

EL ECO DE CARTAGENA.

Jueves 17 de Julio de 1879.

Un nuevo adversario le ha salido a nuestro amigo y colaborador el Sr. Gonzalez, en la cuestion del obispado; el ilustrado escritor murciano Sr. D. Andrés Baquero Almansa. Imparciales por principio y diferentes por sistema, EL ECO seguirá siendo el palenque honroso de esta interesante contienda. Hé aquí lo que sobre el asunto dice el dicho Sr. Baquero en el *Rebusco del Semanario Murciano*.

Respuestas.

A la 56:—Bula del Papa Nicolao IV (autorizando la traslacion a Murcia de la residencia del Obispo de Cartagena).—Segun esta pregunta, tomada de uno de los articulos del Sr. Gonzalez contestando al Sr. Tornel en la polémica sobre Murcia y su obispado, parece que el escritor cartagenero considera la bula en cuestion como «un mito, un fantasma, una sutileza levantada a la sombra de un principio.» Y si no, dice, ¿por qué no presentarla el cabildo en las diferentes reclamaciones de la ciudad de Cartagena para la reversion de su silla episcopal?

Porque el Consejo de Castilla, ante el cual Cartagena llevó la cuestion en tiempo de Carlos IV, no lo consideró necesario. Y la razon es sencilla: porque quien niega es el que está obligado a probar su negacion, como contestó el cabildo en otras varias ocasiones.

La bula del Papa Nicolao no es un mito; el Sr. Tornel lo demostrará sin duda alguna cuando replique al Sr. Gonzalez, si es que lo juzga necesario. Antecedentes de ella son otras de Nicolao III y del mismo Nicolao IV encargando al obispo de Tortosa, al abad de Benifazar y al prior de Porta-coeli informaciones acerca de la solicitud hecha por el prelado D. Diego de Magaz, el cabildo, el pueblo de los puntos más importantes del obispado, en el sentido de la traslacion de la residencia a Murcia. Cuantos escritores, desde el obispo Comontes (1450) hasta el obispo Comontes (1450), han tratado del suceso de la traslacion, consignan que se verificó con autoridad apostólica. ¿Dónde para hoy la bula? Presumo que en el archivo de la Catedral; no lo sé: no he visto el archivo; quien lo tenga es el Sr. Martinez Espinosa, por ejemplo, que se ocupa en escribir la historia de nuestro obispado, debe de tenerlo, podrá responder con certeza. Pero que existe, o existió, la concesion escrita de S.S. no cabe dudarlo. A menos de suponer al respetable D. Diego de Magaz, con toda su dignidad, y al mismo Rey D. Sancho IV, capaces de

inventar tamaña supercheria solo por molestar a los cartageneros futuros. En el archivo de la Catedral se guarda una «Carta del Sr. Rey don Sancho defiriendo a la traslacion de la iglesia de Cartagena a Murcia en conformidad de la bula de Su Santidad y concediendo una porcion de maderas para la fábrica de la iglesia, fecha en Burgos a 27 de Mayo, era de 1329; y además «Otra del mismo Rey dirigida al concejo y alcalde de Murcia para que ayudasen a la expresada traslacion.» De ambos documentos si me consta la existencia y el paradero por consignarios D. Ascencio de Morales (ya antes mencionado) en una «compulsa de los privilegios, bulas y otros Instrumentos sacados del Archivo de la Santa Iglesia de Cartagena,» formada en virtud de R. orden y comision, el ayo 1751:—cuyo ms. en fól. bastante voluminoso posee la Bibl. Nacional.

A. B. A.

MISCELANEA.

UTILIZACION DEL CALOR SOLAR.

M. Mouchot, profesor de la Universidad de Paris, ha llegado a demostrar la posibilidad de utilizar seriamente el calor solar. La coccion de los alimentos, al sol, es cosa corriente. En el Campo de Marte, con un aparato cuyo espejo no tiene mas que una abertura de un quinto de metro cuadrado, ha hecho asar una libra de vaca en 22 minutos. Con un reflector de medio metro de abertura hizo hervir en media hora medio litro de vino, que, vaporizado, dió un excelente aguardiente, bueno sobre todo, despues de una segunda destilacion.

Las aplicaciones mecánicas del aparato son verdaderamente notables. El 1.º de Setiembre instaló M. Mouchot el mayor reflector solar que se ha construido hasta ahora: tiene veinte metros cuadrados de abertura. En el centro hay una caldera de 250 kilos de peso, con sus accesorios, en la que 70 litros de agua llegan a la ebullicion en media hora, a una presión de seis atmosferas. El vapor producido se empleó mover, a tres atmosferas, una bomba que elevaba a dos metros de altura, de 1,500 a 1,800 litros de agua por hora. Y he aquí, por último un resultado verdaderamente práctico como lo reclamaban los incrédulos. Es indudable que, en las regiones tropicales, la invencion necesita poco para ser aplicable, y, como se dice, industrial. Es un nuevo rasgo a la mitología. Apolo solo fué pastor en casa de Admeto: nosotros le obli-

gamos ahora a ser asador, destilador y... bombero.

