

El Eco de Cartagena.

AÑO XXIX.—NUM. 8292

DIARIO DE LA NOCHE

TELÉFONOS NUMS. 4 Y 58

PRECIOS DE SUSCRICION.

Cartagena.—Un mes, 2 pesetas; tres meses, 6 id.—Provincias, tres meses, 7'50 id.—Extranjero, tres meses, 11'25 id.—La suscripción empezará a contarse desde 1.º y 16 de cada mes. Números sueltos 15 céntimos

CONDICIONES

El pago será siempre adelantado y en metálico o letras de fácil cobro.—Corresponsales en París: E. A. Lorete, rue Caumartin, 6, Mr. J. Jones Faubourg Montmartre, 31, y en Londres, Fleet Street, Mr. C. 186.—Administrador, D. Emilio Garrido López.

LAS SUSCRICIONES Y ANUNCIOS SE RECIBEN EXCLUSIVAMENTE EN LA REDACCION Y ADMINISTRACION, MEDIERAS 4.

Jueves 27 de Junio de 1889

LA VIDA ES CHOCOLATE.

Apurar, cielos, pretendo ya que me tratéis así por que voy, pobre de mí, el apetito perdiendo: aunque creo que ya entiendo cual es la causa en conciencia pues tuve la inadvertencia y cometí el disparate de no tomar chocolate marea El Barco de Valencia.

Y ese delito se paga cuando se comete sin la debida autorización del pontífice D. Benigno Sánchez Risueño que desde su casa n.º 3 de la calle de la Caridad rige chocolateramente á media España.

Estos ricos chocolates se venden en latas iluminadas que contienen 6 paquetes una, del precio de 5, 6, 7, 8, 10 y 12 reales paquete; pedido en todos los ultramarinos y confitería de los Sres. García y Pareja.

LA UNIÓN Y EL FÉNIX ESPAÑOL



COMPANIA DE SEGUROS REUNIDOS

Domiciliada en Madrid, calle Olavaga 4, (paseo Recoletos)

GARANTIAS

Capital	12,000,000 pesetas
Reservas	8,188,878
Primas	32,887,016
	58,075,898

Esta gran Compañía nacional, asegura á prima fija contra incendios, los bienes muebles é inmuebles.

Sobre la vida, en todas sus combinaciones y especialmente las de Vida entera, Dotales, Rentas temporales de educación, Rentas vitalicias y Capitales diferidos, á primas más reducidas que cualquiera otra Compañía.

Dirigirse á los Sres. Viuda de Soró y C.º Subdirectores en Cartagena, plaza de los Caballos.

LA FABRICA DE PAN 'EL PROGRESO.'

Una de las industrias más influenciadas por el lamentable atraso de nuestro país, es sin duda alguna la importantísima de la panadería y tanto es así, que es muy contado el número de establecimientos montados, conforme á las modernas exigencias de la industria, de que tenemos noticia. Hasta ahora solo sabemos que existen dichos centros en Santander, Bilbao, Barcelona, Madrid, Tarragona, Murcia y Valencia.

Con objeto de llenar esta verdadera necesidad, sentida en Cartagena como en las demás localidades donde todavía no se ha iniciado tan importante mejora; nuestros amigos D. Mariano Conesa, D. Miguel Sandoval y D. José Martínez, han acometido la patriótica empresa de establecer la gran fábrica de pan, titulada *El Progreso*, de cuya inauguración nos ocupamos en números anteriores, á reserva de hacerle con más extensión después.

La fábrica de pan que nos ocupa, tiene una gran importancia, no sólo por la índole del artículo que produce, sino que también por la verdadera prodigalidad, con que sus fundadores han acudido á honrar todos aquellos requisitos que pueden contribuir

á satisfacer las múltiples necesidades de la producción del pan en toda su variedad de calidad, forma, etc. etc.

Vamos pues á proceder á una sucinta descripción de los elementos que constituyen la fábrica *El Progreso*, cuya importancia encarecemos nuevamente, sin temor á incurrir en exageraciones

El edificio está elevado en *Los Barreros*, en el centro de un triángulo que tiene por vértice al S. el barrio extramuros de *San Antonio Abad*, al E. el pueblo de *Los Molinos* y al N. el de *Los Dolores*. La altura de este terreno, es de 19 metros sobre el nivel del mar, lo que hace inmejorables sus condiciones higiénicas, pues siempre imperan aires puros y sanos.

