

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

*Del Jueves 18 de Junio de 1801.**Como se ha de apreciar una labranza.¹*

Hay muchos hombres medianamente instruidos en la agricultura, que al examinar una hacienda muy de paso, dicen: *esto es excelente, esto es detestable*, sin bastante fundamento para asegurar lo uno ni lo otro; y conviene dar algunos principios para acostumbrar á juzgar con conocimiento, así á los particulares, como á las sociedades que ofrecen premios con el fin de animar á los labradores de tal ó tal distrito, á que cultiven mejor sus tierras, pues necesitan saber estimar el mérito del mejor cultivador.

Al reconocer un artefacto con la idea de juzgar del artista, es necesario saber antes la intencion con que lo hizo. No se ha de censurar al labrador que intenta instruirse ó entretenerse con sus experimentos, aunque no le resulte utilidad; así como no se reconviene á un pintor que en lugar de un Hércules prefiere hacer una Venus.

Los propietarios conducen sus haciendas con diferentes ideas de utilidad general, de diversion, ó de ganancia; y no se pueden comparar sus cultivos sino se tiene presente el fin que lleva cada uno.

I. Un arrendador que está en la obligacion de pagar su arriendo, y de sacar de las tierras para mantenerse, es imposible que se dedique á hacer ningun experimento con el

fin

¹ *Result of Wiewing á Farm. Extrac.*

fin de adelantar en sus cultivos : ya se contentará él con salir del dia. Si no tiene mas que 300 rales de capital para cada fanega de tierra , no es de esperar que haga en ella lo que otro que tiene 500, ó 600 ; pero se ha de juzgar de la bondad de su cultivo por el interés que paga y por el capital que emplea. Lo primero que se ha de tener presente al reconocer su labranza es la limpieza de sus tierras , la hermosura de sus frutos , conforme sea la naturaleza del terreno , y la buena alternativa de cosechas y mas acomodada al mismo.

Es necesario , á lo menos , que no se hagan seguidas dos cosechas de granos blancos , y que se entremetan con tino las que dexan mejorado el terreno para escusar los barbechos. Quando éstos no los puede evitar el labrador particular , por ser generales en su pueblo ó pais , conviene que despues del barbecho siembre el grano de primavera , para que luego siga en la misma tierra el cultivo del trebol , algarrobas ó habas, antes de que se siembre en ella el trigo.

Todas las cosechas que requieran escardas han de estar escardadas con el mayor esmero.

Los abonos han de llevar la primera atencion del labrador , quien por ningun motivo se ha de deshacer del heno, paja , rastrojo , raices , y en suma de ninguna cosa que pueda convertir en estiércol ; sino que todo lo ha de emplear en los corrales para los ganados que tendrá en ellos.

Los setos , barreras , puertas , puentes y caminos han de estar en buen estado ; y aunque no sean de los mejores materiales , vease si están bien conservados.

Todavía hay otras menudencias que no dexan de ser importantes , y que son fáciles de comprehender.

II. Exâminémos que cosas se han de tener presentes al reconocer la hacienda de un cultivador propietario , que desea perfeccionar su agricultura , no solo por gusto , sino por el interés que le debe resultar.

Primeramente se ha de saber si intenta adelantar sus cultivos mas de lo que en el pais se tiene por perfecto ; si sus tierras son propias para producir mayores cosechas que las que se recogen en el distrito de iguales granos ó plantas ; si ha viajado por diferentes provincias del reyno para estudiar sus nuevos cultivos , y los demas ramos de la agricultura , entre

los quales cuento, la introduccion de la alfalfa, del pipirigallo, pimpinela, zanahorias, coles, patatas, del plantío y escarda del trigo, del uso de mantener con verde al ganado todo el año en el establo, de hacer las gavillas ó manojos de heno, y finalmente las mejores razas de animales, los mas apreciables instrumentos de agricultara, y la práctica de labrar con bueyes.

En semejante hacienda se han de ver los mejores ganados, aperos y labores conocidas en el reyno, siempre con el objeto de la ganancia, porque sino son mas que para la ostentacion, será una locura que solo hará ilusion á un ignorante.

