

## NOTAS INÚTILES DE LA SEMANA

Al toque de Gloria volvieron los santos á estar descubiertos en sus santuarios; al silencio triste que hacia en los claustros resonar más fuerte el son de los pasos de los fieles que iban al templo rezando, sucedió el hermoso estruendo del mágico son de los acordes de orquestas y cantos, que en tonos alegres y en arrebatados compases, hacían concierto sagrado, expresando el júbilo del pueblo cristiano en la fiesta augusta del Resucitado.

En vez de los rezos de preces y salmos llenos de tristeza y pesar amargo, oyose «aleluya» por todos los ámbitos, «Gloria á Dios arriba y paz aquí abajo».

Y á la vez algunos traviosos muchachos, (y hombres ya con barbas, porque se dan casos) saltaban cohetes, rompían cacharros, tiznaban sus rostros, prendían petardos, y no faltó alguno lleno de entusiasmo que hizo uno tras otro cuarenta disparos de todas las armas que se han inventado, dando cada trueno, que hizo á más de cuatro decir, por influencia del susto—«¡Qué bárbaro!»

Yo no he visto un tiempo mas desaseado que el de la semana que estoy revistando, tanto, que no atino á qué compararlo; mas...; si; á la junta técnica que ha estado sacando las cajas que en el «Machichaco» eran un peligro para el vecindario de Santander, ¡pobres obreros incautos! Bajaron al fondo

del siniestro barco con las escafandras y los aparatos, para que pudiera ser llevado á cabo el plan concebido tras de tiempo largo por unos señores en la cuestión prácticos que cobrarán sueldos, claro está ¡de sabios!

«No hay ningun peligro, no hay ningun cuidado, que nadie se mueva, que estamos á salvo», —dijeron— y en esto, ¡¡pum!! quedó atronado todo aquel recinto, todo aquel espacio; la gente indignada de rabia bramando pidió la cabeza de... pero ¡qué diablo! hay guardias civiles de á pié y de á caballo; así es que cojieron con dolor y espanto sus muertos, que estaban hechos mil pedazos y les dieron tierra en el camposanto. Y la docta junta aun no se ha explicado como pasó aquello, como estalló el barco. Pues no es tan difícil ni complejo el caso. Pensaba el Gobierno con su juicio claro, que los explosivos son algo así... vamos un contribuyente bueno y resignado, que sufre y tolera veinte mil agravios, que se le desprecia, que por más que en lo alto ponga el pobre el grito siempre está olvidado, y que aunque amenace nunca baja el palo. Iba ya el proyecto serio y complicado de la voladura del temible casco de una mesa á otra, y de un negociado á otro diferente cerca de medio año. Y la dinamita estaba esperando de un momento á otro salir de su estado, sin tener intento de hacer ningun daño. Mas como su orgullo no es para domado por procedimientos así, tan pausados, habrá dicho harta

de esperar ya tanto: «¿Pero en qué pensais, salgo yo ó no salgo? ¿Que no sabeis cómo? Pues yo sí ¡canastos!» Y dió el estampido que atronó el espacio. (Decir todo esto era un deber ¡claro! por eso lo escribo, que el caso de plano entra en los que á veces en mis notas trato. La junta es inútil. Conste así y andando).

Aunque estos sucesos fueron tan infatuos, la semana última tuvo un fin muy grato. ¡La Pascua! ¡La mona, con que celebramos el fin del ayuno que debilitándonos, iba ya poniendo tristes nuestros ánimos. La mona que ahora está en su reinado se la comen unos en el campo *raso*, (eso por supuesto si no está nublado) y aquí otros, mas siempre á propios y extraños la merienda inspira conceptos tan altos como estos que copio: «¡El queso no es malo! ¡El jamon es bueno! ¡Qué rico es el blanco! ¡Qué bien entra este «vino jumillano!» ¡Las habas son tiernas! ¡Qué hermoso pedazo de gorda salchicha! ¡Brinda otra vez! ¡Bravo!» Y otros pensamientos hondos é inspirados que no cito porque es innecesario.

