EL ECO DE CARTAGENA

Año XXXV — DECANO DE LA PRENSA LOCAL — Núm 10.043

PRECIOS DE SUSCRIPCION:

En la Península.—Un mes, 2 ptas.—Tres meses, 6 id.—Extranjero.—Tres meses, 11'25 id.—La suscripcion empezará á contarse desde 1.° y 16 de cada mes.—La correspondencia á la Administracion

REDACCION Y ADMINISTRACION, MAYOR 24

JUEVES 25 DE ABRIL DE 1895

CONDICIONES:

El pago será siempre adelantado y en metálico ó en letras de fácil cobro.—Corresponsales en París, A. Lorette, rue Caumartin, 61, y J. Jones, Faubourg Montmartre, 31.

PARA HUERTAS Y JARDINES.

PUERTAS DE MURCIA, PLAZA DE CASTELLINI.

Azadones comunes, azadones estrechos para viñas, legones, palas, picos de hacha, picazas, plantadoras, azadillas para jardin y azadillas sacadores de plantas, rastrillos de dientes, horquillas, tijeras para podar, guantes metálicos de malla, fuelles azufradores para viñas, arados, vertederas, grifos y válvulas, tapones para balsas, desgranadoras de maiz, bombas económicas y bombitas para jardin, juegos de herramientas de jardin para señoras y niños, espino artificial para vallas, bancos rústicos fijos, sillas y bancos plegadizos y mesitas para jardin.

Todo el herramental es de acero y los precios son extremadamente económicos.

CARIDAD.

Continúa el reparto de socorros.

Suma anterior.	835

Buenavista 21, Beatriz Cazorla, viuda del marinero Gabriel Cano Gómez, 10 pesetas.

Marango 16, primero, Rosa Devesa Zaragoza, viuda del fogonero Diego Jeréz Orozco. Tiene una niña de 27 dias y vive ahora con sus padres, 15 pesetas.

D. Matías, 37 y 39, Juana Puentes Sánchez, madre del aprendiz de artillero Antonio Muñoz Puentes. Tiene tres hijos de 20, 15 y un año, 10 pesetas.

Caridad, 12, bajo, Feliz Zaplana Sánchez, padre del aprendiz de artillero Domingo Zaplana Bonill. Es viudo, y le quedan seis hijos de 14, 12, 10, 8, 6 y 3 años, 10 pesetas.

Total repartido hasta hoy pesetas. . . .	880
Recaudado.	4199'79
Repartido hasta hoy. .	880
Quedan por repartir. .	3319'79

Crónica Internacional

(De nuestro servicio especial.)

Las repetidas expediciones militares que el gobierno portugués está enviando á Lorenzo Márquez, para luchar con los cafres, es lo que nos obliga á tratar de este asunto.

El último envío de fuerzas es el conducido por el vapor *Peninsular*, de que estos dias atrás se ha hablado; hoy se está preparando el *Ambaca* para trasportar más combatientes.

Nada decimos del entusiasmo con que han sido despedidas; Carlos I, á la cabeza de su pueblo, fue al muelle á dar el «adiós» á los que van á castigar al salvaje que holló la bandera nacional.

Pero aparte este entusiasmo y el noble y laudable fin que persiguen, es lo cierto que al cabo se convencerán de que su tesoro no está para gastos extraordinarios, y mucho menos para sostener campañas que llevan en sí el gasto indispensable de una importante suma de dinero y de vidas humanas, y que dedicando sus energías á fines más lucrativos y provechosos á la Nación, se obtendría como resultante dias más felices que los nada halagüeños porque atraviesan hoy.

Y no se crea que censuramos por esto que el gobierno de Lisboa esté enviando tropas que puedan tener á raya á los feroces cafres, sus enemigos, no. Lo que nosotros sentimos es lo estéril que van á resultar los sacrificios de Portugal, empeñado en una guerra que ha de ocasionarle grandes gastos, y no escasos disgustos... Por lo demás, el gobierno hace lo que debe al enviar á Lorenzo Márquez, los hombres necesarios para defender los legítimos intereses de la antigua Lusitania.

