

EL ECO DE CARTAGENA.

Jueves 10 de Febrero de 1881.

HARINAS.

MEDIOS PRACTICOS DE RECONOCERLAS.

—0—

Entre las diferentes clases de harina que pueden obtenerse mediante la molienda de los cereales, bien merece ocupar nuestra atencion la que es objeto de no pocas adulteraciones y fraudes que por fortuna pueden reconocerse fácilmente.

En este caso se encuentra la harina de trigo, que por sus excelentes propiedades nutritivas es la que se emplea generalmente para la fabricacion del pan.

La composicion de la harina de trigo, varia mucho segun la calidad del grano, su conservacion; el sistema de molienda y la operacion del cernido.

Tanto las harinas como los granos, presentan caracteres distintivos que pueden guiarnos en su reconocimiento.

En efecto, la harina de mejor calidad tiene un color amarillo claro, es seca y pesada, se pega a los dedos, y cuando se la comprime forma pasta más ó ménos consistente. La de segunda calidad tiene un color blanco mate; la de tercera es color amarillo oscuro; la de cuarta clase está cubierta de manchas grises, producidas por las partículas de salvado que contienen.

Su aspecto, y sobre todo su olor ácido, indican harinas deterioradas.

Estos caracteres no bastan, sin embargo, para conocer la bondad de la harina de trigo, y por consiguiente, es necesario escoger entre los medios de prueba conocidos, aquellos que den resultados más seguros. Indiquemos los más principales.

Primer medio. Para averiguar por este medio la calidad de la harina, se toma cierta cantidad de la misma, colocándola en la palma de la mano, y despues de comprimirla un poco, se pasa el dedo pulgar por encima de la masa que forma, para conocer el cuerpo y pastosidad que tiene, ó bien se allana con la hoja de un cuchillo examinándola a la luz para juzgar de su color, de su finura y conocer si está picada.

Segundo medio. Tomando la cantidad de harina que cabe en la palma de la mano y mezclándola con un poco de agua fresca, se hace una bolita de regular consistencia. Si la harina absorbe una cantidad de agua equivalente a la tercera parte del peso de la harina; si la pasta formada no puede dilatarse en todos sentidos sin romperse; si se endurece mucho al aire y toma cuér-

po, la harina está bien hecha, no ha sufrido alteracion, y el trigo de que procede fué bien escogido.

Pero si al contrario, la masa se ablanda, se pega a los dedos, no se dilata y se rompe fácilmente, la harina ensayada es de mala calidad; y si a esta circunstancia se añade la de tener mal gusto y color desagradable, es señal evidente de que la harina está alterada.

Tercer medio. Tan sencillo como los anteriores, es el método que vamos a exponer, el cual ofrece mayor exactitud segun nuestra opinion.

Tómese una libra de harina y ocho onzas de agua fria, con lo cual se hace una masa: formada esta, se somete a la accion de un chorro delgado que se recoge en una vasija despues de atravesar un tamiz colocado sobre dicha vasija.

Conviene advertir que mientras el agua cae sobre la masa, es necesario prensarla suavemente entre las manos. El agua en contacto de la masa toma un aspecto lechoso; pero al cabo de cierto tiempo desaparece este carácter, y entonces queda entre las manos un cuerpo esponjoso y elástico que es la materia glutinosa ó *gluten*. Ahora bien; si la harina que se experimenta es de buena calidad, dará por cada libra cuatro ó cinco onzas de esta materia de color amarillento; y sin mezcla de salvado. Si por el contrario, proviene de un trigo húmedo, mal molido ó pasado por un tamiz muy claro, dará, cuanto mas, tres ó cuatro onzas de *gluten* de color ceniciento y mezclado además con partículas de salvado más ó menos gruesas.

Por último, si la harina es producto de un trigo dañado, contendrá muy poco *gluten*, pues las alteraciones que experimenta el grano influyen considerablemente sobre esa materia, y como el centeno, la cebada, la avena, el maiz y las legumbres, no la contienen, el procedimiento que acabamos de explicar no sólo sirve para dar a conocer la calidad de las harinas, sino tambien para saber si están mezcladas.

Durante algun tiempo se ha venido empleando la fécula para mezclarla con harina de trigo, y no queremos dejar la pluma sin decir cuatro palabras sobre los medios de reconocer su mezcla.

Cuando la fécula no se ha molido al mismo tiempo que la harina, es cosa bien sabida que se puede descubrir fácilmente su presencia con ayuda de un microscopio sencillo. Sin embargo, cuando aquella no entra en la mezcla por mas de una décima parte, el examen microscópico deja alguna incertidumbre. En este caso, si la harina mezclada se seca bajo la influencia de un calor de 40

grados, la fécula se hace visible con el auxilio de una lente ó cristal de aumento.

