

EL AMIGO DEL PUEBLO;

PERIODICO LITERARIO Y POLITICO.

(1.^o SEMESTRE.)

LIMA, JUEVES 4 DE JUNIO DE 1840.

(NUMERO 31.)

DEL ESTADO DE GUERRA EN QUE SE HALLABA EL PERU CON RESPECTO A BOLIVIA, Y DEL TRATADO DE PAZ QUE LO HA TERMINADO.

Una de las necesidades mas urgentes que se hacen sentir á nuestras repúblicas, es la de asentar y hacer valederos los principios que deben guiarlas en la conducta respectiva de cada una con las demas. Mientras no se realice un convenio jeneral entre todas ellas que revista de formas fijas y ciertas, y dé suficiente sancion á aquel código tan importante de derecho interno nacional, no habrá que estrañar los inconvenientes y males sin número á los que podrá dar ocasion la ignorancia de los pueblos, ó la mala fe de sus caudillos. Sin embargo, no es posible dejar de conocer q' algunos de estos mismos males è inconvenientes que tanto nos han aflijido, y nos aflijen aun en este momento, podran ser de alguna utilidad, señalando à los sábios destinados á componer el dicho código, los casos q' deben prever, y el modo de evitar todo tropiezo en la marcha de nuestra política.

A primera vista no es tan fácil concebir cual haya sido la naturaleza de aquel estado de guerra en que nos hemos hallado con respecto á Bolivia, antes del último tratado celebrado con su gobierno; habiendo siempre reinado en apariencia entre las dos naciones, aun despues de la época en que tuvo realmente principio la dicha guerra, la paz mas completa. Al paso que un congreso de Bolivia sancionaba la invasion del Perú, y este desdichado pais traicionado y oprimido, guardaba el silencio, y parecia casi reconocerla como justa, ¿qué pacto espreso violaban sus enemigos? con qué agresion nos amenazaban? qué nos negaban de lo que nos debian? con qué injuria nos ajaban? A estas cuestiones contestaron el patriotismo y el honor de los buenos y verdaderos peruanos que prefirieron la oscuridad la miseria y hasta el destierro á la infamia y la servidumbre, y la voz jeneral de indignacion de todos los pueblos

sud-americanos que gritaban á voz en cuello: ¡Abajo el opresor del Perú: abajo el ambicioso que aspira á alterar nuestro sistema de política, á corrompernos, á degradarnos, á esclavizarnos con una nueva tirania! La guerra, pues, habia sido siempre cierta e incontestable, aunque no se hubiese declarado desde su principio. Mas, si bien nadie hubiese podido dudar nunca de su ecsistencia; y si bien su écsito haya sido feliz, porque el q' la promovió y que fue su víctima, no tenia ni el jénio ni el poder necesarios para mudar por si solo la faz de toda América, y porque la suerte ha favorecido la causa de los buenos; con todo, ¿cuantos males no se hubieran ahorrado, y cuanto mas pronta no hubiera sido la obra de la restauracion, si leyes fijas y ciertas, si un código escrito internacional sud-americano se hubiese podido oponer á la empresa del tirano de Bolivia desde el primer asomo de sus proyectos liberticidas, y los primeros movimientos de su fuerza?

Despues de la caida y destruccion total del partido de Santa-Cruz, si Bolivia hubiese reconocido inmediatamente su posicion con respecto al Perú, en la que se hallaba por obra de su tirano: los daños de toda clase que nos habia causado; y las indemnizaciones de las que habia quedado deudora á nuestro honor y à nuestro tesoro nacional; no hubiera pasado un tiempo tan largo, para restablecerse entre las dos naciones el antiguo estado de concordia y de paz que las es tan natural y tan indispensable al mismo tiempo. Hablando sin disfraz, nada era tan fácil como fijar los ojos en un estado de cosas que era por si mismo tan evidente y fuera de cuestion. Mas, las intrigas de los caidos, que deseaban nuevas guerras para tentar nuevas aventuras, han hecho lentas y aun dudosas las negociaciones. De valde el interes particular de ambos pueblos reclamaba la paz: de valde la conveniencia jeneral de las demas repúblicas, y el

mismo honor de sus dignos jefes la ecsijan imperiosamente; por poco no ha sido rechazada, del modo mas escandaloso. Sin la alta prudencia y el tino verdaderamente admirable de los gobiernos que supieron prepararla, y los hábiles y experimentados ministros que la han asegurado, ¿quién sabe por quanto tiempo se hubiera prolongado aun la horrosa cola de desgracias y muertes que ha arrastrado siempre tras sí el infausto cometa de la confederacion?

