





en su palacio episcopal organiza y dirige cuartetos y hasta sextetos, de música sagrada y clásica. El esclarecido general Serriá, subsecretario del ministerio de la Guerra, es un Rubinstein en el piano.

El marqués de Santa Ana ha dedicado al cultivo de las flores y de las plantas de lujo un cuantioso caudal.

Yo tenía un amigo, que murió, por cierto, y que era muy conocido en Madrid. Abogado y dueño de una cuantiosa fortuna, él mismo se hacía los chalecos y las corbatas y se planchaba las camisolitas.

Otro tengo, que vive, y es periodista en ejercicio, título de Castilla y accionista del Banco, que trabaja de fotógrafo tan bien como Debas ó Alviach.

Bismarck hace pantallas de papel, que son una maravilla.

Martos no tiene más aspiraciones que hacer seis caramolas seguidas.

El rey de los belgas encuaderna todos sus libros. Su augusta esposa es el cochero mayor de la casa.

El duque de Montpensier se pasó toda su vida haciendo economías y traficando con los productos de sus tierras.

Thiers cosía á máquina.

El gran Cavour, cuando tenía un momento libre, se iba á la cocina de su casa y guisaba.

Y... pero aquí me paro, porque he llegado á donde quería llegar á la cocina.

Todo ello, para tener la honra de decir á todos los que leyeren, vieren y entendieren, que tanta y tan grande es mi afición por la ciencia culinaria, á la que algunos han dado en llamar arte, que me ha proporcionado ocasión de estudiar y de practicar, de tal modo y forma, con tanta fe, como éxitos contados, que á la hora presente y desde hace tiempo sé yo de cocina tanto como el que más sepa, y me hallo dispuesto á reñir batalla en el fogón con las notabilidades del oficio y á discutir en la prensa y hasta en el Ateneo, porque en el Congreso no se puede, con quien quiera recoger el guante, ó que me salga al encuentro con textos y rutinas.

¡Pues si yo estuviera tan fuerte en mi carrera y en mi oficio habitual, como lo estoy en la cocina, mi nombre, por un concepto, sonaría más que el de Ciffel, y por el otro, tanto como el Lorenzana!

Para entrar yo de lleno en la succulenta y sabrosa tarea que hoy emprendo, inaugurando por escrito en este diario una serie de conferencias culinarias, fuerza era que preparase al lector para que no me confunda con los aficionados á guisar, ó con los que se imaginan, si son valencianos, que saben hacer arroz, si gaditanos, freir pescado, y si burgaleses, asar corderos.

La caza y la cocina son dos ejercicios—llamaré así á la cocina por una sola vez—que tienen la exclusiva de crear y fomentar mayor número de embusteros.

Son contados los hombres que no saben guisar, poco ó mucho, según ellos dicen.

Cuando se discute entre varios sobre cocina, nótese que el que más y el que menos, es maestro en guisar un plato determinado, cuando no media docena, de los que tienen gran aceptación.

Porque la cocina, como el montar á caballo, está al alcance de todo el mundo. El número de los que montan es infinito y muy reducido el de los que saben montar.

Sin afición sostenida; sin el fuego sagrado; sin haber estudiado mucho ó practicado un poco ó bastante; sin haber comido bien durante toda la vida, como *gourmet*, no como glotón, y sin tener un buen paladar, sobre todo, no se puede ser un perfecto cocinero; y lo que es más, no debe uno permitirse hablar de cocina entre gente que de cocina entienda.

Ya se habrá advertido que no he hecho mención, ni siquiera alusión, á la mujer como cocinera.

Hay una razón. Si por costumbre parece ser la cocina patrimonio de la mujer, en propiedad de verdad y en tesis general, la cocina es la ocupación más impropia y la más perjudicial para el sexo femenino.

Por cocinar no se entienda arrimar un puchero á la lumbre ni freír tres platos; trabajo que tiene por fuerza que llevarse á cabo por la mujer, mientras el marido, padre, hijo, hermano ó pequeños reclaman esta asistencia.

Ni tampoco ha de considerarse cocina la comida que en España se conoce con el título de sota, caballo y rey, en que la cocinera no hace falta, por más que ostenten este nombre las fregatrises, desde tres hasta ocho duros al mes.