III. La hacienda del cultivador, que se dedica solo á hacer experimentos, se ha de exâminar de otra suerte, comparando el objeto de cada experimento con los medios que se han puesto en execucion, para ver si se han elegido con prudencia. Se ha de ver si son iguales los datos y las circunstancias en los experimentos comparativos, y si el terreno, la exposicion, los abonos y labores son precisamente las mismas. Es necesario ver si el cultivo de nuevas plantas se ha hecho bastante en grande, para poderse convencer de que es conveniente en caso de que salga bien; si dichas plantas adaptan á la calidad del terreno; y si el conjunto de experimentos es tal que se puedan esperar adelantamientos generales.

En todo caso nunca hay que pararse en que las cosechas sean muy abundantes, porque esto no prueba nada, pudiendo ser efecto de barbechos, de abonos, y de gastos que ellas no puedan compensar, ó de métodos que sea preciso reprobar. Por otra parte la grande fertilidad del terreno, y lo favorable de la estacion pueden dar cosechas ricas, aun quando el cultivo sea malo.

En quanto á el grado de estimacion que merecen los diferentes agricultores de que trato, no es dificil la decision.

El arrendador que cultiva solo con el fin de la ganancia merece poco mas ó menos el mismo aprecio que el tendero ó carpintero que esté muy aplicado á su trabajo.

El propietario que procura aumentar su renta con algun provecho del arrendador merece escusa, sino tiene otra cosa de que vivir; pero no adquiere un mérito singular en la agricultura, como que no se propone los progresos de ella.

El que establece en su labranza un órden seguido de experimentos para poner en claro los puntos dudosos, no sobre objetos especulativos y relaciones minuciosas, sino sobre las prácticas mas importantes de la agricultura nacional, este es el que emplea su caudal, como un verdadero filósofo, en beneficio de la humanidad. El comun de labradores se burlará de él, porque no reflexionan sobre el motivo y objeto que le dirige; pero nada le apartará de su camino, porque tiene la prevision de la modesta y sólida gloria que premia las acciones útiles. Que lleve una apuntacion exácta de sus métodos y resultados; que haga ver á sus contemporaneos y á la posteridad, que le mueve ún fin mas noble que su propio interés, y no perderá sus fatigas; porque su memoria siempre será respetable á los ojos de los que saben apreciar el verdadero mérito; mientras que los ricos *egoistas* y perezosos, y los hombres que no viven mas que para comer, beber, dormir y desalentar con su maledicencia á los que consagran generosamente sus tareas al bien de sus semejantes, serán olvidados para siempre luego que caigan en el sepulcro.

Concluye el artículo de las nuevas observaciones sobre la viruela vacuna.

En una niña de siete años inoculada con el virus de una vaca se manifestó la *eflorescencia* al dia trece; y tres dias despues, el grano, que al parecer iba á formar costra, se ulceró y produjo fiebre y dolores en los sobacos: duraron estos síntomas una semana, y se extendió la úlcera haciéndose del tamaño de una peseta: entonces supuró con abundancia, y formó granillos, y al fin se cicatrizó espontaneamente despues de bastante tiempo. En otra de doce años, inoculada con el virus de la anterior, se presentó la *eflorescencia* al dia catorce; y pareciendo que el grano se queria extender, se le aplicó un unguento compuesto de cera, esperma de ballena, aceyte de olivas y un poco de precipitado roxo; y se cubrió la *eflorescencia* con unguento mercurial fuerte: á las seis horas desapareció ésta, y tres dias despues se curó el grano con unguento citrino que hizo buen efecto.

Estas dos niñas padecieron mas por la afeccion secundaria, que por la enfermedad primitiva, que en las dos fue regular: de que se infiere que siempre es prudente detener los progresos de estos accidentes, antes de que se agraven¹; pero siempre se ha de esperar á que la vacuna produzca su efecto.

Si se destruyese el grano luego que se advirtiese la fiebre, sin esperar á la eflorescencia, acaso se extinguiría la virtud que tiene esta dolencia de preservar de las viruelas, ó se le disminuiría de suerte que serian mucho mas dudosos sus efectos en el cuerpo humano, convirtiéndose tal vez en una enfermedad muy ligera, que podria pasarse á otros con la misma benignidad. Esta sospecha se funda en que habiendo inoculado á una muger y tres niños con la vacuna, se destruyó el virus, luego que al parecer habia producido un efecto general: en el mes de Diciembre siguiente fue inoculado uno de ellos con las viruelas comunes: se inflamó la incision, supuró y formó costra: al dia nueve tuvo un poco de calor y algo encendidas las mejillas, pero estos síntomas se disiparon prontamente. Despues se inoculó á su madre de cincuenta años, y á un hermanito de seis: el niño tuvo un poco de fiebre á los ocho dias, y una erupcion semejante á la del sarampion, y despues algunos granos, que la mayor parte abortaron: la madre tuvo tambien algo de fiebre, pero sin encendimiento ni granos. Una asistenta que les servia, y que no habia tenido viruelas, aunque en su infancia se habia expuesto muchas veces á contraerlas, tuvo tambien algo de calentura y algunos granos, de los quales solo dos ó tres llegaron á supuracion.

