

en una edad muy tierna, en que no pueden ménos que producir séres raquíticos y endebles, y á los varones obligándolos ya á los diez años á desempeñar los rudos trabajos del campo y de la carga; el descuido y la indiferencia con que se mira, la india no cuidándose para nada durante su embarazo del producto que lleva en su seno, ya nacido el pequeño sér queriéndolo alimentar desde muy temprano de una manera inadecuada, lo que hace que éste, mal se desarrolle, y ya logrado viendo con apatía todo lo que pudiera escaparle de las pestes y de las epidemias; ciertas costumbres que mucho la gastan y perjudican, como las continuas romerías religiosas que emprende de unas á otras remotas tierras á pié y cargada, en pos de un santo ó de un santuario, por el que abandona hogar, familia é intereses y por el que se expone á las intemperies; y, por fin, lo rudo de los trabajos á que se entrega, especialmente las mujeres, que á la vez que crían á sus hijos hacen las molindas de maíz de sus casas, y aun salen al campo á ayudar al hombre en sus labores; todas éstas, calamidades que alguna vez ellos mismos han lamentado,<sup>1</sup> y se explicará perfectamente el grado de enervamiento, de miseria y de abyección á que ha podido llegar hasta nuestros días la ántes valiente y vigorosa raza de Cuauhtemoc y de Netzahualcoyotl; que día á día va desapareciendo del Norte del país y concentrándose hácia el Mediodía y la que, si pronto no se pone el remedio, no podrá ménos de desaparecer de su propio suelo en el transcurso de algunos siglos.

Ya nuestros Gobiernos se han preocupado de este asunto, y de algunos años acá han procurado encontrarle el remedio, especialmente buscando el cruzamiento de la raza. Para esto han procurado la inmigración de algunas de las extranjeras y la colonización de algunas regiones de nuestro suelo, y han fomentado la extensión de nuestros ferrocarriles, uno de los mejores medios de facilitar y aumentar la inmigración: desgraciadamente los ensayos han sido poco felices, pues que si bien se ha tenido la atingencia de importar para el cruzamiento individuos

<sup>1</sup> "... La ruindad de nuestros alimentos, la desnudez que soportamos, las fatigas que tenemos para muy mal alimentarnos, son unas de las principales causas porque nuestro cuerpo es tan flaco y raquítico, nuestra alma tan pobre de ideas, y tan ruin que nos constituye y nos relega á la más despreciable y degenerada raza de simples vivientes..." (Trozo de una carta escrita por unos indigenas, publicada por el Sr. Pimentel en su obra sobre Filología).

de la raza latina, tales como italianos, españoles y belgas, se ha descuidado elegir los lugares y los climas que les fueran más propicios para establecerse.

Respecto á nuestras guerras civiles, debe saberse que es precisamente esta raza la que da casi todo el contingente de sangre.

Respecto á nuestra mortalidad, sólo en la Capital, no baja al año el número de defunciones de cerca de 14,000.

Nada dirémos, porque nada hay especial á México, respecto de la higiene de las edades y de las profesiones, sino que está todavía muy descuidada.

La prostitucion, como en toda nacion civilizada, está en auge; sólo en la Capital hay sobre unas dos mil ramera, y á pesar de la vigilancia que se despliega sobre ella, causa tristeza ver los terribles estragos que produce.

Pasemos á ocuparnos de los alimentos.

La alimentacion actual en el país está perfectamente arreglada, tratándose de las clases acomodadas, pero refiriéndonos á la clase pobre y á la indígena, no puede ser peor, pues que éstos prescindén, especialmente los últimos, del uso de las carnes, formando su principal alimento los vegetales y las tortillas, y, si acaso, toman algunos productos azoados, el *ahuauhtle*, el gusano del maguey tostado, los pececillos de los lagos y canales, algunos productos de caza, los jumiles, en los lugares donde los hay, y así algunos otros animales insignificantes. Y donde es más sensible esta mala alimentacion es en la Capital, que si consume grandes cantidades de carne—en el año de 1868 se introdujeron á la ciudad 49,358 reses, con un peso de 493,580 arrobas; 118,000 carneros, con un peso de 150,000 arrobas, y 72,000 cerdos con un peso de 469,987 arrobas; en 1872 se mataban 150-reses diarias, 110 ménos de las que hoy se sacrifican, y en estos últimos años se han introducido al Rastro anualmente, sobre 80,000 reses y 120,000 carneros, fuera de las grandes cantidades de animales como cabritos, conejos, codornices, gangas, gallinas, liebres, patos, perdices, pollos, pavos, pichones y pescados que se introducen á nuestros mercados—carne por otra parte perfectamente examinada por los veterinarios del Rastro ántes de salir al consumo, y de leche y de otros productos azoados, y de verduras que entran diariamente en carros venidos de las Quintas y por el Canal en canoas en cantidades fabulosas, ellas tambien consumen estos productos de muy

mala calidad y en poca cantidad, debido á la sordida avaricia de algunos especuladores que se ocupan de alterar ó mermar los alimentos de primera necesidad.

