

tatlan, Teipa y Atoyaque. Como no conocen aun las máquinas que sirven para despepitar el algodón, el coste del transporte perjudica mucho á este ramo de la agricultura mejicana. Una arroba de algodón con pepita que no vale mas que peso y medio en Teipa, cuesta tres en Valladolid, á causa del transporte á lomo de los mulos. La parte de la costa oriental, que se extiende desde las bocas de los rios de Guasacualco y de Alvarado hasta Panuco, podria surtir al comercio de Veracruz con una cantidad enorme de algodón; pero aquel litoral está casi desierto; y la falta de brazos causa una gran carestía de víveres contraria á todo establecimiento de agricultura. La Nueva-España no surte anualmente á la Europa mas que con 25,000 arrobas, ó 312,000 kilogramos de algodón. Sin embargo esta cantidad, aunque poco considerable en sí misma, es ya seis veces mayor (segun las noticias que debo á la bondad afable de M. Gallatin, ministro que fue de Hacienda en Washington), que la que los Estados-Unidos exportaban de su propia cosecha, en 1791. Pero es tan grande la rapidez con que se aumenta la industria de un pueblo libre y bien gobernado que, segun una nota que me ha facilitado aquel mismo estadista, los puertos de los Estados-Unidos han exportado.

	Algodon extranjero.	Algodon ind gena.
En 1797. . . . .	2,500,000 libras.	1,200,000 libras.
1800. . . . .	3,660,000. . . . .	14,120,000
1802. . . . .	3,400,000. . . . .	24,100,000
1803. . . . .	3,493,544. . . . .	37,712,079

De estos datos resulta \*, que en doce años, el producto del algodón ha sido 377 veces mayor. Comparando la posicion de Méjico y la de los Estados-Unidos, no se puede dudar que aquellos dos países solos, podran un dia producir todo el algodón en lana que la Europa emplea en sus manufacturas. Los comerciantes ilustrados que forman la junta de comercio de Paris, han afirmado en una memoria impresa, hace pocos años, que la importacion total de algodón en Europa es de treinta millones de kilogramos. Yo me inclino á creer que esta valuacion es cortísima con

\* La exportacion de algodón de los diferentes puertos de los Estados-Unidos que, en el año 1790, era de 100,000 libras; y en 1795, de 1,300,000, ha ascendido en el año

1815 á 82,998,747 libras.	1821 á 124,893,406 libras.
1816 á 81,947,116	1822 á 144,675,095
1817 á 85,649,328	1823 á 173,723,270
1818 á 92,470,178	1824 á 142,369,663
1819 á 87,997,045	1825 á 166,784,629
1820 á 127,860,152	

La Gran Bretaña recibia de los Estados Unidos, desde 1802 á 1806, un año con otro, 104,000 bags de algodón, y desde 1820 hasta 1823, un año con otro, 359,300 bags (*Statistical Illust.*, 1825, p. 58.) La importacion del algodón del Brasil en los puertos de la Gran Bretaña no se ha aumentado en el mismo intervalo sino de 1 á 2. En 1802, era de 74,720 bags, en 1823, de 148,070 bags. La importacion total de algodón en la Gran Bretaña ascendió á 77,393,000 libras inglesas, en el año 1822; en 1803, á 180,233,795, y en 1825, á 224,576,000 libras. El Egipto, cuya exportacion era casi nula en 1823, da ya á la Gran Bretaña  $\frac{1}{5}$  del consumo total. La importacion de los Estados Unidos en todos los puertos de la Gran Bretaña, era en 1815, de 425,100 bags., al paso que la del Egipto era de 103,400 bags (*Nicholson, Suppl. to Lond. New price-current*, 1825, p. 17.)

mucho; pues en esta época, los Estados-Unidos exportaban ya mas de 18 millones de kilogramos de algodón en lana todos los años; la Gran Bretaña sola recibia, desde 1802 á 1806, un año con otro, cerca de 32 millones de kilogramos; y en 1825 mas de 100 millones.