En 23 de Enero de este año escribió Jenner á Carro, médico en Viena: "Tengo el gusto de anunciaros que la inocu-

¹ Woodville dice que no se han advertido en Lóndres estos accidentes: en Ginebra se han visto muy rara vez. Son mas frecuentes en la vacuna que se inocular directamente desde la vaca, que quando ha pasado muchas veces por el cuerpo humano. He observado en algunos niños que habiéndose caído la costra antes de tiempo, se ha seguido una ligera ulceracion, pero se ha corregido con la simple aplicacion de la *pomada de Goulard*: y la inflamacion erisipelatosa tambien cede muy facilmente usando del agua del mismo. Nota de Odier.

lacion de la vacuna se ha extendido tanto en Inglaterra que quedan muy pocas personas de las primeras clases de la sociedad que se acuerden ya de la inoculacion de las viruelas comunes. Para evitar errores en su práctica hay tres reglas generales cuya observacion no se recomendará nunca bastante. La primera es no tener por buena vacuna ni suficiente para el efecto, sino aquella por cuyos granos pasan lenta y regularmente los periodos de la inflamacion, *vexicacion* (comprendiendo la eflorescencia *concomitante*) y desecacion en forma de costra. La segunda es no emplear el virus sino quando esté perfectamente claro y en los primeros dias de su formacion: la experiencia me ha enseñado que desde el quinto dia se puede usar de él con buen efecto; y tengo razones para creer que comienza á disminuir su actividad luego que se manifiesta la eflorescencia. Por esto evito quanto puedo el tomarlo despues del dia octavo. La tercera es que nunca se ha de inocular la vacuna con el virus tomado de un grano irregular: el exemplo de *Odier* y de otros prácticos, que se han engañado como él, prueba que se puede inocular vacuna bastarda que no preserve de las viruelas comunes.

„La organizacion del virus vacuno, si me puedo explicar así, es ciertamente muy delicada, y capáz de desmejorarse por causas al parecer muy ligeras. Quando yo comencé á envacunar, hacia secar muchas veces al fuego el virus puesto en hilas sobre cristal, ó lancetas; y por precauciones que tomaba para que el calor fuese muy suave, me ha enseñado la experiencia que esto solo bastaba para hacer degenerar el virus de suerte que se presentaba irregular el grano que resultaba de él; pues comenzaba por una costra superficial, que tenia disposicion para extenderse, por cuyos bordes salia á veces un poco de fluido claro suficiente para preservar al envacunado de las viruelas; pero que las mas de las veces se disipaba sin conservar su efecto preservativo.

„En el efecto local de la vacuna es en donde está el preservativo. Poco importa que produzca ó no síntomas de indisposicion general con tal que el grano siga regularmente su curso.

„Ahora expresaré una de las observaciones mas extraordinarias que se hayan hecho sobre los efectos *colaterales* de la

la vacuna. Es muy conocida una enfermedad de los perros que llaman *moquillo*¹, cuyo síntoma característico es una respiración difícil, ó tos ronca, procedida de los esfuerzos que hace el animal para expeler un fluido viscoso que llena su pecho, y que fluye en abundancia por sus narices. Todos los perros están sujetos á esta enfermedad, tan mortal particularmente para los de caza, que perecen de ella la mitad á lo menos. Yo he disecado muchos, y siempre he observado que la causa de su muerte era una verdadera inflamación de pecho. Los perros parecen muy dispuestos para recibir por inoculación el virus de la viruela vacuna que produce en ellos todos los síntomas del moquillo, pero tan benigno que ninguno muere, y quedan preservados de contraer esta enfermedad en lo sucesivo. De quarenta y tres perros que se han vacunado felizmente, á saber, tres baxo mi inspección, y quarenta por un particular, de cuya veracidad salgo responsable, no murió ni uno; y todos quedaron preservados de este contagio. Yo estoy ahora trabajando en una continuación de experimentos sobre este punto, que puede conducir á descubrimientos de la mas alta importancia para la especie humana. Que un mismo virus pueda dar uniformemente á una especie de animales una enfermedad del todo diferente de la que produce en otra especie, es uno de aquellos hechos que deben excitar necesariamente la atención del mas frío observador. Este es un nuevo hilo con cuyo auxilio puede ser que se descubra algun dia que muchas enfermedades contagiosas que infectan la especie humana, por poca semejanza que tengan entresí, tienen un mismo origen.²

