

DIARIO DE MEXICO

Del Miércoles 10. de Junio de 1807.

Santa Margarita, y S. Primitivo. Q. H. en Santa Catalina mártir. Mañana hay indulgencia en las Iglesias de S. Geronimo, rogando por el Papa Pío IV., que la concedió, à mas de las diligencias acostumbradas. Neron fue hoy muerto año 68 de Christo, 14 de su imperio. Catalina de Medicis Reyna de Francia fue coronada hoy en S. Dionisio año de 1409.

La instancia.

A Caba de llegar, Anarda mia,
al delicioso campo, dó te espera
el blando resplandor, la luz primera
del muy risueño, del reciente día.
Si llegases ahora! ¡que alegría
por todo el ancho valle se esparciera!
Con frescas rosas la alma primavera
tus sienés al instante ceñiría;
cantárate de amor requiebros suaves
con cántico mas dulce, que à la aurora
el coro alegre de las dulces aves.....
¿Qué no llegas bellissima pastora?
acaba de aliviar las penas graves
del triste Anfriso, que tu ausencia llora. F. M. N.

Enciclopedia metódica. Historia del pan prometida ayer.
El oficio de los panaderos, que parece hoy tan necesario, era desconocido à los antiguos: los primeros siglos eran muy sencillos para dar tanta compostura à sus alimentos: el trigo se comía en substancia, como los demás frutos de la tierra; y después que los hombres hallaron el secreto de hacerlo harina, se contentaron mucho tiempo todavía con usarlo en gachas. Quando llegaron à amasar pan, preparaban este alimento, como los demás, en casa y à la hora de ir à comer. Este era uno de los cuidados principales

162. En la panadería de los
les de las madres de familias: y en los tiempos, en que un
Príncipe mataba por sí mismo el cordero, que debía comer
no se desdénaban las mugeres mas calificadas de meter la ma
no en la masa. Abrahan, dice la Escritura, entró de pris
en su tienda, y dixo à Sara: *Amasa pronto tres medidas de*
harina de flor, y haz panes subcinericios. Las damas Romanas
hacian tambien pan: éste uso pasó à las Galias, si se cree
à *Borrichio*, hasta las estremidades del norte.

El pan de los primeros casi en nada se parecia à
nuestro, ni en la materia, ni en la forma: venia à ser casi lo
que llamamos tortas, ó galletas; y las mas veces mezclaban
con la harina, manteca, huevos, grasa, azafrañ y otros in
gredientes. No lo cocian en horno, sino sobre parrillas à
fuego, ó en tarteras. Pero aún para ésta especie de pan
era preciso convertir en harina el trigo, y los otros granos.
Todas las naciones, como de acuerdo, emplearon sus esclavos
en éste penoso trabajo, y éste era el castigo de las faltas
leves que cometian.

Esta preparacion ó trituracion del trigo, se hacia al
principio en morteros, y despues en molinos de brazo. El
uso de los hornos, y cocer en ellos el pan, comenzó en
oriente. Los Hebreos, los Grigos, y los Asiaticos, conocie
ron éstas fábricas, y tenian personas encargadas de cocer
el pan: los Capadocios, los Lidios, y los Fenicios sobresalie
ron en ésto.

Estos operarios no pasaron à Europa hasta el año
de 583 de la fundacion de Roma: entonces los emplearon
los Romanos. Estos pueblos tenian hornos al lado de sus mor
linos de brazo, y conservaron à los que manejaban éstas ma
quinas su antiguo nombre de *pistores*, derivado de su pri
mera ocupacion de moler el trigo en morteros: dieron el
nombre de *pistoriae* à los lugares donde trabajaban: en
una palabra, *pistor* continuó significando al panadero, y *pis
toria* la panaderia. Baxo Augusto habia en Roma 329 panade
rias públicas, distribuidas en diferentes cuarteles, servidas
casi todas por Griegos: por que ellos solos sabian hacer bien
el pan. Estos estrangeros instruyeron à algunos libertos, que
se destinaron voluntariamente à una profesion tan util, y no
hay cosa mas sàbia, que la disciplina, que se les impuso, de
la que darémos una idéa el sàbado, conforme à éste mismo
extracto.

