

por lo comun no tiene la moda otro fundamento que el capricho de los hombres, que regularmente son menos sensatos; que las modas son la destruccion del estado, y ruina cierta de sus mas devotos; en vez que la filosofia moderna solo reconoce por fundamento la razon, y la esperiencia de los hombres mas ilustrados de todas las naciones, y que ella felicita los pueblos en que por fortuna se dedican los sábios à cultivarla. Tengo firmes esperanzas de que V. P. será uno de estos, y no solo reconocerà su ventaja sobre la antigua, sino que procurará hacer ver que por toda justicia esta es la única que debe enseñarse, como mas útil à la iglesia y al estado.

Quisiera estenderme sobre cada conclusion de las de su acto, y probarle con la misma solidez que he propuesto todo este discurso lo inútil de casi todas, y lo falso de las mas; pero me urgen otros negocios de superior importancia, y creo que los avisos antecedentes bastarán para desimpresionar à V. P. de la mala filosofia en que ha ejercitado las elevadas potencias de su alma, y que puede cultivar de un modo incomparablemente mejor.

Concluiré pues esta, regalándole à V. P. un testito de Ciceron, que puede servir de epígrafe à los actos que compusiere con arreglo à mis consejos, y suplicándole muy rendidamente que se sirva contarme entre sus mas apasionados, y me imponga las órdenes de su agrado, pues estimaré como un honor muy distinguido el poderme verdaderamente llamar su atento seguro servidor=*José Velazquez de Vice-Cotis.*

TESTO REGALADO.

Meum semper judicium fuit, omnia nostros aut invenisse per se sapientius quam Graecos; aut accepta ab illis fecisse meliora, quae quidem digna statuissent in quibus elaborarent.

Cicer. Tusc. Lib. 1. cap. 1.

Gaceta de literatura de 7 de noviembre de 1789.



Noticia del meteoro observado en esta ciudad en la noche del dia 14 del corriente.

Serian las ocho y media (1) de la noche, cuando mi mozo advirtió se registraba en el cielo una luz particular por la parte del norte: al punto subí à mi pequeño observatorio, y registré una parte de círculo formada de una luz rojo obscura. La persuacion en que estaba de que las auroras boreales solo son observables en las partes septentrionales ò meridionales del globo, me tenía perplejo. A primera vista parecia que en la villa de Guadalupe habia algun incendio; pero reconociendo que entre la luz y la ciudad se miraban bien claros los cerros que están contiguos à la villa, se me presentaba la idea de que acaso el pueblo de S. Juanico ó de S. Cristobal eran los que incendiados causaban aquella luz; pero tambien advertia que estos pueblos son pequeños para poder esparcir tanta copia de luz, à mas de que en un incendio la luz se observa cónica y no circular como la de la ocasion: por lo mismo deseché la idea de que fuesen algunos campos incendiados, pues solo en la primavera acostumbran quemarlos, à mas de que en estas ocasiones no se registra semejante fenómeno, por lo que hube de reconocer que era una aurora boreal.

Tampoco imaginé que otros pueblos situados al norte, como Zumpango &c. fuesen los incendiados, porque en virtud de la curvatura del globo, y lo poco que puede elevarse la luz causada por un incendio, no se podian desde Méjico registrar los efectos del estrago. Todo esto bien reflexionado, me determinó à creer era una aurora boreal. A lo mismo asintió D. Mariano de Castillejo que me acompañaba, en virtud de haber leído y meditado lo que es este meteoro, aunque ni él, ni yo, ni creo que alguno en Méjico lo haya registrado antes de esta vez que se nos ha presentado. (2)

Para dar una idea del modo con que estaba formada, diré que era un segmento de círculo, cuya saeta que se

(1) Un sugeto de instruccion y veracidad, me aseguró despues que habia visto este meteoro desde las ocho; bien que à esta hora comenzaba à estenderse sobre el horizonte.

(2) Salvo que semejante fenómeno fuese el que consternó à muchos en 1776 en el mes de abril. Segun lo que se me comunicó que una aurora boreal: con esta duda lo comuniqué à Europa.

