

EL PROGRESO.

El progreso es una ley fundamental de los seres dotados de razon y libertad.

Este periódico saldrá una vez cada semana.

NUMERO SUELTO
MEDIO REAL.

LIMA, SABADO 9 DE FEBRERO DE 18 50.

SUSCRIPCION AL
MES DOS REALES

REVISTA.

Las magnificas exequias celebradas en honor de Carlos Alberto y el inmenso concurso que asistió á solemnizarlas, son un justo homenaje rendido á la memoria de un soldado de la libertad y una manifestacion elocuente de las simpatias q'el pueblo de Lima sabe sentir por todo lo que es noble y elevado. Aplaudimos con sinceridad la conducta caballerosa del Gobierno en todo lo relativo á este acto y deseamos que cada vez se estrechen mas las relaciones amistosas que nos ligan con las naciones extranjeras, pues en ellas, como ya lo hemos dicho en otra parte, encontrará el Perú uno de los mas poderosos medios de progreso.

En el dictamen de la Comision nombrada por el Consejo de Estado para conocer en el asunto que acerca del Reglamento de Comercio hizo el Ministro de Hacienda, hemos tenido la satisfaccion de ver confirmados los juicios que emitimos en la materia—El Peru debe complacerse de contar entre sus altos funcionarios hombres que como el Sr. Paz Soldan, reunan á una vasta instruccion un distinguido talento y tengan la independencia necesaria para resistir las exigencias del poder cuando lejos de fundarse en justicia, tiendén á lastimar los derechos individuales y los bien entendidos intereses del pais—Es de esperar que el Consejo adopte por unanimidad sus conclusiones.

La nacionalidad del jeneral Echenique absorve hoy la atencion de todas las elases. A pesar de las razones que aduce la Comision del Consejo que entiende en este asunto, creemos que no hay justicia para impedir que el Congreso se encargue de despejar las densas nubes que lo rolean. Por mas que se esfuerce el racionio, á nadie puede ocultarse "que seria peligroso que continúe la duda sobre su calidad de peruano de nacimiento," como dice muy bien el Ministro de Gobierno y aun-

que es verdad que el Consejo tiene atribuciones para dictar medidas salvadoras en los casos que el orden publico pelagra, tambien lo es que no debe dejarse el mas pequeño pretesto á los trastornadores, que debe satisfacerse á la conciencia nacional y que consentir en un mal indubitable solo porque se tiene el poder legal de combatirlo, es lo mismo que romperse voluntariamente un brazo para tener la satisfaccion de curarse con un hábil cirujano—La conservacion del orden publico, la salud y prosperidad de los pueblos son objetos de suyo muy sagrados y no deben sacrificarse ni á los mezquinos intereses de partido, ni á la ambicion personal de un caudillo de quien se esperan recompensas.

Decir, como lo hace la Comision del Consejo, que el Presidente de la Republica no debe dictar hoy providencias para que sigan imperando las leyes cuando termine el tiempo de su mando, es decir, que "llegado ese término no gravita sobre él responsabilidad alguna porque allí cesa su accion;" es trazar una órbita demasiado estrecha al Ejecutivo, es olvidar que su poder debe hacerse sentir á traves del tiempo y del espacio cuando se dirige á realizar un bien á todas luces evidente, y que este es uno de los casos en que le está permitido prevenir los delitos, porque al hacerlo, no ofende la providad de nadie, sino se ocupa en difundir la luz para que no incurran en error los pueblos cuya buena direccion y custodia le está esencialmente encomendada—Desafiar las revueltas civiles contando con el poder moral de contrastarlas y resolverse á aceptarlas como un mal necesario en caso que este poder faltare, es un estibicismo de que, por lo comun, solo son capaces los que habitan una rejion elevada adonde no pueden alcanzar las tormentas revolucionarias.

Cuando el estado de inseguridad en que la poblacion se encuentra, á consecuencia de los malhechores que en todas direcciones la atacan, nos tiene justamente alarmados, hemos visto con placer la nota que el Mi-

nistro de Gobierno ha dirigido al Prefecto llamando su atención especial sobre el particular. Esperamos que la autoridad departamental corresponderá esta vez mas á la bien merecida opinion de que disfruta y que mediante sus esfuerzos cesará la angustia jeneral.

