

DIARIO MERCANTIL DE CADIZ,

DEL MIERCOLES 24 DE ENERO DE 1827.

NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ Y SAN TIMOTEO.

El Jubileo de las 40 horas está en la iglesia de S. Francisco.

Afecciones astronómicas de hoy.

Sale el Sol a las 6 h. y 55', y se oculta a las 5 h. y 05'.

Afecciones meteorológicas de antes de ayer.

<i>Epocas del día.</i>	<i>Barómetro.</i>	<i>Termóm.</i>	<i>Vientos</i>	<i>Atmósfera.</i>
A las 9 la mañana.	29 6, 90.	56 08	OSO	Nublado y llov.
A las 12 del día....	29 6, 15.	57 04.	NO.	Idem.
Alas 6 de la tarde.	29. 0, 10.	56 02.	id.	Idem.

Mareas en esta bahia

1.a Bajamar a las 5 h. 22' mad. 2.a Bajamar a las 5 h. 58' tard.

1.a Altamar a las 11 h. 48' mañ. 2.a Altamar a las 12 h. 15' noh.

ARBOL DEL COCO.

Aunque muy lejos de poder hacer una descripción exacta de esta planta de las dos Indias, daremos idea a nuestros lectores de una de las obras mas admirables de la naturaleza.

El coco es un árbol grande de un solo tronco que no pasa de quince pulgadas de diametro; se eleva hasta cincuenta pies de alto, casi siempre en linea recta; de su cima nacen algunas ramas ligeras con ojas a veces de diez pies de largo y uno y medio de ancho, que se doblan por su propio peso, formando una copa agradable. Estas ojas se emplean en cubrir las casas, y resisten por mucho tiempo al aire y a las lluvias; de sus filamentos mas delgados se hacen esteras muy bellas que se usan mucho en las Indias; los hilos mas gruesos sirven para hacer escobas y lo restante quema. El tronco del coco tiene

una medula blanca muy tierna, sana y de un gusto delicioso. La madera es esponjosa y se corta con facilidad: los indios sin temor de que se pierda el árbol, hacen en él varios estribos, por los cuales trepan hasta su cima, donde se encuentran entre las ojas algunas mazorcas muy tiernas del grueso de un brazo, con dos ó tres cortezas que se van rompiendo á medida que el fruto interior engruesa y madura, entonces se descubre un racimo de ochenta á cien nueces pequeñas, de las cuales solamente catorce ó quince llegan á madurar pues no se espera este caso: su sabrosa agua refrigerante y nutritiva, incita á disfrutar de uno de los mas deliciosos manjares del mundo. Esta fruta tiene sus utilidades y sus virtudes particulares en cualquier tiempo que se coja.

Cortando la punta de estos zurronecillos ó mazorcas cuando están tiernas, destila un licor blanco que se recoge en unos vasos atados al zurronecillo y se cierra hermeticamente para que no entre el aire: cuando el vaso está lleno se hierve el licor y por medio del fuego adquiere las propiedades del vino, siendo antes como suero.

Este licor preparado se llama *tary* en toda la India oriental, está en el numero de los manjares exquisitos que adornan las suntuosas mesas de los Emperadores del Oriente, pues no solamente tiene el gusto del vino, sino que tambien embriaga: recién hecho es muy dulce, al cabo de algunas horas se vuelve más ácido y agradable, pero su mayor perfeccion es desde la noche hasta la mañana.

Cuando los indios quieren tener buen vinagre, no tienen mas que esponer este licor al sol; para hacer buen aguardiente destilando por alambique, y para sacar azúcar dejarlo hervir por mucho tiempo, que aunque no es tan blanca ni tan buena como la de caña, el pueblo hace mucho uso de ella en todas sus compotas ó conservas. Los cocoteros de que se estrahe el licor para hacer vino, no producen frutas, pues ésta se forma del licor, pero cuando se dejan madurar los cocos se saca de ellos un aceite dulce que se vende muy barato, pues es comun y abundante y de él usan para el gasto ordinario.

Las bellas lámparas de los magníficos palacios del Oriente dan luz con este aceite, y la gente pobre en tiempo de escasez se alimenta del orujo que resta despues de estraído este liquido: lo mas comun es emplearlo en cebar los cerdos y aves. La nuez de que se saca el aceite es de figura ovalada y del tamaño de un melon regular. Tiene tres cortezas, la exterior es morena y dura, y la segunda filamentosa; de las fibras mas delgadas se forman telas y pañuelos que llamamos de *cortezá*, y las mas gruesas sirven para cordeles y cables de navios: la

tercera corteza es una piel muy delgada que se blanquea perfectamente y de ella se hacen gorros. La superficie de la primera corteza es al principio verde y muy tierna, conteniendo un licor claro, agradable, sano y muy confortativo: la carne en que se contiene este licor es blanca y gustosa cuando está tierna, y á proporción que va madurando el coco, una porción de este agua se convierte poco á poco en una masa blanca y blanda que se come con cuchara como la crema; esta substancia se va endureciendo y se vuelve semejante á la almendra pero de un gusto mucho mas delicado.

