

Año 1800.

C-33
IV. Beneficencia, n. 2

~~Nº 76~~

Ensayo Sobre Sociedades Económicas.



1800

12. 18

La libra de plata blanca de 6 onzas cuesta 18
El canaro de vino de 26 1/4 quart. --- 12 ---
La onza de sal pesa 16 y cuesta 12

En ordenar a los pesos Ingleses
a los de Castilla y de esto a los de Valencia
En el almanach mercantil se halla que
Ingleses avoir du pois es a los de Castilla como
10000 a 10139, de manera que segun esto pare-
ce que la libra de Castilla es mayor que la
Ingleses, pero por otra noticia que tengo muy
segura es la libra Inglesa a la de Castilla co-
mo 10639: 9280 y por consiguiente mayor aque-
lla que esta. Metido entre estas dudas he de
terminado ponerlas iguales

La libra de Paris hace 1 ⁹⁶/₁₀₀ quartillos
de Castilla
100 libras castellanas hacen 129 ¹⁷/₁₀₀ Valencianas
12 onzas

Presente todo esto para no deducir
dos composiciones de lo que tienen
Cada una de las cosas es de otro valor como se distingue
en el almanach de lo que se dice $\frac{100}{101}$ e a como

Sopa economica Valenciana No. 1 p. 1200 personas

Ingresos	Peso Cant.	Valor	Med. Val.	Importe
Cebada	141	182	2 " 12	44 " 18
Azichuelas	131	169	1 " 17	59 " 23
Pan blanco	70	70		37 " 2
Sal	20	26	1/2	18 " 12
Vinagre	47 quart.	1/10 cent.		21 " 20
Agua	1097 ym	42 comr.		
Toma				181 " 7

Repartida esta suma entre las 1200 raciones sale cada una a $3 \frac{13}{100}$ mrs poco mas de 3 mrs

Sopa economica Valenciana No. 2 p. 1200 personas

Ingresos	Peso Cant.	Valor	Med. Val.	Importe
Cebada	141	182	2 " 12	44 " 18
Uvas	131	169	1 " 47	17 " 21
Pan blanco	70	70		37 " 2
Sal	20	26	1/2	18 " 12
Vin.	47 quart.	1/10 cent.		21 " 20
Agua	1097	42		
Toma				139 " 5

Repartida esta suma entre las 1200 raciones sale cada una a $3 \frac{94}{100}$ esto es a 4 mrs con corta diferencia

El Rey para cada racion 3 libras de lena al dia de las que por la regular en contante mas que 2 y se suena a 27 mrs la arroba, por don se se refiere que con esta cantidad el costo del combustible y con el metodo ordinario que usa la tropa, la sopa No. 1 no pasara de 7 mrs y la No. 2 de 5 mrs

Quanto mas manifestado es en el supuesto de no haber pasado alguna equivocacion en los datos, lo que me ha valido y asi conviene hacer una corta y barata experiencia de una sopa para treinta o cuarenta personas, asi para determinar el precio como la cantidad de este alimento que podra necesitar un hombre para su mantenimiento

La cebada es parte esencial de estas sopas, como que es su base. En la han usado los Franceses en la forma de orge perle que perle significa escarcarada, una operacion la hacen en qualquiera maquina. La falta de practica aqui puede proporcionar dificultad al intento, pues considero insuficiente la muela de corcho con que se escarara el arroz y para el efecto convendria proporcionar substituir a esta una de maleta aspe

ra, o la misma piedra, may o meno apretada,
may o meno picada.

Mientras tanto se puede emplear la
orina de cevada, en cuyo caso aconsejase sea con
el salvado.

Quando la cevada se macerada y no en ori-
na se deve observar el metodo siguiente.

A las 7 de la tarde se pondra el agua en
el cubreito con la cevada ya lavada, y dandole fuego
se mantendra hirviendo hasta las diez de la noche
y se dejara con un amador tena, para que con
aquel calor lento se vaya alrindando la cevada.

A las 7 de la man. se enciendra la lena me-
dicamentosa, y a la hora de haver hervido se echaran
las avas, avicinas, etc. o sus orinas; sucesivamente
se sacorara etc. y se mantendra hirviendo hasta las
doce, en cuya hora antes de retirarse se echara el
pan blanco.

