

EL ECO DE CARTAGENA.

PUNTOS DE SUSCRICION.

Cartagena: Liberato Montolla 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 fabricación del chocolate. Gracias al impulso que le han dado inteligentes fabricantes, llevándola hasta el perfeccionamiento, y a la importancia que ha adquirido, al generalizarse su consumo, desde la corte hasta la aldea, podemos decir bien alto que en esta materia no tenemos quien nos aventaje; la elaboración del chocolate en España ha llegado a su apogeo.

Varias son las naciones que hoy hacen uso del chocolate; pero ninguna se ha dedicado a explotarlo y ostenderlo 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 invención se debe a un español, y su perfecta elaboración es patrimonio exclusivo de España, que fué 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 origen y de su utilidad, viniendo a comprobar después la justa fama de 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 confección del chocolate es el *haba de cacao*. Las principales noticias sobre este fruto, se deben indudablemente a Jerónimo de Aguilar, natural de Leija.

Este joven, ordenado in sacris, guiado por un noble patriotismo, é imitando a otros compañeros se alistó voluntariamente en una expedi-

ción que por el año 1495 se disponía para el Nuevo Mundo, estimulado por las innumerables victorias que el inmortal Cristóbal Colón contaba por días en aquellos apartados países.

Poco después, por el año de 1511, nuestro héroe formaba parte de la tripulación de la carabela que emprendía un viaje del Darin a la isla de Santo Domingo; mas una desgracia fatal de las que arrostran los que surcan los mares, quiso que nuestros expedicionarios 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 combatientes, así como otros años tan desgraciada suerte, hasta que la expedición de Hernán Cortés les ofreció oportunidad para la fuga, que intentaron y consiguieron desde luego.

Durante el período de su cautiverio, Aguilar tuvo ocasión de conocer y estudiar con el detenimiento que le permitía lo precario de su estado los variados frutos y producciones de aquellas feraces tierras, llamando muy particularmente su atención la *almendra del cacao*, por lo mucho que se asimilaba en su forma, a la almendra cultivada en el continente. Como el haba de cacao se producía con abundancia en Méjico, se instaló allí con objeto de hacer y llevar a cabo la preparación de este fruto, reduciéndolo a un manjar apetible. Para moler la almendra consideró lo más apropiado emplear el medio que usaban los indios para triturar el maíz, ó sea por medio de dos piedras parecidas a las que aun hoy se usan; mezcló a esta parte de cacao un poco de miel para atenuar algún 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.

Hacia el año 1532 fué importado a 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 a generalizarse por las demás naciones.

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

Por su mucho coste, antes no era más que el alimento de moda y golosina de algún lujo y mucho provecho; hoy es el *panacea universal*, y únicamente pueden compararse las excelencias de este manjar cuando ha nacido uno en el mismo país 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 extranjero, 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, Lembaré y Compañía Colonial.

En esta patria, en España mismo, verdadero origen 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 chocolates del Escorial, pro-

piedad 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 orden admirable en los obradores, un sistema enteramente moderno é ingenioso en la maquinaria, y una completa combinación en las diferentes operaciones que se ejecutan, desde el tostado del cacao, hasta el almacenaje del chocolate, que, dicho sea de paso, rara vez se verifica, a causa de los numerosos pedidos que dicho señor recibe de todos los puntos, tanto de España como del extranjero y ultramar.

El Sr. Lopez, para su industria ha adquirido un vastísimo edificio en uno de los puntos más céntricos de la península, con espaciosos departamentos, ocupando una extensión superficial de 6.500 metros cuadrados, sin contar la inmensidad de terreno que ha circundado. El salón principal mide 54 metros de longitud, por 20 de latitud y 20 de altura, a uno y otro lado de éste y en orden simétrico, hay colocados una continuada serie de cilindros, mezcladoras y refinadoras, al pie de las cuales se asientan los raíles del tranvía, cuyos vagones recogen las pastas. A 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 a las innovaciones introducidas por el industrial, en el sistema de fabricación.

Según tenemos entendido, este acreditado fabricante se dispone a