El *lino* y el *cáñamo* podrian cultivarse con ventaja en todas aquellas partes en que el clima no permite el algodón, como las *provincias internas*, y aun en la region equinoccial, en llanos altos cuya temperatura media baja de catorce grados del termómetro centígrado. El Abate Clavigero dice que en la intendencia de Valladolid y en el Nuevo-Méjico, el lino es silvestre; pero yo dudo mucho que este aserto esté fundado en la observacion exacta de un viagero botánico. Como quiera que sea, es muy cierto que hasta el dia, no se cultiva en Méjico el cáñamo ni el lino. En España ha habido algunos ministros ilustrados, que han querido favorecer estos dos ramos de industria colonial; pero este favor siempre ha sido pasajero. El consejo de Indias, cuya influencia es tan duradera como la de todos los cuerpos en que se perpetuan los mismos principios, ha querido constantemente que la metrópoli se opusiese al cultivo del cáñamo, del lino, de la viña, del olivo y de la morera. El gobierno, poco ilustrado sobre sus verdaderos intereses, ha preferido que el pueblo mejicano se vista de telas de algodón compradas en Manila y Canton, ó importadas á Cadiz por barcos ingleses, que prote-

ger las manufacturas de la Nueva-España. Se puede esperar que la parte montuosa de la Sonora, la intendencia de Durango y el Nuevo-Méjico, rivalizarán un dia en la cosecha del lino con Galicia y Asturias. Respecto al cáñamo seria importante no introducir en Méjico la especie europea, sino la que se cultiva en China (*Cannabis indica*), y cuyo tallo llega á seis metros de altura. Por otra parte, es probable que el cultivo del cáñamo y del lino se extenderá muy difícilmente en el reino de Méjico, en donde el algodón produce con abundancia. El enriado de aquellas plantas es un trabajo mas difícil y penoso que el de despepitar el algodón; y en un pais en donde hay pocos brazos y mucha pereza, el pueblo prefiere un cultivo cuyo producto se emplea pronto y con facilidad.

[No parece justo echar la culpa al gobierno español de haberse opuesto al cultivo del lino; yo quiero rectificar este error involuntario, con arreglo á las noticias que ha tenido á bien comunicarme don José Cia (sobrino del digno virey don Miguel José de Azanza.) El emperador Carlos v, por una órden dada en 13 de junio de 1545, mandó á los vireyes y gobernadores de las Indias, *que hagan sembrar y beneficiar en las Indias lino y cáñamo, y procuren que los indios se apliquen á esta grangería y entiendan en hilar y tejer lino.* (Recopilacion de leyes, tít. xviii, lib. iv, cap. 20). Bajo el reinado de Carlos iii, en una época en que los precios del cáñamo y del lino extran-

gero eran muy subidos en Cádiz, el ministro renovó por real cédula de 12 de enero de 1777, el estímulo que habia dado Carlos V, declarando expresamente que no solo no estaba prohibido en América el cultivo del lino, sino que los alcaldes mayores debian protegerlo. El gobierno hizo ademas un contrato con algunos particulares que debian llevar colonos europeos para que instruyesen á los indios en las preparaciones del cáñamo y del lino; y á estos particulares se les cedieron unos terrenos que habian pertenecido á los jesuitas. Don Luis Parrilla, Director de las temporalidades, fue colocado al frente del establecimiento de Chalco. Se fabricaron en Méjico algunas telas de lino del pais que se enviaron, en 1783, á Madrid y á San Blas; pero despues de haber gastado 122,000 pesos, la corte renunció al proyecto de Parrilla. Los cultivadores europeos se volvieron á fines del año 1786 á Europa: no se hicieron mas compras por cuenta de la real hacienda, mas se continuó permitiendo á los indios el dedicarse al cultivo del cáñamo y del lino. Los vireyes, conde de Revillagigedo, y marques de Branciforte excitaron á los obispos y curas á que favoreciesen este ramo de industria. La corte de Madrid dió nuevas órdenes en 1792, 1795 y 1796; pero la facilidad con que se tienen telas de algodón, aun en la region fria de Méjico, hizo inútiles todos estos laudables esfuerzos. Para probar por otra parte que el cultivo del lino y del cáñamo no ha estado nunca prohibido, no hay mas que citar

el artículo 43 del reglamento del libre comercio ( 12 octubre 1778 ), segun el cual, el lino y el cáñamo, *si vienen de la América española*, estan exentos de todo derecho de importacion.]

