

# El Eco de Cartagena.

AÑO XXX.—NUM. 8550

DIARIO DE LA NOCHE

TELÉFONO NÚM. 58

PRECIOS 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 a 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. 186.—Administrador, D. Emilio Garrido López.

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

Sábado 10 de Mayo de 1890.

## ¡NO MAS VIRUELAS!

En vista de los felices resultados obtenidos de la inoculación de la linfa vacuna procedente del Instituto de Murcia, se han traído cristales para la venta en la farmacia de la Sra. Viuda de Martí.

Para mayor seguridad se renuevan cada 15 días. Precio 3 pesetas. Mayor 28.

## ECOS DE MADRID.

9 de Mayo de 1890.

En estos tiempos de electricidad, los sucesos por importantes y trascendentales que sean pasan rápidamente por el escenario de la actualidad.

Excepción hecha en Valencia y Barcelona, en España la manifestación obrera de los días 1 y 4 ha ofrecido un carácter pacífico semejante al que ofrecen estos actos de las colectividades en los países más cultos y más avanzados de Europa.

Los obreros han formulado sus quejas... Nada más natural. El espíritu de la justicia existe hasta en las inteligencias más torpes y hasta en los corazones más empedernidos. Las clases ricas que podían suponer que todos éramos felices, deben saber a qué atenerse. No dar más de lo justo, pedir más de lo justo son los extremos que pueden resolver en conflicto el problema planteado. Entre estos dos extremos se halla el término medio salvador. De todos modos lo que conviene es acortar las distancias y llegar a la transacción salvadora.

Pero como indiqué al principio todo pasa rápidamente, y el menos en Madrid, las cosas distinguidas que han asistido a la espléndida fiesta que han dado en su magnífico palacio los Duques de Fernán Núñez, pudieron figurarse que la felicidad era cosa del mundo. Los revisteros de salones cuentan maravillas del espléndido baile. Si todos los poderes de la tierra fueran como los Duques de Fernán Núñez, las clases proletarias tendrían de los ricos mejor opinión que la que tienen. Durante todo el año contribuyen con su fortuna a la prosperidad de varias industrias, no escatiman su protección al arte, hacen numerosas e inteligentes limosnas y cuando celebran fiestas como la de la otra noche, se acuerdan de los desvalidos y mientras sus convidados admiran las grandezas de sus anfitriones los pobres les bendicen.

La clase media y el pueblo también han reemplazado la preocupación producida en su ánimo por los anarquistas con un suceso trascendental que se realizará el domingo próximo... por supuesto, si el tiempo lo permite.

Frascuelo se retira definitivamente a la vida privada, se corta la coleta, como suele decirse en el lenguaje tauromáquico.

No es esta la primera vez que ha circulado esta noticia, pero parece ser que ahora va de veras y que el famoso diestro va a despedirse del público madrileño que tantas ovaciones le ha hecho y tanto dinero le ha dado a ganar, matando los seis toros que se lidiaron en la tarde del domingo.

—¡Qué corrido exclaman los entusias-

tas aficionados. Frascuelo echando el resto y Guerrita banderilleano. ¡Dichosos los que puedan asistir a este espectáculo que hará época en los anales de la patria de Veremundo.

La empresa ha comprendido que una función de esta clase no podía ser considerada como una función vulgar ó de abono y ha aumentado los precios de las localidades hasta el punto de duplicarlos. Pero no importa un sacrificio más y... ¡a los toros!

Los amigos de la empresa justifican este aumento de precios contando que los honorarios de Frascuelo en dicha corrida ascenderán a seis mil duros... cinco mil pesetas por cada bicho!

La Patti y el malogrado Gayarre quedarán eclipsados bajo el punto de vista económico. Todavía no ha habido una triple ó un tenor que cobren treinta mil pesetas por cantar una ópera. Un volapié vale más que una fermata, un trasteo más que un trino y un mete y sacó más que un do de pecho.