Conque así, que ¡viva la mona, qué diablo! Y que haya alegría, y suene el guitarró, sin que nos preocupe si es ó no pecado comer en cuaresma la carne de pato.

M. Perni Garcia.

## QUINTAS

DEL JUICIO DE EXENCIONES ANTE LAS COMISIONES PROVINCIALES. Los mozos que han de concurrir á este acto son todos aquellos que se encuentren en alguno de los casos siguientes:

1.º Que hayan solicitado su ex-

clusion por tener alguna de las inutilidades físicas comprendidas en las clases 2.ª y 3.ª del cuadro.

2.º Que hayan reclamado ó sido reclamados en tiempo oportuno para ante la comision provincial por suscitarse dudas acerca de su talla ó de alguno de los defectos comprendidos en la clase 1.ª del cuadro.

3.º Que hubieren reclamado para ante la comision provincial contra algun fallo del ayuntamiento y los interesados en estas reclamaciones que lo deseen.

De modo que los dispensados de concurrir á la capital son los que á continuacion se expresan:

1.º Los declarados cortos de talla definitivamente por no llegar á un metro 500 milímetros, contra la cual no se hubiese producido reclamacion alguna y siempre que la Comision provincial no hubiese dispuesto expresamente que aun en este caso de falta de reclamacion comparezcan ante la misma, en virtud de las facultades que se le reconocieron por R. O. de 16 de Octubre de 1888.

2.º Los que habiendo obtenido esta talla, sin llegar á la de un metro 545 milímetros, hubiesen sido excluidos temporalmente con arreglo al núm. 2.º del art. 66, cuyo fallo tampoco haya sido reclamado y con tal de que tampoco exista el mandato expreso de la Superioridad, segun antes decimos.

3.º Los exceptuados por virtud del art. 69, en cuyos expedientes no exista protesta ni reclamacion.

4.º Los declarados soldados sorteaables por no haber alegado ninguna de las exclusiones ó excepciones de la ley.

Y 5.º Los comprendidos en los casos de exclusion que expresan los núms. 4.º al 8.º, ambos inclusive, del art. 63, dado lo que el 68 preceptua.

## Correspondencia.

Madrid 24 de Marzo de 1894.

Sr. Director de EL DIARIO DE MURCIA.

Con una nota bien triste por cierto, tengo que dar comienzo á mi carta de hoy.

Nuestro amigo D. Francisco Iriarte falleció ayer tarde casi repentinamente.

A las tres de la tarde, me decía Maestre (D. Tomás) que había visitado á Iriarte y que le había aconsejado que se marchase á Murcia al lado de su familia.

Luego añadió:—Iriarte se vá esta noche á Murcia, y si no se vá esta noche, se muere aquí.

¿Qué vería Maestre en el Sr. Iriarte,

te, para pronosticar su fin próximo? No lo sé, pero por lo que se ha visto, su diagnóstico se ha cumplido, desgraciadamente.

Cuando anoche se dirigía el señor Iriarte á la estacion del Mediodía, le repitió el ataque al corazón que ha tiempo padecía y que era crónico, segun mis noticias.

El ataque le dió al ir por la calle de Alcalá, solo, y tal temor debió inspirar á la multitud de transeuntes que á la sazón pasaban, que lo condujeron inmediatamente á la casa de Socorro del distrito de Buenavista, donde sucumbió cinco minutos después de haber entrado en ella.

El cadáver del Sr. Iriarte, después de reconocido por los médicos de la casa de Socorro, y por los forenses, ha sido conducido esta mañana al depósito para hacerle la autopsia, segun me han dicho.

Como le dije á V. nuestro amigo y paisano D. Tomás Maestre, ha obtenido ya el nombramiento de médico forense, para lo que como le indiqué ha hecho unos brillantes ejercicios.

Esta tarde, al entrar en el café Suizo le hemos dado todos los murcianos la enhorabuena.

