

El Eco de Cartagena.

AÑO XXX.—NUM. 8638

DIARIO DE LA NOCHE.

TELÉFONO NÚM. 58

FRECIOS DE SUSCRICION.

Cartagena.—Un mes, 2 pesetas; tres meses, 6 id.—Provincias, tres meses, 7'50 id.—Extranjero, tres meses, 11'25 id.—La suscripción empezará á contarse desde 1.º y 16 de cada mes. Números sueltos 15 céntimos

CONDICIONES

El pago será siempre adelantado y en metálico ó letras de fácil cobro.—Corresponsales en París E. A. Lorette, rue Caumartin, 6, Mr. J. Jones Faubourg Montmartre, 31, y en Londres, Fleet Street, Mr. C. 166.—Administrador, D. Emilio Garrido López.

LAS SUSCRICIONES Y ANUNCIOS SE RECIBEN EXCLUSIVAMENTE EN LA REDACCION Y ADMINISTRACION, MAYOR 24.

Martes 12 de Agosto de 1897.

NAVARRO

19, ISAAC PERAL, 19.

Gran surtido de relojes de bolsillo de oro, plata, níquel y acero. Variedad de los de mesa, pared y despertadores. Excelente taller de composuras.

Cadenas, colgantes y digos.

EXACTITUD Y ECONOMIA.

BOCETOS FILIPINOS

El Cocinero

Si en los tratados de enfermedades propias de los climas tropicales no se consigna como enfermedad morbosa al cocinero indio (según me asegura un aventajado estudiante indígena que lee cuanto de medicina se publica y al país llega, digiere lo que pueda, que no sueña mucho, y sueña con licenciarse para licenciarse á diario y sin tasa en el pueblo donde ejecute su facultad), entiendo yo que se debe tan importantísima omisión á que los autores no gozaron la dicha de vivir en Filipinas, ó á que si conocieron al cocinero, no se atrevieron por su tamaño á incluirle entre los microorganismos que hacen cruda guerra á la humanidad, demostrando una vez más que los pequeños deben ser respetados y la unión constituye la fuerza; pero en verdad es rara y me admira esa falta de valor científico en los que descubrieron los microbios de la tartamudez y el estrabismo, y á no dudarlo, aislarán con el tiempo y buena voluntad la plomina de las suegras, á quienes desde ahora me ofrezco como entusiasta, ya que no es esforzado paladín.

La anemia, las enfermedades del hígado, el paludismo y la disenteria, que son aquí cosas corrientes y hasta el cólera que nos visita algunas veces, no causan ni con mucho tantas víctimas como produce el cocinero, que debe su origen á una monada protozoaria, adopta la variedad de *circosomo agamo* y sin necesidad de cultivo se desarrolla, crece y se multiplica, invade por igual á los dos sexos de la raza blanca, no se trasmite á las especies inferiores ni tiene en el humano organismo zona determinada de proliferación; es insensible á los excesos de temperatura ó por lo menos no se conoce cifra térmica que le destruya y sólo se determina su aletargamiento intermitente y fugaz, por medio del masaje ó el bejuco empleado como tónico, es en suma el peor de los aerobios y á ser conocido en aquella época, pudo el Supremo Hacedor economizarse nueve de las diez plagas con que castigó á la tierra de los Faraones.

Y que no me diga el pseudo médico de Santo Tomás (1) que las emanaciones protozoarias, los vibriones y espiritos, las bacterias, criptococos, micrococos, streptococos y demás parásitos que nos roen las entrañas y calientan su amoso cerebro, pueden más que el cocinero, porque lo niego en absoluto y pruebo lo contrario con el testimonio de los muchos que resistieron á numerosas colonias de puntos, comas y paréntesis, que sin previo anuncio les penetraron en los más recónditos pliegues del tubo de alimentación y descarga, convirtiéndoles en tratados vi-

vientes de ortografía, y en cambio fueron vencidos por uno solo de los segundos *tete á tete* y hasta, con treguas que nunca conceden los bacilos de Ortel, Treille, Koch y Laveran.

Tan arraigada tengo la fundada creencia de que son mortales de imprescindible necesidad los efectos que el cocinero indio produce á la larga, que si mis merecimientos me elevaran algún día á padre de la patria, consejero ó inspirador de ministro reformista, propondría una reforma en el Código penal filipino, que influiría beneficiosamente en la criminalidad del país, llenaría el cielo de protomártires y produciría gran satisfacción á los enemigos declarados de la pena de muerte con espectáculo público y aparatosa ostentación.

