

EL PIRINEO

Periódico semanal de información

DIRECTOR: JAIME DURÁN

Número suelto, 10 céntimos.

Trimestre, 1'25 ptas.

Números atrasados, 20 céntimos

Fuera: « 1'50 ptas.

Los trabajos insertos en este periódico, se publican bajo la exclusiva responsabilidad de sus autores.

Redacción y Administración,
Calle de la Revolución, n.º 11

Anuncios a precios módicos
No se devueiven los originales

Cerdanades

Una de les coses mes típiques de la terra cerdana, y que crida l'atenció dels forasters, es el modo y manera de fer i menjar les sopes; plat —es pot dir— obligat dels pagesos de la nostra escaienta comarca.

¡Si senyor! En lloc del mom es menja tantes sopes com pels nostres poblets, y en cap mes rodal de la terra, 's fan, s' amaneixen, es preparan, o com vulgan dirho, com ho fan les nostres gentils pagesetes, que com vulgarment es sol dir, en aixó, *hi tenen la ma trencada*.

Comensan per arrestellar damunt de la taula tants tupins com persones hi ha a la casa, i se n'hi sol afegir quelcun mes, per si arri-ves algún pobre que tingúes necessitat d'aliment, o algun convidat que no s'hagués contat amb ell.

Agáfan la ganiveta y vinga lliscar pa de segle, de la cullita de casa, pastat per la mestressa o les nenes, aném emplenant els tupins l'un després de l'altre.

Llavors a cada tupí hi tiran un raig d'oli, un polset de sal i de pebre, els uns amb mes o menys quantitat que'ls altres, aixó va a gust del propietari del tupí.

Al foc bull una olla d'aigua, en compa-

nyia d'uns quants grans d'all, un poc de ceba, o be tres o quatre pastanagues, i en poques cases un trosset de sagi, o altre cosa per l'estil a fi de donar gust i flaire a l'aigua bullenta.

S'acostan els tupins al peu del foc, amb una grossa llossa es treu l'aigua de l'olla, s'escaldan les sopes, que's deixan ben estovar, perque quant arrivi l'hora, aqueixes ja bones i fetes, estiguin en disposició d'esser engullides amb tota regla.

Cadascú pren el seu tupí, s'arma d'una cullera, i cullerada vá, cullerada vé, fins a deixar ben escurat el tal recipient, dins del qual s'hi tira desseguit un xic de vi, que després de begut, ajuda a fer la digestió de les sopes i dona forssa i dalit pera tornar a la feina.

Aqueixa operació es fa al dematí pera desdejunar-se, al mitg dia pera dinar i a la nit pera sopar, i calques voltes hi ha qui berena, tirant-se al pap un gros tupí de sopes, fetes de fresc o rescalfades, que pel cas tot es hú.

Es a dir, les sopes no poden mancar en cap ápet.

Are be, preguntará el curiós llegidor, ¿perqué fan aixís les sopes, ço es amb un tupí pera cadascú, i no ho fan amb una sopera, i no hi hauria tant treball?

Doncs bé, els pagesos ho expliquen de la següent manera.

Amb una sopera, tot-hom te de menjar les sopes tal i com ixen de la llossa, els uns els hi toca molt de pa i als altres no'ls queda mes que'l *fonsall*; per altre part tot-hom te de menjar les sopes amb el mateix amaniment, i per lo tant amb idéntica quantitat d'oli, de sal o de pebre, i ja es cosa sabuda que no tots els gustos son iguals.

Doncs, menjant-la cada hu amb llur tupí se l'amaneix al seu gust, al que li agrada salada hi afageix un xic mes de sal, el que li plau que siga dolssa no n'hi posa tanta, al que las vol piquentes les carrega de pebre, el que se les estima clares hi afageix un xiquet mes d'aigua de la que hi ha tirat la mestressa o la criada i aixís *tutti contenti*.

Ademés el que enceta un tupí, hi trova el pá, l'amaniment i l'aigua corresponent i aixís hi ha de tot, ço es, pa i *fonsall* tot plegat, i no queda enganyat, com succeheix als derrers que prenen les sopes fetes dins d'una sopera.

I perquè tiran vi dins del tupí, una volta menjades les sopes, preguntas?

Ja ho entendrás tot seguit, les sopes son calentes; i han escalfat el tupí, el vi es fret, tirat dins del recipient de les sopes, s'escalfa un xiquet, aixís es mes gustós, i no pot fer mal al pahidor, qu'ha de rebre les sopes quasi be bullentes i el vi que sense passar per aqueixa operació seria mitg gelat.

