

*Consejos útiles para socorrer á la necesidad en tiempo que se escasean los comestibles.*

Las noticias que se han publicado por medio de la *Gaceta*, manifiestan las calamidades que en la nueva Vizcaya, y otras provincias se experimentan, á causa de las escaseces de lluvias en el año pasado de ochenta y cuatro. En el presente se ha verificado semejante funesto contra tiempo, y para complemento de infortunios, las heladas se han anticipado por lo menos mes y medio, respecto á lo regular que aquí se verifican; por lo que las semillas con que se alimenta el comun del pueblo, se han perdido en la mayor parte.

En esta atencion, premeditando las escaseces y calamidades que pueden esperimentarse, y á el mismo tiempo coordinando ciertas ideas, originadas, ya de la leccion de libros útiles, ó de lo que tengo palpado en dilatados viages, me ánimo á tomar la pluma para esponer arbitrios, que si no logran el efecto que me prometo, por lo menos, manifestarán mi amor á mis semejantes.

En Nueva España se experimenta notable variedad en los temperamentos de los territorios, unos son demasiado calientes, otros templados y algunos frios. En las tierras calientes la mucha variedad en las frutas, hace que en todo el año se cosechen, porque los árboles brotan (según la especie de que son) en todas las estaciones. En el mismo modo florecen y se sazonan las frutas, á mas de que en esta especie de tierras se logra variedad de raíces nutritivas, como son el camote, huacamote, oyuca, jícama &c. y porcion de plantas y arbustos, cuyas hojas en caso necesario pueden condimentarse. El plátano, como se sabe, se cosecha por toda la serie del año.

A causa de esto, en las tierras calientes [1] los habi-

(1) Aunque el comun sentir de los naturalistas, sobre el temperamento de los territorios [prescindiendo de lo que influyen las respectivas latitudes, ó distancias á la línea equinoccial] atribuya el mayor ó menor calor á la mayor ó menor elevacion de los terrenos; esto no es del todo cierto, aunque influya demasiado. La causa principal estriba en el abrigo que forman las montañas por la parte del Norte. Mis repetidas observaciones me han enseñado que de dos territorios igualmente elevados el uno descubierto por la parte del Norte, y el otro cubierto por alguna sierra; el primero goza de temperamento frio, y el segundo caluroso.

tantés logran de felices recursos. No sucede así en los temperamentos frios, como son: valle de Toluca, provincia de Chalco, de Texcoco, Llanos de Apam y otros muchos parages. En estos no se cosecha mas que lo que se siembra, y esto reducido á cierta clase de semillas, las que necesitan para que se logren la debida proporcion de lluvias, y que no acontezca alguna helada fuera del tiempo, porque entonces perecen sin remedio, y los habitantes necesitan de que el alimento les venga de otros sitios mas felices, porque son mas sujetos á las lluvias, ó porque no experimentan heladas.

En el centro de la Nueva España se halla situado un territorio de mucha estencion, y que debe reputarse por templado, cuyas raras producciones lo hacen recomendable, para que se hiciese una esacta historia natural de él. Hablo del mesquital, (1) pais en lo general escaso de manantiales y de lluvias, pero muy fecundo en Nopales, cardones [especie de nopál] de visnagas, órganos, pitahallas, garambullos y magueyes; todas plantas de las que los naturalistas nombran grasas, á causa de que permanecen frescas por mucho tiempo despues de despedazadas y separadas del sitio en que vegetaron. Paso en silencio por ahora la lechuguilla, especie de maguey, que es de la que saca la jarcia, y que solo se cosecha en el mesquital. Todas las plantas

