

AAJ7708 1.º 22 22

BIBLIOTECA NACIONAL
BIBLIOTECA AMERICANA
"JOSÉ TORIBIO MEDINA"

SAGÚ

Ha sido una desgracia para el genero humano que esta sustancia eminentemente reparadora y nutritiva no haya sido introducido su uso en Europa sino de un siglo a esta parte. Es el producto que ofrecen cierta clase de palmeras de la India y en especial de las Molucas. Sus habitantes de un tiempo inmemorial usan de él como del alimento mas sano restaurador y en muchos casos poderosamente medicinal.

Por una serie de hechos invariables en todos los climas, y regiones del globo, donde se ha subministrado el Sagú; sus efectos han correspondido exactamente con las virtudes que se le preconizan, y la humanidad ha obtenido por su medio alivios los mas ciertos, y seguros. No existe materia alimenticia que pueda competir con él, en razon a sus singulares propiedades.

Para toda dolencia sin excepcion, en sus diversos periodos, en todas edades, climas, y estacion, en el hombre sano, ó enfermo, sin distincion de sexo, edad, ni constitucion: por ultimo: como el mas digerible y nutritivo alimento; el Sagú dado por una mano perita, produce mil y mil bienes a la especie humana.

Esta sencilla é inocente substancia de la digestion muy facil, aun para los estomagos mas delicados, capaz de impregnarse del gusto, y olor, de las materias que se le quieran asociar y de un sabor por si bastante agradable, subministra jugos los mas adaptables para la conservacion, y reparacion de las personas sometidas a su uso: por lo que, la Medicina saca de ella los mas ventajosos resultados.

En las irritaciones é inflamaciones internas, en las fuertes fiebres, y en otras diversas enfermedades agudas; el Sagú herido bien en agua azucarada, y tan claro como un chufío, es el alimento que menos puede repugnar a los enfermos, y serle mas provechoso: En las disenterias ó pujos, en las inflamaciones de las entrañas del vientre, en el catarro agudo, anjina, y otras dolencias; intermediado con los caldos, produce mucho alivio, y libra a los asistentes del sentimiento y perplejidad en que se hallan, cuando los pacientes se niegan a tomar los caldos de substancias animales, cosa bastante comun y no pocas perjudicial.

Pero en ningunas dolencias es tan apreciado y util como en las del pecho, y estomago. En las primeras, preparado con la leche, es por si solo capaz de curaciones prontas, y casi

milagrosas. Es admirable para las convalecencias de toda enfermedad, y en especial para las crónicas seguidas de mucha debilidad, y extenuacion, ya sea a consecuencia de evacuaciones sanguíneas ó de humorales prolongadas.

Es de un inestimable aprecio en todos los padecimientos ya agudos, ó crónicos de los niños, en razon a su agradable sabor y facilísima digestión. Por último: los que adolecen de continuo de flatos y malas digestiones por falta de acción en el estomago, solo el uso de este prodijoso alimento puede servirles de Medicina, y nutrición suficiente. Siendo por sí el Sagú capaz de ofrecer una pequeña cantidad jugos bastante alimenticios, saludables, y reparadores; es de inestimable aprecio para los sujetos inapetentes, pues pudiendo variar su sabor al infinito, encuentran modificaciones que le inciten, y suplir con una pequeña porción de este alimento a otra cantidad considerable del mas substancial.

El modo de prepararlo consiste: en dejarlo por media ó una hora en remojo en un poco de agua, y despues hervirlo lo suficiente a que el grano esté trasparente y tierno hasta el sentro. Es decir, se hace como un arroz bien cocido: debe agregarsele azucar a gusto de la persona que lo tome: unas cascarritas de limon ó un ligero polvo de canela, podrá darle un aroma que le haga mucho mas agradable, siempre que la persona no tenga fiebre. Si se hace en caldo, se debe sasonar con un poco de sal; y si se quiere incorporandole una cucharada de buen vino formará un alimento extremadamente reponedor. Confinjido ó preparado en leche, con azucar, y canela forma un manjar delicadísimo y sumamente util para todas las enfermedades crónicas, que ballan acompañadas de consuncion, ó entiaquecimiento.

Finalmente: siendo el Sagú de las cualidades y ventajas expresadas, que jamas puede perjudicar ni hacer mal, que siempre debe ser utilísimo como alimento, que es de la mas facil y pronta preparacion, que puede mantenerse veinte años sin sufrir la menor alteracion y conservarse en cualesquiera vasija con tal que esté tapada. Es de hecho un precioso recurso para todas las personas que tengan que emprender largos viajes, ya sea por mar ó por tierra. Absolutamente indispensable para los que por necesidad tienen que habitar en sus haciendas de campo, y que no pueden contar con los auxilios que se hayan en las poblaciones grandes; y finalmente sumamente ventajoso y preciso en todas las casas para servirse de él en un caso imprevisto. Su precio es bastante barato: podrá hallarse en la botica de don Antonio Gutierrez calle Ahumada y en la situada en la esquina de la Compania.

BIBLIOTECA NA
BIBLIOTECA ANE
MUSEO TORIBIO M

BIBLIOTECA NACIONAL



389735