

de tiempo en tiempo terribles carestias asolan la poblacion del más rico país (10). Tschudi, yendo á Pasco en el Perú, pagó de dos á tres pesos diarios por la manutencion del caballo, y encontró á los naturales tratados pésimamente y obligados á los servicios de la *mitad*.

Se trató desde un principio, conforme á las ideas de Colon y de aquellos cuyo talento era mayor, el sacar partido del terreno. Una de las primeras producciones trasladadas al Nuevo Mundo fué, como ya hemos dicho, la caña de azúcar. Se había empezado hacia varios siglos á hacer uso de ella y cultivarla en Europa. Cien mil libras de azúcar comun, segun Marini, se mandaron en 1319 de Venecia á Inglaterra, y diez mil de azúcar can-de. Los primeros viajeros llevaron esta preciosa caña de Sicilia y de España á las Canarias, y desde allí á América. Pedro de Atienza la plantó en 1513 en Haití (11), y en 1520 cerca de la Concepcion de la Vega. Al principio no se sacaba más que la miel; después el catalan Miguel Ballesteros encontró el medio de extraer la verdadera azúcar, y Gonzalez de Velosa construyó los primeros cilindros, que estaban movidos por agua ó por animales. Treinta de aquellas máquinas se encontraban en actividad en Haití en 1535; mejoradas bien pronto, sirvieron de modelo para construir algunas en otras partes, y proporcionar cargamentos á los buques que volvian á España. Ya en 1553 producía Méjico bastante para proveer al Perú y á España. El consumo del azúcar se extendió poco á poco por Europa; pero no llegó á ser considerado hasta el siglo xvii en que se propagó el uso del café y el del té. Desde aquel momento el azúcar fué tan indispensable como la sal. Fué la ruina del comercio de la miel que había sido muy activo; se abandonaban por el alimento de las abejas estensos terrenos cubiertos de plantas aromáticas; y había en Venecia, en Languedoc, en Lorena y en el Mans, inmensos talleres para la fabricacion de la miel, el hidromiel y la cera. Si el azúcar indígena llegase á conseguir en el día ventajas sobre el de las colonias, no sería esto más que una reaccion ó vuelta á la primitiva condicion (12).

El café que prosperó en América, no fué tan aromático como el de la Arabia; más tarde sólo la Martinica pudo proporcionarlo de excelente calidad (13). Llegó el primero á Marsella en 1644. Se vendia en París al principio á 2 sueldos y medio la taza en las boticas y en los conventos. Dos ar-

(10) *Viajero universal*, t. XXII. Lo mismo sucede actualmente en la California.

(11) No en el Norte, como se ha dicho. Otros atribuyen este mérito á Gonzalo de Oviedo.

(12) En 1826 la exportacion de solo el archipiélago de las Antillas, llegó á 287 millones de kilogramos de azúcar, sin contar lo esportado por contrabando, y en 1836 pasó de 380.

(13) Sólo la Jamaica ha esportado en 1829, 19 millones de libras de café.

menios, Gregorio y Procopio, abrieron el primer café en la feria de San German, y después en los sótanos de San German.