El trabajo de la cocina es tan delicado y exquisito, que la mujer, por su organización, no puede hacerlo de continuo, lo mismo un día que otro. Es tan fuerte, que el hombre solo debe y puede soportarlo, y para no discutir más sobre este punto, sépase que las academias de Medicina ó higiene de Londres, París, Montpellier y Bolonia, y las sociedades protectoras del trabajo de la mujer prohíben á esta el uso continuo de la máquina de coser de pedal, y todo oficio en que haya de trabajarse de pie en una atmósfera viciada y á una temperatura anormal, como la cocina, la plancha etc., etc.

Se dirá, leyendo todo esto, que muchos motejarán de tontería, que hay y habrá siempre cocineras, á pesar de los pesares.

¡Claro! Como hay y seguirá habiendo, replico yo, detrás de los mostradores y en los escritorios, bigardos que ganan el sustento, y hasta logran una fortuna, vendiendo cintas y telas, botones y corchetes, y haciendo números y asientos en libros más ó menos rayados, cosas ambas propias y exclusivas de la mujer; como también lo son ya, en los países formales, donde la hembra trabaja, la imprenta, la litografía, la encuadernación, el telégrafo, el correo, otra multitud de oficios y no pocas industrias, refugio hoy de una parte rebajada de la masculina especie.

No sé por qué se me figura que oigo decir á algún lector: «¡Si el que tal cosa escribe probara algún plato de los que hace mi cocinera!» O esto: «¡Ya quisiera ese articulista culinario hacer un

bacalao como lo hace mi Pepa, ó unas criadillas como mi Ramona!»

Nada de eso niego. ¡Quién duda que hay mujeres que ofician de cocineras, y provincianas, generalmente, que hacen cosas comibles que dan gusto á sus amos, y hasta se atreven á presentarles á diario salsa *bayonesa*, *bisté* y *entrecó!*

¡Vaya si las hay! Tantas como a nos hay que llaman *Rochefort* al queso de *Roquefort* y que ignoran que la salsa mayonesa, del francés *Mayonnaise* viene de *Maionne*; que el *beefsteak* es solomillo de vaca en lonchas; la *entrecôte*, chuleta de la misma res; y la *purée*, toda sustancia cocida al exceso y *apurado* en absoluto el líquido que sirvió para su cocción, améc luego del aliño y preparación.

Ahora bien; yo apuesto una buena paella ó un salmís de chochas para veinte personas, á que el pinche más torpe y más novel de una cocina, por modesta que sea, sabe hacer más y lo hace mejor y más pronto, que la cocinera más ducha, más provinciana y mejor pagada que se presente.

Todavía me falta algo que decir de sumo interés para iniciar al lector en los principios de la ciencia culinaria.

Las escuelas de cocina son tantas como países, y no hay para qué decir que en Italia, en España y en Inglaterra se cree que la manera de guisar á la italiana, á la española y á la inglesa, respectivamente, es la mejor.

La cocina francesa, como el idioma francés, se ha impuesto en todo el mundo en que se come con tenedor y cuchara; y los franceses, nuestros vecinos, tienen el orgullo de su cocina, que, según ellos, es universal y superior entre todas.

Peró la buena cocina no es nada de eso. Consiste en tomar de cada escuela lo mejor de lo mejor, y en no casarse con ninguna.

Sea esto dicho de paso, para los que se vayan figurando que voy á salir con platos franceses ó carnes crudas y manteca de vacas hasta en la ensalada.

Nada de eso. Cuando hable del *macarroni*, diré como se hacen, en donde mejor se hacen, que es en la Pulla (Italia). Del bacalao daré noticias viciaínas para su condimento.

La pierna de carnero me hará recordar Rouen (Francia), para que se conozca su mejor guiso; Newcastle, las patatas cocidas al vapor; Marsella, la *bouillabaisse*; Fraiberg, en Sajonia, la *choucoultte*; Valencia, las paellas, y el célebre tío Lucas de la antigua calle de Sevilla, las famosas judías guisadas, *et sic de caeteris*.

Antes de entrar en el terreno de las recetas, hay que dar algunos pasos. No se hacen letras, cuando se aprende á escribir, antes de hacer peletos.

En cocina no se conocen más que tres operaciones: freir, asar y hacer salsas.

