

Núm. 3.

Semanario del Nuevo Reyno de Granada

Santafé 22 de Enero de 1809.



¿Si yo no hubiera repetido las observaciones en plantas vivas cuyo jugo podia gustar, la deberia haber reducido à la familia del Saccharum? Claro está que no, si tomaba por autoridad irrefragable la del sistema de los vegetales. No sería de extrañar que la hubiera emparentado con alguna grama de las calles. Y á vista de esto y de muchos exemplares que podia citar creeré yo que la Botanica yà es ciencia? ¿Me preciaré de que con quatro, ò cinco tomines de Linné ya puedo determinar á punto fixo qualquiera vegetal que se presente? Guardense los juvenes de semejante presuncion. Los sistemas inventados mas bien sirven para colocar, distribuir, y haber á la manó un gran cúmulo de conocimientos de láminas, descripciones, y esqueletos, que para determinar los que se ignoran. Esto no es facil, ni seguro sin otros Autores, sin diseños, y sin herbarios: el trabajo es mucho, y siempre hay riesgo de equivocarse.

En el caracter sobredicho convienen perfectamente las tres cañas. La inflorescencia es la misma: à saber, panoja, garzota, ó penacho alto, tupido, flotanté, lustroso y solitario en las otras; acompañado de dos laterales en la solera. Tiradera ò hastil rollizo en el pie, surcado ó acanalado para arriba, y veloso solamente en la de castilla, con la que ya tenemos una segunda diferencia.

Espigas palmares; abaxo estan agolpadas en rous, las restantes dislocadas. Se componen de espiguillas disticas, ò que alternan en dos filas, y todas son lascias ó floxis, cabízbxis, articuladas con tajos, y nudillos. En estos se ingertan las espiguillas secundarias, y tienen opuesto un mechon, ó como pincel de pelo blando. Aqui tambien se acomodan los flosculos, con la diferencia que en la comun, y de castilla son de à quatro, y todos sesiles: en la solera estan de á dos, y el uno pedicelado, ò con cavillo. Junto esto con el mucho pelo que tiene en su tajo la de castilla completamos tres caracteres especificos figurados en esta forma.

*Saccharum
officinaram.*

- | | |
|---|---|
| { | Solera: tajo lampiño; flosculos de
à dos; el uno pedicelado. |
| | Comun: tajo lampiño; flosculos de
à quatro; todos sesiles. |
| | Castilla: tajo peludo; flosculos de
à quatro; todos sesiles. |

Los maestros sabrán como se avienen ahora con el sobre nombre de officinal que ya viene á ser impropio pues ha de servir á sola una, y hay tres á quienes corresponda.

Observacion.

El 1 de Mayo de este año introduce en miel clara de trapiche, un pedazo de carne de novilla flaca que acababa de matarse en la carniceria. Fué preciso para que no flotara y se descubriera sobreponerle unas piedrecitas. El vaso era de vidrio, y quando mermaba la miel

se añidia otro poco con el mismo fin de evitar el contacto del ayre. Al cabo de 6 meses, es decir el 6 de Noviembre, se sacò esta carne, que apareciò dura algo obscura por fuera, y roxa en lo interior. Lavada con agua fría, se tuvo en remojo esa noche, y guisada al día siguiente se halló de un gusto algo acedo que participaba de vinoso muy agradable al paladar, y al olfato, y sin el menor indicio de corrupcion ni de tanta edad.

¿Quantos habrá que se reirán de semejante artículo? Para que sean mas cautos conviene advertirles: que ojalá hasta los botilleros y cocineros puedan comunicar sus observaciones como tengan algo de interés para la salud, conveniencia, ó economía de los hombres. El talento y mucho menos los descubrimientos fortuitos no están vinculados á los que cursan facultades. En los infinitos oficios puede haber una ocurrencia feliz (las hay en efecto entre la plebe, y ¿quantas habrán abortado por falta de papeles públicos?) que ilustrada, y aplicada, tenga consecuencias muy utiles. Para que se vean las de esta observacion preguntaré: ¿que carne habrá que à los 6 meses de compuesta no hubiera sido preciso resecarla y resalarla muchas veces? y aun así conservaria el sabor indeleble à moño y tierra de que no se libran los mejores jamones, especialmente quando son conducidos à temperamentos húmedos ó muy calidos.