Mas, en fin, las comunicaciones entre los dos paises, se han vuelto á abrir: los dos pueblos hermanos han vuelto á abrazarse; y la hidra de la discordia se estremece en sus cien cabezas, á la vista de la paz.

Sin embargo, en nuestro concepto, la restauracion del Perú y Bolivia no podrá decirse completa, mientras tanto que las principales de aquellas cabezas continuen ajitandose y trabajando para dañarnos á las puertas mismas de nuestro territorio. Un pequeño estado vecino las abriga y protege. Es preciso ecsijirle una modificacion en su politica, mas conforme á los principios jenerales de justicia y al espiritu verdadero del derecho de jentes. El tratado de paz con Bolivia será imperfecto, faltándole esta condicion. Al sofisma es preciso oponer los hechos; á los pretextos, si es necesario, la fuerza. Convenimos en que será siempre ridícula y despreciable cualquiera asociacion formada entre nuestros enemigos, que apoyandose solo en el Ecuador, tratase de contribuir á revivificar la anarquía, al frente de las repúblicas de Chile, Bolivia y el Perú que le tienen puesto el pié sobre la nuca? Mas el tiempo es precioso. Los negocios interiores de estos pueblos ecsijen toda la atencion de sus gobiernos. Cualquiera traba ó estorbo de la parte de afuera es capaz de interrumpir su marcha. Acordemonos del mosquito en las narices del Leon. Los síntomas de alteracion interna en nuestra máquina política, no cesarán sino cuando se destruyan del todo las causas externas que las provocan. ¿Qué paz que sea segura y duradera podrá haber entre nosotros, mientras las semillas de la guerra encuentren un terreno que les dé acogida y favorezca en su nuevo desarrollo? Aunque pueda parecer algo extraño, no hay que dudarlo: la ultima ratificacion del tratado de paz entre el Perú y Bolivia debe pedirse á Guayaquil.

HIGIENE.

[Continuacion.]

EFFECTOS DE LOS ALIMENTOS EN EL HOMBRE.

Ecsaminaremos sucesivamente en este artículo los efectos de cada uno de los alimentos, ya sean vegetales, ya sean animales, mirados particularmente, y despues presentaremos una consideracion jeneral sobre sus diferentes modos de accion.

Alimentos sacados del reino vegetal.

Los frutos, los tallos, las hojas, las raices, y los bulbos, y aun las flores de diversos vegetales, &c., nos suministran estos alimentos.

§ I.

Vegetales cuyos frutos come el hombre.

A. *Semillas cereales.* Estos granos son: la *avena*, el *trigo*, el *maiz*, el *mijo*, la *cebada*, y el *arroz*; á los que tambien añadiremos el *trigo negro*.

Avena (*Avena sativa* de Linneo.) Este grano luego que se ha mondado toma el nombre de *puches*; y se hace de él una decoccion que pasa por ser muy nutritiva, y se da á los niños y á las personas valetudinarias: su harina sirve para hacer papilla, que en estando bien cocida, es lijera y de muy facil digestion.

Trigo [*Triticum sativum* de Linneo.] El grano de trigo se usa despues de haberlo hecho harina. Esta contiene, segun M. Vogel, sobre 100 partes; 68 de fécula, 24 de gluten no desecado, 5 de azucar gomosa, y parte y media de albúmina vegetal; tambien se han encontrado en ella azucar, mucilago, y algunas sales, entre otras el fosfato de cal. Con esta harina se hace *pan*, *pastas*, *cremas*, *papillas*, &c. Para hacer verdadero *pan*, con esta harina, es necesario é indispensable no solo que la harina que se hace masa fermente, sino que haya *levadura*, esto es, que los gases que resultan de su fermentacion no pudiendo salir afuera hinchen la masa y la hagan porosa; y para que esto suceda asi es menester que la harina que se use contenga gluten en cantidad suficiente; mas como la harina de trigo es la que contiene mas entre todas las harinas, se hace con ella el mejor pan, es decir, el que se dijere mejor; para que un pan sea bueno, es preciso que sea lijero, blanco y poroso; si se le añade un poco de harina de maiz ó de mijo, el pan sale mucho mejor. Tambien debe estar bien levantado, y suficientemente cocido sin estar quemado, y no debe tener salvado. El pan es á un mismo tiempo muy lijero, y muy nutritivo: es el mas saludable de todos los alimentos, el que disgusta menos cuando está bien hecho, y tal vez el que conviene mas en todas las edades, y á todas las constituciones. El pan no vale nada cuando no está completamente frio, ni cuando está muy duro por la desecacion; y es una cosa muy conocida que el pan caliente es pesado é indigesto: á todo esto añadiremos, que los hombres que se dan á los trabajos fuertes experimentan mucho mas pronto el sentimiento de la hambre cuando han comido un pan lijero y bien hecho que cuando ha sido pesado y compacto. Con el pan se hacen *panatelas*, que sirven mucho para los niños y para muchas personas que no tienen el estómago robusto. En lo que hace á las *sopas*, la que