Esta noche, como ya le anuncié se estrena en Eslava la zarzuela en un acto, titulada «Los dineros del sacristán», á la que ha puesto música nuestro paisano el maestro Fernandez Caballero.

Los billetes para la corrida de mañana, inauguración de la temporada, se venden esta tarde en la calle de Sevilla, á un precio, tres veces más alto que el que aparece en el cartel.

Bien es verdad que la corrida, por lo que hace á la gente, llamará gente, no así el ganado, porque las reses de Bañuelos ni son de las más bravas, ni de las que más fama gozan por tanto entre las ganaderías existentes.

Por esto, y por la carestía de las localidades, y porque el tiempo amenaza lluvia, muchos se retraen; pero si mañana está la tarde despejada y los precios de las localidades bajan espero que habrá una buena entrada, porque los aficionados tienen grandes deseos de ver torear juntos al Espartero, Guerra y Reverte.

E. BERMUDEZ.

## ALCANCE POSTAL

Madrid 24 de Marzo.

En Cazorla, Jaen, segun telegrama oficial, se produjo anoche un incendio casual que causó grandes desgracias.

Una mujer quedó completamente carbonizada, y ha habido que lamentar cinco heridos graves y ocho leves.

Las pérdidas materiales son de gran consideracion.

El juzgado del distrito del Congreso se ha presentado esta tarde en la redaccion del periódico «El Globo» para paecer á la recogida de los números correspondientes á los dias del Jueves y Viernes Santo, que han sido denunciados por virtud de querrela formulada por la «Sociedad de Padres de familia», por ataques á la religion y al clero.

Los telegramas oficiales de Santander, recibidos en Gobernacion, dicen que se ha reunido la Junta técnica con asistencia del Obispo y varias personas de aquella desgraciada poblacion, entre ellas el nuevo gobernador Sr. Torres Alumnia.

Segun acuerdo tomado por dicha junta y comunicado al Gobierno, se procederá con todas las precauciones debidas á la voladura de los cascos del «Machichaco», que se cree con fundamento deben subsistir aun en el mar, empleando para ello el fulminante de Mercurio, que se echará con cables que se tenderán al efecto.

La junta se reunirá nuevamente mañana para determinar el dia que se ha de llevar á efecto la peligrosa y necesaria operacion.

El ministro de la Gobernacion ha celebrado esta tarde una detenida conferencia con el Presidente del Consejo, á quien ha dado cuenta de los acuerdos de la Junta técnica de Santander, indicándole al mismo tiempo que se halla dispuesto á marchar á la ciudad montañesa para estar allí el dia que se lleve á cabo la voladura.

Aun cuando el Sr. Sagasta se oponia al viaje del Sr. Aguilera, ha accedido al fin á las reiteradas instan-

Se cortan en ruedas muy delgadas y se mezclan con cuatro ó cinco yemas bien azucaradas, y revueltas con sus claras batidas aparte en punto de merengue.

Se añade un poco de vainilla muy bien recortadita, con tijeras, y se coloca el todo en un molde engrasado con aceite, en el que cocerá esta especie de pastel cuatro horas escasas al horno manso.

Lo mismo que para el *pudding* anterior, es preciso mojar el manjar y darle vueltas al molde durante la coccion.

Se añade de media en media hora una cucharadita de buena manteca de vacas, para que se vaya despegando la masa de las paredes del molde y darle aspecto untuoso.

El *schalet* se come caliente, pero las sobras son muy buenas frias al dia siguiente, sobre todo si se cortan en lonchas delgadas.

Los israelistas son maestros en golosinas y nadie como ellos para hacer natillas, cremas, flanes y otros excesos de dulceria.

Las cremas sobre todo, que generalmente confeccionan sin leche, valiéndose del café muy claro, del chocolate hecho con agua ó de leche de almendra.

Emplean mas huevos en todas sus fórmulas que nosotros los cristianos.

