



El Eco de Cartagena

Año XXXII.

DECANO DE LA PRENSA LOCAL

Núm. 909 0

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

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.—La correspondencia se dirigirá al Administrador.

El pago será siempre adelantado y en metálico ó en letras, de fácil cobro.—Corresponsales en Paris, A. Lorette rue Caumartin, 61, y J. Jones, Faubourg-Montmartre, 31, y en Londres, Agencia General Española, 6, Great Winchester, Street

CONDICIONES

LAS SUSCRIPCIONES Y ANUNCIOS SE RECIBEN EXCLUSIVAMENTE EN LA REDACCION Y ADMINISTRACION, CALLE MAYOR 21.

MIERCOLES 17 DE FEBRERO DE 1892

CORRBO DE SEÑORAS.

(DESDE PARIS)
LAS COMIDAS

Estamos en la estación de las comidas. El génio de los hombres y la belleza de las mujeres chispean, sobre todo, alrededor de una mesa bien puesta y bien servida, en la que cristalería y plata centellean, iluminadas por las luces; pero en este, lo mismo que en todas las cosas, la moda transforma en reglas sus caprichos, y por sencilla que sea una comida, la preparación de la mesa y sus adornos están sometidos á pequeñas innovaciones que cada año nacen y se modifican.

Lo que agrada en las comidas parisienses es la graciosa y alegre armonía en que manteles, plata, flores y luces, regocijan los ojos duplicando el placer que se encuentra al comer en ocurrencia compañía.

La mesa debe ser proporcionada al número de convidados, á fin de que los sesenta centímetros reglamentarios no sobren ni falten entre cada uno de ellos.

Se pone debajo del mantel un grueso tapete de lana para amortiguar el ruido que producen los cuchillos y la vajilla.

El mantel no debe llegar al suelo, y todavía menos dejar ver las patas de la mesa y los pies de los convidados. En el primer caso, háidese de no anudar las puntas del mantel método que solo puede pasar en los restaurantes de tercer orden.

El mantelillo, imprescindible en otro tiempo, ha caído ya en desuso, siendo reemplazado por el «chemin» de mesa adamasado bordado.

Nada más lindo, y el cubierto adquiere con esta insignificancia un alegre aspecto que lo hace más elegante. Colócanse estos «chemins» en medio de la mesa en toda su longitud, y en ellos se ponen los postres, frutas, etc., y también los candelabros.

La riqueza de la mantelería debe

estar en relación con la magnificencia de la comida, y ha de ser de deslumbrante blancura.

La mantelería blanca adamasca continúa en primer lugar, aunque la de color trata de hacerle la competencia hasta en las comidas más selectas. A decir verdad, esta mantelería de blancura deslumbradora, sobre la cual se destacan también los adornos de flores y follajes, la cristalería y la vajilla presenta un golpe de vista pomposo y magnífico, más ceremonioso que el de la mantelería de color. Sin embargo, esta es más artística, más variada, más alegre á la vista y produce una impresión de «confort» é intimidad; además, se armoniza perfectamente con el servicio de porcelana serville ó de porcelana decorada que cada vez está más en moda.

La porcelana blanca rodeada de delgado filete de oro y marcada en el centro con cifras y coronas, es, después de la vajilla de plata, la más bella para un banquete de aparato.

La azul y las demás porcelanas de capricho, son propias de las comidas de intimidad.

La cristalería es tan variada, que se puede decir que todos los géneros están adoptados: el cristal es pesadamente tallado y el semi-muselina son de bello aspecto. El que reproduce en oro las iniciales y las coronas en su transparencia, sin más adorno, es de gusto exquisito.

Se usan todas las formas; vaso cuadrado, con pie alto «godet»; vaso con pie de forma cónica muy amplia, redondo y de caprichos variables. Los zafiros son siempre iguales unos á otros.

La plata presenta ahora gran moderación en su forma, que es sencilla, aunque ciertos servicios elegantes están hechos según los estilos Luis XV y Luis XVI, en los que el exceso de ornamentación era un trabajo de los más artísticos y cuya imitación no carece de mérito. Tenedores y cucharas tienen man-

go liso, algo triangular en su extremo, con hermosa cifra separada ó enlazada, colocada sobre la parte inferior del mango.