hace de pan es la que se dijere mejor de todas; y de todas las *cremas*, la que se hace de pan es la que mas conviene á los enfermos, á los convalescentes, y á los niños chiquitos. Alfonso Leroy celebraba mucho para estos una papilla, hecha con las cortezas del pan raidas y hervidas en un caldo del puchero. Los *fideos*, la *sémola*, y los *macarrones* son unas especies de pastas hechas con la harina de trigo. Las dos primeras se comen cocidas con agua, con leche ó con caldo, es decir, en sopa; y cuando estan preparadas de este modo son de una digestion muy facil y convienen a todos los estómagos: los macarrones que ordinariamente se combinan con la manteca de vacas y con queso reciben de estas sustancias unas propiedades particulares. La *papilla de leche* es el alimento mas comun de los niños, y *en jeneral*, es el que mas les conviene; y aunque se ha dicho mucho contra este alimento, nada tiene de malo sino cuando está mal preparado. Para que una papilla esté buena es menester que esté *muy clara y muy cocida*. Cuando está hecha de este modo, es las mas veces de una digestion muy fácil: digo las mas veces, porque sucede con este alimento lo mismo que con los demas, que hay muchos estómagos á los cuales no conviene. La papilla hecha con la harina tostada se tiene por la mas digestible y lijeramente tónica; para tostar la harina no hay mas que echarla en una vasija de barro barnizada y meterla en un horno bien caliente. Despues de esta operacion conviene molerla y pasarla por un tamiz. La mayor parte de las cosas que se hacen en la pasteleria y en la reposteria se hacen con la harina de trigo; y casi siempre son indigestas en razon de la manteca que contienen, y cuando esta es rancia adquieren unas propiedades malsanas. Ordinariamente se dá á los niños esta especie de alimento, y á ellos se puede decir es á quien menos conviene.

Maiz (*Zea mais* de Linneo.) La simiente de esta gramínea ha sido analizada por Marcardini y Lespés, y ha dado de 1000 partes: 12 de humedad; 450 de materia azucarada, poco azotizada, con un ligero gustillo de cacao; 250 de materia mucilaginosa, semejante á la goma en ciertas propiedades, y al azucar en otras; ó, 30 de albúmen; 325 de salvado; 7535 de fécula; 210 de pérdida. En las cenizas de esta harina se han encontrado en pequeña cantidad muchas sales con base de cal y de potasa; como no se puede hinchar por falta de gluten, no se puede hacer mas que papillas, que son muy nutritivas, y que constituyen el alimento de muchos pueblos, cuya constitucion se ha mejorado considerablemente con la influencia de este alimento, segun la opinion de M. Lespés, que asegura no padecen los habitantes de estas poblaciones ni cálculos, ni enfermedades en la vejiga, y que las *gualdas* [asi se llaman las papillas hechas con harina de maiz] han hecho desaparecer muchas inpocondrias, y disenterias, y han curado de la epilepsia poblaciones enteras.

Mijo [*Panicum milaceum*, de Linneo.] Esta semilla se usa mucho en diversas partes de Francia; cuando se muele, y se le quita su pellejito, se cuece con caldo ó con leche, y forma un alimento sano y agradable; con esta harina se hacen papillas, pasteles y una especie de pan que se come con gusto cuando está caliente.—*Cebada* (*Hordeum vulgare*, de Linneo.) La harina de esta semilla contiene una mitad de hordeina, materia