En el caso de emplearse la orina de cevada,
me parece expedado emplear la operacion por la
noche, como a las seis de la mañana.

La cantidad de agua se deve emplear como

medida que se va continuando el hervor,
el modo que al fin se queda con una
consistencia de pure o papilla.

Es de advertir que en circunstancias esen-
cial que el hervor se mantenga quetora cinco
horas, porque sino cualquiera se hincha a la hora
de ser usada que la papa estorpea de una adven-
tura se funda en que los gases han discurrido
los gases han hallado salida a fuerza de hervor
se verifica en el agua una descomposicion que
hace de papa nutritiva, objeto principal de
su establecimiento.

El pan blanco que se le pone ha de
ser en pedacitos pequenos o revandados delgaditos, afin
de que teniendo mucha superficie haga may
sensacion en el paladar, afin de que esta papa
no solo sea nutritiva, sino tambien que produzca
la opita mediante la masticacion.

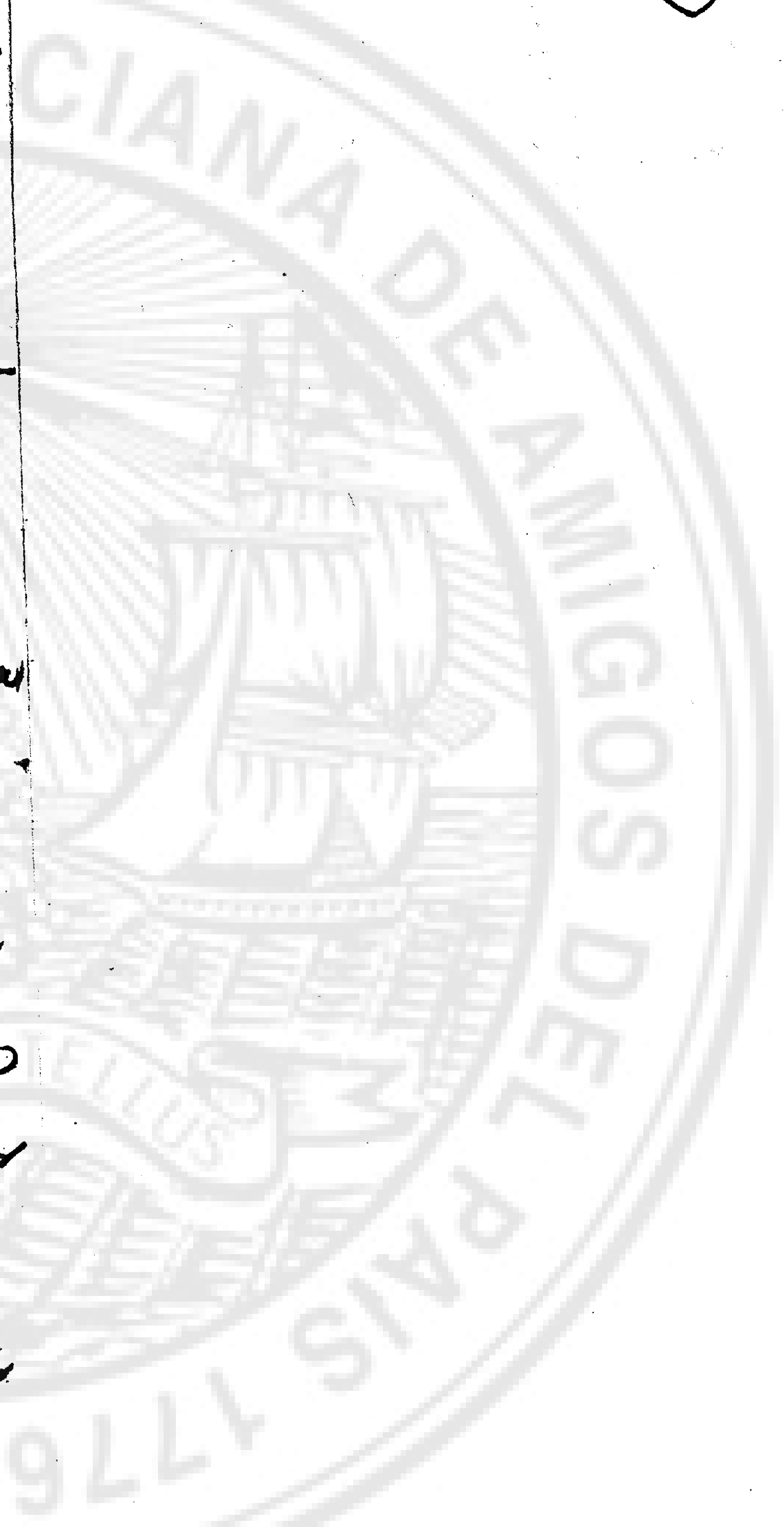
Es positivo que en todos paises y
principalmente en los climas inferiores conviene
adaptar las comidas a su temperatura, y asi yo