Los cuchillos lo tienen de plata, de madera negra ó de nácar, con cifras en relieve, semejante á la de los cubiertos. Hay también mangos de cuchillo muy originales, de asta de ciervo un poco encorvados ó rectos, otros son de asta semitransparente. Consignemos también que hay cubiertos y cuchillos muy ricos y completamente de capricho, con mangos de porcelana de Sajonia, de Sevres, japonesa, etc.

En cuchillería hay toda clase de novedades.

Desde luego, la «truelle á paté» muy sencilla en su forma, con mango largo muy manejable. Después el servicio para cangrejos, compuesto de un pequeño tenedor y de un cuchillo muy corto con hoja de plata y los tenedores y las «pikles.»

Lo que es completamente nuevo es un pequeño cuchillo, una especie de corte triangular, largo de dos centímetros todo lo más, con lindo mango y que sirve para pelar las nueces.

Hoy día todos estos refinamientos del servicio se han hecho indispensables para quien desea tener una casa bien montada.

Tomamos esto de los ingleses, quienes, como personas muy prácticas que son, imaginan toda clase de objetos para procurarse comodidades.

Se hacen saleros muy bonitos para acomodarse al uso que manda que cada convidado tenga uno á su alcance. Los hay dobles y sencillos y son bien de cristal, bien de plata, ya de forma ordinaria, ya presentando los dibujos más variados, regadera, chus, pato, etc., etc.

La antigua moda francesa que consistía en poner dos platos, el cubierto á la derecha en forma de trofeo y los vasos en fila por orden de tamaño, está ya abandonada. Ahora el único plato lleva la servilleta plegada formando abanico,

con la cual queda medio cubierto el panecillo.

El clásico «bonnet d'événque» se ve en todas partes. A la izquierda del plato está el tenedor; á la derecha el cuchillo apoyado sobre el soporte de cristal y de plata; la cuchara está á su lado, luego el tenedor para las ostras, si las hay. La servilleta á la izquierda sobre el «menú», si la sopa ha sido servida antes.

Respecto á los vasos, no está ya en uso su colocación en fila. Cuando hay más de tres vasos se les agrupa cuatro á cuatro, formando semicírculo.

En las casas en que no se da más que una lista de «menú» para dos ó tres personas, se coloca ésta de modo que esté muy visible sobre la mesa, entre dos invitados, á la altura de los vasos.

La targetita que lleva el nombre del convidado estará puesta también visible entre los pliegues de la servilleta; cuando falta se coloca la del «menú» siempre que haya una para cada convidado.

Las grandes comidas son ahora servidas de tres maneras; á la rusa, á la francesa ó de un modo mixto.

Con el servicio á la rusa, nada más fácil para una dueña de casa inteligente que dar á su mesa aspecto de lujo y de fiesta, sin más que recurrir á su estufa de flores. En el centro se coloca una jardinería de flores ó un «surtout» de plata; dos piezas correspondientes se ponen en los dos extremos; en los intervalos se instalan dos piezas «montées»; luego aquí y allí platos con pasteles mezclados con pirámides de frutas y compoteras llenas de «gelées».

Como todo debe estar dispuesto de modo que presente un buen golpe de vista, se obra con completa libertad y el efecto es deslumbrador.

Por lo dicho se ve, que lo que distingue al servicio ruso son los postres colocados sobre la mesa des-

de antes de empezar la comida para adornar aquella, no debiendo haber ningún plato.

Los platos no figuran en ella más que para ser distribuidos casi enseguida.

Digamos aquí que no se ponen sobre la mesa los «hors d'œuvre» sino que se traen en el momento en que van á ser servidos.

Para las comidas que no son de gran ceremonia, y á las que no acuden más de doce personas, la comida francesa es menos formalista, menos ceremoniosa, y por lo mismo más íntima. Se pueden dejar flores en los dos extremos, y reemplazar con calentadores los platos y el «surtout» del centro.

En cuanto á las comidas mixtas, esto es lo que más se ha usado. El servicio se arregia como para la comida rusa, pero estando dos calentadores preparados sobre la mesa, uno delante del dueño y otro delante de la dueña de la casa. Los platos hacen en ellos una corta parada antes de ser entregados al criado que debe distribuirlos.

Esta analogía entre el género ruso y el francés, concilia agradablemente lo que une el placer de los ojos con las exigencias de la gastronomía, dado que se puede introducir todas las modificaciones que se quieran. Esta moda prevalece, pues, con sus ventajas, sobre todas las opiniones.

MARIA

COLABORACIÓN INÉDITA

LA IMPACIENCIA

La Impaciencia es un deseo vehemente, más ó menos exagerado, según las condiciones del carácter y las circunstancias que rodean al individuo.

