

“De lo que han de guardar los administradores de ingenios, o trapiches, en lo que es particular de estas haciendas”

p. 181-196

Instrucciones a los hermanos jesuitas administradores de haciendas (Manuscrito mexicano del siglo XVIII)

François Chevalier (prólogo y notas)

México

Universidad Nacional Autónoma de México
Instituto de Historia

1950

280 p.

(Primera Serie 18) [Serie Documental 3]

[Sin ISBN]

Formato: PDF

Publicado en línea: 12 de abril de 2021

Disponible en:

http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/016/instrucciones_jesuitas.htm(corresponde con la página donde se aloja la publicación digital)

Los datos correspondientes a la fecha de la publicación en línea y a la liga serán puestos por la persona responsable de publicar el material en el sitio web.



INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS

D. R. © 2020, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Históricas. Se autoriza la reproducción sin fines lucrativos, siempre y cuando no se mutile o altere; se debe citar la fuente completa y su dirección electrónica. De otra forma, se requiere permiso previo por escrito de la institución. Dirección: Circuito Mtro. Mario de la Cueva s/n, Ciudad Universitaria, Coyoacán, 04510. Ciudad de México



CAPITULO XIII

De lo que han de guardar los administradores de ingenios, o trapiches, en lo que es particular de estas haciendas

188.—Los que administran haciendas de azúcar, han de guardar todo lo contenido en esta instrucción, exceptuando sólo lo que se ha dicho de las haciendas de labor que no pertenecen a ingenios; también han de mirar como propio de este lugar todo el capítulo 3º en que se trata de la crianza y gobierno de los esclavos. En lo demás cuanto es particular de ingenios guardarán los avisos siguientes.



189.—Primeramente se les encarga que no se empeñen en hacer otras obras de siembras de trigo, maíz, frijol, etc., si no fuere algunos pegujales pequeños de semillas necesarias para raciones y gasto de la hacienda, y esto con mucha moderación: porque de ordinario se atrasan mucho las operaciones de un ingenio, ocupando entre año la gente en otras operaciones.

190.—Harán las siembras de la caña con discreción para que tengan por todo el año que moler: para esto tendrán un libro, en que asienten las siembras que van haciendo todos los meses, como también las zocas y rezocas ⁶⁹ que van criando, para que constando por este libro las edades de todas las suertes, puedan a su tiempo ir las cortando y moliendo por su orden.

⁶⁹ *Zocas*: retoños de la caña de azúcar ya cortada y, por extensión, segunda cosecha. *Rezocas*, segundos retoños y tercera cosecha.



191.—No sean indiscretos en las molindas, haciéndolas por 3 y 4 meses seguidos, que esto es rendir y enfermar la gente, matar muchos bueyes de tiro, y estropear las mulas cañeras: mejor es moler poco con interrupción. Y así mismo molerán más y con más descanso. El modo más discreto para esto es moler tres días cada semana, jueves, viernes y sábado, y cuando más cuatro por haber mucha caña. Con esta interrupción de 3 a 4 días descansa la gente, y las bestias, y se ocupan entonces en labores ordinarias que son trabajo más lento. Y con este orden pueden sacar descansadamente al cabo del año de veinte a veinte y cuatro mil panes de azúcar ⁷⁰ que es muy buen producto.

⁷⁰ 20 a 24,000 panes de azúcar, o sea de 200 a 250 toneladas aproximadamente. (“4,981 panes que hacen 4.612 arrobas”, siendo la arroba equivalente a 11,5 kgs. Archivo General de la Nación, México: Civil 109 fo. 12). Esta producción parece netamente superior a la de un ingenio mediano un siglo antes.



192.—La siembra de la caña la harán según el modo regular que se acostumbra hacer en cada tierra, según la ordenación de nuestro Padre General Claudio Aquaviva, citada arriba en el número 137. No quieran hacer regla general para todas las tierras lo que vieron hacer en alguna, sigan la práctica común, pregunten a los viejos del ingenio, y consulten a los labradores inteligentes en haciendas de azúcar, no sólo para la siembra, sino también para la fábrica del azúcar, y con esto acertarán.

193.—Pongan todo cuidado en dar a su tiempo los riegos y las escardas de la caña, porque esta planta pide limpieza en el pie y mucho jugo por dentro; si le falta el riego en algunos tiempos, se añuda la caña, y tiene poco jugo; si no se escarda bien y no se le quita del pie todo el bagazo, allí se pudre éste y cría gusano que subiendo a lo más blando mata la guía, y la caña se empalma, no crece más y pierde mucho dulce.



194.—En acabando de cortar una suerte de caña, prenderán fuego al bagazo y regarán la tierra y le meterán el arado para criar la zoca o rezoca que deja, y si ya no hay más corte que esperar, la barbecharán para sembrar plantilla: guardando a que también, lo que queda dicho en el número 142, conviene a saber que proporcionen la cantidad de la semilla a la calidad de la tierra [sic]. Y así la pondrán más o menos tupida y honda; para lo cual tomarán razón de los prácticos, como también de los riegos de esta planta y del modo de darlos.