indisoluble, y comparable bajo muchos aspectos al aserrin de la madera; y como no se encuentra en la harina de cebada mas que una pequeña cantidad de gluten, no puede fermentar bien ni hacerse pan con ella. En las papillas, las galletas, y los pasteles, se ha de considerar esta harina como inferior á las otras.—*Arroz* (*Oryza sativa* de Linneo.) Este grano contiene en 100 partes, 96 de fécula, por lo cual se acerca al estado de pureza; tambien se encuentra en él ademas una pequeñísima cantidad de azucar, de albúmen, y de aceite craso. Este es el único grano que se usa sin hacerlo antes harina. El arroz se cuece despues de haberlo mondado, y resulta un alimento de fácil digestion, que pasa por ser muy analéptico, y al cual se le han dado de mucho tiempo hace unas propiedades astrinjentes que muchos médicos le niegan. La harina de arroz no es á propósito para la panificacion; pero con ella se hacen buenos pasteles, y buenas pastillas.—*Centeno* [*Secale cereale* de Linneo.] En 100 partes de la harina de este grano se encuentran 6 de almidon, y casi 12 de gluten; asi es que esta harina levanta muy bien. El pan que se hace con ella es menos nutritivo que el de trigo; pero se cree que refresca mas, y que es un poco lacsante, tiene la ventaja de conservarse mucho tiempo fresco, y de tener un sabor particular que gusta á muchas jentes. La mayor parte de los habitantes de las campiñas de Francia no comen mas que pan de centeno de trigo terciado. El pan de especias que llaman aqui, se hace con harina de centeno, de cebada con miel.—*Trigo negro ó sarraceno* (*Polygonum fagopyrum* de Linneo.) Con la harina de este trigo no se puede hacer mas que un pan, o por mejor decir una galleta detestable, que es el primer alimento de los pobres que habitan las campiñas en la baja Normandia y en la Bretaña. El famoso químico Parmienter no pudo mejorar este pan, á pesar de sus esfuerzos. Sin embargo, tuvo los pasteles y las papillas que se hacen con esta harina, como un alimento sano y agradable.

B. *Legumbres ó cáscaras*. Estos frutos son los de las plantas papilionáceas; el *haba* (*Vicia faba*, de Linneo); la *habichuela* (*Phaseolus vulgaris*, de Linneo); la *Lenteja*, (*Ervum lens*, de Linneo); el *garvanzo* (*Cicer sativum*, de Linneo); los *frijoles* (*Pesum sativum*, de Linneo). Estos frutos se comen secos ó frescos, hechos harina, ó enteros.

Cuando son frescos se dijeren con mas facilidad, parece que contienen una cantidad mayor de materia azucarada, son menos flatulentos; pero tambien son menos nutritivos; y cuando estan maduros y secos, contienen mucha mas fécula, y alimentan mucho mas; pero se dijeren con dificultad, no convienen á los estómagos débiles, y son muy flatulentos.

Todas estas sustancias son dulcificantes; no obstante, las que contienen cierta cantidad de materia colorante, como la lenteja, la habichuela, el hollejo de las habas de pantano, pasan por ser un poco mas tónicas, y aun cálidas; pero tambien son menos flatulentas, se hinchan menos en el estomago, y se dijeren con mas facilidad. Hipócrates miraba el garvanzo como diurético.

Con esta legumbre se hacen unas especies de papillas que son pesadas para algunos estómagos. Con las harinas de estos granos no se puede hacer pan; menos con la del haba de pantano, que

se combina muy bien con la harina de trigo para hacer pan, y que aun ella sola, se liga, fermenta, y se hincha á lo menos mejor que las otras legumbres, y que muchas semillas sereales.

C. *Nueces, avellanas, almendras, bellotas.*—*Almendras* (fruto del *Amygdalus communis* de Linneo). Unas son dulces, y otras amargas. No se usa mas que de las primeras, que se las tiene por nutritivas, pero que son de difícil digestion: Con ella se hacen muchas composiciones, y de ellas se sacan unas emulsiones ú orchatas muy refrigerantes en tiempo de verano.—*Cacao* (fruto del *Theobroma cacao*, de Lineo). Con este fruto se hace el chocolate del cual hablaremos mas adelante.—*Castaña* (fruto del *Fagus castanea* de Linneo). Contiene mucho almidon, un poco de gluten y cierta cantidad de un azucar analogo al de la caña. Las castañas se comen crudas, secas como harina, cocidas, y asadas; se hacen pan con ellas; pero es muy malo. Estos frutos son muy nutritivos, y cuando estan crudos se digieren con dificultad; no así cuando estan cocidas ó asadas; y hay pueblos enteros que casi se alimenta únicamente de castañas.—*Castañas de agua* (fruto del *Trapa natans*, de Linneo). Cuando está cruda, tiene mal gusto; pero se le quita al instante en cociéndola. Es el principal alimento de los habitantes de la Carinthia y del Lumusino. Su sabor se asemeja al de la castaña; y este fruto pasa por ser astringente.—*Cocos* (fruto del *Cocos nucifera* de Linneo). Los cocos se crian en el Asia, en el Africa, y en la América; su fruto que á veces es tamaño y mayor que la cabeza de un hombre, contiene una almendra muy dulce, muy nutritiva, y que tiene las propiedades de la almendra dulce; el centro de esta almendra está lleno de un líquido muy refrijerante, parecido á una orchata, y que se usa mucho en los paises donde se crian los cocos. *Fabucos* [fruto del *Fagus sylvatica* de Linneo]. Los fabucos son muy nutritivos, pero apenas se usan; su sabor se asemeja algo al de la avellana.—*Avellana* (fruto del *Corylus avellana* de Linneo). Son muy nutritivas y refrijerantes, especialmente cuando estan secas y rancias.—*Nuez* [fruto del *Juglans regia* de Linneo]. Cuando estan verdes son poco nutritivas, y muchas personas no las pueden digerir; y cuando estan secas mantienen en mas; pero si estan rancias cansan dolores de estómago, irritacion en la garganta, y escitan la tos.—*Piñon* [fruto del *Pinus pinea* de Linneo]. Este fruto contiene una almendra que es dulce y emulsiva, pero que se usa poco; es muy nutritiva, y convienen mucho, segun dicen, para las personas que estan aniquiladas con los placeres del amor.—*Alfónsigo* [fruto de la *Pistacia vera* de Linneo.] Esta semilla es muy nutritiva, dulcificante y emulsiva.]Continuará]

