

SEMANARIO DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 29 de Noviembre de 1804.

*Continúa el extracto de la carta de Fr. Francisco
Baeza sobre el cultivo de los olivos.*

XI. Grande es el desorden y la ignorancia que reyna por acá en la recoleccion de la aceytuna, pues singularmente en años de cosechas grandes es imponderable la aceytuna que pierden estos hacendados; siendo muy de maravillar que un fruto tan estimado y que cuesta tantos gastos y cuidados, se dexé en tanto abandono al mismo tiempo de recogerle, que en años abundantes seguramente se dexa perder la décima parte de la aceytuna. Es bien sabido que esta se cae continuamente en los últimos tiempos de su madurez, y mas si está algo picada, y En el olivar que tiene mi monasterio en la vega de Triana, se cogieron en este año, que ha sido abundante, mas de mil fanegas de la aceytuna caída, que nombran *agracejo*, bien es que precedieron aguas fuertes y vientos recios: pero esto no se hace en los olivares de este pais, porque dicen los administradores "que quando se coja la buena se cogerá la mala ó caída; que los costos son muchos y poca la utilidad" pero yo les entiendo. Mucho fruto derriban los ganados quando se arriman á los olivos, y en especial al tiempo de ararlos sino se pone gran cuidado; y al tiempo de recoger la aceytuna se dexan en el suelo tanta como la que llevan los olivos en años escasos. Yo me acuerdo de que

en el año de 1785, que hubo una cosecha regular, se molieron en dos molinos aquí inmediatos, en uno cuarenta y seis *tareas*, y en el otro treinta y quatro, de esta aceytuna que dexan por coger y llaman *rebusco*; que aunque no echan mas que veinte y cinco fanegas á cada *tarea*, hacen dos mil fanegas; y si esto se observase solo en dichos dos molinos! pero á quantos miles subirian las que se moliesen en aquel año en tantos molinos como hay por aquí! sin contar la gran cantidad que se comen las piaras de ovejas, que ahora se ha establecido que anden tras de los cogedores, para aprovechar, dicen, las que salpican de un olivo ú otro; y no es sino para que no se vea la mucha que dexan en el suelo. A todas estas pérdidas se junta la merma que sufren los hacendados al medir la aceytuna; pues aunque la medida esté pasada por el contraste de la ciudad para que ninguno salga perjudicado, lo que sucede es que á cada *escalera* ó familia que coge la aceytuna se le da una canasta en que la vaya conduciendo al monton en donde está la medida, y el que la recibe y *tarja* al que la lleva; y nunca se verifica que en dicha canasta lleven un puñado mas de lo que es la medida, sino que, al contrario todos llevan algo menos; y como parece repugnante hacer volver á un hombre por un puñado de aceytuna para completar la medida, se les disimula; y aunque dan palabra de que se enmendarán, nunca les falta una disculpa para no hacerlo. Y no es esto lo peor, sino que á título unos de amigos, de parientes, de hombres de bien, y otros por la satisfaccion que se toman, conforme llegán al monton de la aceytuna dexan caer la canasta, y aparentando priesa hacen que se les *tarje* la medida, y rara ó ninguna vez se les mide; de donde se puede inferir las muchas fanegas que pagarán de mas los hacendados.

Creerán algunos, y con razon, que de esta suerte perderian su crédito los administradores, como que no corresponderá la cantidad de acelyte al número de fanegas que se suponen cogidas; pero no corre riesgo: yo

he leído que «*las cuentas de una administracion son una fantasma que solo existe en el nombre*»: y en no sé que otro libro he encontrado «que el que maneja la hacienda agena tiene siempre á su lado un diablo tentador, especialmente si es de alguna comunidad, pues siempre parece poco el salario á los que la sirven, y están estudiando continuamente nuevas invenciones y latrocinios para hacer rendir mayor fruto á su empleo.» Si esto se decia en los siglos pasados; que se podrá decir hoy que es mayor que nunca el abandono de los amos, y la malicia y rapiña de los criados?