Sustituiría tan bárbaro, repugnante é irreparable castigo por el de reclusión perpetua, con alimentación condimentada por cocinero indígena, vista preparar por el penado amarrado y con mordaza para impedirle todo desahogo vocal ó manual, y si después de satisfechas las costas ó costosas como debieran llamarse, le quedaba algo, le condenaría al pago de la batería culinaria, loza y cristal que su verdugo inutilizara durante el proceso y condena.

Pero vasta de exordio, que ya resulta largo, y pasemos á entablar relaciones con el maestro, tipo que resultaría exagerado si me dejara llevar del odio que le profeso y las ganas que tengo en justa compensación de los bodrios con que mata mi apetito y destroza mi estómago á prueba de el matritense chocolate de tres reales, el vino de más complicada composición y peor sabor que la antigua triaca magna, los garbajos minerales y la carne fósil con que me regalaba á diario por dos modestas pesetas, mi inolvidable patrona Antonia, prototipo de la benemérita clase y honra de la gallega tierra.

Cansado de servir como *bata* en el convento de su pueblo ó de apalearse el matado jaco de molesta *carromata* y enterado de que falta cocinero casa de un castila, se decide á confeccionar salsas y picadillos por consejo de un amigo veterano de fogón y sin previo aprendizaje, contando con las recetas de su consejero, confiado en sus recursos y aguijoneado por el mayor sueldo y crecidas sisas que le esperan en su nuevo oficio, se declara cocinero y en calidad de tal queda admitido casa de un empleado, cuya señora antigua criada del político que como regalo de boda dió á su esposo modesta credencial, le enseña unos cuantos guisos que corregidos ventajosamente por nuestro héroe y unidos á los que inventó su ingenio (2) le dan patente de maestro en su concepto y le incitan á trasladarse á Manila deseoso de volar más alto y matar con sus bazofias y truhanerías á lo más selecto de la raza blanca.

El día que como jefe de cocina se le admite en regular casa de la capital del archipiélago, se presenta casi limpio y después de enumerar las cocinas que ha servido y hubo de abandonar, bien porque le daban poco para el gasto en el *palenque*, porque no quería tapar á los *batas* que eran ladrones, ó porque la nodriza ó criada no le dejaban en paz y él es muy mirado y enemigo de tener llos casa del amo, asegura modestamente que no tiene rival en su arte y en repostería pocos le aventajan; ofrece comprar barato y bueno, servir platos abundantes y variados y en una palabra promete tanto, que á cumplir la mitad, quedaría satisfecho el más exigente y delicado, pero pronto enseña la oreja y en breve se

descubre el engaño, pues un día porque el mal tiempo retrae á los vendedores y otro porque hay fiesta en determinado barrio, pide aumento de la cantidad estipulada para gasto de plaza diario y si se le concede trae lo peor que encuentra á fin de tener pretexto para nuevo aumento que no tarda en solicitar si antes no se le administra gratis y sin que la pida una regular cantidad de bejucazos que no le producen más efecto que el puramente material, pero siempre suficiente para influir en el precio de los comestibles que como por encanto disminuye, á la vez que mejoran en calidad.

Si en la casa donde sirve hay señora y esta se toma la molestia de entrar en la cocina para inspeccionarle y evitar en lo posible las mil poquerías que á cada paso hace, pronto se disgusta el maestro y si no consigue con su pasiva resistencia aburrirla, hasta el punto de que no entre en sus dominios (por aquello de que ojos que no ven corazón no siente), se marcha sin despedirse ó se despide á la hora crítica.

Conseguir que haga á fuego lento la comida y ponga á cocer los guisos, es tan difícil como coger el cielo con las manos. Una hora antes de la señalada para comer, llega á la casa, carga de leña los *calanes* y mientras pela viva la gallina, cuece en agua sin sal el pescado y fríe la carne.