Y para concluir, sin sacar las manos de la masa, voy á reproducir unas cuartillas que recibo de Murcia de mi amigo y compañero el director de EL DIARIO DE MURCIA, D. José Martinez Tornel, sobre el renombrado *pastel murciano*.

Habla Tornel:

«El pastel en Murcia es regalo de la gente rica y es apaño para la pobre. En la mesa de una familia acomodada se pone con frecuencia en domingo ó dia señalado, porque el pastel es de suyo solemne, y mas cuando es de los grandes, de unos 30 reales. Porque los hay de á real, dos reales, de peseta, etc., hasta de lo que se quiera, siempre que pueda entrar por la boca del horno.

Pero vamos á los avios, para ver qué lleva ese pastel por dentro, cómo se hace y á qué se reduce:

Luego se limpia y se corta en pedazos que se ponen en una cacerola sobre ruedas de cebollas empapadas en aceite refinado. Se espolvorea el pescado con harina, sal, pimienta y otras especias; se añade un ramito de finas hierbas, un si es no es de ajo y de chalota y se recubre el todo enteramente con agua fria. Se mondan unas setas y las mondaduras bien lavadas se incorporan en el caldo.

Durante este tiempo, y para que no se ennegrezcan las setas mondadas, se ponen á remojo en agua acidulada con zumo de limon y batida con una cucharada de harina.

Cuando está cocido el pescado, á fuego muy lento, se sacan los trozos y se van colocando en una fuente como si el animalito estuviese entero.

Se deja cocer á fuego vivo la salsa para que se reduzca y se pasa por expresion al través de tamiz y despues de haber cocido en ella por espacio de diez minutos las setas mondadas.

Este plato se prepara la víspera de comerlo y se pone en la fresquera para que al dia siguiente la salsa ya concreta, esté bien gelatinada.

Debe tener este manjar un puntito de pimienta y cuidar que la salsa al reducirse se espese mucho para que su concrecion sean perfecta.

Si las mujeres de Israel hubieran dado de comer este plato á Tito, á buen seguro que no se hubiese atrevido este caballero anarquista á destruir el templo de Israel.

Esto no es cosa mia. Es Cavia quien me lo ha dicho la otra noche, cuando yo le hablaba á propósito de unas judías de carne—buenas mozas—que él y yo conocemos, de ciertos manjares de la cocina mosaica, entre los que salió á relucir la carpa ya formulada.

La vaca curada de Hamburgo es cosa buena y puede muy bien no ser de Hamburgo y hasta ignorar el que la coma, en donde se halla tal pueblo.

Se compra en la carniceria un buen pedazo, pero grande, de pecho de vaca, con objeto de tener la parte gorda del medio.

cias de este, y el lunes por la noche saldrá para aquella población.

Parece que el Sr. Canalejas, que se propone formar un partido, erigiéndose jefe del mismo, ha recibido ya bastantes adhesiones de diputados de la mayoría y de ex-diputados del partido liberal y de hombres independientes.

Esta tarde han corrido rumores de crisis en el salón de conferencias, relacionados con la repugnancia que dicen muestra el Sr. Grollard, ministro de Fomento, a mantener los planes de su antecesor en lo referente á los proyectos con las compañías de ferrocarriles.

Segun se dice, el Sr. Groizard, considerando que este gobierno de que forma parte, es continuación del anterior, y habiendo estudiado en estos días la obra del Sr. Moret, se muestra dispuesto á no continuar en el gabinete, si no puede reformar por completo todo el trabajo del Sr. Moret.

Relacionándolo con la noticia anterior, se decía también que sustituiría al Sr. Groizard el Sr. Moret, y que sería nombrado ministro de Estado el Sr. Abarzuza.

Amigos del ministro de Hacienda desmienten la noticia de la prensa de la mañana, referente á la formación del Catastro.

Se ha aplazado hasta el lunes próximo el banquete con que van á celebrar los hijos de Aragón «La fiesta de la Jota.»

B.

BOLETIN RELIGIOSO.

