

# El Eco de Cartagena.

Año XXIV.

DIARIO DE LA NOCHE.

NUM. 6984

## Precios de suscripción.

CARTAGENA, un mes, 2 pesetas; tres meses, 6 id.—PROVINCIAS, tres meses, 7'50 id.—EXTRANJERO, tres meses, 11'25 id.  
La suscripción empezará á contarse desde 1.º y 16 de cada mes.

Números sueltos 15 céntimos.  
REDACCIÓN, MAYOR, 24.

VIERNES 7 NOVIEMBRE 1884.

## Condiciones.

El pago será siempre adelantado y en metálico ó letras de fácil cobro.—La Redacción no responde de los anuncios, remitidos y comunicados, conserva el derecho de no publicar lo que recibe, salvo el caso de obligación legal.—No se devuelven los originales.

Anuncios á precios convencionales.  
ADMINISTRACIÓN, MAYOR, 24.

## EL PAN.

El pan, ese compuesto de harina amasada y cocida al fuego, de diversas figuras, regularmente circulares, de varios tamaños y pesos, sustento comun del hombre, que se hace de varias semillas y más comunmente de la de trigo; ese alimento preparado con harina y agua, precedido de una fermentación mediante la levadura, tan distinta de los panes medicinales, va á ser objeto del presente artículo ó hacia el cual queremos llamar la atención de nuestros lectores, despues de la carne, de la leche, etc., dadas las estrechas relaciones que guardan entre sí, al tratarse de saber con certeza la mejor manera de que no pueda alterarse la salud, conforme al ideal de los mejores higienistas, los cuales vienen trazando cada vez más y mejor la marcha que debe seguirse para que sea garantida la salubridad pública, contra los que sin tregua ni descanso abusan de la buena fe ó de la ignorancia de las familias; pero que la ciencia trata de excluir esos abusos y debe combatirlos sin tregua ni descanso, repetimos en sus más recónditos atrincheramientos.

El pan es un alimento antiquísimo, puesto que su uso se remonta á los tiempos de Moisés, sin que falten creyentes que se atrevan á afirmar que los egipcios conocian la levadura, lo cual no quita que el arte de elaborar el pan fuera tan imperfecto entonces como lo es siempre toda industria en su principio.

La panificación como la elaboración mecánica de este artículo bromatológico, reduciase en sus primeros dias á moler la harina entre dos piedras, amasarla con agua y coctarla á la parrilla, resultando de todo esto una pasta endurecida ó galleta muy desagradable al paladar, pero tan pronto como se agregó á esta pasta levadura no se tardó en obtener un pan más ó menos poroso y más ligero por consiguiente; siendo un hecho digno de especial mención por lo mucho que aun puede contribuir en el progreso de la elaboración del pan que cuando éste se cuece dentro de ceniza, de la misma manera que se practicaba en los tiempos primitivos, su porosidad y ligereza aumentan de una manera sorprendente.

Cuenta la historia que la invención de los hornos para la cocción del pan se debe á Annus, personaje egipcio, á juzgar por el puesto distinguido que ocupó en su época. Así lo asegura al menos un tal Suidas, otra notabilidad contemporánea de Annus, autor de un verdadero tratado popular de panificación en aquellos remotos tiempos; pero con las imperfecciones que es de presumirse, revelando asimismo la historia que hacia

580 de la fundación de Roma se establecieron en esta ciudad los primeros panaderos griegos; creyéndose con mas certidumbre que el conocimiento del pan en las naciones del Norte tuvo lugar muy probablemente hacia 596 A. C. época de la fundación de Marsella, y 154 años de la fundación de Roma.

Atribúyese á los Galos la asociación de la levadura de cerveza á la harina para elaborar el pan, á lo cual se opuso por mucho tiempo la nación, conservando por ese mismo tiempo el gusto del pan ácimo ó sin levadura, no dejando de ser muy peregrina la idea entonces de darle al pan la forma de un plato, sobre los cuales se colocan los alimentos que debian guisarse con sus correspondientes salsas, cuyos platos de harina ó panes platos se comian como comemos ahora los pasteles, cuya costumbre de comer estas clases de panes (tranchoirs) conservóse indefinidamente entre esos fervorosos partidarios de Civiles. Tanto en un decreto del Delfin Hubert II, publicado en 1336, como en una publicación del escritor Froissart se mencionan estos panes platos, bien que ya el segundo los da á conocer con el nombre de taillors. Marcial, autor de las Vigilias de Carlos IV, tambien los menciona y en la coronación de Luis XII, lo mismo que en la de Carlos IX se sirvieron á los concurrentes á esas ceremonias platos panes, haciéndose extensivo el reparto de esos taillors á los pobres, al fin de las fiestas de sus soberanos.

El penosísimo y delicado oficio de panadero es antiquísimo, habiendo elegido los galos por patrono á Mercurio-Artatins, nombre derivado del vocablo griego artos que quiere decir pan, los cuales le erigieron un hermoso templo, del que dice Chonicer en su historia del Delfinado, se ven todavia las ruinas en el sitio ó lugar ocupado por el pueblecito de Artai, á mil metros de Grenoble, viniendo el nombre de panadero de la palabra boules ó bolas, sin duda por la forma esférica que se le dió al pan en esa fecha: el vocablo boulanger, el primer derivado, así lo hace comprender.

