

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 maiz? 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 maiz, 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 maiz, calabaza, frijol y por abril ó mayo trahen à México el helote ó maiz, 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 maiz 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 maiz 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 maiz, 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 maiz, y es el que los terrenos quedan ya barbechados, y por lo mismo ventajosísimos 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.

„Caldos y guisos dispuestos con poquisimo coste para alimentar à los pobres.

„Método para disponer cien porciones de manera que cada una conste de cuartillo y medio de caldo y de ocho onzas de pan.

Viértanse en una paila ó perol, colocado, si se puede, en el método que acostumbran disponer los suyos los tintoreros y otros artesanos, con el fin de ahorrar combustible, 170 cuartillos de agua, cuando esté tibia se le mezcla libra y media de sal, y al tiempo que se reconoce bien calida se echan cuatro libras de harina de trigo, ó cabezuela, que es aquella harina que no salió bien molida, y que se separa por medio de tamises, de la que se dedica para fabrica del pan blanco; es utilísima porque espesa la sopa y le dà buen gusto.

Se mezcla porcion de yervas de las que se usan en alimento, y la abundancia de ellas no perjudica, antes bien favorece al intento: se cuecen en esta forma: en una proporcionada basija se ponen à derretir dos y media libras de manteca, y se mezclan las yervas para que se frian, con la advertencia de que no se arrojan de una vez, poco à poco se van mezclando con la manteca, habiendo tenido la atencion de desmenuzarlas y de agitarlas para que no se quemem.

Si las yervas no surten el jugo nesesarario para su cocimiento, entonces se mezcla el caldo que fuere nesesarario, del que se ha preparado en el perol: en esta misma forma se disponen las cebollas, los nabos, las calabazas &c. &c.

Si se intenta mezclar frijoles, havas, lentejas &c. estas semillas se muelen antes para que se verifique una perfecta mezcla en todo el alimento; preparado de otra manera se esperimenterá notable variedad en las porciones que se reparten; unas irán muy cargadas de estas semillas, y otras carecerán de ellas, á mas de que preparadas por la molienda se cuecen en un cuarto de hora, y cuando están enteras necesitan de mucho tiempo y fuego para que se ablanden y cuezan.

Despues de cocidas las yervas en el sarten ó basija de barro, se mesclan con agua del grade perol, que debe matenense en hervor, y que se conserva en el mismo estado por un cuarto de hora á poco mas ó menos, hasta que vea está bien acondicionado, se frien las yervas

en basija separada, porque si se mezclasen en el perol grande sería necesario el tiempo de hora y media para que cociesen; por una parte disminuiría el caldo, y se aumentaba el costo del combustible.

Ya en el estado mencionado se mezclan dos cucharadas de pimienta en polvo (1), y se separa el caldo en diversos zartenes ó cazuelas, y se mezclan cincuenta libras de pan reducido à pedacitos; es de advertir, que es muy conveniente que el pan mezclado al caldo se mantenga en hervor dos ó tres minutos, y que la sopa se coma caliente, porque asi satisface mucho mas y fortifica á las fuerzas debilitadas.

Distribucion de sopa. Es muy conveninete usar de una cuchara que tenga la cantidad de un cuartillo, repartiéndolo à cada pobre, que pasa de quince años, tres al medio dia y tres à la noche: el costo que en esto se impende respecto de cada pobre es el de dos sueldos [casi doce maravedices]: muchos mendigos aun se contentarian con menos.

Si se intenta que la sopa sea mas nutritiva se le pueden añadir dos corazones ó un higado de toro bien picados. Esta sopa se puede disponer para tres ó cuatro dias en el invierno y en tiempo de calor para dos ó tres, lo que ahorrar á fatigas y costos: recalentada es mas sabrosa.

„Práctica de que usaba la señora de \*\* respecto al „alimento de pobres; se especifican los costos que erogaba „para cien porciones, todo fielmente recopilado del impreso „que se publicó.