No se si sabs que en aqueixa terra, al hivern hi fa molt fret!

Lo que vol dir tot aixó, que'ls nostres pagesos son prou filosops i gent practica de la vida, volen conservar llur carcanada, ¡tant se vall!

Aimat llegidor, si vols menjar bones sopes, netes, calentes i ben amanides, vina aqui a la Cerdanya, veurás pels teus propis ulls, que'l que t'acabo d'exposar es la pura veritat, ço es que'l nostre país es la terra de les sopes

menjar obligat de la pagesia, que's feriria si no pogués *ensoparse* per esmorsar, per dinar i per sopar.

¡Ey! no't creguis per aixó que aquí's viu solsament de sopes.

Ja gastan tots un bon rebost i millor celler, i per lo tant les rostes del pernil, grasses, virades i de la ventresca, bones raccions de trumfes amanides amb suc de rostes o amb sagí i altres coses fan companyia a les prosaiques sopes; ja se saben cuidar els nostres pagesos, en pocs països van tant tips i ben tractats com per aquestes regions del gelat Pirineu.

¿No ho vols creurer? Vina a veurer-ho; ja't convenserás desseguida, ¡no tinguis por!

LO FERRER DE NYER

Domingo Salvat

Recadero de Puigcerdá a Perpignan

TRES VECES POR SEMANA,

martes, jueves y sábados

•••••

PESCADO, LEGUMBRES y TODA CLASE DE ARTICULOS

Para los encargos, diríjense al

Bar Lavilá

Plaza Cabrinetty, PUIGCERDA

Nostalgias

Al rostro pálido y demacrado, cual flor de estío consumida, por el cierzo frío del otoño, dábanla un matiz de deidad, sus lacios bucles, sueltos sobre su nítida garganta, y abandonados, juguetones al impulso de la brisa; sus negros y ojerosos ojos, eran fiel intérprete de un hondo y pesaroso sufrimiento susten-

tado tras la «serrete» en donde veíala por espacio de un largo lapso de tiempo, casi diariamente, reclinada la vista en las hojas de un libro, del cual levantábala de en cuando en cuando, para posarla escrutadora en los ámbitos del infinito, como buscando esperanzada, faro salvador que la redimiera de aquél mar de amargura en donde su sino, cruel, habíala conducido, para tortura y despecho de sus sentimientos ingenuos, profanados, por la ingratitud quizás, de alguien, que siendo para ella el todo, consumía irremisible con su avasallador desprecio.

Pasaban veloces los instantes de muda contemplación que ensimismado, pasaba ante ella, y cuando dejada atrás, quedaba su cabecita ideal, recostada, en el frío sopor del cristal, volvía a deshacer lo andado, para poder vivir, unos minutos más, aquel feliz momento en el que imperaba en mi alma, algo hermoso, sublime, un sentimiento, bello, hacia aquel ser desconocido y enigmático, que tenía siempre el prestigio de su forma eternamente bella, cuyo espíritu, inspiraba una serie indefinida de lascivas sensaciones.

Yo no sé si de piedad o de pasión.

Pregunté, y nadie la conocía, y si alguien osaba darme algún detalle sobre ella, era para sumirme en un mundo de simultaneas confusiones; renuncié a indagar más, y confié en el azar, madre de las aventuras.

Y este no se hizo esperar.

Fué en casa de una amiguita y en día de reunión. Conforme a mi costumbre de rezagado, llegué a su casa cuando ya hacía rato que reinaba la alegría en ella, y no había aun terminado de ofrecer mis respetos a su dueña, cuando hirió mis oídos, las notas bélicas y sentimentales de un violín, el cual pulsándolo, manos muy delicadas impulsadas de gran temperamento, daban a mi alma ahogos de dicha, iluminando aquel ambiente pletórico de añoranzas... ella que cual Diosa Pagana adorada por su radiante belleza, erguiese, esbelta en medio de la sala, puestos los ojos en blanco, y dando al arco, al arrancar aquellos débiles lamentos, pedazos de su alma soñadora, pasional. y ya marchita, que aunque joven estaba ya lacerada por la huella cruel y lasciva, de la desdicha, que la tenía sumida en un valle pesaroso de lágrimas.