195.—Tengan cuidado de ir habitualmente comprando leña bien acondicionada y [de] amontonarla en un corral para que se seque al sol, y nunca pare la molienda por su falta. Este mismo cuidado tendrán en ir acercando a tiempo las maderas más necesarias que de ordinario sirven en los ingenios o trapiches para cuando se les ofrezca algún desavío.



196.—Para este fin tendrán un carpintero y un herrero de pie, que de ordinario son esclavos con sus ayudantes también esclavos, para que a su lado vayan aprendiendo estos oficios. Estos oficiales entre año se han de ocupar en estos aderezos que ocurren, así de maderas como de obras de fierro. Y cuando no hubiere aderezos que hacer, irán vastando las maderas, y labrando aquellas piezas que más se gastan, y se han de poner en faltando las que están sirviendo.

197.—Pedirán en la Procuraduría surtimiento de todas aquellas cosas que sirven en sus oficinas de azúcar, como son fierro, acero, clavazón, paños de cobre, bombas, etc., que sirven allí, y no se pueden hacer allí.

198.—Visitarán las hornallas y las calderas a lo menos cada mes en día que no



se muele para ver cómo están los fondos, y si necesitan de algún aderezo para su mayor seguridad, y háganlo luego componer, porque un descuido en esta materia de desfondarse cuando está hirviendo, peligran las vidas de los esclavos, y en las hornallas procuren que estén en tal disposición las bocas que no puedan golpear los fondos de las calderas cuando echan la leña.

199.—Tendrán oficiales que hagan formas y forrones para la casa de purgar, y éstos han de ser esclavos y han de cuidar de que vayan aprendiendo otros el oficio, porque nunca falten oficiales domésticos, y todas las formas y porrones nuevos se han de curar por algún tiempo en agua del tanque. Este ha de estar junto a la casa de calderas; y en él han de derramar las cachazas o primeras espumas que le quitan al caldo. Aquí también se han de echar las formas a humedecer antes que les echen azúcar. Y no per-



mitan que las mieles de estas cachazas se vendan, porque hay prohibición de la Real Audiencia con consulta del Promedicato, ni menos consientan que les tomen los esclavos para hacer *tepaches* ⁷¹.

200.—En la fábrica de azúcar, pongan todo cuidado que se labre con arte y con inteligencia. Para esto pregunten a los prácticos, y dejen obrar a los maestros de azúcar. Pero adviertan que éstos y sus ayudantes, cuando el Administrador no es inteligente, fácilmente lo engañan, atribuyendo [a] pretextos frívolos los yerros que ellos y sus compañeros cometen, por hacer las cosas poco más o menos, de flojedad. Y así procuren estar sobre ellos para enterarse de todas sus cosas, y causas de que proviene el viciarse el azúcar, como también de las que concurren a sacarla buena.

⁷¹ *Tepache*, del náhuatl *tepiatl*, bebida de maíz: aquí, jugo fermentado de caña de azúcar.



201.—Generalmente hablando, concurren a sacarla buena las causas siguientes, y por falta de ellas, en todo o en parte sale viciada y mala: lo 1º, el buen campo, y que la caña cuando se corta esté madura, y de buen punto. Y esto depende de la buena siembra, y de los beneficios dados a tiempo. Por el contrario, sale mala la azúcar si la caña está agusanada, o empalmada, o ahilada, o pasada de tiempo, o muy aguanosa, como sucede en tiempo de muchas aguas, y por eso entonces se suspende la molienda.

202.—Lo 2º, que se muele bien la caña, y se esprima bien el bagazo o en la prensa o el trapiche para que suelte todo el zumo, porque si no se pierde mucho; y eso menos acude en las calderas.

Lo 3º, que los caños del caldo estén limpios y no haya cosa que lo corrompa y avinagre, porque pierde punto en la tacha. Y así mismo que se cueza bien el caldo, y



se clarifique en las calderas con buena lejía de ceniza de encino, porque lo que va mal espumado no toma buen punto ni purga bien después en la forma.

203.—Lo 4º, que se le dé buen punto en la tacha para que saque buen grano y macize bien; esto pertenece a la inteligencia del maestro de azúcar, y depende también de las causas de atrás. Lo 5º, que en el purgar (que ha de ser pieza húmeda) no se dejen por mucho tiempo las formas furando; porque pierde mucha humedad la azúcar, y se enmohece, y después ni con los barros, ni con los barrillos, purga bien, cuando más se medio emblanquece la costra que toca en la forma; porque por allí se destiló la humedad de los barros, y lo interior queda clavado y sin purgar. Y así la experiencia ha mostrado que purga bien y se emblanquece cuando le echan el primer barro al tercio o cuarto día después de furar ⁷².

⁷² *Furar* (o *furacar*), hacer agujeros en los moldes de pan de azúcar para que escurran las aguas y melazas.