No es la harina la materia primera con que siempre se prepara el pan; pues aun donde no escasea este polvo del trigo se aprovechan otras como el centeno y la cebada, las cuales suplen más ó menos ventajosamente y la harina.

En varias comarcas francesas se come el pan de centeno por pobres y ricos, no faltando algunas en donde es preferido por la clase pudiente, siendo la papa y el alforfón ó trigo morisco el alimento del pobre.

El pan de harina de cebada es in-

ferior al de centeno, tornándose en muy compacto al contacto del aire, sirviendo de alimento en muchos países, en Alemania y España principalmente.

La harina de avena y de cereales que dá un pan de calidad inferior, porque es compacto, negro, de gusto amargo y nauseabundo, es de uso antiquísimo, segun lo revelan las estatuas de algunas órdenes religiosas, á las que se daban preferencia por los religiosos de esas órdenes, á fin de llevar á efecto más cumplidamente la virtud de la mortificación.

El maiz, el alforfón ya citado, el sorgo, el arroz y otras semillas de gramíneas, se aprovechan para preparar pastas y galletas más ó menos nutritivas, pero que jamás podrán reemplazar al pan de cereales, toda vez que las harinas de estas gramíneas no solo dan un pan menos alimenticio, sino más aplastado, bastando agregarle alguna cantidad de harina de trigo para que el pan adquiera mejor calidad en todo y por todo.

En diferentes épocas de escaseces de harina de trigo han ocurrido casos de haberse aprovechado harinas de granos de plantas leguminosas, como habas, lentejas, chícharos, judias, etc., por muy impropias que sean estas semillas para elaborar pan; estando calculado que cuando más la harina de esas leguminosas solo debe entrar en la cantidad de un cinco por ciento en la del trigo para preparar un pan de recibo.

En otras comarcas escasas de cereales y de granos, y más en las que son desconocidas completamente uno y otro, se prepara un pan con polvos de ciertas raices, segun se acontece en Zelandia, aprovechándose no pocas veces ciertas especies de helecho. En el Norte de Europa se elabora pan con el liquen islandico; siendo muy sabido que los indios de ciertas comarcas de América se alimentan con el mantoc, raíz perteneciente á la familia de las curforbiáceas, venenosa, cuya pasta ó pulpa cocida en burén constituye lo que aquí tambien se conoce por casabe.

Consta de una manera incontestable hace tiempo, que los ostiacos y los kalmucos comen un pan tan poco alimenticio como el que elaboran con la harina del neu husar blanco. Las harinas de castaña, de la semilla de linaza, de papas etc., se han utilizado para hacer pan en donde quiera que ha escaseado la del trigo.

Si la historia no es infiel, es de creerse que el primero que elaboró pan con harina de papas fué Faiguet, quien presentó á la Academia de Ciencias de Paris en 1761 un pan compuesto de partes iguales de harinas de trigo, de centeno y de papas, el cual tambien se asoció posteriormen-

te á Maluin y elaboraron un pan de mejor calidad mezclando á esas tres harinas algunas otras. Parmentier hizo pan de harina pura de papas. Por el mes de Noviembre de 1778 se sirvió en la mesa del barón de Espagnac con motivo de un banquete dado á varios ministros por este conde gobernador de los Inválidos, habiendo obsequiado posteriormente con esta clase de pan á Luis XVI.

Actualmente se panifica fécula, si se nos permite decirlo así, sin á que primera vista se descubra el fraude, dado el refinamiento puesto por obra en las principales capitales de Europa y América, de cuyo importante asunto pronto no ocuparemos.

Tal es la narración fiel y exacta de la panificación y su elaboración mecánica desde su origen hasta nuestros dias, la cual no dudamos que será del agrado de nuestros panaderos y de consumidores, en razón á la historia del pan, como todas las historias, no pasa sin dejar huella, su estado presente se enlaza íntimamente con el de ayer, ó valiéndonos de frases más gráficas, debidas á Pascal: La humanidad viene á ser un solo hombre, que se desarrolla de edad en edad por la adquisición sucesiva de descubrimientos resultantes de una serie de progresos anteriores, cuyas frases por su oportunidad las hemos tomado de uno de los discursos más instructivos del insigne Monlan sobre la higiene y epidemiología.

## HIELO ARTIFICIAL.

—0—

En la «Gaceta» de hoy se publica una real orden importante acerca de la cuota que por contribución industrial deben satisfacer los que se dedican en tienda á la venta pública de hielo artificial sin ser fabricantes de dicho artículo.

Como creemps de interés para muchos tal resolución publicamos á continuación las disposiciones que en dicha real orden se marcan y que son las siguientes:

1.º Que se adicione al epígrafe 89 de la segunda tarifa de la contribución industrial la siguiente nota. «Los dueños de pozos que figuren en la matrícula tendrán derecho á hacer ventas de nieve ó hielo en las condiciones que el art. 36 del reglamento vigente señala á los fabricantes de la tarifa 3.ª»

2.º Que para que tributen los vendedores que no sean fabricantes ni dueños de pozo se creen en la tarifa 5.ª dos epígrafes, adicionándolos con los números 4 y 5 á los de las clases 1.ª primera división, en los términos siguientes:

«Núm. 4.—Vendedores al por mayor y menor ó al por mayor solamente de nieve ó hielo que no sean due-