Entorné los ojos y abandoné fugaz en los ámbitos misteriosos de la ilusión, y soñé... soñé... con aquel ángel bíblico, que venía a endulzar mi vida con sus palabras amorosas, y llenas de ternura, sumergida

en mis brazos, y ofreciendo al unísono un holocausto de amor y felicidad a la Diosa del Olimpo... y cuando los volví a abrir, fué para verla caer sobre la mullida alfombra, anroratadas las mejillas, y arrastrando a su paso, una ánfora, llena de flores, que al posarse a su lado, tejieron la caprichosa corona de nardos y alelises... coronando el destino la esencia divina de su espíritu; sobre su pecho sobresalía blanca cual copo de nieve, su mano lene y delicada, que como gema de inestimable valor contenía los impulsos de su pecho.

Por la comisura de sus labios, brotaba un hilillo de sangre, imperceptible casi a simple vista

Pasaron los días y no la había vuelto a ver, y al pasar absorto la vista sobre el periódico leí, cierta tarde sorprendido y lleno de emoción una esquelita; «María de los Angeles Bretón de los Herreros, murió de amor, a la edad de 17 años.

La habiteción tocada, cual briosas galas, por las macabras vestiduras de la muerte estaba envuelta en los pálidos destellos de los ocho hachones, que al rebotar en el suelo, el perenne tintineo de su derretido sebo, hacíanos sentir en nuestro interior, como acerdado dardo, las agudas punzadas del dolor, eran música macabra, retadora, cual lanzada al mundo, por ecos de ultratumba.

Por las rendijas asomaba una vaga claridad; esa luz escasa que despiden las estrellas, luz celeste, melancólica claridad que se nota en las noches sin luna, despejadas y serenas, especie de blanca oscuridad, si así puede llamarse, con algo de penumbra en las sombras, y algo de traslucidez en las tinieblas.

Y allí en medio, y mas hermosa que nunca, como sumida en tranquilo sueño, en profundo letargo, yacía ella, la siempre viva en nuestras mentes... que dormía, si... pero el sueño eterno y reposado de los justos, haciéndonos renegar de la Parca impía y sin entrañas, que venía a troncharnos la felicidad de unas horas, segando irascible un alma en la plenitud de su vida...

Parecía que con las últimas notas de aquella fatídica sonata, extinguíanse, también los ahilitos postremos, de aquella víctima inocente del arcano, de aquella alma que voló al poner en las últimas notas impregnadas de las voces del Kosmos, un sentimiento impulsivo de perdón o de desprecio de su alma ya

exangüe, al llevar consigo a la tumba la clave de un enigma cual era para mi su pena.

Al salir olvidado en un rincón y lleno de polvo, yacía quizás mudo para siempre, el intérprete de un sentir en manos de su ama... el violín.

Las campanas de una torre cercana dieron horas. El mundo seguía su ruta, lento... uniforme, como si tal cosa. De mi pecho oprimido, salía un sollozo y por mis mejillas deslizáronse dos lágrimas...

Salí a la calle: A lo lejos oíanse, triunfantes, retadores los aires, de la gran marcha Thanhauser...

Era el telón... de aquel... cuadro...

BÁLSAMO.

Lechería, Comestibles y venta de Pan de Carmen Bertrán

Calle de la Libertad, 16. PUIGCERDÁ

Esta casa vende la leche de vaca de la acreditada granja de la Vda. Rosell. No pruebe usted ninguna otra es la mas pura

Gran especialidad en quesos del país

Llivia - Cerdaña española

En este pedazo de tierra española metida en Francia y por lo tanto punto de encuentro para los veraneantes de ambas naciones, ansiosos de respirar los frescos aires de esta Cerdaña sin par, celebróse el día 15 del actual con solemnidad, la fiesta de Nuestra Sra. de la Asunción, realizada con la ocasión de dar cumplimiento a la última voluntad de un ilustre hijo de esta villa que generosamente legó un donativo para enriquecer la Urna que contiene los santos y preciosos restos de San Guillermo de Llivia.

De acuerdo, la autoridad eclesiástica y civil trasladáronse procesionalmente los santos restos, del altar del Santo, al altar mayor, ricamente adornado, celebrándose solemne oficio cantado por lindas señoritas y con elocuente sermón por el Rdo. Cura Párroco, siguió luego la adoración de las santas reliquias comenzando el Sr. Alcalde y el magnífico Ayuntamiento en Corporación a dar ejemplo de la devoción que a dicho santo profesa toda esta villa, continuó la adoración el numerable gentío que inundaba la inmensa

nave de esta Iglesia, la mejor de la Cerdaña; aprovechando muchos la acasión para pasar por los santos restos, objetos que tantos milagros han causado en muchas y muy diversas ocasiones, trasladáronse luego procesionalmente las santas reliquias, del Altar Mayor a su propio altar encerrando la Urna y la reja que la rodea el Sr. Párraco y el Sr. Alcalde, con sus llaves respectivas.