El Colejio de Guadalupe ha presentado en la semana exámenes brillantes de todos los cursos enseñados en el año: S. E. el Presidente, los Ministros y un inmenso concurso los han solemnizado con su asistencia, y si como es probable, este Colejio continua en lo sucesivo bajo los mismos auspicios que hasta el dia, serán muy positivos los bienes que con sus asiduas tareas haga al pais.

POLITICA.

JUICIO DE LOS PARTIDOS.

Guiados unicamente por intereses personales, los jefes de los partidos beligerantes en el dia, no solo comprometen su dignidad descendiendo á mezcloise en orjias degradantes y azuzando las pasiones reafectivas, sino que ligan lo su causa con la suerte ulterior del Estado preparan una crisis peligrosa en la que, si la Divina Providencia no nos salva, deben de renovarse con furor las matanzas antiguas, hemos de retrogradar á los años en que el orden habia dejado de existir, en que las leyes callaron y en que la fuerza material, llamada á decidir en las contiendas, pesaba de un modo ponderoso en los pueblos y amenazaba con volverlos á sepultar en la barbarie. Los partidos de Echenique y Vivanco no disputan porque se hallan en desacuerdo acerca de los medios mas propios para establecer la felicidad del Perú; no se hallan en una lucha abierta porque siguen principios contrarios para la consecucion de este fin elevado; pugnan y se calumnian y se ofenden solo por miras personales y tomando la Constitucion por pretesto, emplean por derribarse mutuamente arbitrios y expedientes reprobados.

Mientras los afiliados en un bando suscitan dudas acerca de la nacionalidad del jefe del partido contrario, este responde negando la ciudadanía al caudillo enemigo—Los unos olvidan que en toda lucha electoral el medio mas seguro de vencer es ganar a fuerza de virtudes las simpatias de las masas; los otros, invocando los rencores politicos, se esfuerzan por hacer revivir pasiones ya apagadas, por renovar las tristes épocas de persecucion é intolerancia que tan hondas heridas han abierto en el corazon de la patria—Los partidarios de Vivanco manifiestan muy poca fé en su causa desde que pa-

ra vencer á su enemigo le ponen tachas personales y los echeniquistas recordando sucesos ya pasados empleando recriminaciones ofensivas por hechos que la ley tiene olvidados, desconocen que la fusion de los partidos es la tabla de salvacion para nuestro pais, que ella es el unico resorte para hacer conveirjir ácia un fin todos los intereses encontrados y que el mas bello titulo que el jeneral Castilla puede presentar á la estimacion de su patria es haber realizado esta fusion de un modo magnánimo, levantando del polvo al vencido para darle participacion en el mando, no viendo despues de los combates sino compatriotas y hermanos, y haciendo figurar á su alrededor individuos de todas las banderas, hombres de diversos principios, ligados por el vinculo estrecho de la unidad nacional y por la comunidad del deseo de trabajar en la esfera constitucional para hacer que esta tierra desafortunada convalezca de los sacudimientos espantosos que han estado á punto de causar su desolacion y esterminio—Y si por una y otra parte se olvidan los verdaderos intereses del pais, si por subir al poder se ponen en accion aun las fuerzas que pueden anonadar la sociedad, y si cualquiera de los caudillos que triunfe ha de dar pretestos legales al vencido para que trabaje en derribarlo; será de todo punto indispensable que la nacion se fije en uno de ellos, que le dé necesariamente sus sufragios desafiando furiosas tempestades? Aunque ella no contara, como cuenta, con diversos ciudadanos virtuosos que puedan encaminarla al acierto encargados de la primera autoridad, el instinto de la propia conservacion, el deseo de salvar de la muerte le hará mirar á los actuales jefes de partido con una prudente desconfianza. Felizmente los pueblos jamas se engañan acerca de lo que les conviene y la luz providencial que los guia en su marcha, sabra conducirlos esta vez por el camino del acierto.

ECONOMIA POLITICA.

TRADUCCION DE LAS OBJECIONES HECHAS EN ESTOS ULTIMOS TIEMPOS CONTRA EL REJIMEN DE LA CONCURRENTIA, POR CARLOS DUNOYER.

El réjimen de la libre concurrencia, que hace poco, era objeto de tantos votos, de tantas esperanzas, de tantos esfuerzos, y al cual felizmente los hombres reflexivos no le han retirado su confianza, es en el dia para ciertos entendimientos mas juerosos que ilustrados, materia de las dudas y de las

prevenciones mas graves, y de las mas imprevistas acusaciones y recelos.