Echense à remojar, con la anticipacion de un dia, doce libras de alverjones ó frijoles en una proporcionda cantidad de agua caliente, en el dia de la distribucion del alimento, se cocerán en el agua en que se remojaron, y en otra basija se echarán cincuenta cuartillos de agua limpia; cuando hierva se mezclará libra y media de sal, la misma cantidad de manteca, y se añaden coles, nabos, sanahorias, raices de peregil, cebollas &c. el todo se deja hervir dos horas ú hora y media: cuando las yervas se observan co-

(2) La pimienta de Tabasco es de mayor utilidad para la salud; asi lo tiene manifestado en una reciente obra. D. Casimiro de Ortega; la del Oriente, como que es del estrangero hallará mas acogida respecto á las personas que aprecian mas lo extraño que lo propio.

cidas se mezclan las semillas que lo están, como se espre-  
só, y se agrega una poca de pimienta en polvo, se des-  
menuzan diez y seis libras de pan, que se distribuyen en  
platos, en los que se va mezclando el caldo, que debe  
estar en fuerte hervor: una libra de pan sirve, con corta di-  
ferencia, para seis platos; es necesario que el pan esté em-  
bebido con el caldo; el combustible que en esto se consu-  
me cuesta cinco ó seis sueldos, [treinta maravedices] y todo  
el gasto puede ascender á cuatro libras, tres sueldos, seis  
dineros [segun el valor que aqui tienen los comestibles el  
costo es poco mas de un peso].

En lugar de frijoles se pudiera usar del arroz en can-  
tidad de tres libras; pero es necesario cocerlo en basija  
separada, y molerlo en molino, metate, ó por maquina pa-  
ra que cueza con facilidad.

En estos últimos años se verificó escasez en los car-  
tones, (1) y el arbitrio que vamos á proponer se experi-  
mentó feliz.

Dos libras de arroz, siete de papas, una de calabaza,  
libra y cuatro onzas de sanahorias, una de nabos, seis onzas  
de manteca, dos libras de pan y veinte y ocho de agua  
limpia, han formado un guisado suficiente para sostener á  
veinte personas en estado de vigor, y su costo no pasa de  
veinte y cuatro sueldos (poco mas de dos reales) (2).

Segun las esperiencias que se han hecho en varias pro-  
vincias, y principalmente en algunas de la Francia, esta pre-  
paracion es un alimento muy sano, y muchos sabios médicos  
elogian y encargan su uso, advirtiendo al mismo tiempo, que  
los niños que lo usan estan preservados de aquellas enfer-  
medades que acometen á los ojos y al vientre, y de la tiña  
y de llagas, achaques á que estan propensos cuando usan  
de otros alimentos, y todas las personas de diversas edades  
y profesiones que la han gustado, la hallaron de buen gusto  
y muy saludable. Puesto que se han indicado los ingredien-  
tes de este alimento tan sano y tan barato, parece regular  
se mencione la manera de condimentarlo.

A las cuatro de la tarde se ponen á hervir en un perol  
treinta cuartillos de agua, de la que se echa una poca en  
el arroz por dos ocasiones para labarlo, y se acaba de lim-

(1) Los autores de la obra que traslado la imprimieron en 1771.

(2) En el dia, porque los víveres se hallan á precio subido,  
el costo en Méxco sería á lo mas de cinco á seis reales.

piar con agua fría: ya limpio se echa en el perol y se deja  
cocer á fuego lento en el espacio de la noche; pero como  
esta operacion es algo embarazosa, sería mas cómodo mo-  
ler el arroz para que se cociese en un cuarto de hora.

