

á proporcion del lujo y de las comodidades que se han ido aumentando, de modo que si bien los precios de las mercancías y de la mano de obra se han encarecido, no ha sido á medida de la abundancia creciente de los metales.

Estos correctivos faltaron entonces, y al verificarse una irrupción tan grande de metales, bajó de repente su valor, es decir, subió el de las mercancías y los comestibles; la clase pobre, que seguía cobrando los salarios antiguos, y que tenía que comprar á los precios nuevos las cosas necesarias á la vida, se encontraba reducida á una extremada miseria. Es difícil de determinar la escala del aumento del numerario y de los precios en aquella época, en atención á que los reyes, impulsados por la ambición á emprender guerras y conquistas fuera de su país, alteraron el valor intrínseco de las monedas; recurso engañoso de una economía imprevisora, que multiplicó los embarazos, y cuyos malos resultados recayeron también sobre la masa del pueblo.

Esta necesidad de numerario inspiró á los príncipes una manía invencible de poseer oro, y el que no tenía minas que explotar, exigía el equivalente á sus súbditos. Los Españoles, viendo llegar á sus puertos tal abundancia de oro y plata, se creyeron opulentos, y trataron de proporcionarse por este medio comodidades y placeres sin fatiga. En vez de buscar la riqueza que proviene del trabajo, solo pensaron en adquirir metales, tiranizando á los pueblos subyugados, y asegurándose el monopolio de las ventas. Entonces, contemplando llenos ya sus cofres con el metal que sacaban de las minas y el que les producían las ventas, se abandonaron á la inercia; descuidaron el cultivo de su país, uno de los mas fértiles de Europa; dejaron perecer la industria que los Moros habían elevado á tanta altura, y reputaron grandeza el que la Europa fuese tributaria de su dinero (1).

Abaratándose el oro, todos los objetos que con él se compran se encarecieron, y los extranjeros, teniendo que satisfacer los pedidos que se les hacían de España, enviaron mercancías á un precio excesivo. España no pudo, pues, sostener la competencia; pero cuando hubiera debido abrir los puertos y esparcir sus riquezas por todo el mundo, impidió la exportación. No existían producciones del país que cambiar por las de la industria extranjera, y fué preciso dar oro; en consecuencia, la Península se arruinaba, al paso que las manufacturas prosperaban en otros puntos. El operario intervino la probabilidad de mejorar su condicion, y la producción y el cambio adquirieron mas movimiento, mas vida, atendidas las facilidades que resultaban de la abundancia de numerario. Antes, sin

(1) Se pretende que Carlos V prohibió en 1535 elaborar las minas de España, para dar valor á las de América. Hace poco que los Españoles han vuelto á explotar las de Murcia y Granada, y el producto que sacan no baja de 30,000 kilógr. al año.

duda, se hubieran obtenido con ménos dinero mas géneros; pero estos géneros faltaban, al paso que entonces dos mundos nuevos los ofrecían en abundancia, y se dió tal impulso á los trabajos, que no bastando ya el oro, hubo que recurrir á los billetes y al crédito público y privado.

Esto hubiera debido bastar para que la España y con ella todos los economistas abrieran los ojos y conocieran la verdadera naturaleza de las riquezas; pero se obstinaron en considerar el oro y la plata como medida universal de los valores, por cuya razon creyeron que convenia adquirir ambos metales de cualquiera manera que fuese, siendo mas rica la nacion que los acumulase en mayor cantidad. Aun en el día se encuentran personas que, deslumbradas por el brillo del oro y la plata, no comprenden que las minas de carbon de piedra han producido á la Europa moderna riquezas mucho mas considerables que los aluviones de California.

Pero ¡cuánta sangre ha costado un error de doctrina! Generaciones enteras se sepultaron en las minas para blasfemar y morir, las cuales hubieran podido, por el contrario, hasta en medio de una inicua servidumbre, hallar mejor suerte haciendo fructificar un terreno tan fecundo. Los países de Antioquia y de Chaco, al Poniente de la Cordillera central, riquísimos en filones de oro, no se tratan siquiera de explotar por falta de brazos. Se ha encontrado allí un pedazo que pesaba veinticinco libras, y la sola operacion de lavar las arenas suministra veintidos mil marcos al año. Ahora bien, ni aun hay caminos para penetrar allí, y aquel territorio tan extremadamente fecundo no está habitado mas que por unos cuantos Indios y Negros esclavos: un barril de harina de los Estados Unidos cuesta allí hasta 90 pesos, y de tiempo en tiempo terribles carestías arruinan la miserable poblacion del mas rico de los países (1). 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*.

