

Núm. 35.

Semanario del Nuevo Reyno de Granada.

Santafé 3 de Setiembre de 1809.



¡Quanto deseamos que el Hospital de esta Capital forme unos estados como el de Popayan! Nosotros podríamos deducir preciosos resultados á nuestra salud reuniendo los datos de las enfermedades á las observaciones meteorológicas que se verifican en este Real Observatorio. Esto sería mas interesante si los SS. Curas, á imitación del Doctor Omaña, nos comunicasen el número de muertos de sus Parroquias respectivas. Esta materia la creo tan digna de nuestras especulaciones, que no dudamos que el Gobierno, y los Xefes Eclesiásticos del Reyno no tomen las providencias necesarias para recoger y consignar en el Semanario unos datos que les asegurarían el reconocimiento de la posteridad. Deseamos que cada Hospital lleve una serie de observaciones meteorológicas reducidas á las variaciones del *Barómetro*, á la temperatura de este instrumento, á la del ayre exterior, la sequedad y la humedad de nuestra atmósfera por medio del *Hygrómetro* de cabello de Sausure, y principalmente á las corrientes de ayre, y á los diferentes vientos observados por medio del *Anemómetro*. ¿No merecen bien estos conocimientos, que se destinase un individuo en cada Hospital á llevar un diario metódico de las indicaciones de estos instrumentos? ¿No sería bien interesante que se añadiese á estas listas el nú-

mero de enfermos, con nota de las enfermedades, y de la que principalmente reynaba? Que todos los años se publicasen los resultados, con el número de muertos? Esto sería llevar nuestras miras filantrópicas ácia la posteridad, sería cuidar de la salud de nuestros nietos dexandoles en el Semanario un depósito precioso de conocimientos. Todos estos instrumentos valen poco, y se pueden conseguir con facilidad. Sería bien propio de los Prelados, á cuyo cuidado están los Hospitales, que se proveyesen de estas máquinas, tan necesarias como el Opio y la Hypecacuana para ocurrir á las necesidades del hombre enfermo.

En 1796 oí hablar que nuestro benemérito Isla, habia puesto en práctica estas ideas en el Hospital de esta Capital, y me acuerdo haber visto el Anemómetro sobre los techos de esta casa. Tambien se decía que este Médico-Físico habia hallado, que quando reynaban los vientos del Norte abundaban las calenturas pútridas. No sabemos si dexò algunos manuscritos sobre estas importantes observaciones, y deseamos que, en caso de existir, se publiquen en beneficio común.

AVISO AL PUBLICO.

D. José Maria Caball acaba de llegar de Europa. Este jóven lleno del fuego sagrado de las Ciencias, y de aquella sed inextinguible de saber, se consagró con todas sus fuerzas al estudio de la Clínica y de sus ra-

mos auxiliares en Cadíz, en Madrid, y últimamente en París. Al lado de los hombres mas grandes, oyendo las lecciones de *Vauquelin*, *Proust*, *Berthollet* por el espacio de siete años, familiarizado con *Laplace*, *Hauy*, *Biot*... ha recogido un cúmulo de conocimientos que le honran. Buen ciudadano, abandonó la Europa y toda su pompa por traer al seno de su patria las luces de que tanto necesita. Si las Matemáticas elementales, y aplicadas, si la Física y la Historia Natural son tan importantes á toda sociedad civilizada, la Chímica debe mirarse como su primera necesidad. La Agricultura, las Artes y las Ciencias todas dependen de la Chímica como de su origen. El Nuevo Reyno, esta porcion preciosa de la Monarquía, llena de minas abundantes de todos los metales, de todas las producciones mas interesantes en el reyno vegetal, y de casi todos los tesoros de la tierra, no le falta para ser el primer pueblo de la América sinò una mano sabia que sepa distinguir, y conocer el mérito y las ventajas que podemos sacar de los bienes de que colmò la naturaleza estos países afortunados. Rodeados de la Esmeralda, del Ametisto, del Cinabrio, de la Platina, del Hierro, Cobre, Plomo, pisando el Oro y la Plata, y en el seno de las riquezas somos pobres por que no conocemos nuestros bienes. El hombre que nos enseñe á distinguir, y á extraer del seno de la tierra estos tesoros merece seguramente todos nuestros elogios, y nuestro reconocimiento. Este caso ha llegado: D. José Maria Cabal se consagra desde

