

EL

ECO DE CARTAGENA.

PUNTOS DE SUSCRICION.

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

SEGUNDA EPOCA.

PRECIOS DE SUSCRICION.

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

Sábado 13 de Julio.

El Eco de Cartagena

ADULTERACIONES EN EL CAFÉ.

No hace muchos días que en un sueto de la sección local se ocupaba este periódico de las infinitas adulteraciones á que somete hoy una especulación criminal, auxiliada por un lamentable y falso progreso, todas ó casi todas las materias alimenticias que por su naturaleza no han de ser presentadas al consumidor en la forma en que se producen.

Este indigno tráfico, que á costa de la salud pública, ejerce la inmensa mayoría de los vendedores y comerciantes de esos productos, revista en ciertas materias una importancia verdaderamente extraordinaria.

El pan confeccionado sin auxilio del trigo; la manteca sin el de la leche, el aceite sin el concurso del olivo; los vinos sin relación con las viñas; el gato por la liebre, en fin, son otros tantos ejemplos de lo que una tristísima habitud viene realizando, y una cumplida espiciación del dominio afflictivo de ciertas pequeñas dolencias que se generalizan, mas cada día.

Ahora bien, entre todas esas adulteraciones merecen consignarse las múltiples á que se somete al café, y esto va á ser objeto del presente artículo, que servirá para iniciar á muchos incautos y confiados en los secretos y procedimientos de tan infame y nociva manera de enriquecerse.

No se nos oculta que una gran parte de estas adulteraciones nacen de los fuertes gravámenes que los gobiernos imponen á los especuladores, los cuales afinan el entendimiento para abaratar á toda costa el producto sin mermar sus ganancias. Por esto en Inglaterra y Alemania no se adultera, ó se adultera muchísimo menos que en España, no citando á Francia en este ejemplo, porque nuestros vecinos son los imitadores por excelencia; y no hay producto

conocido que no esté falsificado ó imitado por los franceses, á fin de ofrecerlo á la mitad de su precio usual. Pero si es cierto que á los Gobiernos cabe gran responsabilidad en este mal gravísimo de las modernas civilizaciones, no lo es menos que hay pueblos cuya indole es mas acomodada á esas especulaciones, y nadie podrá negarnos que si por un milagro de la suerte, comenzaran á rebajarse todos los impuestos en España, las adulteraciones seguirían en igual escala que hoy, aprovechándose así de mayores rendimientos el especulador sin conciencia que antes no se ha cuidado de si hace enfermar á sus semejantes para realizar ganancias pingües en su repugnante negocio.

Pero dejemos á un lado las digresiones, y vengamos á nuestro propósito.

El café es una planta de familia de las rubiacées; del grano que produce, tostado convenientemente, molido despues y puesto en infusión, se extrae la bebida que nos sirven en esa infinidad de establecimientos públicos, que llevan el mismo nombre de la planta.

Esta bebida, es de un uso muy general, y debido á su inmenso consumo, suele recibir adulteraciones ó mezclas, para suplir algunas veces su escasez; y otras con el fin de obtener pingües beneficios. Una de las imitaciones que se hacen, aunque pocas veces se encuentran en el comercio, consiste en fabricar con pastas de harinas granos moldados que tienen gran parecido con el verdadero, aunque les quedan unas pequeñas aristas muy agudas producidas por el molde. Este grano artificial, cuando no tiene mezcla de café natural posee los siguientes caracteres. Molido despues de tostado el polvo es de un color amarillo sucio, hervido en agua caliente se convierte en una masa pastosa. Cuando se halla mezclado con el grano verdadero es muy difícil conocerlo.

Tambien es muy frecuente dar al grano de café inferior el color y apariencia de las clases superiores. Los métodos que emplean los falsificado-

res para llegar á este fin, son muy variados; Uno de ellos consiste en colocar el café en un barril mezclado con perdigones, se le hace dar vueltas por algun tiempo, y el roce continuo del plomo da al grano un brillo, que es el característico de los cafés superiores. No es fácil conocer á la simple vista esta adulteracion, pero con el auxilio de buenos lentes se pueden ver las películas de plomo de que el grano se halla revestido.

Tambien se usa para colorar el café, un polvo verdoso, que segun Mr. Lohr, 100 partes de el, contienen 15 de azul de Prusia, 35 de cromato de plomo, 34 mezcla de yeso, 7 barro, y 15 de agua. Esta mezcla es muy semejante á las que usan los chinos para colorear sus thés verdes y solo hay la diferencia de que en lugar de emplear el cromato, que contiene dicha mezcla y que tan dañoso es para nuestros órganos vitales, lo reemplazan por el «Cúrcuma» sustancia amarilla, llamada vulgarmente «Azafán de la India.» En este caso podemos ver esta adulteracion con el auxilio del microscopio, ó por medio de reacciones químicas muy sencillas.

El café en grano, despues de tostado, no se puede adulterar, pero molido, es una de las sustancias mas fáciles de adulteracion. ¿Quién no conoce esas sustancias que frecuentemente se ven en el comercio, recomendadas bajo diversos nombres para hacer esas mezclas y apropiárselas á los variados usos que reclaman nuestros temperamentos? (Sea cual fuese el nombre de esas sustancias, su apariencia general y sus propiedades son idénticas. La sustancia que sirve de base á todas estas preparaciones, es la chicoria-café extraída de las raíces del «Cachicorium intybus.»

Cuando esta sustancia no se halla á la mano del adulterador, la sustituye con zanahorias, remolachas, y otras raíces de iguales propiedades.

En el Mediodía de Europa usan tambien, para dicha mezcla, de higos secos tostados, molidos y por este procedimiento se obtiene un producto que llaman café de Higo.

Como todas estas sustancias se tuestan lo mismo que el grano del café puro y todas despues de molidas tienen el color moreno oscuro; que el café no se puede reemplazar con nada, por que todas aquellas sustancias carecen de un constituyente del café puro llamado cafeína. Las propiedades primitivas de dichas sustancias cambian completamente una vez tostadas: reconocen en este estado y despues de mezcladas con el café estas sustancias es muy difícil además la torrefaccion ha introducido un gran número de productos los cuales son muy poco conocidos. Todos, sin embargo, se caracterizan por un accidente respiratorio, y una sustancia extractiva.

Aunque las sustancias en estudio tuvieren propiedades amargas como las zanahorias y los higos, despues de tostadas lo tienen bastante enmendado.

Es evidente que el amargo no es bastante para distinguir estas preparaciones artificiales del café. Deberia haberia que hallar la notable diferencia que existe en los acútes de los reumáticos de las mezclas, es á muy distintas acciones.

La naturaleza de estos aceites es poco conocida: se elidid. Se distinguen solamente por la diferencia del gusto y del olor. Esto sería suficiente si fuese necesario distinguir entre cada sustancia separadamente; pero cuando se efectúa la mezcla de los dos aceites, que es lo que ocurre de mezclando achicoria con café, se hallamos perdidos y tenemos que emplear otros medios para averiguarlo.

El café sospechoso se echa en un vaso de agua fria. Si es puro se verá sus partículas y se quedará en suspensión durante algunas horas. Así contiene achicoria, esta se precipitará inmediatamente.

Otro medio se emplea basándose sobre la salubridad de la chicoria en agua fria y la insolubilidad del café. Se echa en un vaso de agua fria una cantidad pequeña del café sospechoso y si el agua permanece limpia indica ausencia de achicoria. Si contiene esta última sustancia el agua aparece morena.