Sin embargo, conforme á las ideas de Colon y de las personas mas razonables, se pensó desde el principio en sacar partido de los terrenos. Una de las primeras producciones trasladadas á América fué el azúcar. Hacia algunos siglos que este artículo se había empezado á usar y cultivar en Europa, y segun Marini, en 1319, Venecia envió á Inglaterra 100,000 libras del comun y 10,000 de azúcar cande. Los primeros viajeros llevaron la caña de azúcar de Sicilia y España á las Canarias, y de allí pasó á América. Pedro de Atienza la plantó en 1513 en Haití (2), y en 1520 cerca de la Concepcion de la Vega. No se sacó de ella

(1) *Viajero universal*, tom. XXII. Lo mismo sucede actualmente en las Californias.

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

sino miel, hasta que el Catalan Miguel Ballestéros extrajo el verdadero azúcar, y Gonzalo de Velosa construyó los primeros cilindros, movidos por medio de agua ó de caballos. En 1535 trabajaban ya en Haití 30 cilindros, que luego mejorados llegaron á servir de modelo, y proporcionaron cargamentos á los buques que volvían á España. En 1553, Méjico producía suficiente azúcar para proveer al Perú y á España. El consumo se extendió poco á poco por Europa; pero solo en el siglo XVII, cuando se propagó el uso del café y del té, el azúcar fué tan indispensable como la sal. Esto arruinó el comercio de la miel, que hasta entonces había sido muy activo; como que se dedicaban extensos terrenos al cultivo de plantas aromáticas para el alimento de las abejas, é inmensos talleres en Venecia, en el Languedoc, en Lorena, y en Mans servían para la fábrica de la miel, del hidromiel y de la cera. Así, pues, si el azúcar indígena llegase á prevalecer en el día sobre el de las colonias, no sería mas que una reaccion, una vuelta al estado primitivo (1).

Café. El café recogido en América no resultó tan aromático como el de la Arabia, y hasta algun tiempo despues no lo produjo la Martinica, de excelente calidad (2). En 1644 llegó este artículo por la primera vez á Marsella. Se vendió en Paris al principio á dos sueldos y medio la taza en las boticas y en los conventos. Gregorio y Procopio, naturales de Armenia, abrieron el primer café en la feria de San German, y mas adelante en los sótanos de San German.

Cacao. En Méjico se cultivaba el cacao en grande escala, y de él se hacía una mezcla llamada *chocolat*, espesándola con un poco de harina de maíz, vainilla y pimienta de Chiapa, y reduciéndola á pastillas que se desleían con agua caliente cuando se necesitaba servirse de ellas. Era muy estimado el cacao de Soconusco, cuyos granos de desecho se empleaban como moneda. Los Europeos advirtieron pronto su cualidad nutritiva, y los Jesuitas fueron los primeros que enseñaron á hacer uso de aquella bebida, permitiéndola, conforme al espíritu de esta compañía que la inducía á honestas condescendencias con una sociedad delicada, hasta en tiempo de ayuno (3). El padre Labat, que publicó sus viajes á principios del siglo pasado, se constituyó en apóstol del chocolate, queriendo convertirlo en alimento popular á un sueldo la taza, y asegurando que el cacao de la Martinica

(1) En 1826 se exportaron de solo el Archipiélago de las Antillas, sin contar el sacado de contrabando, 237,090,000 de kil. de azúcar, y en 1836 pasó de 380,000,000.

(2) Solo de la Francia se exportaron, en 1829, 19,000,000 de libras de café. Véase la Aclaracion B al libro IX.

(3) Redi en el *Bacco* cita á Antonio Carletti, natural de Florencia, como uno de los primeros que dieron á conocer el chocolate en Europa, y aliba á la corte de Toscana por haber introducido en esta bebida la corteza fresca del cedro y el olor del jazmin, juntamente con la canela, la vainilla, el ámbar, etc. Habla tambien de un poemita escrito en latin por el jesuita Tomas Strozzi en elogio del chocolate, y los que hayan leído á Roberti notarán la predileccion de las musas jesuíticas hácia el chocolate.

bastaría para ello; pero sus esfuerzos no tuvieron resultado. El té fué introducido primero por los Holandeses en 1610, los cuales lo recibían de los Chinos en cambio de la salvia; de que se proveían en las costas de Italia y de Provenza, dando una caja de esta por tres de té, que vendían despues á peso de oro.