No se niega que la concurrencia ha producido un inmenso desarrollo de riquezas. Trázanse, por el contrario, cuadros magníficos de los prodigios que ha hecho bajo su influencia la libertad del trabajo, la ardiente emulacion de los trabajadores; pero se afirma que el resultado de esta lucha ha sido colmar las manos que estaban llenas, y vaciar las que encerraban poco. Ha sucedido, se dice, que los que tenían mucho, tienen de todo y los desgraciados que se empleaban en la produccion se ven cada dia mas proximos á quedarse sin nada. Se ha pretendido señalar, en medio de la prosperidad social y de la elevacion progresiva de las clases opulentas y acomodadas, la decadencia rapida de las clases laboriosas. Se ha dicho que mientras mas poderosa y rica era la sociedad, crecia mas la miseria de sus clases; que la relacion de los miserables con la poblacion seguia regularmente los progresos de la industria y que mientras esta relacion no era por ejemplo en Italia y en España sino de 1 á 30, en Turquía de 1 á 41, en Rusia de 1 á 100, era de 1 á 6 en Inglaterra, en Beljica y en los departamentos del Norte de Francia que son los mas ricos é industriales. Finalmente se han hecho pinturas odiosas de la situacion de las clases obreras en los paises mas adelantados, se ha tenido placer en exagerar su degradacion fisica y moral, y en representar á la civilizacion haciendo retrogradar la parte mas numerosa de los pueblos á todos los horrores de la vida salvaje. Despues se ha pretendido explicar como estos tristes resultados, como, tanta opulencia de una parte y tanta miseria de la otra, como esta iniqua y parcial division de los frutos del trabajo era el efecto necesario de la concurrencia universal; como, bajo la opresion de la concurrencia, los empresarios obligados á bajar el precio de los productos para poder venderlos se habian visto en el caso de reducir los salarios; como para disminuir mas sus gastos habian reemplazado los obreros con máquinas; como los obreros, á su turno, suplantados por tan formidables competidores y hechos mas numerosos, habian ofrecido sus brazos á vil precio; como, en fin, bajo la libre concurrencia la industria llegaba á ser una guerra cada vez mas encarnizada, como las clases trabajadoras, naturalmente mas débiles debieron ser vencidas y quedar en el campo de batalla desnudas, despojadas y muertas. Y como se ha creido que la concurrencia es el orijen de tan grandes males se la ha calificado con los nombres mas duros: asi se la ha tratado de "régimen bárbaro

y salvaje;" se la ha llamado la "anarquia," el "desorden" el mal de todos; y al mismo tiempo que se agotaba contra ella el vocabulario de las injurias, se han hecho no comunes esfuerzos para sustituirla con un sistema menos nocivo y desastroso. No quiero hablar solamente de los sistemas de Fourier, Saint-Simon y Owen, sino tambien de otros escritos menos escétricos que se han propuesto sustraer de los peligros de la concurrencia á las clases laboriosas é impedir que su trabajo fuese sometido al curso del mercado. Se ha dicho que siendo su trabajo el unico recurso con que cuentan, no debia permitirse que fuese puesto á bajos precios; que todo hombre "tenia derecho de vivir" y que todos los que tenían derecho de vivir "debían tener los medios;" que la sociedad les debía á todos trabajo, y un trabajo bastante productivo para que pudiera bastar á las necesidades del individuo y la familia; se ha dicho, en fin, que el medio de asegurar su suerte era sustituir la "organizacion" á la anarquia, y la "asociacion" á la concurrencia. "Asociacion! organizacion!" ved aqui, se ha dicho, las palabras del enigma social; ved aqui las palabras mágicas que deben poner fin al encanto fatal en que las clases pobres viven encadenadas—Y no se crea que estas palabras solo son delirios de algunos soñadores solitarios, no, ellas se repiten en medio de una profunda conviccion y se aplican á cosas reales, por hombres que aspiran al titulo de sagaces y prácticos—Por todas partes se encuentran en el dia injurias contra la concurrencia, llamamientos á la organizacion del trabajo y á la asociacion jeneral de los trabajadores—Las ideas confusas, la vaga apariencia de doctrina que envuelven estas palabras, han encontrado órganos en las camaras, en los diarios mas acreditados de todos los partidos, en las cátedras públicas y oficiales, en Francia y fuera de ella; y es tal el ascendiente que han adquirido sobre la juventud francesa, que las ideas de libertad y concurrencia aplicadas al trabajo casi han llegado á ser á sus ojos objeto de reprobacion y de ódio—De este modo, de spues de haber trabajado dos mil años por la emancipacion del trabajo en beneficio de las mismas clases laboriosas, se ha venido á descubrir, segun las teorías apuntadas, que la humanidad ha marchado por una errada senda; que esta libertad cuya adquisicion ha sido objeto de tan largos, tan pacientes y tan dolorosos esfuerzos, es un presente funesto cuyo único efecto es aniquilar á los que la deseaban, empobrecerlos, degradarlos y hacerlos decaer cada vez mas; y tal es la evidencia