SANTOS DE HOY.

Santos Cástulo mr., Braulio ob., Basilio el Joven erm., y Santa Eugenia mr.

VELA Y ALUMBRADO.

Está hoy en San Juan por D. Dionisio Miguel Alcázar y D.ª Dolores González Zamorano, sus padres é hija doña Manuela.

OBSERVACIONES METEOROLÓGICAS DEL DIA 25.

TEMPERATURA.

A las 8 de la mañana: 10 grados y 3 décimas.

A las 3 de la tarde, 13 grados y 2 décimas.

Temperatura mínima, 6 y 5 décimas al aire libre y bajo techado; temperatura del suelo, por la noche, 4 grados y 2 décimas.

Temperatura máxima al aire, 15 grados y 8 décimas; ídem al sol, 18 y 3 décimas.

Viento.—Por la mañana á las 8, calma de S.

Por la tarde á las 3, viento de E. Cielo: por la mañana, nuboso.

Por la tarde, cubierto.

Evaporación, de ayer, 4 mm.

Humedad á las 8 de la mañana, 88 grados.

Ídem á las 3 de la tarde, 66.

Presión: á las 8 de la mañana 764.3 mm.

Por la tarde á las 3, 759.0 mm.

NOTICIAS LOCALES

Ayer mañana dió el Sr. Obispo la bendición pontifical á gran número de fieles en la Santa Iglesia Catedral, donde se celebró la festividad del primer día de Pascua de Resurrección con la solemnidad de costumbre, pronunciando un sermón muy apropiado y fervoroso el Sr. D. Ricardo Belmonte.

En la Tienda Asilo se despacharon ayer 242 raciones de arroz y garbanzos con tocino, morcillas, cabeza de cerdo y patatas.

En la Caja del Círculo Católico ingresaron ayer mañana 93 pesetas 40 céntimos de 40 imponentes, 3 de ellos nuevos; y se devolvieron 89 pesetas 95 céntimos, á 6 imponentes.

En los dos juzgados municipales se registraron ayer 9 nacimientos, 3 matrimonios y 2 defunciones.

En la Lonja se vendieron ayer mañana: las alcachofas á 24 reales arroba; las habas de 6 á 7; los guisantes á 15.

Como todos los años tiene en su casa por costumbre tradicional, el señor Conde de Roche dió ayer de comer á los pobres un buen cocido y un pastel, con su limosna correspondiente; repartiendo despues lo que se hace para que sobre, entre los muchos pobres que acuden.

Que el Sr. Conde repita por muchos años esta buena obra de caridad es lo que deseamos.

La cuestión del pato.

Nuestro colega «El Noticiero» que tiene la censura nada menos que del Dr. D. Bartolomé Lopez del Castillo, párroco de Santa María la Mayor de esta diócesis, dice lo siguiente:

«El pato es pescado, segun dice Angel Muro en EL DIARIO DE MURCIA y segun sabemos hace años porque el pato en salsa de nabos es plato exquisito que hemos comido mas de una

vez y creemos que hasta en Cuaresma. «Agenos á esta polémica suscitada por «El Correo de la Noche», dentro de su exagerado misticismo, hacemos punto, sintiendo no tomar parte foigrás para quitarnos el gusto del bacalao».

Anteanoche reanudó sus tareas en el Teatro-Circo la compañía de Sofía Romero y Ventura de la Vega.

Se estrenó la zarzuela «Jai-alai» que aunque de escaso mérito literario agradó al público.

En todas las funciones fueron todos los artistas aplaudidísimos, especialmente Vega.

A todas las secciones asistió bastante concurrencia.

Boletín oficial

El de ayer contiene:

R. O. sobre provision de ciertos destinos municipales con licenciados del ejército.

Otra dictando reglas para prevenir la producción y desarrollo de las enfermedades en general y especialmente las infecciosas y contagiosas.

Relacion de compradores de bienes desamortizables, cuyos plazos vencen en fin de este mes.