Durante el siglo XVII se disputó en favor y en contra del café, del té y del chocolate, y como siempre, mas ruidosamente en Francia que en ninguna otra parte: en una multitud de folletos, cada una de estas bebidas está tratada, unas veces como veneno y otras como remedio universal (1). La política se mezcló tambien en la cuestion, y se acusaba de partidarios del príncipe de Orange y de los Ingleses á los que preferían el té al café; tambien la teología tomó parte, disputándose si estas bebidas quebrantaban el ayuno, y los devotos se abstendían de ellas en la cuaresma.

Debemos asimismo á los Jesuitas el conocimiento de la propiedad febrífuga de la quina, que se empleaba con tal objeto en el Perú, de donde la trajeron á Roma en 1640; en seguida se difundió por el resto de Italia y por España, y el cardenal de Lugo la llevó á Francia, donde se vendía á peso de oro.

Entre las extravagancias observadas por Colon en Cuba, le pareció superior á todas la de coger ciertas hojas grandes, arrollarlas dándoles la figura de velas pequeñas, en seguida encenderlas por un extremo y aspirar el humo por el otro; los naturales llamaban á este rollo tabaco (2). Los viajeros hablan frecuentemente de salvajes que hasta en medio del combate encendían estas pipas y extraían el humo; tambien usaban el tabaco como incienso en los sacrificios, y á él recurrían los adivinos para embriagarse, á fin de predecir lo futuro y curar las enfermedades: era simbolo de paz y de hospitalidad el ofrecer la pipa.

Por repugnante que pareciese al principio á los Europeos semejante costumbre, quisieron ensayarla y les agradó, contribuyendo á la favorable acogida que tuvo el tabaco, la ventaja de producir una sensacion que puede repetirse indefinidamente sin que haya saciedad. Los marinos fueron los primeros que buscaron esta distraccion, y pronto la extendieron por las costas, no contentándose con fumar, sino introduciendo tambien el uso de mascar la hoja y aspirarla, reducida á polvo, por la nariz. Sir Wal-

(1) Véase particularmente á DUFOUR, *Traité du café, du thé et du chocolat*, Lyon, 1685; á BLENGY, *Bon usage du thé, du café*, id. 1687; á POMET, *Hist. des drogues*.

(2) Cartier dice tambien que los naturales del Canadá tienen una yerba de que hacen provision en el verano, despues de haberla dejado secar al sol. Solo los hombres la usan llevándola en bolsas colgadas del cuello, donde guardan un pedacito de piedra ó un trozo de madera hueca, á manera de flauta. Reducen esta yerba á polvo, la ponen á la extremidad de aquella caña, colocan encima un tizon, aspiran luego 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 esta costumbre es muy buena para la salud. Nosotros tratamos de imitarles; pero el humo nos quemaba la boca cuando fuese pimienta.

ter Raleigh fumaba; 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 el cerebro de su amo evaporándose en humo por las narices. Juan Nicot, embajador de Francia en Portugal, envió en 1560 algunas hojas á Catalina de Médicis, lo que hizo se le llamase polvo nicociano ó de la reina: fué llevado á Italia por el cardenal Santa Croce, nuncio pontificio en Lisboa, y por Nicolas Tornabuoni, legado en Francia. Sin embargo, el verdadero tabaco preparado, rallado en polvo, no se usó antes de Luis XIII y se vendía á doce francos la libra. En 1674, el fisco atrajo á sí el monopolio de este artículo, y en 1697, Duplantier compró el derecho exclusivo de venderlo en toda la Francia, mediante 150,000 francos al año (1).

