

LA ESTRELLA BALEAR.

Periódico compilador de lo mas selecto que publican los de España y del extranjero sobre ciencias, literatura y artes.

Este periódico sale todos los domingos. — Precio de suscripcion 4 rs. al mes verificándola por el término de un año, 4 ½ rs. si se limita al de seis meses, y 5 rs. cuando sea por menos tiempo. — Al fin de cada trimestre se verificará un sorteo entre cada cincuenta suscriptores que lo hayan sido durante el mismo y el agraciado podrá escoger las obras que guste, hasta el valor de 50 REALES de la librería de Rullan, hermanos, editores, donde se admiten suscripciones.

HIGIENE.

Aunque no es nuestro intento analizar y criticar los escritos que salen á luz diariamente, como lo hacen los periódicos Ingleses conocidos con el nombre de *Revistas y Almacenes*, no por esto dejaremos de dar una noticia, tan circunstanciada como nos lo permitan los límites de nuestro periódico, de aquellos que nos parezcan mas análogos á nuestros trabajos, y mas útiles á los lectores á cuya instruccion los destinamos. Habiendonos propuesto decir algo en este número del arte preciosa de conservar la salud, y de evitar los males que continuamente la amenazan, arte cuya ignorancia acarrea tan funestos resultados, creemos que no nos es dable desempeñar con mas acierto este fin, que dando cuenta de una obra escrita por un ingles observador, y curioso, sobre el mismo asunto.

Intitúlase: *Arte de Vigorizar y Prolongar la Vida por medio del Alimento, de la Ropa, del ejercicio, del Vino, y del Sueño*, por William Kitchiner, Doctor en Medicina. El autor no es uno de estos teóricos preceptistas, que solo aprenden en las universidades y en los libros. Ha practicado el arte que enseña, y lo ha practicado en su propia conservacion, y la mejor recomendacion de su obra es el principio de su prefacio, en que dice: «El autor de las siguientes páginas, nació con una constitucion muy delicada, y desde su juventud se aplicó al estudio de la Medicina, con el deseo de sacar el mejor partido posible, de la salud que le cupo en suerte. El sistema que adoptó, le ha salido perfectamente, y ha llegado á la edad de cuarenta y seis años, sin enfermedades, y sin haberse mortificado con una penosa astinencia, pues su máxima favorita ha sido: *Dum vivimus vivamus.*» Sus preceptos se fundan pues en una experiencia acreditada por sus efectos, ademas de estar de acuerdo con las reglas de la ciencia.

En el prólogo, llero de observaciones inconnexas, y de consejos sobre todos los hábitos del hombre, el autor divide la duracion de la vida en tres períodos. 1. El de la *preparacion*, es decir, desde el nacimiento hasta la edad de 21 años, que es cuando el cuerpo ha llegado al *maximum* del crecimiento, y de la expansion. 2. El período de la *útil actividad*, y comprende desde 21 hasta 42 años, en cuyo tiempo, solo se necesita reparar la pérdida diaria ocasionada por la accion de las funciones vitales. 3. El período de la *declinacion*, la cual sobreviene antes ó temprano, segun la fuerza de la constitucion, y la economía con que ha sido manejada durante el segundo período. La duracion de la vida puede regularse por el número de pulsaciones. Suponiendo que sea 70 años el término medio de la duracion de la vida, y las pulsaciones, 60 por minuto, resultará una suma de 2,207,520,000 pulsaciones: pero si la destemplanza fuerza la sangre á un movimiento mas rápido, en términos que las pulsaciones de cada minuto en lugar de ser 60, sean 75, el mismo número de pulsaciones completarán 56 años, y por consiguiente la vida habrá experimentado

una disminucion de 14 años. El cálculo que precede se funda en una hipotesis, pues realmente el término medio de las pulsaciones es de 70 por minuto, aunque con mucha variedad segun las edades. La pulsacion del niño recién nacido, durante un sueño apacible, es de 140.