XII. A ningun arbol se le trata con tanta inhumanidad como al olivo para cogerle el fruto; y solo la costumbre de verlo nos puede hacer sufrir el destrozo que se hace en este precioso arbol á fuerza de la multitud de palos que á diestro y siniestro se descargan sobre él, quebrantándole las ramas y cogollos nuevos, con lo qual contrae enfermedades que al fin hacen necesarias las cortas y talas. No hace muchos años que, segun dicen los antiguos, se acostumbraba coger la aceituna conforme ella se iba cayendo; y se valian de unos palos largos con su gancho con que agarraban la rama y la mecian para coger solo la aceituna que buenamente se caia; pero el hablar de esto á nuestra gente de por acá es tiempo perdido, y así pasará á otra cosa.

Para coger la aceituna no es necesaria tanta inteligencia y zelo como para el derribo; pero los administradores deben poner el mayor cuidado en que se coja limpia y sin tierra, hojas, yerba y basura que hay por el suelo; pues los cogedores, como tienen su ganancia en aumentar fanegas, la cogen sin limpieza, de que proceden aceytes tan malos que no hay quien los pueda comer; y de aquí es tambien la diferencia que se experimenta todos los años en la produccion de los aceytes; pues si el fruto se coge sin sazon, sucio y mal medido, nunca puede producir tanto como si se coge maduro y se mide á ley. Mucho debia detenerme sobre este artículo, porque conozco que en lugar de los exquisitos acey-

tes que generalmente se debian sacar, los estamos comiendo todos los dias muy perjudiciales á la salud, y á veces inservibles aun para las luces; pero no está en mi mano esta reforma y mejoramiento, y por otra parte ya dexo insinuado como se puede hacer.

XIII. Ya se sabe que la aceytuna se compone de tres partes, la carne, el hueso y la almendra que éste contiene: cada una da diferente aceyte: el de la carne es mantecoso y sabroso, y el del hueso y la almendra borroso, oscuro y de mal gusto; de lo que se sigue que aquella aceytuna, cuyo hueso sea mas pequeño, producirá mas y mejor aceyte. La que llamamos *zorzañeña*, *verdial*, *picuda*, y alguna otra de esta clase tienen el hueso mas gordo y menos carne que la *manzanilla*, *mollar*, *cordobi* y otras de este jaez; bien que son olivos mas frondosos y hermosos, pero no la maduran en tanta sazon; lo uno porque cargan mucho, y lo otro porque es aceytuna mas recia: el gusto de los peritos está dividido, pues cada uno se inclina á aquella clase que mas maneja; pero lo cierto es que el olivo que mas carga, mas desustanciado queda y mas tarda en producir otra cosecha.

XIV. De una misma aceytuna se saca en unos años mas y mejor aceyte que en otros, á lo que contribuye su estado de madurez, los vicios que se han introducido en su recoleccion, el que no se beneficia igualmente el terreno, el que no siempre se cria el fruto con la misma salud; el que en las *trujas* contraiga algun vicio, y el que en el molino no se tenga esmero.

El olivo, como los demas árboles, produce el fruto mas ó menos nutrido, segun el beneficio que recibe, y segun es el fruto es la cantidad y calidad de los aceites: si está picado, no se sazona bien, y si le es contrario el temporal da menos aceyte y de inferior calidad. Tambien se daña la aceytuna en las *trujas* fermentando con la mucha basura que la traen, y mas si se junta que no ese cogiese en sazon, que las *trujas* no estén de suerte que tenga facil salida el alpechin, y si se conserva mu-

cho tiempo amontonada y sin moler, que todo esto contribuye á que pierda en cantidad y calidad; pues aunque el agua caliente la purifique de todo lo vicioso y de quanto impide su clarificacion y limpieza, no le quita aquella humedad ó vicio que en sí tiene ya concentrado. En los molinos de aceyte se encuentran muchas opiniones sobre las cuales habia mucho que decir; pero no omitiré una advertencia á los dueños de ellos, y es que regularmente están en despoblados; que las noches de invierno son largas y oscuras; que los aceytes están sin cuenta ni razon; que con mucha facilidad se aumentan las borras &c. &c.; y tambien les diré una cosa que se me olvidó antes, á saber, que la picadura de la aceytuna tiene dos causas, la contrariedad de los tiempos, y la falta de labores y abonos. El sol y la humedad que fomentan la vegetacion quando son regulares, perturban su economía si hay exceso en uno ú en otro; porque si el calor es grande se consume la humedad de la tierra y de las plantas, y si sobra la humedad se ponen hidrópicas: las lluvias del verano perjudican mucho á la aceytuna, pues en cada gota viene un gusano; y aunque suelen decir que si es mucha el agua y se lava la aceytuna, no la ofende, tengo observado lo contrario, bien que el daño no sea tan grande. Tambien observo que si en Septiembre, Octubre y Noviembre no llueve bastante para que se refresque bien la tierra y se humedezcan las raíces de los olivos, se *afogaran*, y se les daña, pica, y cae la aceytuna antes de tiempo.