La cocción, que constituye buena parte del trabajo de la cocina, no se puede considerar como operación facultativa, puesto que cualquiera la ejecuta, como cualquiera puede abrir la puerta de su casa cuando llaman á la campanilla.

PREIR.—Para freir, no se emplea ni se conoce más que un utensilio, que es la sartén, con mango ó con asas. El fuego, sea cual fuere, el combustible, tiene que ser vivo y mantenerse igual en intensidad durante toda la operación. El aceite y la manteca de cerdo son las dos únicas materias que se emplean para freir carnes, pescados, legumbres y huevos.

ASAR.—Sobre esta importantísima operación de la culinaria, podría escribirse un libro de muchísimas páginas. Yo trataré de salir del paso en pocas líneas.

Los utensilios para asar son varios: el asador á la antigua, el mecánico de camarín, la cacerola, de cobre estañado ó de hierro esmaltado, la cazuela de barro, la bandeja y la parrilla.

El fuego puede ser de llama y de brasas, perpendicular ó horizontal, de carbón vegetal, en hornillas, y de hulla ó de cok en el fogón llamado económico, en que además hay horno, para cuyo caso sirve á veces la bandeja.

Los asados, según su naturaleza y condimento, exigen como auxiliares la manteca de cerdo ó la manteca de vacas.

SALSAS.—Otro libro haría falta para reseñar las que se conocen y las que se pueden inventar. Como utensilio para confeccionar las salsas que se hacen al fuego, no hay más que la cacerola de metal.

La base de la mayor parte de las salsas, es la harina. El agua le sirve de auxiliar, y la nota saliente la proporcionan el aceite, la manteca de cerdo y la manteca de vacas.

Hay tres salsas madres en cocina, de que deriva la mayor parte de las otras que hasta el día se conocen:

*Coulis*, ó jugo de viandas, precipitado; *Roux*, ó salsa rubia y la salsa blanca.

Voy á dar punto aquí, para dejar ya para el artículo próximo y siguientes la verdadera miga de estas disertaciones culinarias.

Empezaré entonces enseñando á freir huevos, uno de los puntos de examen de cocina y una de sus operaciones más delicadas y difíciles.

Indicaré como se hacen las patitas fritas hinchadas (*sufflés*), los riñones salteados al Jerez, la merluza al natural y la salsa blanca, con tres ó cuatro más de sus derivados.

ANGEL MURO.

Por telégrafo

(DE NUESTRO SERVICIO PARTICULAR)

Madrid 14, 10 n.

En el Congreso han sido aprobados los artículos hasta el 64 del sufragio.

Continuó luego el debate sobre la cuestión de las audiencias, suscitándose tumultuosos incidentes.

Pronunciaron violentísimos discursos los

señores Romero Robledo, Cánovas y Sagasta, dando margen á varios incidentes personalísimos y frases agresivas.

Intervinieron varios diputados. Entre otros los señores Suarez Inclan, Pidal, Aravaca y Ordoñez cruzándose amenazas. El señor Romero Robledo dirigió increpaciones que produjeron gran sensación en la Cámara.

La discusión se hizo general; los ataques personales salían de uno y otro grupo; las amenazas y los dicitos y el tumulto fueron subiendo de color hasta rayar en el escándalo más indescriptible.

Después de extraordinarios esfuerzos pudo restablecerse cierta relativa calma, poniendo á votación el asunto. La supresión de las audiencias quedó acordada por 119 votos contra 74.

Madrid 13, 10:45 n.

Se ha celebrado Consejo, bajo la presidencia de la Reina Regente.

Fueron designados el duque de Almodóvar y el señor Fernandez Castro para representar á España en las conferencias de Berlin.

Contra la costumbre los ministros no celebraron consejillo.

Madrid 13, 11 n.

A consecuencia de un incidente entre Mr. Crispi y Mr. Blancheri el parlamento italiano se halla indeciso, habiéndose de una posible disolución.

Madrid 13, 12 n.

Los directores de los periódicos que ejercitaron la acción popular y que por consecuencia del incidente de recusación fueron condenados á 400 pesetas de multa, ingresaron en la cárcel, por negarse á pagar las multas que se les impusieron.

Bolsin 4 por 100 interior 75:95.

Bolsa

Madrid.—Día 12

Contado, 75:80; fin de mes, 75:80; próximo, 00:00; exterior, 77:75; amortizable, 89:75; Cubas, 107:00; Banco 389:00; tabacos, 104:50; Barcelona interior, 75:80; exterior, 77:60.