Coloca con especias la grasa sobrante, le mezcla agua, harina ó lo que encuentra más á mano, añade tomate á la carne, cebolla al pescado, patatas á la gallina que asa á la llama ó mejor dicho deja cruda, rocía con salsa tan bien sazonada y exquisita como pulcramente hecha cada plato y los sirve sin preocuparle que no se coman y el amo reniegue, antes bien, contento si vuelven á la cocina como salieron, porque se economiza el gasto de la cena, que compone con picadillos hechos con los restos que del almuerzo dejaron los *batas* y demás criados.

(Concluirá.)

Dacamon.

CORREO DE SEÑORAS.

Trages de verano

La falda está fruncida y el borde está guarnecido de un encaje de color crudo. El corpiño abierto sobre una chorrera de encaje con un tirante colocado á un lado. Un lazo de fraile cierra el cuello. Sombrero de paja de fantasía, guarnecido de cintas y plumas de color salmón y tornasolado. Sombrilla de color salmón, guarnecida de encaje de color crudo.

Otro.—Falda de fraile de verano de color de caoba antiguo. Una aplicación de pasamanería de cuentas multicolores sujeta algunos pliegues en forma de panier. Corpiño de punta de fulard pompadur, guarnecido de solapas de color de caoba antiguo, y adornado de pequeñas aplicaciones de cuentas multicolores; estas mismas aplicaciones guarnecen el canesú, el cuello y las bocamaugas. Sombrero de paja calada, guarnecido de cintas y plumas de color crema.

Corpiño-blusa teodora

De fulard zarzamosa ó nacarado con el canesú y las mangas en la parte superior pligadas, y fruncida en la cintura y en los puños. Cinturón bizantino de esmaltes de fantasía.

Corpiño-blusa diána

De surah de color crema ó algarrobo, con canesú y puños bullonados. Cinturón

y cuello de otoman grueso con broches de fantasía. Este corpiño-blusa se puede hacer de la misma hechura que el anterior.

Trage de niña

Falda pligada de tussor bordada á punto ruso con hilo azul. Lazo de fraile colocado á un lado. El corpiño es de tussor, está cruzado y guarnecido de bordados y abierto sobre una camiseta de surah azul.

Para baños

Gorra de baño, hechura de las de jockey, de tela impermeable, de color crema, bullonada, con visera de corcho y adornada de cintas de lana de color adecuado al del traje.

Traje de baño, de lana cruzada azul, bordada de trencilla y adornada de un plastrón plegado de lanilla de color crema. Las solapas y las manguitas están adornadas á la moda bretoua, con botones de nácar. Cuello redondo de lana crema

Zapato de playa, de cauchot y tela impermeable de cuadritos.

Abrigo de playa para niños de doce años

De pañete inglés—Peregrina capucha, fruncida junto al cuello y forrada de seda de color beige. Broche de fantasía.

Las mujeres y los caminos de hierro

Leemos en *El Railway News*.

«Después de haber visto á las mujeres obtener los grados universitarios más superiores y acudir por los premios ordinariamente concedidos á los sabios, no nos debe causar sorpresa su aparición en el mundo de los caminos de hierro.

Los periódicos americanos dan cuenta de los trabajos de una mujer, directora de una empresa de construcción de caminos de hierro. Se anuncia en Ohio que miss Fannie Williams acaba de realizar la construcción de una línea de 40 kilómetros por el condado de Cleveland, en Wellington Railway Company. Esta señora tiene un gran número de hombres y caballos á sus órdenes. Ultimamente ha acabado una bifurcación de la línea de Mackay, en Columbres.

Leemos en un colega:

«Dícese que en un establecimiento balneario vascongado se encuentra la duquesa de Z., con su perro favorito, por el cual paga 18 reales diarios de manutención, el cual come en la mesa de segunda clase con los bañistas; estos se han quejado al amo de la fonda, el cual ha replicado, que pagando como una persona, tiene derecho á sentarse á la mesa con los bañistas de segunda clase.»

La receta de la semana

Salmón á la genovesa.—Cúezase una rueda de salmón en vino tinto y caldo, igual cantidad de uno que de otro; añádanse setas, perejil picado, especias, sal y nuez moscada en polvo, y cuando esté cocido se retira, añadiendo á lo que está en la cacerola un poco de mantequilla mezclada con harina; se reduce después de haberlo pasado por tamiz, y cuando está en su punto se echa el salmón.

PI-CIOLA.

LA EJECUCION DE KEMMLER.

El New York Herald, de París, publica

(1) Universidad de Manila.

(2) Mercado y plaza.