

USTED ESTÁ AQUÍ
YOU ARE HERE



A mediados del siglo XVI, en Cartagena se instaló una de las sedes de la *Proveduría de Armadas y Fronteras*. Esta institución se encargaba de abastecer a las flotas y los ejércitos de todas las provisiones necesarias. Uno de los principales suministros era el *bizcocho*, un pan que se horneaba dos veces para prolongar su conservación. Dado el alto consumo de este producto, para su elaboración se construyeron varios molinos harineros de viento en el cerro del Molinete y veintiocho hornos de cocción distribuidos por toda la ciudad. Aquí pueden apreciar los restos de una tahona de los siglos XVII-XVIII que pudo dedicarse a la cocción de este *bizcocho* o bien a la elaboración del pan, producto básico en la alimentación de la época.

In the mid sixteenth century one of the headquarters of the *Proveduría de Armadas y Fronteras* was set up in Cartagena. This institution was in charge of supplying fleets and armies with all necessary provisions. One of the staples was "*bizcocho*", double-baked bread to last longer. To cater for the high consumption of this bread, several flour-grinding windmills were set up on the hill called *Cerro del Molinete* while twenty eight bread-baking ovens were also set up throughout the city. Here we see the remains of a bread-baking oven from the seventeenth to eighteenth century. It could be used either for baking this *bizcocho* or for making normal single-baked bread, another staple of the time.