Imp. de R. Pita.—Sinforiano Lopez, 142

VENTA

El domingo 16 de Marzo á las 12 se verificará en la Notaría de D. Gumersindo Lopez Pardo, Real 129 principal, la de una casa núm. 19 de la calle nueva de Caranza en la carretera provincial de este nombre con jardín, pozo, bodega, cuadras y huerta amurallada de 12 ferrados de extensión.

Del tipo y documentos informará en dicha oficina.

PARA CARRIL, ALMERIA, ALICANTE, Valencia y Barcelona saldrá de este puerto del 14 al 15 del corriente el vapor español

**LOPE DE VEGA**

Admite carga y pasajeros.—Consignatario don Nicasio Perez, San Francisco, núm. 1.

IMPRESA Y LIBRERIA DE **RICARDO PITA**

En este Establecimiento se halla á la venta un completo y variado surtido de DEVOCIONARIOS desde 2 pesetas hasta 50. Especialidad en los de letra gorda para vista cansada.

OFICIO DEL DOMINGO edición de tamaño estrecho y prolongado de letra muy clara.

**SEMANA SANTA** en castellano, impresa con caracteres grandes.

DEVOCIONARIOS PARA NIÑOS con cubierta al cromo y encuadernaciones de lujo, desde 20 céntimos á 6 pesetas.

LIBROS Y CUADERNITOS DE DEVOCION

*Imitación de Cristo*, por el P. Kempis, obra universalmente conocida y que no necesita elogios, enriquecida con un completo cotidiano, la Misa y otras oraciones, á 1:50, 2 y 3 pesetas.

*Visitas al Smo. Sacramento, á Maria Santísima y á San José*, edición en grandes caracteres, con cantos dorados á 1:50 y 3:50.

*Meditaciones*, por el P. Villacastin, encuadernado en piel con cantos dorados, á 2 pesetas.

*Ejercicio del camino de la Cruz*, encuadernado en tela, á 1 peseta.

*Ejercicio devoto* de la sagrada Pasión, en treinta y tres días. Un cuaderno á 50 céntimos.

*Oferimiento devotísimo* á la Sagrada Pasión, de N. S. Jesucristo por las benditas almas del Purgatorio, distribuido en los siete días de la semana. Un cuaderno, á 50 céntimos.

*Ejercicio del Via-Crucis*. Un cuaderno á 40 céntimos.

*Consideraciones piadosas* y ofrecimientos devotos para andar las Estaciones, por el P. Arbiol. Un cuadernito, á 25 céntimos.

*Ejercicio para el día 19 de cada mes* al patriarca San José. Un cuadernito á 25 céntimos.

*Quince minutos* en compañía de Jesús Sacramentado. Un cuadernito, á 25 céntimos.

*Surtido de novenas*, á 30 céntimos una.

**Academia preparatoria para** correos, telégrafos, topógrafos, sobrestantes y estadística por oficiales de dichos cuerpos. Honorarios 20 pesetas mensuales las primeras y 30 pesetas la última. Para más informes dirigirse á don Faustino Salanova oficial primero de telégrafos, Magdalena 93.

**GUILLERMO E. MITCHELL** CIRUJANO-DENTISTA LUCHANA, 9 Y 11, LA CORUÑA Especialidad en dentaduras postizas y orificciones.



SEXTO ANIVERSARIO

EL SEÑOR

**Don Rafael Lorenzo y Gómez**

FALLECIÓ EL 16 DE MARZO DE 1884

Su viuda, hijos, hijos políticos, nietos, sobrinos y sobrinos políticos;

Ruegan á las personas de su amistad se sirvan encomendar su alma á Dios y asistir á alguna de las misas que por su eterno descanso se celebrarán en la Capilla de Nuestra Señora de los Dolores, con Su Divina Magestad expuesta á la adoración de los fieles, el sábado 15 desde las ocho hasta las doce de la mañana, por cuyo favor anticipan las gracias.