Contra los insectos se publicó años pasados una memoria traducida del frances, cuyo misterioso preservativo es mas para celebrado que para practicado: los abonos y labores contribuyen mucho á la produccion, sanidad y conservacion del fruto, y á ellos nos hemos de atener.

XV. El que tenga un corto olivar, y no se halle en proporcion de moler su aceytuna por falta de molinos, puede sacar su aceyte en su casa al modo que lo hacen en un pueblo de este Arzobispado llamado el Cerro,

donde de tiempo inmemorial lo sacan con tanto aseo, primor y brevedad, que es preferido á el de los molinos, y están en la inteligencia de que consiguen mas aceyte de la aceytuna beneficiada en sus casas que de la que envían al molino. Usan para esto de un paño que texen en el mismo pueblo: antes de abatanarlo hacen de él una talega en la que meten la aceytuna; tuercen con la mano la boca del saco, ó la parte que le queda vacía, y oprimida de este modo la aceytuna la pisan con los pies; despues le echan un poco de agua bien caliente, y continúan pisándola en los mismos términos: esta operacion se repite tres ó quatro veces, ó hasta que el hueso queda perfectamente limpio y la pasta sin aceyte; y es comun opinion del pueblo que por este medio se saca de cada fanega de aceytuna una arroba de aceyte. Lo que no puede dudarse es que los aceytes serán de superior calidad; y sucede que el paño de que se hace la talega queda abatanado despues de la faena, y solo tienen que lavarlo para emplearlo en el uso que mas les acomoda. Para hacer esta sencilla operacion con desembarazo, y sin perder una gota de aceyte, atan una soga en las vigas del techo, de la que se aseguran con una mano, y con la otra sujetan la boca de la talega, en tanto que la pisotean encima de un tablado ó mesa que tiene una *guardilla* todo alrededor, dexándole solamente una salida ó caño por donde salen el aceyte y agua que se recoge en un tinajon ó caldera que tiene un agujero en el asiento, y quando les parece lo destapan para que salgan los alpechines; ó bien les hacen su salida como á las bombas de los molinos.

Conozco á uno que hace mas de veinte años que supo este modo de sacar el aceyte, y vive lleno de gozo; porque antes tenia el desconsuelo de ver que se le podria la aceytuna de un olivar que habia heredado, por falta de molino en que molerla; y tal vez no faltarán otros pobres que se hallen en el mismo caso.

XVI. La tala ó poda del olivo se hace ó porque es viejo, ó está enfermo ó infecundo; pero esta operacion

es la que exige mas inteligencia y conocimiento entre quantas tiene este cultivo: no camina sobre principios ni reglas fixas, y solo se funda en una práctica antigua sin sistema ni economía, y así se cometen tantos errores, que despues de hechos no tienen remedio.

El tiempo mas apropósito para esta maniobra es desde que se ha cogido la aceytuna hasta que empieza á apuntar el esquilmo, pues en saliendo este no se deben golpear los olivos, ni andar en sus ramas, porque se cae mucho: en todo este tiempo conviene repetir todos los años la limpia, quitando los secos, los chupones y varetas.

Se cria entre las ramas del olivo una planta que llaman *marojo*, tan perjudicial que, sino se les quita á tiempo, los pierde, pues no hay mas remedio que cortar la rama en donde está: y es tan contagiosa que inmediatamente se comunica á los demas olivos; por cuyo motivo se obliga por justicia á que la quiten los dueños de los olivares, quando no lo hacen por voluntad: por aquí es muy comun esta planta, y mas comun la omision en quitarla: á esto lo llamamos *limpiar* ó *desmarojar*, y lo diferenciamos del *talar* en que quando se tala se cortan ramas principales.

