

# EL DIARIO MURCIANO

UNA PESETA AL MES.

PERIÓDICO PARA TODOS.

REDACCIÓN: VICTORIO, 53.

## AL DIA

### LA SEMANA

Ha dado una nota excesivamente simpática para los murcianos.

La conducción desde su eremitorio del monte al Templo Catedral de nuestra amantísima madre y patrona la Virgen de la Fuensanta.

La celestial Señora verificó su triunfal entrada en medio de las delirantes aclamaciones de un pueblo que la adora y que todo lo espera de su infinita misericordia.

Fué recibida en el sitio de costumbre por los Sres. del Cabildo, representaciones del Ayuntamiento y clero parroquial.

Un detalle:

A una pobre mujer de la huerta que esperaba al lado nuestro en la puerta de Sta. Maria la llegada de la Virgen, le oímos decir al verla aparecer en la plaza de Belluga:

—¡Qué hermosa viene! Ahora si que vá á llover; podremos sacar el trigo y pagar la renta al amo. ¡Infeliz, del que no crea en la Virgen!

Sus ojos se cubrieron de lágrimas y sus labios pronundiaron una oración.

Quizá para algunos sea objeto de risa lo que dejamos apuntado.

En nosotros, podemos asegurar, que las palabras pronunciadas por la humilde huertana, produjeron un efecto consolador, tan inefable bienestar, que exclamamos al oírla:

—¡Bendita sea la fé!

La Diputación, según nos dicen, acusa dos notas desagradables.

Una de ellas es el espectáculo que han dado varias amas de la Casa de Maternidad, reclamando *vis á vis* al Sr. Carreño, algo de lo mucho que se les adeuda.

Que este escuchó la petición sin alterarse en lo más mínimo y que apesar de que le amenazaron con dejar morir de hambre á los infelices angelitos á quienes prestan el jugo de la vida, las dejó marchar sin darles... una esperanza que es lo menos que podía dar.

Otra es la petición de cincuenta pesetas hecha en nombre de un empleado á quien se le adeudan mil quinientas con la agravante de que cuando se hizo la indicada petición se encontraba enfermo de

tal gravedad que fué sacramentado.

El Sr. Carreño parece ser que se llamó Andana y no dió un centimo.

En actos como este huelgan los comentarios.

Todo pasa y el Carnaval también nos dá esta noche el adios de despedida.

Los tres días han discurrido sin que tengamos que lamentar ningún desgraciado suceso.

El Casino se vió concurridísimo en los dos bailes dados por esta aristocrática sociedad.

Del organizado por el Circulo de Bellas Artes nada tenemos que añadir: ya digimos que resultó brillantísimo.

Ultima nota.

En la bodega que existe en la calle de Mario Baldo, el dia segundo de Carnaval se recaudaron de la venta de vino al *copeo*, cuatrocientas pesetas; ochenta duros.

Copear es.

## ORIGEN DEL PAN

Bien puede asegurarse sin hipérbole, que el pan es la base de la alimentación humana; fabríquese con ésta ó la otra sustancia, reciba peor ó mejor cocción y désele la forma que se quiera, la masa compuesta por harina de semillas y agua resulta el alimento más barato é imprescindible de la vida.

El origen del pan se remonta al nacimiento de la civilización en el extremo de Oriente. Su introducción en Egipto también es muy remota, cómo lo prueban los fragmentos hallados en fosas y sepulcros, algunos de los cuales tienen la particularidad de presentar con señales visibles un antiguo estado de fomentación; del Egipto tomaron los hebreos el uso de pan fermentado, pues algunos libros lo consignan así.

Compréndese facilmente que los procedimientos de fábricas y cocción debían ser elementales; en efecto, se colocaba un pedazo de masa en forma de torta sobre el hogar de la cocina, se le cubría de ceniza ó de brasas y se le dejaba hasta que tuviese cocido. Así fué cómo Sarah preparó el pan destinado á la comida de los ángeles y que Abraham recibió de manos de tres aparentes viajeros.

Poco después, y aun por los mismos hebreos, se empleó un sistema de cocción más perfeccionado,

consistente en colocar sobre una pañilla ó dentro de alguna sartén, la masa aplastada. También se cita el empleo de hornillos portátiles, aunque de dimensiones reducidas. En cuanto á silos hebreos comían el pan con ó sin levadura, es cosa averiguada que el pan ázimo solo se consumía en algunos dias y en determinadas fiestas.