La superficie del edificio construido *ad hoc* es de 2366'40 metros cuadrados, habiendo hoy cubiertos 836'37 por considerarse suficientes en demasía, para las actuales exigencias de la fabricación. La obra de albañilería es de mampostería ordinaria maciza de cal, con verdugones de ladrillo.

La fachada principal está al E. encontrándose la puerta al centro entre ocho rejas de grandes dimensiones. Delante de dicha fachada y dividida por el arrecife que da acceso á la fábrica, hay una superficie cercada de 420 metros cuadrados, con destino á parcelas de huerto.

La cubierta del obrador y otros departamentos accesorios, es de armaduras sólidamente hechas con tablazón de pino, sólido herraje de hierro y teja de barro. La de la máquina y caldera es de hierro galvanizado.

La parte del obrador que se destina á servir de depósito de harinas tiene el suelo cementado, el resto es de ladrillos.

El motor que pone en movimiento la amasadora mecánica, está constituido por una máquina horizontal de alta presión, de fuerza de ocho caballos nominales (16 efectivos) con armazón en forma de bayoneta.

Esta máquina reúne á su elegancia una gran solidez y fácil instalación y á causa de ser muy reducido el número de piezas expuestas al desgaste, su duración es mayor que la de otras clases de máquinas de igual potencia. Resiste hasta trabajar con una presión de ocho atmósferas.

La caldera es vertical con cuatro tubos cruzados y fuerza de diez caballos. Es bastante económica de combustible, por la gran superficie de calefacción con que cuenta.

Por medio de una correa de transmisión la máquina no solo pone en movimiento la amasadora, sino que también un ingeniosísimo *cernedor* que está colocado encima de aquella, siendo suficiente su mecanismo para cerner 100 kilogramos de harina por minuto, quedando ésta sumamente libre no solo del salvado, sino que también de las más ténues impurezas que van á depositarse en un cajoncito hábilmente dispuesto.

La harina cernida, va cayendo paulatinamente en la amasadora y mezcladora nombrada *La Efectiva* por su fabricante Julius G. Neville & Co. que ha logrado reunir en dicho aparato valiosísimas condiciones que ayudan á su buen resultado.

Por un bien dispuesto sistema de palatas de acero Siemens que constantemente se cruzan sin encontrarse, el agua, la harina y la creciente se mezclan íntimamente desliándose la masa cuando ya está formada, hasta un grado máximo. Entre las ventajas de limpieza, economía, perfección y prontitud que se pueden asignar á esta amasadora, se cuenta la de que merced á su combinación y modo de funcionar, obtiene el pan gran blancura y agradable apariencia. Para más garantía de limpieza, la masa se saca del aparato por su propia acción, pues con la ayuda de un tornillo sin fin se inclina hasta vaciar el contenido.

Para la preparación de la masa destinada al pan sobado cuenta el establecimiento que nos ocupa, con otro aparato constituido por dos cilindros de acero que merced á una gran presión modifican la masa en el sentido deseado.

El gran horno de vapor para la cocción del pan, es una hermosa instalación mecánica. Formado por sólidas planchas y barras de hierro, está recubierto el exterior por gruesas paredes de ladrillos refractarios.

Se encuentra dividido en dos secciones cuyos suelos están constituidos por gradas que salen al exterior sin el menor esfuerzo y gracias á un sencillo mecanismo. El pan colocado en dichas gradas recibe el calor por igual, á causa de estar este distribuido por todos los lados del horno, siendo modificable este calor en sitios determinados, por la acción de una serie de registros sabiamente dispuestos. El combustible usado es el carbón cok, no actuando los humos sobre el pan, en ningún caso. Por medio de varios pirómetros se averigua la temperatura del horno para poderla modificar, conforme á las necesidades de la cocción.

Para prevenir cualquier accidente, cuenta la fábrica con otro horno de sistema más sencillo, pero que nada deja que desear en sus resultados.