El cultivo del *café*, en la isla de Cuba y en las colonias españolas del continente, no ha empezado hasta despues de la destruccion de las haciendas de Santo-Domingo \*. En 1804, la isla de Cuba ya produjo 12,000 quintales, y la provincia de Caracas cerca de 5,000. En la Nueva-España hay tapiches mas multiplicados y considerables que en la tierra firme; pero el producto del *café*, todavía es nulo, bien que es indudable que este cultivo tendria muy buen éxito en las regiones templadas, á la altura de las ciudades de Jalapa y Chilpansingo. El uso del *café* \*\* todavía es

\* La parte francesa de Santo-Domingo, en 1783, no produjo mas que 445,734 quintales de *café*; pero, cinco años despues, produjo 762,865. Sin embargo, en 1783, su precio era de 10 pesos el quintal, y en 1788 de 19; lo que prueba cuanto ha aumentado en Europa el uso del *café* á pesar de su mayor precio. El Iemen da anualmente, segun M. Raynal, 130,000, y segun M. Page 150,000 quintales, que se exportan casi todos en Turquía, Persia y las Indias. Las islas de Francia y de Borbon dan 45,000 quintales. Me parece, segun las noticias que he procurado adquirir, que la Europa entera consumia, en 1818, con corta diferencia 68 millones de kilogramos de *café*. Un árbol de *café* da en buenas tierras  $\frac{1}{2}$  kilogramo de *café*, y se plantan 3500 pies en una hectara de terreno.

\*\* Este uso ha aumentado mucho desde el año 1803, y la exportacion del *café* de la Habana para Méjico ha llegado á ser importantísima. La isla de Cuba exportó, en 1823, solo por los puertos de la Habana y de Matanzas, segun el registro de la aduana (y sin

tan raro en Méjico, que en todo el pais no se consumen anualmente mas que cuatrocientos ó quinientos quintales, al paso que en Francia, cuya poblacion apenas es cinco veces mayor que la de Nueva-España, ascendia con corta diferencia (en 1803) á 5,880,000 kilogramos; y desde 1820 á 1823, un año con otro, á 8,197,900 kilogramos.

El cultivo del cacao (*cacari*, ó *cacava quahuatl*) era ya muy comun en Méjico, en tiempo de Motezuma; allí fue donde los españoles conocieron este árbol precioso que seguidamente trasplantaron en las islas Canarias y Filipinas. Los mejicanos preparaban una bebida llamada *chocolatl*, en la que mezclaban al cacao (*cacahuatl*\*) un poco de harina de maiz, vainilla (*tliljochitl*), y el fruto de una especie de pimiento (*mecajochitl*). Sabian tambien re-

contar el contrabando) 979,864 arrobas. Al paso que la importacion de café en Francia ha sido, en 1818, de 6,796,000 kilogramos, y que el consumo del café en Inglaterra era de 2 millones de kilogramos.

\* Hernandez, lib. II, cap. xv; lib. III, cap. XLVI; lib. V, cap. XIII. En tiempo de Hernandez se distinguian cuatro variedades de cacao, llamadas *quauhcahuatl*, *mecacahuatl*, *jochicahuatl* y *tlalcacahuatl*. Esta última variedad tenia el haba muy pequeña: el árbol que lo producía era sin duda análogo al del cacao que encontramos silvestre en las márgenes del Orenoco, al E. del embocadero del Yao. El cacao cultivado desde siglos, tiene el haba mas gorda, mas dulce y mantecosa. No se debe confundir con el *theobroma cacao* el *t. bicolor*, cuyo diseño he dado en nuestras *Plantas equinociales* (t. I, pl. xxx, a y b, p. 104.), y que es peculiar de la provincia de Choco.

