

El Eco de Cartagena.

AÑO XXVIII.

DIARIO DE LA NOCHE.

NÚMERO 7890.

PRECIOS DE SUSCRICIÓN.

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.—Correspondientes en París para anuncios y reclamos, Mr. A. Lorette, rue Caumartin, 61.—John F. Jones 3, bis, ue du Faubourg-Montmartre.—En Londres, 166 Fleet Street E. C.

CONDICIONES.

El pago será siempre adelantado y en metálico ó letras de fácil cobro. La Redacción no responde de los anuncios remitidos y comunicados, se reserva el derecho de no publicar lo que recibe, salvo el caso de obligación legal.—Administrador, D. Emilio Garrido López.

Número suelto 15 céntos.

LAS SUSCRICIONES Y ANUNCIOS SE RECIBEN EXCLUSIVAMENTE EN LA REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN, MEDIERAS 4

MARTES 6 DE MARZO DE 1888

NUESTRO ARSENAL.

RELACIÓN de las obras efectuadas durante la última semana por los diferentes talleres.

FUNDICIÓN

Crucero «Reina Mercedes.»—Moldeando cincuenta y dos valantas de bronce y 25 tapas de carboneras con sus golillas y rejillas.

Crucero «D. Juan de Austria.»—Fundido dos puentes de bronce para las bombas reales, dos boquillas de id. para tubería del depurador; cuarenta id. de id. para la acústica; un candelero de id. para el puente; moldeado las piezas necesarias para los herrajes de la rueda del timón de la cubierta principal, y un cubo de id. para la rueda que va sobre el puente para gobierno del timón; dos arandelas de id. para id., y un casquillo de id. para el rayo de la vía.

«Conde Venadito.»—Fundido cuatro puentes de bronce para guía de las bombas reales.

Fragata «Victoria.»—Fundido dos grifos de bronce para los salinómetros.

Cañonero «Salamandra.»—Fundido dos lubricadores y dos llaves de bronce para grifos.

Cañonero «Eulalia.»—Fundido 114 parrillas de hierro para hornos de calderas.

CALDERERÍA DE HIERRO

En la construcción de 100 torpedos Bustamante.

Fragata «Victoria.»—Composición de las calderas en los accesorios de dicho buque.

«Reina Mercedes.»—En las cajas de humo, guarda calor y chimenea.

«D. Juan de Austria.»—En las mangueras de subir cenizas. Tambuchos y defensas, en la construcción de almaceas generales, agua y algibe para otros usos.

«Reina Mercedes.»—Se continúa labrando maderas para algunos trozos de cubierta en el sollado, falso sollado y bodega.

Calafates.—Se sigue barrenando y atornillando tablonas en las atenciones de las cubiertas; se continúa calafateando cubierta del sollado, y se está taladrando los ángulos de la regola.

CALDEREROS

Se continúan armando las chimeneas y remachando de firme.

CUARTA BRIGADA

En el taller.—Se han concluido y puesto los herrajes á los roperos de los camarotes de oficiales y se continúa.

A bordo.—Se ha cortado el hule de los camarotes de los comandantes, y co-

locado 40'00 m. l. de cuarto de bocel de teca y colocado seis aldabillas. Se han acoplado los bastidores para hamacas y colocado diez pernos á la puerta de la misma.

Se ha concluido la repostería de proa.

Se han construido dos puertecillas para literas del condestable y del contra maestre.

Se han colocado siete roperos de firme, cuatro concluidos con sus lejas en las cámaras de oficiales.

HERREROS DE RIBERA

Terminada la reparación del tubo del jardín de maestranza; abierto varios orificios para el paso del agua de una banda á otra en la quilla vertical; id. en los mamparos de estauco para las válvulas; se continúa colocando el pao para el sostén del primer bote de máquina

TERCERA BRIGADA

Se han puesto los enjaretados de la bajada del castillo; se han hecho diez y ocho plantillas para la máquina; se ha concluido de repasar la cubierta del castillo; se han abierto dos tableros en los mamparos de popa; se han puesto las cajas de aguas y se están haciendo suplementos para colocar la máquina de lanzar torpedos.

Variedades.

Emérides militares

MARZO 6.

1521.—Descubre Magallanes unas islas que pone por nombre de los Ladrones, porque los indios, durante la aguada, hicieron algunos robos: más tarde se le dió el nombre de Marianas, en honor á la gran Reina María Ana.

1777.—El marqués de Casa-Cagigal obliga á los portugueses á entregarse prisioneros en su campo fortificado de Eubatón, en la isla de Sta. Catalina.

1780.—Una expedición española desembarca en Luisiana, (América del Norte) y pone sitio á Mobila.

1793.—España é Inglaterra unidas, declaran la guerra á Francia

J. CEBRIÁN.

La cocina inglesa

LAS COMIDAS.

La cocina inglesa deja mucho que desear. En aquel país donde se adora á Dios de ciento cincuenta maneras diferentes, no se pone la carne más que de una. Y no es porque á los ingleses no les gusten los buenos platos. Cuando van á París comen como Heliogabalos, y siempre lo mejor. Pero es porque allí no hacen afarde de virtud. En su país van al templo, en París, á Bullier—por supuesto, nada más que para mirar y poder

decir después á su mujer lo malos que son los franceses.