Es costumbre tradicional en tiempo de mucha sequía y con previo acuerdo del Ayuntamiento y principales contribuyentes, sacar procesionalmente por las calles y alrededores de la villa, estas santas Reliquias pidiendo al cielo remedio para la necesidad, cosa siempre otorgada por dicha intención.

El día 16 celebró su fiesta patronal «La Hermandad Llivense», por la mañana con un solemne oficio con asistencia de todos los socios, Hijas de María cuyo pendón se bendijo e innumerable gentío de esta villa y alrededores, cantaron el Oficio, distinguidas Señoritas Llivenses y de la numerosa colonia veraniega, acompañadas por la Banda del Batallón de Estella, dirigidos todos por el distinguido joven don Salvador Arbós, hubo elocuentísimo sermón sumamente adecuado a las circunstancias por el Rdo. don Jaime Serra, Párroco de esta villa.

Por la tarde después de cantadas solemnes visperas, hubo procesión con asistencia de todas las comunidades religiosas de esta, de todos los socios de la Hermandad, del Sr. Alcalde D. Ramón Avellanet con todos los individuos llevando sus respectivas insignias y muchas otras personas que sentimos no poder enumerar. Terminada la procesion, dió el señor Cura Párroco las gracias al Ayuntamiento, Hermandad y demás concurrentes que tan bien correspondieron al llamamiento demostrando la unidad y armonía que reina entre los elementos de esta villa.

Hubo luego animadísimo baile en la plaza, sorteo de tómbola y fuegos-japoneses con que quiso obsequiar a la Hermandad y contribuir a la alegría general nuestro particular amigo don Salvador Bernades.

Mil plácemes merecen pues los organizadores de estas fiestas, así como los que contribuyeron y concurrieron a ellas, dando ejemplo de la buena armonía que siempre debiera reinar.

Josefina Ventí Campillá

Llivia, agosto de 1920

L' hora de l' amor

Després de dançar el minuet, eixiren aparellats a la galeria que donava al jardí per embriagar-se dels perfums que exhalaven les flors, tot dient-se dolces amorettes que ressaltaven en ses oïdos com murmuri de fontenella llunyana...

Prengueren seient entorn de la barana rublerta de gerros amb una violor de flors de tota mena; roses, clavells de diferents colors i maneres, gardemies, lles-samins. lliris, mates de donzell, de falsia...

Del jardí pujaven les mareselves, les enredades-res i les campanetes enfilades als murs en colorida cascata.

Les flors de mustra obriren llurs diminuts pétals a la blana carícia de la rosada...

Una pau d'égloga bategava a la pal·lida claror de l'astre de les rimes que tramuntava en l'atzur, envolcallant la terra amb un bes de suau i dolça poesia.

Del saló arribaven fins a ells les notes d'un «Nocturno» de Chopin, i, un rossinyol cantava un epitalami en l'espés fullatge del jardí...

I la gentil parella en aquella hora de inefable poesia es parlaven del seu amor, amb un parlar dolç, ple de melodia i perfums, amarats llurs cors per la benaurança de l'ora propícia...

Ell, acaronava una gaïnina d'embriagadora sentor, que va apropar-se a llurs llavis besant-la amb viva passió i després va fer-ne ofrena a la seva estimada que seguia destrenant la bella estrofa del seu ver amor, amb un parlament que ressonava com les cadencioses notes d'un llant... i qual flor també va besar apassionadament.

Aixís fou, com segellaren aquell gran i ver amor que sols la mort podrà trencar, si és que la mort pot tant.

JOSEP CORNUDELLA I CABRE

De Foot-Ball

Puigcerdá F. C. de el C. N. de C. 8 goals

Osseja F. C. 3

El campo de sports, cedido galantamente por el ilustrado Dr. D. Salvador Andreu, ofrecía un bellísi-

mo aspecto estaba lleno a rebosar siendo insuficientes los bancos colocados alrededor del campo.

Al salir al campo los «equipers» fueron saludados con grandes aplausos.