Todos los dias llegan á mi noticia de diferentes partes nuevos hechos que confirman que la vacuna proviene original-

¹ Vease el Semanario núm. 129. tomo. v. pág. 395.

² Ya se puede congeturar que el mismo virus que causa la viruela en los hombres, ocasiona en los perros el moquillo, en los carneros la morriña (que tambien llaman *viruela*), en los caballos el gabarro, en las vacas la vacuna &c. ¿Quién sabe si la pulmonía, que causa tantos estragos en el ganado de asta, se podrá precaver con un artificio semejante? A la verdad en el estudio de nuestras enfermedades se ha descuidado el estudio colateral de las que padecen las bestias. Tal vez la medicina veterinaria hará algun dia á la pathologia el mismo servicio que la anatomía comparada comienza á hacer á la physiologia. *Odier.*

ginalmente del gabarro : referiré uno. Un criado de un labrador vecino mio curaba dos veces al dia á un caballo que tenia en la parte inferior de la pata unas grietas , de las quales salia una serosidad muy clara ; el muchacho tenia ulcerado el dedo meñique de una y otra mano , y estas ulceras tomaron un carácter de vacuna que le incomodó bastante. Tres meses despues se le inocularon las viruelas comunes , que nunca habia padecido , como tampoco la vacuna ; y aunque dicha inoculacion se le hizo en los dos brazos con un virus muy activo , no produjo el menor efecto. De aquí infero que probablemente hay un periodo en que esta secrecion morbífica del caballo produce un fluido que tiene las mismas propiedades especificas que quando ha pasado por el cuerpo de una vaca ; y que el sitio del mal expone á este fluido á alteraciones que necesariamente deben ser muy rápidas.”

En el Departamento *de la Drome*, en Francia, se ha acreditado bastante esta inoculacion , que en los que han tenido viruelas causó una vacuna bastarda. Tambien se han envacuado algunos corderos con el fin de preservarlos de la viruela. El virus del gabarro de un caballo le inoculó un veterinario en la teta de una vaca haciendo una ligera incision : le salió un grano como un guisante pequeño , á el que se siguió una vexicula mas ancha y chata , y , á lo que parecia , llena de serosidad : se quiso inocular con ella á un niño , pero se suspendió , por no contener mas que sangre ¹ : la teta estaba un poco hinchada.

En Berna se han inoculado muchos con la viruela vacuna con el mejor éxito : no prendió en dos , porque acaso habian tenido viruelas : el uno que tenia quarenta años tuvo inflamadas las incisiones y muy irritadas por tres ó quatro dias,

¹ No por eso dexaria de ser grano de viruela vacuna. Yo he visto muchas veces salir sangre del grano mas bien caracterizado de vacuna en el brazo de un niño , sin que esto impida el buen efecto de esta inoculacion. La serosidad no está en la vexicula , como el pús en las viruelas comunes. Quando se abre la piel muerta , en el primer momento no sale nada , y un poco despues se ve aparecer una gotita muy clara en la abertura ; y aunque salga con este humor algo de sangre que le dé color , no por eso varía de naturaleza. *Odier*.

dias , pero todo se disipó sin granos y sin calentura.

Con el virus de un muchacho envacunado se hicieron diferentes inoculaciones, y prendieron todas, para las que se tomó el virus en el dia 9 , faltando la mitad de las hechas con el que se tomó el dia 10 , y todas las que se executaron con el del dia 11. De aquí es que la actividad de dicho virus era grande en el dia 9 , mas débil en el 10 , y nula en el 11.