La tabla siguiente, fundada, segun dice el autor, en la esperiencia, manifiesta la probabilidad relativa de la vida del hombre, segun el curso de la edad: —

De 100 hombres, 40 mueren antes de 10 años;

20 entre 10 y 20

10 entre 20 y 30

6 entre 30 y 40

5 entre 40 y 50

3 entre 50 y 60

6 viven mas de 60.

Mas allá de esta edad, entra la de los fenómenos, que no pueden sugetarse á cálculo.

Esta tabla es, sin duda, una curiosidad, que suponemos fundada en datos ciertos; mas creemos que hubiera sido mas conveniente á las miras del autor, presentar el estado de las causas de las muertes ocurridas en un período señalado, trabajo que, á nuestro modo de ver, seria uno de los mas preciosos de la Estadística, y no menos útil al profesor del arte de curar, que al hombre público y al observador juicioso. ¡Cuan interesante no seria conocer mensualmente las enfermedades, los excesos, y las demas circunstancias que han influido en la estinccion de la vida! ¡Cuantos materiales importantes no presentaria semejante estudio al médico filósofo, y á los gobiernos ilustrados! Hemos visto desempeñada perfectamente esta tarea, durante muchos años en Cadiz, por el Dr. Flores, proto-médico de aquella ciudad, y deseáramos; que sirviendo de modelo sus partes mensuales, se generalizara una práctica, cuyos benéficos efectos no tardarian en darse á conocer.

Volvamos al Dr. Kitchiner y á sus consejos. Los primeros que da en forma metódica son relativos á la disminucion de la corpulencia, en aquellas personas que han adquirido demasiada, y que, ademas de la incomodidad que experimentan en el fuego de todas las funciones de la vida, están en continuo riesgo de padecer grandes enfermedades. La dieta y el ejercicio, son, por supuesto, los remedios poderosos de este inconveniente; mas hay otro, á que se da comunmente poca importancia, y que, sin embargo, influye de un modo muy notable en la corpulencia. Tal es el peso ó la cantidad relativa de la comida, y de la bebida. Toda desproporcion en los sólidos y líquidos que nos alimentan, es funesta al equilibrio de nuestra máquina. El autor cita el caso de un hombre que á la edad de 36 años bebía y comía en proporcion de 25 á 1, y no tardó en engordar excesivamente, tras de lo cual esperimentó un fuerte ataque de parálisis. Sin embargo, aliviado de esta enfermedad, pensó en desarraigar su principio y lo logró completamente disminuyendo la cantidad de bebida á que estaba acostumbrado. El sueño es el objeto de que trata el autor en seguida.

El sueño y el defecto de este gran restaurador de las fuerzas humanas, les son igualmente perjudiciales. Nada es capaz de restablecer los nervios debiles ó agitados, como un sueño tranquilo durante todo el tiempo que la naturaleza lo necesita. El estudioso ha menester de mayor dosis de sueño que el que solo trabaja físicamente, porque la fuerza disminuya mas por la fatiga del cerebro, que por la de los pies y las manos. El tiempo requerido para restablecer las fuerzas perdidas en el curso del dia, depende de la salud y de los hábitos de individuo. En general no debe pasar de nueve, ni bajar de siete horas. Menos tiempo se necesita cuando el sueño es perfecto, esto es, profundo y tranquilo, que cuando es ligero y agitado. Los marineros ingleses suelen decir que un hombre de mar duerme mas en cinco horas, que un hombre de tierra en diez. Como el sueño depende quizas mas del estado del alma que de la disposición del cuerpo, una de las causas que mas pueden contribuir á promoverlo, es la serenidad del espíritu, producto necesario de la tranquilidad de la conciencia, y de la falta de todas las pasiones tumultuosas, de todos los deseos desatemplados á que nos conduce al desarreglo de las costumbres. Por esto el sueño de la inocencia ha sido siempre considerado como el mas envidiable y provechoso.

