



EL ECO DE CARTAGENA

Miércoles 16 de Agosto de 1882

CRÓNICA DE LA MODA.

LAS COMIDAS EN PARIS.

Hoy voy á hacer un paréntesis en beneficio de las lectoras que son amigas de casa. Algunas nos han manifestado el deseo de saber cómo se organizan en París las comidas de doce á diez y ocho cubiertos. Como la moda lo rige todo, y en los últimos tiempos, ha introducido algunas innovaciones en el servicio de mesa, el momento es oportuno para tratar esta cuestión práctica, que no deja de ser importante.

Para una comida que no es comida íntima, se hacen los convites con ocho días de anticipación, sea verbalmente si se desea visitar á la persona que se convida, sea por carta ó tarjeta, lo que está más en el orden. Las esquelas de convite impresas se reservan para las comidas oficiales ó de gran ceremonia, de las que no nos ocupamos por hoy.

En París se atiende ménos que en provincia á la abundancia del «menú» pero mucho á su delicadeza. En general, para una comida de doce á diez y ocho cubiertos, se hacen muy bien las cosas componiendo así la comida:

Sopa.—Hors d'oeuvre.—Pescado Dos entradas.—Un asado.—Un pastel de «foie-gras».—Una ensalada y un plato de legumbres.—Un helado.—Postres.

Como vinos: Vino de Madera, Burdeos, una ó dos crasas, de Borgoña, de Champaña, vino de postre como moscatel, Frontignan, etc.—En España son excelentes los vinos de Rioja, Marqueses de Riscal, y Mutela, de Gonzalez de las Casas, el Jerez y como vino blanco el del general Cotoner.

Conviene observar que damos este «menú» como un máximo muy conveniente; se puede suprimir perfectamente una de las entradas y el pastel si solo hay doce personas ó si los convidados son amigos íntimos de la casa.

Un ama de casa debe velar por todos los detalles cuyo conjunto produzca algo agradable. Debe inspeccionar la mesa si no ayuda á ponerla. En la mesa larga ú ovalada, se colocará primero un tapete de lana, aunque sea tosco, pero blando, luego el mantel adamascado, con las dobles iniciales delante del amo y del ama de la casa.

Cada cubierto se compone de un plato, un cubierto cuchillo, con por ta cuchillo de cristal ó de porcelana coloreada, tenedor y cuchara; y el obligado regimiento de vasos; vaso

de vino, vaso de madera, vaso de Burdeos, copa de Champagne vaso pequeño para el vino de postre, y copa de cristal verde si se sirve el vino del Rhin.

Estos vasos se agrupan en dos filas delante del plato. Se pone si se quiere, el tenedor á la izquierda, la cuchara y el cuchillo á la derecha, pero ahora se acostumbra más á poner los tres objetos á la derecha; la servilleta á la izquierda y el panecillo de Viena. Evitad, para las servilletas, los pliegues singulares. No hay nada de peor gusto que una montaña de lino que tiene la pretensión de representar todo género de cosas. Sobre todo no coloquéis la servilleta dentro del vaso, último término del mal gusto.

En el centro de la mesa un «sur-tout» de flores. Aconsejo que este sea muy bajo, en cambio puede ser ancho, pues nada es más desagradable como estar privado, aunque sea por flores, de la vista de las personas que tiene uno delante. Los postres se sirven en la mesa y se cubren por completo: frutos servidos en copas algo altas encima de hojas ó musgo artificial, platos de dulces, etc. Escoge siempre cosas ligeras, que se pueden gustar con delite aun después de una comida abundante. El servicio de los postres puede ser, y aun está más en relación con la moda, de otro género que el servicio propiamente dicho. La porcelana coloreada ó no, la tierra de hierro se prefiere para este objeto.

No se hacen vasos grabados; se prefieren los cristales tallados que armonizan con la porcelana, ó bien la cristalería maselina lisa, con una inicial sencilla.

No se sirven los platos en la mesa. Sin embargo, pueden colocarse por un momento delante del ama de la casa, pero nunca dos á la vez.

Una de las condiciones más indispensables á la alegría es una luz viva. Además de la lámpara colgada se colocan candelabros á los extremos de la mesa. Las cortinas de los balcones ó ventanas deben estar corridas. Debe tenerse la atención de colocar á los pies de las señoras, á menos de las señoras de edad almohadones ó taburetes. La sopa se sirve ántes de que los convidados entren en el comedor. Los hors-d'oeuvre (anchovas, caviar, salchichon de Lyon, manteca, aceitunas etc), se pasa en una bandeja. El servicio no debe languidecer, se necesita un personal en relación con el número de los convidados, y los criados deben velar por las necesidades de los convidados y no darles ocasión á pedir alguna cosa, como pan, vino, etc.