Edicto del juzgado de primera instancia de San Juan, haciendo saber las personas que han reclamado la herencia del finado D. Luis Sandoval y Mena y abriendo plazo para que puedan hacerlo los que se crean con mayor derecho.

Contra la guardia civil.

En la noche del Jueves Santo ocurrió el siguiente suceso en el monte llamado «La Asomadilla» del término de Cehegin.

Al intentar detener á nueve leñadores por sustracción de leña de aquel monte, uno de aquellos acometió con un hacha al guardia Felipe Nuñez Gomez, hiriéndole en la cabeza y mano derecha.

Dicho guardia respondió á la agresión haciendo algunos disparos.

Una pareja de dicho cuerpo capturó á tres de los nueve leñadores, en union de nueve caballerías cargadas de leña y cinco hachas.

Después han sido detenidos cinco más creyéndose que el único que falta se halla herido.

Las heridas del guardia no revisten gravedad.

Se instruye la correspondiente sumaria.

Hemos tenido el gusto de saludar en esta á nuestro amigo el concejal del ayuntamiento de Mazarrón D. Demetrio Garcia Caparrós.

Encuétrase en esta el conocido republicano de Alicante D. Francisco Albricias, que una noche de estas dará una conferencia política en el Círculo Federal establecido en el segundo piso del Café del Sol.

DIARIO DE AVISOS

TEATRO-CIRCO VILLAR.

Fuñcion para esta tarde: A las 3 y media, completa: «Mis Elvet».

Entrada general, 50 cts.

Para esta noche, A las 8, «Los descamisados», A las 9, «Jai Alai».

A las 10, «El mocito del barrio». A las 11, «El duo de africana».

Entrada á cada seccion 15 cts.

TEATRO ROMEA. No se ha recibido el anuncio. TIENDA DE LA PALOMA PLATERIA, 79.

Quesos frescos, nueva remesa, de bela, tiernos y duros, de plato, Gruyer, Rochefort, Gorgonzolas, Camambert, mahonés, manchego y Port-Salut.

Salchichones de Vich, de lomo entero y corriente, de Milán y de Lyon.

Mortadela de Polonia.

Sobreasada mallorquina, Jamones, chorizos de lomo y embutido de Ronda.

Mantecas frescas de vaca, danesa, hamburguesa y asturiana.

Huevos de mujol. Dulces de América.

De Valdepeñas, verdaderos vinos, á 7 pesetas arroba y 40 céntimos cuartillo.

LA PALOMA DE SANCHEZ PEDREÑO CALLE DE LA PLATERIA, 79. 15-1

CARIDAD.—La implora de las buenas almas una pobre, baldada, con cuatro criaturas, y una de pecho, que vive en el Barrio de San Benito, calle del Leon, núm. 8.

LA LIRA. Confiteria de moda.—Pastre del día.—Monas á un real y se hacen de mas precio encomendándolas hoy mismo.

Pasteles hojaldrados de carne y trozos de tortadas.

Se sirven chocolates con bollos ó bizcochos á 30 céntimos. Pasteles y empanadas á real.

POSTRES DEL DIA: Almendras americanas, pasas de Málaga, id de Dénia, id. de ciruelas, higos pajareros de Alhama, dulces de América, paslas de Guayaba, dátiles de Berbería, galletas de todas clases de Venancio Vazquez, sin compañía, de Madrid, las mejores conocidas hasta el día.

No equivocarse. Tienda de la Paloma, de J. Sanchez Pedreño, esquina á la calle de Algezares, Plateria, número 79. 8-6

SE VENDE el establecimiento de bebidas que se halla situado en la calle Nueva de San Agustín, núm. 9. Para tratar en la misma, 8-2

MAQUINA DE VAPOR. fuerza de 2 caballos, con un magnífico sillar. Se vende una, que puede verse en la casa fábrica de seda, de D. Juan Montesiónos, camino de Espinarido. 16-13

TELEGRAMAS POSTALES DE FABRA.