de estos tristes resultados, tal la opresion en que se hallan los débiles nacida de la libertad del trabajo y de la concurrencia, que si continuara largo tiempo, la sociedad tendria que sofocar en las clases laboriosas sublevaciones mas terribles que las antiguas guerras intestinas y que las irrupciones de los barbaros. Ninguna reforma pues aparece en el dia tan importante y tan urgente como la reforma de la libertad.

Hé aqui resultados bien imprevistos y bien extraños por cierto, resultados que si fueran legitimos, nos llevarian a creer que si al jenero humano habia podido extraviarse tanto tiempo y de una manera tan grave dei fin á donde debia dirigir sus esfuerzos, él no sabe donde va ni lo que hace y la luz que le guia en su camino es una luz falsa y engañosa. Mas antes de abrigar tales dudas sobre la seguridad de sus instintos y de su razon, veamos si los que le acusan no han caido en groseros errores y si han sido mejor inspirados que la humanidad entera despues de veinte siglos.

Para émprender esta tarea examinaré:

Primero, si el réjimen de la libre concurrencia bueno ó malo, ruinoso ó fecundo existe en alguna parte en toda su extension.

Segundo, si el cuadro en que se nos presenta la sociedad con todos los males de que hablamos es fiel, y si se ha tenido en cuenta la extension que ha tomado el bienestar universal comprendiendo aun e de las clases mas desdichadas.

Tercero, si se ha encontrado el verdadero orijen del mal positivo que experimentan estas clases.

Cuarto, si los principales medios propuestos para obviarlos llenarian su objeto.

Quinto, en fin, si los verdaderos remedios, en cuanto sea posible remediar el mal por la lejislacion, pueden ser otros que la completa aplicacion del réjimen que se acusa, es decir, un réjimen mas real de libertad y concurrencia.

(Continuará)

HISTORIA NATURAL.

Continuacion.

15. Se les abre sobre el fierro de media luna, encabado en un mango de madera. Se les hace secar y despues se les dá la última mano para extenderlos.

16. Para hacer las pieles dóciles y suaves, como se ha indicado en el número 8, luego que se les saque del paño número 11, se les introduce con la mezcla hecha de parte igual de yema de huevo y de agua, mezclada en la que se pone harina necesaria para hacer una pasta liquida. El resto de la operacion es del todo igual á la de los otros.

Estas son las manipulaciones que se practican en las buenas tenerias para curtir los cueros. El mayor inconveniente resulta de la grasa que no se les puede quitar enteramente por estos métodos.

17. Cuando esten secos los cueros, se les echa en agua para humedecerlos; se les deja enjugar, y despues se les apila; se les deja por 24 horas para que se humedezcan igualmente.

CUEROS CON PELO.

1. ° Cuero fresco remojado en agua.
2. ° Se le pasa inmediatamente con la pasta número 11 y 12; se les deja 24 horas. Si el cuero es fuerte, se les vuelve segunda vez al mismo baño.
3. ° Se le pone a secar, se le humedece y se le abre como ya se ha dicho anteriormente.

Hay cuatro clases de cueros.

- | | |
|--------------------------|---|
| 1. ° cueros fuertes | En Teneria los cueros se designan ó distinguen por los lugares de su procedencia. |
| 2. ° medianos | |
| 3. ° cueros pequeños | |
| 4. ° deshechos | |
| 1a. calidad pasa tablico | 36 lib. alumbre |
| | 3 á 4 libs. sal Para un tanda |
| | 6 libras harina de cien libras. |
| | 2 á 4 cubos agua |
| 2. ° cholet | Cuero grasoso—26 libras alumbre. |
| alenzon | |
| gatenois | 21 libras idem. |
| 3. ° becerros | |

Despues de la descripcion de los métodos que jeneralmente se emplean en las curtiembres, vamos á describir los que sigue Mr. Gannal en la proporcion de las pieles ó cueros.