brida de dictamen que en estas sopas valen
también se echase algún aceite, para que
espacia que se menzara que siendo la cevada, acoy
que un estante de los otros ingredientes trans-
mitieran con gusto al individuo su nutrición

Hecho hay experiencias convenientes y
aseguradas de personas que podría salir cada ra-
ción se podría hacer una subscripción en que
cada persona se abonaría por las que quisiera.
Por cada una se le daría una papeleta impresa
la que mostraría a favor del pobre que qui-
siera socorrer, con la qual este se presentaría
y tomaría su ración diariamente. Bien es-
tabiendo este sistema, no habría razón para
permitir que anduviesen los pobres pidiendo por
la calle; antes bien se debería estimular a los
contribuyentes a que no diesen limosna en di-
nero, sino que los convirtiesen en sopas

Siempre será menester vencer un
ejemplo de algunos de los mismos contribuyentes
de estos la repugnancia que al principio pondrían

los pobres en comer estas sopas; infundada
a la verdad, pues la cevada se usa en
el dote en las masas muy finas.



Las pavesas en cocer para el uso de la
Com. de la Ciudad, para la Com. de la
Com. de la Ciudad, para el uso de la



Encargados por esta R. Sociedad de continuar los experimentos
y observaciones que estableció la Com. sobre las Sogas Economicas nos cabe
la satisfacción de haber hallado en diferentes Comprovaraciones la exactitud
de su Calculo, y su sabor y Condim. muy analogos al gusto del Pais

En nombre de la Sociedad exponimos sus benéficas intenciones
al Sr. D. Guardian de la Ajuntacion de esta Ciudad, quien
manifestándose amiente a tan piadosos deseos dispuso que el mismo Cocine-
ro de la Comunidad se entera del metodo y reglas, q. deben observarse pa-
ra cocer y condimentar las Sogas. La Comision se manifestó desde
luego su agradecim. y espera q. este Excmo. no dexará de hacerlo igualm.
segun lo merece la generosidad con q. nos facilita las ollas, onillos y cuanto
fues necesario para conseguir el beneficio objeto de la Sociedad.

Fixose la Soga Economica viniendonos a las prevenciones e ingredi-
entes del tercer experim. presentado por la Com. de los S. La Croix y
Llano, segun acertadam. resolvió la Sociedad; y se comenzó a suminis-
trar entre los Encarcelados menesterosos de S. Narciso el dia 14 del presente
mes. No podremos explicar el agradecim. de aquellas gentes, que recibie-
ron con el mayor aprecio la limosna; de suerte q. preguntados si les acomoda-
ba su gusto y condimento; en prueba de lo q. resultaba a su paladar
manifestaban con toda la expresion de la Suplica que quisieran tenerla
todos los dias por su alimento.

Aunq. el Conde de Ruffort y otros Estrangeros han hecho muy su-
ficientes exper. que acreditan la salubridad y provecho de semejante
combinacion de begetales farinaceos, tanto por su calidad como por el
metodo de prepararlos y cocerlos podemos decir en Comprobacion de ello

que hasta ahora los pobres que la han comido, todos la apetecen y ninguno se ha resentido de la mas leve incomodidad.