Hoy son muchas las sazones y las costumbres de comer admitidas en el país, pues la española, la francesa, la americana y la inglesa, son perfectamente aceptadas en las mesas.

Incontable es el número de preciosas y agradables frutas que se consumen en el país, donde, sólo en la Capital, se introducen, el aguacate, la anona, el cacahuete, el camote, la caña de azúcar, el capulin, la castaña, el chabacano, el chayote, el chicozapote, la chirimolla, la cidra, la ciruela comun, la ciruela de España, el coco, el coquito de aceite, el dátil, el durazno, la fresa, la granada, la granadita de China, la guayaba, la guinda, el higo, el huacamote, la jícama, la lima, el limon, el mamey, el mango, la manzana, el melocoton, el melon, el membrillo, la mora, la naranja, la nuez, la nuez encarcelada, la pera, el peron, la piña, el piñon, numerosas variedades de plátanos, la sandía, el tejacote, la tuna, la uva, el zapote blanco, el borracho y el prieto y la zarzamora, fuera de otras todavía muy numerosas. El gasto de éstas es tal, que sólo en el año de 1868 se consumieron, segun un informe del regidór de esa fecha, del ramo, más de medio millon de mameyes, millon y medio de limas, cerca de dos millones de plátanos, dos y medio de naranjas y tres y medio de mangos.

Dando por sentado que los condimentos usados en nuestros dias son, con poca diferencia, los que ya señalamos de la época colonial, dirémos aquí dos palabras sobre la nueva fabricacion de algunos de ellos. En el año de 1858, un inteligente industrial, Don Fernando Pontones, presentó al Gobierno muestras sobre varios productos que obtenia del maguey, tales como azúcares de varias clases, mieles, aguardientes, vinagres, etc., y pedia privilegio para su fabricacion. El Gobierno nombró en comision para que reconocieran los nuevos productos y dictaminaran, á los Sres. Varela, Martínez del Rio y Rio de la Loza (L.); la opinion de éstos fué favorable para la nueva industria; pero ésta no se pudo sostener, sin duda por la competencia de los productos de la caña y, al fin, fracasó en su cuna.

Y aquí asentarémos que el signo de las transacciones mercantiles en este período, han seguido siendo las monedas, al principio de él siendo enteramente iguales á las que hoy tenemos; en la época del llamado

imperio llevando en el anverso el busto de Maximiliano y en el reverso unas balanzas, monedas que fueron mal recibidas especialmente en Europa; y las contemporáneas, nuestras onzas, nuestros escudos, nuestros pesos, nuestros de á cuatro, nuestros de á dos, nuestros reales y nuestros medios, teniendo en el anverso el águila mexicana y en el reverso el Sol de la Libertad. Algunas variantes presentan las nuevas decimales, los décimos y los quintos de plata y los centavos de cobre que sólo llevan nuestra águila.

De nuestras bebidas son favoritas de nuestras mesas el pulque, el mezcal, algunos vinos de uva extranjeros, y actualmente unos nacionales de Parras (Estado de Coahuila) que empiezan á adquirir cierta boga.

El pulque, bebida hoy abundante en el Distrito Federal y en los Estados de Veracruz, Puebla, Hidalgo, México, Michoacan y Guanajuato, es un líquido alcohólico producido por la fermentacion de la aguamiel extraida del maguey.

La aguamiel, como acabamos de asentar, es el jugo extraido, por procedimientos particulares, del maguey, líquido ligeramente amarillento, algo turbio, de sabor fresco, dulce y agradable, que tiene una densidad de 1.028 á 1.035, y el que, segun el Dr. Lobato, está compuesto, por cien partes de:

Agua aromática con ácido agáxico.....	65.00
Goma, almidon y resina.....	5.00
Albumina vegetal.....	5.00
Azúcar agávida.....	18.00
Salas, celulosa y aceite esencial.....	4.00
Pérdida.....	2.00

Este líquido es el que en presencia de la semilla del pulque ó de la madre, fermenta: —en esta el distinguido naturalista Dr. Barragan descubrió una alga que llamó *cryptococcus* del pulque:— y se convierte á las seis ó siete horas en esa bebida popular, líquido blanco sucio, espeso, mucilaginoso, de gusto alcohólico ligeramente ácido, cuya densidad es de 0.987 y cuya composicion, segun el Dr. Lobato,<sup>1</sup> es, por mil partes, de:

<sup>1</sup> Estudio químico-industrial de los varios productos del maguey mexicano. Dr. Lobato. México.—1884.