(1) Mesquital, derivado de la voz mesquite, arbol bien conocido aun en los jardines de Europa. Este es un terreno que forma un triángulo, cuyo vertice está en el Peñol del marqués, que se halla rodeado de la laguna de Texcoco, á el Sueste del de los baños, y distante de México al Sueste tres leguas. Los lados del triángulo se dirigen, el mas oriental de Sur á Norte, dejando al Oriente á la provincia de Texcoco, Llanos de Apam, jurisdiccion de Tulancingo, Sierra del arzobispado y termina en la Huasteca. El lado ó línea Occidental, corre del Sudoeste á el Noroeste, terminando por el Poniente con el valle de Toluca, jurisdiccion de Ixtlahuaca, y por lo general con los límites del obispado de Mechoacan, y no se si continua por el Norte más alla del trópico de Cancer, que es hasta donde llegan mis observaciones. Son cosa muy particular los límites que á este territorio tiene asignados la naturaleza, pues las producciones vegetales que en el se observan, de ninguna manera se registran fuera de los límites asignados. En los cerros de Guadalupe, (por ejemplo) nacen plantas propias del mezquital, y en los inmediatos á Tlanepantla no se halla alguna de ellas. Esta diversidad de producciones en tan corto espacio no es digna de inquirirse?



antes mencionadas en caso de necesidad sirven de alimento, esto es, las plantas que sus frutos anualmente sirven para lo mismo.

Los Nopales proveen tunas, que se cosechan por cuatro ó cinco meses en estado de madurez. Aun verdes se condimentan, y en su sabor son muy semejantes á las alcachofas. Los troncos tiernos de nopal diariamente, aun en tiempo de abundancia, se guisan y apetecen, no solo por la gente pobre, mas tambien por los que poseen alguna comodidad. En tiempo de escasez de viveres, los troncos ó pencas gruesas se aprovechan, las asan, y asi sirven de alimento. El fuego destruye las espinas, que sin esta preparacion serian muy incomodas. Los habitantes del mesquitál acostumbran por práctica alimentar á los ganados en tiempo de seca, con nopales y cardones asados, lo que ellos nombran soasados. Los animales vencen por este alimento la escasez de zacate.

En las inmediaciones de S. Luis Potosí, es tanta la abundancia de nopales, que esto mismo impide la produccion del zacate; pero los pastores con unos cuchillos grandes ó machetes van derrumbando los nopales, y el ganado ovejuno á el mismo tiempo va deborando este vegetal. ¡Qué práctica tan sensata! ¡Y que lecciones útiles se podrian sacar de este método para aprovechar los muchos sitios valdíos que por infecundos yacen eriazos en Nueva España! El terreno mientras mas esteril, es mas propio para las nopaleras. Desparramando semillas de tunas ó pedazeria de nopales, en poco tiempo se convertiria un sitio infecundo en prado útil para la manutencion de ganados, y aun para los racionales, á los que nutren muy bien los frutos del nopal.

La visnaga, produccion de mesquitál, es un vegetal de una organizacion muy estraña. Su figura, por lo regular, es plobusa, está rodeada en toda su circunferencia de proeminencias, que corren verticalmente de la tierra á la parte superior, en la que se forma una concavidad. Aquí las proeminencias sonas, se observan como otros tantos radios de un círculo. En todas se hallan colocados cùmulos de espinas, ya gruesas, ya delgadas, segun la especie de visnaga. Su magnitud es muy varia, pues hay especies que son del tamaño de una naranja, otras llegan á crecer hasta seis varas: estas vistas de lejos, parecen grandes peñascos. ¡Qué cantidad de alimento surtirá un vegetable de tanta magni-

tud, pues que no tiene de inútil sino las espinas y cáscara que es muy delgada? En el mesquitál los toros con el cuerno y los caballos con la pezuña las hacen pedazos, ya sea para comerlas, ó en caso de falta de agua para suplirse, porque esta planta es muy jugosa. Notoria es la inocencia de este comestible, pues en México se usan por recreo preparadas en dulce.

Las pitallas, garambullos y órganos, á mas de proveer en abundancia frutos que se comen á pasto en sus pencas ó troncos, ministran otros alimentos preparados en el mismo modo que se ha dicho del nopal.