232. *no habia mas en el mundo que el sol y la luna.*
 dirigia del punto del norte en el horizonte para la estrella polar, era de 12 grados y la cuerda que subtendia el arco, de 38 grados. Para los que no son matemáticos se podrá explicar lo que es segmento de círculo, lo que es saeta, si se dice que ocultando bajo el tablon de la mesa la mayor parte de un sombrero, la parte circular que resta visible, es un segmento de círculo, y que aquella linea que dividirá la parte visible del sombrero en dos iguales, es la saeta, y el borde de la mesa será la cuerda que subtende la periferia, ó parte circular que se vé del sombrero.

Con este simil se explica la forma y magnitud del fenómeno en cuestion: su color como ya dije era de un rojo obscuro, en el cual permaneció hasta poco mas de las nueve, pues al cuarto la luz se observaba mas debilitada, y á las nueve y media apenas se registraba alguna ligera tintura en aquella parte del cielo.

Lo digno de notarse es que al páso que se iba desapareciendo el color rojo, le sucedia otro blanquecino semejante al que se registra por la parte del Norte, cuando se prepara alguna fuerte helada.

Como se escriben observaciones y no se debe omitir alguna, aunque á primera vista se presente como de poco interés, debo advertir que á las nueve y cuarto el segmento se habia inclinado algo para el Nordeste, respecto á lo que antes se verificaba, y que por entre la luz de la aurora se distinguian algunas estrellas. En el dia 14 el termómetro espuesto al Norte, estaba á las seis de la mañana en 7 grados, el barómetro señalaba 21 pulgadas $7\frac{1}{2}$ líneas, y el higrómetro 62 grados, el dia fué muy sereno.

¿Qué mucho que todo un público compuesto de mas de 200 mil almas se conturbase, si sabemos que Paris, reputada por una de las cortes mas sábias de Europa, no hace muchos años se consternó al oír que Saturno habia desaparecido, entendiendo muy mal la espresion de uno de los primeros astrónomos de este siglo? La falta de conocimientos de la verdadera física ha hecho creer á los pueblos, sobrenaturales y espantosos los fenómenos raros que de tiempo en tiempo ofrece la naturaleza á la indagacion y entretenimiento de los sábios; y aunque el pueblo nunca será físico, si los muchos que estudiaron sus cursos de filosofía hubieran sabido lo que es aurora boreal [1], habrian

(1) Se llama aurora boreal porque en el color se asemeja á la

desde luego libertado al público de un temor [1], efecto solo de su ignorancia en esta parte, así como desengañaron á muchos varios sugetos instruidos en las ciencias naturales.

¿Se teme algun contratiempo cuando se ve el arco iris? No: pues este es un fenómeno que se verifica en los límites de la atmósfera terrestre, y las auroras boreales se presentan á infinita distancia respecto de ella, como lo demuestra el sábio Mairan en su obra sobre la aurora boreal.

Este sábio atribuye este meteoro á la luz zodiacal que se separa, y por esto se nos hace visible. Por lo que pueda contribuir respecto á los progresos de la física, espodré estas dos observaciones subalternas. En el sol entre otras muchas manchas de que ha estado cargado, desde el dia 7 se registran cinco de mucha magnitud, la menor de estas escede dos ó tres veces á la grandeza de la tierra, y anoche hora y media antes de que se observase la aurora boreal, la luz zodiacal se presentaba muy clara y se estendia del Oeste Sudoeste al Nordeste, por mas de cuarenta grados.

Se dirá acaso que los terremotos, los rayos son temibles, no obstante de ser efectos naturales. Son temibles, si como lo es la picada de un insecto, la mordida de una vívora, y aun en esto se conoce la debilidad del hombre. Referiré la reflexion de Muschembroek.

Este sábio dice muy bien hablando de Leyden [y yo lo digo respecto á Méjico]: en cada año mueren de fiebres agudas mil ó mas personas, y apenas perece uno por el rayo: no obstante esto se teme mucho mas al rayo, menos destruidor de la especie humana, que á las fiebres agudas. El aparato con que se presentan algunos fenómenos los hace mas temibles: no todos los meteoros son señales de la

luz del crepúsculo antes del orto del sol, y boreal porque es hácia el polo del norte: tambien se asemeja á la luz del crepúsculo de la tarde, aunque á este no se le llama aurora (espresion que regocija), sin duda porque la diferencia de uno á otro es muy grande: al primero aun las aves lo festejan y nos deleitamos, con considerar salimos de las tinieblas: el de la tarde anuncia funestidad, y un silencio imágen de la muerte.

