Año XVII. 29 de Noviembre 1877. Núm. 4950

EL ECO DE CARTAGENA.

PUNTOS DE SUSCRICION.

Cartagena: Liberato Montells y García, 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 29 de Noviembre

El Eco de Cartagena

De todas las industrias que existen hoy en España, una de las que mayor desarrollo ha alcanzado, es, sin duda, la fabricacion del chocolate. Gracias al impulso que le han dado inteligentes fabricantes, llevàndola hasta el perfeccionamiento, y á la importancia que ha adquirido, al generalizarse su consumo, desde la córte hasta la aldea, podemos decir bien alto que en esta materia no tenemos quien nos aventaje; la elaboracion del chocolate en España ha llegado á su apogeo.

Varias son las naciones que hoy hacen uso del chocolate, pero ninguna se ha dedicado á esplotarlo y estenderlo tanto como España.

A pesar del gran uso que Inglaterra, Francia, Italia y otras naciones hacen del chocolate, esto no priva para reconocer y probar que su invencion se debe á un español, y su perfecta elaboracion es patrimonio esclusivo de España, que fuè quien lo introdujo en el arte culinario.

Para poder ver con claridad los efectos, preciso es examinar antes las causas.

Diremos con pocas palabras algo de su orígen y de su utilidad, viniendo á comprobar despues la justa fama do que goza el chocolate, que desde su cuna viene siendo la industria predilecta de nuestra patria, y por sus beneficiosos resultados el alimento favorito de la mayor parte de los españoles, por no decir en su totalidad.

Nadie ignora que una de las principales materias que entran en la confeccion del chocolase es el *haba de cacao*. Las principales noticias sobre este fruto, se deben indudablemente á Jerónimo de Aguilar, natural de Ecija.

Este jóven, *ordenado in sacris*, guiado por un noble patriotismo, é imitando á otros compañeros se alistó voluntariamente en una espedicion que por el año 1495 se disponia para el Nuevo Mundo, estimulado por las innumerables victorias que el inmórtal Cristóbal Colon contaba por dias en aquellos apartados paises.

Poco despues, por el año de 1511, nuestro héroe formaba parte de la tripulacion de la carabela que emprendia un viaje del Darin á la isla de Santo Domingo; mas una desgracia fatal de las que arrostran los que surcan los mares, quiso que nuestros espedicionarios sufriesen un naufragio desastroso, en la costa de Yucatan que los hizo caer en poder de los indios de aquellas comarcas, quedando cautivos y encadenados al servicio de las hordas salvajes. Nuestros compatriotas, [illegible] años tan desgraciada suerte, hasta que la espedicion de Hernan Cortés les ofreció oportunidad para la fuga, que intentaron y consiguieron desde luego.

Durante el período de su cautiverio, Aguilar tuvo ocasion de conocer y estudiar con el detenimiento que le permitia lo precario de su estado los variados frutos y producciones de aquellas feraces tierras, llamando muy particularmente su atencion la *almendra del cacao*, por lo mucho que se asimilaba en su forma, á la almendra cultivada en el continente. Como el haba de cacao se producia con abundancia en Méjico, se instaló allí con objeto de hacer y llevar á cabo la preparacion de este fruto, reduciéndolo á un manjar apeticible. Para moler la almendra consideró lo mas apropósito emplear el medio que usaban los indios para triturar el maiz, ó sea por medio de dos piedras parecidas á las que aun hoy se usan; mezcló á esta parte de cacao un poco de miel para atenuar algun tanto el amargo que aquel fruto contiene. Una vez convertido el cacao en pasta, se le dió el nombre de *chocolate*, cuya palabra proviene de *choco*, que en el idioma indígena de los antiguos mejicanos, significa *cacao*, y *late* agua de cacao.

Hàcia el año 1532 fué importado á la península por varios españoles que regresaban de Nueva España.

El uso del chocolate en Francia data de 1808; en Inglaterra desde 1830, que comenzó á generalizarse por las demás naciones.

El *haba del cacao* es una semilla del *cacayual* theobromm, segun Linneo, que en el idioma indio significa comida de los *dioses* ó alimento divino, por el aprecio en que lo tenian aquellos. Las comunidades religiosas, que conocen y adoptan pronto cuanto de cómodo é higiénico se inventa, se apresuraron á introducir en el claustro este *refrigerio bienhechor*, que tan escelentes resultados produce, tomado por cualquiera persona y en cualquier hora.

Por su mucho coste, antes no era mas que el alimento de moda golosina de algun lujo y mucho provecho; hoy es el *panacea universal*, y únicamente pueden compararse las escelencias de este manjar cuando ha nacido uno en el mismo pais donde se administra el chocolate por todo remedio, y en donde se toma muchas veces para escitar el apetito ó alejar el mal humor.

Hoy son muchas las fábricas de chocolate establecidas en el estranjero, particularmente en Inglaterra, Italia y Francia, donde, si lo elaboran con tino, no lo saben condimentar con acierto. En esta última, es tan considerable el desarrollo que ha obtenido la industria del chocolate, que ya no hay persona que no lo prefiera al café en muchas circunstancias, sobre todo, en los viajes, tomándolo en forma de pastillas llamadas *croquettes*. Así se comprende como en esta República puedan sostenerse miles de operarios ocupados en las renombradas y grandiosas fábricas de Monier, Lembard y Compañía Colonial.

En esta patria, en España mismo, verdadero orígen de esta importante industria, apenas hay habitante que no conozca los beneficiosos resultados de este ligero alimento, tan higiénico como económico.

Entre otros muchos establecimientos, que hemos tenido el gusto de visitar hace poco, se halla la gran fábrica de cocolates del Escorial, propiedad del inteligente y conocido industrial D. Matías Lopez.

En este acreditado establecimiento que mas bien podríamos llamar arsenal, donde se ponen en movimiento diariamente millares de sacos de cacao, hemos notado un órden admirable en los obradores, un sistema enteramente moderno é ingenioso en la maquinaria, y una completa combinacion en las diferentes operaciones que se ejecutan, desde el tostado del cacao, hasta el almacenaje del chocolate, que, dicho sea de paso, raras veces se verifica, á causa de los numerosos pedidos que dicho señor recibe de todos los puntos, tanto de España como del estranjero y ultramar.

El Sr. Lopez, para su industria ha adquirido un vastísimo edificio en uno de los puntos mas céntricos de la península, con espaciosos departamentos, ocupando una estension superficial de 6.500 metros cuadrados, sin contar la inmensidad de terreno que ha circundado. El salon principal mide 54 metros de longitud, por 20 de latitud y 20 de altura, á uno y otro lado de éste y en órden simétrico, hay colocados una continuada série de cilindros, mezcladoras y refinadoras, al pié de las cuales se asientan los rails del tramvía, cuyos vagones recogen las pastas: á la derecha de este local está el taller destinado al molido, donde existen dos ingeniosas máquinas que pesan 40 libras de chocolate por minuto, cada una. Las cuevas que sirven de almacenes, miden cada una de ellas, 16 metros de longitud por 4 de latitud. Las mezcladoras refinadoras, tostadores de cacao y la máquina que quebranta y limpia, se hallan movidas por tres máquinas de vapor de 30, de 40 y de 120 caballos de fuerza cada una de ellas.

En sus obradores hay 306 empleados, trabajando continuamente, y en donde se elaboran y empaquetan diariamente 12,000 libras de chocolate, merced á las innovaciones introducidas por el industrial, en el sistema de fabricacion.

Segun tenemos entendido, este acreditado fabricante se dispone á