El cacao era cultivado en gran escala, en Méjico, donde los habitantes hacian una mezcla llamada *chocolate*, espesándola con un poco de harina de maiz, con vainilla y pimienta de Chapa, para hacer pastillas que desleian en agua caliente cuando lo necesitaban. El cacao más estimado era el de Soconusco, cuyos granos de desecho servian de moneda. Pronto reconocieron los europeos su cualidad nutritiva, y los jesuitas fueron los primeros que enseñaron á hacer uso de aquel brebaje, que su inclinacion á una condescendencia paternal con respecto á una sociedad delicada, hizo que lo permitieran hasta en tiempo de ayuno (14). El padre Labat, que publicó sus viajes al principio del siglo pasado, se hizo el apóstol del chocolate, que queria convertir en un alimento popular á un sueldo la taza, afirmando que el cacao de la Martinica bastaria para ello. Pero sus esfuerzos no obtuvieron resultado. El té fué introducido primero por los holandeses en 1610. Lo recibian de los chinos en cambio de la salvia, de que se proveian en las costas de Italia y Provenza, en razon de una caja por tres de té, que vendian después á peso de oro. Discutióse durante el siglo xvii el pro y el contra del café, el té y el chocolate, y como siempre más ruidosamente en Francia que en ninguna otra parte. Tenemos á la vista varios folletos sobre este asunto, donde cada una de estas bebidas está tratada unas veces como veneno, y otras ensalzada como remedio universal (15). La política se mezcló tambien por su parte: los que preferian el té al café fueron acusados de ser los fautores del príncipe de Orange y de los ingleses; la teología entró tambien en la liza, y se discutió sobre si estas bebidas quebrantaban el ayuno; pero los devotos se abstuvieron durante la cuaresma.

Somos tambien deudores á los jesuitas del conocimiento de la propiedad febrífuga de la quina. Lleváronla á Roma en 1640, del mismo Perú, donde se empleaba con tal objeto. Se extendió después por el resto de Italia y de España; el cardenal de Lugo la llevó á Francia, donde se vendió á peso de oro.

Tabaco.—En el número de las extravagancias

(14) Redi cita en el *Bacco*, al florentino Antonio Carletti como uno de los primeros que hicieron conocer el chocolate en Europa. Alaba á la corte de Toscana por haber introducido la corteza fresca del cedro y el olor del jazmin, al mismo tiempo que la canela, el ámbar, la vainilla, etc. Hace tambien mencion de un pequeño poema del jesuita Tomás Strozzi, en honor del chocolate, y los que han leído á Roberti, notarán la predileccion de las musas jesuitas á este producto.

(15) Véase sobre todo DUFOUR, *Tratado del café, del té y del chocolate*. Lion, 1685.

BLEGNY.—*Buen uso del té, del café*. Lion, 1687. POMET, *Hist. de las drogas*.

observadas por Colon en Cuba, le pareció una de las más estrañas coger ciertas grandes hojas, enrolladas como pequeñas velas, encenderlas por un extremo y aspirar el humo por el otro: los naturales llaman á este rollo *tabaco* (16). Los viajeros hablan frecuentemente de salvajes, que hasta combatiendo encienden la pipa y estraen el humo, con el que reemplazaban el del incienso en sus sacrificios; los adivinos recurrían á él para embriagarse cuando querian predecir el porvenir ó curar las enfermedades. Era entre los salvajes un símbolo de paz y de hospitalidad presentar la pipa al que llegaba.

Por repugnante que pareciese al principio á los europeos esta costumbre de los bárbaros, quisieron ensayarla, y á su vez les agradó; así es que el tabaco debió á la ventaja de producir una sensacion que puede repetirse hasta lo infinito sin que haya saciedad, la favorable acogida que no tardó en obtener. Los marinos fueron los primeros que se procuraron en ello una distraccion, y lo estendieron á lo largo de las costas, no sólo fumándolo, sino tambien mascándolo y aspirándolo en polvo por la nariz. Sir Walter Raleigh había tomado la costumbre de fumarle, pero en secreto, y encerrado en su gabinete. Habiendo entrado un día su criado de repente, retrocedió espantado, y fué á contar que había visto á su amo que se evaporaba su cerebro en humo por las narices. Juan Nicot, embajador de Francia en Portugal, envió algunas hojas de tabaco en 1560 á Catalina de Médicis, lo que hizo se le llamase polvo de la reina, ó nicotiana. Fué llevado á Italia por el cardenal Santa Cruz, nuncio pontificio en Lisboa, y por Nicolás Tornabuoni, legado en Francia. Sin embargo, el verdadero tabaco preparado, rapé y en polvo, no se usó en Francia antes de Luis xiii, y se vendia á doce pesetas la libra. En 1674, el fisco atrajo á sí el monopolio de esta sustancia, y en 1697 Duplantier compró el derecho esclusivo de venderla en todo el reino, mediante ciento cincuenta mil libras al año (17).