Las reglas que da en los capítulos siguientes el autor sobre la ropa, el aire, el ejercicio, y el vino, aunque puedan parecer comunes y triviales á algunos lectores, no lo serán á los ojos de aquellos que saben cuanto influyen las mas insignificantes menudencias en la salud.

Tratando sin embargo del aire, el autor le consagra algunas líneas, siendo así que por su influjo en la economía animal, era acreedor este asunto á una consideración mas detenida. Cualquiera tratado elemental de química le hubiera podido indicar los elementos de que se compone, la descomposición que sufre en los pulmones, y de aquí hubiera podido sacar documentos preciosos con que llenar el fin loable que se ha propuesto. Nada nos dice del uso ó abuso de los olores, vehiculos poderosos de la vida y de la muerte, y que por su acción en el sistema nervioso pueden ocasionar tantos males y tantos bienes; nada de la presión atmosférica, tan íntimamente ligada con el mayor ó menor trabajo de los órganos de la respiración; nada de la diferencia entre una atmósfera continuamente renovada por las exhalaciones de los vegetales, y una atmósfera impregnada de miasmas maléficos y putridos; nada enfín de la diversa impresión que hace en el pecho el aire de las montañas, de los valles, de los terrenos húmedos, de las minas, de las grandes concurrencias. Sin aspirar á formar de sus lectores unos químicos consumados, ¿no hubiera sido oportuno explicarles la naturaleza del gas carbónico, sus efectos en la salud, el carácter maléfico del gas hidrogeno carburetado, y la abundancia con que lo exhalan las aguas detenidas, los pantanos, y otros sitios, cuya cercanía es tan fecunda en enfermedades mortales? ¿No merecia algun lugar en su obra el gas oxígeno sin el cual no hay respiración, ni calor, ni vida, y cuya renovación es tan necesaria para evitar un sin número de dolencias?

El autor no ha tratado tampoco de un modo especial el artículo de los alimentos, aunque en diferentes partes de su obra habla de ellos, y aunque nadie ignora que entiende la materia, puesto que ha escrito uno de los mejores artes de cocina que adornan las bibliotecas de los gastronomos.

Tenemos á la vista un excelente escrito sobre tan importante asunto, obra de uno de los primeros químicos de Europa, y cuya lectura aconsejamos á todos los que no miran con desprecio un punto que se liga á tan graves consideraciones, á saber: *La Química de la Cocina*, por Federico Accum. Para disipar todo lo que puede parecer ridiculo en la aplicación de una ciencia tan elevada á un ministerio tan humilde, bastenos copiar algunos pasajes de la obra:—

«El arte de preparar alimentos sanos y saludables, de conservar toda especie de sustancia nutritiva en un estado acomodado al mantenimiento de la vida, de hacer agradable al gusto lo que es necesario á la existencia, y de lisonjear el paladar sin perjudicar las otras facultades del hombre, es, rigorosamente hablando, un ramo de la química, mas toda su importancia con respecto á nuestros gozes y á nuestra salud, no ha podido arrancarla del atraso en que se halla. Todas las operaciones de la cocina y de la repos-

teria, la conservación de los vegetales, las preparaciones de las salsas, encurtidos, jaleas y otros condimentos, se fundan en los principios de la ciencia, y si tubieran el menor conocimiento de ellos los que ganan su vida sosteniendo la de los otros, experimentarían un gran ahorro de trabajo, de tiempo y de dinero. Con ellos aprenderían tambien el arte de disponer para una larga duracion toda clase de sustancias animales y vegetales, y el de combinar los tres grandes requisitos de gusto, nutrimento, y salubridad. Una cocina no es otra cosa que un laboratorio químico, y sus utensilios corresponden á los que emplea el sabio para descomponer los cuerpos naturales. Por numerosas que sean las recetas de un cocinero, las operaciones generales se reducen, como en la química, á un pequeño número. En algunas, solo se trata de extraer y separar de las sustancias las partes que han de servir á nuestro alimento, ó de reunir las con otras, para que formen compuestos de sus elementos constitutivos. En otras, la cualidad de las sustancias no hace mas que alterarse por la acción del fuego, para hacerlas mas agradables y nutritivas.