También en este caso los médicos, los moralistas, los físicos, disputaron sobre la conveniencia del tabaco; se escribió á porfía en pro y en contra; los mas decían que era un excelente calmante, los otros lo calificaban de estimulante suave, y algunos lo convertían en un medicamento universal (2). Hubo un momento en que sus adversarios prevalecieron, y fué proscrito por todos los gobiernos: un decreto lo prohibió en Francia el año de 1600; lo mismo hizo Roma, no por frivolidad, sino porque causaba en las iglesias gran desarreglo, en atención á que aun no se vendía rallado, sino que cada uno llevaba consigo un pequeño rallo para desmenuzar la hoja; operacion que distraía no poco, verificada en la iglesia. Parecía también mal que los sacerdotes, cuando estaban en el coro, se ensuciasen la cara y manchasen los breviarios y la sobrepelliz con aquel polvo y sus consecuencias; así al principio se prohibió su uso en algunas iglesias particulares, y luego en todas (3). Otro tanto hicieron el czar de Rusia, el shah de Persia y el gran turco; pero como acontece con ciertas ideas, la prohibición no impidió que la costumbre se extendiese, hasta el punto de constituir en nuestro siglo una de las rentas mas productivas del Estado (4). La Alemania fué de las pri-

(1) P. DE PRÄDES. *Hist. du tabac*. Paris, 1677; SAVARY, *Dict. du commerce ad v. Tabac*; *Traité du tabac par PAUL, médecin du roi de Danemarck*.

(2) El doctor HECQUET, en el *Traité de las dispensas de cuaresma*, sostiene que el tabaco quebranta el ayuno, al paso que los Jesuitas toleraban hasta el chocolate.

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

(4) La cosecha ordinaria de la América del Norte, que es la mas importante, se calcula en 80,000,000 de kilógr.: producen muchísimo tabaco Cuba, Colombia, el Brasil, además del Levante, la Persia, Bengala, las Islas Orientales, la China y la Europa, en los países donde las leyes fiscales permiten su cultivo. Actualmente se consumen en Francia todos los años unos 14,000,000 de kilógr. que producen al tesoro 60,000,000; y mucho mas tabaco para fumar que de polvo, siendo este, sin embargo, el único que hace poco toleraba la buena educación francesa. Así, mientras el primero, antes de 1789, formaba apenas una duodécima parte del consumo, hoy constituye las cinco octavas partes.

Todos los años importa Inglaterra 15 millones de kilógr. de tabaco. Con sus 150 mil habitantes consume Hamburgo 40 mil cigarros por día. En el mundo entero se calculó que la cose-

meras que abusaron del tabaco, gracias al aire militar que adoptó en el siglo pasado, á ejemplo de los Prusianos; la Francia siguió sus huellas, cuando olvidó por las costumbres soldadescas las maneras elegantes que antes la distinguían; otros países, ni muy laboriosos, ni muy guerreros, lo adoptaron por insulsa imitación y por baja necesidad de distraerse, aturdirse y desterrar el tedio, castigo de la inercia de espíritu. Así se embriaga el esclavo en las cadenas, con gran placer de su amo, que le apalea con mas seguridad.

No sabemos si los médicos filósofos han examinado qué influencia puede haber ejercido en la constitución humana y en las enfermedades la simultánea introducción del cacao, del té, del café y del tabaco.

Entre las principales riquezas de Méjico, debe contarse la jalapa, usadísima en farmacia; se sacaban de 7 á 8,000 quintales al año por valor de 1,200,000 francos. La vainilla se da solo en los terrenos húmedos de Méjico, exportándose por valor de 400,000 francos al año, si bien su cultivo no es tanto como debiera, atendido el elevado precio á que se sostiene. De allí viene también palo de Campeche y Hondúras, bálsamo de Copáiba, cacao de Goatemala, añil, á razón de 8 á 9,000,000 de francos al año, y cochinitilla, cuya venta llega á producir doce millones.

En América abundaban las plantas alimenticias, como el maíz, la raíz de yuca, el plátano, el *tropaeolum tuberosum*, el *chenopodium Quinoa*. El maíz es una de las plantas mas preciosas por su fruto, y se encontró cultivado allí en todas partes, por la facilidad con que se reduce á alimento. A orillas del Paraguay se halló en estado silvestre: en Méjico, donde llega á la altura de dos ó tres metros, da á veces hasta ochocientos granos, y se considera mala cosecha cuando no pasa de ciento. Antes del descubrimiento, se extraía azúcar de sus tallos, que en los trópicos son riquísimos.