A la mañana subsecuente se laban las siete libras de  
papas en agua caliente, y se acaban de limpiar en agua fria  
para quitarles toda la tierra apegada, ó cualesquiera otra  
inmundicia: despues se ponen á hervir en agua limpia, de  
manera que queden cubiertas, para que cuezan con igualdad:  
esta operacion finalizada se separarán del agua que se arroja  
por inutil, se machaca en una basija de madera ó de otra  
materia; es necesario ejecutar esto cuando estan aun bien  
calientes, para escusar el trabajo de mondarlas, se cuelan por  
un cesto ó canasto, y se añaden seis cuartillos de agua tibia  
para formar un caldo espeso.

Los nabos se cuecen en el mismo arreglo, habiéndolos  
antes reducido á pequeñas partes, y se mantendrán sobre el  
fuego el tiempo proporcionado al estado en que se hallan,  
ya tiernos ó duros, se remuelen muy bien para que se for-  
me una pasta espesa, y la agua sobrante se derrama.

Las sanahorias y calabaza se disponen en la misma forma:  
despues de todas estas preparaciones se pasa á finalizar la  
operacion, mezclando todos los mencionados materiales en el  
perol en que está el arroz, se mezcla la manteca y la sal que  
se ha disuelto con separacion en una poca de agua caliente  
para que la incorporacion sea perfecta: el todo se mueve con  
cucharon, ó con espatula ó cuchara de madera mientras cuece  
por dos ó tres horas; se añaden las dos libras de pan desme-  
nuzado; despues de media hora ya podrá repartirse á los po-  
bres, para lo cual se prevendrá un cucharon que contenga  
con poca diferencia media libra: dos cucharadas son sufici-  
entes para que un individuo se alimente en un dia.

Es facil de comprehender que á falta de uno de los in-  
gredientes especificados se duplica la cantidad de los que se  
hallasen en mejor proporcion, tambien podria añadirse una  
poca de carne bien desmenuzada, para que la revoltura sea  
completa.

„Si se ejecuta un igual proyecto, hay apariencia que me-  
„diando los influjos benignos de la divina Providencia, en lo  
„venidero nadie podrá lamentarse de la hambre; los viejos  
„mas debilitados, los niños huerfanos y que carecen de so-  
„corro, podrán ser alimentados con tan cortos gastos, que no  
„se puede dudar logren salir de la desdicha, amparados por

„los que no han olvidado que son hombres, y que deben ser  
„correr á sus semejantes necesitados.

Si en tiempo de necesidad las familias se uniesen para preparar este alimento substancioso, se ahorraria mucho consumo de combustibles, y menor número de manos se ocuparia en la misma manipulacion, porque preparadas de una vez cuatrocientas y cincuenta libras, se reponia alimento por cuatro dias para cien personas.

Las comunidades y otros bienhechores mantendrian con el mismo gasto mayor número de personas: que se calcule el costo que tiene el pan que dan de limosna, con lo que respectivamente se gasta en condimentar el alimento de que se trata, y se verificará una notable rebaja. ¿Qué utilidad disfrutaria la mendicidad si los mezoneros y bodegoneros condimentasen este guisado para venderlo? Los pobres con poco que colectasen en moneda encontrarían un feliz recurso con que saciar á sus familias. En caso que no se hallase arroz en el lugar, lo que no es difícil, se pueden suplir con la cebada, trigo, frijoles ó havas, molidas todas estas simientes antes de ponerlas á cocer.

Aqui corto el hilo de lo que iba traduciendo, comentando y acomodando al estilo del país, respecto á lo que enseñan los autores que á la vista tengo: quisiera esponer el arbitrio que se ha establecido en los cantones, principalmente en el de Zurich; pero en atencion á que las empresas de esta naturaleza son semejantes á las de Hercules, omito para otra ocasion (si se proporciona) el especificar ó traducir artículo de tan útil gravedad.

*Otro alimento para el socorro de los pobres enfermos ó sanos.*

**T**ómese una libra de mantequilla ó de manteca, póngase á hervir en un zarten bien limpio, y añádase una libra de harina flor, muévase con una cuchara de madera hasta que la harina esté bien cocida, esto es, que se vea bien tostada; despues se mezcla con treinta y dos cuartillos de agua, que esté hirviendo, la mezcla se continúa en el mismo estado de hervor por el tiempo de medio cuarto de hora, despues se aparta del fuego y se conserva en una basija de barro; esta cantidad puede satisfacer á muchas personas á las horas del comer.