He aquí descrito á grandes rasgos los principales elementos con que cuenta la nueva fábrica *El Progreso*, cuyos productos no dudamos que han de ser apreciados por el público en su justo valer, premiando de este modo el desinterés de las personas que á costa de grandes sacrificios, han logrado reunir todo lo que constituye un verdadero adelanto en el importante ramo de la panadería.

Felicitemos una vez más á los señores Conesa, Sandoval y Martínez por su espíritu emprendedor, deseando que su patriótica obra, al par que reporte beneficios á sus conciudadanos, les otorgue el galardón que tan merecido tienen.

Variedades.

Solución á la charada inserta en el número anterior.

SABAO

Charada

Es prima tan diferente á segunda, que la gente no puede espitar el modo, como su todo consiente que se unan en el todo.

G. S. J.

La solución en el número próximo.

SIN PERSIGNARME

Bien sé yo que hay días fatales, y que, generalmente, siempre sigue á una desgracia otra mayor, pero si hé de ser franco, diré, que jamás puede imaginarme poderme ocurrirle á una persona sola, en el término de doce horas escasas, las calamidades que yo experimenté el día de ayer.

A las seis de la mañana me despertaba la criada que tengo á mi servicio, zamarreándome de una manera incómoda, y lanzando unos gritos junto á mi oído capaces de despertar á un sordo-mudo de nacimiento después de pescar el sueño más profundo.

Tengo que advertir á ustedes, que aquella noche fue la primera que me acosté—á las dos de la madrugada—después de cuatro de no dormir, gracias á un fuerte dolor de muelas que por poquito me vuelve loco, y que no me volvió porque los dolores que el dentista me produjo al extraerla, trajeronme á la razón.

¡Un clavo saca otro clavo!

Pues bien, ante los gritos de mi doméstica perdí el sueño y hubiera perdido hasta las propias orejas, si no la hubiere obligado á bajar el diapason; al encontrarme despierto perfectamente, me dió la noticia más horrible que pueden ustedes imaginarse. Mi mujer, después de 15 años de separación gustosa, volvía al seno de su marido. Crean ustedes que me supo á cuando, que yo la dichosa nueva, pues se trata de una vieja (porque ya debe ser vieja) con la cual es imposible vivir. Para suegra, no le falta más que tener una hija y que ésta encuentre un marido; por lo demás tenía completamente todas las condiciones.

Mi mujer había estado en casa y enteró á la criada de sus propósitos. Conocerlos yo y echarme á la calle sin desayunarme siquiera, fue obra de un instante.

Del mismo modo, es decir, con necesidad de tomar alimento me acompañó en la fuga Linda, una perra muy fea que tenía á mi lado desde el divorcio con mi esposa.

Salimos Linda y yo, y al poco tiempo de recorrer la primer calle con que tropezó mi vista, vino al suelo la perra y allí quedó mortal. Como que se había comido una ración de hígado... con estriguina que vió en el arroyo! Puse, consiguientemente, cuantos medios estuvieron á mi alcance por salvarla, pero solo conseguí dejarme en una botica inmediata unas cuantas pesetas.

Dejé al animalito cadáver, y con lágrimas en los ojos, sentimiento en el corazón y buenos pies me aparté de aquel sitio. Doblé una esquina, y me dan un sablazo dos autores dramáticos que conóc el tiempo, y que como hoy no se hacen dramas no comen los porretillos.

Renegando de todo sigo la calle y entro en un café á tomar algo. Saben ustedes que me dieron?... un par de bofetadas de cuello vuelto... dos veces. Había camorra y, claro, participé de ella.

Con la cara llena de dedos y el estómago vacío me dirijo á la puerta del SO. de un tranvía, pero este me tira y en un momento me cuenta un ojo de la cara, y que me cubren el otro, las narices y el puente de la nariz.

Echando chapas y algunas que otra gota de sangre empujé mi interrumpido derrotero; más el estómago avisa nuevamente y pasé á un restaurant para darle gusto. Se me acerca un amigo hambriento y se convida á almorzar. Almorzamos y al ir á pagar me encuentran sin dinero. ¡Si lo gasté todo en boticas!

Del restaurant fui al abanico, allí me hicieron aire con unas varas de fresno imaginándose que yo iba bebido; pero gracias