La herramienta con que se hacen estas operaciones ha de ser muy cortante, porque ademas de que se hace doblada labor, no se quebranta tanto el olivo, y se evita el que se desgaje; precaucion muy importante, á fin de que no se les arranque ó rasgue la cáscara y pierdan las yemas por donde han de *meter* ó brotar. En cada pueblo ó pais hay distintas herramientas: los que no usan de la *marcola* abominan de ella, y al contrario por aquí detestan el hacha, no obstante que es instrumento mas universal; pero yo digo que unas y otras son malas si de ellas hacen mal uso, porque un golpe mal dado acarrea mucho daño; y si las cosas que se hacen con tiempo y reflexion siempre tienen que enmendar, ¿que sucederá en la rala que se hace precipitadamente, y con el seguro de que despues de hecha no se ha de conocer

el defecto? Yo estableceria que quando algun hacendado determinase hacer alguna tala en sus olivares, se enviase un hombre de juicio y práctico que, junto con su capataz, reconociese ocho ó diez dias antes el olivar, y los dos de acuerdo señalasen las ramas que se hubieran de cortar, y que al tiempo de la operacion las volviese á ir mirando el capataz; que yo aseguro que, como él fuera hombre inteligente, celoso por el desempeño de su obligacion, y que tuviese amor á los olivos, encontraria que muchas ramas de las señaladas estaban en disposicion de producir todavía muchas cosechas. A un hombre que tiene la vista cansada se le pasan muchas cosas que no se le pasarian á el que la tiene buena. El capataz que concibe la idea de talar un olivo, no lo mira una vez que no se confirme en su juicio, aunque esté mas verde y lozano que un naranjo; y si para executar su pensamiento, tal vez errado, trae muchos taladores, como es costumbre, y tiene que atender á todos; que tiempo le ha de quedar para registrar y reflexionar si la rama tiene ó no verdadera causa para que la corten? Por esto me atreveré á decir sin reparo, que segun el modo con que regularmente se executa esta faena, es mayor el número de ramas que se corta sin necesidad que el de las que la tienen.

No falta quien piensa que esta es una nimia escrupulosidad mia, y mas habiendo tantos maestros é inteligentes de talas, que para nada, dicen, son necesarios los capataces, y siendo el olivo, segun ellos, de tal condicion que como se tale á menudo da mas abundantes cosechas, y nunca es viejo. Yo soy de muy diferente opinion, porque el olivo no tiene ningun privilegio de excepcion entre los demas vivientes para no envejecerse: todos, al paso que van entrando en edad, se van debilitando y decayendo; y yo pienso que mientras mas se tala un olivo vive y produce menos, pues cada cortadura es una llaga ó úlcera por donde le entra una enfermedad que no tiene cura; porque luego que se tala un olivo se empieza el tronco á dividir, y por consiguien-

son muchísimos, las defienden diciendo que el olivo necesita mucha ventilacion, y que es necesario que le bañe bien el sol y los vientos por fuera y por dentro, por cuyo motivo es preciso abrirlos y dexarlos por el centro *diafanos*; como si el sol y el ayre fueran cuerpos tan voluminosos que sino encuentran unas puertas de seis ú ocho varas de circunferencia, no puedan penetrar. Si se quitan por dentro al olivo las ramas en que habia de echar la aceytuna, ¿á que conduce que le penetre el sol y el ayre? Si es para obligarle á que eche el fruto en los rostros ó ramas que miran afuera, estas no necesitan semejante beneficio, antes por el contrario, suelen ofenderlas tantos soles y vientos, y no en pocos años se han logrado solo las aceytunas que estuvieron abrigadas con las hojas. En el olivo *zorzaño* se observa, que naturalmente es tan poblado de hoja, que suele ocultar mucha aceytuna á la vista mas perspicaz, como que es necesario abrir las ramas con las manos para verla: el *manzanillo* y demas de su especie son pobres de hoja: luego ¿á que viene el quitarle todos los rostros que miran adentro, y en que pudiera dar mucho fruto? A la verdad, la errada inteligencia que le dan á la expresion *abrir un olivo* quita á los hacendados y á toda la nacion mucha cantidad de aceyte. *Se concluirá.*

Elementos de historia natural en cartas á una Señora.