Del cultivo de las plantas, no ménos que de las lenguas, se han querido sacar documentos sobre las emigraciones de los Americanos, en atención á que los pueblos nómadas, al pasar al traves de los países agrícolas, se llevan siempre de ellos algun animal, alguna semilla, alguna palabra. Se creyó, pues, poder deducir de las plantas cultivadas, que los pueblos procedentes del Norte de la California y de las orillas del Río Gila, ejecutaron varias irrupciones en el hemisferio austral. Al contrario, por el hecho de no cultivarse en América el trigo ni el arroz de la India, ha habido quien negase que sus habitantes traían origen de Asia y África.

cha del tabaco ascendía en 1880 á 250 millones de kilógr. Debería consumirse otro tanto, y esto daría 250 gramos por cada uno de los mil millones de habitantes. 100 kilógramos de hojas de tabaco dan tres kilógr. de nicociana, sustancia volátil narcótica, eminentemente venenosa; por manera que cada año se producen y son en parte tragados por los fumadores 7 millones y medio de narcótica.

(Nota de 1862.)

Extraían bebidas espirituosas, no solo del maíz, de la yuca, del plátano y de la pulpa de algunas mimosas, sino que cultivaban el maguey expresamente, para tener el licor llamado *pulque*. Esta bromeliácea, que es una variedad del agave, se planta hasta en los terrenos mas áridos, y aunque no pasa de metro y medio de altura, la incision que se hace en ella da hasta 1,100 decímetros cúbicos de jugo diario por espacio de dos ó tres meses. El que logra soportar el olor á carne podrida del pulque, lo encuentra confortante y nutritivo: en 1793, su entrada en Méjico, Toluca y Puebla produjo al fisco 817,739 pesos. El maguey, además de sustituir á la vid, desconocida de los Mejicanos, se empleaba en muchos usos; sus filamentos servían como el cáñamo para hacer tejidos y papel; su azúcar, que antes de la florescencia es sumamente áspera, era á propósito para limpiar las heridas; sus espinas desempeñaban el oficio de clavos.

La patata crecía espontáneamente en el Perú, si bien Humboldt pretende que no es originaria de allí sino que fué llevada de Chile: se la llamaba *papa*, y se daba el nombre de *batata* á un convólculo.

Asegúrase que Raleigh la encontró en la Virginia, siendo desconocida en los países intermedios, en Méjico y en las Antillas. De estas y de los Estados Unidos se exportan 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 llevados á América han prosperado, como también las especies de la India; así las colonias occidentales dieron el clavo, la pimienta, la nuez moscada y el algodón. El olivo, la vid, la morera, el cáñamo y el lino hubieran producido mas que las minas á no haberse impedido su cultivo, para obligar á aquellos habitantes á comprar á la metrópoli el aceite, el vino y las telas (1).

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. María de Escobar lo llevó á Lima, distribuyendo veinte ó treinta granos por espacio de tres años á los nuevos colonos; pero en 1547 no se conocía aun el pan de trigo. En Quito, el padre José Rixi de Gante sembró trigo cerca del convento de San Francisco, y los frailes conservan como una reliquia el vaso en que aquel lo trasladó de Europa. Francisco de Caravantes plantó en 1540 la vid en el Perú; Don Antonio de Ribera el olivo; sor Catalina de Ritez el lino; despues el té peruano reemplazó al de la China. Los Europeos trataban de recordar á su patria cultivando los productos del suelo natal, y en las colonias ha-

(1) Resulta de los cálculos de Smith y Humboldt, que las minas de Nueva España dan apenas la cuarta parte del producto de los terrenos, que el último valía en 145,000,000.

bia una fiesta cada vez que maduraba alguna nueva planta. Garcilaso de la Vega nos habla de cuando su padre reunió á sus antiguos compañeros de armas para probar tres espárragos, los primeros que maduraron en las alturas del Guzco.

En la época en que las familias indígenas cultivaban á lo mas un trozo de tierra, y se contentaban con alimentarse de vegetales, los animales domésticos les eran poco necesarios, de suerte que los Americanos no habían sabido siquiera utilizar las dos especies de bueyes salvajes (*americanus* y *moschatus*) que andan errantes por el Norte de Méjico: no tenían ni el llama, que en los Andes no pasa mas allá de la línea, ni las ovejas salvajes de la California, el las cabras de las montañas de Monterey, ni cerdo comun, ni las gallinas: no criaban mas que una especie de perros para comérselos. Pero al paso que no se cuidaban de amansar los animales mas útiles, es admirable el afán con que se dedicaban á domesticar los monos.