El referé Sr. Naudón, dió la señal de saque, el cual lo hace el Sr. Alcalde de Osseja, que lo acompañaba el simpático Mr. Tartone.

Durante la primera parte, el partido no se hizo muy interesante, los azul-grana, jugaban muy mandrosamente, pero a la segunda parte, vimos trabajar a nuestros equipers con brio defendiéndose de los ataques del marrón con maestría tal que podemos decir que dominaron hasta el final.

Los goals que se apuntó el Osseja, fueron en *corners*, y observamos una vez, que entraron cinco equipers del Osseja, el balón y el portero, un medio y un defensa del Puigcerdá. No hay derecho.

Por fin terminó el partido sin ningún incidente grave que lamentar, con la victoria del Puigcerdá F. C. del C. N. de C. que se apuntó ocho goals, todos ellos combinados admirablemente, por la linea delantera y medios.

El portero y los defensas como siempre, cumpliendo bien su misión.

El equipo vencedor estaba compuesto por los señores, Emilio Junoy, Francisco Puig, Juan Banús, Salvador Vidal, Luis Tuca, José Curriu, José Pintado (cap.), Juan Rovira y Manuel Torras. A todos ellos nuestra mas sincera felicitación.

El árbitro, imparcial.

Para hoy se anuncian dos partidos, uno del Reserva del Puigcerdá, contra el Osseja F. C. y otro entre los primeros *teams* del Balira F. C. de Seo de Urgel, y el nuestro.

Esperamos que el Puigcerdá, dejará bien sentado el pabellón de nuestra amada villa.

BALON

JOSÉ LUCAS

participa a su numerosa y distinguida clientela, que se ha trasladado a la calle de España, núm. 46 antigua CASA BATISTET

Noticias

Visita. — El viernes último, nos visitó el distinguido periodista don José Plá, el cual se encuentra de paso entre nosotros, le acompañaba nuestro particular amigo y colaborador, don José M. Junoy.

Bienvenido y que su estancia en esta villa, le sea agradable.

De Viaje. — Después de haber estado unos días entre nosotros hospedándose en casa de la distinguida señora Vda. de Borrell, hoy han marchado hacia Vich, para unirse con sus padres, las adorables señoritas Carmen y Conchita Banús.

Les deseamos un buen viaje y que no sea ésta la última visita que hagan a nuestra villa.

Baile. — Resultó muy animado y divertido, el que celebróse en la villa Margarita, el viernes último, al cual asistieron distinguidas señoritas de la villa y colonia veraniega. Todos los concurrentes salieron satisfechos de las atenciones de que fueron objeto por parte de los señores Torras-Rovira.

Festival nocturno. — Para el jueves día 26, está anunciado uno en la Plaza de los Héroes, con iluminación a la veneciana, bailes, sardanas, y elevación de globos.

Es de esperar que será un éxito.

Fiesta del lago. — El viernes tuvo lugar la celebración de esta hermosa fiesta. A las 9 de la noche ya empezaba a circular por nuestras principales calles numerosas personas ávidas de contemplar la nunca ponderada fiesra del lago.

A las 10 salió de las Casas Consistoriales, la cabalgata, seguida de la orquesta «Flores» y de la sociedad coral «La Sardana» que cantó el Himne Cerdá con justeza, siendo muy aplaudido.

El lago estaba iluminado con farolillos de colores que le daban un aspecto muy bello.

Las villas de los señores Simón, Casanellas, Volart, Puig y Durán, iluminadas con exquisito gusto.

Los fuegos artificiales resultaron bastante... en fin fué una fiesta que gustó.

De Sport. — Para esta tarde a las 2 y media se anuncia un gran festival sportivo, en el campo llamado de las bicicletas, entre otras cosas se anuncian dos interesantes partidos de balompié.

Asistiremos.

De paso. — Ha estado en esta villa el diputado a Cortes, Sr. Bertran y Musitu.

—Y para Font-Romeu el Sr. Marqués de Mariana.

Religiosas. — *La Rda. Comunitat de PP. Escolapis obsequiará, durant els dies 26 i 27 del present a son inclit fundador Sant Josep de Calasanz, amb els següents cultes:*

Día 26, tarda a las 7. Solemnes Completes cantades per la Rda. Comunitat.

Día 27 mati. Desde las 5 y mitja, missa a cada hora.

A las 10, missa solemne, executant-se amb acompanyament de quintet la Missa Choral, dedicada a Sant Josep de Calasanz, de M. Ferrer, Pbre.

