cuatro días antes de asarlo, con el objeto que tenga tiempo de tomar el gusto á las trufas. Se pone al asador; dos horas necesita para que esté tierno; se le deja tomar calor, y se sirve en una fuente que se adorna con las cortezas de las trufas, que deberán haberselo conservado.

*Entremés frío.—Gelatina en pirámide á la española.*

Se pone un molde de figura de pirámide entre la nieve machacada, y se llena todo el interior con varias clases de frutas confitadas ó frescas, cocidas al almíbar, pero cortadas á filetes como una juliana ó á cuadrillos, echando en seguida sobre ellas gelatina de naranja bien trasparente; al mismo tiempo se hará cuajar con la misma gelatina otro molde de bordura acanelado y decorado con frutas, la mitad de trasparente y la otra de espumosa, levantada con un poco de rom, cuyo interior vacío pueda recibir el depíramide: se dejan los dos entre la nieve, y al servirse se vaciará primero el de bordura y luego el otro de pirámide en el centro; se guarnece con frutas carameladas.

*Ensalada á la Italiana.*

Esta se compone de varias hortalizas, como son; el apio, la escarola, achicorias, y de

varias yerbas para guarnecerla, como perifollos, berros y otras de esta clase. Se le hechan granos de granada con azúcar, y á veces suele guarnecerse esta con huevos duros.

MODAS.

*La Moda Elegante* trae la siguiente:

Traje de tafetan violeta, con cintas de terciopelo negro, hebillas y herraduras cubiertas de terciopelo negro, y adornadas con cuentas negras; los mismos adornos en los hombros, los puños y el cinturón. Este traje es muy recomendable por su originalidad y elegancia.

Traje de cratona de lana gris, con paletó igual. Los adornos se componen de tiras de tafetan negro y de botones gruesos, color gris.

Traje de tafetan negro, con rayitas capuchinas. Tiras de tafetan negro con botones de azabache.

VARIEDADES.

DON MARTIN DE FREYTAS (1).

por

A. Dumas.

Continuacion.

«Al segundo día de marcha, y cuatro leguas antes de Leria, encontramos á monseñor Raimundo de Sagardia con diez ginetes enviados á buscarnos por las dos reinas, á saber, la reina viuda y la reina de Mallorca, con los cuales continuamos nuestra marcha. Al pasar por Pombal, y teniendo que atravesar un barranco, las personas mas notables de la ciudad salieron, y tomando de manos de los conductores las varas y correas pasaron el barranco conduciendo al infante á quien me invencion agradaba de tal modo, que apenas lloró dos ó tres veces por día durante todo el camino.»

«A las puertas de Coimbra, y antes del puente que existe sobre el Mondego, encontramos como en Pombal los cónsules y hombres graves de la ciudad, que con cuatro ugieres salieron á recibirnos. Tomaron las varas en sus manos, apoyaron las correas sobre sus cuellos y entramos con gran pompa dirigiéndonos hácia el castillo donde se hallaban la reina, abuela del infante, y su tía la reina de Mallorca. Las dos nos esperaban en la torre mas alta, y en cuanto vieron que nos aproximábamos al castillo, bajaron hasta la misma puerta, donde se habian sentado las dos sumamente alegres. Yo tomé en mis brazos al infante, y lleno de una verdadera satisfaccion por haber dado tan feliz cumplimiento á mi difícil empresa, se le presenté á las dos reinas.

Que el cielo os conceda tantas venturas, dijo el anciano interrumpiendo su narracion y estendiendo sus manos como para bendecir á los que le rodeaban, como alegría experimentaron aquellas nobles señoras cuando vieron al niño tan gracioso y risueño, vestido con un traje catalan y un paletó de paño de oro.

»Entonces, continuó el caballero con los ojos arrasados de lágrimas y la voz conmovida con tal recuerdo, me arrodillé, besé la mano de las reinas, é hice besar al infante la mano de su abuela que quiso tomarlo en sus brazos, pero yo le retiré y le dije:—Dispensadme, señora, pero mientras que yo no tenga un documento oficial del recibo del tal infante, dado por vos como yo lo he dado tambien no tocáis al régio niño aunque fuérais la misma virgen Maria. La reina se rió de mi formalidad, pero me dijo celebraba fuése tan exacto, y preguntando si habia allí alguna persona autorizada por el rey para este acto, se me presentó: pregunté por los nobles y altos empleados que me presentaron tambien pues eran precisamente los que habian conducido la litera. Pedí un notario que tambien estaba presente, pues todas las personas de categoría ó que ejercian algun cargo público se habian apresurado á recibirnos y acompañarnos, estaban pues allí muchos mas de los que yo deseaba, y un gran número de caballeros y personas notables. Cuando todos me escucharon, hice entrar á doña Ana, las dos nodrizas, las seis señoras que nos acompañaron, y en presencia de todos les pregunté tres veces:—¿Este niño que tengo en mis brazos es el señor infante D. Sancho, hijo de D. Alfonso II, rey de Portugal, y de doña Sancha su esposa?

—Sí, respondieron todos.

Hice dar fé al notario de esta primera declaracion, después de lo que dirigiéndome á la reina, la pregunté tres veces:

—Creéis, señora, que el niño que tengo en mis brazos es el señor infante D. Sancho, hijo del rey de Portugal D. Alfonso II?

Tres veces la reina me contestó:

—Sí.

Dió fé de esta contestacion al notario, y yo seguí preguntando:

—Señora, ¿declarais espresamente, y en nombre del rey D. Alfonso y de la reina doña Sancha, que me teneis por bueno y leal y me considerais completamente libre del grave cargo adquirido en la conduccion del señor infante hasta dejarlo en vuestro poder?

Sí, señor D. Martin, y Dios me es testigo de que no creo haya un hombre, no digo en Portugal, sino ni en Castilla ni en todo el mundo, mas fiel ni mas leal que vos, lo que declaro delante de todos.

Yo me dirijí á los circunstantes, les pregunté si habian oido las palabras de la reina, y si en su dia prestarian el sólido juramento, y habiéndome contestado que sí, entregué al régio niño en manos de la reina que le besó con efusion, pues estaba ya ansiosa de acariarlo; yo me consideraba ya libre por completo de todos mis compromisos.

(Se continuará.)

En estas Oficinas se dá razon de un caballero que tiene personas que le garantizan en su conducta y proberbie honradez, el cual desea encontrar una casa particular donde pudiera prestar sus servicios, bien sea en clase de mayordomo ó administrador.

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

Imprenta de C. Moliner y C.<sup>ta</sup>, Cervantes, 17.

# 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:

### À 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 recoje con exactitud y solo patrocina á 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 frecuente 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 esplicaciones que deseen.

### À 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.

Regalarles 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 tome 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.

Jabon 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.

Jabon á 22 y 24 id.

Carbon á 7, 7 1/2 y 8 rs. arroba.

Lomo de cerdo á 5 rs. libra.

Carne de idem 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.

Jabon á 18, 20 y 22 id.

Carbon á 7 rs. arroba.

Lomo de cerdo á 34 y 36 cuartos libra.

Carne de idem 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 idem 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.

Jabon 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 idem 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.

Jabon 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 idem 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.

Arroz á 10, 12 y 14 id.

Judías á 8, 10 y 12 id.

Bacalao á 20, 22 y 24 id.

Jabon á 22 y 24 id.

Lomo de cerdo á 4 1/2 rs. libra.

Carne de idem 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

Jabon 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 idem 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.—Moscatel, 14, 16 y 20.—Pedro Vimeñez, 20.—Pajaretes, 14 y 16.—Tintilla de Rota, 20.

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