El maguey es planta que provee materiales para muchas artes, y de la que se desea una esacta descripción. Socorre con su jugo una especie de azucar, que ésta ya se sabe que alimenta; la preparan en muchos lugares del mesquitál en esta forma: estrahida la agua miel ó jugo del maguey, que destila en la concavidad que forman en el corazon, la ponen á cocer á fuego manso, y cuando por aquella esperiencia que poseen sobre el particular, reconocen que ha llegado á el punto preciso, la separan del fuego y la dejan cuajar, ó cristalizar. ¡Qué utilidades acaso se podrian sacar de esta azucar bruta, si se purificase! ¡O qué grandes ventajas lograria por su medio la práctica de la medicina! Lo seguro es, que los foráneos por medio del maguey, ejecutan felices curaciones.

El Mesquitál es el terreno destinado por la naturaleza para los magueyes. Solo en él, sin cultivo, sin resiembra y sin atenciones, nacen con abundancia. Estas son las plantas mas conocidas que hacen al Mesquitál feliz, pues sin gastos, sin cosijos, se logran en los campos vegetales, que en años abundantes proveen frutos en profusion, y en los esteriles tambien pueden suplir los troncos ó ramos para alimentarse.

Jamás me gloriaré de poseer aquellos conocimientos de que están adornados los autores que con el disfraz de Cañon rustico, de amigo de los hombres, y otros títulos se han presentado proponiendo arbitrios útiles á la humanidad; pero tampoco ocultaré aquellas ideas que me parecen sencillas en la práctica, segun las noticias que han publicado autores naturalistas. Las raices que aqui conocemos por papas, sirven de diario, y único alimento á las dos tercias partes de habitantes en los cantones y otras provincias. Se debe pues suponer, como cierto, que un hombre puede pa-



sar su vida usando únicamente de este alimento: ¿pues no será fácil tener en cada pueblo cierto distrito de aquellos (que son de los propios del lugar) sembrado de papas? [1] Este sería un campo de retén, en que la necesidad hallaría alimento sin mas trabajo que escarbar. Los costos tan solamente se causarían en la compra de las papas y en su siembra; en lo sucesivo ellas solas sin algun otro cultivo se propagarían demasiado, porque esta es la propiedad ó carácter de las raíces tuberosas, á cuyo género se debe reducir esta especie de vegetal.

Es cierto, que no propagarían en tanta abundancia como cuando se usa de cultivo, que se reduce á esto: conforme va creciendo la planta, le van amontonando tierra, entonces toda ella brota raíces, que son en donde se forman las papas; cuando la planta no esta rodeada de tierra, como no tiene en donde arraigar no propaga en abundancia; pero en sus raíces primitivas se multiplican lo bastante para sufragar con usara el corto caudal que se halla impendido en compra y siembra.

En virtud de haber manifestado el fin á que se dirige el acumular tierra en contorno de la planta, se desvanece una opinion que se asienta en una obra impresa en Berna, y que se reduce á asegurar que semejante practica se dirige á privar á las papas de su calidad venenosa. ¡Estraña y

(1) Esta raíz tan útil, que muchos autores europeos suponen trasportada del reino de Chile á Europa, es aqui indigena. esto es, natural en el pais: sin cultivo, sin que se tenga la atención de sembrarla, se cosecha en muchos sitios: en la Sierra que está al Sur de México, los indios de Ajusco, y de otros lugares, por el otoño se ocupan en esta cosecha. Escavan en el sitio donde ven la planta, y en los pequeños mercados se venden. Aquí se me ofrece una duda, está asentado, que toda planta cultivada, se perfecciona y adquiere mejor sabor, y propiedades mas útiles á la salud. Con las papas se verifica lo contrario: tengo observado, que las silvestres de que hablo, son de mejor gusto, son mas blancas y menos, glutinosas. Si estas son de otra especie lo ignoro; lo cierto es, que la planta es semejante á la que se cultiva, y que las papas son produccion propia de la Nueva España, lo que me inclina á creer, que las primeras que se condujeron á Europa fueron de aqui y no del reino del Chile. La Nueva España fué primero conocida y conquistada, fué el primer país de América que proveyó los conocimientos del mais, del cacao, del tabaco, &c. con que es regular que el uso de las papas que era aqui muy establecido, pasase de Nueva España á Europa, y no del reino del Chile.

voluntaria opinion! Las papas que se recogen en los montes, no han experimentado semejante cultivo, y se comen á pasto; y no se tiene noticia de algun funesto accidente provenido del uso de éstas.