En *Neuchatel* se desacreditó al principio, porque llevaron vacuna bastarda ; pero despues han seguido todos el exemplo y consejos que se les daban inoculando con buena viruela vacuna á todos sus hijos sin distincion , sin que en ninguno se haya notado el menor accidente. En todos los lugares circunvecinos se ha propagado esta inoculacion , y ha servido para contener los estragos de las viruelas comunes.

En el pais de *Vaud* tambien se propaga dicha inoculacion, y es de desear que los médicos y cirujanos no la dexen practicar á gentes imprudentes y poco prácticas en el manejo de la lanceta. Si no se pone el mayor cuidado en la eleccion del virus ; si la incision no se hace sumamente superficial ; si no se evitan escrupulosamente todas las causas de irritacion, sobrevendrán accidentes que podrán desacreditar la inoculacion de la viruela vacuna, como se han observado frecuentemente en Inglaterra , tomando las picaduras un carácter erisipelatoso y funesto ; lo que atribuyen unos á la profundidad de la incision , y otros al uso de un virus purulento. En quanto á la incision se ha observado bien que si se hace algo profunda se sigue una inflamacion mas extendida.

En Ginebra no se han advertido estos accidentes , bien es que se hacen las incisiones muy superficiales ; pero acaso el no verse en esta Ciudad irritaciones locales, sino muy raras veces , y el que la enfermedad sea mas regular , se debe atribuir á que el virus que proviene originalmente de la vaca , ha pasado sucesivamente por el cuerpo de muchos individuos. Sinembargo se notan de quando en quando erupciones que se siguen á la vacuna, y que no se pueden tener por viruelas comunes , pues no se parecen á ellas ; y por otra parte esta epidemia se ha cortado con las muchas inoculaciones de la vacuna. Dichas erupciones presentan á veces la misma apariencia que los granos de la viruela vacuna , como
que

que las rodea una ancha *areola*, que contiene serosidad muy clara; pero se diferencian sin embargo en que la *vexicula* dura menos, se revienta luego que está madura, y regularmente no forma despues costra. En un niño inoculado con la vacuna por medio de dos incisiones en un brazo, se notó que á los diez y ocho dias, tuvo de nuevo calentura, y le salió en el otro brazo un grano perfectamente semejante al primero, y rodeado tambien de una eflorescencia de seis á siete lineas de diámetro. Este grano apenas duró dos dias, porque se reventó, se baxó, y desapareció la *areola* y el tumor, formándose una costra parda parecida á la del primer grano.

Muchas veces se ha inoculado la vacuna con el virus contenido en estos granos secundarios, y ha prendido bien: pero es una imprudencia emplear un preservativo incierto, quando se puede usar del mas seguro. ¹

De la malagueta ó pimienta de Tavasco. ²

La malagueta (*myrtus pimenta* Lin.) es una frutilla ó baya de un árbol americano, cogida antes de madurar, aovada, casi redonda, de color acanelado, no tan subido como el de la pimienta negra, coronada como las bayas del arrayan, de un cáliz dividido en quatro ó cinco partes, de olor y sabor aromático, que participa del aroma y picante de la pimienta, canela y clavo, que es el que mas sobresale, percibiéndose un gusto de toda especia en los manjares que se aderezan con ella. Cada frutilla tiene interiormente quatro divisiones, y en cada una por lo comun una ó dos semillas negras de figura de riñon y de sabor mucho menos activo que la baya. Lla-

¹ Habiendo hecho presente al Rey el Señor Ministro de Estado actual que seria conveniente repetir pruebas en Madrid con la viruela vacuna, se ha servido mandar que la escuela de Veterinaria trate de producirla en las vacas que tenga, á fin de que los medicos la puedan adquirir facilmente para comprobar su utilidad.

² Extracto de un tratadito con una lámina, que en 1780 publicó Don Casimiro Gomez Ortega con este título *Historia natural de la Malagueta ó pimienta de Tavasco*. Madrid: por Don Joachín Ibarra.

Llamanla pimienta de Tavasco, de Chiapa, de Jamaica.¹ Es verosímil que los negros de Guinea transferidos á América le diesen el nombre de *malagueta* por hallar en el sabor de esta frutilla mucha semejanza con el de su pimienta ó malagueta; bien que la de Africa es una yerba, y la de América se cria en una especie de arrayan, y junta al gusto de pimienta el de clavo.