SERVICIOS DE LA COMPANIA TRASATLANTICA  
DE BARCELONA

**Lineas de las Antillas**  
CON SERVICIOS Y EXTENSION A NEW-YORK Y VERACRUZ  
CON ESCALAS

PUERTO-RICO Y PROGRESO Y COMBINACION A PUERTOS AMERICANOS DEL ATLANTICO Y PUERTOS N. Y S. DEL PACIFICO

Tres salidas mensuales con las escalas y extensiones siguientes:

El 10, de Cadiz, el vapor *VERACRUZ* haciendo antes la escala de Barcelona el 5 y eventual la de Málaga el 7, con extension a Tuxpan y Tampico.

El 20, de Santander el vapor *ALFONSO XIII* con escala en la Coruña Liverpool el 10 y la del Havre el 15.

El 30, de Cadiz, el vapor *BUENOS AIRES* con escala en Las Palmas, haciendo antes la de Barcelona el 25 y eventual en Málaga el 27 con extension a los litorales de Puerto-Rico y Cuba, y Estados Unidos.

Las salidas de la Habana para New-York son los dias 10, 20 y 30, de New-York para la Habana los mismos dias.

RETORNO.—Salidas de la Habana; el 10, con escala en Puerto-Rico el 13, para Cadiz y Barcelona y combinacion para los demás puertos del Mediterráneo.

El 20, directo para Coruña, Santander, Liverpool y Havre y combinacion para los puertos españoles del Atlántico y para Hamburgo, Amberes, Nante; y Burdeos.

El 30 para Caliz y Barcelona y combinacion para los demás puertos del Mediterráneo.

El vapor *ALFONSO XII* saldrá de la Coruña el 21.

**Linea de Colón**

COMBINACION AL PACIFICO N. Y S. DE PANAMA Y SERVICIO A MEXICO CON TRASBORDO EN HABANA

Un viaje mensual saliendo de Barcelona el 15 y de Vigo el 25, para Puerto Rico, Habana, Santiago de Cuba, La Guaira, Puerto-Cabello, Cartagena, Colón y Puerto-Limón. Retorno por Cartagena, Sabanilla, Puerto-Cabello, La Guaira, Ponce, Mayaguez, Puerto Rico y Vigo.

El vapor *SAN FRANCISCO* saldrá de Barcelona el 15 trasbordando en Vigo el 25.

**Linea de Filipinas**

CON ESCALAS EN PORT-SAID, ADEN, COLOMBO Y SINGAPORE; SERVICIO A ILO-ILO Y CEBU Y COMBINACIONES A KURACHEE Y BUSHIRE (GOLFO PERSICO), ZANZIBAR Y MOZAMBIQUE (COSTA ORIENTAL DE AFRICA) BOMBAY, CALCUTA, SAIGON, SIDNEY, BATAVIA, HONG-KONG, SHANGAY, HYANAO Y YOKOHAMA.

Salidas, cada cuatro semanas de Liverpool, con escalas en Coruña, Vigo, Cadiz, Cartagena, Valencia y Barcelona, de donde saldrán cada cuatro viernes a partir del 11 de Enero 1889.

De Manila saldrán cada cuatro sábados a partir del 5 de Enero de 1889.

El vapor *ISLA DE PANAY* saldrá de Barcelona el dia 7.

**Linea de Buenos Aires**

CON ESCALAS EN SANTA CRUZ DE TENERIFE Y MONTEVIDEO

Seis viajes anuales partiendo de Marsella, con escalas en Barcelona, Málaga y Cadiz, de donde saldrán cada dos meses a partir del 1.º de Setiembre 1889.

Los puertos del Atlántico desde San Sebastian á Vigo combinan en Cadiz con los vapores de Colón que salen de Liverpool el 17 de cada mes.

El vapor *ALFONSO XII* saldrá de Barcelona el 27, trasbordando en Cádiz el 1.º

Los pasajeros y carga de Galicia embarcarán en la Coruña el 23 de Octubre, sus gastos de conduccion á Cadiz y trasbordo allí son de cuenta de la Compañía.

**Servicio de Fernando Póo**

CON ESCALAS EN LAS PALMAS, RIO DE ORO, DAKAR Y MONROVIA

Cuatro viajes al año partiendo de Marsella y con escalas en Barcelona y Cadiz.

El dia 30 saldrá de Cádiz el vapor *LARACHE*.

**Servicio de Marruecos**

El dia 18 saldrá de Barcelona el vapor *RABAT* con escalas en Málaga, Ceuta, Cádiz, Tánger, Larache, Rabat, Casablanca y Mazagán.