204.—Finalmente concurre la inteligencia y la asistencia de los maestros de azúcar en la casa de purgar para dar a su tiempo los demás beneficios que allí se requieren: como son que los barros estén bien batidos, que los barrillos estén delgados y no espesos; que las formas se mojen con un trapo por dentro cuando se registran los pilones, que los pisoneen bien para darles cara, y que los dejen estilando la miel de gota, hasta sacarlos de allí para el asoleadero.

205.—Procuren con toda inteligencia los Administradores evitar desperdicios en la fábrica de la azúcar, así en la casa de calderas como en los purgares y asoleaderos, recogiendo todos los fragmentos para volverlos a hervir y purificar. Pero principalmente han de velar en estorbar hurtos de los esclavos en estas oficinas: poniendo para esto sirvientes de razón y fieles que los tengan siempre a la vista, y registren a los



que les llevan de comer cuando salen de allí.

206.—No permitan que aiga en tales oficinas portillos o ventanas abiertas por donde pueden recibir los de fuera lo que hurtan los de dentro. Y este mismo cuidado quanto al asoleadero, tanquecillo de la miel que se vende, casa de purgar, almacén de la azúcar. Y generalmente siempre que ésta se traspasa de una parte a otra, o [que] se hacen cargas para remisión de azúcar, es menester mayor vigilancia, porque al menor descuido del Administrador o de los sobrestantes, se la descaminarán y hurtarán los esclavos. Esta azúcar cuando se remite, se ha de romanear tercio por tercio, y enviarán el romaneaje al Procurador; y para que no descabecen los arrieros en el camino los pilones, les pondrán a todos en la cara o asiento cuando los pisonean, el sello de la hacienda.



207.—Tendrán un tanque grande y bien dispuesto a donde se recoja la miel que sale de la azúcar, menos aquella que se vuelve a la tacha para hacer más azúcar. Este tanque ha de tener comunicación con otro menor en que se ha de ir echando la miel que se vende, sin que sea necesario entrar a los purgares para sacarla.

208.—Venderán las mieles al precio corriente a los que fueren a comprar. Y cuando éstos faltaren, la venderán en los pueblos donde tenga buena salida; con su precio se aviarán, y lo que faltare lo pedirán en la Procuraduría.

209.—No se empeñen en labrar panocha ⁷³, si no es en algún caso extraordinario o por estar mala la caña para azúcar, o por no tener dinero con que aviarse, o por

⁷³ *Panocha*, en México especie de azúcar no refinada o melaza solidificada de color castaño oscuro.



otro accidente que ocurra. Porque, como abunda tanto este género, tiene muy bajo precio, y a más de esto la caña beneficiada en azúcar acude más, y deja las mieles que no se sacan de la panocha.

210.—No venderán azúcar alguna por cargas, sin tener especial licencia del Superior, u orden del Procurador para esto; toda se ha de enviar al Colegio o a las personas a quienes de allá fuere dirigida, sólo podrán vender algunas arrobas menudeadas por libras de los pilones quebrados. Y según la ordenación que el Padre Ambrosio Odón puso en los ingenios del Colegio Máximo ⁷⁴, no han de pasar de dos cada mes, pero si

⁷⁴ El P. Ambrosio Odón fué el 40º provincial de los Jesuítas en Nueva España, de noviembre de 1689 a 1693. En noviembre de 1703 fue nuevamente provincial por poco tiempo (44º provincial). Sus instrucciones para los ingenios azucareros del *Colegio Máximo* de México no nos son conocidas más que por la presente alusión.



después pareciere otra cosa a los Superiores, o de más, o de menos, eso seguirán.

211.—Sólo podrán vender las mieles, como ya se dijo arriba, y también la panocha que hicieren en algún caso particular. Pero de esto darán cuenta al Procurador, y de la causa que hubo para no hacer azúcar, sino panocha; y su precio lo aplicarán para los avíos ordinarios de la hacienda para pedir eso menos en la Procuraduría.

212.—No dejen crecer excesivamente las bagaceras; sino procuren a tiempo desbastarlas en faenas con los esclavos o en días en que no hay trabajo urgente de campo, haciendo entonces que echen el bagazo por la caja del agua para majadear las tierras delgadas; o acarreándolo en carretones, o del mejor modo que pudieren.



213.—Harán todos los años surtimiento competente para los ganados necesarios para la hacienda, como son machos para el tiro, mulas para la recua, bueyes, toros para raciones, y carneros para el gasto de casa. Así mismo, se proveerán de maíz, frijol, pescado, etc., para las raciones.

214.—Pero adviertan que ni maíz, ni otras semillas han de comprar con dinero adelantado, para que les paguen en semilla mucho más barata de lo que vale siempre al tiempo de la cosecha. Porque este es contrato usurario y pecaminoso, que induce obligación de restituir todo el logro que acarrea sobre el precio corriente al tiempo de la cosecha.