No teniendo à mano el primer dia el Cucharon del Cariente exacto de las 19 $\frac{1}{2}$ onzas q. corresponder à cada racion, fue preciso valernos de otro mas pequeño, cuyas tres Cucharadas excedian 3 on. es decir q. las porciones se repartieron à racion de 22 $\frac{1}{2}$ onzas por cada una, y esta casualidad hizo nacer la reflexion de que acaso comborodaria cuando se tratase de establecer las Soppas económicas para el uso de pobres necesitados sin otro recurso, se aumente la Cantidad, bien sea hasta dho peso de 22 $\frac{1}{2}$ onzas, ó aun al de 24 onzas, mediante que el último establecido en Paris, y en el q. su primer Consul Bona- parte ha suscripto por mil raciones, se facilitan las 24, alterandose muy poco el precio en razon del grande Consumo.

Corrobórase esta asercion con el referido evento, pues sin embargo de q. se dispusieron materiales p. 80 raciones y q. por el mayor peso de la porcion se reduxeron à 70, con todo encontramos que solo costaba cada una 6 $\frac{34}{70}$ de mar. à cuyo importe agregado el de la leña, que con motivo de la disposicion de ornillos en el Conr. de Capuchinos no ha podido separarse, calculamos ser igual al que habia hallado la Com. primera: Bien es de advertir q. las patatas ó Caudillas de tierra se han conseguido à precio mas barato, en atencion à que haciendose ahora la recoleccion de su cosecha hai mas abundancia, lo que acredita tambien cuantos necesarios formar las provisiones en las especies correspond.

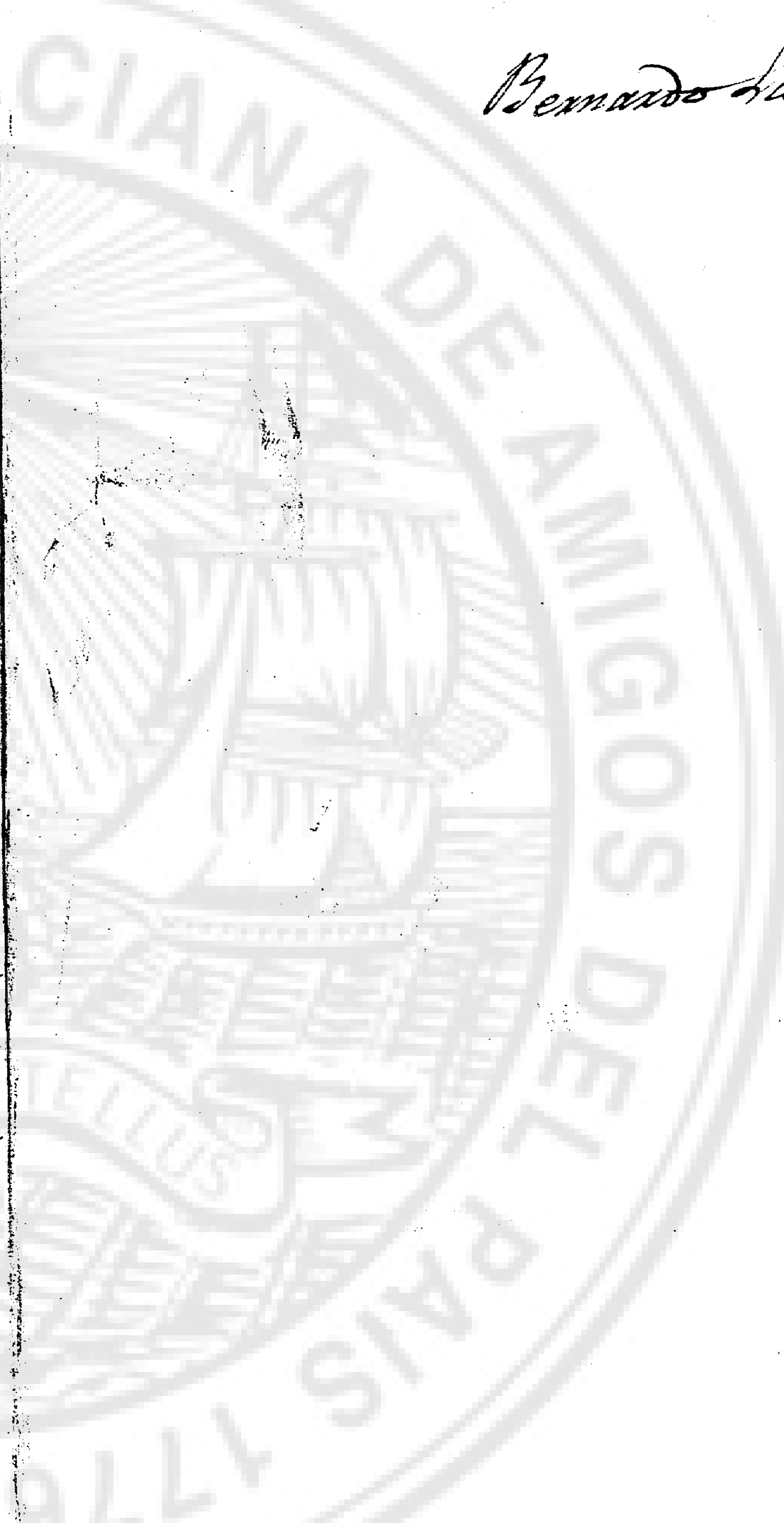
Sucesivamente hasta el dia se ha suministrado à los mismos Presos una racion de 19 $\frac{1}{2}$ onzas, escogiendo un Cucharon de este ~~calibre~~ y de cuyas raciones han salido 82, que valdrán como à una 5 $\frac{1}{2}$ mar. sin la leña.