ducir el chocolate á ladrillos; y este arte, los instrumentos de que se servian para moler al cacao, y hasta la palabra *chocolatl*, de Méjico han pasado á Europa. Esto aumenta tanto mas la admiracion, cuando se ve que hoy en dia el cultivo del cacao está casi del todo descuidado. Apenas se encuentran algunos pies de este árbol en las inmediaciones de Colimas y en las márgenes del Guasacualco. Los cacauales en la provincia de Tabasco son de poca consideracion; y el reino de Méjico, todo el cacao que necesita para su consumo lo saca del reino de Guatemala, Maracaybo, Caracas, y Guayaquil. Segun parece, este consumo es de 30,000 fanegas al año de peso de 50 kilóg. cada una: el abate Hervas pretende que toda la España consume 90,000 fanegas\*. De esta valuacion que me parece demasiado baja resulta, que la España no consume mas que el tercio del cacao que se importa anualmente á Europa. Pero segun las indagaciones que he hecho en el mismo pais, he hallado que, desde 1799 hasta 1803, la exportacion anual de cacao ha sido:

En las provincias de Venezuela y Maracaybo, de 145,000 fanegas	
En la provincia de la Nueva-Andalucía (Cumaná), de . . . . .	18,000
En la provincia de la Nueva-Barcelona, de . . . . .	5,000
En el reino de Quito, del puerto de Guayaquil de . . . . .	60,000

El valor de once millones y medio de kilogramos

\* *Idea del Universo*, tom. v, pag. 174. Yo he valuado en el año de 1818 el consumo de cacao en Europa á 23,000,000 de libras. (Véase *Relation hist.*, tom. II).

de cacao asciende en Europa, en tiempo de paz, no valuándolo mas que á cuarenta pesos la fanega, á la suma de 9,120,000 pesos fuertes. En las colonias españolas no se considera el chocolate como un objeto delujo, sino como un género de primera necesidad: en efecto, es un alimento sano, muy nutritivo y sobre todo de un gran auxilio para los viajeros. El que se fabrica en Méjico es de superior calidad, porque el comercio de Veracruz y de Acapulco hacen refluir á la Nueva-España el famoso cacao Soconusco (*Joconochco*) de las costas de Guatemala; el de *Gualan*, del golfo de Honduras, cerca de Omoa; el de *Uritucu*, cerca de San Sebastian, en la provincia de Caracas; el de *Capiriquál*, de la provincia de Nueva-Barcelona; y el de la *Esmeralda*, del reino de Quito.

En tiempo de los reyes aztecas, los granos de cacao servian de moneda en el gran mercado de Tlatelolco, como las conchas en las islas Maldivias. Para el chocolate se empleaba el cacao soconusco, cultivado en el extremo oriental del imperio mejicano, y los granos chicos llamados *tlalcacahuatl*. Las especies de calidad inferior se reservaban para servir de moneda. Cortés en su primera carta al emperador Carlos v dice: « E porque allí, segun los españoles que allá  
« fueron me informaron hay mucho aparejo para ha-  
« cer estancias y para sacar oro, rogué al dicho Mu-  
« teczuma, que en aquella provincia de Malinaltebe-  
« que, porque era para ello mas aparejada, hiciese  
« hacer una estancia para V. M.; y puso en ello tanta

« diligencia que dende en dos meses que yo se lo dige  
« estaban sembradas sesenta hanegas de maiz y diez  
« de frijoles y dos mil pies de cacap, que es una fruta  
« como almendras, que ellos venden molida: y tié-  
« nenla en tanto que se trata por moneda en toda la  
« tierra, y con ella se compran todas las cosas nece-  
« sarias en los mercados, y otras partes \* ». Aun en el  
dia en Méjico el cacao sirve de vellon: como en las  
colonias españolas la moneda mas pequeña es *un  
medio*, el pueblo halla muy cómodo el empleo del  
cacao como moneda: setenta y dos granos representan  
un medio.