Si tan solamente se intenta preparar este condimento para una persona anciana, cuatro adarmes de manteca y la misma cantidad de harina serán suficientes, y la mitad de las proporciones que se mencionan son suficientes, para un niño, ¿se podrá arbitrar alimento menos costoso?

Esta sopa se ministra á los enfermos de tres en tres horas, ó de cuatro en cuatro; respecto á las personas sanas se usa asi: se pondrán á hervir en treinta y dos cuartillos de agua suficiente cantidad de cebollas, ú otras plantas que sirven de alimento, desmenuzadas para que cuezan con prontitud, y se les mezcla la harina que separadamente se ha frito en la manteca, y se añadirá una poca de sal y pimienta.

Si se juzga conveniente, y si hay comodidad, se pueden mezclar algunas yemas de huevos: este alimento es utilísimo respecto á los pobres y soldados. . . es nesario que esta preparacion se haga diariamente en los dias de calor, que en los de invierno será bastante ejecutarla de dos en dos dias.

Omitiré precisamente las preparaciones que se especifican respecto al mijo, por ser semilla aqui casi desconocida; y pasando en silencio la preparacion que se propone respecto al maiz; porque en el reino con mayor simplicidad se prepara lo que conocemos por atole. Omitiendo la preparacion del arroz por tenerla ya tambien espuesta en el papel que ha motivado el presente, solo es digno de considerarse, que el arbitrio que se propone de molerlo antes de condimentarlo, es de una utilidad muy efectiva, puesto que se cuece con mayor prontitud; pero no omitiré la reflexa que espresan los autores que cito. Dicen pues, y esto es de mucha consideracion.

En ciertos años de carestia se ha distribuido en los pueblos porcion de arroz, que se ha reputado como perdido, á causa de que la gente campesina, no sabiéndolo cocer ni sazonar no lo comian; pero luego que algunas personas caritativas enseñaron el modo de hacerlo hervir para que reviente el grano y se deshaga, este vegetal ha servido con mucha utilidad: á los principios esta misma gente del campo aunque comiese arroz á toda su satisfaccion, le parecia no estar satisfecha, porque su estómago no se hallaba sobrecargado; pero los campesinos hicieron la observacion de que en los dias de abstinencia de carne, si se alimentaban con navas ó frijoles su estómago quedaba re-

pleto, y sin embargo no podian pasarse sin cenar, cuando al contrario, alimentados al medio dia con arroz, no pensaban por la noche sino en acostarse, nada deseosos de tomar alimento.

Se omiten otras recetas, así de la preparacion del trigo, de cebada, de avena, porque son de mucho embarazo: el uso de la avena en Nueva España es solamente medicinal, acaso no se colectarán en todo el pais veinte y cinco arrobas: procurarán los labradores estirparla, y con razon: la simplicidad en el uso de los vegetales que se tienen mas á mano son el principal socorro para la necesidad: feliz si éste corto trabajo no tiene efecto; á causa de que el cielo prospere nuestros deseos; pero siempre me reputaré dichoso por haber procurado trasladar á nuestro idioma, y á mi pais, pensamientos que puedan aliviar á los necesitados; si al presente no son útiles, lo que es de desear, en algun otro tiempo acaso serán proficuos: la historia del mundo no presenta otra cosa que prosperidades y contratiempos, abundancia y esterilidad: la felicidad siempre es pronóstico seguro de la adversa fortuna; y si los autores que se han dedicado á referirnos las calamidades, al mismo tiempo hubiesen mencionado los arbitrios útiles que se plantearon para libertar á la humanidad de los azotes que la afligen de cuando en cuando, seriamos muy felices. La introduccion de la Gaceta en Nueva España, aunque no fuese mas que por sola esta parte es apreciable, en los tiempos venideros tendrán los vivientes documentos irrefragables para conducirse, caso que esperimenten alteracion en las estaciones.

