

— N.º 206. —

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 11 de Diciembre de 1800.

Relacion hecha al Ministerio de Francia por la junta general de beneficencia sobre la sopa económica de Rumford. ¹ Extracto.

Sabido es que los vegetales son la base del alimento del hombre, y que entre ellos se ha dado la preferencia á los farináceos. La primera preparacion que se les dió fue molerlos y disolverlos en agua; y los soldados romanos, cuya frugalidad fue tan esencial á sus victorias, llevaban un saquillo de harina que desleían en un poco de agua, y esta era su comida: pero esta simple mezcla no forma un alimento económico y perfecto sin el fuego, que identifica el agua con la materia nutritiva, y la da aquella blandura y fluidez tan necesarias para su transformacion en chilo, que son las propiedades de una sopa.

Aunque todavia no conocemos bien el modo con que obran los alimentos, no se puede dudar que con ellos hace el agua un gran papel en la importante funcion del nutrimento, como se ve en el pan, del que compone á veces la tercera parte; y una misma cantidad de harina reducida á papilla mantiene menos que si se deslie en mayor cantidad de agua. Por esto vemos que el alimento que mas agua contiene, como es la sopa, es comun á todos los pueblos, y lo ha sido en todos tiempos á toda clase de hombres; pero no se puede negar á un filósofo benéfico, al inmortal Rumford, la gloria de haber sido el primero que ha hecho en grande la sopa económica para alivio de los pobres, y para quitar la mendicidad en Munich, en donde du-

¹ Por Parmentier. Véanse los Seman. n. 160. 161. 164. 165. 166. y 177.

durará mucho tiempo la memoria de sus luces , y de su amor á los hombres. En sus cocinas públicas hallarán los mas infelices, á un precio sumamente baxo, un alimento sustancioso y saludable, poniendo á contribucion todas las luces de la fisica y de la química para aprovechar el calor.

Sus sopas de legumbres ó potages económicos se hacen de una vez para que coman mil personas, que por dos ó tres quartos hallan una racion de veinte y quatro onzas: estas ventajas han sido admitidas en francia con aplauso , aunque no han faltado impugnadores; pero la junta general de beneficencia, consultada por el ministerio, va á decidir esta cuestión en que tanto interesa la indigencia y la humanidad. Decidase pues, ya que para convencer á algunos no bastan todavia las ventajas que ha conseguido la Alemania, la Inglaterra y la Suiza.

De tres maneras se pueden considerar estas ventajas , ó con respeto á la economía animal, ó á la doméstica, (en atencion á el pan, tiempo, trabajo y combustible que se ahorra), ó finalmente con respeto á la economía política.

En orden á la economía animal, se ve que los principios de que se compone esta sopa son vegetales de que usamos comunmente, que se crían en todos climas y terrenos, cuyo cultivo es facil, la cosecha cierta , y mas abundante que la de otras producciones. Si de estas sustancias, que tenemos siempre á la vista, es cada una de por sí saludable y nutritiva, lo es mucho mas junta con las otras, y cocida con particular cuidado. Al pasar al estado de sopa la materia nutritiva no ha padecido mas alteracion que la de combinarse con el agua y dar mas extension á sus propiedades alimenticias haciéndose mas digestible. Conocidos estos principios merece la preferencia la cebada, que se muele facilmente en todos los molinos. Desde Hipocrates hasta nosotros se prescribe en diversas formas para los enfermos: despues del trigo es el grano que mas abunda en almidon, sin que sea necesario fermentarlo: la fermentacion perjudica á la cantidad y qualidad del que se saca: y si el pan de cebada es un alimento pesado y grosero, consiste en que contra la naturaleza de cada grano se obstinan los hombres en sujetar á los farináceos á una sola preparacion; porque la mania del dia es trasformarlo todo en pan, como si no hubiese otros alimentos que mereciesen nuestros cuidados : las patatas, las cas-

castañas, el arroz, el maíz y otras semillas leguminosas no dexan de servir á nuestra nutricion porque no se haga de ellas pan: cada una tiene su modo de sazonzarse para que sirva de buen alimento. Los otros principios de la sopa son judias y patatas, las quales se pueden suplir en la temporada que falten con las mismas judias, guisantes, garbanzos, ó habas, doblando la proporcion. Las demas cosas que entran en la sopa solo sirven para sazonzarla, cosa tan esencial al alimento como que contribuye á hacerle mas sabroso, mas digestible, y mas apropiado á nuestra constitucion fisica: estas se pueden elegir entre una infinidad de materias vegetales conforme á la estacion y al lugar; lo qual hará variar de sabor á esta sopa sin alterar sus buenos efectos, y precaver el inconveniente de una fastidiosa uniformidad.