hoy à analizar todas nuestras producciones, y à ensayar nuestras minas. El desea entregarse enteramente à este trabajo interesante à su patria y à sus conciudadanos; pero necesita formar antes una completa coleccion de todos los minerales del Nuevo Reyno de Granada. Exhortamos à todos los habitantes del Vireynato à que nos remitan muestras de todas las minas de sus paises, de todas las tierras, de todas las piedras particulares, dirigidas al *Editor del Semanario* (1) avisando el nombre que se le dà en el pais, el lugar en que se halla, su abundancia, los usos à que se le aplica, con todo lo mas que se considere interesante para el mejor conocimiento de nuestra Mineralogìa. Aquí se analizarà, aquí se ensayarà, y en el Semanario hallaràn los interesados los conocimientos que necesiten para trabajar con ventaja sus minas, que hasta hoy solo benefician por una practica ciega, y las mas veces ruinosa. Estos minerales clasificados, segun el metodo del célebre Haüy, formaràn una coleccion preciosa para un *Museo Mineralógico*, en que se forme la juventud, para perpetuar, y para adelantar nuestros conocimientos en este ramo importante de la Historia Natural. Solo necesitamos de que los habitantes de todas nuestras provincias se dediquen à coleccionar y à remitirnos muestras de todas nuestras producciones. Ellos

(1) Las cartas deberan venir francas; pues es facil à cada particular franquear una carta, y muy gravoso al Editor verificarla con muchas, mayormente quando se trata del beneficio directo del particular que las remite.

dében acordarse de los bienes que les resulta y de las obligaciones que tienen con su patria. *Utilis esto*: He aquí el grito de nuestra conciencia política, y la primera ley de la sociedad. Ninguno merece existir si no cumple con los deberes que le impone esta ley sagrada, y esculpida en todo corazon bien formado.

D. José Maria Cabal, cumpliendo de todos modos con las obligaciones de un buen patriota conduxo desde Jamaica con cuidados y fatigas considerables quatro plantas útiles. El *Arbol del pan* (*Artocarpus incisus*. Lin.): el *Jaca*(1) (Tal vez el *Artocarpus integrifolia* Lin.):

(1) Como el Jaca es demasiado tierno no hemos podido determinar con rigor la especie, y solo congeturamos que sea el *Artocarpus jaca* de Lamarck, ó el *Artocarpus integrifolia* de Linn., por que en efecto las hojas son enteras. He aquí lo que dice Thumberg en su viage al Japon: „El fruto „del Jaca de las Indias, *Artocarpus jaca* Lam. Dic. n. 3. „y el Durio hediondo merecen el primer lugar éntre los „frutos que sirven de alimento á los Indios. Estos dos árboles „tienen entre sí mucha semejanza: ambos producen un fruto „tan grueso como la cabeza de un niño y aun mayor, y ambos „están cubiertos de una corteza herizada. Es necesario mondarle, y entonces se come crudo, ó guisado. El Durio pasa „en estas regiones por un excelente sudorífico, que expelle la „orina y las ventosidades. Su grande utilidad está, por decirlo „así, compensada con el olor de cadáver insopertable que exhala „á lo lejos, principalmente quando se lleva a las plazas. Por

una especie de Aguacate (*Laurus*. Palta en el Perú: Caro en el Nuevo Reyno) que tiene la carne morada, y del mejor gusto y una especie de Nuez, todas plantas del Asia, excepto el Aguacate que es originario

„lo demas él no es menos delicioso, y ni menos buscado de los „Europeos de que hacen un regalo.“