Un campo sembrado de papas con el fin de socorrer á el vecindario, no es campo inutil, es un prado en donde las bestias pueden alimentarse, porque devoran con ansia la planta que produce las papas. ¿Y es corta ventaja poder mejorar la naturaleza de un terreno? Este vegetal se multiplica en suelo estéril; sembrado uno de esta naturaleza, en virtud de que muchas se pudren cuando no las escavan á el tiempo regular aflojarían la tierra, y surtirían material equivalente á cualesquiera engrazo. Los ingleses han arbitrado sembrar en los campos esteriles la semilla de navo, con este intento: el ganado se sustenta con las raíces ó navo, y los que destrozados ó podridos quedan en la tierra, la mejoran, y despues se verifican abundantes cosechas de trigo y de otras semillas.

Para finalizar este corto ensayo, para poner á las personas ricas, ó que poseen una mediana fortuna en estado de socorrer á los necesitados, paso á esponer unas recetas, por medio de las cuales en Europa se han conseguido beneficos efectos. Con el motivo de que Mr. Bombé presentó en años pasados á el ministerio de Francia unos polvos substanciales, con los cuales un hombre se alimentaba á satisfaccion con seis onzas en todo un dia, lo que se verificó con muchas personas de varios temperamentos y edades, y examinados los referidos polvos por Morand, este reconoció que no era otra cosa que el maiz tostado, molido (1) y mezclado con

(1) Este invento de Mr. Bombé respecto á la Francia, no lo es para Nueva España. Esta preparacion del maiz es bien sabida por la gente pobre que viaja; los arrieros no caminan sin estos polvos que se conocen por pinole. Son notorios los dilatados viajes que emprenden los soldados de los presidios, tan solamente prevenidos de un taleguillo de pinole, llegan á un aguage, alli mezclan un poco de polvo con agua, y asi caminan por muchos dias. ¿Cuántas practicas de los indios podian observarse para el beneficio de los hombres? El maiz es equivalente al trigo, y si se continuan los experimentos de Becari, de Maquer y de otros químicos, idéntico en sus propiedades. No es originario del Asia como falsamente supone Mr. Bomare, la Nueva España lo dió á conocer á Europa, la principal demostracion que se puede dar es la uniformidad con que lo describen los botánicos de Europa, pues latinizan la voz mexicana.



sal. Aprobó el invento como utilísimo en las marchas forzadas, en los dilatados viages por mar, en las plazas sitiadas y aun en los hospitales.

Este proyecto ocasionó, que Mr. Recolin demostrase que con la sopa del delfinado, conocida en Turquía por *Toulve* se podía mantener la tropa con menos gasto: hizo patente que en 1747, cuando se verificó en la Francia meridional una especie de hambre, y que el puerto de Burdeos se hallaba bloqueado por los ingleses, de manera que no podían entrar víveres, los comisarios del rey mandaron imprimir porcion de ejemplares de estas dos recetas. Primera: sopa del delfinado, y segunda: preparacion del arroz, las que se distribuyeron por toda la provincia de Guinea: arbitrio, mediante el cual, trecientas ó cuatrocientas mil personas se hallaron en estado de sostenerse y de pasar la vida durante seis semanas. Y se advirtió, que en dicho año murió menos gente, en proporción á la serie de los diez años anteriores.

Para guisar la sopa del delfinado, se toma por ejemplo una libra de harina de trigo, se amaza con agua y la sal necesaria, hasta que la pasta esté un poco blanda, se divide en porciones del tamaño de un huevo, despues se palotea la masa, segun acostumbran los pasteleros, hasta dejarla reducida á hojas muy delgadas, en el interin se ponen á hervir ocho cuartillos de agua en vasija de barro, á la cual se mezcla una poca de sal, y una pequeña porcion de manteca ó manteca: cuando el agua se halla en el mayor hervor, se echa la pasta que se desmenuza, porque los pedazillos mientras mas chicos adquieren mayor volúmen, se dejan hervir por una hora ó poco mas, teniendo el cuidado de menear el cocimiento para que no se apague el fondo. Esta sopa es gustosa, satisface y es muy nutritiva. La espresada cantidad es suficiente para mantener seis personas, dandoles la mitad á el medio dia y la otra á la noche.