«La variedad de circunstancias que influyen en este arte, lo hacen sumamente precario, y no pocas veces peligroso, y es un hecho positivo que de la calidad, y mala disposición de los alimentos proviene la mayor parte de las dolencias que afligen á la especie humana. ¿Habrá quien crea que en los libros de cocina se prescribe el modo de dar el color verde á los guisantes por medio del cardenillo? ¿No usamos todos los dias en nuestros guisos las hojas mortíferas del laurel? ¿No se ven vasijas de cobre en todas las cocinas? ¿Y porque se nos ha de obligar á tragar grandes dosis de veneno, cuando no hay cosa mas facil que evitarlo?»

«No hay animal que use de tanta variedad de alimentos como el hombre. Con justa razon debe darsele el título de *omnívoro*, que es uno de los que lo distinguen de toda la creación animada. Como el leon y la zorra, vive de carne fresca; como el perro y el avestruz, de carne podrida; como el toro y la cabra, de vegetales herbáceos; como la hardiella y el raton, de granos y frutas de cáscara; como el pájaro de presa, de aves; como el pez, de peces; como el insecto, y el reptil, de insectos, y de reptiles. Esta abundancia no le satisface, pues hasta del reino mineral saca las sales, que le sirven de condimento.

«La variedad de sustancias alimenticias, no solo entre los hombres, sino entre las naciones que pueblan el globo, es realmente prodigiosa. El clima influye mucho en esta diversidad, aunque tambien depende en gran parte de las producciones naturales, de los preceptos de la religion, y de las relaciones mercantiles. Las naciones que viven bajo el ecuador, prefieren, y con razon, los alimentos vegetales; y este gusto, en algunos países, se halla sancionado por la religion que prohíbe el uso de la carne de los animales. El montañés de los Alpes vive de patatas, castañas, y raíces cereales, y desde la mas remota antigüedad los sacerdotes de la India, y muchas naciones de Africa se han mantenido con yervas. Algunas tribus de Moros solo viven de goma del Senegal.

«Pero las naciones que usan alimentos animales, son muy numerosas. Los Etiopes y los Arabes no comen mas que carne. Los miserables habitantes de la Nueva Holanda vivían de pescado, cuando los navegantes europeos descubrieron aquel país. En el mismo caso se hallan muchas tribus del golfo Persico, los habitantes de la isla de Faro, de Islandia, y de Grenlandia. Los pastores de las orillas del Orinoco viven de carne, y los Tartaros del Asia, y algunos salvajes del Norte de América solo la comen podrida.

«Ademas de esta diversidad de gustos, hay otros que nos parecerán mas singulares. La langosta, y la araña son los manjares que prefieren algunos Etiopes, Arabes, Moros, y las tribus salvajes de las Californias. En otras partes se comen culebras, y se hace la sopa con el caldo de la vivora. El sapo, tan apreciado por algunos romanos, lo es tambien para muchos europeos de las colonias Americanas. Hay pueblos en el Oriente que comen lagartos, y carne de caballo, asno y camello.

«Sabidas son las extravagancias de ciertos famosos epicúreos. Mecenas, cuando convidaba á sus amigos, les daba como plato exquisito, un asno recién nacido, y segun Plinio, nada gustaba tanto á los romanos como un gosque de po-

cos días. Los Chinos y los Esquimales tienen la misma afición.