VARIEDADES.

COMERCIO.

CLEARING-HOUSE EN LONDRES.

Los comerciantes de Londres, en lugar de tener cada uno su caja, hacen sus pagos y sus cobranzas por medio de los banqueros; en cuyas manos, por consiguiente, se concentran todos los negocios de los capitalistas. Ya esto hubiera sido simplificar mucho las transacciones del comercio. Mas los banqueros las han simplificado aun mas con la institucion del *Clearing-house*, ó como quien dijera de la oficina de ultimas cuentas y compensaciones entre los q' tie-

nen que cobrar y los que deben hacer algun pago.

En un gran salon situado en la calle de *Lombard-street*, treinta dependientes mas ó menos, pertenecientes á las varias casas de comercio de Londres, se colocan segun el orden alfabético, delante de otros tantos atriles, dispuestos al rededor de aquel local. Cada dependiente tiene una caja abierta á su lado, y el nombre de la casa á la que pertenece está escrito en grandes letras sobre la pared encima de su cabeza. De cuando en cuando, entran en la sala dependientes de otras casas, la recorren, y depositan en la caja de cada casa, las letras jiradas sobre ellas á favor de las suyas. El dependiente banquero inscribe estas diferentes letras sobre un libro preparado de antemano, y le añade el nombre del que las libra.

Las cajas estan abiertas para recibir las letras hasta las cuatro de la tarde. Algunos minutos antes de esta hora, aquella sala tan sosegada que no ofrecia mas que la imájen del trabajo, empieza á animarse; un gran número de dependientes llega con priesa, para depositar en las cajas, hasta el ultimo momento, las letras libradas por sus casas.

A las cuatro, quitan todas las cajas de su lugar. Cada dependiente banquero adiciona todos los totales de las letras depositadas en la caja, y pagaderas por su propia casa á las demas casas de comercio. Recibe tambien de esta misma casa otro libro que contiene el total de todas las letras que su dependiente distribuidor ha depositado en las cajas de los otros banqueros: compara por cada una de ellas las dos sumas; y manda á su casa el estado final jeneral que resulta de su cálculo; y si despues de esta operacion su casa debe á las demas, ella le manda el montante en billetes de banco.

A las cinco, el inspector se coloca en su asiento. Cada dependiente, que por el resultado de sus cálculos debe pagar una diferencia á las otras casas, la paga al Inspector que le da un recibo igual á su suma entregada. Los dependientes de las varias casas á las que esta suma es debida, la reciben de las manos del Inspector, que toma de cada uno de ellos un recibo de igual valor. De este modo la totalidad de los pagos se hace por un doble sistema de balanza, no haciendo pasar de mano en mano mas que un pequeño número de billetes de banco y muy rara vez moneda metálica.

Es difícil hacer una valuacion exacta de las sumas que pasan cada dia por esta oficina: ellas varian desde dos hasta quince millones de libras esterlinas. La media proporcional puede llegar á dos millones y medio de libras esterlinas en billetes y veinte libras esterlinas en especies. Por un convenio hecho entre las diversas casas de comercio, todas las letras que llevan el nombre de una casa de Londres deben pasar por *Clearing-house*; y por consiguiente, si algunas de estas letras llegan á estraviarse, la casa sobre la que se jira, se niega á pagarlas lo que para el comercio, es una garantia mas.

Si todas las casas de banco tuviesen cuentas abiertas con el banco de Inglaterra, seria posible efectuar todos los arreglos con una cantidad todavia menor de los valores en circulacion. [Babbage, *Economia de las máquinas*, traduc. de la traduccion francesa de Mr. Biot, núm. 173.]