Que en tiempo de abundancia, el sobrante de semillas se dedique á otros destinos que el de alimentarse, sirve de mucha utilidad á los cultivadores; pero en tiempo de escasez esta práctica es muy perjudicial. El uso del almidon para los lienzos que se lavan es una de aquellas prácticas que se miran como indispensables. El almidon en México y otros lugares se fabrica con trigo, ó con los esquilmos de harina, tales son el granillo, la semita y el salbado; los primeros materiales hacen falta á los hombres, y el salbado es necesario para el sustento de las bestias, principalmente para las mulas que acarrean el pulque.

Habiendo experimentado para cierto fin la raiz del chautille, y congeturando podria ser un equivalente al almidon, conduje de la sierra del Suoeste algunas raices, las machuqué, las eché en agua limpia, y á los cuatro dias verifiqué

su uso, si no superior, igual al del almidon, este fue el dictamen de personas inteligentes á quienes consulté: tambien verifiqué, era método mas espedito machacarlas y ponerlas á hervir en agua, porque en un cuarto de hora el mucilago se estraña de las raices, el que se conserva por muchos dias libre de corrupcion, lo que no se verifica respecto al almidon.

La introduccion de nuevas materias en el giro del comercio al principio suele aparecer como un arbitrio muy débil, y tal vez en el curso de los tiempos se experimenta un considerable ramo de riqueza. El chautille abunda demasiado en Nueva España: si se aumentase el consumo se proporcionaba á los indios una nueva industria para que se ocupasen: sus usos en el dia son muy limitados, se reducen á mezclarlo con el dulce que nombran pastillas, cuya fabrica anteriormente ocupaba tantas manos, con el que nombran de alcorza, y para fabricar pebetes, (1) arte de origen Mexicano, y en el dia casi olvidado, y para pegar la tela de los tamizes á las vadanias que sirven de sostenerla.

Los indios lo bebian para curarse de las disenterias, así lo dice Hernandez; práctica que acaso sería muy util restablecer; porque el mucilago que contienen las raices es inocente, no se sabe cause perjuicio cuando se come mezclado con azucar, en las pastillas, ó en el dulce que se conoce por de alcorza.

El sabio Doctor Hernandez, Plinio de la Nueva España, describe la planta perfectamente, salvo que dice ser la raiz fibrosa; porque en el lenguaje de los botánicos modernos debe reducirse á la clase de las tuberosas.

Por si alguna persona desea conocerla daré esta corta descripcion: la raiz es semejante á la del lirio, y de una transparencia cual tiene la cera del Norte; el bástago, que es redondo, crece á lo mas una tercia; las hojas son de la figura

(1) Los pebetes se fabrican en esta forma. Se muele un poco de carbon, se amaza con agua mezclando el chautille, para que la pasta tome consistencia. y se añaden algunas recinas aromáticas; la pasta se reduce á cilindros del grueso del dedo, y se van enretegiendo para formar un ramillete de figura eliptica, se colocan en un candelero y se encienden por la parte superior: arden poco á poco, el olor se estiende á larga distancia. Este arte, propio de los indios, se va propagando en Europa por medio de las velas de olor que encienden en las piezas para calentarlas y lograr un buen olor.

de una balloneta, de un verde obscuro, por sus dos planos en lo largo se registran unas listas triangulares que sobresalen á los planos, de manera, que á primera vista las hojas se presentan como si estuviesen encarrujadas; la flor es anómala, aunque en parte puede reducirse á la clase de las labiadas; su color es blanco, y en las estremidades de púrpura opaca, color que en forma de rayas ocupa todo el campo de las hojas: es digno de reflexionar que el abate Clavigero espresé que la flor es amarilla, debiendo tener presente la descripción de Hernandez, autor que tanto ha contribuido á el buen escito de su historia antigua de México.