*Servicio de Tánger.*—El vapor *TANGER* saldrá de Cádiz todos los domingos, miercoles y viernes; y de Tánger todos los lunes, jueves y sábados.

*Aviso importante.*—La Compañía previene á los señores comerciantes, agricultores é industriales, que recibirá y encominará á los destinos que los mismos designen, las muestras y notas de precios que con este objeto se le entreguen.

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 por 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.

La empresa puede asegurar las mercancías en sus buques.

Esta compañía admite carga y expide pasajes para todos los puertos del mundo servidos por líneas regulares.

Para más informes en Ferrol, D. Nicasio Perez. Coruña.—E. de Granda.

LA TORRE  
GRAN FABRICA DE  
**Chocolates, Cafés y Tés**  
Y DE  
PASTAS PARA SOPA  
DE  
**FRANCISCO LEAL**  
RASTRO, 31, CORUÑA

Además de los acreditados chocolates premiados en las siete Exposiciones en que han sido presentados, y que han obtenido *medalla de oro* en la Universal de Paris de 1889, esta Casa tiene el honor de poder hoy ofrecer al público sus excelentes *pastas para sopa*, clase primera y segunda, é italiana en ambas clases.

Las familias, fondas, restaurants, casas de huéspedes y Ultramarinos que deseen obtener buena y económica pasta para sopa, así cortada como en fideo largo, cinta, macarrón, etc., deben venir á surtirse á esta fábrica, donde seguramente serán complacidos.

Los encargos se reciben indistintamente, en la Fábrica, ó en la Sucursal de la misma, situada **Fuente de San Andrés, 24**, en cuya Sucursal se expenden dichos artículos al por menor.

TELEFONO 135 Y 136



**MALA REAL INGLESA**  
VAPORES CORREOS  
PRRA LISBOA, RIO JANEIRO, MONTEVIDEO  
Y BUENOS AIRES

Salidas fijas cada 15 días de Carril y Vigo

El dia 15 de Marzo de 1890 saldrá de Carril y Vigo para Lisboa, Rio-Janeiro Montevideo y Buenos Aires el magnífico vapor de gran porte

**LA PLATA**

El dia 29 de Marzo saldrá de Vigo para Southampton (Londres) y Amberes el vapor

**ATRATO**

Admite pasajeros de todas clases.

Lleva cocineros y camareros españoles y á los pasajeros de tercera se les dá cama con ropa, pan fresco y vino á todas las comidas, y son trasportados de la Coruña á Vigo, por cuenta de la Empresa. Para más informe dirigirse á los agentes de la Compañía.

Coruña.—D. Ricardo de Urioste, Rua nueva.  
Ferrol.—D. Demetrio Plá.



LINEAS COMBINADAS DE VAPORES ASTURIANOS  
Viajes con itinerario fijo desde Bilbao á Sevilla  
y entre Santander y Barcelona

Salidas de Bilbao, con destino á Gijón y demás puertos hasta Sevilla, los jueves de cada semana.

Salidas de Sevilla, en viaje de regreso, los viernes de cada semana.

Salidas de Santander con destino á Gijón y demás escalas hasta Barcelona, los jueves de cada semana.

Salidas de Barcelona en viaje de regreso los miercoles de cada semana.

Salidas de Ferrol para Sevilla y escalas todos los jueves.

Salidas de Ferrol para Barcelona y escalas todos los lunes.

Salidas de Ferrol para Rivadeo, Santander, Gijón y Bilbao, todos los martes y viernes.

Admiten carga y pasajeros para los referidos puertos y para los de Bayona y Burdeos (Francia) con trasbordo en Gijón á fletes convencionales.

Todos los vapores admiten pipas vacías gratis para retornar llenas de aceite.

En Ferrol. D. Nicasio Perez, San Francisco, núm. 1.

ALMACEN DE MUSICA E INSTRUMENTOS  
DE  
**DON CANUTO BEREÁ**  
Real, 38.—Coruña

*Pianos de Bernareggi, Gassó y Compañía*, últimos modelos, fabricados expresamente para el clima de Galicia y Asturias, que se diferencia de los demás en que están reforzados por *barras y compensadores metálicos*.