Es costumbre cambiar de cubierto después de cada plato. Debe hacerse por lo ménos después del pes-

cado. El cubierto de postre se compone del cubierto para entremés, cuchara y tenedor, cuchillo con hoja de acero, cuchillo con hoja de plata, y una cucharilla si se sirven con frutas. Es ahora costumbre cambiar de servilleta en los postres. Se trae con el plato para postre una pequeña servilleta con franja que puede cambiarse en blanco ó en colores y que cubre un panecillo muy diminuto y delicado para el queso.

El queso nose sirve nunca en la mesa; se hace pasar después del helado.

Se sirve el café en el salón. Las cucharillas rusas están muy en moda para el café. Una ó dos bandejas de cristal cargadas de copas y de botellas sustituyen al antiguo coopero.

Una de las cosas más importantes y al mismo tiempo más difíciles cuando se dá una comida, es la colocación de los convidados. Cuando no se tienen convidados de especial notoriedad se dan los sitios de honor á las personas de más edad. A las damas se les dan los vecinos que pueden serles más agradables. Una comida es una cosa muy fastidiosa cuando se tiene una vecina ó un vecino insípido, y como en una reunión numerosa es muy difícil una conversación general, es necesario que cada convidado hablando con sus vecinos contribuya á la animación.

La señora de casa debe presentar recíprocamente á sus convidados; hoy día esta presentación es de rigor. Con mayor motivo debe presentar á cada señora el caballero que debe ofrecerle el brazo y colocarse á su lado en la mesa. Debe también buscar un asunto de conversación general que rompa el hielo y sirva de punto de partida á todas las conversaciones.

Los hombres han contraído la deplorable costumbre de desaparecer después de la comida para fumar. El dueño de la casa debe conducirles á su gabinete, y si está contiguo al salón debe cerrar bien las puertas para que el humo no incomode á las señoras. Es de mal gusto olvidar que esperamos en el salón y si nosotros hacemos sacrificios á las pequeñas pasiones de nuestros maridos, ellos deben corresponder á nuestra tolerancia aprovechándose lo menos posible de nuestras concesiones.

ERNESTINA.

Paris 12 de Agosto 1882.

(Es propiedad.)

EGIPTO.

Aleandría está completamente bloqueada por tierra y carece de víveres y agua. Se están distribuyendo 10 litros por habitante, hoy cuenta la ciudad con 25.000. Pronto ten-

drá que acudirse

ternas que es muy mal

El periódico militar inglés «The Standard Navy Gazette» acaba de publicar cumplidas noticias acerca de las tropas británicas en Egipto.

La fuerza total del cuerpo expedicionario—sin comprender los marineros y la infantería de marina—se eleva á 15.239 hombres.

Hánse embarcado además en Inglaterra, con el mismo destino, 5.741 caballos, sin contar con los que todavía han de salir para Egipto y la gran cantidad de mulos que se están disponiendo. A las fuerzas citadas hay que añadir el contingente de la India, que ascenderá á unos 10.000 hombres. El ministerio de la Guerra ha requisado 43 trasportes para llevar á Egipto los 795 oficiales, los 14.445 hombres de tropa y clases y los 5.741 caballos que componen el cuerpo expedicionario.

La caballería comprende quince escuadrones, la artillería ocho baterías, la infantería diez batallones, los ingenieros cuatro compañías, una sección de pontoneros, una compañía de telegrafistas y un parque de campaña, además de la comisaría militar, de diez compañías de trasportes, cuatro de camilleros y diez ambulancias; con los estados y planas mayores del general en jefe, divisiones, brigadas y regimientos. Parte de estas tropas está embarcada ya: á contar desde el día 19 ha de estar á bordo toda la fuerza y hácia el 22 de este mes habrá acabado de desembarcar en Egipto.

Entre tanto, nada de particular ocurre en el teatro de la guerra.

Los ingleses han colocado un puente sobre el canal Mahmudieh, casi en frente de Sidi Geber, á fin de hacer pasar su artillería de una á otra orilla. Este puente está defendido por dos reductos.

Arabi, por su parte, ha construido una nueva trinchera con seis cañones en el Esbet Ibrahim, en el mismo sitio donde el 5 de agosto logró las ventajas que ya conocen nuestros lectores.

El tren blindado continúa sus exploraciones, pero por donde quiera que se dirige, es recibido con gran tiroteo.

Por lo demás el «Morning Post» asegura que el miércoles se ordenó desde Lóndres, que diferan los ingleses toda operación militar hasta la llegada del general Wolseley.

Los ingleses y los egipcios tuvieron el día 13 una escaramuza al Sur de Ramleh, el telegrama que dá cuenta de ella no le concede importancia.

No se ha firmado todavía el convenio anglo-turco, relativamente á expedición á Egipto.

El gobierno inglés ha tomado medidas para la formación de una ter-