«Pero sin hablar de estas rarezas, que solo pueden mencionarse como singularidades curiosas, lo cierto es que, aunque hay animales que preparan en cierto modo sus alimentos, ablandando en el agua los vegetales de que hacen uso, el único que se sirve del fuego con este mismo fin, es el hombre: por esto, algunos filósofos lo han definido con la expresión de *animal cocinero*. De los manjares que usan los hombres en el estado de civilización, el menor número es el de los que no sufren las alteraciones de la cocina. Sin este preparativo, muchas sustancias son incomibles, otras dañosas, y no pocas ponzoñosas y mortales. Por tanto, á nadie puede ocultarse la necesidad de emplear procedimientos acertados en este arte, especialmente si se observa cuan comunes son los inconvenientes, y las funestas consecuencias del desacierto y la ignorancia en un asunto que tan de cerca toca á nuestra conservación. Los alimentos deben ser adaptados á la salud, á la edad, á la fuerza digestiva del individuo. Un estómago débil no puede resistir las sustancias que un estómago fuerte digiere sin inconveniente. El que ha experimentado los malos efectos del exceso y del abuso, no puede ponerse en la misma línea que el que ha observado un método saludable y arreglado. Uno de los hombres mas eminentes que ha producido la literatura inglesa, el Dr. Johnson, decía: — Hay quien tiene á menos el estudio de los manjares que sostienen la vida: yo por mi parte observo y examino con mucho cuidado lo que he de comer, y creo que el que no hace otro tanto es capaz de mirar con el mismo descuido otros asuntos graves é importantes.»

«Esta observación es tanto mas juiciosa, cuanto que raro es el hombre que no come mas de lo que es necesario para conservar en buen estado la existencia. Seria ridículo tratar de dar reglas fijas sobre una materia que no puede someterse á cálculo, en vista de la variedad de temperamentos que reina en la especie humana: sin embargo, hay un principio seguro por el cual puede gobernarse cada hombre de por sí; á saber, que si despues de la comida, no se nota pesadez, aletargamiento, incomodidad de ninguna especie, ni ningun otro síntoma penoso, la dosis ha sido proporcionada á la necesidad. En esto consiste la verdadera templanza de que han hecho tantos elogios los filósofos de todos los siglos. El estado del estómago es quien decide el punto fijo de la templanza. Este órgano puede llamarse *la conciencia del cuerpo*, porque como la conciencia moral, desapruéba espontaneamente lo que no concuerda con sus leyes fundamentales, y nos acusa nuestros propios defectos. 'Podemos comparar,' dice el Doctor Kitchener, 'la máquina humana á un reló, cuyo resorte es el corazon, cuyo regulador es el estómago, y la llave los alimentos que en él introducimos para que el resorte no se para. La acción de todo el sistema depende de la cantidad y calidad de lo que bebemos y comemos; y todo va bien en tanto que reina la debida proporcion entre la fuerza motriz y el movimiento. Si la máquina se desarregla, es necesario hacer lo mismo que el relojero; limpiarla, y darle la cantidad de unto necesaria para el juego de las piezas. Es una necedad afirmar absolutamente que tal cosa es saludable, y tal otra perjudicial, sin considerar las circunstancias peculiares del sujeto. Cada cual debe consultar su estómago, y creer que lo que le agrada, le conviene.»

«De las diferentes especies de animales de que el hombre se alimenta, apenas hay miembro ó parte alguna, que no contenga sustancia nutritiva. Aun los huesos dan una jalea saludable y grata al paladar (1).»

«Sin embargo, la mayor parte del alimento se saca de la carne propiamente dicha, esto es, de los tegumentos ó tejido fibroso que cubre los huesos. Esta sustancia es la mas sabrosa, y la de mas facil digestion. El color rojo que generalmente tiene, procede de la sangre de los pequeños vasos que corren en toda direccion por entre las fibras. La

carne de los cuadrúpedos que usamos en Europa posee en alto grado todas las cualidades necesarias para constituir un buen alimento. Toda sustancia animal es mas ó menos estimulante, y encierra mas virtud estimulante, mientras mas oscuro es su color: mas no se sigue de aqui que sea por esto mas nutritiva.

«La calidad de la carne depende de la actividad del animal. El que tiene que brincar por los peñascos y alturas para encontrar alguna yerva, es de mejor gusto que el que vive reposadamente en medio de un prado lleno de plantas succulentas. A esta circunstancia se debe el sabor particular de la carne de monte.»

El autor entra en seguida en una profunda explicación de todas las operaciones del arte de la cocina, en la cual no intentamos seguirlo, habiendo dado á este artículo mas estension de la que nos propusimos al empezarlo.