Hernandez, enviado à Nueva España por Felipe II. para que se escribiese la historia natural de aquellas regiones, dice: »Xocoxochitl (así llaman al árbol) que quiere decir, *flor aceda*, es un árbol grande que tiene las hojas como las del naranjo, pero tiene el olor como de azahar, y de tal manera suave y grato, que aun las hojas del mismo árbol le hacen ventaja: la fruta es redonda, y está pendiente á racimos, la qual al principio se muestra verde, despues leonada, y finalmente inclina á negro: es aguda y mordaz al gusto y de buen olor.»

El árbol tiene un tronco desnudo del grueso de un muslo, y de treinta pies de alto, con una corteza sumamente lisa y de color pardo algo ceniciento: echa ramas por todos lados, y en los extremos de éstas, hojas aovadas y de varios tamaños; llegando las mayores á quatro ó cinco pulgadas de largo y dos ó tres de ancho por el medio, lisas, recias, lustrosas, y de un verde intenso, con sus pezones de una pulgada, muy olorosas despidiendo al estregarlas entre los dedos la misma suavísima fragancia que la frutilla, y casi en todo semejante á las hojas de laurel: las flores cuelgan de cabillos de dos pulgadas de largo en grandes racimos que salen lateralmente ácia los extremos de las ramas, y son pequeñas, de color verde claro, y revueltas ácia abaxo: los *estambres* rematan en unas *anteras*² aovadas y de dos puntas cada una: el *pistilo* es delgado, y su *estigma* romo. A cada flor sucede una baya: florece en Junio, Julio y Agosto, mas ó menos tarde, segun los territorios y las lluvias. Se cria en Tavasco, en Chiapa, y en la isla de Puerto-rico.

Es

¹ En Aragon la llaman *clavileña*: los franceses la nombran *pimienta de los ingleses*, *coronada*, *de Tbeve*, *Amomi*, *coea aromática de Indias*, *cabeza de clavo*, &c.

² Vease el Semanario núm. 35.

Es muy digno de admiracion que , sacando los Ingleses tan considerables utilidades de su *pimienta de Jamaica* , se hayan descuidado tanto los Españoles en beneficiar , recoger y dar salida á la malagueta que tan abundantemente producen varias de nuestras provincias de América. Los colonos ingleses , al derribar los demás árboles en sus rozas y rompimientos de montes dexan en pie todos los de esta especie, y tambien los plantan cerca de sus poblaciones por el beneficio que les resulta de la frutilla que anualmente envian á Europa. Aprovechan las tierras baxas y peñascosas, que son inútiles para el cultivo de las cañas de azucar , y cultivando en ellas con esmero los árboles de la pimienta, sacan los hacendados grande utilidad de unos terrenos que de otra suerte rendirian poco ó ningun provecho.

No ofrece dificultad el recoger y secar esta frutilla. En Jamaica suben los negros á los árboles , ó les quitan las ramas ó las varean un poco antes de que las bayas hayan adquirido toda su sazón y tamaño , y separándolas de la hoja, palitos , y qualquiera otra cosa extraña , y aun de las mismas frutillas maduras , las ponen en tendales á secar al sol por diez ó doce dias cuidando de recogerlas á cubierto todas las noches para preservarlas del rocío ; y luego que están bien arrugadas , de color acanelado obscuro y perfectamente secas , las *encorachan*. Si , antes de cogerlas , se dexáran madurar , abundarian de tanta humedad y gluten, que se pegarian entre los dedos , y de consiguiente se inutilizarian para los usos en que se suelen emplear secas. El estado en que vienen á Europa ha hecho creer á algunos naturalistas que era fruto naturalmente árido y nada carnososo , ni xugoso. Los colonos de Jamaica, que forman de ellas un ramo principal de tráfico , las sacan al mercado y las venden á diez y ocho sueldos de su moneda por el tiempo de su cosecha , y en lo restante del año á un *shilling* ó veinte sueldos , que corresponden á poco mas de una peseta (á 4 rs. 19 mrs.).