El mes de Mayo quiere ser digno hermano del mes de Enero. Las pulmonías no cesan de causar víctimas. Los enfermos aumentan. Joven aun y en toda la plenitud de su talento ha bajado al sepulcro don Eleuterio Maissonave, un político y un hombre de bien. El general Cassola se halla enfermo de suma gravedad y en los momentos en que escribo estas líneas ni la ciencia ni sus muchos amigos abrigan esperanza de que se salve. Sería una gran desgracia que ese general de superior talento a quien sus mismos adversarios hacen justicia, terminase su brillante carrera cuando más falta hacen hombres como él.

Los forasteros empiezan a llegar y Madrid se anima en calles y paseos. Que tengan mucho cuidado los que vengán a favorecernos con su visita. Los timadores sueñan con el dinero que se proponen gastar alegremente en la villa y corte.

Julio Nombela

## EL ESPARRAGO

Mirad, es un campo triste y árido lleno de pequeños y misteriosos montículos de tierra, que le dan el aspecto de un cementerio de Lilleput.

Diciase era un cementerio de enanos. Pero llega la primavera con rayos en el cielo y cantos en la enramada, y de repente de cada tumulto en miniatura se levanta un verde tallo: es el espárrago.

Vástago delicado y feliz, retoño encantador que surge de la tierra como símbolo de juventud y de elegancia.

Se corta el espárrago y retoña y vuelve a retoñar cuantas veces se corte.

A cada rayo del sol, el espárrago crece, se eleva, dirigiendo hacia el cielo su pequeña cabeza morada.

Con el otoño cambia el espectáculo: ya no es un campo sembrado de torres moradas y de obeliscos rosados; es una selva fantástica y vaporosa, un bosquecillo primoroso de encajes verdes, un bosquecillo encantado, en el que, bajo las hojas, cargadas de coral el grillo va a cantar sus desvarios.

Se dice que el espárrago es de origen italiano.

Parece ser que su talle elegante movió a la calabaza a ponerse en ridículo.

Los espárragos son suaves y magníficos sobre el suelo volcánico de los Dos Sicilias, al pié del Vesubio y del Etna.

El espárrago de Catania es el más renombrado de todos.

En los alrededores de París se crían deliciosos, y se cultivan en grande escala pero en Francia le corresponde la palma a Montreuil. Es de Montreuil de donde salen esos espárragos colosales que se exponen en los concursos de horticultura, como se enseñan los gigantes en las ferias.

Aquello no es y: un espárrago; es un fenómeno, una monstruosidad. Para comerlo entero, sería menester haber recibido del cielo la boca de Gargantúa; y cuando se tiene en el plato ese coloso vegetal, parece que habrá necesidad de dividirlo como si fuera un pichón, para distribuir sus partes.

En España también se producen espárragos que parecen bastones por su longitud y gruesos; pero son más gustosos los pequeños y delgados, que se llaman trigueros.

Son los de mejor calidad éstos, que Dios los siembra y el sol les hace brotar.

El espárrago es el más sano y el más delicado manjar de todas las legumbres.

¿Quién no sabe lo que es una tortilla de puntas de espárragos? Pero no es nuestro ánimo dar una lección de gastronomía, y nos limitamos a recordar que debemos la tortilla de espárragos con puntas de trufas negras rociadas de Alicante al real cocinero Luis XV.

Los Borbones han hecho mucho por los espárragos.

Permitásenos terminar con una anécdota.

Sabido es que el ilustre autor de «La pluralidad de los mundos» era un gastrónomo tan tiránico como delicado.

La duquesa de Grammont decía que sería capaz de pegar fuego a la Academia para guisar un hortelano (pajarito que es comida muy regalada).

Una mañana, el abate Gurcin, otro trágico famoso, fue a pedirle almuerzo a su amigo Fontenelle.

¡Qué inspiración! Justamente Fontenelle acababa de recibir del embajador de España un magnífico manojo de espárragos. ¡Qué regalo y qué regalo! Era el mes de Enero.

¿Con qué salsa habrían de comer los famosos espárragos? Fontenelle pensó que con aceite de oliva; el abate Gurcin se inclinó por la salsa blanca.