Se conoce esta sopa con la denominacion de *sopa de carne*, y *sopa de viernes*, y enseña la experiencia que la segunda está mas generalmente recibida. Todos los médicos instruidos saben que el caldo puramente de carne, mirado tanto tiempo ha como el alimento mas saludable, se prohíbe hoy á los enfermos, porque se ha reconocido que esta bebida mantiene un foco de putridez, que la medicina se ocupa en destruir. Las nodrizas del campo, que comen menos carne y mas legumbres que las de las ciudades, tienen mas leche y de mejor calidad: este líquido, aunque elaborado en el cuerpo, conserva todavia en gran parte los caracteres de los vegetales de que éste se alimentaba. En favor de la sopa de legumbres habla una autoridad muy respetable, qual es la clase mas numerosa, vigorosa, y laboriosa de los habitantes del campo que se mantiene con ella: y así es que la sopa de Rumford es casi la única subsistencia de los hombres que tienen que sufrir los rigores de la estacion, el trabajo de todo el dia, y muchas veces de la noche.

Dicen que el uso de las carnes nos vigoriza y calienta mas que el de los vegetales: así se asegura; pero tambien estos dan una fuerza mas duradera: en Francia hay distritos enteros en que no se ve carne á la mesa, sino en algunas fiestas de familia ó solemnidades públicas. La cebada era tan estimada en la antigüedad que con ella se mantenian los gladiadores: los pueblos de Etiopia no llevan otra provision en sus viages; y si queremos hacer comparacion con los animales, ¿no vemos al toro que paca la yerba, tan furioso como el leon que vive de carnes?

Aun-

Aunque el alimento vegetal merezca las mas veces la preferencia sobre el animal, estamos muy distantes de proscribir el uso de las carnes, pero es muy esencial el disminuir el consumo de pan, que es alimento caro, admitiendo el uso de las sopas de legumbres, y promoviendo el cultivo de las patatas; por ser constante que una fanega de tierra produce de estas raices para mantener doble número de hombres, que si estuviera de trigo, sin contar que su cosecha no está expuesta á la inclemencia de las estaciones, que producto es el mas fecundo, el menos incierto, y sobre el qual se puede decir que la mano benéfica del criador ha derramado quantose puede desear para hallar la abundancia en el seno de la carestia y esterilidad. Ni solo ahorraria pan el uso de la sopa comun, sino tambien carbon y leña; y si fuera posible que en un pueblo no hubiese mas que un horno en que se cociese el pan para todo el vecindario, y una marmita en que se hiciese la sopa, no hay duda en que se ahorraria mucho tiempo, trabajo y leña, y que se podría hacer uno y otro con la mayor perfeccion y á poca costa.

No es mi intento recomendar esta sopa á toda clase de hombres, despreciando las otras que estan en uso; pero estoy persuadido de que la naturaleza, la experiencia y la razon indican una infinidad de circunstancias en que seria esencial el preferirla. Tampoco insistiré sobre que se componga de ésta ó de la otra manera: lo que importa es que se prepare en grande, en poco tiempo y á poca costa un alimento que la costumbre nos hace casi indispensable, y que prueba maravillosamente á los niños y á los ancianos.

Antes de juzgar del mérito de la sopa económica suplico á los individuos de la junta que vengan conmigo á los barrios baxos de las grandes ciudades á ver á unos hombres agoviados con el peso del trabajo, y la sopa con que se sustentan: regularmente no es otra cosa que agua caliente sazónada con un poco de tocino, en la qual nada un pan negro y apelmazado; y así ninguno de estos dexará de preferir esta sopa ó potage. Hagamos mas cuidadosos á los labradores en quanto á sacar de una corta extension de terreno una gran cantidad de alimento, enseñémosles á sacar mejor partido de los recursos locales, y apartemos de sus pobres cabañas los males que les ocasiona la falta de subsistencias ó su mala calidad. *Se concluirá.*