BUDA-PESTH 23, 11.50 n.

Durante las manifestaciones de esta noche la policia ha detenido á 36 individuos.

El Gobierno se niega á arbolar la bandera nacional á media asta en los edificios públicos como pretenden los manifestantes.

El domingo volverán á abrirse los teatros y solo suspenderán sus representaciones el día de la llegada de los restos mortales de Kossuth y el de los funerales. Continúan muy excitados los ánimos.

LONDRES 24, 6 m.

El «Daily Telegraph» publica un despacho de San Peterburgo asegurando que está acordada para fines del verano la entrevista del Czar con el Emperador de Alemania. Ignórase todavía la población en que tendrá lugar, si bien el corresponsal del citado diario asegura que están ya convenidos, entre las cancillerías rusa y alemana, todos los detalles de la entrevista.

BUDA-PESTH 24, 12.35 m.

Ascienden á 70 los heridos por las manifestaciones de anoche, que han ingresado en el hospital entre los cuales 14 lo están de gravedad y algunos mortalmente.

Témense nuevos desórdenes que hagan necesario el empleo de la fuerza pública, en cuyo caso el conflicto adquiriría carácter de suma gravedad.

BARCELONA 24.

Hay ha llegado á este puerto procedente del de Manila el vapor correo «Buenos Aires» de la compañía Trasatlántica.

NUEVA YORK 24.

El «New York Herald» publica noticias de Montevideo en las que se asegura que el partido gubernamental de Rio Janeiro está haciendo una marcadísima oposicion á todos los extranjeros en general y muy particularmente á los ingleses y portugueses. A los súbditos de estos países se les insulta públicamente y se les amenaza, lo cual pudiera dar lugar á serios disgustos.

Los insurrectos se han apoderado de Santa María fortificada recientemente. Las tropas del Gobierno sufrieron grandes pérdidas.

Bolsa de Madrid.

El exterior español abrió hoy en Paris á 66.06, subiendo á 66.25, haciéndose posteriormente operaciones á 66.18, 10 y 09.

En nuestro mercado abrió el 4 por 100 interior en firme, respondiendo al alza de la Bolsa de Paris.

El tipo de cotización ha oscilado entre 69.10 y 69.25.

El amortizable ha sostenido con pequeña diferencia el último precio.

El exterior ha ganado más de medio entero.

No se han cotizado los francos ni las libras.

TEATRO DE ROMEA.

Anoche inauguró sus funciones en este teatro la compañía que ha actuado durante la temporada de invierno en el Español de Madrid.

Todos los artistas merecieron la aprobación del público en la interpretación del conocido drama «El Gran Galeoto», consiguiendo una ovacion verdadera nuestro paisano el Sr. Diaz de Mendoza, que desempeñando el importante papel de Ernesto, estuvo hecho un actor consumado, y fué en muchas ocasiones aplaudido ruidosamente y llamado á escena con justicia. La entrada fué casi un lleno.

Auguramos á la compañía que anoche se dió á conocer un provechoso resultado en la temporada que ha de estar trabando en esta capital.

CÍRCULO CATÓLICO.

En la velada de anoche leyó un magnífico discurso el Sr. Siboni, que fué snmamente aplaudido. Tórncl, Virgilio y Sanchez Madrigal leyeron poesías. Puig tocó, como él sabe, el piano y el armonium, y en este el «Canto de Amor», que proporcionó una ovacion al Sr. Lopez Almagro, que estaba en la presidencia, invitado por la Junta.

TELEGRAMAS

Madrid 25.

A LAS 10.30 Activanse los preparativos para volar «Menchichaco. El mayor peligro está en las máquinas.

Mañana se decidira en Consejo el viaje de Aguilera.

En la Coruña se verificó el anunciado meeting sin que ocurriese nada de particular.

A LAS 10.45 Dice se que Martínez Campos se propone regresar de incógnito para evitar que el gobierno le haga honores especiales.