Los médicos, los moralistas, los físicos discutieron sobre las ventajas y los inconvenientes del ta-

(16) Cartier dice tambien que en el Canadá los naturales tienen una yerba de que hacen provision en el verano, después de haberla dejado secar al sol. Sólo los hombres la usan, llevándola en bolsillos colgados del cuello, en los que tienen un pequeño pedazo de piedra, ó de madera hueca, á manera de flauta. Reducen aquella yerba á polvo, poniéndola á la estremidad de aquella caña y un tizon encima, después aspiran el humo, y se llenan el cuerpo de tal manera, que les sale por la boca y por las narices, como sucede en nuestras chimeneas. Dicen que su uso es muy bueno para la salud. Tratamos de hacer otro tanto, pero el humo nos quemaba la boca como pimienta.

(17) P. DE PRADES.—*Hist. del tabaco*. Paris, 1677.

SAVARI, *Dic. del comercio*, ad. v. tabaco.

PABLO, médico del rey de Dinamarca, *Tratado del ta-*

tabaco; se escribió á porfia el pro y el contra; los unos encontraban que era un calmante insigne, otros un estimulante agradable y suave, y algunos lo convertian en un medicamento universal (18). Hubo un momento en que sus adversarios prevalecieron, y fué proscrito por todos los gobiernos. Un decreto de 1600 lo prohibió en Francia. La corte de Roma hizo otro tanto, no por frivolidad, sino porque ocasionaba en las iglesias gran desarreglo, llevando cada uno consigo (como aun no se vendia pulverizado) una pequeña escofina para frotar la hoja cuando se necesitaba; operacion que hecha durante el servicio divino distraia. Parecia tambien inconveniente que los sacerdotes, cuando estaban en el coro, se manchase la cara con aquel polvo, y en su consecuencia las sobrepellices y los breviarios; lo que hizo prohibir el uso en algunas iglesias particulares, y después en todas (19). Otro tanto hizo el czar de Rusia, el shah de Persia y el gran Turco. Pero como acontece con ciertas cosas, la prohibicion no impidió que la costumbre se estendiese, hasta tal punto, que el tabaco es en el día una de las rentas más productivas de los diferentes Estados (20). La Alemania fué una de las primeras en abusar de él, gracias al aire militar que adoptó en el siglo pasado, á ejemplo de los prusianos. Caminó por sus huellas la Francia cuando olvidó, por las costumbres soldadescas, las maneras galantes que antes la distinguian. Otros países, que no son ni muy laboriosos ni muy guerreros, adoptaron el uso del tabaco, por tonta imita-

(18) El doctor HECQUET, en su *Tratado de las dispensas de Cuaresma* sostiene que el tabaco quebrantaba el ayuno, al paso que los jesuitas toleraban hasta el chocolate en los estómagos débiles.

(19) Cuando Urbano VIII prohibió el tabaco, Pasquin dijo: *Contra folium quod vento rapitur ostendis potentiam tuam, et stipulam siccam persequeris*.

(20) La cosecha comun del tabaco en la América del Norte, que es la más importante, está valuada en ochenta millones de kilogramos. Cuba, Colombia y el Brasil, producen mucho, además de Levante, de la Persia, de Bengala, de las islas Orientales, la China y hasta la Europa, en los países donde la ley permite su cultivo. Se consumen en Francia, en la actualidad, catorce millones de kilogramos, que producen al Tesoro sesenta millones, y mucho mas en tabaco para fumar que en polvo; siendo sin embargo el único que hace pocos años toleraba la educacion francesa; el otro que entraba apenas por un duodécimo en el consumo antes de 1789, se encuentra en el día en proporcion de cinco octavos.