CARTA PRIMERA.

Mucho pides amable C en tu estimada carta: como has llegado á conocer que deseo complacerte pones frecuentemente á prueba mi condescendencia; tal es la condicion de todas vosotras quando llegais á tener confianza, sin considerar que por este medio entibiais nuestro cariño. Voy á ver si puedo darte las ideas elementales que me pides de historia natural; bien que ha de ser con la condicion de que será el último tratado de esta clase que abraza nuestra correspondencia: ya tienes allá los elementos de

chímica ¹, los de botánica ² y los de agricultura ³; ahora irás recibiendo los de historia natural, y no me pidas mas, que ya mi débil máquina se halla muy fatigada del trabajo.

Si hasta aquí has estudiado los medios de conocer los cuerpos, de componerlos y descomponerlos separando sus principios; si has examinado el reyno vegetal y sus leyes; si has visto la aplicacion de estas á la economía rural y utilidades de la vida, prevenite ahora para dar mas extension á tus ideas contemplando el grandioso espectáculo de la naturaleza, desde los cuerpos luminosos que giran en el espacio inmenso hasta el mas pequeño insecto que no alcanzamos á columbrar con nuestra vista. En todo advertirás las leyes constantes que conservan la siempre acorde armonía del universo, y que aquellas cosas que á nuestra pequeñez parecen grandes trastornos, no son mas que efectos sencillos del movimiento de las partes de este todo: movimiento que reyna en quanto nos rodea, que destruye á unos seres para volver á componer á otros por medio de nuevas combinaciones de las partes que los constituyen; efecto de sus mútuas atracciones, como te expliqué en la carta IV del compendio ó elementos de la química.

Desde este alto monte, que plugo á nuestros mayores llamar *la Peña de Francia*, no encontrará tu vista perspicaz estorvo alguno para extenderse quanto alcance. Hacia una parte descubres tierras llanas, y á la otra ásperos montes: este aspecto que te presenta como en compendio todo el del globo, es la patria de lo que vegeta y vive sobre la tierra. Si examinas la superficie la hallarás en muchas partes como trastornada por los volcanes, terremotos y corrientes de las aguas; hallarás masas inmensas de conchas en montes y en valles; otras en que están colocadas alternativamente capas de diferentes tierras; betas abundantísimas de carbon, betunes, azufre, residuos de vegetales, y animales que vivieron antes

¹ Véanse en los tomos X. XI. y XII del Semanario.

² Véase el tom. XIII. ³ Véanse los tom. XIV. XV. y XVI. Estos no están en cartas, pero se hallan en los tomos.

de que las aguas inundasen la tierra que habitamos. Tambien se encuentran montes enteros y muy elevados de conchas, producto del mar que cubrió en otros tiempos la tierra que pisamos; y en otras partes capas alternativas de conchas y de tierra, lo que da á entender las grandes alteraciones que ha padecido este globo en que vive con nosotros tanta variedad de animales y de plantas, cuya vida principia en la generacion, mediante la qual se va trasmitiendo de unos individuos en otros, como un fuego que se recibe de los pasados para comunicarlo á los venideros. Este principio de vida organiza los diferentes seres de la naturaleza segun la varia combinacion de sus principios; y cambiada la proporcion de ellos, dexa de existir aquella determinada combinacion y pasan á formar otras, siguiendo las leyes de la atraccion.

¿Ves esa verde yerba que hermosea el prado salpicado de flores? pues luego la verás convertida en carne, grasa y demas partes que componen el cuerpo de tus ovejas, cuya carne y sustancia convertida despues en estiercol volverá á criar yerba, y á dar incremento á otros seres. Así van trasformándose de continuo los principios de los cuerpos sin dexar de ser los mismos, formando, con un juego de atracciones mútuas, un círculo en que se advierten las revoluciones en que entran dichos principios, ya formando en algunas combinaciones cuerpos organizados ó inorgánicos, y ya volviendo á quedar como aislados hasta que se verifique nueva combinacion.

Entre la inmensa variedad de vegetales y animales se nota una gradacion en que comenzando desde aquellos seres en que apenas se percibe algun vestigio de vegetacion, se va esta perfeccionando por grados en las diferentes especies, hasta que se encuentran plantas que ya parecen medio animalizadas como las madreporas que se pueden llamar tambien animales medio vegetales.