(1) El temor de las divinas venganzas es don de Dios; mas esto no tiene por objeto un fuego inocente que se presenta á los ojos de la carne en el cielo; sino aquel fuego devorador que vemos con los ojos de la fé encendido en las cavernas de la tierra por la justicia de un Dios airado contra los pecadores.

justicia divina: son efectos de la omnipotencia: *Opera manuum tuarum sunt coeli.*

P. D. Esta aurora debió verse en Europa à la madrugada del 15: ya las noticias públicas nos describirán fenómeno, que para esta parte del mundo debe haberse presentado muy brillante, como tambien à los habitantes de la Asia septentrional. En la América septentrional, esto es, Nuevo Méjico, Sonora, California &c. debió registrarse con igual brillantez, salvo las circunstancias locales. Tambien debió observarse, aunque muy débil, y de corta elevacion, en los obispados de Puebla, Oajaca, Chiapa, Goatemala y en parte del de Nicaragua (1).



Satisfaccion à un amigo.

Mi dueño y Sr.: V. quiere le esponga à mi pesar el juicio que tengo formado del cuadernito que D. Desiderio de Osasunasco imprimió con el título de *Observaciones sobre la preparacion y usos del chocolate*, y que fechò en Méjico à 16 de mayo de 1789. No diré con V. que el autor mas bien nos espone la historia de su estómago, que la verdadera práctica de preparar el chocolate, al que el autor, siguiendo à un famoso naturalista, califica de theobroma, esto es, manjar de los dioses. Una bebida que ha sido tan perniciosa, ó poco provechosa al autor del cuaderno, no sé que los dioses se acomodasen con ella: ya se ve que como los dioses se soñaban inmortales, nunca podrian experimentar los perjuicios que espone el nuevo historiador del chocolate. V. que en ocasiones suele estar de humor, y ja-

(1) Lo costoso que es aqui la impresion de láminas me impide publicar una estampa, en la que demostraria graficamente las partes del globo en que se observó el meteòro, à que horas, y su estension sobre el horizonte respectivo à cada pais. Para suplir en algun modo, digo, que el centro del círculo luminoso de la aurora se halló en el zenit ó perpendicular en los grados 110 de longitud, y en los 48 de latitud boreal. En el desierto de Cobichamo al norte del Tibet y Sur de Tobolsk, ciudad de la Siberia rusiana, alli se presentaria como un quitasol ó paralluvia, cubriendo casi la mayor parte del horizonte; fenómeno admirable, y que deleitaria mucho à los habitantes de aquel bárbaro pais; que no estén preocupados.

más en aptitud para sorber un material que tiene fama de aumentar ó causar la melancolia, al oír la voz theobroma, me dijo: mas bien le llamaria broma de los dioses; pero esta fué una burlita de que prescindamos en la ocasion.

¡Qué mucho que el chocolate no acomode à todos, y que el médico consultado permaneciese irresuelto! (pàg. 1.) ¿Con todos los comestibles no se experimenta lo mismo? Hay estómagos que se engullen un canasto de peras ó de ubas, y otros con pequeña porcion experimentan una fuerte precipitacion. Los vientres, amigo y Sr., son como los rostros, ó el alcance de la vista, que en nada se parecen. Algunos deboran arrobas de chocolate; y otros se incomodan con mascar un grano: hasta aqui nada hemos adelantado. Omito copiar los experimentos que el autor espresa à la pàg. 2, sobre las preparaciones y combinaciones que ha planteado respecto à su estómago, porque otros que no son de tan debilitada organizacion lo toman segun y como acostumbra manipularlo las personas que por ocupacion se ejercitan en labrarlo, y no se quejan de indisposicion. Esto prueba que pocos son los que se incomodan con el uso del chocolate; y extraño en virtud de la instruccion que se conoce posee el autor, no nos ministre ó no haya usado de tanta receta chocolatuna que se lee en las obras públicas; porque no solo los presuntuosos del siglo, los químicos de seriedad como un Baumè, un Parmentier han llamado à juicio al cacao para sentenciar el método y cantidades que deban mezclàrsele; sino tambien otros químicos honorarios. Mas dejando esto aparte, veamos el grande descubrimiento que nos presenta el caballero Osasunasco en las pàg. 3, 4 y 5, para disponer el manjar de los dioses, de manera que no perjudique aun à los estómagos de los hombres mas delicados: veamos, vuelvo à decir, si la receta que se espone es útil ó impertinente, gravosa ó bromosa.