## PULQUE DE OMETUSCO.

Agua, ácidos agávicos y carbónico y aceite esencial.....	901.25
Alcohol agávicos con aceite esencial .....	84.74
Acido agávicos <sup>1</sup> .....	1.20
"    múicico.....	1.59
"    acético.....	Indicios.
"    valeriánico.....	"
Azúcar no trasformada.....	2.92
Goma formando mucílago.....	2.25
Sales, solubles é insolubles.....	7.47

Esta bebida ha tenido en México tal consumo desde tiempo inmemorial y ha aumentado á tal grado, que basta saber que en la época del virey Revillagigedo sólo habia 34 pulquerías, mientras que en el año de 1864 ya teniamos 513, número que probablemente hoy se ha duplicado<sup>2</sup>. No hace muchos años se calculaba una introduccion anual de cincuenta y tantos millones de botellas; despues se admitió que para una poblacion de doscientos cincuenta mil habitantes, el consumo anual pasaba de tres ó cuatro millones de arrobas, lo que daba quinientos gramos diarios por persona; hoy que la poblacion ha crecido y que es mayor la facilidad del transporte, el gasto es mucho mayor.

El abuso de esta bebida produce accidentes muy especiales, distintos de los del alcoholismo, estado patológico al que el Dr. Lobato, en atencion á su origen, propone que se llame *pulquismo*.

Alguna vez un distinguido farmacéutico, el profesor Herrera, propuso á la Academia de Medicina que se usara de este licor como de un vehiculo para la administracion de ciertas sustancias medicinales, y aun presentó las fórmulas de unos pulques de quina, de fierro y de bismuto. Como todas las innovaciones entre nosotros, se dió lectura al trabajo, se le archivó, y nadie se ha ocupado hasta hoy de secundar el pensamiento.

El mezcal es el alcohol extraido del pulque por medio de la destilacion, alcohol que abunda en los Estados de Jalisco, de Zacatecas, de

<sup>1</sup> Un distinguido químico de Guanajuato, el profesor Fernández, cree que este producto, que descubrió hace años, en 1876, es una base á la que llamó *agavina*.

<sup>2</sup> En 1885 dió el Gobierno del Distrito licencia para 817 pulquerías.

San Luis Potosí, de Guanajuato, de Michoacan, de México, de Hidalgo, de Puebla, de Oaxaca y de Chiapas. Segun su riqueza en este principio se le distingue con los nombres de *chorrera* y de *pechuga*, siendo los caracteres del primero ser un líquido flúido, incoloro, de sabor ardiente, de una densidad de 0.939 á 0.961, marcando 35° del alcoholmetro de Cartier, y que contiene entre sus componentes, agua, alcohol, agavina, ácidos agávicos, acético y valeriánico, productos pirogenados y aceites esenciales; y siendo los del último, ser un líquido trasparente, muy aromático, muy sávido, de una densidad de 0.799 á 0.840, que marca 40° al areómetro, y que contiene tambien, entre sus componentes, aunque en distintas proporciones, agua, alcohol, ácido agávicos, agavina y aceites esenciales; y, cosa particular, su uso prolongado no produce, como el alcohol de caña, el *delirium tremens*, ni hepatitis supuradas intersticiales ó las atróficas, ni nada de esos accidentes que son consecuencias ineludibles del abuso del último.

Actualmente se están haciendo comunes en nuestras mesas ciertos vinos fabricados en el Estado de Coahuila, en Parras, tales como blancos y rojos de mesa, moscatel, coñac, etc., que son dignos de consumirse por su gusto y su pureza.

De una manera general el gasto de los alcohólicos ha aumentado en la República, donde solamente en la Capital hay sobre 781 expendios abiertos al público.

Para terminar con la última de estas bebidas recordaremos, que habiendo estado en pleno auge en la época en que dominó en nuestra medicina la escuela de Brown, cuando se hizo la guerra á ésta y la substituyó la de Broussais, se las proscribió, especialmente entre las gentes acomodadas, de las mesas, y se las empezó á substituir por las cervezas.

El uso del tabaco aumenta cada dia más y más.

El agua que hoy surte á la ciudad es abundante. Le viene de tres fuentes: una, la gorda, de dos grandes veneros que nacen en el vecino bosque de Chapultepec, la que se eleva por medio de bombas á un depósito de fierro, y la cual es conducida por medio de arcos y cañerías de fierro á surtir toda la parte Sur de la ciudad; la delgada, de los manantiales de los Leones, del Desierto y Santa Fe, conducida tambien por arcos y cañerías que entran por San Cosme, la que surte á la mayoría de la parte Norte de la misma; y, por fin, últimamente recibe