En los palacios de la aristocracia y en los casinos principales, los cocineros son franceses, y la mesa es muy buena.

En las familias de la clase media se sirve, los domingos, un asado—ocho ó diez libras de carne... poca cosa; pero ¡qué asado! Superior, porque la carne en Inglaterra es mejor que todas las del mundo. Patatas y legumbres cocidas acompañan al asado. Los lunes se sirve el mismo manjar, pero frío, y los martes, en pudding. Los platos de legumbres son todavía desconocidos. Los espárragos y hasta los guisantes, se sirven cocidos, con la carne. Los espárragos con salsa blanca, ó con aceite, las espinacas y hasta las patatas fritas, ese manjar tan democrático, serían allí *bocati di Cardinali*.

Lo mismo al empezar que al acabar la comida, el cabeza de familia dice el *benedicite*, que allí se llama *grace*. En las familias que pertenecen á las sectas disidentes, la oración de gracias dura dos ó tres minutos. Durante la comida, se guarda mucho silencio. Si algún convidado se arriesga á hacer una observación, se le contesta con monosílabos. Si se le pregunta «¿Quiere V. repetir?», debe contestar: «No, gracias,» ó «Con mucho gusto, pero un pedacito, nada más.» No se entabla ninguna conversación.

Si los ingleses comen en sus casas con tanta sencillez, se desquitan cuando comen en público. La comida pública es una institución eminentemente inglesa. El rey de los banquetes es el que da el alcalde de Londres, el día 9 de Noviembre. Todos los gremios de la ciudad, todos los Clubs, todas las Sociedades, tienen su banquete anual. El mejor, sin disputa, es el de la Real Academia de Pintura, al que asiste toda la aristocracia de la inteligencia, sin distinción de partidos. Ministros, pares, diputados obispos, generales, magistrados, sabios, literatos, artistas, todas las notabilidades de Inglaterra se hallan presentes. El príncipe de Gales y sus hermanos no dejan nunca de asistir á ese banquete.

Cada cubierto, en una comida, pública, cuesta desde cuatro hasta ocho libras esterlinas. La sopa de tortuga—con la que empiezan invariablemente—vale cinco duros el litro, y los demás platos por el estilo.

Á los postres, empiezan los brindis y los discursos. Los ingleses acostumbrados, como están, á hablar en público, sobresalen en el *after dinner speech*. Los primeros brindis son los patrióticos; por la reina, por el príncipe de Gales y por los demás individuos de la real familia, por el Ejército, por la Marina, por la Cámara alta y por la Cámara baja. Después se echa el brindis de la fiesta, es decir, se brinda por la prosperidad

del Club ó de la Sociedad, ó por la salud del convidado principal, si la comida es para obsequiar á algún personaje.

Rara vez asisten señoras á esos banquetes; pero cuando se las convida, el último brindis es por ellas (*the toast to the ladies*).

La comidas públicas duran cuatro ó cinco horas.

LOS THÉS.

Los convidados á un sarao entran al comedor antes de pasar á la sala. El criado les pregunta: «El señor tomará té, ó café?» La respuesta no es dudosa; «Té.» El café es atrozmente malo, porque no saben hacerlo, ó porque no se toman el trabajo de hacerlo bien.

Una libra de té bueno no cuesta en Inglaterra más que dos chelines. Por eso lo toman hasta las familias más pobres. Es la bebida predilecta de las mujeres y el remedio para todas las dolencias. La tetera (*the tea kettle*) es el emblema de la virtud doméstica.

Da gusto ver á los ingleses tomar el té á sorbitos—con su correspondiente pan y manteca.—Casi toda la clase media toma el té á las cinco de la tarde. En los *tea party* (expresión intraducible) se ponen encima de la mesa dulces y unas tortas negruzcas además del pan, de la manteca y de las tostadas. Las solteronas están en sus glorias. Hay que verlas, con su sonrisa forzada enseñando unos dientes de una pulgada de largos, con los ojos bajos y con las manos cruzadas, esperando á que la señora de casa les pregunte si quieren leche y azúcar, ó si el té tiene bastante azúcar.

—*Is you tea as you like it?* (¿Está el té como á V. le gusta?)

—*Oh! very nice thank you.* (Muy bueno, gracias.)

Mientras se toma el té, todo el mundo está callado. *All silent, and all... damned*, como ha dicho el poeta Shelley.

Sin embargo, hay que hacer justicia á la hospitalidad inglesa; por insignificante que sea una reunión, siempre es con cena—al revés que en Francia—donde si acaso, le ofrecen á uno, allá á las doce de la noche, *une tasse de chocolat*. No se corren mucho *les maitresses de maison*.

Local y provincial.

Hoy ha debido salir con dirección al Colmenar viejo, el conocido aficionado de esta ciudad D. Andrés Solar, con objeto de elegir el ganado para la corrida que á beneficio de la cofradía «California» se celebrará el domingo 18 del actual.

La cuadrilla á cuyo cargo estará la lidia, la dirigirá el reputado diestro José Martínez Galindo, antiguo banderillero de Frascuelo; y dada las condiciones que concurren en dicho diestro, la buena procedencia del ganado, y los sacrificios que los cebrados empresarios, hacen por el buen éxito del espectáculo, no duda-