Estas son las observaciones que nos ha proporcionado el Caritativo zelo del Sr. D. Man. de Velasco, y de los demas socios q. hemos

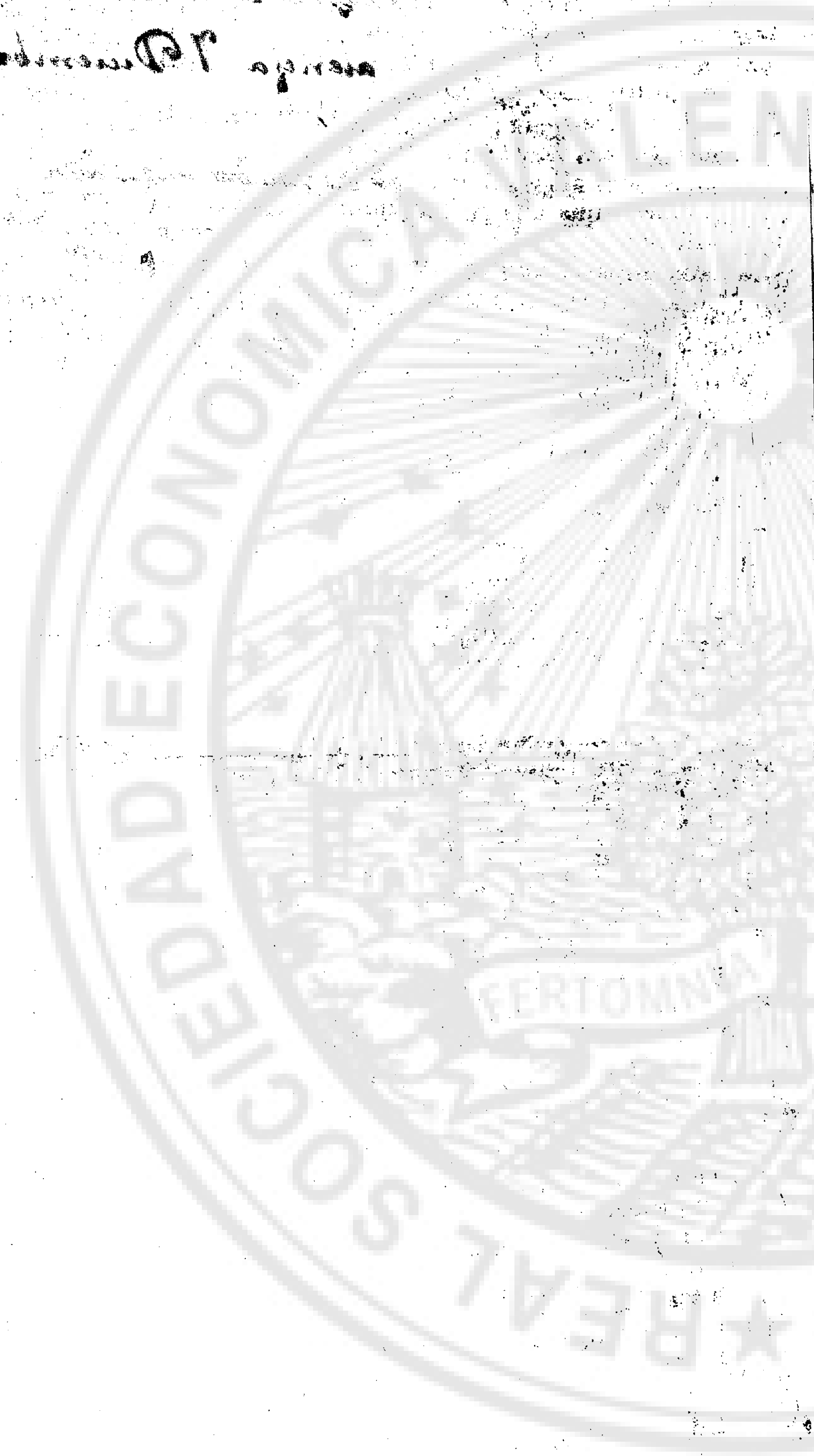
querido acompañarle contribuyendo à una obra piadosa, y al mismo tiempo la mas propia para q. la Sociedad quede asegurada de un verdadero resultado, con las experiencias comparadas en grande.