El esquisito hallazgo consiste, segun su inventor, en desquebrajar los granos del cacao, echarlos en una vasija de barro vidriada (requisito escusado, porque lo mismo se conseguiria si se usase de madera, ó de otra cualquiera materia, con tal que no sea atacable por el alkali de la legia) y anegar los granos con suficiente legia de la que usan los tocineros, ó las labanderas de lienzo: „al cabo de diez ó „doce horas se derrama la legia, y labando el cacao con „agua limpia se derrama tambien esta, la cual se reemplaza

„za con otra, agregando medio cuartillo de vinagre, ò su correspondiente cantidad de zumo de limones ó naranjas „âgrias, à cada seis cuartillos de agua. En esta última se „mantiene el cacao otras tres ó cuatro horas, y luego se „vuelve à labar muy bien en dos ò tres aguas distintas pa- „ra ponerlo à secar al sol.” Aquí se me presenta una re- fleccion.

Parece suponer el autor del nuevo secreto, que el âc- cido del vinagre, del limon y de las naranjas âgrias son idénticamente, como dicen los químicos, lo mismo; pero ha- blando en confianza no es así. Vaya de estómagos particu- lares: à muchos les acomoda muy bien el uso del vinagre, y les daña el zumo del limon y de naranjas, ò de grana- das âgrias, y *viceversa*. Pues en una preparacion de tanto requisito ¿como hà de ser indiferente usar de âcidos tan disparatos? El autor, que es de mucha ingenuidad, confie- sa deber esta idea al abate Rosier, quien aconseja el uso de la legia alcalina para destruir la acrimonia que tienen las càscaras de la semilla de navo y otras; pero si el aba- te Rosier viese que su idea se intentaba estender hasta el cacao desquebrajado, acaso se presentaria en forma contra el nuevo autor: porque, hablemos con ingenuidad, ¿què se va à conseguir con remojar el cacao en legia alcalina? Mi- norar la cantidad útil que contiene el cacao, y este secre- to entonces se reduce á ser broma de la bolsa.

Asentemos principios ciertos para desvanecer secreto que al que no supiere lo que es química, le parecerà capaz de convertir à los hombres en dioses, ò à lo menos en Matusalenes. Es innegable que la parte nutritiva del cacao, la sola útil (1) es aquella grasa que se conoce por manteca de cacao: ¿qué sucederà si el grano quebrantado se echa en legia? Lo primero, que la legia se unirà à parte de la grasa para formar un jabon, y despues de apurado por me-

(1) El P. Ximenez, traductor del grande Hernandez, advierte en la obra que imprimió en esta ciudad à principios del siglo pasado, que para que el chocolate sea útil à la salud, es necesario moler el grano con la càscara, porque ésta por su amargor coadyuva à la di- gestion. Lo cierto es, que los indios compran la càscara, que se ar- rojaría como inútil si no hubiese compradores, la que molida y mez- clada con anís, sirve en lugar de chocolate. He visto que à muchos les gusta, y aun aseguran ser bebida provechosa. Lo que puedo asegurar es, que la càscara no es un parenchimo inútil; su sabor amargo denota, que no se debe tener por un mero esqueleto.

dio del agua simple este jabon se disolverà en la agua, y se arrojarà à la calle: ¡qué utilidad! Por lo que el que està acostumbrado à tomar, por ejemplo, media onza de subs- tancia nutritiva, cuando usa de una onza de chocolate reci- birà en su estómago menor cantidad de dicha substancia, porque alguna en estado de jabon se virtió con la agua de las reiteradas lesiones.