La sal en muchas partes del reyno es sumamente cara, pues nunca boxa de 12 reales la arroba y sube à 24 á 32, y hasta 48. Para conservar un poco de carne

es necesario gastar la nona parte de su importe en sal, y esta se desperdicia enteramente en las lavaduras, y por sí sola no resguarda de las queresas, y gusanos. Al contrario la miel es muy asequible y barata en los mismos lugares en que escasea la sal. Cada estancia tiene sus cañas y trapiche de mano en que diariamente se provée de este renglon.

Uno de los grandes inconvenientes para las navegaciones largas es la mucha sal con que es preciso recargar las carnes, quesos, mantecas, y pescado para que no se inutilisen. Esta dieta engendra el escorbuto, las roses, y otras enfermedades que acaban con las tripulaciones. La carne preparada con miel no tiene el gusto austero y pajoso de la salada, y lexos de ocasionar el escorbuto, antes lo cura y lo evita. ¿Y que cuesta esta preparacion? menos que la de sal, por que no hay puerto en America en que no sea muy comun la miel. Con poca cantidad hay para rellenar los barriles, ò tinas en que se ha puesto la carne fresca, la que para mayor seguridad, ha de ir en cesina ó rasajo delgado: se sujeta con una bala ó rodete de hierro y se tapa con un paño para evitar la efusion, ò con un poco del barro arsillosa con que cubren las harrmas para cristalizar el azucar; y en todo caso será conveniente llevar alguna miel embotijada para rellenar los barriles quando se advierta la merma. He aqui si será importante esta observacion para uno de los mas grandes recursos de la riqueza, y prosperidad de los pueblos como lo es la navegacion.

2 *observacion.* El 18 de Junio intróduge en un tarro medio vidriado una cabeza fresca del pescado que en otras partes nombran Pataló, y por aquí Osicon à causa de sus labios corpulentos, y esplayados: le rellené con miel, y sugetè con piedra. Todos saben la pronta y completa corrupcion de estos aquariles, si no se curan con sal, ó al humo y que esta debe ser mayor en la cabeza por la pequeñez, variedad, y delicadeza de las partes que la componen. El 5 de Noviembre fui á desengañarme: la cabeza estaba encogida y muy mermada, sin otro olor que el fuerte de la miel: se lavò con agua tibia se tuvo esa noche en agua sal, y guisada al otro dia parecio muy bien, y como adovada en vino, á los de gusto mas delicado. Los costados y lomos que se despreciaron para la observacion nos habrian sabido mejor.

Este pescado que es el mas regalado de los rios no muy calidos casi no le logran sino los que habiran sus riveras. El salado se rancia, se empioja, y pierde el merito. El frito solamente sibe á manteca y en rigor no es mas que un chicharron con espinas. Abiertos, embarrilados, y con un poco de miel, se podran conducir á grandes distancias, y al cabo de un mes estarán casi lo mismo que recién sacados.

3 *obsrvacion.* Los huevos sumergidos en miel por tres ó quatro meses, no se corrompen; pero saben á dulce.

4. Biebas, ubas, y pimientos, se enjutan, se resecan, pierden la carnosidad y el jugo.

07163. Una especie de guayabitas amarillas con hoja de arrayán, de que gusta mucha gente, y son comunes en tierras secas y calidas, tambien desmedran; pero aclaran, y ademas en la miel, le comunican cierto austero aromático, y mezclada con agua y algo de clavo ó canela, hace una cidra especialísima que podrá ser útil en algunos periodos de la disenteria, escorbuto, inapetencia y debilidad.