1. ° Inyecta el animal muerto.
2. ° Veinticuatro horas despues de la inyeccion lo desuella.
3. ° Lavada la piel se la despoja de todos los cuerpos extraños que pueden alterar su color y limpieza.
4. ° Lava bien la piel, la mete en un liquido de 6 grados, y la revuelve una vez por dia en el término de cuatro dias.
5. ° Saca la piel del liquido y la lava perfectamente con varias aguas frescas.
6. ° La deja enjugar por 24 horas; y despues de este tiempo las extiende sobre una mesa, y cubre toda la parte interna con un engrudo compuesto de
1 parte de yemas de huevos.
1 1/2 parte de agua y harina para hacer un caldo de consistencia mediana.
7. ° Luego que ha extendido el engrudo, expone la piel á la corriente de aire; pero tal que la disecacion no se opere con demasiada prontitud.
8. ° Cuando la piel está bien seca, la humedece ligeramente, la enrolla, y la deja en este estado por 24 horas.
9. ° En seguida la estira en el caballete y la descarna como se practica ordinariamente.

La diferencia que se nota entre una piel curtida y la que es pergaminada proviene de que á las ultimas se les estira cuando estan verdes, frescas y no han sido secadas todavia; mientras á las cursidas no se les estira sino cuando han secado completamente. En la operacion del pergamino, las fibras de los animales, la gelicia, se extienden y alargan; y como en este estado de distension la piel se ata ó clava, por fuerza de seca en la posicion de desvio que se le ha dado, mientras que en las pieles curtidas sucede lo contrario porque se encogen ó contraen; y cuando se les estira las fibras se separan y su reunion forma una especie de redecilla que hace a la piel suave y dócil.

PREPARACION DE LAS PIELES.

CON RESERVA DEL PELO.

Los curtidores para preparar las pieles á las que se proponen conservar la lana ó el pelo, se contentan con pasarlas á la salsa (V.) despues de haberlas lavado y limpiado: en ella las dejan por 24 horas, si la piel no es demasiado fuerte; en cuyo caso la pasan otra vez por la salsa, luego las hacen secar, las humedecen despues, y las alcen como se ha dicho mas arriba.

Estas pieles presentan varios inconvenientes, de los que el mas grave á nuestro parecer, es que son muy atacados por los insectos que roen y destruyen la pelateria dentro de muy poco tiempo.

CONSERVACION DE LAS PIELES.

Para conservar la piel de un animal se le hace la inyeccion como ya se ha dicho y explicado mas arriba, es decir los mamiferos por la carotida ó la base del cuello, y las aves por la larinje: despues al cabo de 24 horas se procede á desollarlo parcial ó totalmente de la manera siguiente (1).

DEL MODO DE DESOLLAR LOS MAMIFEROS.

Se hiende la piel con un escalpelo desde la mitad del pecho hasta lo alto de las patas posteriores, se les desprende hácia adelante tanto como se pueda con ayuda del mango chato del escalpelo, ó de la hoja si fuese necesario, teniendo cuidado de hacer absorber, con yeso pulverizado todo derrame de grasa ó de licor que pueda manchar el pelo. Si el animal es de pequeña talla, tomando el cuerpo por el medio se pueden meter los dedos hasta la espalda para desprender la piel á lo largo del espinazo; entonces se hace muy facil separar del tronco los miembros anteriores ó manos en la articulacion del humero con el omoplato, despues el cuello, que queda en la piel. Se acaba de desprender esta de la espalda, y luego que se haya descubierto una parte

de las partes posteriores ó patas, se les desarticula entre el femur y el cuerpo. Se continúa desollando hácia el vientre pero con la precaucion de no agujerear el pellejo: se corta el recto, y no queda ya mas que sacar la cola de su vaina. En caso que ofrezca alguna resistencia, se hiende una varita por una punta, y se apartan los brazos de esta especie de pinza, se mete dentro de la cola, y tomando con una mano el cuerpo del animal y con la otra el extremo hendido de la varilla, se consigue por lo comun enjugar la piel hasta la punta de la cola.

En algunos animales y especialmente en los que tienen mucha grasa, la cola está muy pegada al pellejo. Si ella ofrece mucha resistencia se le abre por encima en todo su largo, y se le desuella del mismo modo que el resto del cuerpo; entonces se le puede coser inmediatamente, se hace esta operacion cuando se le monte al animal.