Se usa despues, en virtud del consejo que dà el au- tor, la infusion del grano en agua mezclada con âcido: ¿y entonces que sucede? Esto; la materia grasosa que se ha- bia unido al alkali, y que resistió el fregado ò labadura, ya no es jabon à causa de que el âcido se une al alkali, y abandona la parte grasosa. Vea V. aquí una operacion inútil y contraria à la primera, porque lo que se logra, ó por mejor decir se verifica en virtud del alkali, el âc- cido lo desbarata, y nos hallamos con que aquellas particulas que el alkali hizo inocentes, el âcido las restablece à su primer estado. Si esto no es cierto, quemar los libros de Macquer y de los mejores químicos.

Quisiera preguntar al autor en virtud de qué se funda para asegurar que la legia despoja al cacao desquebrajado de sus partículas perjudiciales. Lo primero, si el cacao se echa remolido, toda la grasa se unirà al alkali, y solo quedarà el *parenchimo*, esto es, aquella armazon inútil para el sustento, y que solo sirve para conservar la figura al gra- no, y para sostener las pequeñísimas oquedades en que se cria la grasa: ¡qué buen chocolate seria este! Aun menos nutritivo que la paja. Si se echa el grano desquebrajado, na- da abanzamos, porque el alkali, en las diez ò doce horas que prescribe el autor, tan solamente atacará la superficie de las pequeñas porciones del cacao, y el interior de cada una de ellas ¿no estará en posesion de las partículas per- niciosas que el autor supone? Ello es que la grasa interior de cada particula no ha tenido contacto con la legia; no pudo pues ser corregida.

No asentiré por ninguna manera al dictamen del autor sobre que el alkali se une al espíritu rector del cacao, y que de aquí provenga el felicísimo efecto, si esto fuera cier- to, los bebedores de chocolate estrañarían el olor del cacao, que tanto les agrada, porque en virtud de la preparacion alcalina se arroja al caño.

A la pág. 5 ya el autor se hace cargo de que se pier- de alguna cosa respecto à lo regular, y la avalúa à cinco

ó seis por ciento: ¡qué exactitud! Si se pierde esta corta cantidad, y por otra parte no se logra alguna ventaja, ¿para qué es la preparacion? Mas: sus espresiones „lo segundo, que esta merma solo consiste en una substancia es„tractiva cuyo olor y gusto empalagosos no dan indicios de „que pueda ser nutritiva y provechosa,” ¿estas espresiones, digo, le parecerán à V. fundadas? A mi no: veo que la miel muy espesa es *empalagosa*: que el carnero muy gordo lo es: ¿y quien hasta ahora ha pensado que la miel espesada, y el carnero muy gordo no sean nutritivos? Falta que el autor desmenuce por operaciones de las que nombrò el cèlebre Verulamio *experimentum crucis* haber tan solamente estraído por su alkali, por su ácido la substancia extractiva: en el interin me acojo à lo que enseña la buena química.

En la pág. 6 como V. ve, el autor se estiende para graduar el mèrito de los cacaos [1] y su mezcla: no podrè decir à V. si el éscito es feliz: ¿quien ha impuesto leyes al gusto? Cada cual se acomoda à lo que pide su gusto, la habitud, y tambien la necesidad de solo gastar aquello que se posee, y nada mas: aunque nuestro autor se declare à favor de las especias, y cite à Beaumè y à Bomare, lo cierto es que los buenos mèdicos reconocen por origen de tanta enfermedad crónica el uso de las especias, por lo que el cèlebre Boyleau, cuando se avistaba con su cocinero, decia: hay viene mi emponzoñador. Creo que las especias, por su acrimonia, debian hallarse depositadas en las boticas, de donde las estrajese para usos mèdicos la mano hàbil de un profesor. Esto, se diria, es intentar retrocedamos algunos siglos: así debia ser respecto à los alimentos: deberiamos restablecer aquella noble costumbre, aquella sencillez en la disposicion de alimentos que mantenian sanos y robustos à nuestros antepasados. Ello es que luego que se experimenta al-