En Inglaterra se importan anualmente 15 millones de kilogramos de tabaco. Hamburgo, que tiene 150,000 habitantes, consume 40,000 cigarros al día. En 1854 se calculó la cosecha de tabaco en todo el mundo en 250,000 millones de kilogramos. Debe haberse consumido otro tanto, lo cual daría 250 gramos por cada uno de los mil millones de habitantes. Cien kilos de tabaco producen 3 de nicotina, sustancia volátil, narcótica, eminentemente venenosa; de suerte que se producen 7 millones y medio anuales de narcótico y se absorben otros tantos por los fumadores.

cion, y por baja necesidad de distraerse, aturdirse, desechar el fastidio, resultado de la inercia de la imaginacion. De esta manera es como el esclavo se embriaga en sus cadenas con gran placer de su amo que le apalea con más seguridad.

No sabemos si los médicos filósofos han examinado qué influencia puede haber ejercido en la constitucion humana, y sobre las enfermedades á las cuales está sujeta, la simultánea introduccion del chocolate, del té, del café y del tabaco.

En el número de las principales riquezas de Méjico, debe contarse la jalapa, sustancia muy útil en la farmacia. Se secaban de siete á ocho mil quintales al año por valor de 1.200.000 pesetas. La vainilla se da en los terrenos húmedos de Méjico, y se esporta por valor de 400.000 pesetas al año. Está menos cultivada de lo que parece aconsejar el elevado precio á que se sostiene. De esta comarca es de donde viene el palo de campeche y de Honduras, el bálsamo de copaiba, el cacao de Guatemala, el añil, á razon de 8 ó 9.000.000 de pesetas al año, y la cochinilla cuya venta asciende á veces hasta 12.000.000.

La América posee en abundancia las plantas alimenticias, tales como la yuca, el maiz, el plátano, el *tropaeolum tuberosum*, el *chenopodium quinoa*. El maiz tiene más usos que las demás plantas, y se encontró cultivado por todas partes, por la facilidad con que se reduce á alimento. Se halló en las orillas del Paraguay en estado silvestre. Llega en Méjico á la altura de dos y tres metros, dando de cuando en cuando hasta ochocientas veces las semillas: así es que se considera mala cosecha cuando sólo produce ciento. Antes del descubrimiento, los naturales extraían el azúcar de su caña, que es muy rica en los trópicos.

Se ha querido sacar de las costumbres del cultivo, como también de las lenguas, noticias sobre las emigraciones de los americanos; porque pasando los pueblos nómadas á través de los países agrícolas, recogen siempre por ellos algún animal, algunas simientes y algunas espresiones. Se cree, pues, poder deducir de las plantas cultivadas en el Mediodía, que los pueblos procedentes del norte de la California y de las orillas del rio Gila, hicieron varias irrupciones en el hemisferio austral. Otros, por el contrario, niegan el origen asiático y africano de los habitantes de América, por motivo de que no cultivaban ni el trigo ni el arroz de la India.

Sacaron bebidas espirituosas, no sólo del maiz y de la yuca, sino también de la pulpa del plátano, de algunas sustancias mimosas; y también cultivaban con el solo objeto de extraer el licor, una planta de la familia de las bromeláceas. Esta es el maguey, variedad del agave, cuyo jugo sirve para hacer *pulque*. Se planta hasta en los terrenos más áridos; y aunque no pasa de metro y medio de altura, la incision que se hace en él da hasta 1.100 decímetros cúbicos de jugo diario, por espacio de dos ó tres meses. Es una bebida

fortificante y nutritiva cuando puede uno sobreponerse á su olor á carne podrida. En 1793, la entrada de aquel líquido en Méjico, Toluca y Puebla, produjo al fisco 817.739 pesos. Además de que el maguey reemplazaba en los mejicanos á la viña, que les era desconocida, le empleaban para diferentes usos, y se servían de sus filamentos como del cáñamo para hacer tejidos y papel. El azúcar del maguey, que antes de florecer es muy áspera, era muy favorable para limpiar las úlceras, y se servían de sus espinas en lugar de clavos.