Cuando se quiera desollar un mamifero grande, un caballo, por ejemplo; es menester ante todo echar al animal de espaldas, y desollar en esta posicion hasta donde se pueda; luego se le echa de lado y se desuella hasta el espinazo; se hace lo mismo con el otro lado, y se pasa por dentro una cuerda que abrazando el cuerpo sirve para colgarlo á una altura conveniente para facilitar el resto de la operacion que se hace como en el Primer caso. No obstante es preferible empezar por separar del tronco las patas y la cola.

Separado todo el cuerpo del animal resta extraer las carnes de la cabeza y piernas. Para esto se desuella la cabeza hasta la punta del hocico, dejando las orejas que se procura arrancar del craneo ó á lo menos cortarlas lo mas adelante que sea posible; no se desuellan igualmente los parpados y los labios, se arrancan los ojos, se desarticula, es decir, se corta el cuello en la primera articulacion, y despues de haber descarnado bien el craneo, y se quitan los sesos. Para facilitar la extraccion de estos, es preciso ensanchar el agujero del occipucio en los animales de pequeño tamaño, ó romper con un martillo la tabla del craneo en los animales grandes. Luego que se haya limpiado bien la cabeza, se le introduce dentro del pellejo: se pasa despues á las manos que se remangan para afuera, desprendiendo la piel con el escalpelo, y se desuella hasta la planta de los pies. Se limpian los huesos de todos los músculos, sus nervios y tendones; pero se ligan los ligamentos que los reunen á fin de no desarticularlos. Si es carnosa la planta de los pies, se hace en ellos una incision por la que se extraen las carnes y la grasa que tengan. Despues de haber frotado los huesos de la mano con yeso en polvo, se les hace entrar dentro del pellejo, se trata del mismo modo la otra mano, y se va á las patas traseras. Se obra asi como en las manos; solamente se conserva el tendon llamado Aquiles, que se raspa de todas las partes carnosas.

[a] El pellejo de todo animal inyectado se suspenderá ó colgará y secará al aire, con lo que y sin ninguna otra preparacion se empleará para tapiz ó para montarlo y armarla despues.

BOTANICA MEDICA.

LA VID.

En vano se pretenderia fijar la época á la cual remonta el conocimiento de la vid, y la invencion del vino: ella se pierde en la oscuridad de los siglos mas atrasados. Algunos creen que Osiris, el Baco de los Griegos ha sido el descubridor de la vid en los alrededores de Nisa, en la Arabia Feliz; otros atribuyen este descubrimiento á Noé, y no faltan quienes piensan que el Rey Geryon la trasportó á España. Los Fenicios introdujeron su cultivo á las Islas del Archipiélago, á la Grecia, Sicilia, en fin á la Italia, y al territorio de Marsella. Su pais natal no es bien conocido; se cree sin embargo que es orijinaria del Asia; y aunque ella crece en todos los terrenos, prefiere aquellos que son leves y arenosos, asi como las colinas descubiertas, colocadas al Medio dia.

La vid, no es menos célebre por la antigüedad de su cultivo, que por la utilidad que saca la medicina de sus numerosos productos, de los cuales vamos á examinar aunque rapidamente sus propiedades.

La savia de este vegetal es un liquido acuoso, trasparente, inodoro é insipido, y segun el análisis de M. Degeux, contiene una materia vejeta-animal, disuelta por el ácido acético, y el acetato de cal, que facilmente se putrifica por el contacto del aire: en lo demas parece enteramente inerte, y no obra de un modo diferente al agua pura. Aunque sea mirada por una especie de veneracion por los Comodranes, y los Empiricos contra las enfermedades oculares, no se le conoce ninguna eficacia sobre el órgano de la vista, y por consiguiente no merece ninguna confianza.

Los frutos de la vid, conocidos bajo el nombre de uvas, se presentan en racimos mas ó menos voluminosos, son muy ásperos y fuertemente agrios antes del tiempo de su madurez. Su jugo, conocido entonces con el nombre de agraz, ejerce una astringencia poderosa sobre nuestros órganos; en la forma de gargarismos, ha sido recomendado al fin de las anjinas, en la relajacion de la epiglotis (gallillo), y contra la hinchazon de las encias, cuando no la acompaña el dolor; como tambien en algunos casos de lipotimas, en la asfixia y en la apoplejia incipiente.

En su madurez, la uvas son notables por el sabor delicioso de su pulpa azucarada dulce, jugosa, lijera-mente acidula; y aun algunas veces acompañada de un aroma muy suave: contiene en este estado gran cantidad de agua, mucha azucar, mucilago, y en algunas ocasiones un poco de acido.