(1) Verdaderamente que es de estrañar esté sujeta la Nueva España à recibir el cacao que de mar en fuera conducen, cuando en ella se podrian cosechar grandes porciones. En el diario literario de Mègico impreso en 1768 traté de esto: parece que algunos se han dedicado à la siembra de tan interesante fruto, y aun se asegura que en el obispado de Valladolid ya se paga diezmo de lo que se cosecha. Lo mas reparable es que estando los campos y montes de las inmediaciones de Cotasta poblados de cacahuales silvestres, no se cultiven para cosechar fruto útil en el comercio. Esta noticia se me ha comunicado por sugeto que vivió mucho tiempo en Cotasta, que está entrè Orizava y Veracruz.

gun perjuicio en la salud, los mèdicos mandan retirar toda especia. Si en las enfermedades su uso es pernicioso, en el estado de salud no seràn inocentes; *el hábito es por lo comun la única regla que se observa en esto*; y este hábito escluirà para siempre la preparacion del cacao propuesta en la obra de que se trata.

Estraño y estrañarè que el autor asegure ser bebidas anàlogas la del café y chocolate: ¿quien ha acusado al segundo de causar temblores de nervios, de conducir à la estupidez, y aun à algo mas, segun dice Jammes en el diccionario de medicina, refiriendo cierto dicho de una emperatriz de la Persia? Al chocolate tan solamente se ha reputado por algo indigesto (y con fundamentos) de aumentar el humor hipocòndrico: ¿adonde pues està la analogía? Si à esto se añade lo que el mismo autor à pocos renglones asienta, que el chocolate *es mas agradable y nutritivo, mucho menos càlido é irritante, y por consiguiente de un uso mas general*, (1) y *menos peligroso que el café*: ¿qué analogía puede haber? ¿Acaso el que ambas son bebidas, y convienen en otras cosas tan generales como esta?

En la pág. 10 desmenuza el autor el modo con que se debe fabricar el chocolate. Su consejo acerca de que no se caliente la piedra ò *metate*, es muy sensato; mas no por el motivo que espresa de *que pasan algunos granillos demasiado gruesos*, (ya no seràn granillos) *que nunca llegan à desmenuzarse bien*; sino por otras razones convincentes que ya espondré. El precepto ò consejo de aumentar mucho el calor (pág. 11), despues de mezlar la azucar, no solo no es útil, sino perniciosísimo por este motivo. No es tan fácil que las especias pierdan su fragancia, como se supone, caso que se mezclen antes de finalizar la operacion, porque la azucar es un material muy propio para no dejar evaporar los olores. ¿Por qué otro motivo los químicos mezclan azucar à los aromas para componer lo que llaman *oleo saccharum*? Que lo diga el reciente autor de la nueva fabrica del chocolate.

(1) La volubilidad en el modo de portarse de los hombres se manifiesta en el uso del cacao. En el dia es la bebida favorita en todo el mundo culto, cuando se lee en los viajes de Tomàs Gage, que al principio del siglo anterior unos ingleses apresaron una nao española cargada con cacao, el que arrojaban al mar, admirándose de que los españoles surtiesen una embarcacion con cagarrutas de carnero. ¡Lo que varian los usos de siglo à siglo!

Las d6sis que asienta para labrar su chocolate acaso no ser6n del gusto de todos: sin hojear muchos libros se pueden reconocer varios procesos que sus autores esponen para labrarlo de superior calidad. Cada uno ecsalta el suyo: prueba de que en esto dirige mas el capricho que el gusto, la costumbre que cuanto se puede decir sobre el particular.

La noticia que se nos ministra de la idea del m6dico guipuseoano, para aqui no es novedad. Se sabe que de tiempo immemorial varios pr6cticos han recetado los purgantes mezclados al chocolate; y como en el pais es costumbre que sanos y enfermos toman chocolate, es in6til el consejo que como nuevo se nos vierte respecto 6 usar de 6l cuando se toman otros medicamentos. Finalizaron ya las reflexiones que por dar gusto 6 V. le he espuesto acerca de la obrita: harto siento que el 6csito no sea en proporcion 6 los vivos deseos de su autor, que manifiestan lo mucho que se interesa en la salud p6blica.