Valencia 7 Diciembre 1800.

Bernardo Lasata. De Vocen. or Plano



008



tiempo ha que en los papeles publicos se le havia
establecido en Londres un alimento sumamente barato
con el nombre de sopa economica; despues por ra-
zon de la necesidad se adoptó en Paris por el ciu-
dadano Belesport quien con ellas hizo mucho bene-
ficio a los pobres de esta ciudad.

Quizá oular de la mendicidad en
que se hallan los artesanos de este Reino y en
particular de esta Capital, donde abundan mas,
como es natural preceda por lo que se ve in-
fuir el azote de la guerra en un pais que por
su mucha industria depende en la mayor par-
te del comercio exterior maritimo interrumpi-
do por las actuales circunstancias, me parecio q.
seria muy conveniente aqui dho establecimiento;
pues es evidente que si se hallase un modo eco-
nomico de alimentar los pobres tal que una
suscripcion moderada pudiese tolerar se lo-
grarian dos objetos interesantisimos, el uno de
aliviar la necesidad que de jntina lo esi-
ge se los pudientes que viven con el asgo

y el otro citar que muchos que no la pudieren
y pueden y tienen en que trabajar tomen por
oficio la vida holgazana de pedir limosna, dir-
traiendo con las importunidades acaecidas cada día
daditas de los caritativos el verdadero fin a q.
es su intención dirigirlos

Penetraso de estas ideas, me dirigui
luego a recoger quantas noticias eran dables
entre los medios de que se valian en Paris y Lon-
dres para la composicion de otras sopas, cuyo costo
no excedia de 7 $\frac{1}{2}$ centimos que equivalen a 9 $\frac{67}{100}$
mrs. Efectivamente conseguí noticia de las
sopas que a continuacion expongo en el estado
siguiente

Sopa economica Inglesa p. 1200 personas

Ingredientes	Peso en libras		Precio en £.	
	avoirdupois	av.	sterlinas	sch. Pen.
Cebada	141	2	00	4 $\frac{1}{2}$
Trufantes	131	4	00	7 $\frac{3}{4}$
Pan blanco	69	50	00	10 $\frac{1}{4}$
Sal	19	13	00	1 $\frac{1}{2}$
Vinagre	24	pinces	00	4 $\frac{1}{2}$
Agua	560	ym	00	00
Suma			100	41 $\frac{1}{2}$

Esta suma es el importe total de las 1200 raciones, su-
poniendo que la libra esterlina vale 95 rs. y 22
mrs que asi es a la par hace 199 rs. y 28 mrs
y sale cada racion a 1 $\frac{3}{10}$ mrs

El combustible, que es el unico necesario para cocinar
a 21 rs. 5 mrs por las 1200 raciones, que salen
cada una a $\frac{51}{100}$, de manera que el costo total
de cada racion viene a ser de 1 $\frac{91}{100}$ mrs que
no llega a 5 mrs

Sopa economica Francesa para 1200 personas
segun ahora se da en Paris

Ingredientes	Peso de Francia	
	lb.	oz.
Cebada	75	
Trufantes, avay, fen- tey o avichualy	75	
Patas mondadas	375	
Pan	75	
Agua	4200	
Sal	18	12
Cebollas	18	12
Mantequilla de vaca o grasas	9	6

De esta sopa no he podido adquirir noticia tan individual, como se la primera, pero si las fuentes, que es su composicion como antecede y el precio de cada racion que viene a ser de $\frac{1}{2}$ centimo que como he dicho equivale a $\frac{967}{100}$ mrv.