Reflexiones. Es cosa bien particular que un liquido reputado por muy laxante, tenga la propiedad de fixar, condensar, y reunir. No sería muy útil para los achaques en que hay debilidad de intestinos, y otros canales. En efecto no faltan algunas personas, que teniendo un vientre muy blando y facil, se les arregla y endurece con el uso de la miel.

Para las disenterias ó pujos en que las viseras inferiores están irritadas, ulceradas, y casi gangrenadas, ¿no podria aprovechar asi en bebida, como en lavativa? Hay experiencias que lo persuaden, y mucho mas si se añade un puñado de carbon en polvo; lo que es conforme á lo que enseña la quimica, y á las felices tentativas que se han repetido para desinfectar las carnes y aguas muy corrompidas, hirviendolas con carvon molido. Si hay fiebre entonces un poco de polvora con la miel satisface todas las indicaciones.

Las celebres momias, ó cadaveres curados de los Egipcios, y Canarios deberán á la miel su duracion? De los ultimos no se sabe que cultivasen las cañas. Los

otros podian conseguir la miel de las regiones de la India en donde es antiquisimo su beneficio. Añadiendo polvos aromaticos y desecantes, no hay duda se conseguiria el mejor exíto,

¿Y si á la miel se junta polvo de alumbre ò quina que tal uso tendria para curtir pieles frescas, y delicadas?

¿Una pasta de miel, albayalde, cardenillo, u otro oxído metálico, desecada, y caldeada daria fósforo, ò se reduciria el metal?

¿El unguento de miel hervida con vino y polvo de mirra no seria un excelente vulnerario?

¿Y tambien podria servir para el blanqueado de liensos, para pie, menstuo y fixante de algunos tintes?

Estas y otras muchas resoluciones nos debemos prometer de los ^{jóvenes} aplicacos á los estudios fisicos, y particularmente de los que con tanto empeño cultivan la medicina, y de quienes no espera menos la ilustracion general que la salud publica.

Bucaramanga Noviembre 10 de 1808.

Resumen de las Quinas que se han extrahido del Puerto de Cartagena para otros de América, y Europa en el discurso de los seis últimos años, remitido por el D. D. Eloy Valenzuela.

Años.	Arrebas.	Libras.	Años.	Arrebas.	Libras.
1802.	06,281.	7. y med.	1805.	18,400.	11.
803.	10,275.	00. med.	806.	48,338.	4.
804.	34,878.	4 y med.	807.	15,491.	22.
	51,434.	12. y med.		82,223.	12.

133,657. arrobas 4. lib. y medio.

Año comun. 023,276. 8. 4. onzas.

Nota del Sr. Administrador D. Ignacio Caveró: que las primeras quinoas que llegaron á España se pagaron de cinco á seis pesos libra, y en el día y año se quieren por nada por la excesiva abundancia y mal estado en que mucha ha salido. Con qu- se hubiera observado mas prolixidad y aseó en los acopios; la concurrencia habria sido menor, y se sostendria la estimacion del genero por su bondad.

*Balansa del Comercio de Cartagena en los tres años
útiles que antecedieron á esta guerra, á saver*

Importacion de España

Exportacion á España

P. lb.

P. lib. reales.

1802. 983,885:0

1802. 3,082,89: 3.

803. 971,863:

803. 1,554,385: 1.

804. 903,644:

804. 2,468,578: 7.

Total 2,859,392:

7,105,783: 2.

Frutos.— 2,353,551.

La amonedacion anual de
Santafé no cubre ni con
mucho aquella partida:
ayuda Popayan con oro, y
Maracaybo con duros.

4,246,391.

Metal.— 4,752,232.

Com. tot. por cuenta.— 1639,690. del Rey.

9,965,175. Total de 6. 391, 622. Metalico

2,130,640. año com.

año comun,

3,321,725.

Con lic. del Sup. Gob