Despues del descubrimiento, las razas europeas prosperaron en los términos que dejamos referidos, y es contrario á la verdad lo que dice Buffon de su degeneracion, para apoyar su sistema sobre la antigua condicion de nuestro planeta. Garcilaso de la Vega vió en 1557 vender el primer asno en 480 ducados: tratóse de introducir también los camellos, pero poco tardaron en perecer. Los caballos se llevaron de Andalucía á Cuba y á la Española, desde donde pasaron á Méjico y al Perú; su precio era de 2 ó 3,000 duros; en 1554 antes de la batalla de Chuquinga, no se querían dar por 12,000 ducados un caballo enseñado, y 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 mas importantes para la metrópoli.

Sin que se debiese á ningun esfuerzo de los colonos, las reses vacunas se multiplicaron de tal manera que hoy andan errantes en masas de 30 á 40,000 en las inmensas llanuras que se extienden entre los Andes y Buenos Aires, aconteciendo lo propio en Nueva España. Humboldt calcula en 12,000,000 el número de estos animales que vagan por las llanuras de Buenos Aires, y en 3,000,000 los caballos; en las de Carácas, el propietario mismo ignora las reses de que es poseedor, como nosotros ignoramos el número de nuestras espigas; las ponen una señal, y hay amos que marcan de este modo hasta 40,000 al año. Se las mata en la caza solo para obtener el cuero, y la carne abandonada exhala tan mal olor, que se infestaria el aire sin la multitud de perros y huitres 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 gorrión acudió á aquellos parajes como acude siempre á los puntos donde principia la agricultura (1); el gato es el compañero del hombre, y los perros en estado salvaje atacan los rebaños, mientras que entre nosotros sirven para defenderlos.

Los Europeos han dotado, pues, á la América de los frutos, animales y conocimientos legados á ellos por las emigraciones sucesivas ó adquiridos mediante las investigaciones de cincuenta siglos. También se trasladaron allí varias clases de frutos de la Guinea, convenientes para alimento de los Negros.

Por nuestra parte hemos añadido á nuestras producciones las de América. En cuanto á animales, si exceptuamos algunos pájaros de jaula, y una brillante variedad de guacamayos y loros, no hemos traído para nuestra comodidad doméstica, sino á la mayor de las aves gallináceas, al pavo de Nueva España. Al contrario, la flora y la pomona europea deben á América un grande aumento de riqueza. El jardín de Carlo Magno parecia admirable por encontrarse en él manzanos, perales, nogales, serbales y castaños. San Luis llevó de Siria el ranúnculo inodoro; el de los jardines se debe á embajadores que lo obtuvieron por astucia en Levante; el trovador Tebaldo, al volver de la Cruzada, trajo el rosal de Damasco. El olmo apenas era conocido en Francia ántes de Fracisco I, ni la alcachofa ántes del siglo xv. Constantinopla dió el castaño de Indias á principios del siglo xvii; el tulipán vino tarde de la Turquía, y en el día contamos novecientas especies mas hermosas que en ningun otro país. Chipre envió la uva malvasia, Babilonia el sauce, de Levante vinieron también la coliflor y la grosella, de la Tartaria el ruibarbo, de la China el rábano, de la Laponia la angélica, de Siberia el hemerocallio (2). Don Juan de Castro llevó en 1520 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 espaciaron por toda Europa. Las lilas del Japon, el liquidámbar y las magnolias de América no han llegado á nosotros hasta el siglo pasado: en la corte de Luis XIV, se comieron las primeras ananas maduras en invernaderos europeos.

Estos dones han llegado de tiempo en tiempo; pero al descubrirse las dos Indias, hubo una

(1) En Rusia apareció en tiempo de Pedro el Grande: actualmente se ha presentado también en el Kamtschatka.

(2) Es conocida la pasión particular de los Holandeses á las flores. Cuéntase que en 1637 ciento veinte bulbos de tulipán se vendieron en 90,000 francos; uno llamado el *vrey*, en 423 florines del país; por el *semper augustus* se ofrecieron 4,600 florines, una carroza nueva y un par de caballos con todos sus arreos; en 1836, en la venta de los tulipanes del señor Clarke en Crydon, una sola cebolla se vendió en 2,500 francos. Los precios anunciados por lo comun en Inglaterra para las nuevas especies de tulipanes, geránios y dalias, están entre cinco y diez libras esterlinas. Se dice que un duque inglés pagó 100 guineas por una planta de la familia de las orquídeas. Uno de mis recuerdos mas gratos de Inglaterra es una exposicion de flores del jardín perteneciente á la sociedad de horticultura establecida en Chiswick.

invasión repentina de nuevas producciones y una riqueza inesperada para los jardines botánicos y los museos de historia natural, donde al principio fueron recogidas curiosamente como rarezas, y luego como objetos de un estudio científico, de tal manera que hubo que reformar las antiguas clasificaciones para colocar en ellas á los nuevos individuos que hicieron ascender á mas del duplo las especies conocidas.