La patata crecía espontáneamente en el Perú, aunque Humboldt pretende que no es originaria de allí y que fué llevada de Chile. Se le llamaba *papa*, al paso que el nombre de *patata* ó *batata* se daba á un cóvólulo.

Se asegura que Raleigh la encontró en la Virginia, cuando aun era desconocida en los países intermedios, en Méjico y las Antillas. De estas y de los Estados-Unidos se esportan hoy anualmente por valor de 3.000.000 en hojas de palma para tejer esteras. Quizá no pasará mucho tiempo sin que se introduzca entre nosotros el coca, arbusto de los Andes tan nutritivo, que unas cuantas hojas reducidas á polvo bastan para sostener al hombre durante un largo viaje.

Todos los frutos de Europa que se han llevado á América han prosperado, como también las especies de la India; y las colonias occidentales proporcionaron también el clavo, la pimienta, la nuez moscada y el algodón. El olivo, la viña, la morera, el cáñamo y el lino hubieran producido más que las minas, si su cultivo no se hubiese proscrito, para obligar á comprar á la metrópoli el aceite, el vino y las telas (21).

Un esclavo negro de Cortés encontró en el arroz que se le daba algunos granos de trigo y los sembró en el Perú en 1530. Escobar lo llevó á Lima, distribuyendo sólo veinte ó treinta granos por espacio de tres años á los nuevos colonos; pero en 1547 no se conocía aun el pan de trigo. El padre José Rixi, de Gante, sembró el primer trigo en Quito cerca del convento de San Francisco; y los frailes conservan como una reliquia el vaso en el cual habia encerrado aquel tesoro para llevarlo de Europa. Francisco de Caravantes plantó allí la viña en 1540; don Antonio de Ribera, el olivo en 1560; la monja Catalina de Ritez, el lino; después el té peruano reemplazó al de la China. Los europeos trasladados á América trataron de recordar allí á su patria cultivando los productos del suelo natal: era una felicidad y una fiesta en las colonias el hacer prosperar en ello los nuevos vegetales. Garcilaso de la Vega nos habla de la invitacion dirigida por su padre á sus antiguos compañeros

(21) Resulta de los cálculos de Smith y de Humboldt, que las minas de Nueva España, apenas dan la cuarta parte del producto de las tierras, producto que Humboldt valúa en ciento cuarenta y cinco millones.

de armas para probar tres espárragos, los primeros que maduraron en las alturas de Cuzco.

En época en que las familias indígenas cultivaban á lo más un pedazo de tierra y se contentaban con un alimento vegetal, el ganado doméstico les era poco necesario; así era, que los americanos no habian sabido siquiera utilizar las dos clases de bueyes salvajes (*americanus* y *moschatus*) que andan errantes por el norte de Méjico. No habian sabido sacar partido ni del llama, que existe en los Andes más acá de la línea, ni de las ovejas salvajes de la California, ni de las cabras de las montañas de Monterey, ni del cerdo comun, ni de las gallinas. No criaban más que una sola especie de perros para comerlos. Con respecto á los salvajes, es de admirarse que se tomasen tanto trabajo en amansar á los monos, cuando no se tomaban ninguno por animales que les hubieran sido más ventajosos.

Las razas europeas prosperaron notablemente, como ya hemos dicho, después del descubrimiento, y lo que dice Buffon de su degeneracion en apoyo de su sistema con respecto á la antigua condicion de nuestro planeta, es contrario á la verdad.

Garcilaso de la Vega vió en 1557 vender el primer asno en cuatrocientos ochenta ducados; también se trató de introducir los camellos, pero poco tardaron en perecer. Los caballos fueron de Andalucía á Cuba á y la Española, desde donde pasaron á Méjico y al Perú; su precio era de dos á tres mil duros; y en 1554, antes de la batalla de Chuquinga, no se admitieron 12.000 ducados por un caballo enseñado, con el esclavo que le cuidaba. En 1587 se trasportaron desde Santo Domingo á Europa 35.000 pieles y 64.000 de Nueva España (ACOSTA); este comercio no tardó en ser uno de los más importantes para la metrópoli.

