

AÑO XXI.—NÚM. 6014

27 DE JUNIO DE 1881.

REDACCION, MAYOR 24.

EL ECO DE CARTAGENA.

Lunes 27 de Junio de 1881.

CONOCIMIENTOS UTILES.

—0—

Gastronomia.

Los archivos de la cocina france-
sa contienen recuerdos muy curio-
sos.En los tiempos de los banquetes
de los festines, ofrece una grande
actualidad el *menú* de una comida
del siglo XVIII y firmado de la ma-
no del duque de Richelieu.Richelieu, el célebre elegante de la
corte de Luis XV, que hizo cons-
truir en los bulevares de Paris el
célebre hotel del cual solo se conser-
va el llamado pabellon de Hanno-
ver, esquina á la calle de Luis el
Grande.Durante la guerra de Hannover
(1750), el duque de Richelieu habia
hecho prisioneros á todos los prínci-
pes de la casa de Ost-Frise y á su sé-
quito, y quiso ofrecerles una gran
comida.El repostero, interrogado por el
mariscal sobre los recursos de que
disponia, contestó que solo tenia
un bucy y zanahorias.—Me parece muy bien, dijo el du-
que, con eso podemos ofrecer una
magnífica cena á cincuenta perso-
nas.—Pero señor.... un bucy... y zana-
horias... me parece difícil....—¡Como difícil! Dame papel y
una pluma, y yo te arreglaré el
menú.Hé aquí este curioso documento,
y el comentario que le acompaña:SERVICIO DE MESA.—La gran ban-
deja de plata sobre dorada, con la
figura ecuestre del rey. Las estatuas
de Duguesdin, de Dunois, de Bayar-
do y de Turena. Una vajilla de pla-
ta sobre dorada, con las armas es-
maltadas.PRIMER SERVICIO.—Un puchero de
caldo de bucy. Cuatro *entreplats*:
paladar de bucy á la San Mene-
mond; jigote de filete de bucy á la
cibonlette; riñones con cebollas, tri-
pas con zamo de limon.RELEVE.—Bucy con zanahorias
(disponedlas de una manera grotes-
ca, á causa de los alemanes.)SEIS ENTRADAS.—Rabo de bucy
con puré de castañas; lengua á la
bogoñons; chuletas estofadas; an-
dresilla con apio; pastelillos con pu-
ré de avellanas; migas con tuétano
y pan de municion podrá servir pa-
ra el caso.)SEGUNDO SERVICIO.—Piernas asa-
das con salsa de tuétano, ensalada
de achicoria con lengua de bucy;
bucy á la moda, con gelatina; pastel
de bucy con sangre y con vino de
Jurancon (no os equivoquéis.)Seis *entremets*.—Nabos heladoscon jugo de bucy, torta de tuétano,
con migas de pan y azúcar, lengua
con zamo de limon; puré de alca-
chofas con leche de almendras; co-
cretas de seso con salsa de naranjas
agrias; gelatina de bucy con vino de
Alicante y con Mirabellas de Ver-
dun, y despues todas las confituras
y conservas de que podais dispo-
ner.Si por desgracia la comida no es
excelente, os impondré una multa de
100 doblones, que alcanzará tam-
bien á vuestros subordinados. No
dudeis de mis intenciones, y acor-
daos de que hoy el tenedor es el rey
del mundo.LA LEYENDA DEL TÉ.—La tradi-
cion china cuenta que Darma, hijo
de un rey de la India, habia hecho el
voto de vivir en la más profunda so-
ledad, y que tenia la costumbre de
meditar en su jardin hasta que ra-
yaba el alba. Una noche el sueño le
dominaba y para no dormirse se
arranco los párpados y los arrojó al
suelo: estos párpados se arraigaron
y produjeron la planta que dá el té.
Si diésemos crédito á esta leyenda,
significaría que el té es originario
de la India, pero está probado que
crece espontáneamente en el Celes-
te Imperio. De todos modos es indu-
dable que esta planta no es muy an-
tigua en la India. Segun la opinion
de los autores más autorizados, la
introdujo en dicho pais un colono
llamado Bruce en 1826. En 1834,
los directores de la Compañia de las
Indias enviaron á Assam, en donde
vivía Bruce, un comité de tres per-
sonas, que se procuraron otras plan-
tas importadas de la China, y ha-
biéndose presentado algunos culti-
vadores, se formó una compañía
que consiguió el apoyo del go-
bierno.Actualmente el té se cultiva en
ocho distritos de la India.PERFILES CULINARIOS.—Hace gran
des progresos en Inglaterra la ense-
ñanza teórico-práctica del oficio de
cocinero; en Lóndres, hace siete
años que se fundó la primera escue-
la nacional de cocina, y posterior-
mente se han creado varias en Edim-
burgo, Liverpool, Leed, Manchester
Birmingham, Sheffield y otras varias
localidades del Reino Unido. El go-
bierno concede la gratificacion de
cuatro chelines á los alumnos apro-
bados en dichos conocimientos, ex-
pidiéndose títulos de maestro de co-
cina. Segun refiere el «Times,» la
Escuela central de Lóndres ha ser-
vido de modelo para la fundacion
de otras análogas en Nueva-York,
Washington, Boston, Portsmouth,
Kansas, City, Memphis, donde por
lo ovisto, se dá gran importancia á
las satisfaccion de las necesidades
gastronómicas.LA PISCICULTURA.—Inglaterra ha
dado á la piscicultura una extensionconsiderable. En las manos de esa
nacion, que perfecciona llevándolas
al terreno de la práctica todas las
cuestiones que ofrecen un interés
inmediato para el pais, la agricultu-
ra ha tomado todo el desarrollo que
exige su importancia. Inglaterra ob-
tiene actualmente de sus numero-
sas pesquerias artificiales un pro-
ducto anual de 200,000.000 de fran-
cos. El comercio de pescados ascien-
de todos los años á una cifra consi-
derable: el salmon figura en este ra-
mo de la industria con 100,000.000
de francos. Esto se comprende fá-
cilmente, dado el interés del gobier-
no y de los propietarios de pesque-
rias, que no retroceden ante las di-
ficultades que ofrece el cultivo de
este ramo de la riqueza pública, rea-
lizando todos los años importantes
reformas.La agricultura forma en Inglate-
rra tres servicios diferentes, agrega-
dos á una direccion general que de-
pende del ministerio de agricultura.
El primero funciona en Lóndres, el
segundo en Irlanda y el tercero en
Escocia.Además una comision especial,
nombrada por la cámara está en-
cargada de todo lo relativo á la co-
rrupcion de las aguas.En el museo Sout-keninton de Lóu-
dres se ha consagrado una sala es-
pecial á la etiologia, y contiene todo
lo relativo á la pesca y á la piscicul-
tura, y en todas las provincias se
han organizado laboratorios de fe-
cundacion.En Suiza como en Francia, la des-
poblacion de los rios y lagos cami-
naba á pasos agigantados, pero la
piscicultura artificial ha remediado
en gran parte los estragos causados
por los pescadores y por la altera-
cion de las aguas.En Austria este movimiento re-
generador empezó en 1863, gracias
á la iniciativa del soberano que or-
ganizó laboratorios en sus propieda-
des particulares. Hoy casi todas las
provincias de Austria poseen labora-
torios y sociedades de piscicultura.
El Danubio es hoy uno de los rios que
más pescado producen. El cultivo
metódico de los estanques produce
tambien grandes resultados: los del
principe Schwanzemberg producen
360000 kilogramos de pescado.España, Baviera, Bélgica, Holaa-
da, Portugal, Noruega y Rusia han
imitado el ejemplo de Inglaterra con
gran éxito.En los Estados-Unidos el Director
general de piscicultura ha dado á
esta ciencia una impulsión vigorosa.El servicio administrativo está
más perfeccionado en los Estados-
Unidos que en Inglaterra. Cada Esta-
do de la Union tiene una organiza-
cion particular.