Omito los cálculos sobre los costos que refiere Mr. Recolin, por la variacion en los precios que se verifica, respecto de nueva España y Francia, á mas de que es muy facil reconocer á primera vista el pequenísimo costo que en esto puede impenderse.

En cuanto al arroz, para preparar, por ejemplo, con que sustentar á treinta personas en un dia: se echarán en una caldera cinco libras de arroz, con diez libras de agua y la sal necesaria: se hace hervir la mezcla á fuego manso

por tres horas, meneando para que no se apegue la pasta á el fondo; á el paso que se espesa se mezcla agua caliente, hasta la cantidad de cuarenta cuartillos. Las cinco libras de arroz producen sesenta porciones de alimento, no muy espeso ni muy aguado; dos porciones son suficientes para el sustento de cada individuo, por consiguiente, las cinco libras son suficientes para el sustento de treinta personas. En México los costos de esta preparacion no llegan á seis reales. El condimento que conocemos por migas, es en alguna manera lo que en la memoria de que hé traducido lo principal, se espesa por sopa del delfinado. Para experimentar el costo que aquí podia tener la manutencion de cierto número de personas, dispuse que me compusiesen en el método acostumbrado tres onzas de pan, á las que se le mezcló la agua necesaria, como tambien un poco de grasa y sal; pesando el resultado con la mayor atencion, se verificó que con las tres onzas de pan, se lograron veinte y tres de miga; porcion muy suficiente para sostenerse grande parte del dia.

Acaso alguno dirá que este es un alimento engañoso, porque solo las tres onzas de pan son las que alimentan, y que la agua solo sirve de abultar; pero debemos hacernos cargo de lo que influye la preparacion en los alimentos, por ejemplo: será lícito tomar por colacion en dia de ayuno determinadas onzas de pan, segun la costumbre de cada país, pero no habrá moralista que opine, que las mismas número onzas de pan condimentadas puedan tomarse por colacion. Dos libras de uba, ni alimentan, ni causan los efectos que se experimentarian bebiendo el cuartillo de vino. Se podrian referir otros muchos ejemplares; pero seria esto formar una memoria interminable.

Por último especificaré las ventajas efectivas que últimamente se han logrado por la maquina digestiva de Papin; maquina que anteriormente se hallaba reclusa en los estudios de física experimental, pero en el dia ya se há verificado utilísima para socorrer á los pobres con materiales que antes se arrojaban como inútiles. La sociedad de bellas letras, ciencias y artes de Clermont Ferrand, me parece es la primera que hizo útil el invento de Papin. Un cura y socio participó, (1) que machacando los huesos que se arrojaban á los

(1) *Memorie Sur l'usage economique du Digesteur de Papin, &c.* Esta obra [dice el abate Mollet] lo es de la caridad, y el pro-



perros y otros animales, y puestos á hervir en la máquina, se extraia una cola ó gelatina muy nutritiva. Este material, que antes solo se hallaba en las boticas para restablecer en ciertas enfermedades á los debilitados, ó en las mesas opiáparas, yá en el dia con mucha facilidad puede administrarse como alimento á los pobres.

No doy una descripción de la maquina de Papin, porque es bien conocida en los libros de física: muy circunstanciada la trae el abate Mollet en sus lecciones, y en la obra que se citó, su construcción y uso, son de alguna dificultad por lo concerniente á los experimentos; pero sin tanto aparato, y con poquisimo costo se ejecuta lo mismo, (respecto al fin á que se dirige este papel) con cocer los huesos en una caldera estañada, y que se le acomode una tapadera que cubra bien, para que el agua no se evapore, que es el punto crítico en que estriva el buen ecsito. La agua en virtud de que no puede evaporarse, adquiere un fuertísimo calor, en fuerza del cual, la cola que sirve para mantener unida la tierra calcarea de que se componen los huesos, se disuelve y separa para formar la gelatina. Sin usar de caldera de cobre, se podrá conseguir un grande efecto por medio de la vasija de barro; todo el buen efecto (es necesario el repetirlo) estriva en cubrir la vasija de manera que la agua no se avapore.

