

EL

ECO DE CARTAGENA.

PUNTOS DE SUSCRICION.

Cartagena. Liberato Montolio y Garcia, Mayor 24. Madrid y Provincias, corresponsales de la casa de Suavedra.

SEGUNDA ÉPOCA.

PRECIOS DE SUSCRICION.

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

Jueves 16 de Mayo.

El Eco de Cartagena

FABRICACION DEL ARROPE Y DEL CALABAZATE.

La fabricacion del arrope, que, en último término no es otra cosa que el mosto de uva concentrado, puede dar buenas ganancias a los que la practiquen con inteligencia, sobre todo en aquellas localidades en que el mosto notenga un precio muy subido. Otra tanto puede decirse por lo que respecta a las conservas de frutas al arrope, y en especialidad al calabazate ó confitura de calabaza ordinaria, que tan buenos resultados está produciendo en Valencia y en Alicante, en este último punto sobre todo, merced al incausable é inteligente propagandista Sr. Sanchez Almedovar, cuyas conservas de frutas tanto llamaron la atención en la Exposicion nacional vinícola, donde obtuvieron altos y merecidos premios.

El calabazate no es otra cosa, segun hemos indicado, que el mosto concentrado de uva, ó sea el arrope al que se le ha agregado la calabaza en rajitas y convenientemente macerada en agua de cal, para que adquiera consistencia. Dichas rajitas se añaden en el mosto hirviendo despues de espumado, y se continúa concentrando hasta que tenga el grado que se desee, variable en cada localidad. Para neutralizar y clarificar el mosto se emplea de antemano, ó como operacion preliminar, una tierra gredosa especial en las provincias valencianas, que es donde se fabrican mayores cantidades de la confitura que nos ocupa.

Basta fijarse en la manera cómo se prepara el calabazate, para comprender lo susceptible que es de mejora el procedimiento descrito, sin necesidad de complicarlo; conservando, por el contrario, su primitiva sencillez, que tan recomendable es siempre, y más especialmente cuando se trata de una industria que sólo la ejercen personas poco

acostumbradas a manejar aparatos complicados. Al efecto, creemos nosotros, y aconsejamos que se empiece por azufrar el mosto para que se conserve más tiempo y se clarifique por el reposo; despues se calentará suavemente en una caldera apropiada, mezclado un poco de mármol ó creta en estado de polvo, fino, con el objeto de neutralizar una parte del ácido tártrico que siempre contiene el mosto, como es bien sabido; conseguida esta neutralizacion, se calentará el líquido hasta la ebullicion dejándole reposar luego durante veinticuatro horas ó más, si preciso fuera, para que las sales calcáreas insolubles que se han formado se depositen.

En tal estado el mosto, se clarificará con sangre de buey (para 100 litros de mosto se emplearán 2 á 3 de sangre); se espuma y evapora hasta que marque 26° en el pesa-mostos Beaumé. Llegado á este grado de concentracion, se separará el mosto de la caldera y se abandonará á sí mismo durante el tiempo necesario en toneles, donde se enfriará y depositará sus impuridades pesadas; entonces se decanta ó trasiega la parte clara con un sifon ó por cualquiera otro medio que se crea conveniente. El mosto perfectamente neutro y clarificado, como acabamos de ver, se lleva, por último, á la caldera de nuevo, donde se somete á la ebullicion hasta que marque 34° Beaumé, obteniéndose de este modo una especie de jarabe que puede emplearse como arrope ordinario, aunque reunirá condiciones mucho mejores de sabor, apariencia, etc. que los productos preparados por nuestros hombres del campo.

Preparado ya el arrope, se le destinará á ser vendido como tal, ó á la fabricacion de conservas de calabaza ó calabazate, melocotones, uvas y otros varios frutos. A este propósito, debemos decir que en el procedimiento de preparacion de estas conservas cabe una mejora muy importante y sencillísima, que consiste en someter los frascos ó tarnos cargados de arrope con el fruto, y perfectamente tapados, á la accion

del baño maria, es decir, que se puede seguir un procedimiento igual al que se emplea para las conservas de los frutos en almibar, que no es otra cosa que una variacion del método Appert.

Para comprender mejor hasta qué punto puede dar buenos resultados la fabricacion del calabazate en todas aquellas localidades en que los mostos sean baratos, sirva el siguiente ejemplo, tomado de un cosechero alicantino que se dedica á esta industria, con gran provecho por cierto. Cortada la uva blanca á mediados de Octubre, acusa su jugo, término medio, una densidad de 15 grados; 100 kilogramos de este mosto dan 25 de exquisito arrope, al que se le añaden 18 kilogramos de calabaza ordinaria, preparada en rajitas y á la cal, de donde resulta un peso de calabazate igual á 43 kilogramos. Vendiendo esta confitura á 75 céntimos de peseta solamente el kilogramo, se obtendrán 32 pesetas 25 céntimos. Ahora bien, los gastos para obtener dicha cantidad de calabazate serán, exagerando mucho, los siguientes: 10 pesetas los 100 kilogramos de mosto; 75 céntimos la calabaza, y 3 pesetas el combustible, total, 13 pesetas 75 céntimos. Los gastos no enumerados, porque no es posible conocerlos de antemano, serán siempre relativamente insignificantes.

Si en vez de la conserva de calabaza al arrope, hubiéramos tomado la de otras frutas, se obtendrian indudablemente resultados análogos. Véase, pues, con cuánta razon debe darse importancia á esta pequeña industria, que recomendamos muy particularmente á aquellos propietarios de viñas de las comarcas donde el mosto tiene poco precio. La confitura obtenida por los procedimientos que hemos recomendado es excelente, y buscando vasijas elegantes, — que este es un punto muy importante en el dia para la salida de los productos de la naturaleza del que nos ocupa, — hasta podrian abrirse mercados de consideracion.

De cualquier modo que sea, siempre tendrá la fabricacion del arrope

y de sus confituras la importancia real y positiva de todas las pequeñas industrias agrícolas, de carácter, por decirlo así, doméstico, confiadas generalmente al cuidado y discrecion de las mujeres labradoras.

LUCAS GARCIA FERDINAND.

Miscelánea.

HISTORIA DEL SOMBRERO.

Los sombreros fueron conocidos de los griegos y los romanos. Varios monumentos atestiguan su antigüedad. La forma ha variado según la época y los usos. En algunos vasos etruscos se ve representada la Victoria con un sombrero como los que ahora usamos.

Segun Platon, los atenienses no llevaban sombrero sino cuando el médico lo prescribia á consecuencia de alguna enfermedad.

En Francia no comenzó á ser conocido el sombrero hasta el reinado de Carlos VI, usándose más en los reinados de Carlos VII y Luis XI, y quedando abandonado en tiempo de Luis XII, que se volvió á adoptar la gorra de terciopelo. Francisco I le puso nuevamente en boga, generalizándose su uso en el reinado de Enrique IV.

Los primeros sombreros afectaron la forma plana y fueron de alas anchas, adornados con plumas. En tiempo de Enrique IV subió la copa, levantándose el ala por un lado, luego por otro, y últimamente por todo alrededor; más tarde bajó nuevamente la copa. En tiempos de Luis XIV y Luis XV, la costumbre de llevar peluca hizo casi inútil al sombrero que se llevaba por la comun, debajo del brazo. El sombrero redondo en el siglo XVII, llegó á ser tricorno hasta á fines del XVIII; hoy es más ó menos alto y cilindrico.

En España hemos seguido los mismos pasos de Francia en este punto; pero digno es de mencion el castoreño usado por Felipe II y por los nobles de su tiempo, sombrero muy semejante á los de forma inglesa que