Apenas tiene el árbol de la malagueta parte alguna que no esté dotada de propiedades de conocida utilidad : su madera es dura y aparente para varias obras ; los cirujanos de la Jamaica y los mismos negros hacen frecuente uso de sus hojas para deshinchar las piernas atacadas de hidropesía , y pue-

pueden emplearse con preferencia en todos los casos en que se estiman útiles las de laurel, por ser semejantes á ellas en casi todas sus circunstancias. Tambien dicen que se usan en salsas, condimentos, y para los tumores que sobrevienen en las piernas de resultas de calenturas malignas; y que en la Barbada suplen por canela, clavo y macis. Pero la parte mas apreciable y de mayor uso, así en la cocina como en el arte de curar, es el fruto, distinguido peculiarmente con la denominacion de *malagueta*.¹ Hernandez asegura que puede usarse en los manjares en vez de pimienta, lo que comprueba su sabor preferible á el de aquella especia. Carlos Linneo en su *materia médica* la señala uso *dietético*, ó sea entre los alimentos: el historiador Juan de Barros dice que, en corta cantidad, era ya en su tiempo uno de los ingredientes del chocolate: Francisco Redi la atribuye las propiedades de clavo, pimienta y canela; y Hans Sloane afirma que merece contarse entre las mejores especias de uso comun, atendido el gusto agradable que tiene de varias de ellas; y por ser mucho mas suave que ninguna de las conocidas, dice, que logra buena salida, y que produce los mismos efectos que el clavo: finalmente Valmont de Bomare refiere en su *Diccionario de historia natural*, que los Ingleses hacen de ella grandísimo uso para aderezar sus comidas, teniendola por uno de los mejores aromas. Los Ingleses venden este fruto en Alemania é Italia y aun en Levante, donde logra notable consumo, especialmente en Turquía. En Aragon y Cataluña se han gastado varias partidas con el nombre de *clavileño*, y yo he repartido algunas cantidades entre amigos y conocidos, y todos hemos verificado la inocencia y utilidad de su uso en el condimento de las comidas, conviniendo en que es muy superior á la pimienta ordinaria oriental que compramos al extranjero, y en que los manjares que se sazonan con la *malagueta* saben á toda especia.

Hernandez reconoció en su uso medicinal todas las vir-

¹ En las boticas de Europa, á excepcion de las de España, se conoce con los nombres de *Piper Caryophyllatum*, *Piper Jamaicense*, *Pimenta*, *Amomum Plinii*, *Piper Cbiapæ*, *Piper Tavasci*, *Caryophyllon Plinii*.

tudes que corresponden á un fruto tan aromático y abundante de aceyte esencial, que, contra la naturaleza de los aceytes comunes, se va al fondo del agua, como la esencia de clavo, la de canela y otras análogas. La atribuye suma eficacia para recrear los espíritus, fortificar la cabeza y el estómago, para desobstruir y atenuar los humores gruesos y viscosos, para disipar los flatos, facilitar la evacuacion de orina y menstruacion, abrir las ganas de comer, y en una palabra para los mismos usos en que se emplean las especias orientales mas preciosas.

Respecto, pues, á que este fruto se halla casi generalmente admitido entre los extrangeros, como que tiene el mismo sabor, virtudes y usos que la pimienta, canela y clavo, convendria mucho que se fomentase su comercio y consumo en la nacion y fuera de ella, supliendo por estas especias, así como la cochinilla suple por la grana kermes, y el sen español por el oriental.

El medio mas oportuno de asegurar á nuestros venideros la posesion de la *malagueta* y de aumentar su cosecha, seria el intentar la propagacion del árbol en España, en cuyas distintas provincias hay tanta variedad de temples. Es verdad que en las mas de ellas necesitan invernar estos árboles en estufas, pues requieren en todos tiempos moderado calor, tierra sustanciosa y suave, y poca agua en el invierno: en el verano piden mucha ventilacion; y en julio, si aprieta el calor, pueden sacarse al ambiente libre poniéndolos en algun parage abrigado, y cuidando de volverlos á meter en la estufa al acercarse las noches frescas del otoño. El sacar estas plantas al ayre libre, aunque no sea mas que por un mes, les servirá de gran beneficio para limpiar la hoja de porqueria é insectos que suelen criar estando mucho tiempo encerradas; pero si la estacion fuese muy húmeda y fria, será arriesgado mantenerlas fuera por larga temporada; y así se lavarán de quando en quando sus hojas con una esponja, con la qual, no solo quedarán mas vistosas y hermosas, sino que crecerán con mayor vigor. Como es árbol siempre verde, sirve de grande ornato en las estufas é invernaderos, y sus hojas estregadas entre los dedos despiden una fragancia muy agradable.