El mismo Thumberg dice cosas bien interesantes sobre el Arbol del Pan que tenemos las mas fundadas esperanzas de propagar en el Reyno, y creemos hacer un servicio insertando aquí lo que dice este viagero célebre „El fruto del Arbol del Pan sustenta millares de Indios: abunda „tambien en Ceylan, y se disfruta de él muchos meses del „año. Dos especies de Arboles le producen, que al mismo „tiempo se ven cultivados y sylvestres. El que produce el „fruto mas pequeño (casi como la cabeza de un niño) y que „no tiene semillas, crece en Colombo, y en otros muchos lugares: el otro, que es el mas comun en lo demas de esta Isla „dá los frutos mayores y de un gusto mas agradable: pesan „30 ó 40 libras, y contienen hasta 300 semillas, quatro „veces mayores que una Almendra, y sirven para propagar „la especie. Del tronco del Arbol destila un xugo lechoso, y „pegajoso, tanto que puede servir de liga. Este Arbol vive „mas de un siglo. Los frutos están cubiertos de una corteza „espinosa, mole y gruesa, de que se alimentan los cerdos: el „hombre solo come el interior, cuyo gusto se acerca mucho al „de la Col. Tienen un olor de cadaver: se mantienen suspendidos en el árbol casi ocho meses, lo que forma un benefi-

de las Antillas. Este precioso presente que hace à su patria Don José Maria Cabal se ha puesto en deposito en manos de Don José Ignacio Omaña. Este se encar-

„cio inestimable de la naturaleza para con aquellos habitantes.

„He aqui el modo de preparar el fruto mayor, en la „Isla de Ceylan. Los habitantes le dan tres nombres diferentes „segun las diferentes épocas en que lo cogen. Lo llaman pollos „quando no tiene sino seis semanas, y cuya magnitud no pasa „de la de un buevo de Avestruz: hereti quando està medio „maduro, y del tamaño de una nuez de Coco. Su carne enton- „ces es blanca y lechosa: para comer el fruto en este estado „necesita de algunas preparaciones: se llama varreka quan- „do està enteramente maduro, y entonces se come crudo. La „carne amarillosa y dulce que envuelve las semillas es un „alimento tan saludable como agradable. Se le dà nombre de „fruto del Pan por que los Indios pobres lo comen en lu- „gar de pan de Arroz. Lo cortan en tajadas, y lo mezclan „ya con nuez de Coco, ya con un poco de Arroz, de sal, de „Agi, y de Cebolla. Las semillas se comen como Castañas, ó „con la misma pulpa del fruto, ó con otros alimentos. Los po- „bres le hacen hervir en agua para mezclarlo con nuez de „Coco rallado: se hacen pastas para cubrir los lechones, los patos y otras volaterias que se sirven en las mesas de las gentes acomodadas.

„De este fruto hacen los Indios quince platos diferen- „tes, cuyos nombres y preparacion son los siguientes.

1. El curru coledu. Se compone del fruto en estado

ga de ponerlos en climas análogos à los originarios de estas plantas, de cuidarlas con todo esmero posible, y propagar sus especies por medio de semillas.

„de pollos, cortado en tajadas muy delgadas, que se hacen
 „hervir en agua con raíces de Curcuma(1) hasta que adquiere
 „el color amarillo; se le añade una pequeña dosis de pescado
 „seco y pulverizado, con un medio asumbre de leche de Coco.
 „El todo se hace hervir por media hora moviéndole conti-
 „nuamente. Este plato se sirve con diferentes carnes co-
 „cidas, y forma un alimento muy agradable y xugoso.

2. El curri-seco no difiere del precedente sino en
 „que se le añaden muchas especias, y otros ingredientes,
 „como el Coco asado, y machacado, el Peregil, Pimienta,
 „Canela, flor de Nuez Moscada, sal, pequeños trozos de
 „tocino, y leche de Coco. Todo se mezcla bien, y se hierve
 „por el espacio de media hora en agua: despues se le añade
 „Cebolla frita en manteca, sumo de Limon, algunas ve-
 „ces Agi, y agua salada: en fin vuelve al fuego hasta que
 „haya adquirido la consistencia de papilla.

3: El pollos-tchundido se prepara como el primer
 „plato con pollos ò hereti cortado en rebanadas, con pe-
 „pinos, nuez de Cocos ralladas, Agi, Cebolla picada y sal:
 „todo se hace hervir hasta la consistencia de papilla.

(1) Curcuma. Planta que tiene mucha relacion con el Gengibre,
 y otros Amomos. Lamarck.

Con lic. del Sup. Gob.