*Pianos de Römsch*, forma elegantísima, cuerdas cruzadas, clavijero de hierro y gran resonador. Es la fabricación más perfecta que se conoce en Alemania, pues reúne absolutamente todos los adelantos de la industria moderna.

VENTAS A PLAZOS DESDE 200 REALES EN ADELANTE MENSUAL

Se garantizan la legitimidad de las marcas de fábrica y respondemos de cualquier defecto de fábrica que pueda descubrir.

Inmenso surtido de Música, Organos, Aristones, Acordeones, Guitarras y Bandurrias.

Música de la edición *Peters*, al precio de catálogo.



LINEAS DE VAPORES DE IBARRA Y C.ª DE SEVILLA  
ANTES VASCO-ANDALUZA

Esta acreditada empresa que cuenta en la actualidad con veinte grandes vapores hace semanalmente la escala de este puerto en los días siguientes:

Miércoles, para los de Gijón, Santander y Bilbao.

Jueves, para Carril, Villagarcía, Cádiz y Sevilla.

Admiten carga y pasajeros para los expresados puertos, llevando los del Norte carga para San Sebastian, Bayona y Burdeos y los del Sur para todos los del Mediterráneo hasta Génova, cuya carga se trasborda inmediatamente á otros vapores de la empresa en los límites de los itinerarios fijados á los que hacen esta escala.

Consignatario en el Ferrol, don Demetrio Plá, San Francisco, núm. 2.

CHOCOLATES Y CAFÉS  
DE LA  
**COMPANIA COLONIAL**

TAPIOCA TES  
37 RECOMPENSAS

Depósito general.—Mayor, 18 y 20  
Sucursal.—Montera, 8  
**MADRID**

NO MAS ENFERMEDADES DE DIENTES!  
POR MEDIO DE EL  
Elixir, Polvo y Pasta Dentíficos



DE LOS  
**RR. PP. BENEDICTINOS**  
de la ABADIA de SOULAC (Gironde)  
Prior DOM MAGUELONNE  
DOS MEDALLAS DE ORO  
Bruselas 1880 — Londres 1884  
LAS MEJORES RECOMPENSAS  
INVENTADO 1373 POR EL PRIOR  
Pedro BOURSAUD

«El empleo cotidiano del Elixir Dentífico de los RR. PP. Benedictinos cuya dosis de algunas gotas en el agua, cura y evita la caries fortalece las encías rindiendo á los dientes un blanco perfecto.»

«Es un verdadero servicio rendido á nuestros lectores señalándoles esta antiquísima y útil preparación como el mejor curativo y único Preservativo de las Afecciones dentarias.»

Elixir 2/50, 5/10; Polvo 1/75, 2/50, 3/50; Pasta 1/75, 2/50; Elixir el 1/2 lit. 1/4, Litró 2/5.

Casa fundada en 1807  
Agente General: **SEGUIN BOURSAUD**  
3, Rue Huguerie, 3  
Depósito en todas las buenas Farmacias y Droguerías.



**L' UNION**

Compañía Francesa de Seguros á prima fija contra el incendio, el rayo, la explosión de gas y aparatos de vapor, fundada en 1828 REASEGURADORA DE LAS COMPANIAS  
**LA CENTRAL Y EL MUNDO**

RECONOCIDA EN ESPAÑA POR REAL ORDEN

**L' Union.** Esta importante Compañía Francesa, garantiza contra los riesgos de incendio, aunque provengao del fuego del Cielo: edificios, mobiliarios, mercancías, fábricas, talleres, etc., etc.

Las condiciones de la póliza son redactadas en vista de **EVITAR TODA CLASE DE DIFICULTADES.**

**L' Union**, cuenta más de medio siglo de existencia, habiendo dado suficientes pruebas de su incontestable equidad y buena fé el arreglo de siniestros.

PAGANDO A LAS 24 HORAS DEL SUCESO Capital social, reservas y primas á cobrar 60 millones de pesetas.

Sub-director de la provincia don Ignacio Pedregal, San Andrés, 210, Coruña.

Agente principal en Ferrol, Eduardo Varela, Harce, 9 principal.

**LA MONARQUIA**  
DIARIO POLÍTICO

Se admiten suscripciones al precio de 1 peseta mens —Provincias trimestre, 4 id.—Ultramar y extranjero mestre 9 idem.

La correspondencia se dirigirá al Director D. Wenceslao Veiga, Magdalena, 190.