Nosotros, que hemos sido testigos de la alegría con que se han acogido ciertas plantas ó flores nuevas, como la hortensia, las camelias, y últimamente la retama, los helechos, los polipodios, las ericáceas del Cabo, y la extraña familia de las orquídeas, excepcion completa en el mundo vegetal, podemos formarnos una idea del gozo con que se verian llegar entónces todos los dias nuevas adquisiciones. La acacia de la Virginia, el Fresno negro, los abedules y la tuya del Canadá, los tilos y los plátanos de la América Septentrional dan sombra á nuestros paseos: Méjico nos ha enviado el jazmin nocturno, la brillante salvia, las dalias, la mancella; la isla de la Madera el amomo; la India la balsamina; Ceilan la tuberosa.... (1). Sin alargarnos mas, bastará decir que se cuentan 2,345 variedades de árboles procedentes de América, y 7,000 del Cabo, además de muchos millares oriundos de la China y de las Indias Orientales, y los que se han traído recientemente de la Nueva Holanda. Los que hacen el viaje á las Indias encuentran á su vuelta una agradable distraccion con la compañía de las mas hermosas flores, especialmente las orquídeas y las ofrídreas, que vienen á enriquecer nuestros viveros encerradas herméticamente en cristales, destinados á volver á las Indias con las flores comunes de nuestros campos para recrear allí á los Europeos que recuerdan mirándolas los prados y jardines de su patria (2).

Entre las adquisiciones mas útiles, deben contarse la patata y el maíz. Este último se propagó rápidamente bajo el nombre de *trigo de Turquía*, por creérsele de origen asiático (3), y librando de las carestías, contribuyó extraordinariamente al aumento de la población europea. El matemático Harriot fué el primero que describió la patata, con el nombre de *openavk*, que era quizá el que le daban los Indios de la Virginia; pero cuando Raleigh la llevó de este país á Inglaterra, ya se cultivaba en España y en Italia. El descuido y la rutina impidieron largo

(1) Humboldt. *Géogr. botanique*.

(2) Recomendamos á los amantes de las flores, cuyo número se aumenta diariamente, tres obras inglesas de fecha reciente: el *Jardinero de las Damas*, por mistress London; el *Cultivo de las plantas en los invernaderos portátiles*, por el doctor Ward, que se ha propuesto alegrar las habitaciones de los enfermos; y la *Poesía del arte del jardinero*, mezcla de versos y de prosa poética.

(3) Mateo Bonafous (*Hist. naturelle, agricole et économique du maiz*, 1836) prueba que el maiz era conocido ántes del descubrimiento de la América, por haberse encontrado la figura de esta planta en algunas pinturas chinas, y algunos granos en un sarcófago egipcio.

tiempo sacar de este tubérculo todas las ventajas que su cultivo asegura actualmente aun á los países menos productivos de Europa.

Habiéndose introducido nuevas necesidades, se proporcionaron nuevas especulaciones al comercio, cuyo desarrollo excedió á todo lo que se habia visto hasta entónces.

CAPÍTULO XVI

Los Portugueses en Asia.

Los Portugueses habian logrado llegar por un camino enteramente nuevo á aquellas Indias, objeto de todos los viajes de los antiguos, y que Colon se habia lisonjeado de alcanzar, siguiendo el derrotero de Occidente. Pronto conocieron la importancia de su descubrimiento, y se persuadieron de que Lisboa arrebataria á Venecia el comercio entre Asia y Europa; de consiguiente, hicieron para sostenerse en aquellos parajes esfuerzos, á los cuales no parecia bastar un país tan limitado, y se dedicaron á sacar partido de la nueva posesion con un ardor igual al que habian mostrado para buscarla. No abandonaron, como España, los descubrimientos y las conquistas á aventureros y ladrones desosos solo de utilizarse mucho sin gastar nada; Portugal, considerando aquellas expediciones empresas nacionales, las confió á personas que unian la habilidad al valor, y el buen éxito que tuvieron, le consoló de los enormes gastos hechos para alcanzarlo.

