

EL ECO DE CARTAGENA.

Jueves 27 de Abril de 1882.

DENSO VOLUMETRO.

Modo de conocer el volumen del vino.

Es lamentable la perturbación que causa al comercio la desigualdad de estructura y de capacidad de las pipas y bocoyes que llegan á Paris procedentes de Francia y del extranjero. Gracias á la antigüedad que reina en la construcción de los envases el productor puede darse cuenta exacta de la cantidad de vino que expide, ni el consumidor del número de litros que recibe, y como en último resultado esta confusión ocasiona quebrantos y reclamaciones de mucha entidad, deber nuestros aconsejar los medios de evitarlos, sobre todo á los que creyendo de buena fé que es fácil comprobar el contenido á la llegada de los cargamentos en esta capital, no entienden las facturas con la claridad y el órden indispensables.

Como las aduanas, las empresas de vapores y las compañías de ferrocarriles de Paris no ofrecen las comodidades necesarias para que la medición por medio del decálitro se haga con la calma y desahogo que conviene, el dueño del vino se ve precisado á entregarlo siempre á condición de recibir dentro de algunas horas, ó de algunas semanas, la nota del contenido librada por el corredor.

Pensar en medir por medio de las veintis ó por otro sistema de aforo cuyo procedimiento teórico no es más que aproximado, es una ilusión.

Por lo tanto no hay más recurso que entregarse á la buena fé del corredor, que las mas de las veces no tiene tiempo para presenciar la medición.

Si los espíritus tuviesen igual peso específico que el agua; es decir, sin un litro de vino, de agudo ó de alcohol pesara un kilogramo, con pesar el líquido, deducida la tara, ó sea lo que pesa el tonel, podría averiguarse exactamente el volumen, esto es, el número de litros que contiene. Pero siendo el alcohol mucho más denso que el agua, puesto que un litro á la temperatura de 15° no pesa más que 794,33 gramos resulta que un litro de vino ó de aguardiente pesará tanto menos cuanto más alcohol contenga.

Consecuencia que para determinar la cantidad de un vino cuyo peso se conozca, basta hallar su volumen específico.

Esta operación puede efectuarse con facilidad y rapidéz, sirviéndose de un arómetro llamado volumetro, que sumergido en el vino, indica en litros el volumen que ocupa un ki-

lógramo de peso; de manera que si marca 1.010, significa que un kilogramo ocupa el espacio de 1,10 litros.

Así es que multiplicando el peso marcado por la báscula (deducidos los kilogramos que pesa el casco) por el volumen específico que indique el volumetro, se averiguará la cantidad de litros ó de hectolitros de un tonel que pese tantos ó cuantos kilogramos.

Ejemplo:

Se pone en la báscula un bocoy ó pipa llena de vino y se vé que pesa 510 kilogramos; pero como se sabia que el casco pesaba 60 kilogramos, resulta que no hay más que 450 kilogramos de líquido. Se introduce luego el arómetro volumetro en un vaso que contenga cantidad suficiente del vino pesado, y si se observa, v. gr., que la escala marca 1.010 multiplicando estos 1.010 por 450 (ó sean los kilogramos que pesa el vino), se obtendrá 454,50, igual á 454 litros 50 centilitros.

En la Memoria que sobre el ejercicio de 1879, 1880 y 1881 acaba de publicar el sindicato de vinos y espíritus al por mayor de Paris y departamento del Sena, vemos con gusto que entre muchas de las atenciones que le han ocupado en bien de sus administrados, no ha dejado en olvido abogar por que el comercio de vinos tenga comodidad y facilidad para practicar las mediciones, fijándose de paso en un procedimiento cuyo invento dice se ha ensayado ya con buenos resultados.

Nosotros quedaremos satisfechos con que se adopte el más exacto y ménos costoso, convencidos de que es indispensable poner término á la irregularidad con que se verifican las entregas.

Aunque no somos de los que creen que la mala fé cunde en todas partes y en todos los contratos, bueno es que cada uno sepa, con la necesaria brevedad, lo que entrega y lo que recibe, porque sino, es la duda cada cual lleva el agua á su molino; y por cierto que tal como se viene practicando el simulacro de medición en muchos mercados, no faltan ocasiones de exagerar la evaporación y el colage.

M. U. M.

(De la Gaceta de la Industria.)

EL PAN.—SU HISTORIA.

Esta clase de alimento hecho con harina de cereales es de muy antiguo uso.

Los israelitas comían pan con levadura, reservándose el ácido para las ofrendas y solemnidades. Dicese que aun hoy, hacen los beduinos tortas ó pan sin levadura que cuecen en el rescoldo, entre capas de estiércol seco.