Los indios la rayan para meslarla con arroz y añadiendo azúcar y canela es un plato esquisito. Cuando la nuez del coco está perfectamente madura y la corteza bien seca, se hacen de ella vasos y copas preciosas por sus labores y embutidos: en nuestras Americas se engastan en oro y plata, de las cuales hemos visto algunas.

El cocotero produce nuevos frutos tres veces al año; los orientales sacan de sus ramas un hilo, con el cual hacen telas muy finas y las tiñen de diversos colores, sin que estos jamas se alteren: de estas telas que son caras, se hacen vestidos muy estimados por su ligereza y frescura; pero lo que aumenta el valor inmenso de este arbol, el mas util y maravilloso de todas las producciones de la naturaleza, es el gran provecho que ha sacado de él el genero humano, pues ha enriquecido la botanica y la medicina como es evidente. Aun despues de cortado se le emplea en todos los usos de la madera de construccion y ademas se hacen de él espadas y flechas; los cordales y velas salen de sus filamentos mas delgados, de ellos se fabrican tambien varias telas y aun papel, y su ceniza fertiliza la tierra. Las ojas no son menos curiosas y útiles que las demas partes del arbol: tienen de 16 á 20 pies de largo y la figura de una pluma de escribir: los indios saben prepararlas y hacerlas tan suaves como el lienzo: de ellas se hacen vestidos, los mercaderes las emplean en hacer fardos: los marineros en velas para sus embarcaciones.

Asi que, este solo arbol basta para todas las necesidades de la vida; su medula, jugo y fruto sirven de alimento y bebida, sus cortezas para vestidos, su madera para casas, sus ojas para cubiertas &c. Yo he estado mil veces, dice Mr. L'aplace, en cabañas construidas de partes de este arbol y provistas de frutas, aceite, vino, miel, azúcar, vinagre, leña, carbon, y sus habitantes vestidos, sacado todo de él, de mane a que cuando los orientales quieren alabar á un hombre industrioso, dicen que vale tanto como un cocotero. El coco es tan comun en nuestra America que se ven selvas enteras de

este arbol prodigioso, pero su abundancia unida á otros frutos preciosos con que la naturaleza ha favorecido á aquellas felices regiones, hacen que sus moradores vean á esta planta, si no con indiferencia á lo menos sin la admiracion y sin todo el aprecio que dignamente merece este arbol singular y maravilloso.
(J. A. de A. y C.)

D. Antonio Alonso, caballero de la Real y distinguida orden de Carlos III, Presidente de la Comision recaudadora de arbitrios de Reemplazos &c.

Hago saber: que suprimida la Comision de Reemplazos por Real orden de 18 del pasado, la ha sustituido otra para los objetos y con las facultades que se previenen en la misma disposicion Soberana: dos de cuyos vocales han de ser un representante de los acreedores originarios á reemplazos, y otro de los que hayan adquirido créditos por endoso. A fin, pues, de que se complete la nueva Comision, llamo, como Presidente que soy de ella, á unos y á otros acreedores para que desde mañana 24 hasta el Martes 30 del mes actual se presenten en la Contaduria de la Comision, sita en la casa Consular, á acreditar con alguno de los espresados documentos, su legitima personalidad y el derecho que tienen á elegir dicho representante; cuyo acto se verificará en orden sucesivo, el Jueves siguiente 1.º del proximo mes de Febrero á las diez de la mañana, cualquiera que sea el numero de acreedores que concurra. Espero que persuadidos estos del grande interes que tienen en el acierto de tales nombramientos, los harán recaer en personas que reúnan los conocimientos, celo y desinterés que exige el encargo en que han de ser constituidos: cumpliendose de este modo las soberanas intenciones de S. M. y procurandose al mismo tiempo el mayor beneficio de los acreedores á Reemplazos.
Cadiz 23 de Enero de 1827.—Antonio Alonso.

AVISOS.

Quien quisiere vender una alfombra de buen uso de 8 á 10 varas de largo y 4 á 5 de ancho, puede acudir á la imprenta de este periodico, donde indicarán la persona que quiere comprarla.

TEATRO PRINCIPAL.—*El Cruzado en Egipto* (melodrama trágico, en dos actos; música del maestro Meyerbeer.)—A las 7.

El argumento de dicha òpera está de venta en el despacho de boletines á 4 rvn.

CON REAL PERMISO:

En la imprenta Gaditana, calle de D. Carlos, núm. 69.