Y para corroborar nuestra opinión de que en sitios tan incultos es preferible hacer transacciones no deshonrosas, pero sí convencionales, que permitan la vida normal y tranquila, que facilita el movimiento comercial, ahí está la resolución tomada últimamente por Italia respecto á la campaña de la Eritrea. Aquella, como Portugal, tiene por enemigos hordas salvajes que hacen la guerra por instinto, pues su elemento es el sangriento combate, y con gentes así no hay más que dos medios: ó exterminarlos por completo, cosa inhumana é imposible, ó procurar transigir en lo que permita el decoro, que es lo que ha hecho, ó mejor dicho, está haciendo Italia con los abisinios, convencida de que la contribución que le suponían los gastos de la campaña y la sangre que sus valientes hijos derramaran valía más que para retener como suyo el *desinteresado* regalo de Inglaterra.

B. CHOPEN.

Recetas Culinarias.

COCARRDAS A LA MALLORQUINA

Apreciables lectoras: Puesto que á vosotras me dirijo, considero de todo punto indispensable, antes de entrar en la *teoría* de mis recetas, haceros un poco de *historia*, en lo que llaman los franceses *ecole practique de la cuisiniere*.

Desde que, la célebre Madame Ane Stoquild, implantó en Inglaterra *el sistema clasique* de cocinar, hasta los modernos tiempos en que Madame Andree, Valdés inició el último adelanto culinario, todos los grandes *máitres d'hotel* sustentaron ideas tan diversas y absurdas, que puede decirse que no llegaron á entenderse en la aplicación de sus guisos.

Angel Muro, que en España quiere echar los cimientos de la moderna cocina *española*, desterrando aquellos *famosos guisos colorados* que dieron no poco renombre á algunas de las capitales castellanas, cae á veces en errores que desde luego perjudican en alto grado el arte sublime de Brillat Savarín—tan mal parado en estos últimos tiempos y más que en parte alguna de España.

Hecha esta pequeña digresión, que creo me perdonareis en gracia á la buena intención que me guía con ellas, os voy á describir la manera más adecuada que suele emplearse en Mallorca para hacer unas empanadas que por cierto constituye uno de los platos favoritos de los *amateurs* parisienses del boulevard Magenta. Este sabroso manjar, es conocido por el nombre de *Cocardas á la Mallorquina*.

Para confeccionarlo tened presente esta receta: Se muelen dos roscas de pan y se mezclan con un huevo y azúcar en cantidad de un cuarterón: se amasa todo esto con gran cuidado, y se le va añadiendo poco á poco, jícara y media de aceite.

Cuando la masa está en punto, se cortan en pequeñísimos trozos tres manojos de espinacas, y se echan regadas con sal en una cazuela de regulares dimensiones en donde permanecerán tres horas.

Al cabo de este tiempo y después de exprimir bien las espinacas, hasta que queden sin ningún jugo, se le añade ajo, perejil y cebolleta, todo muy picadito; agrégase á esto pasas y piñones, y terminado el aditamento, se extiende la masa en un lugar apropósito, siendo preferido á otro alguno, una mesa todo lisa que sea posible á fin de que no halle tropiezos.

Extendida la masa, se hacen empanadas, dándolas las formas que la cocinera ó cocinero tenga por conveniente, verificando el relleno con las espinacas preparadas.

En esta disposición quedan, preparadas para entrar en el horno; á cuyo fin se las colocará en una lata *ad hoc*, pudiendo servirlas tan pronto como comience la masa á estar doradita.

Ya veréis por lo expuesto á que quedan reducidas las célebres *Cocárrois á la mallorquina*, la que han dado margen á mi relato de hoy y el que me propongo continuar en cartas sucesivas.

***

PASTEL DE PESCADO.

¿Un plato de cuaresma?

Procuraré complacerla; ya sabe que yo siempre estoy pronta á servir á mis amigas.

Daré á V. la receta para un buen pastel de pescado, en la seguridad que ha de gustarle muchísimo.

Su confección no es difícil, ni requiere grandes cuidados, por lo que la cocinera no ha de verse muy apurada en hacer un plato que ayudará á dar variedad, en lo que cabe, dados los rigores de la cuaresma, á los *menús* de su mesa.

Fríe V. pimientos y tomates como si tratara de hacer un pisto; despues agrega escabeche desmenuzado, de cualquier clase de pescado, y sardinas tambien desmenuzadas. Así que haya dado á todo unas vueltas para que quede bien rehogado, lo retira del fuego.

