

EL ECO DE CARTAGENA.

PUNTOS DE SUSCRICION.

Cartagena: Liberato Montells y Garcia, Mayor 24, Madrid y Provincias, corresponsales de la casa de Saavedra.

SEGUNDA ÉPOCA.

PRECIOS DE SUSCRICION.

En Cartagena un mes 8 rs.—Trimestre 24. Fuera de ella, trimestre 30.

Jueves 11 de Mayo.

El Eco de Cartagena

La Marmita de Noruega

Fecundo es sobre manera el estudio de las ciencias: ninguno de sus principios carece de aplicaciones prácticas: cada una de sus teorías es un manantial de utilidades para el hombre. Las ciencias naturales ¿cuántas pruebas no nos ofrecen á cada paso de esta verdad? Concretándonos á la física, ¿cuál de sus lecciones más elementales, sin movimientos de las propiedades generales de los cuerpos, deja de sernos sumamente provechosa en todos los usos de la vida, en la economía doméstica por ejemplo? ¿Vas á verlo practicamente, amable lector; en el objeto cuyo nombre sirve de epigrafe á estas líneas: en la *Marmita de Noruega*. ¿Qué tiene esta olla de particular? ¿Si nada: ¿el que apenas gusta lumbre! No vaya á creerse que esto es una paradoja. Esta olla ha sido recomendada eficazmente á la academia de medicina de París por el doctor Joannel, y está en uso en la nación que le ha dado su nombre: Noruega.

Todos saben que el hierro, el cobre, la plata, y en general todos los metales son buenos conductores del calor, es decir, que lo absorben y transmiten con facilidad; lo contrario sucede con la paja, lana, polvo y otros cuerpos puros, los cuales dejan pasar aquel fluido muy difícilmente á través de sus poros, llamándose por lo mismo malos conductores calóricos. De aquí se deduce que dado un cuerpo caliente, si lo rodeamos ó envolvemos con alguna materia mal conductora, dicho cuerpo permanecerá por mucho tiempo próximamente en la misma temperatura, sin necesidad de consumir una nueva cantidad de combustible. En esto se funda el procedimiento que nos ocupa. Hélo aquí: Se prepara el puchero como de ordinario. Tan luego como hierve, se espuma, esto es, se quita la parte de

albumina coagulada: se saca de la lumbre (hirviendo todavía) y se coloca dentro de una caja de madera cuyas paredes y tapadera están interiormente forradas de pelote. De este modo el enfriamiento no puede verificarse sino con muchísima lentitud; en términos que al cabo de cinco horas el agua se encuentra todavía á setenta grados centígrados, el caldo está hecho y la carne cocida, sin haber gastado otro combustible que el estrictamente necesario para arrancar el hervor y sin que se haya evaporado ningún principio aromático.

El punto de ebullicion del agua varía en las diversas regiones del globo segun las alturas á que están colocadas sobre el nivel del mar: así es que en la capital de Méjico el agua hierve á noventa y dos grados, en Madrid á los noventa y ocho, etc. Es necesario tener presente esta circunstancia, porque la temperatura de 100 grados no parece la más á propósito para la buena confeccion del caldo. En la olla de Noruega la coccion se verifica á una temperatura que no pasa de 90, á 95 grados, resultando un excelente caldo y una carne muy gustosa.

En las casas particulares esta temperatura solo se puede graduar de un modo aproximado, pero en las cocinas de los cuarteles, casas de beneficencia y demás establecimientos públicos pudieran usarse unos termómetros semejantes á los que utilizan los cerveceros y los fabricantes de azúcar. De esta manera, despues de haber espumado, se debería abrir ó cerrar el registro del hogar á medida que la columna de mercurio fuese inferior ó superior á los 85 grados. Cuando se emplea como combustible el gas del alumbrado, es mucho mas fácil mantener el agua á una temperatura determinada.

