

*Del DOMINGO 10 de Marzo de 1811.*

### P O L Í T I C A .

*Continúa la materia del discurso anterior.*

**N**O habría osado Meléndez insultar una provincia principal como Venezuela, y ménos tratarla de hecho como enemiga sino conociese el sistema del Gobierno español, ó no estuviere seguro de su impunidad en toda operacion contra la América. El fin es oprimir y degradarla, y los mismos Europeos advierten que quanto ganan en consideracion personal trasladados á ella, tanto pierden de su libertad, porque en órden á agricultura, industria y comercio todos son iguales, las mismas prohibiciones y trabas atan, á unos y á otros; pero animados de las ideas, máximas y errores con que nacen, se educan y vienen, contribuyen quanto les es posible por su parte á sostener la exclusion general, y á mantener el abatimiento de los Americanos conformándose devotamente con los designios del Gobierno. De aquí proviene el espíritu de partido que divide los intereses de estas dos clases de habitantes, y el aborrecimiento, tedio, desconfianza y mala fe con que se tratan: entre Español y Americano no hay sinceridad, ni franqueza de corazon; y el Gobierno español para su perpetua deshonra ha conseguido desatar los nudos mas estrechos de la naturaleza en América, prescindiendo ella el padre europeo desprecia al hijo, porque es americano, y el hijo americano desprecia al padre, porque es europeo, y desconfia de él.



Sin embargo de esta regla general es tan urgente la naturaleza, y tan poderosa la razon, que hay amistades, entre Europeos y Americanos, en que se franquean recíprocamente los corazones: hombres benévolos, moderados y benéficos que querrian desterrar preocupaciones tan contrarias á la humanidad, y cuyos deseos son estériles por que es ninguno su valor contra el empeño del Gobierno en mantener la desunion para perpetuar su dominio, y distribuir, los empleos, gracias y mercedes en sus favoritos á costa de degradar injustamente á los Americanos, y que no tengan parte en los negocios públicos. Tan inexorable en este sistema, que si algun Europeo por desgracia se atrevía á reclamar contra esa injusticia, era tratado mas reciamente que un Americano. El mismo Empàran siendo Gobernador de Cumaná prendió y persiguió de muerte á un oficial Español, ( \* ) por que se opuso al ultraje que se hacía á los Cumaneces en una orden que dió sobre el servicio. En vano ocurrió á la Corte este digno Europeo: sus recursos fueron despreciados, sufocados, ó desmentidos: y continuó padeciendo hasta el 19 de Abril, en que confirmando con nuevas obras sus conceptos favorables á la justicia de la América, comenzó á recibir el premio de su distinguido mérito, honrándole Carácas y Cumaná con su afectuosa confianza.

Estos y otros exemplos deben abrir de una vez los ojos á los habitantes de la América, sean naturales de ella, ó españoles, para unirse de veras, y gozar pacíficamente de la feracidad de la tierra, de las proporciones para la industria, de la libertad del comercio, del influxo en los negocios públicos, y de un Gobierno humano, igual y equitativo, baxo de un Monarca que instruido de las violencias y errores del antiguo, se complacerá de mandar á vasallos felices, unidos por el afecto de hermanos, y prontos á defender sus derechos contra el actual Tirano, ú otro que sobrevenga. Basta solamente un instante de reflexion, precedido de un verdadero deseo de evitar tantos males, para que unos y otros se desengañen de que esa antipatía no nace en realidad de injurias, ó agravios personales, sino del sistema iniquo del Gobierno, que por su fin particular muy contrario del interes de los habitantes de la América, fomenta en ellos la discordia y discordia en daño de la virtud, de la justicia, de las costumbres, y de la Religion que no inspira la máxima fundamental, amar al próximo.

( \* ). El Sr. Coronel D. Francisco Gonzalez Moreno.