En el estado fresco, las uvas gozan de propiedades refrijerantes, atemperantes, relajantes, lijera-mente cárticas, y eminentemente nutritivas. Su uso terapeutico, es sumamente ventajoso en el curso de las enfermedades organicas y afecciones nerviosas, cronicas, acompañadas de constipacion, calor, frecuencia en el pulso, enflaquecimiento, fiebre hectica y consuncion, y ha producido resultados inesperados algunas veces, en el histerismo, hipocóndria, mania, y sobre todo en el escorbuto. Las uvas no son menos ventajosas en la convalescencia de la mayor parte de las fiebres llamadas primitivas, de las diarreas, disenterias, hemorragias, y afecciones agudas de las vias urinarias. Bajo el punto de vista dietetico, convienen poco en los paises frios y humedos, en los tiempos lluviosos, principalmente á los ancianos decrepitos, á las personas que gozan de una vida sedentaria, que tienen el estomago debilitado, y que estan dispuestas á la sencoflegrmasia; pero en cambio su uso es verdaderamente utilísimo, á los jovenes y á los adultos, á los de temperamento "bilioso y nervioso, á las constituciones secas, morvidas, y muy irritables. Como alimento, son muy saludables en los climas calidos y secos, y en jeneral apagan la sed, disminuyen la ca-

lorificacion, favorecen ó entretienen al estomago, suministrando un quilo dulce y reparador.

Estos frutos secados al sol, ó en los hornos, y conservados en cajas al abrigo del aire, constituyen las uvas secas, pasas, y entonces contiene menos agua, sus principios son mas concentrados, encerrando mas cantidad de azucar. Su cocimiento es casi siempre empleado como emoliente atemperante y relajante en el tratamiento de las enfermedades del pecho, en las afecciones catarrales, y otras lesiones de las membranas mucosas, y solo obra como laxante tomado en gran cantidad. Las uvas secas q' constituyen un alimento del desierto muy agradable, y sano, son empleados por los cocineros, como condimento, en un gran número de preparaciones culinarias, y los confiteros componen con ellas, confituras y manjares muy delicados. Se puede tambien haciendola fermentar, con una cierta cantidad de agua, obtener un excelente viuo.

El jugo que se obtiene esprimiendo las uvas, y al que se conoce con el nombre de mosto, es un liquido mas ó menos espeso, de un color mas ó menos subido, de sabor mucilaginoso, dulce y azucarado, contiene: agua, gran cantidad de azucar, una materia particular soluble en el agua susceptible de fermentar por el contacto del aire un poco de mucilago, tartaro acido de cal y muchas sales. Es atemperante y muy nutritivo, y sus cualidades se limitan á las de los jarabes de miel, que puede reemplazar muy bien, en la mayor parte de las preparaciones farmaceuticas. Por medio de ciertas operaciones quimicas, se puede extraer de este jugo, con azucar blanca, y cristalizada, enteramente semejante á la de la caña dulce; y esponiendolo al contacto del aire, en la temperatura de 15 ó 20 grados, se verifica una fermentacion vinosa, pronto dá orijen al vino.

Lo que queda bajo el lagar, luego que se ha esprimido el jugo de las uvas, el bagazo, separado en las bodegas ó en los sotanos no tarda en entrar en efervescencia, y adquiere una temperatura de 30, y á veces pasa de este termino. En este estado se ha hecho uso de el bajo la forma de baño; su primer efecto es determinar una abundante traspiracion, y la exitacion viva que ejerce sobre la piel se trasmite con energia á los tejidos adyacentes, sobre todo al sistema nervioso. Bajo estas diferentes relaciones, el baño de bagazo, es frecuentemente empleado, con suceso en la parálisis, y la contracion de los miembros, en los reumaticos, la sciatica y los dolores rebeldes de las articulaciones.

REMITIDOS.

PASATIEMPOS BURLESCOS.

A ...

PORQUE ME MANDÓ UN CORAZON DE DULCE.

I.

En verdad, p enda de mi alma,
Diosa de mi adoracion
que tu me has vuelto la calma,
ornandome con la palma,
de esquisito comilon.

Porque es bien grato por cierto
para el que ama tu hermosura,

cual la sombra en el desierto,
saber que el pobre no ha muerto
todavía á tu ternura.

—
Que los miseros amantes
siempre estamos desconfiando;
pues como somos galantes,
vivarachos, inconstantes,
nos tienen siempre dudando.