Inocuidas estas noticias, restaba aplicarlas a su uso en el Reyno de Valencia, para lo qual era preciso determinar que calidad de semillas serian las mas oportunas y economicas que se podrian emplear. La cevada deve substituir en la composicion por ser la mas barata nutritiva que se encuentra. Aqui no hai proporcion del quismante, pero se pueden substituir avismelas, avay de las gruesas, avay de las pequenas y aun maiz.

Como todos estos granos se venden no por peso, sino por medida, he tenido que reducir aquel a esta, y he hallado que

	Peso	Precio
		rr. mrv.
La onza valenciana de cevada pesa 86 $\frac{1}{2}$ l. 12 on.		21
La de avismelas	112	51
La de maiz	112	32 $\frac{1}{2}$
La de avay pequenas	115	42

La primera repartida entre 1200 raciones sale a 7 mrv $\frac{619}{1200}$ cada una de 16 onzas y la segunda a 7 mrv $\frac{576}{1200}$ sin contar la leña, diferencia que se separa bastante del resultado que calcula don Juan Smith, y que como llevamos dicho debe consistir en la variedad de los precios o talvez en la calidad de las legumbres, tratandose de medidas pueden dar mas o menos peso.

Otra tercera experiencia hemos hecho de sopa economica con Baratas o cradillas de tierra como sigue:

Arina de cebada	30 on.	su valor es	12 mrv
Abichuelas	30 on.		31
Baratas	6 lb.		14
Bar.	30 on.		9
Sal	8 on.		6
Aceite	8 on.		30
Cebollas	3		2
Hierba buena y pimienta picante			2
Aguá	50 lb.		
Leña	24 lb.		
			7 r. 4 mrv

Repartida esta en 35 raciones de 12 on., sale a 6 mrv $\frac{32}{55}$. De consiguiente es la mas barata, teniendo la ventaja de haberse hallado la mas adaptable al gusto del Pais, mediante que el voto de la mayor parte de los que han probado estos ensayos se han inclinado a favor de la ultima, en cuyo caso merece preferencia si atendemos al dictamen de Plumptre, que juramente en cargas que se adaptan aquellas semillas de legumbres y verduras mas analogas al gusto del Pueblo donde se hacen las sopas economicas. Este mismo motivo no inclino a aumentar mas agua a la preparacion, pues lo expeso de las primeras ^{que se hicieron} no sustraba a todos, y por esto

indicada en las recetas

+ y ademas se le dijon
 q' se p'ba en otras cantidades con
 los practicos en mayor

de raciones que ambos exponen; el buen guiso y
 la cantidad son exactos, ~~y aunque hay una leve~~
~~diferencia en su corte, no es de extrañar, atendida la~~
~~variedad de las semillas y precios de ellas.~~
~~De peso de la cebada y por el acabo que se venia~~
~~el molinero, y por el desperdicio del afrecho, que~~
~~como es digno de notarse en lo que llevamos en cuenta,~~
~~resulta mas o menos una tercera parte de rebaja.~~
 Si tiene lugar algun establecimiento para
 dar en que se de salida a grande porcion de raciones,
 tomando por mayor las cosas necesarias para las
 sopas, y al tiempo de sus cocidas y abundancia, no
 dexara de encontrarse mas economica.

Daremos pues el resultado de nuestras observa-
 ciones sobre las experiencias siguientes.

Sopa economica Valenciana n.º 1 segun Smith
para 1200 personas

	Castellano	peso Valen.	ms
Trina de cebada	145 lb	182 lb 2 on	116.. 7 mis
Arizuelas	131 lb	169 lb	61.. 25.
Ban	70 lb	93 lb	47.. 7.
Sal	20 lb	26 lb	18.. 12.
Pinagre	47 cuartil	3 3/10 cant	25.. 20.
Aguá	1097	42 fant	—
Leña			265 r. 3 mis.