Sin que los colonos se tomasen el menor trabajo, las reses vacunas se multiplicaron de tal manera, que en el dia andan errantes en masas de treinta á cuarenta mil en las inmensas llanuras que se estienden entre los Andes y Buenos Aires: lo mismo acontece en Nueva España. Humboldt calcula en 12.000.000 el número de estos animales que vagan por las llanuras de Buenos Aires y 3.000.000 los caballos: en las de Caracas, el propietario mismo ignora las reses de que es poseedor, como nosotros ignoramos el número de nuestras espigas; les ponen una señal, y hay amos que marcan de este modo hasta 40.000 al año. Se les mata en la caza sólo para obtener el cuero, y la carne abandonada exhala tan mal olor, que se infestaria el aire sin la multitud de perros y buitres que acuden á devorarla. Los asnos recobraron la libertad en las montañas de Quito, en términos de llegar á ser molestos; cuando se les ataca, se defienden á mordiscos, y si un caballo entra en el sitio donde pastan, es víctima de su ferocidad. Son también allí innumerables los cerdos, los carneros, las cabras; el gorrion acudió á aquellos parajes como acude siempre á los puntos donde principia la agricultura

HIST. UNIV.

ra (22); el gato es el compañero del hombre, y los perros, en estado salvaje, atacan los rebaños, mientras que entre nosotros sirven para defenderlos.

La América se ha encontrado, pues, dotada por los europeos de los frutos, animales, y conocimientos que les habian legado las emigraciones sucesivas, ó que habian adquirido en las indagaciones de cincuenta siglos. Trasládronse allí diferentes clases de frutos de la Guinea para alimento de los negros.

Por nuestra parte hemos añadido á nuestras producciones la de América. Con respecto á los animales, excepto algunos pájaros de jaula, y una brillante variedad de guacamayos y de loros, no hemos tomado para ventaja doméstica más que al más grande de nuestras aves, de las que se crian en los corrales, es decir, el pavo de Nueva España. La Flora y la Pomona europeas le deben, por el contrario, un grande aumento de riqueza. El jardin de Carlomagno era una maravilla, porque se encontraban en él manzanos, perales, nogales, servales y castaños. San Luis llevó de Siria el renúnculo inodoro, el de los jardines se debe á embajadores que se lo procuraron por astucia en Levante. Cuando volvió de la cruzada el trovador Tebaldo trajo el rosal de Damasco: el olmo apenas era conocido en Francia antes de Francisco I, y la alcachofa antes del siglo xv. Constantinopla vió el castaño de Indias al principio del siglo xvii; el tulipan, de cuya clase contamos en el dia sobre novecientas especies más hermosas que en ningun otro país, procede de Turquía. Chipre ha enviado la planta de malvasia, Babilonia el sauce; la coliflor y la grosella han venido también de Levante; el ruibarbo es originario de la Tartaria, el rábano de la China, la angélica de la Laponia, la hemorocalla de la Siberia (23); don Juan de Castro llevó en 1526 de la China á Portugal el primer naranjo, y esta clase de plantas prosperó tanto en Viseo, que sus preciosos frutos, con el nombre de portuguesas, se esparcieron por toda Europa. Las lilas del Japon, el liquidambar y las magnolias de América, no han llegado á nosotros hasta el siglo pa-

(22) En Rusia apareció en tiempo de Pedro el Grande; actualmente se ha presentado también en el Kamschatka.