—
¿Será cierto prenda mia,
que aun suspiras por mi amor?
es burla, coqueteria,
ó crees que en "Gastronomia"
soy notable profesor?

—
Quizà como entusiasmado
de dulzuras y de miel,
siempre en mis versos te he hablado
un dulce me habrás dado
por no tener un pastel.

II.

Mas creeme, picara,
que es cosa plácida,
divina, anjélica,
al amador,
tener romanticas
pruebas sinceras
de amor volcanico,
con buen sabor.

—
Que son insipidas,
y mucho clasicas,
no gastronomicas,
malas en fin,
las que por candidas
dan cosas profugas
sin nada sapido
como un "jazmin"

—
Amores tacitos,
sobrado subitos
que pronto rápidos
sucumbirán,
son esos barbaros
que entran en ámbares,
sin nada prodigo
como un buen pan.

¿Qué queda al misero,
que cree en las silabas
de larga epistola
de amante fiel,
cuando a las ráfagas
de olvido fúnebre
vaya el romantico?
solo papel.

—
Mientras al zángano
de amor famelico,
à quien da un rabano
su bello amor,
lo vé muy placido,
cual cosa célica,
le es aromatico
le haya sabor.

—
Amores válidos,
quizá son ¡caspita!
los que con platanos
entren ó arroz,
¿serán harmonicos?
unos de albondigas,
que valen májicas
lo menos dos.

—
Tal vez las huérfanas
amántes cálidas,
no han puesto en practica
esta leccion,
por eso miseras,
en el "fac parbulos"
hay en sus huespedes
gran mutacion.

III.

Ingrata me mandas
un dulce sabroso,
cuan grato es el gozo
quesiento hoy aquí.
¿Ya sabes adonde?
no es bella en el pecho,
mas lejos; derecho....
cualquien baja—allí.

—
Mi boca tan ruda
se mueve la indina,
la muela reclina
se abre el paladar.
Nunca te he querido

cual dora ¡soy fragua!
mas, perdon, se hace agua
la boca al hablar.

—
Que haré con tu oferta?
guardala? se pasa,
besarla se amasa.

Un docel tejerala,
como prenda cara?
mas no, se azucara
se volverà miel.

—
¡Qué hacer ¡santo cielo!
las tripas se inflaman,
á gritos reclaman
el dulce de amor.
¡Pues allá! en pedazos
partido, soy lerdo,
y será un recuerdo
de dulce sabor.

—
A la obra! ¡Que rico
celestial divino,
vaya un magno tino
del que echó la sal,
¡Que punto! si es clavo
si es canela pura,
¡Jesus que dulzura!
sino hay cosa igual.

—
Mas solo me queda
el "dernier" bocado,
ya está masticado
ya pasó. ¡Bribon
do te vás dejando
la boca tan yerta
como el que despierta
de alguna ilusion?

—
¿Fué sueño? creia
que un trozo tamaño
tenia, fué engaño,
saboreado ya;
¿Do se fué?... mas solo
dejo el saborsito,
ese pedacito
¿quizá dó estará?

—
IV.

Haces bien mujer querida
en mandarme esos regalos

porque a fe que no son malos
y me agradan segun vés;
y si pensé ser ingrato
ya he descubierto una renta
y me hará al fin que consienta
el "dulcifico" interes.

—
No son lerdos esos juegos,
bncas cosa que me exija
conociste mi clavija
la ajustaste, y nada mas.
Y á fé que ora si confieso
son dulces nuestros amores
y mientras haya alfajores
que soy constante verás.

—
Mas al darme "niña" dulces
con "dulzura" y con buen dicho,
del "dulcero" ese capricho,
"de dulce" ese corazon
"dulcemente" me revelas,
de otroque es el verdadero,
y mio el que el buen "dulcero"
puso en dulcificacion.

—
Pero al menos algo es algo
y otros no reciben nada
y si al alma enamorada
la afliges con esto bien;
adulas á la barriga...
y que estòs sean eternos
de dulce aunque sean cuernos
"por siempre jamás Amen"

Lima 1849.

CONTENIDO.

Revista—Politica—Economia politica—La vida—
Remitidos—Pasatiempos burlescos,

AVISO.

En la administracion del "Comercio" se admiten suscripciones mensuales á este periódico, y tambien en la Libreria Española, en donde se venden ademas los ejemplares sueltos.

IMP. DEL "COMERCIO" POR J. MONTEROLA.