Nuestros pastores las hacen también muy buenas por el mismo procedimiento, si bien el combustible que emplean es la leña de los montes, y no el excremento seco de que echau mano aquellos rudos habitantes de Africa.

Los egipcios, y lo mismo hacen los tahoneros ingleses, amasaban el pan con los piés.

Chulig-Nougy sucesor de Fichi, pasa por ser el primero que enseñó el arte de amasar pan con harina de trigo y vino de arce, 1998 años antes de Jesucristo.

Aun cuando en los tiempos de Plinio se hacia pan de diferentes clases de granos, el más aceptado y el que más se solicitaba era el de trigo, siendo el italiano el que se consideraba como de primera clase, después el de Boccia y en tercer lugar el de Sicilia, cuya localidad era el verdadero granero de Roma. El peso del pan que se consideraba bien hecho, excedía por lo ménos en un tercio al de la harina en él empleada, proporción que todavía se tiene por la más aceptable. Röhler en su Rechenmeister establece las proporciones siguientes: de cada cien libras de harina, 156 de masa y 153 libras 11 y 1/2 onzas de pan.

«En las Galias y en España, dice Plinio, donde se saca cierta bebida por medio de la inmersión del grano en agua, recogen la costra que se forma sobre el grano así fermentado, y la emplean como levadura, á lo cual debe atribuirse la mayor blancura del pan que allí se hace.»

La levadura usada por los romanos se hacia del mijo fermentado en zumo de uvas.

Dicese que la de esta clase se podía conservar un año entero. También se ha empleado salvado de trigo puesto durante tres dias en zumo de uvas, y secado después al sol.

De esta masa se hacían unas pequeñas pastas, las cuales se batián en agua caliente con harina de flor y después se mezclaba todo con la masa.

La indicada clase de levadura se hacia durante la vendimia, pero habia otra obtenida de la cebada y agua, que se preparaba en cualquier época del año. Se hacían con ella pedazos de dos libras, que se amasaban hasta que adquirían un color moreno rojizo, hecho lo cual, se colocaban en vasijas, donde se dejaban agriar.

Esta levadura se sumergía en agua cuando se empleaba para hacer el pan.

Para obtener levadura de uso inmediato, se amasaba un poco de harina sin sal, se ponía á hervir y después se dejaba hasta que se volvía agria.

También se hacia pan con la levadura resultante de un poco de ma-

sa reservada del último amasijo, me dio empleado por los hebreos y que todavía está en uso en muchos pueblos de España. En los distritos marítimos la harina se mezclaba con agua del mar para economizar la sal.

En la preparación de algunas clases de harinas, el salvado, segun dice Plinio, se separaba por medio de la trituración del grano hecho en morteros, en los cuales se colocaban pedazos de ladrillo y arena.

Algunos malos traductores de los escritos de aquel naturalista le han hecho decir, que el grano se molía á la vez que los pedazos de ladrillo y la arena, mezclándose estas sustancias con la harina, error crasísimo que merece citarse por la enormidad del dislate que en él se ha consignado. Lo que parece cierto es que para dar blancura al pan se mezclaba á la masa cierta cantidad de cal de la montaña ó cerro de Lergongem, no lejos de Nápoles. De esta adulteración, todavía podrían enseñar algo los tahoneros españoles á los de la antigua Roma.

La manufactura del pan fué ocupación esclusiva de las mujeres hasta 580 años después de la fundación de Roma, en que ya se establecieron varios tahoneros. El pan se comía algo húmedo, y se amasaba también con jugo de uva, manteca, huevos y leche, así como se untaba á veces con miel. El pan remojado con vinagre, era ración que se administraba á los soldados.

En Inglaterra el pan con levadura se introdujo en 1.634. La elaboración con máquina comenzó en 1853, y la insuflación con ácido carbónico, por saturación de este gas con el agua, en 1859.

EL PEZ VOLADOR.

El dactilóptero, que vulgarmente lleva el nombre de pez volador, es uno de los seres más desdichados de la creación. Este medio pescado, me dio pájaro, que suele encontrarse en el mar Atlántico y en el Mediterráneo, vive en continua angustia; nadando ó volando se pasa la vida huyendo de sus numerosos enemigos, que son de distintas especies.

Cuando está en el agua le persiguen los dorados, los bonitos, los atunes; cuando está en el aire ha de huir de continuo de las gaviotas y otras aves marítimas que se alimentan de pescados, y ya dentro, ya fuera del mar, el pobre mártir tiene que temer también al marinero y al pescador, porque su carne es muy buena, aunque esto lo saben pocas gentes.

Se come en diferentes puntos de América, especialmente en las Antillas, donde es tan abundante que