Los laboratorios americanos en-

vian actualmente sus producciones
á todos los pueblos del mundo.

DANIEL GARCIA.

El Casino inauguró anoche, sus
deliciosos bailes de confianza, que
en los veranos tienen lugar en el sa-
lon de la parte baja. Para ser el pri-
mero no faltó concurrencia y ani-
macion, pasando todos agradable-
mente las horas, y dándose cita, pa-
ra el próximo que será segun nos
dicen, el dia de San Pedro.El sábado en la noche parece hu-
bo alguna alarma en la calle de Ja-
bonerías, por haberse oido gritos pi-
diendo socorro. Afortunadamente la
cosa no tuvo importancia, pues que
parece era el amor el causante del
sobresalto.En las puertas de salida de esta
ciudad, estamos expuestos á un con-
tinuado peligro.Los conductores de carros las atra-
viesan, á galope, muy subditos en
sus vehiculos, los soldados de la
guardia y dependientes de consu-
mos colocan los bancos en la acera,
obligando al transeunte á bajar al
adoquinado, para que lo atropelle
un carro; en otra se coloca un por-
diosero, en una posicion ridicula,
impidiendo el libre tránsito, los ta-
blachos de las puertas de Madrid no
permiten tampoco el pasar.Confiamos en que el Sr. Goberna-
dor militar y Alcalde de esta ciudad
evitarán, con sus órdenes, las mo-
lestias, que dejamos enunciadas.Desde el dia primero de Julio pró-
ximo la estacion telegráfica de Villa
nueva y Geltrú, prestará servicio de
dia completo.Si los conductores de carruajes
cumplieran con su cometido, y es-
tuvieran siempre en el pescante de
los coches, y no ocupando las ace-
ras con sus corrillos y tertulias; no
sucedería, lo que vimos acaeció el
sábado en la calle de San Miguel.
Una muger, dió una fuerte caída
quedando entre los pies de los ca-
ballos, por no haber espacio posible
para pasar por la acera.Afortunadamente solo se causó al-
gunas contusiones.Contristan el ánimo los horribles
pormenores, que cada dia nos son
conocidos de los inauditos atropellos
de que han sido victimas multitud
de españoles, en Argeia.Grave responsabilidad cabe á de-
terminadas autoridades de aquella
colonia, por su descuido é ineptitud.El gobierno español ha pasado
una apremiante nota al Gabinete
francés.La junta nacional de socorros de
las provincias de Levante, vá á dis-