Todo ser que tiene vida existe mediante la generacion y la nutricion, y está sujeto á la destruccion: tal es el orden invariable de la naturaleza, y tales las leyes generales que comprehende nuestro limitado entendimiento; pues

no le es dado conocer en particular innumerable multitud de individuos ni a los que vegetan y viven en un huerto por reducido que sea; siendo así que cada planta es un mundo para los insectos que viven en ella de diferentes especies, que tal vez están en paz ó se persiguen mutuamente, como observó un sabio en una planta de fresa que tenia en un tiesto. Es verdad que aunque no podemos llegar á conocer completamente la organizacion de un insecto, sus operaciones y propiedades, tambien se extiende nuestra imaginacion por toda la superficie del globo, y contempla en los inmensos arenales del Africa las palmas con su fruto azucarado, los elefantes, los avestruces que abandonan sus huevos para que los empolle el calor del sol, los rinocerontes, las jaspeadas y hediondas culebras, las gazelas, los leones, entre los quales y los cocodrilos suele haber muy sangrientas luchas; muchas especies de monos y de papagayos, camaleones que mudan de color; cigüeñas, golondrinas, y otras aves que huyen de los inviernos de Europa; las vacas marinas que salen á la costa del Océano, quando está alborotado, y la multitud de aves carnívoras que espera con ansia á que la tempestad eche fuera del agua algun viviente de los que pueblan el mar para devorarle. En América verás grandes páramos, montes colosales, y los mayores del globo, selvas siempre verdes, cubiertas de una asombrosa vegetacion, y de variedad de árboles y plantas que las hacen impenetrables, diversidad de flores aromáticas, y una multitud de insectos, aves y otros vivientes que pueblan aquellas opulentas moradas del reino vegetal y animal; allí encontrarás los rios mas caudalosos, espantosos volcanes, abundancia de metales, aromas, bálsamos, frutas sabrosas, y con diferencia de perfumes que las hacen muy gratas, esqueletos de animales de extraordinaria magnitud, cuyas especies se han acabado, el silvestre cíbolo, las tímidas vicuñas, las mansas, llamas, los monstruosos y lentos buhos, los armadillos, los pericos ligeros, la multitud de lobos marinos que presentan las costas patagónicas, las inmensas vacadas y ma-

nadas de caballos que viven libres y sin dueño en las pampas de Buenos ayres, los rapaces tigres, y aquel benéfico arbol á cuya corteza debemos tantas veces la salud. En Asia ves á su extremidad las antiguas é industriosas naciones que pueblan el Japon y la China; dos grandes cordilleras de montes que corren desde lo mas occidental del Asia menor, y desde el mar negro hasta las costas orientales de la China y de la Tartaria: de ellas salen ramificaciones de montes que se extienden hasta el mar de la India y el del norte; lagos inmensos en medio de dichas dos cordilleras, qual es el que merece el nombre de mar Caspio, el de Aral, el Tengis, el Baikal y otros; rios bastante caudalosos que corren unos hácia el norte y otros hácia el mediodia y mares de la India; un dilatado archipiélago sembrado de islas que fueron un tiempo parte del continente. Tiene el Asia de todos climas, desde el mas templado y benigno en que gozan de una vida blanda y voluptuosa las naciones de las costas é islas de la India, hasta los ateridos Samoyedos que viven á los setenta grados de latitud boreal: hácia el mediodia te presenta la naturaleza los metales y piedras mas preciosas, árboles, plantas y flores del mas delicioso aroma, resinas, aceytes, bálsamos y frutos azucarados, y hácia el norte nieve y yelos, escaso número de vivientes, animales muy cubiertos de pelo como para defenderse del rigor del frio, y los pocos humanos, á quienes cupo aquella triste patria, viviendo mucho tiempo en pobres chozas debaxo de la nieve. Finalmente ves la Europa ceñida en la parte meridional por el mediterraneo; mar que acaso fué en tiempos uno ó mas lagos formados por las vertientes del Don, del Danubio, del Nilo y otros rios de sus costas y de las del Africa, hasta que rompió el Océano por entre los montes Avila y Calpe, y formó el mar mediterraneo que nutre la rápida corriente que pasa por el estrecho de Gibraltar: por el occidente y norte baña sus costas el Océano, formando senos y golfos en el mar del norte, en los contornos de Dinamarca, en el centro de Suecia, y en el lla-