(23) Se conoce la pasion particular de los holandeses á las flores. Cuéntase que en 1637 se vendieron ciento veinte bulbos de tulipan en 90.000 pesetas; uno solo, llamado el *virey*, en 4.203 florines del país. Se ofreció por una *semper augustus* 4.600 florines, un coche nuevo, un par de caballos y los arreos completos. Una sola cebolla, se vendió en 2.500 pesetas, en 1836, en la venta de los tulipanes de M. Clarke en Croydon. Los precios anunciados por lo comun en Inglaterra para las nuevas especies de tulipanes, geraneos y dalias, están entre cinco y diez libras esterlinas. Se dice que un lord inglés ha pagado 100 guineas por un individuo de la familia de las orquídeas. Uno de mis recuerdos más gratos de Inglaterra es una esposicion de flores del jardin perteneciente á la sociedad de horticultura establecida en Chiswich.

sado: las primeras ananas que se maduraron en invernaderos europeos, se comieron en la corte de Luis XIV.

Estos diferentes dones llegaron á Europa sucesivamente y de tiempo en tiempo; pero cuando el descubrimiento de las dos Indias, fué una invasión repentina de nuevas producciones y una inesperada riqueza para los jardines botánicos, y los museos de historia natural, que las recogieron primeramente como rarezas; después con estudiosa atención, de tal manera, que fué preciso reformar las antiguas clasificaciones para colocar á los nuevos individuos que llegaban casi á duplicar el número de las especies conocidas.

Nosotros, que hemos sido testigos de la alegría con que fueron acogidas ciertas plantas ó flores nuevas, como las hortensias, las camelias, y últimamente la retama, los helechos, los polipodios y las ericineas del Cabo, y la extraña familia de las orquídeas, escepcion completa en el mundo vegetal, podemos formarnos una idea de la felicidad con que se veían llegar entonces cada día nuevas adquisiciones. Pronto la acacia de la Virginia, el fresno negro, los abedules y el tuya del Canadá dieron sombra en nuestros países; Méjico nos envió el jazmín nocturno, la brillante salvia, la dalia, la mancelia; la isla de la Madera el amomo; la India la balsamina, Ceilan la tuberosa, etc. (24). Bastará decir, sin alargarnos más, que se cuentan 2,345 variedades de árboles venidos de la América, 7,000 del Cabo, además de varios millares oriundos de la China, de las Indias orientales, y de las que se han traído recientemente de la Nueva Holanda. Los que hacen el viaje á las Indias encuentran á su vuelta una agradable distracción en el barco con las hermosas flores, principalmen-

(24) HUMBOLDT, *Geografía botánica*.

te las orquídeas, que vienen á enriquecer nuestros invernaderos, encerradas herméticamente en vidrieras destinadas á volver á las Indias con las flores comunes en nuestros campos, para recrear en otros climas las miradas de los europeos, recordándoles los prados y jardines de su patria (25).

La patata y el maíz deben contarse en el número de las adquisiciones más útiles. El maíz se extendió rápidamente, y recibió el nombre de trigo de Turquía, porque se le creía de origen asiático (26). Evitó las carestias contribuyendo inmensamente al aumento de la población europea. El matemático Harriot fué el primero que describió la patata con el nombre de *openavk*, nombre que probablemente le daban los indios de la Virginia; pero cuando Raleigh la llevó desde aquel país á Inglaterra, ya era cultivada en España y en Italia. El descuido y la rutina impidieron por mucho tiempo á las poblaciones sacar de este tubérculo toda la ventaja que ella ofrece para en adelante hasta á los países menos productivos de Europa.

Habiéndose introducido nuevas necesidades, se abrieron nuevas especulaciones al comercio, que tomó una estension desconocida hasta entonces.

(25) Nos permitiremos recordar á los amantes de las flores, cuyo número se aumenta por todas partes, tres obras inglesas de fecha reciente, á saber: *El jardinero de las damas*, por Mistris London; *El cultivo de las plantas en los invernaderos portátiles*, por el doctor Ward, que se ha propuesto sobre todo por objeto alegrar el aposento de los enfermos; en fin, una mezcla de versos y prosa poética titulada *Poesía de la jardinería*.