●●●●●

*Suplemento á los Consejos útiles.*

**L**a Nueva España, tan fecunda en producciones, como se manifestó en el papel mencionado, lo es igualmente por lo respectivo al reino animal. Si las gentes saliesen del profundo letargo en que la misma abundancia del país las tiene sumergidas; si se dedicasen á la pesca y á la caza es seguro que en años de esterilidad estos dos medios libertarian á muchos individuos del pesado azote de la hambre, y las personas de comodidades lograrían á poco costo mayor abundancia en sus mesas, y esta se difunde necesariamente al socorro de los pobres.

Se puede asegurar que en Nueva España la caza, como oficio ó destino personal, solo se práctica en México y sus contornos; aquí es donde se ven sugetos que persiguen patos, garzas, y demás aves acuáticas, conejos, liebres, tórtolas, palomas torcazas &c. La entrada de volateria de lagunas diariamente sirve de asombro en México, porque se admira la abundancia. Los cazadores de aves terrestres y de cuadrúpedos por lo regular vienen á vender los sábados, y rara vez en otro día. Lo que influye la caza, acerca de abasto de víveres, se verifica en esta ciudad en cada un año; por octubre comienza la de los patos, y al punto baja el número de cabezas muertas en el rastro, en las carnicerías y tocinerías: este hecho manifiesta á toda luz el beneficio que México y sus contornos logran con la caza, pues por su medio se consigue una muy grande porción de alimentos en que no se versa alguna atención: á

nuestras manos se vienen sin haber erogado costos de pastores, en alquiler de pastos &c. ¡Qué mal piensan los que quisieran ver los contornos de México enjutos! ¿Se introducirían á tan corto valor de día en día tanto número de carnes?

Si en México se utilizan estas aves que la Providencia atenta á la conservación de la especie humana, nos encamina en cada año, ¿por qué en las demás provincias del reino no utilizan el mismo beneficio? Lo cierto es que los patos y demás aves que emigran, para llegar á México atraviesan toda la tierra adentro haciendo mansiones en las lagunas, lagunetas, ríos y presas. ¿Por qué en estos sitios no se caza? ¿No tendrían los habitantes en caso de escasear otros alimentos oculto feliz para saciar el hambre, y en tiempo de abundancia no lograban manjares diversos para romper el unívoco método de alimentarse?

Lo cierto es que ello no se practica. He visto y lo ven todos los que viajan por la tierra adentro, que lagunas, ríos y presas están pobladas de aves acuáticas, que los campos abundan en liebres, conejos, venados &c. Ven finalmente que no hay quien por profesión se dedique á perseguir animales que causan mucho perjuicio á los sembrados... pero una costumbre procedida de la abundancia que por lo regular se experimenta, ciega y oscurece, sobre un artículo de tanta consideración. ¿Quién no se admirará al ver que en muchas provincias de estension abundan demasiado las tórtolas y palomas torcazas, y que no obstante de ser carnes tan sanas como sensuales, se menosprecian por los que sin gastar pólvora, sin otro arbitrio que construir algunas trampas, en cada día podían conseguir la carne necesaria, no solo para su familia, mas también para usarla por modo de venta? ¡Lo que puede la costumbre y preocupación!

Considerando el abandono en que se hallan la pesca y caza en el reino, y que solo en México se efectúan por prácticos que fincan en ella su vivir, medité sobre el origen de tan diverso modo de pensar, y despues de varias tentativas, creo hallarme en el estado de resolver el problema. Cuando la nación mexicana se acantonó en la isletas de estas lagunas, se vió rodeada de naciones enemigas que la tenían en un continuo sobresalto, sin dejarle terreno en que sembrar; precisada de aquella madre de la industria la necesidad, se dedicó sin duda á mantenerse de los.