A veces el fraude se hace con más habilidad, y es necesario recurrir a otros procedimientos para descubrirle.

Uno de ellos, está fundado en la diferencia del peso específico de la harina pura y el de la fécula, y se ejecuta pesando la mezcla en un vaso de ensayar, cuyo peso sea conocido cuando esté lleno de harina pura.

Por lo demás, debemos añadir que un 12 ó 18 por 100 de fécula, mezclada con la harina de trigo no altera en manera alguna la calidad del pan, y por otra parte, la extension considerable que el empleo de la fécula ha tenido de algunos años a esta parte, ha sido causa de que se elevase su precio comercial hasta tal punto, que ninguna utilidad se saca ya de hacer una mezcla fraudulenta de la fécula con la harina.

CRONICA.

A nuestro respetable amigo el ltmo. Sr. D. Antonio Lopez de Ochoa y Venegas, Inspector general del Cuerpo de Telégrafos, Jefe de la Seccion, le ha sido concedida la gran Cruz del Mérito Militar, por sus especiales servicios.

Felicitemos a nuestro distinguido amigo por este honor que se le ha concedido que es tan justo como merecido.

No hemos sido atendidos respecto a nuestra súplica, para que los chiquillos no vayan vendiendo billetes de las loterías. Estamos en las mismas ó peores condiciones que antes, y lo ordenado por la Alcaldia no se obedece.

Tambien ayer dia del sorteo, se vendieron y pregonaron por las calles bastantes billetes.

Esto constituye un abuso, que deseamos ver cortado.

La calle Honda está destinada a ser notable y favorecida. Ahora los vecinos de ella, tienen orquesta continua, de un can que encerrado en una casa de la mitad de la citada calle, aturde con sus ladridos y aullidos a todo el vecindario.

No era bastante el perfume de la buñueleria, era tambien precio un concierto perruno.

Rogamos al Sr. Alcalde procure se eviten estas molestias.

Fermentaciones.—Parece que recientemente se ha descubierto un hongo microscópico, llamado por los botánicos *Mucos circinelloides*, y bastante comun en el estiércol de caballo, el cual produce la fermentacion de las disoluciones de glucosa, pe-

ro no del azúcar de caña. Esta propiedad se ha utilizado para separar el azúcar de la melazas, puesto que resistiendo la fermentacion puede el azúcar cristalizar del modo mas conveniente para los fines de su aprovechamiento.

Generalizacion del teléfono.—En una relacion de un viaje por América se hace mencion especial del desarrollo que en los Estados Unidos han adquirido las comunicaciones personales por medio del teléfono.

Entre otras cosas refiere Mr. Weber al *Verkehrszeitung* que recomendado a una familia americana la señora de la casa, se puso en comunicacion con su marido con las cocineras y con la tripulacion de su yacht, con el intendente de su casa de campo y con los comerciantes que habian de suministrar lo necesario para una gran comida en cuarenta minutos; para cuyas operaciones se habian necesitado cuarenta y ocho horas en otros tiempos.

Dice tambien el corresponsal del periódico alemán, que en las pequeñas ciudades está tan generalizado del uso del teléfono que en algunas de ellas las dos terceras partes de la poblacion están provistas de su correspondiente aparato telefónico.

Las Sociedades telefónicas se encargan del establecimiento de las comunicaciones por la cantidad de 50 dollars, pagando despues 21 anualmente por las manipulaciones que han de hacer en el gabinete central y el entretenimiento y reparacion de las líneas y aparatos.

Dice *El Liberal*.

«El 20 será consagrado en Yecia por el obispo de CARTAGENA y con asistencia de los de Oviedo y Almería, el de Teruel D. Antonio Ibañez.»

MARINA.

—0—

Resoluciones tomadas por este Ministerio.

Cuerpo general. Concesiones: La plaza de San Hermenegildo al teniente de navio D. Luis Cepeda.

Destinos: Al apostadero de la Habana al tercer contramaestre Victor José Lizano; comandante del vapor «Maria» el teniente de navio de primera clase D. Domingo Caravaca.

Asuntos varios: Remitase a Cádiz la cédula de la orden del mérito naval para el capitán de fragata don Miguel Ramos Arriba; resolviendo sobre instancia del primer contramaestre D. Pedro Martínez en solicitud del sueldo anexo a la graduacion de alférez de fragata de que está en posesion.

Infanteria. Concesiones: Cuatro meses de licencia por enfermo al ca-