Enaltirá les glories del Sant l'il·lustre fill, d'aquesta vila, el M. R. P. Salvador Coch, Assistent General,

De las Escaldas. — La dirección de dicho sanatorio, ha convocado para hoy, a todos los médicos de las Cerdañas, francesa y española, y a los que se encuentran en esta comarca veraneando, para mostrarles las condiciones que aquel establecimiento reúne para la curación de la tuberculosis.

Entre nosotros. — Se encuentran los señores de Montellá (don José) para pasar la temporada de verano, y el distinguido odontólogo Dr. Martí, hermano de nuestro amado Sr. Alcalde.

De Llivia. — Ha llegado para pasar la temporada de verano en esta villa, el alumno de primer año de la academia de Infantería. D. José Bonet y Baró. Bienvenido.

La Batalla de flores. — El domingo celebróse este anunciado festival, a pesar del frío que se dejaba sentir, fué un éxito, son dignos de admirar, un coche presentado por los señores Simón, y el sobresaliente, una «carreta de bueyes» en la que vimos a las distinguidas señoritas Tuca, Josefina y Anita; Conchita Banús, Carrera (C.); Borrell (P.); Boris y algunas otras cuyos nombres no recordamos. Las felicitamos.

Bienvenido. — Procedente de Madrid, ha llegado el distinguido togado Sr. Dagas, para pasar la temporada de verano, en compañía de su distinguida señora esposa.

GRAN BAR :: MODERN TAWERN

Vda. LAVILLA

PLAZA DE CABRINETTY

Cafés y licores de las mas renombradas marcas del país y extranjeras

: Buca Pened : Vermouth Torino :

Recomendamos el selecto café de este Bar, servido con cafeteras individuales, por ser indiscutiblemente uno de los mas aromáticos que se toman en esta Villa

Lo mejor para el colado de la ropa, es la lejía líquida marca

La Cerdaña de Bellver

Fabricante: **JOSÉ CORTADELLAS : Bellver**

FABRICA de CORSES y ACADEMIA de CORTE

FRANCISCA PALLARES

VIUDA DE AGUILAR

CORTE ESMERADO y A MEDIDA

Calle de la Libertad, 32

Colmado Americano

COMESTIBLES :: CHARENTIERIE

CALLE REVOLUCIÓN, 29

ANTONIO JUNOY

*Chocolates : Galletas : Conservas : Bombonería
Cajés : Pesca Salada : Perfumes : Champagnes
Botelleria : Jarabes : Vinos : Aceites : Licores
Embutidos : Frutas : Potajes : Pastas para sopa*

Fundición de Hierro

JOSÉ CORTADELLAS

ESPECIALIDAD EN TODA CLASE DE PIEZAS DE HIERRO COLADO

Bellver de Cerdaña

Bartolomé PUIG

Constructor de Obras

ooooo

PLANOS, DATOS Y PRESUPUESTOS

PRONTITUD Y ECONOMÍA

ooooo

PUIGCERDÁ

"LA CERDAÑA"
Tienda de Comestibles y Ultramarinos

de

Juan Vidal

Calle de la Libertad, 34

PUIGCERDÁ

La casa que vende lo mejor de lo mejor : Cafés de varias marcas : Embutidos : Conservas : Pastas para sopa : Chocolate : Jarabes : Vinos
No deje de visitar este establecimiento.

PELUQUERIA de JOSE ALART

CALLE MAYOR, 15 :: PUIGCERDÁ

Periódicos y Revistas semanales ilustrados

**= SUGURSAL EN =
BOURG-MADAME**

Fonda Española

Hotel Moderne

PERPIGNAN

Rue Rempart Villeneuve
en face le Castillet

Propietaria: Vda. Villarubla Ubach



Cocina Española y Francesa

Habitaciones confortables

Precios módicos : Luz eléctrica

Coche del Hotel a todos los trenes

Reservado para la casa

Serret y Alay

de Bourg-Madame

Mobles de Isidre Blasi i Fill

Carrer d'Espanya, 20 : Puigcerdá

JUAN ALAY

Automóviles de Bellver a Puigcerdá y Ribas

Servicio diario de ida y vuelta
(Pasajeros y equipajes)

Despacho
de
billetes

Bellver
Puigcerdá
Ribas
Barcelona

Juan Alay
Agencia Alsina
Fonda Agustí
Colmado Pallarola
Paseo de Gracia, 101

Horario combinado con las salidas y llegadas del tren de Ribas