

- comal, como las de maiz puño. Aunque de tres partes se les echen las dos de masa de olote, salen tambien muy buenas.
2. De arroz mezclado con maiz salen igualmente las tortillas muy gustosas; y lo mismo sucede aunque en lugar de maiz se le mezcle al arroz masa de olote.
3. En el Pueblo de Acuitcio, Curato de Tiripitio, un pobre hizo la experiencia de hacer las tortillas con sola la masa del olote bien molido, sin mezclarle maiz, ni otra alguna cosa, y le salieron muy buenas, y á su exemplo van siguiendo otros.
4. Con una libra de arroz bien cocido en dos quartillos de agua, á fuego manso por tres horas, meneandolo con frecuencia, y que segun se va espesando se le mezcle agua caliente, hasta la cantidad de ocho quartillos, y la sal necesaria, resultan seis porciones grandes de alimento suficiente para mantener seis personas cada dia.
5. El camote, bien sea el dulce ó el agreste, que se dice del cerro, cuyo bástago es semejante á la Parra, y su hoja como la del frijol, mezclado con corta cantidad de masa de maiz, produce asimismo agradables tortillas. Asi se está practicando en el Curato de Sahuayo, en donde del *Maguey mezcal*, esto es de la carne de la peña, y especialmente la de la cabeza, bien cocida y remolida, sacandole á mano las hebras ó pitas largas que no se desbaratan con la molienda, resulta una miel dulce muy espesa, á la qual se le mezcla una tercera ó quarta parte de maiz tostado hecho pinole, ó polvo del que usan los Arrieros para su atole: batido bien uno con otro se forman tamales, que cocidos envueltos antes en unas hojas en forma de barba-coa, ó como todos los demas en olla, resulta un alimento muy gustoso; pero se advierte, que para cocerlos no se les echa agua, sino que en lugar de esta se echa la miel ó zumo del citado maguey mezcal.
6. Con la masa de la cabeza de dicho maguey mezcal, bien cocido y remolido, mezclandole alguna masa de maiz, resultan tambien tortillas bastante gustosas, procurando quitar las hebras á mano.
7. La frutilla que produce el arbol *Parota*, bien conocido en tierra caliente, puesta á la lumbre rebienta, y tiene el mismo sabor, y de la misma sustancia que las habas; y con un platillo de maiz molido y dos de frutilla Parota, bien revuelto y mezclado uno con otro, salen agradables tortillas, y atole de buen gusto y sustento. Asi se está practicando en Apatzingan, en donde con platanos á medio madurar, bien cocido y sin mezcla alguna de maiz, se están haciendo agradables y muy sabrosas tortillas, cuyo sustento es sólido y muy seguro.
- Todas estas noticias me las han comunicado (sobre experiencia constante) algunos Curas y otros Sujetos particulares.

*Noticias de gran consuelo sobre siembras.*

Del Curato de Sahuayo acabamos de recibir varios manojos de trigo muy hermoso, uno que se estaba ya cosechando, y otro muy pronto para cosecharse, con una frondosa mata de garbanzo.