NUEVO AGENTE EXPLOSIVO.

El profesor Emerson Reynolds, acaba de descubrir un nuevo agente explosivo en el laboratorio del colegio de la Trinidad de Dublín. Consiste de una mezcla de 75 por ciento de clorato de potasio con un 25 por ciento de un cuerpo llamado sulfurea; polvo blanco, muy fácil de preparar con la mezcla de las materias dichas en las proporciones mencionadas. La nueva pólvora puede encenderse a una temperatura mas baja que la requerida para la comun de cañon, al paso que produce efectos todavia mas notables que los causados con la mezcla del carbon y el nitro. Se ha ensayado con buen éxito en un cañon pequeño, pero considera el inventor que su principal aplicacion será a barrenos, bombas, petardos y otras semejantes. Indicó el Dr. Reynolds que una de las ventajas que posee esta pólvora sobre las otras conocidas, es que puede formarse de improviso con mezclar a la carrera los ingredientes de que se compone, los cuales es fácil almacenar y conducir sin riesgo a cualquier parte, pues no estalla mientras están separados.

ADULTERACIONES DE LA LECHE POR EL DOCTOR PUERTA.

La adulteracion más comun consiste en separar la crema y añadir agua; además agregan almidon, emulsion de cañamones, harina, etc. La separacion de la crema se conoce por varios métodos: 1.º Por el lactodensímetro de Quevenne, que es un areómetro que marca la densidad de la leche e indica si se ha añadido agua ó se ha extraido la manteca. 2.º Por el cremómetro, que consiste en una campana dividida en 100 partes, en la cual se echa la leche despues de agitada, y se deja por veinte horas en un sitio fresco para que suba la manteca a la parte superior, y se observa las divisiones que ocupa. La buena leche debe dar 9 a 14 partes de crema. El almidon y la harina se descubren en la leche por medio de la tintura de iodo, que produce una coloracion azul.

Cuando la leche se agria la añaden carbonato de sosa para neutralizar el ácido. Dicha sal se conoce observando si por la adicion de algunas gotas de ácido acético y calentando, no se coagula inmediatamente la leche, y si además se produce efervescencia. En el caso de que sea necesario añadir gran cantidad de ácido acético para que se coagule la leche, es prueba de que contenia carbonato de sosa. Tambien

agregan a la leche agria creta y magnesia, pero se conocen porque se depositan en el fondo.

Remedio eficaz para destruir las hormigas.—«La Gaceta del Medio día,» de Francia propone un remedio muy eficaz para destruir las hormigas: este consiste en disolver azúcar en una mezcla de agua y aguardiente, echando este licor en un vaso que se enterrará hasta los bordes, en el terreno ó sitio acometido de estos insectos. Al dia siguiente aparecerá el vaso lleno de hormigas ahogadas en el líquido. El mismo vaso colocado en un armario, sin otra precaucion, atraerá tambien a las hormigas que se hayan introducido en él, y que ansiosas por comer la disolucion azucarada que se les ofrece, no tardarán en perecer víctimas de su golosina. Bueno es el remedio y de fácil prueba, por consiguiente lo aconsejamos.

Sustancias alimenticias.—El pan contiene el 80 por ciento de sustancia alimenticia; las habichuelas comunes 92 y 89, las lentejas 94, el repollo y los nabos el 8 por ciento, las espinacas y las zanahorias el 14 por ciento.

De cálculos fidedignos se deduce que una libra de buen pan equivale a 2 1/2 ó 3 libras de patatas y que 75 libras de pan y 80 de carne sustituyen perfectamente a tres quintales de patatas. Otras sustancias están en esta relacion, 4 partes de repollo para 1 de patata, 2 partes de nabos para 1 de patatas y como 8 1/2 de patatas para 1 de arroz, lentejas ó habichuelas.

El Audiómetro.—En la última sesion de la Real Sociedad Científica de Londres, el D. Richardson hizo experimentos con el nuevo instrumento el audiómetro, inventado por el profesor Hugues, al cual se deben el manipulador telegráfico que lleva su nombre y el micrófono. Sirva el nuevo instrumento para medir la acuidad del sentido del oído, estando graduados los sonidos de 0 a 200. El audiómetro ha sido ya empleado para descubrir la materia más favorable para la fabricacion de tímpanos artificiales: el doctor Richardson anunció que, segun repetidos ensayos, el aparato más ventajoso en caso de perforacion del tímpano era aplicar al oído unas pequeñas capsulas de oro. Cuando el audiómetro marca 0 no se oye nada, y el aumento en la percepcion de los sonidos está marcado gradualmente hasta el guarismo más elevado que son 200.

Los periódicos ingleses anuncian la muerte de sir W. Fothergill Cooke que en union con el profesor Wheats