Mas ya que, segun lo dicho, el m6todo que propuso el autor de las observaciones, no solo es in6til, sino gravoso y molesto, espondr6 6 V. una 6 otra advertencia; pero apoyada en fundamentos s6lidos. Supongo que el chocolate no es alimento para todos, pues 6 algunos perjudica su uso; pero los mas no pueden pasarse sin 6l: lo mismo se experimenta respecto 6 la leche, al pescado &c. &c. Se lee en el viage hecho en el Levante por Tournefort, que este s6bio conoci6 6 dos griegos, cuya vida era mas que centenaria: el uno no usaba de otra bebida que del aguardiente; por el contrario el segundo no usaba sino del agua.

Esto lo que prueba es la infinita variedad que se verifica respecto 6 la organizacion del hombre; por lo que no es de estra6nar que el chocolate perjudique 6 los unos, y sea respecto 6 otros el *theobroma*. Pero si 6 los temperamentos robustos suele perjudicar el chocolate, 6porqu6 ser6?

La solucion es muy facil. Lo primero: es cierto que el cacao es una almendra muy cargada de grasa, que es la 6nica substancia nutritiva del grano. Esto nadie puede negarlo, pues la manteca de cacao que se estra6 poniendo 6 herbir el grano desquebrajado, lo manifiesta tan 6 las claras. Lo segundo: asienta Macquer, y todos los qu6micos, que toda grasa, todo aceite estraído de semillas que no sean recientes, surten grasa y aceite de mucha acrim6nia; por lo que aconsejan respecto al aceite de almendras se use del estraído de almendras frescas, y que sea recientemente sa-

cado. Lo tercero, se sabe que cualquiera grasa, como la mantequilla por ejemplo, y el aceite de oliva, si se ponen 6 calentar, contraen una acrim6nia que el gusto detesta, y que es muy perjudicial 6 la salud. Estos hechos, que son acsomas, 6no demuestran que siempre que el cacao se a6naja, su manteca 6 grasa est6 rancia, y por esto contrae aquella acrim6nia tan perjudicial 6 la salud? 6No se advierte tambien, que si se siguiera el consejo del autor de apretar el fuego al tiempo que se mezcla el cacao 6 la azucar, el calor debe ecsaltar el 6cido antes oculto 6 combinado en la grasa del cacao, y por esto hacerlo da6oso?

En lugar, pues, de preparar el cacao con legia, con vinagre &c, hubiera sido mas conveniente advertir 6 los que tienen est6magos fuertes 6 d6biles no usen de cacao a6ejo 6 del picado, porque entonces se devora un material que no es sustento 6til, sino pernicioso 6 la salud 6 causa de su acrim6nia.

Si tanta disenteria que se ha verificado y experimenta, asi en M6xico como en todo el reino, tiene por origen el cacao, que en lo general, por estar carcomido de gusanos, denota su ancianidad; 6s cierto, lo decidirian otros; lo seguro es, que jam6s puede ser provechoso, ni aun inocente, por lo que se tiene dicho. No faltan sugetos de perspicacia que procuran solicitar para su uso cacao que no est6 picado, esto es, da6ado; dificilmente lo consiguen. La causa puede ser la advierta en otra ocasion.—Soy de V. &c.—*Electo Molinillo.*



Respuesta del autor de esta 6 D. Bruno Francisco Larra6aga.

Muy Sr. mio: he tenido la satisfaccion de haber leido la apologia que con tanto empe6o ha trabajado V. contra D. Jos6 Velazquez, y de que (gracias 6 su atencion y urbanidad) tuvo el cuidado de avisarnos como mes y medio antes de su publicacion. Est6 muy buena: y si he de decir ingenuamente lo que siento, correspondiente 6 un centonista de su car6cter. Los versitos de Plauto, Marcial, y especialmente de Terencio, con que procur6 adornarla, la han hermoseado en tanto grado, que varios han creído hallar en ella la fina erudicion, tan r6comendada por nuestro c6lebre espa6ol D. Jos6 V6zquez 6 sus discipulos.