Los aztecas han trasmitido á los españoles el uso de la vainilla. El chocolate mejicano, como lo hemos observado antes, era perfumado con muchas aromas, entre las cuales la vainilla ocupaba el primer lugar. Hoy en dia los españoles no hacen el comercio de este producto precioso sino para venderlo á los demas pueblos de la Europa. El chocolate español no tiene vainilla; y en el mismo Méjico hay la preocupacion de considerar esta aroma como nociva, principalmente para las personas que tienen el sistema nervioso muy irritable. Se oye decir con mucha gravedad que *la vainilla da pasmo*. Hace pocos años que se decia lo mismo en Caracas del uso del café, que sin embargo ya empieza á usarse entre los indígenas.

\* Lorenzana, p. 91, §. 26. Clavigero, I, p. 4; II, p. 219; IV, p. 207.

Cuando se considera el precio excesivo á que se vende constantemente la vainilla en Europa, admira la incuria de los habitantes de la América española, que descuidan el cultivo de una planta que la naturaleza produce espontáneamente entre los trópicos, casi en todas partes donde hay calor, sombra y mucha humedad. Toda la vainilla que consume la Europa viene de Méjico, y por el único conducto de Veracruz. Se coge en una extension de terreno de algunas leguas cuadradas. Sin embargo es indudable que la costa de Caracas, y aun la Habana, podrian hacer con este producto un comercio muy considerable. Durante el curso de nuestras herborizaciones, hemos encontrado vainillas muy aromáticas y de un tamaño muy crecido, en las montañas de Caripe en la costa de Paria; en el hermoso valle de Bordones cerca de Cumaná; en los alrededores de Portocabello y de Guaiguaza; en los bosques de Turbaco, cerca de Cartagena de indias; en la provincia de Jaen, en las márgenes del rio de las Amazonas, y en la Guayana, al pie de las rocas graníticas que forman las grandes cataratas del Orenoco. Varios habitantes de Jalapa que hacen el comercio de la hermosa vainilla mejicana de Misantla, se quedaron atónitos de la excelencia de la que M. Bonpland habia traído del Orenoco, que habíamos cogido en las selvas que rodean el *Raudal de Maypure*. En la isla de Cuba, se encuentran plantas de vainilla (*Epidendrum vanilla*) en las costas de Bahía Honda y en el Mariel. La de Santo Domingo

tiene el fruto muy largo, pero poco oloroso, pues muchas veces una grande humedad, al paso que favorece la vegetacion, es contraria al desarrollo del aroma. De otra parte, los viajeros botánicos no deben juzgar de la bondad de la vainilla por el olor que esta exhala en los bosques de la América: aquel olor lo causa en gran parte la flor, que, en los valles profundos y húmedos de los Andes, tiene algunas veces cuatro ó cinco centímetros de larga.

El autor de la *Historia filosófica de las dos Indias* (1) se queja de las pocas nociones que ha podido adquirir sobre el cultivo de la vainilla en Méjico. Ignora hasta el nombre de los distritos que la producen. Como he estado en el mismo pais, me he hallado en posicion de adquirir noticias las mas circunstanciadas y exactas. He consultado sugetos en Jalapa y Veracruz que ha treinta años que estan haciendo el comercio de vainilla de Misantla, Colipa y Papantla. He aqui el resultado de mis indagaciones sobre el actual estado de este ramo interesante de industria nacional.

Toda la vainilla con que el reino de Méjico surte á Europa se coge en las dos intendencias de Veracruz y Oajaca. Esta planta abunda principalmente en la falda oriental de la cordillera de Anahuac, entre los 19° y 20° de latitud. Los indígenas que desde el prin-

\* *Raynal*, t. II, p. 68, §. 16. *Thiery de Menonville*, del cultivo del *Nopal*, p. 142. Tambien se cultiva un poco de vainilla en la Jamáica, en las parroquias de Santa-Ana y Santa-María. *Brown*, p. 326.