Que se calculen las cantidades de huesos, de cuernos, de pesuñas, que diariamente se menosprecian como inútiles en las ciudades y pueblos grandes, y se advertirá el mucho alimento que se pierde, y que á poca costa podria utilizarse. Las pieles de los cuadrupedos puestas á cocer en la maquina digestiva, proveen de mucha cola, la que sazónada sirve de alimento muy sustancioso.

El asunto no lo miro como totalmente investigado, y acomodado á las proporciones del pais. Muchas personas sabrán de otros ocursoos que serán felices espuestos á la luz pública; mis anhelos tan solamente los computaré como incitativos para promover materias interesantes á el público: los arbitrios que propongo son tan faciles, tan poco costosos, que no es creible se menosprecien por personas que poseen algun

ducto de una sagacidad igualmente valerosa y esclarecida, se recopilan los esfuerzos, los mas felices que se han puesto en practica hasta el dia, para hacer útil esta invencion. Arte de hacer los experimentos tom. 3. pág. 71.

desahogo. Usando de ellos pueden subvenir al alivio de sus semejantes, los encarcelados, los dementes, reclusos, en los hospitales y otras muchas clases de infelices: á todo momento claman á las puertas de quien pueda socorrerlos. ¡Felices los que no olvidan las indispensables obligaciones de la caridad!

#### APENDICE.

**L**a innovacion en materia de comercio, suele acarrear ventajas impensadas: por el año de 1740 mi difunto padre habiendo arrendado la hacienda de azucares, nombrada Pan-titlan de la jurisdiccion de Yautepec en las Amilpas; á pesar de las preocupaciones allí inveteradas, se determinó á que las siembras de maiz ocupasen lo que antes las cañas de azucar; de esto resultó en lo sucesivo, que en virtud de lo experimentado, los vecinos se dedicasen á ampliar el cultivo del maiz; porque en lo anterior tan solamente se sembraba lo necesario para el gasto anual del recinto.

Este hecho ha sido ventajósísimo á México, porque en muchas ocasiones que se han desgraciado en las tierras frias las cosechas de maiz, las Amilpas han surtido á la ciudad grandes porciones, como consta en los libros de entradas que existen en el archivo de la nobilísima ciudad.

No solo México, los pueblos que están á el Norte, en donde las cosechas son muy contingentes, han logrado el mismo beneficio: por muchos años se han visto porciones de recuas que atravesando la jurisdiccion de Texcoco, estaban en continuado movimiento para extraer maices de las Amilpas, y conducirlos á los territorios mencionados.

En virtud de este práctico hecho, paso á manifestar una idea que me parece feliz, los dueños de las haciendas de azucar, distribuyen sus posesiones en cuatro partes ó suertes, de manera que dos de ellas están sembradas de caña de azucar, y las otras dos de eriazas: por ejemplo en este año de 85 se hallan dos suertes sembradas de caña, una de ellas con la que han de beneficiar desde noviembre, la otra con la que beneficiarán en el otro año, la tercera en la que se está sembrando, ocupacion que dura desde septiembre á noviembre, y finalmente, la última que se halla eriaza, la que



barbechará por el verdadero septiembre, para sembrarla en el noviembre subsecuente.

Espuesto este plano de práctica que es general, se deduce con evidencia, que en cada hacienda de azúcar se halla valdía una cuarta parte de terreno, ¿porque no se podrá sembrar este de maíz? Lo cierto es, que en las tierras calientes no hiela, que tiene suficiente agua para regar, pues de otra manera no se podría sembrar caña, pues no helando, y pudiendo regar las plantas de maíz, sembrado en noviembre ó diciembre, por mayo ó junio ya se logra una cosecha de semillas necesarias; sobrado tiempo para que se pueda acomodar con caña en la estacion regular.