(26) Mateo Bonafoux estableció (*Historia natural, agrícola y económica del maíz*, 1836) que era conocido anteriormente al descubrimiento de la América, en atención á que la misma planta está representada en antiguas figuras chinas, y que se han encontrado algunos granos en un sarcófago egipcio.

CAPÍTULO XVI

LOS PORTUGUESES EN ASIA.

Un camino hasta entonces desconocido habia conducido á los portugueses á las costas de las Indias, que habian sido el objeto de todos los viajes desde los tiempos más remotos, y que Colon se habia lisonjeado de alcanzar por el camino de Occidente. Pronto reconocieron la importancia de su descubrimiento, y que Lisboa arrebatara á Venecia el cetro del comercio entre el Asia y la Europa; hicieron en su consecuencia, para sostenerse en aquellos parajes, esfuerzos á los cuales no parecía bastar un país tan limitado, y dedicaron tanto ardor á sacar partido de aquel nuevo camino como el que habian tenido para buscarle. No abandonaron, como España, los descubrimientos y las conquistas á aventureros y ladrones, con el único deseo de sacar mucho sin gastar nada; y Portugal, considerando aquellas expediciones empresas nacionales, las confió á hombres que unian la habilidad al valor, y el éxito llegó á consolar de los excesivos gastos hechos para obtenerlas.

Apenas Vasco de Gama estaba de vuelta con la prueba del feliz resultado de su viaje, cuando trece barcos se daban á la vela bajo el mando de Pedro Alvarez Cabral, á quien ya hemos mencionado varias veces. Llevaba consigo mil doscientos soldados para vencer á los indios, y varios frailes para convertirlos. Con objeto de evitar las tempestades que se desencadenaban á lo largo de las costas, hizo rumbo hacia el Sudoeste, eligiendo con su sagacidad la direccion seguida aun en el día con preferencia; y la casualidad le hizo arribar á una tierra desconocida, bajo el grado de diez y siete del paralelo austral; esta era el Brasil, como ya hemos dicho. Dióse entonces á la vela para el Cabo; pero sufrió allí tempestades espantosas que sumergieron cuatro de sus buques, y con ellos á Bartolomé Diaz. Pereció, sin haber tal vez conoci-

do toda la importancia de su descubrimiento, pero de seguro sin haber sido recompensado.

Después de un corto descanso en Mozambique, continuó Cabral su camino en línea recta á la India, y aunque reducido á seis barcos, llegó á imponer á los príncipes de la comarca. De esta manera obtuvo del zamorino de Calicut una acta escrita con caracteres de oro, que le concedía la investidura de un palacio, donde se enarboló la bandera portuguesa, y se establecieron almacenes con un cónsul. Pero ya fuese que los portugueses escitasen la envidia ó manifestasen desprecio hacia los naturales, fueron atacados y asesinados.

Ya habia marchado Cabral para Cochín, Ceilan y Canamora, recibiendo en todas partes seguridades de amistad, y cargado de riquezas diferentes de las que llevaban los que llegaban de América, volvió á Portugal. Las considerables pérdidas que habia sufrido, hicieron que se le acogiese con frialdad. Sin embargo, Juan de Nava, que habia sido enviado á su encuentro, llegó á la India, donde con notables proezas hizo respetar y temer el nombre portugués. A su vuelta fué arrojado hacia la isla de Santa Elena, que pronto ofreció un punto de descanso muy favorable para los barcos después de tan larga travesía (1).

Las cosas se presentaban en la India de otra

(1) La Geografía del Asia por Barros, que es la más completa de aquel siglo, se ha perdido. Eduardo Barbosa, compañero de Magallanes, ha contado lo que ha visto por sí mismo y oído decir: Bartolomé Bernardo de Argensola fué encargado en tiempo de Felipe III por el Consejo de Indias, de escribir la historia de la conquista de las Molucas. De Bry publicó en 1590 á 94, en Francfort, una *Colección de navegaciones y viajes á las Indias Orientales*.