Las palabras repetidas de la Escritura «romper el pan», hacen creer fundadamente que por aquel tiempo se fabricaba en forma de torta homogénea, esto es, sin heuduras ni saliente alguno.

El arte de fabricar el pan con harina de trigo se transmitió desde luego á la Europa oriental; los hebreos lo conocieron de muy antiguo y en Italia también se inició, aunque en fecha posterior. Es cosa evidente que los romanos empleaban el pan de trigo antes que la metrópoli fuese tomada por los galos, ó sea hácia el año 865 de su fundación, pues sabida es la engañaza empleada por los defensores del Capitolio, que arrojaron muchos panes á los sitiadores para demostrar que tenían provisiones en abundancia.

No se crea por esto que existia el arte del panadero, ó por mejor decir, la industria de fabricar pan. La faena de hacer el pan se hacía por las mujeres, y cada familia disponia de un horno particular, hecho de tierra ó adobes. Hasta el reinado de Trajano no se organizó el género de panaderos, pues este famoso emperador, para poner á Roma al abrigo de una escasez ó carestias perjudiciales, estableció embrionariamente la asociación de panaderos.

De Italia, el arte de fabricar el pan, se extendió á toda Europa, y Pinillo cita con encomio el pan confeccionado en la Galia y en España. La confección se hacía, sin embargo, por sistemas primitivos, hasta los tiempos de Tarquino el Soberbio, en que se comenzó á notar mejoras extraordinarias, merced á las mejores molindas y al uso de hornos en buenas condiciones.

Los franceses fabrican desde larga fecha un pan especial que servia para depositar en él determinados alimentos. Este pan es ni más ni menos la torta cocida en las brasas que se usa en algunas regiones en España para comer los *gazpachos*, revoltillo muy succulento y alimenticio. La fama de tales tortas proviene en la vecina república de la costumbre que tenían sus antiguos reyes, de agasajar al pueblo cuando ocupaban el trono. Se citan entre otras la elevación de Luis XII con motivo de la cual distribuyéronse 1.294 do-

cenos, y la de Carlos X, también muy pródiga en este asunto.

Actualmente la fabricación del pan ha alcanzado un desarrollo y una perfección sorprendente. Hay pan inglés, de Viena, de la reina, y otra infinidad de clases delicadas.

### ACTUALIDAD EXTRANJERA

## EL FIN DE LOS GITANOS

Parece que por esta vez, el gobierno de Austria Hungría se encuentra resuelto á acabar con esa raza pintoresca y nómada á cuyos individuos se les conoce en Hungría, con el nombre de tziganes, en Francia con el de bohemios y en España con el más vulgar despectivo de gitanos.

Hungría es hoy día el hogar, la nación de los gitanos, que los acogió cuando hace siglos los persiguieron las naciones europeas por suponerseles en tratos con Satanás. Los gitanos se establecieron en el reino de San Esteban, el siglo quince, en vida del monarca Segismundo.

El número actual de gitanos en Hungría llega á 10.000 y se clasifican en tres grupos: el de nómadas, que siempre van descubiertos de cabeza y pies; el de seminómadas, que festejan los domingos vistiendo sus mejores trajes y el de los que han adquirido hábitos estables.

Los de la última categoría dedicanse por lo general á la música, habiendo popularizado la música húngara tan genial é inspirada.

Cuando los gitanos llegaron á Hungría, no tenían cultura musical, pero bien pronto se apoderaron de la música magiar, que han constituido luego en música propia.

Su instrumento favorito es el violin ó «bas alja»: otros tocan el arpa y su aversión al piano es general, quizá por que no pueda este trasladarse.

No se concibe una fiesta en Hungría, sin que sea amenizada por una banda de tziganes: en las manifestaciones electorales y en los cortejos de bodas, se verá siempre una orquestilla de inspirados artistas, que no saben leer música sin embargo.

El lugar de residencia preferido por los bohemios es en las inmediaciones de la frontera de la Croacia. Los campamentos se erigen apartados de las ciudades y en las proximidades de un bosque. La misma tienda sirve para comedor, dormitorio, cocina y siempre arderá en su recinto una hornilla,