Es un mal que nos aqueja á todos. Cual más, cual menos, todos adolecemos de él, sin que encontremos más que una excepción, como después se verá.

Cuando nos hallamos en el invierno helados de frío, estamos impacientes porque llegue el verano.

UN DRAMA EN NAPOLES. 125

apremia, dentro de un momento va á ser de día. Hácedme el favor de llamar á vuestro sacristán; los novios acompañados de algunos amigos míos, estan esperando que se abran las puertas de la iglesia.

—Cómo! dijo el sacerdote; ahora mismo, á esta hora extemporánea, es cuando...

—Sin tardanza, señor Cura: somos perseguidos y ya comprendereis...

—Lo que comprendo es que si nos cojan, nos van á matar á todos; esa es lo que comprendo.

—Juzgais las cosas como son en realidad, dijo fríamente el extranjero, pero no es posible dudar; este es un caso de fuerza mayor.

—Para quien?

—Para vos, para mí, para todo el mundo. Cada minuto que pasa, aumenta la probabilidad que tenemos de que nos cojan. No hay un momento que perder señor Cura, voy á advertir á mis compañeros, mientras os revestís los ornamentos sacerdotales y mandáis encender las velas.

Dom Luigi no estaba muy tranquilo respecto á los resultados de esta aventura; de muy buen grado quería hacer un favor á un correccionario político, pero no llegaba su celo hasta el extremo de sacrificarse por el primer recién llegado.

Dudaba pues, y cualquiera otro en su lugar hubiera dudado también. Por otra parte calculaba que el ser-

124 EL ECO DE CARTAGENA.

—No; no soy príncipe. Pero no por eso dejo de tener alguna autoridad en la tierra. Ahora bien, he tomado bajo mi protección á un interesante joven, muy comprometido, ay! en los últimos acontecimientos políticos; ha sufrido mucho, señor Cura, ha sufrido tribulaciones por el honor y por la justicia. Proscrito, bien pronto va á encontrarse, gracias á mí, fuera de peligro, pasando la frontera romana, pero antes de abandonar su patria quizá para siempre, no ha querido que su matrimonio fuese celebrado por nadie más que por vos.

—Su matrimonio?

—Sí, reverendo abad. Ese joven va á casarse con la mujer que ama y que ha consentido en seguirle á tierra extranjera. Allí, seguramente encontraría un sacerdote que lo casase sin dificultad, pero no quiere que su unión sea consagrada por una persona indiferente ó quizás hostil; quiere que lo sea por un hombre que participe de sus convicciones; por lo mismo ha pensado en vos, que sois inquebrantable en vuestras luchas con el poder usurpador; en vos, que estais preparando una próxima restauración; en vos finalmente que sois—permitidme ofender vuestra modestia señor Cura—el modelo de todas las virtudes que deba tener el ciudadano y el sacerdote.

—Bueno! pensó Dom Luigi, me habría pasado muy bien sin tal confianza.

—Señor Cura, prosiguió el desconocido, el tiempo

UN DRAMA EN NAPOLES. 121

—Dispensadme, pero es indispensable que yo le hable.

—Si es para algún asunto... sacerdotal, aquí estoy yo, dijo Leonardo con aire de importancia. El señor cura y yo os escuchamos juntos en mi humilde persona. Explicaos señores.

—Imposible! Es á Dom Luigi solo, á quien quiero dirigirme.

—Pero está durmiendo, señor; el pobre descansa en este momento. No podreis figuraros que llevo está de cuidados y de... no sabéis que tenemos en casa un bastian que nos da más que hacer?...

—Ya sé, ya sé; interrumpió el desconocido visitante. Pero el asunto que me trae aquí es muy importante que todo eso con que me calentáis la cabeza desde hace cinco minutos. Si vuestro amo duda en levantarse, enseñadle esta sortija: la vista de este objeto le hará terminar á hacerse.

El desconocido pasó por entre los barrotes del portico un anillo de oro, que Leonardo examinó con gran atención; en el anillo había unas armas grabadas, rodeadas de palabras misteriosas.

—Es algún príncipe de la sangre, pensó el sacristán, algún proscrito, sin duda! Entrad Monseñor, y sea bienvenido. Desee Vuestra Alteza que encienda fuego. Las noches son húmedas.

—Gracias, dijo el hombre de la sortija, no deseo más