Cada uno de los convidados quedó contento del arreglo, y ambos glotones se pusieron a hacer boca con una buena botella de licor, cerca de una bien encendida chimenea.

De pronto, el abate Gurcin, especie de tonel viviente, extendió las manos hacia el cielo, lanzó un grito, y cayó al suelo, muerto.

Inmediatamente Fontenelle se precipitó hacia la repostera, agitó el cordón azul y exclamó con acento de triunfo.

—¡Teresa, todos los espárragos con aceite!

## Variedades.

Solución a la charada inserta en el número anterior:

MANOLO.

## Charada

Llevando Diego la acera le dijo una hermosa chula: —Silbante, deje usted paso a dos primas españolas.

La solución en el número próximo.

## LA MUERTE DE MASSINI.

En el cuarto piso exterior de una casa de

la calle de Atocha habitaban dos hermanas gemelas, huérfanas de un pundonoroso y bravo oficial del ejército y de una virtuosa señora que arrojó los desdenes de su distinguida familia por unir a él su suerte.

Las gemelas eran dos gotas de agua. Diferenciábanse solamente en los colores. «Blanca» tenía cutis de nieve y cabellos de oro; «Gloria», rosas en sus mejillas y rizos de ébano.

Aquellos dos ángeles, de diecisiete abríles, no recibieron otra herencia que una educación esmeradísima, avalorada por aptitudes especiales para toda clase de labores primordiales.

Así lo declaraba su precioso nido, donde jugaban la limpieza, el aseo, la coquetería y el gusto, denunciando la mayor parte del mobiliario y adornos las ocupaciones a que se dedicaban para ganar el pan suyo de cada día y atender a las demás necesidades de la vida. Mecetas, lámparas, papelería, relojería, espejos, cuadros, repisas, tapetes todo acusaba prodigios de paciencia, arte y delicadeza.

Bianca disputaba a la tierra la fecundidad, haciendo brotar de entre sus diminutas manos fibras que a tener perfume, daban envidia a las naturales.

Era reputada como la mejor florista de la villa.

Gloria era la «primera» adornaista de sombreros de señora, sin necesitar otros ayudantes ni modelos que su capricho y su buen gusto.

Así se comprenderá fácilmente que su posición era relativamente desahogada, si bien que la casa veía favorecida, a pesar de no haber ascensor, por una concurrencia selecta y hasta aristocrática, que por aquello de las economías iba a buscar directamente lo que podía adquirir sin necesidad de intermediarios.

Por una de esas coincidencias que los buenos maridos tiran con sus mujeres, hubo un día de visitar la habitación de las gemelas, y excuso pisar la buena impresión que me produjo la visita.

Mientras cumplía mi breve encargo llamóme la atención ver dorada junta que pendía del centro del saloncito, adornada con crespones negros, y en su interior un hercúleo canario inmóvil.

La curiosidad me indujo a preguntar por qué estaba enlutada la jaula, y Blanca, como si se desentendiera de mi pregunta, balbuceó tristemente: ¡ha muerto Massini!

¿Cómo?... dije yo; no he leído la noticia en ningún periódico, ni sé que se haya recibido telegrama alguno referente al particular en el Real ni en los centros artísticos. Eso será un canard.

Entonces, Gloria, abriendo uno de los cajones de su elegante costurero, sacó y entregóme un librito encuadernado en tafetán negro; en la portada del anverso se leía en doradas letras: «Necrología de Massini» en la del reverso figuraba una jaula vacía.

Con verdadera ansiedad abrí el librito, y a vuelta vista leí lo siguiente:

«Era una tarde del mes de Mayo. Cuando el vespertino crepúsculo iba a espirar, estábamos abomadas al balcón, cuando nos acercáramos de que algo revoloteando sobre nuestras cabezas, se había internado en la habitación. Asustadas, creímos al pronto que se trataba de algún inmundito murciélago, y cual no sería nuestra agradable sorpresa al ver que era un hermoso canario oro y negro. Apresurámonos a cerrar los cristales, y e advenedizo quedó prisionero.

Dos horas después estaba instalado en dorada jaula y era objeto de los más solícitos