Los posibilistas acentuarán en el parlamento su benevolencia al gobierno. Niegan tener pacto con Gamazo en determinadas cuestiones políticas.

Se ha celebrado la primera sesion de los republicanos históricos, asistiendo 450 de legados de provincias. Eligióse mesa, presidente Corominas.

Esta pieza de carniceria es barata, hace buen caldo, su carne es fina, tierna y entreverada y para salarla se deshuesa.

Se coloca, pues, en un cuenco hondo de barro, ó en un ollón, un buen trozo de carne de tres ó cuatro kilogramos da peso, despues de haberlo frotado mucho con salitre por valor de 50 gramos y con el objeto de darle un color rojo muy pronunciado.

Se sazona con seis ó siete puñados de sal, una cucharita de café de pimienta molida en el acto, y cuatro dientes de ajo. Se tapa la carne con un plato vuelto del revés al que se le pone mucho peso encima, y todos los días se le da una vuelta á la carne, volviéndo á cubrirla con el plato y el peso, para que se comprima bien y se empape en la salmuera.

Al cabo de quince días en invierno y de diez ó doce en primavera—porque en verano no conviene preparar este manjar—se saca la carne de su saladero y se ata con cordelillo, moldeándola para darle forma de embuchado.

Se agrega agua á la salmuera en cantidad suficiente para cocer la carne á fuego manso, durante cinco horas, pasadas las cuales se saca de la vasija y se deja enfriar.

Se trincha y corta la vaca así preparada en lonchas delgadas, y se las deja su parte de gordo como si fuera jamon. Puede muy bien conservarse esta carne toda una semana.

La lengua salada de vaca se puede arreglar del mismo modo, pero reduciendo las proporciones de la salmuera y del tiempo de la coccion.

La col ó berza, á la moda de Alsacia, resulta muy buena. Se blanquea escaldándola con agua hirviendo, teniéndola despues un rato en agua fria y cociéndola luego con judias verdes por el sistema que tengo ya indicado tantas veces en agua para que conserven las legumbres verdes su propio color.

El aliño se hace en caliente con tuétano de vaca ó aceite frito, y en frio, como cualquier ensalada cruda ó cocida.

El pudding bouguel, se diferencia del pudding ordinario, en que en vez de estar cocido en agua como el de los ingleses, se cuece en seco en un molde.

La vista del manjar no convida á comer de él, porque habiendo de cocer mucho tiempo, se ennegrece completamente por fuera.

Es un entremés de fuerza y muy apetecible para los gastrónomos que dejan de ser gourmets para convertirse en gourmands.

Cuando el bouguel está hecho por manos blancas, que nunca ofenden y de las que se pueden besar á todas horas, entonces se come con gusto este pudding de nuevo coño y no soy yo de los que harian remilgos para repetir, pero confeccionado el bouguel por algun genizaro de pastelería, así sea de la mismísima casa de Lhardy, entonces que lo coma quien quiera.

Se amasa una libra de miga de pan con media de harina, otra media de grasa de riñon ó de tuétano de vaca, una libra de azúcar de pilon bien triturado, un cuarterón de pasas de Málaga, igual cantidad de pasitas de Corinto, bien limpias, un punto de sal, tres ó cuatro de canela y un par de terrones de azúcar, frotados en una corteza de limon.

Asi que todas estas cosas, se han amalgamado perfectamente, se engrasa un molde de cobre estañado y se llena, exprimiendo y comprimiendo la pasta.

Después se mete el molde en el horno á medio fuego y se le deja estar durante cuatro ó cinco horas, teniendo la precaucion de mojar el manjar repetidas veces echándole agua y dando vuelta al molde para que no se quemé el pudding.

Cuando se sirve este plato y ya en la mesa, se rocía con ron y se le prende fuego.

El Schaleth de manzanas es un postrecoito que recomiendo á las señoras y señoritas cuidadosas de la mesa de su casa.

Se mondan ocho ó diez manzanas que sean hermosas, grandes y muy sanas.