Una vez hecho todo cuanto anteriormente he dicho, toma V. una fuente honda y en ella, pone una taza pequeña de aceite crudo, igual cantidad de leche y un polvito de sal. Con esta mezcla y la harina que poco á poco la irá agregando, hace una pasta, no muy suelta, que amasará sobre una mesa. Cuando esté bien trabajada, la estiende con el rodillo y forra con ella el molde que ha de servir para dar forma al pastel; habiendo untado antes sus paredes con aceite, para que no se pegue la masa.

Bien revestida la parte interior del molde, lo rellena de fritada, cubriéndolo con otra hoja de pasta.

Preparado así el molde, lo mete usted en el horno, de donde no lo sacará hasta que esté bien dorada la pasta que encierra el pastel.

Si este pastel, de que me ocupo, es de su agrado, solo interesa de V., mi buena amiga, un favor; que me mande su cocinera para enseñarla nuevos guisos; tenga la seguridad de que con ello me proporcionará un gran placer.

MME. RISAMOTAS.

TIJERETAZOS

En Cieza han reñido dos mujeres resultando ilesas.

En cambio otra mujer que quiso apaciguar con buenas razones la furia de una de las combatientes, para evitar la cuestión, salió con la cabeza rota.

Nadie sabe donde tiene su suerte.

—

También han reñido dos hombres en Calatayud, sobre cual de los dos era dueño de un perro.

Y en esta disputa, llegó un municipal, le dió al perro la morcilla y el animal litigioso quedó inservible para los que se disputaban su propiedad.

y puedo, á la faz del mundo, manifestarte mi amor? ¡Ah! si tu supieras, vida mia, lo violento que me es este disimulo! El esfuerzo tan sobrehumano, que sobre mí tengo que hacer, para acceder á tus deseos, seguro estoy que te mostrarías más misericordiosa.

—¡Misericordiosa contigo!—contestó ella—cuando no lo soy conmigo misma. ¡Fingir yo! Rafael, Rafael, ¿quién me lo hubiera dicho ahora quince dias? ¿Quién de Laura la candorosa, como fuí siempre llamada, quien de Laura lo hubiera esperado?....

Cruzó las manos, y se las torció en el esceso de sus remordimientos.

—¡Ah!—prorrumpió con un suspiro.—¡Yo que juré no fingir jamás, yo que hice voto solemne de descubrir cualquiera cambio que hubiera en mis sentimientos... así faltar á mi promesa!... Rafael—repitió con una exaltación invencible—muy culpable ha de ser un amor que puede más que la virtud.

Dejó caer la cabeza sobre el seno, como avergonzada de su falta, y permaneció un corto rato pensativa.

Julian le asió ambas manos y las estrechó contra su corazón. Otro hombre más generoso hubiera dicho:—Si mi amor te apena, si tu amor por mí te

hace sufrir, olvidémosle; muera para nosotros semejante sentimiento.

Pero Julian no era generoso y contestó:

—Déjame entonces á mi desesperación; porque has de saber—agregó con violencia—que sin tu amor, la vida me será insoportable, y que en la fuerza de mi agonía, porque tu ingratitud me lanzará á ello, pondré un término á esta maldita existencia.

—¿Qué he dicho para merecer esto?—prorrumpió ella con amargura,—¿Puedes dudar de mí, porque no te oculto mis remordimientos? Sé generoso, y perdóname esta falta. Tén compasión de mí, y no aumentes mis pesares con la duda de un sentimiento que...

—Te arrepientes de haberme concedido tu amor—interrumpió, aun no vencido su disgusto de escucharla, siempre presa de un remordimiento que la pobre no podía desechar.

—¡Rafael! ¡Rafael!—esclamó Laura en los acentos más apasionados y mirándolo de lleno.—¡Cruel! ¡Ingrato! ¡no conocer lo que te amo!... ¡Qué injusticia!...

Estas palabras lo desarmaron.

La cogió y la estrechó contra su corazón, y juntó sus labios con los de Laura.

La enlazó en sus brazos, la estrechó contra sí, y

CAPITULO XXV.

Esta mañana vino Fernando en mi busca y me dijo: forzado á pasar el dia fuera, como acostumbra hacer una ó dos veces al mes, por asuntos de mi padre, pertenecientes á sus tierras, prefería (estas fueron sus palabras) que hoy, por lo mismo que se hallaría ausente y no turbaría con sus propios sentimientos el curso de los mios, fuese el