Desterrada esa preocupacion pueril y vergonzosa; detestado el origen: amándose recíprocamente Americanos y Europeos: consultando con sinceridad y buena fé sus intereses generales y particulares: olvidados los apodosos que inventó la maligna y pedante ociosidad: y unidos entre sí los habitantes amarán el Estado de que son partes, y le defenderán sin el estorvo de odios, resentimientos, personalidades, ni partidos. Los prudentes conocen que en la mudanza repentina de una provincia á su regeneracion, es natural que viendose libres del peso los que antes vivían oprimidos, hagan algunas demostraciones excesivas. El preso quando sale de la cárcel, no quiere dexar la calle haciendo alarde de su libertad. Sería necedad empeñarse en impedir esos movimientos, como criminal autorizarlos. Permitan los Europeos, ó disimulen que los Americanos brinquen y salten de contentos: que hablen, canten, y griten: cierren sus oidos, y lejos de incomodarlos mediten en silencio. Son presos que salen de la cárcel, pasan por delante del carcelero, aun están ofuscados con la luz, ó pasean las calles para asegurarse de que en efecto gozan de la libertad. Cesarán esos movimientos de la naturaleza: se restablecerá el sosiego: todos se reconocerán: se harán amistades, ó se renovarán las antiguas sobre verdaderos afectos y sólidos principios, por que todos verán clara y distintamente que son ~~hombres~~ descendientes de un mismo padre, oprimidos de las mismas pasiones, acosados de las mismas necedades, dispuestos á gustar los mismos placeres, criados para habitar en qualquier parte del globo, y obligados á prestarse recíprocamente auxilio, contribuyendo unánimes á la felicidad del Estado, por cuyo bien general, debe medirse el particular de cada individuo, ó miembro.

*Se continuará.*

M. J. SANZ.

## AGRICULTURA.

*Anil.*

He aquí uno de los primeros frutos de esta provincia por su valor y calidad, y de toda la Europa por su necesidad y consumo: pero es inconcebible como con tales circunstancias sean solo aprendidas en la escuela de la tradicion, y de una experiencia puramente



tal, las reglas que en lo comun dirigen el cultivo y beneficio de la indigófera. En efecto, aunque sobre una materia tan interesante se encuentran en Guatemala dos quadernos de diversos autores seguidos en su doctrina por muchos, pero juiciosa y completamente refutados por el erudito Prebendado D. Antonio Carbonell: una Memoria de Quatremer Disjonval: otra de Mr. Leolond: y una obrita francesa intitulada *El Perfecto Añilero*; sin embargo, no contienen todo quanto parece debia ser el fruto de largas y meditadas observaciones, y la guía de los útiles agricultores que dedican sus tareas á este ramo.

Por fortuna fué D. José Mariano Moziño uno de los individuos que compusieron la Real Expedición botánica que años pasados corrió por dilatadas provincias de Nueva-España en cumplimiento de las utilísimas firas con que se fiere de Cadiz; y este hábil Profesor, que ya era muy conocido entre nosotros, con tan públicos y fuegos vistosa por el Redactor en la corte de Madrid, á la vuelta de su comision el año de 1808, dedicó una parte, aunque pequeña, de sus tareas, á la reunion de quanto la experiencia había enseñado en Guatemala sobre el cultivo y beneficio del Añil, y quanto los preceptos de su profesion podian útilmente influir en ello. El compuso una larga memoria, y la dedicó á la Sociedad económica de aquel reyno que contiene realmente en sí, reglas y observaciones quizá utilísimas para nuestro pais, si fuesen observadas en él. El Redactor, que desea la felicidad de su patria, dará un extracto de lo mas interesante, esperando que los buenos talentos, aplicacion y zelo, de los cultivadores, hallen un campo en que ejercitarse, con utilidad comun.

El artículo I de la memoria del Sr. Moziño, contiene una historia succinta del añil y sus diferencias. Afirma que lo que se conoce con el nombre de *Indigo* por muchos escritores y de *Añil* por nuestros comerciantes, es una fécula azul que despues de una larga y violenta agitacion, dexa asentar el agua en que se ha macerado y fermentado cierta planta.

Dice que esta fécula se extrahe de diversos vegetales y con varios métodos; conociéndose tres especies designadas vulgarmente con los nombres franceses, *bastarda*, y *silvestre*. La primera es el añil de Providencia: la segunda, el Xiquilite de Guatemala, y la tercera, el añil de la Carolina, que sin duda alguna se extrahen



por su órden de las indigóferas añil, tinctoria, *Perma* de Linneo.

Enumera despues las plantas que para este fin se usan en el Asia y el Brasil, y las que daban igual producto á los antiguos Mexicanos, conocido con los nombres de *Tacahalli* y *Mothuilli*.