Concluimos este artículo manifestando las ventajas que segun el Dr. Joannel resultan de la preparacion del caldo y coccion de la carne y demás alimentos, tomando las precauciones que acabamos de indicar.

1.ª La ebullicion del agua para ob-

tener el caldo y cocer las verduras ó legumbres que se destinan á las diversas preparaciones culinarias, no tiene otra ventaja, dice el doctor Joannel, que la de indicar á la persona menos entendida, por un desprendimiento tumultuoso de vapor, que hay lumbre suficiente para la coccion; pero si la ebullicion se sostiene por todo el tiempo de la duracion de aquella, se incurre en dos inconvenientes: en primer lugar, los principios aromáticos arrastrados por el vapor se disipan en la atmósfera, con detrimento del buen sabor de los alimentos; en segundo lugar se consume sin necesidad una cantidad de combustible muy considerable.

2.ª La coccion de la carne y de las legumbres tiernas ó secas se verifica muy bien á la temperatura de 95 grados.

3.ª La coccion á 95 grados exige un poco más de tiempo que la de la ebullicion, en la relacion de 16 á 15 ó á 14 para la carne de buey hervida y de 5 á 4, poco más ó menos para las patatas y legumbres secas.

4.ª En cuanto al consumo del combustible, la economía es de 40 por 100 próximamente, cuando se opera en un fogon ordinario.

5.ª El caldo y la carne de buey son mucho más gustosos y agradables cuando se ha efectuado la coccion á 95 grados, sin otra ebullicion que la que se necesita para espumar, y cuya duracion no pasa de 15 minutos.

6.ª Por la coccion á 96 grados de la carne cocida distribuible, se aumenta de un 3 á un 6 por 100.

7.ª Para la coccion á 95 grados el aumento para el caldo es de un 10 por 100; de modo que para obtener una cantidad de caldo igual á la que se obtendria con la ebullicion á 100 grados, se podrá disminuir en un 10 por 100 la proporcion del agua.

Misceláneas.

En una serie de interesantes con-

ferencias que ha dado Mr. Proctor en el teatro de la sociedad de Artes de Lóndres, ha desarrollado, al hablar de los meteoros una teoría que será una gran novedad para muchas personas, que la Tierra, mientras continúe formando parte del sistema cósmico ira aumentando de tamaño. La causa es la siguiente: los meteoros son cuerpos compuestos de una materia extra-terrestre que viajan en grandes cantidades y por iguales sistemas de órbitas muy excéntricas al rededor del Sol. Estos sistemas de meteoros son muy numerosos y cuando su órbita los pone en contacto con la órbita de la Tierra, se encuentran sometidos á la influencia de su gravitacion, se hacen luminosos en cuanto entran en nuestra atmosfera, y caen sobre la superficie de nuestro planeta en lluvias periódicas de estrellas errantes que todos conocen. No pasa una noche sin que se vean caer algunas de estas estrellas y en ciertos meses esta lluvia es incesante.

Naturalmente, los meteoros caen de día pero entonces no se los ve. Mr. Proctor calcula que en veinte y cuatro horas se incorporan á la tierra algunos centenares de miles de estos cuerpos extra-terrestres, cuyo número debe ascender á 400 millones cada año. Estos cuerpos varían en su peso desde un gramo hasta una tonelada. Pues bien Mr. Proctor deduce que esta acumulacion ó aumento á la materia terrestre es lo que produce el aumento de tamaño de nuestro globo. Pero nos, sin embargo se necesitarían muchos millones de años para aumentar un pie al diámetro de la tierra.

CONDICIONES SANITARIAS DE LOS TRABAJADORES EN LANA.

Abordándose en la experiencia que ha adquirido durante los muchos años que ha visitado fábricas de góneros de lana, Eulenberg niega que el polvo de lana pueda producir una enfermedad específica del pulmón; sin embargo, dice, es un elemento perjudicial que agrava otras afecciones de las vias respiratorias, y todo