Sopa economica n.º 2 segun
el mismo Smith

Trina de cebada	145 lb cast.	182 lb 2 on	116.. 7 mis
Abas	131 lb	169 lb	60.. 22.
Ban	70 lb	93 lb	47.. 7.
Sal	20 lb	26 lb	18.. 12.
Pinagre	47 cuartillo	3 3/10 cant	25.. 20.
Aguá			264.. —

3º

razon se ha dado a cada una de las raciones una
 y media mas.

Tambien es digna de consideracion la economia
 del combustible, ~~que~~ ^{sugiere} el principio en que
 funda Pumphort lo substancial de este alimento es la
 descomposicion del agua y demas simientes por medio
 de un largo hervor, ^{por cuya causa} las sopas economicas
 necesitan cocer seis horas lo menos; y ^{aun despues}
 de haber estado hervido ^{todavia} necesitan de un fuego lento,
^{por lo q'} el consumo de leña ^{debe siempre} ser grande. Si
 un inteligente extractare con cuidado de las obras de
 dicho Autor los diferentes metodos de que se ha valido
 para fabricar un buen ornillo y caldero economicos,
 podria ahorrar mucha leña; en tales terminos q'
 dice Pumphort que el consumo del combustible en
 las cocinas particulares es al que se hacia en el
 primer establecimiento de la casa de industria en
 Munich para preparar la sopa de guisantes, como
 se dice a uno.

Volviendo a ~~este~~ ^{este} encargo, no sera fuera
 de proposito manifestar a la sociedad que algunos
 socios reunidos al buen zelo del Sr. D. Manuel
 de Velasco se proponen cortar en repetidas veces,
 en varias maneras de sopas economicas a los pobres
 en ~~el~~ ^{el} ~~reclamo~~ ^{reclamo} de S.º Narciso, que aunque necesitan
 puede su paladar servir de regla, si este cuerpo
 piadoso determinare promover un establecim.

sembrantes sopas para los Pobres mendigos de esta Ciudad, que al mismo tiempo se ocupasen en alg. obra util y que evitasen la ociosidad; principio que debe tenerse presente en toda especie de limosnas, sino solamente cuando se distribuye entre gente robusta que puede trabajar.

7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100

Seja tambien digno a la consideracion de esta Benefica Sociedad, la de que todo establecimiento de esta Benefica Sociedad, la de que todo establecimiento nuevo, en especial cuando se trata, digamoslo asi, de variar el alimento, suele producir desconfianzas, apesar de la buena intencion y fealdad de los que le suministran. Para evitarlas, conveordia que las sopas economicas se hiciesen en uno o mas conventos segun se propagare su gusto, y como que la pobre gente esta acostumbrada a semejante especie de limosna, y q. no pueden tener la menor repugnancia de Religiosos, a quienes miran como de pariente interesada, no haran reparo alguno en comerlas, y acostumbrarse a este alimento.

Sucedera acaso tambien que el mismo hecho de repartirse la sopa economica en los conventos sea causa de que muchos vergonzantes no quieran presentarse a recibir esta limosna, ^{+ cuando talvez lo mismo} ~~y que~~ a vista de su barato ^{precio}, la comprarian querosos para donar or su corto jornal los mayores gastos que ocasiona cualquiera otro alimento; ~~para~~ se corrigiera este inconveniente vendiendose las raciones que quisieren comprarse, y se lograria tambien en el

6
mismo tiempo la ventaja de que los prudentes que algun dia quisieran alimentar con estas sopas a pobres necesitados a su conocimiento, podrian entregarles otros tantos boletines, que reconocidos por legitimos alla donde se distribuyesen, servirian de contraseña para suministrar al portador su racion economica; evitandose de este modo el mal uso que algun pobre pudiera hacer de los dos cuartos que se le diesen con el mismo objeto.

La Sociedad con superiores luces meditara el uso que convenga hacer de semejante util descubrimiento, de cuyas investigaciones hemos dado todas las ideas y noticias, que nos ha sido posible adquirir en desempeño de nuestra comision.
Valencia 26 de Noviem. 1800.

Joaquin Elacruiz y De Ynocencia Sang