Las costas meridionales de nuestra península ofrecen un clima tan benigno y templado, que en ellas es escusado el gasto y cuidado de la construcción de estufas, que por otra parte nunca podrían proporcionar las cosechas y abundancia de fruto que se apetece. Lo que es tanto mas verosímil quanto en las costas de Andalucía, Murcia, Valencia, y aun Cataluña florecen y se encumbran como árboles las pitas, originarias de América. Los plantíos americanos se dan en Algeciras, Málaga y Almería. El algarrobo, transportado por los Moros de las ardientes regiones de Africa, crece en Valencia y Andalucía. El árbol que destila la sangre de drago es muy antiguo en Cadiz. El *molle* ó falsa pimienta de los Valles del Perú se da con lozanía en Sevilla, Velez-Málaga, y Valencia. Carlos Clusío vió los árboles del *aguacate* en Valencia en el año de 1572: yo he comido su fruto en dicha Ciudad en el otoño de 1776; y al Arcediano de aquella Iglesia D. Josef Mayoral se debe el cultivo del *chirimoyo*, que florece y fructifica todo el año en su deliciosa huerta. Finalmente, en las cercanías de Málaga se hace inmensa cosecha de batatas que no toleran el frío de ningún país del continente de Europa, y que, por la primera vez se transplantaron de las calientes y templadas regiones de Nueva España, patria de la *malagueta*: en Málaga, pues, y en Valencia es en donde, á mi ver, se debería intentar el cultivo del *malagueto*, y así está dispuesto con ésta y otras muchas plantas que el gobierno ha hecho venir de América. Allí se propaga el árbol de semilla que transportan los pájaros á gran distancia, y la siembran; siendo muy probable, que tragado el grano por ellos, lo echan mas dispuesto á la vegetación que los que se cogen inmediatamente del mismo árbol; pues aunque se han recibido en Europa grandes cantidades de bayas recientes y bien sazonadas, y yo las he sembrado repetidas veces con todo el esmero posible en el jardín botánico, donde brotan todos los años otras muchas especies de nuestra América, nunca han nacido; sucediendo lo mismo con el café, con la simiente del árbol de la quina, y generalmente con todas las granas que abundan de resina ó aceyte, que con el transcurso del tiempo se seca demasiado, se disipa, ó se enrancia.

Lo mejor era traer las plantas de tres ó quatro años sembrándolas de intento con este fin , y remitiéndolas en cubetos llenos de su propia tierra , en cuya superficie se enterrarán tambien sus semillas recientes que brotarán en el viage : ó bien se arrancarán allá con todas sus raíces , y envolviéndolas en musgo reciente , aunque sin mojar , se meterán en caxones bien dispuestos para que lleguen á España en estado de plantarse. El musgo que abunda en todas partes , creciendo en las cortezas de los árboles , á las orillas de los arroyos, en parages húmedos, y sobre las peñas , aunque es una plantita tan humilde y despreciable al parecer , se ha experimentado en ella la propiedad de conservar frescos los vegetables que se envuelven con ella , especialmente las raíces: no aumenta casi nada el peso , y las sirve de mullido lecho para que con el traqueo no se lastimen.

En los climas calientes prenden mejor las plantas en otoño que en primavera ; por esta razon deberán cogerse en América en los tiempos correspondientes para que se reciban en España en Octubre ó Noviembre , ó en Febrero ; pero de ningun modo convendrá aguardar á que esté la primavera mas adelantada. En los primeros años es muy del caso resguardar los tiernos plantíos del frio y de la fuerza del calor con pajones , ú otras cosas, hasta que cobren vigor, y se acostumbren á nuestro clima : recién plantados necesitan sobre todo de sombra y de resguardo.

LIBRO.

Memorial Literario ó Biblioteca periódica de ciencias y artes. En este periódico se trata de las ciencias , artes y literatura en general , y de sus descubrimientos y adelantos en particular. Se dan dos quadernos al mes , y se suscribe en Madrid en la librería de Escribano , calle de las Carretas , adelantando los suscritores 18 rs. por tres meses ó seis entregas ; y en las Provincias 27 rs. en casa de los principales librereros , recibiendo los francos de porte por el correo. Los quadernos sueltos se venden á 4 rs. en la librería de Escribano , calle de las Carretas , y de Montero , calle de la Concepcion Gerónima.