Apénas Vasco de Gama volvió con las pruebas del feliz resultado de su viaje, cuando trece buques se dieron á la vela al mando de Pedro Álvarez Cabral, á quien hemos mencionado varias veces, el cual llevó consigo mil doscientos soldados para vencer á los Indios, y muchos frailes que debian convertirlos. Á fin de evitar las tempestades de las costas, dirigió el rumbo hácia el Sudoeste, eligiendo, como hombre sagaz, la direccion seguida aun en el día con preferencia, y la fortuna le llevó hasta tocar en una tierra situada bajo el 17º. paralelo meridional, que, segun hemos dicho, era el Brasil. Entónces navegó hácia el Cabo; pero allí experimentó horribles tormentas, que sumergieron cuatro de sus naves, y con ellas á Bartolomé Díaz, el cual pereció sin haber conocido tal vez toda la importancia de su descubrimiento, y de seguro sin obtener la debida recompensa.

Después de un breve descanso en Mozambique, Cabral continuó su viaje á la India, y aunque reducido á seis barcos, logró avasallar á aquellos príncipes. El zamorino de Calicut le confirió la investidura de un palacio, por medio de un acta escrita con caracteres de oro, y allí se enarboló la bandera portuguesa, estableciéndose almacenes y un cónsul; pero sea que excitasen envidia, sea que mostrasen desprecio hácia los naturales, es lo cierto que fueron atacados y asesinados.

Cabral habia marchado ya á Cochín, Ceilan 1801 Julio y Camore, recibiendo en todas partes seguridades de amistad, y cargado de riquezas, diferentes de las que traían los que tornaban de América, volvió á Portugal. Las graves pérdidas que habia sufrido, hicieron que se le acogiese con frialdad; entretanto, Juan de Nova, enviado á su encuentro, llegó á la India, donde ejecutó notables proezas, consiguiendo que impusiese respeto y temor el nombre lusitano. Á su vuelta descubrió la isla de Santa Elena, punto de descanso muy favorable para los barcos en tan larga travesia (1).

En la India las cosas tenian distinto aspecto que en América, pues no se trataba de poblaciones nuevas á quienes asustar con las armas de fuego y despojar arbitrariamente. La antiquísima civilizacion que hizo en aquellas comarcas inexplicables progresos, habia perecido; pero la Europa no habia cesado nunca de pedirle los productos destinados á satisfacer los antojos del lujo y de la gula. Aquel Archipiélago Austral, ceñido por un mar tranquilo que serpentea allí á manera de canales, parece indicado por la naturaleza para el comercio de las producciones rarísimas, y acaso únicas que encierra, como el clavo y la nuez moscada. El dato mas antiguo que existe acerca de estas especias, es una ley de Marco Aurelio y Cómodo, conservada en el Digesto; las traían á Europa los Indios que en aquella época llegaron á Malaca.

Pero si los antiguos traficaban con la India, no formaron allí establecimientos por faltarles conocimientos suficientes en la navegacion, cuya lentitud é irregularidad oponian grandes obstáculos á viajes tan distantes, é imposibilitaban el transporte de las tropas necesarias para conservar sus propiedades. No les fué posible, pues, transmitir noticias sobre el origen de los pueblos diseminados en aquellos millares de islas, de cuya civilizacion podia considerarse como centro á Java, la mas fértil y poblada de todas. Los modernos se han empeñado en buscar esas noticias, supliendo la falta de memorias antiguas con los ingeniosos procedimientos que hemos visto emplear respecto de la China, y que consisten en deducir del lenguaje el grado de cultura intelectual. Estos procedimientos parecen indicar tres eras de civilizacion. La primera pertenece á una raza que extendió sus emigraciones desde Madagascar hasta los últimos archipiélagos del Grande Océano; raza de origen desconocido, si bien es probable procediese del centro y del Oriente de Asia. Quizá por la península de Malaca penetraria en las islas de los alrededo-

(1) La *Geografía del Asia* por Bárros, que es la mas completa de aquel siglo, se ha perdido. Eduardo Barbosa, compañero de Magallanes, refirió lo que habia visto y oído por sí mismo. Bartolomé Leonardo de Argensola, en tiempo de Felipe III, fué encargado por el consejo de Indias de escribir la *Historia de la conquista de las Molucas*. De Bry publicó en Francfort, de 1590 á 1594, una *Coleccion de navegaciones y viajes á las Indias Orientales*.