mado mar blanco. En toda la costa meridional, desde el mar de Azof hasta Cádiz observarás el clima mas benigno, patria de las naciones mas cultas, sabias y ricas: despues parece que la industria y el comercio hizo emigrar hácia el norte la opulencia y la cultura; y la Taurida, en que Osiris unció los toros para arar, recibe hoy leyes de las heladas costas de los Sarmatas: las agradables orillas del Bosphoro de Tracia, la antigua Byzancio, capital del Oriente, la Macedonia, la sabia Grecia, en donde tanto floreció el ingenio, yacen hoy en la oscuridad de la ignorancia, y han renacido las luces en las naciones que se tenian por las mas idiotas. En una extremidad meridional de Europa verás dos volcanes tan antiguos que se ignora su principio; tales son el Vesubio y el Etna: y en otra extremidad boreal advertirás muy separado del continente otro volcan que en la helada Islandia arroja llamas y á veces torrentes de fuego. Los altos, dilatados y siempre nevados Alpes presentan en su mayor elevacion productos marinos y ramales prolongados compuestos de los mismos, prueba de haber sido cubiertos mucho tiempo por las aguas; y en el estudio de los fosiles (esto es de las cosas que se sacan debaxo de tierra) hallan los sabios esqueletos de animales, cuyas especies se han extinguido, y aun crateres de volcanes cubiertos de producciones marinas, y estas cubiertas despues por nuevos crateres; lo que demuestra los grandes trastornos que ha padecido este globo en que nosotros tenemos una existencia tan efimera como las flores del invierno, y todavía nos dexamos arrastrar en nuestra breve vida de pasioncillas que nos la hacen muy miserable.

Eleva tu alma para contemplar la grandeza del objeto de que van á tratar nuestras cartas, y perdona si en la primera he sido mas largo de lo que pensaba. A Dios.

De la naturalizacion de vegetales exóticos.

En una gazeta de Francia de 20 de Octubre último se dice: La Emperatriz ha mandado distribuir en este Otoño quatro mil pies de árboles y arbustos sacados de los jardi-

nes de *Malmaison*, y originarios de las tierras australes. Entre ellos hay muchas especies notables por su belleza, utilidad y singularidad. No se puede dudar de que los cultivadores á quienes se han dado se esmerarán en cuidarlos para hacerse acreedores á que les repartan otros.

El sabio *Desfontaines* dice en su excelente tratado de los vegetales cultivados en Francia, que poseemos 108 especies de árboles que se elevan de treinta ó quarenta varas, de las cuales solo 34 son indigenas, contando entre ellas el moral blanco, el nogal, la vid, y alguna otra que desde muy antiguo se han introducido. Las especies de árboles que crecen desde ocho á quince varas son 138, y solo 40 son naturales de Francia, contando entre ellas el almendro, pèrsico, ciruelo, membrillo, higuera, cerezo, albaricoque y fresno de flor, conducidos y extendidos de tiempo inmemorial: en suma dice que de 830 árboles y arbustos no habrá 230 indigenos.

En esto se conoce que grado de riqueza hemos adquirido con los viages y el cultivo, á pesar de que estas adquisiciones han sido obra de muchos siglos; pues exceptuando las que se deben al zelo de los profesores del museo de Historia natural, es menester confesar que no se han conseguido mediante un plan sábiamente combinado, sino por la casual concurrencia de algunas circunstancias. Mucho mas se habria logrado, y en poco tiempo, si se hubiese adoptado el sistema de naturalizacion que se acaba de abrazar; como que á los diez y ocho meses de haber vuelto el buque que envió el gobierno al mar del Sud, se ven extendidos en Francia los vegetales de la nueva Holanda, de donde han traído nuestros botánicos semillas en estado de germinar, y habiendo en las ciudades jardines botánicos y cultivadores de luces se tiene la seguridad de que cada especie será cuidada segun su naturaleza, y se multiplicará prontamente. Así es que con la proteccion que merece hoy nuestra agricultura se aumentará en 20 años mas que antes en algunos siglos.