

## Viajeros

De Bogotá los señores: Campo E. y Pablo E. Rubio.

De Ciénega las Sritas. Ana Josefa y María Parrado y el Sr. Belisario Ballez.

De paso para La Colonia los Srs. Luis F. Galindo y Angel M. Castro.

De Quetame para la Colonia, la Srita. Inés Cuellar.

De Bogotá para Orozco el Sr. Rafael Orozco.

De Chipaque los Sres. Francisco Arango U. y Mauricio Hernandez.

Para Fomeque el Sr. Gabriel Rey.

Para Paipa la señorita Rosa María Estrada.

Llegaron de Medina, los Sres. Pablo Fortoul, Julio Galindo y Pedro Antonio Rueda los cuales regresaron para la misma.

Salieron para Bogotá, los Ss. Enrique Eylers y Otto Burcart.

## Fabricación y exportación de panela

### Para hacer panela exportable:

*El punto.*—Respecto al punto a pesar de las infusas que se dan quienes se llaman aquí pomposamente *templadores* de azúcar y panela, (sujetos de sueldo o jornal elevado, cuya alimentación debe ser mejor que la del dueño de la hacienda), debemos advertir que es la mayor de las simplezas. El punto de la panela es más alto que el del azúcar, pues se trata de evitar la formación de cristales grandes, que dejarían escapar después gran cantidad de melaza o miel de purga, y traerían por consecuencia el revenimiento de la panela.

Hay necesidad, pues, de que se elimine, por evaporación completa, toda el agua contenida en la miel, o sea que la masa hirviendo no suelte más vapor, cosa que sucede cuando ha llegado a una concentración de 45° B.

Prácticamente (sin sacarímetros ni aparatos científicos de ninguna clase) el *punteador* conoce cuando ha llegado la masa al punto preciso, tomando un goterón de miel y enfriándolo en el agua. Si no se oscurece y tiene ya una resistencia de barro plástico, es el momento de sacar el melado del fondo.

Más claro aún: si cuando el goterón, ya frío, entre el índice y el pulgar, se puede amasar como greda, suave, sin que se adhiera a los dedos, está ya en el punto conveniente.

En Salatierra acostumbran este otro sistema: meten la espumadera en la miel y si el líquido que se adhiere a la vasija forma (al levantar ésta y sacudirla) burbujas como las de agua de jabón, proceden a sacar la masa.

En fin, esa es cuestión de práctica de un día, y el más lerdo puede adquirirla fácilmente, sin mayor perjuicio para el dueño de la empresa.

*La batición de la masa.*—Para evitar que la masa se requeme, se le echa un poco de sebo.

Sigue después la batición de la masa, con paleta de madera, y esa operación sí exige cuidados especiales.

Las artesas para batir panela deben ser (como las usadas en Salatierra) de unas 20 pulgadas de ancho por unas 12 de alto y 2 yardas de largo. Deben estar montadas sobre ruedas pequeñas para que se facilite la transición. Es importante que la masa no suba más de tres pulgadas en la artesa, para obtener un enfriamiento rápido y facilitar así la batición, la cual no debe prolongarse mucho, a fin de que no se cuaje la masa en la artesa.

Hay que tener presente que el principal objeto de la batición es impedir la formación de cristales grandes (los cuales sólo se forman en reposo), para que no se presente después la purgación o revenimiento, puesto que batiendo se consigue que los granos sean muy pequeños, para que formen una masa compacta, capaz de absorber la melaza completamente. Es decir, lo contrario de lo que se necesita para hacer azúcar, la cual requiere grano grande, para que después se escape la miel. *De manera que, para sacar panela dura, es preciso batir bien.*

### De los moldes o gaberías

Cuando la masa haya adquirido color amarillo oscuro, a temperatura tibia, se saca con un cucharón para echarla en los moldes o gaberías.

Los mejores moldes son los de hierro galvanizado, pues no tienen el inconveniente de los de madera, cuyos listones se ensanchan y se tuercen con el agua, y no ensamblan bien y fácilmente, por este motivo.

No hemos logrado saber con precisión qué dimensiones tienen los moldes usados en Méjico y Venezuela para fabricar panela destinada a la exportación, pero como en ambos países se habla de *panelón* o *papelón*, suponemos lógicamente que se fabrican allí panelas muy grandes, tal vez para facilitar el trabajo y para mayor comodidad en la envoltura y empaque, propios para la exportación. Pero por todo lo que hemos visto en revistas de Costa Rica, Méjico, Salvador y Venezuela, parece que es cuestión caprichosa y que en aquellos países fabrican panelas de distintos tamaños (de cinco, de diez y hasta de veinticinco libras).

### LA CAUSA DE LOS TEMBLORES SECUN LOS CHIBCHAS

De un estudio sobre los mitos religiosos de la América precolombiana, tomamos el siguiente aparte:

“Los chibchas adoraban al arco iris, bajo el nombre de “Cuchavira.” Declase que, indignado “Chibchacum” (“el báculo de los chibchas”) por los excesos de los habitantes de la planicie de Bogotá, resolvió castigarlos anegando sus tierras mediante el desbordamiento de los ríos Sopó y Tibitó. Refugiados los Chibchas en las alturas, rogaron a Bochica (el

dios bienhechor), el cual se apareció, al ponerse el sol, en lo alto de un arco iris, y dió salida a las aguas, arrojando su vara de oro y abriendo brecha en las rocas del Tequendama.

Además, obligó a Chibchacum a cargar con la Tierra, “que antes estaba sostenida por firmes estantillos de guayacán.” Cuando Chibchacum trasladó la carga de un hombro a otro, ocurren los terremotos, más o menos violentos según el menor o mayor cuidado que en ello pone.”

### LA HISTORIA SE REPITE

“EL NUEVO TIEMPO.” dice en el número del miércoles 5:

### LOS TEMBLORES EN 1825

De unos apuntes de puño y letra del historiador Restrepo, tomamos lo siguiente:

“1825—junio, 18. Anoche a las 10 y 40 minutos hubo en Bogotá un terremoto muy fuerte: ha dañado la mayor parte de las casas de la ciudad aunque ningún edificio ha venido abajo. Los conventos de San Francisco San Juan de Dios y la Candelaria sufrieron mucho como también la Catedral, más no pereció ninguna persona.

21—Ha continuado los terremotos ligeros, pero hoy a las 5 de la mañana hubo otro fuerte sacudimiento que ha echado a tierra algunos trozos de edificios y acabado de dañar otros que será preciso derribar. Toda la población está consternada durmiendo en toldas o en las casas de paja que hay en los alrededores de la ciudad.

23—Continúan los movimientos de la tierra aunque no con fuerza, y por consiguiente sigue el terror en todas las gentes. Hay noticias que casi todas las iglesias de los pueblos inmediatos están vencidas o han caído. Esta calamidad ha venido a complementar los apuros del gobierno.”

### Cámara de Representantes DIGNATARIOS

#### Tercer período reglamentario:

Presidente, H. R. Luis Morales Berti; primer Vice-presidente, H. R. Alejandro Amador y Cortés; segundo Vice-presidente H. R. José Ignacio Vernaza.

Firmado,

RESTREPO BRICEÑO,

## Hoy a las 8 p.m. en el patio del Patronato de San José conferencia sobre Apiay,

dictada por el Dr. Sergio Conner C.

Se invita a todos los vecinos, con especialidad a los comuneros.