En

En esta Capital disfrutamos de un pan muy hermoso, de muy buen sabor, muy blanco, y muy conforme á las reglas que los mejores físicos, y médicos establecen para su perfeccion respecto de la salud. El sábio Buchan en su medicina domestica requiere para el buen pan: „que sea de buen trigo, bien amasado, y sin mezcla de ningun ingrediente dañoso. El de mejor calidad es el que no es muy ordinario, ni muy delicado; hecho de flor de trigo, ó mas bien de éste, y centeno mezclado.“ Segun ésta última circunstancia, que propone éste sábio, parece que queda bastante recomendado el nuevo pan económico de S. Carlos (cuyo espendio ha privilegiado nuestro Exmó. Señor Virrey actual á favor de los pobres del Hospicio) por que si examinamos las qualidades del maíz, respecto del centeno, hallaremos, que aquel lleva muchas ventajas á éste.

El uso del maíz en nuestras poblaciones es demasiado comun. Los pobres lo usan como un alimento de mucha substancia, y como el mas inocente en todas las enfermedades, usando de la bebida nacional llamada *atole*. La *tortilla* ó panes planos circulares, que se hacen del maíz, cocidos en un plano de barro puesto al fuego, son muy sabrosas, de substancia, y economía, por ser menos costosas que el pan de trigo, y por que los pobres que las usan, no necesitan del cubierto. Se dice tambien que preservan de la corrupcion en la dentadura á los que las usan, por el ingrediente de cal, con que se prepara el cocimiento de los granos. En la Capital, esto es, entre las personas de mayores comodidades, no es muy comun el uso de la tortilla, aunque si lo es el *atole*, por que aquella suele no asentar bien á los estómagos débiles, y de poco ejercicio. Sin embargo, segun los cálculos del Baron de Humboldt, se consumen anualmente en México 117.200 cargas de maíz, con poca diferencia del trigo, del que se consumen 1300 de harina anuales. Quisieramos tratar éste articulo con mas estension; pero la cortedad de éste papel no nos lo permite. Lo reservamos para los observativos.

Tablas de Humboldt.

Hemos recibido diferentes insinuaciones, para que las tablas de Humboldt no se interrumpan, pues es una cosa tan completa, y tan digna de darse en quaderno separado. Por fin nos determinamos á complacer á las personas de

gus-

gusto, que quieran subscribirse para el efecto: mas como por ahora no puede regularse el importe de la subscripcion, solo se advierte que los que quieran, pueden apuntarse en la libreria de la Monterilla, y ya que esté formada la planta, se avisará quanto deba ser el importe, que será muy corto. Hasta ahora solo hemos dado el articulo de poblacion, que aún está incompleto, restan los articulos de alturas, consumos, comercio, climas, y otros curiosos, que merecen la atencion de los eruditos, y que estarán muy bien por separado. La subscripcion se admitirá desde hoy hasta 20 dias corrientes, para dar lugar à los de fuera, que quieran tener éste precioso quadero.

Citacion. El Señor D. Antonio Fernandez de Cordova, Secretario de Su Mag. como albacea testamentario de su hermano D. José, desea saber quienes sean parte legitima por el difunto Sr. Obispo Dr. D. Andrés de Llanos Valdés, y de D. Felix Troncoso, vecino que fué del comercio de Veracruz, para entregar al primero 20100 y pico de pesos, y al segundo 10100, que se les ha regu-

lado en el concurso à bienes del Señor D. Eusebio Ventura Beleña, Regente que fué de la Real Audiencia de Guadaluara.

Perdida. Un candelero de plata, con arandela, con la marca de Mata Moros en cifra, y la arandela la de Gil, con una flor de lis encima, ambas piezas están quintadas: ocurrese à la almoneda de D. José Naxera en la esquina de Provincia.

Precios corrientes de Veracruz en 30 del pasado.
Los mismos que en la lista del núm. 598.

Precios corrientes de mayor consumo en ésta Capital.

Chile ancho à 4 pesos 6 reales. Id. pasilla à 6 pesos. Frijol barroso à 5 pesos. Arroz blanco à 7. Id. de guisar à 4 pesos 6 reales. Azafran en azeite à 18 pesos. Clavo de comer à 4 pesos. Canela fina à 8 pesos 4 reales. Cacao maracaybo à 5 $\frac{1}{2}$ reales. Id. tabasco à 6 $\frac{1}{2}$ rs. Id. guayaquil à 1 $\frac{1}{2}$ reales. Maiz de alondiga de 4 pesos à 4 ps. 4 reales. Id. Aventurero de 4 pesos 3 reales à 4 y 4. Sebo terciado à 30 reales. Manteca mexicana de 4 pesos 2 reales à 4 y 3. Id. de Toluca à 4 pesos 2 reales. Gavyanzo à 8 pesos.