Comprueba esta idea el ver que en muchos sitios de la jurisdiccion de Cuernavaca, los indios por cierta costumbre siembran por noviembre maíz, calabaza, frijol y por abril ó mayo trahen à México el helote ó maíz, que no ha secado en la planta, calabazas tiernas, ejotes ó frijol en vaina verde; esta cosecha en pequeñas porciones demuestra al ojo, que lo mismo debe lograrse sembrando por mayor.

Sin ocurrir á las tierras calientes, vemos en cada año que por junio y aun por mayo, por las calles se venden en la ciudad helote ó maíz tierno, que se cosecha en los encontornos, sin mas requisitos que sembrar en parages poco espuestos á las heladas y regando los plantios.

Si los propietarios de haciendas de azúcar abandonasen sus preocupaciones ó su práctica trivial, podrian (gracias al temperamento) en tiempo de seca lograr cosechas de maíz en mucha abundancia, para proveer á los terrenos que no logran temple proporcionado; las haciendas de las Amilpas y de los territorios limitrofes podrian proveer á los territorios que estan á el Norte y á el Sur, las del obispado de Mechoacan á mucha parte de la tierra adentro y las de a Sierra y Huasteca á mucha parte del obispado de Puebla, y parte del mesquital. El pingüe territorio de Orizava, ¿quántas cantidades podria surtir para el alivio de dilatadas provincias?

Es muy cierto que en tiempos de abundancia, semejantes siembras no serian de utilidad respecto á los propietarios; pero como el precio de la cosa es el que da el verdadero tono, en los de fecundidad las siembras disminuirán; pero cuando en los temperamentos frios ó templados se pierde el maíz, podrian los hacenderos utilizar terrenos que no les reditan cosa alguna, y á el mismo tiempo lo-

grarian la grande ventaja que se consigue por medio de las labores que se dan al maíz, y es el que los terrenos quedan ya barbechados, y por lo mismo ventajosisimos para sembrar la caña de azúcar. ¡Qué los hombres no aprovechen las ventajas que les proporciona un temperamento fecundo! Navegamos en el vagél de la preocupacion, sin mas timon ni otro piloto que la imitacion, práctica de los usos de nuestros mayores.

*Continuacion de los consejos útiles para socorrer á la necesidad en tiempo que escasean los comestibles.*

**A**l ver ejecutados parte de los arbitrios que propone, experimentando ya sus buenos efectos, puesto que el Sr. Dr. D. José Pérez de Calama, dean de la Santa Iglesia de Valladolid, á sus espensas alimenta diariamente hasta cuatrocientas personas, segun espresan las gacetas número 3 y 4 con la preparacion de arros que manifesté, me he dedicado á recorrer libros clasicos para ver si aun podia ser util á los pobres.

Mi indagacion ha logrado lo que deseaba, á causa de que en la Enciclopedia (1) económica, en el artículo *pobres* se exponen varias recetas para alimentar á poca costa un crecido número: acomodandome á los comestibles que hay en el pais, he segregado todas las instrucciones que se vierten sobre centeno, avena &c. porque la primera de estas semillas es del todo desconcida, y las otras apenas se cosechan: me he tomado la libertad de traducir literalmente, de comentar ó compendisar, para no formar undilatado papel: reducido á pequeño volúmen, se propaga con mayor facilidad que es lo que se desea.

„Los que experimentan necesidad pueden sustentarse con una libra de pan, y aun con media, sin tomar otro alimento por medio de los guisados que se van á especificar.

(1) No se debe confundir esta utilissima obra, en que se refunde lo mas necesario de las artes útiles ó deleitosas, con la que se compuso en París, y que se prohibió por contener principios contrarios á la Religion y á la soberania: la que cito se compiló en Berna por sujetos prácticos en las artes, y se revisó por algunos académicos de la sociedad económica de la misma ciudad.