Refiere los tiempos en que el añil se tuvo en Europa por una especie de piedra natural de la India, y en que se creyó ser un metal, como se observa en un privilegio relativo á las minas del Principado de Halberstad, y del Condado de Beinstehin de 23 de Diciembre de 1702.

Establece que aunque su fabricacion no se conoció hasta despues del descubrimiento de la India y de las Américas; sin embargo, se cultivaba antes de esta época en la Arabia, en Egipto, y en la isla de Malta: y continúa describiendo las traslaciones que ha tenido de unas á otras provincias de América y Asia.

„ El reyno de Guatémala, dice, ha sido por mas de dos siglos „ el que ha logrado casi exclusivamente todo el producto del añil „ bueno que se consumía en Europa, y en la misma América. „ Mas de un millon de libras anuales produce, que constituyen „ un fondo de riqueza, sin embargo de irse sintiendo gradualmente „ en decadencia. Las cosechas de Carácas van compitiendo con las „ de este reyno y los Labradores de Guatémala se han descuidado „ mucho en procurar mejor calidad á sus tintes que sería el único „ medio para sostener el crédito de ellas, en concurrencia de las „ de otras partes. “

Concluye el artículo refiriendo que á principios del siglo 18, llevaron la semilla de Guatémala á la Guayana Francesa los memorables Flibustiers, en donde despues que por 60 años fueron inútiles quantas diligencias se practicaron para obtener el producto que se esperaba, fué indispensable abandonar los establecimientos con todas sus fábricas en 1763: pero que veintiquatro años despues la llegada de un navío de la Isla de Borbon les proporcionó el conocimiento de que con el auxilio de la agua de cal, se extrahía en el Indostan quanta tinta se quería; con cuyo motivo, comisionado Mr. D'Arjon por el Gobierno Frances, y hecho un viage con este objeto á Aprobaga, se mejoró la calidad, y aumentó la cantidad del añil de la Guayana.



El artículo contiene sus diversas preparaciones en varias partes. Que en la Isla de Malta se reduce à cortar la planta, ponerla en pozos con bastante agua, y cargada de piedras dexarla por algunos dias para extraher el color, pasando despues el agua à otro pozó en cuyo fondo hay otro menor. Aquí la agitan fuertemente con palos, sacan despues toda el agua, y recogen la substancia espesa que queda en el pozó pequeño, haciéndola secar al sol en unos lienzos, agitando e quiere cierta consistencia formando bolas ó tabletas que dexan secar sobre la arena.

Que los negros del Senegal cortan con la mano las extremidades de la planta que llaman Guangué y las machacan hasta reducir à una pasta fina que dexan á la sombra.

Que los Indios de Madagascar observan con su añil la misma práctica, haciendo panes de dos ó tres libras que deslien en agua para los tintes de su seda y algodón.

Que las preparaciones de esta planta varían considerablemente en los diversos cantones de Asia, pero que los principales, se reducen à dos, distinguidos con los nombres de Indo, é Indigo: que el primero se obtiene de la maceracion de solo las ojas, y el segundo de la de toda la planta, excepto las raizes: y que el método de sacarlo es con poca diferencia el mismo que se practica en la Isla de Malta, variandose únicamente en añadir un poco de aceite á la tintura quando se bate para que se separe la fécula.

Que entre las costas de Coromandel y del Malabar, próximas Tsinsai acostumbran recoger las hojas de la planta por la mañana en tiempo sereno, dexándolas al sol hasta las quatro de la tarde para que se sequen perfectamente: las sacuden despues con unas varas para desprenderlas de sus pezones, y las dexan en lugar abrigado para volverlas à secar en tiempo oportuno. En este segundo caso las varían con mayor fuerza para reducirlas à fragmentos pequeños poniéndolas en lugares defendidos de viento, y cubiertas con esteras por veinte ó treinta dias. Para hacer uso de ellas, las ponen en calderas con agua dulce ó salada, que exponen à los rayos del sol desde las diez de la mañana hasta las dos de la tarde: cuelan la tintura por un lienzo; y repiten las infusiones hasta sacarla toda: la baten por último hasta separar la fécula que recogen dexando en quietud el licor. La ponen à secar en plano inclinado de arena sobre un lienzo mojado, y expuesto antes al sol



por espacio de dos horas , para que se pierda de la mayor parte de la humedad , y reducirla á panes que ~~comen~~ despues en el comercio para teñir sus telas de azul.

Que en el Guzurate se usan tres métodos para la preparacion del añil. El primero consiste en recoger las hojas de la primera cosecha, secarlas, y ponerlas en estanques de piedra llenos de agua, removiéndola de quando en quando, para extraher la tintura y procediendo en lo demas como queda dicho. El segundo en poner las hojas con ramos y raices en toneles grandes que llaman de agua, y quando està bien teñida, sacan la planta, y en cada tonel añaden tres ó quatro medidas ( que allí llaman *gantang* ) de cal pasada por tamiz, meneandola fuertemente con palos, hasta que se eleva una espuma de color de púrpura: secan despues la fécula: y la distribuyen en panes ó tabletas. El tercero varía muy poco en lo esencial de la infusion, con la sola diferencia de que en lugar de cal echan en cada tonel una libra de aceite.

Que en las partes de este pais y de Cambaya no solo se seca la planta para extraher la fécula, sino que muelen las hojas limpias en tahonas, é inmutan el polvo en suficiente cantidad de agua por 24 horas. Pasado este tiempo se filtra la disolucion, y recogen el deposito que se forma, poniendolo à secar á la sombra sobre lienzos puestos en arena menuda y muy seca. El añil así preparado se vende á los Extrangeros, y el residuo que queda en los filtros se dexa en el pais para sus telas ordinarias.

Ultimamente, que con muy poca diferencia este mismo era el método que usaban los antiguos Mexicanos,

El artículo tercero comprende una descripcion botánica de la planta que el añil de Guatemala que es la misma de nuestro pais y la *Indigofera tinctoria* de Linneo. Pero pues nuestros cultivadores la conocen perfecta y pràcticamente, y aquellas noticias científicas nada conducen al objeto que aquí se propone, parece necesario omitirlo.

El artículo quarto trata de los terrenos propios para su plantacion y del modo de beneficiarlos,

La *Indigofera* crece naturalmente en los paises situados entre los trópicos, y se puede cultivar con buen suceso en los que distan quarenta grados del Ecuador



Las tierras proporcionadas para su cultivo son las calientes y bajas que no abundan de arcilla, sino al contrario tienen mezclada porcion considerable de arena: En las muy húmedas crece lozana y viciosamente; pero su xugo es de muy poca utilidad; y en las muy secas no puede lograrse sino á beneficio de las lluvias: pero quando faltan, produce la planta la mejor tinta.

Como á pesar de la direccion de la raiz no profundiza esta mucho: tampoco requiere tierras gruesas, y suele ser de excelente calidad el que se dà en las delgadas.

*Se continuará.*

### A V I S O.

Apenas se comenzó á dar á luz la impugnacion que el B. D. Joseph Tomas Quintero dirigió al Redactor sobre algunas proposiciones de la estadística del número 14, quando D. Francisco Faxardo, ( persona bien conocida por sus recomendables calidades ) le dirigió igualmente desde el pueblo de Chacao la carta que por creerse necesaria á aquel objeto se inserta en este p.

„ Sr. Redactor de la estadística del Semanario: el Pueblo vé con desagrado, que este periodico lejos de dar lecciones y noticias útiles de agricultura, estadística y demas ofrecido, se haya vuelto una palestra literaria en que se disputen opiniones que las sabe todo aquel que sabe leer. Al Público nada importa saber si Matusalen ha vivido novecientos sesenta y nueve años: si la edad del hombre en tiempo de David era de setenta: si los Patriarcas antediluvianos comian carne, leche, caracoles, frutas, ó pescados, ni otras cosas de esta naturaleza. Es necesario que abandone vmd. contextaciones, que no harán otra cosa que llenar inútilmente su periódico destinado á diversos fines; porque si esta tiene lugar seran innumerables las que acudan y la gana de ser autor es enfermedad muy contagiosa. Díganos vmd, de que modo cultivaremos con mas utilidad nuestro cacao, café, y añil, y vmd. cumplirá con lo prometido, consigo mismo y con el público. Soy de vmd. &c. „

Chacao Febrero 20 de 1811. Francisco Faxardo.

J. D. DIAZ.