Sin embargo, concluiremos con una observación que puede ser de alguna utilidad en los países á cuya instrucción hemos dedicado nuestras tareas. Donde quiera que se observan defectos esenciales en la parte física de la población, por ejemplo, la abundancia de temperamentos biliosos, de constituciones débiles, la falta de energia y vigor, la propension á ciertas enfermedades, un desarrollo incompleto en las formas, ú otros de la misma especie, puede asegurarse que el género de alimentos de que ordinariamente viven los individuos, ejerce un gran influjo en la generalidad y duración de estas calamidades. En semejantes ocasiones, es digno de los hombres ilustrados y poderosos que pueden influir en la suerte de sus semejantes, hacer esperiencias y tentativas, con el objeto de introducir otro sistema que evite los inconvenientes del dominante. Hasta las cualidades morales pueden mejorarse por medio de estas innovaciones, cuyo objeto debe ser proporcionar á los hombres el gran fin que la filosofía señala como la mayor dosis de ventura de que se puede gozar en la vida, á saber: *Mens sana in corpore sano*.

(Museo Universal de ciencias y artes.)

El amor de Aminda.

Es la bella que yo adoro
Mas hermosa que el rosal,
Que entreteje ramas de oro
Con sus copos de coral.

Es su frente candorosa,
Y su mirar hechicero,
Su mejilla fresca rosa
Y su voz la del gilguero.

Su esbelto talle á la vez
Demuestra su gallardía,
Leve pluma son sus pies
Que no sellan la ambrosía.

Es el símil del candor,
Es mas grata y hechicera
Que el esmalte de una flor
Que brotó la primavera.

Si da celos, son desvelos
Que aumentando la inquietud,
Cuando logro por fin velos
Solo piden gratitud.

Si rigores, son favores,
Si desdenes, manantial
En que mis finos amores
Beben néctar celestial.

Por ella quiero vivir,
Con ella solo sé amar,
Sin ella... ¡quiero morir!...
¡Nunca me llegue á olvidar!...

Esto Adolfo repetía
Recostado en la pradera,
Y su Aminda que le oía
Contestó de esta manera.

1 Las disposiciones comerciales de Colbert han ejercido mucho influjo en la industria francesa. Un joven economista Italiano ha publicado hace poco una obra intitulada: *El Colbertismo*, en que examina aquellas leyes. Este escrito es uno de los mas profundos y luminosos que ha producido la economía política. Lo recomendamos especialmente á nuestros lectores, pues por su medio se ahorraran el trabajo de examinar grandes y numerosas obras, cuya lectura no suele ser la mas amena.

Que mal sienta el olvidar
 En labio de un amador,
 Cuando sabe que el amar
 Hijo sólo es del amor.
 ¿A quien le ocurre el morir,
 Cuando el pecho siente amores?
 ¿No es mas grato el ecsistir
 Por gozar de sus favores?...
 El amor es manantial
 Que da riego á la inquietud,
 Y da dicha celestial
 Mas que al vicio, á la virtud.
 No temas mi fiel pastor
 Que tu Aminda te dé celos;
 Sacude fatal temor,
 Que no hay dicha, si hay recelos.
 Yo soy tuya enteramente,
 Y lo soy, ante el Señor;
 Ante un Dios omnipotente,
 Que oye los votos de amor.

Cual súbita llama que pronto devora
 La copa elevada que el rayo abrasó,
 En la tez divina de su fiel pastora
 Adolfo atrevido, su labio imprimió.
 Cupido los mira risueño un instante,
 Batiendo sus alas con rapido ardor,
 Y el eco repite por la selva errante
 Un ¡ay!.... ¡Un suspiro!.... Suspiro de amor.

P. A. RIPOLL.

EL TABACO.

Generalmente se cree que todo el tabaco importado á Europa bien sea en cigarras ó en polvo, es producto de una sola planta, mientras por el contrario es él de muchas especies, de las que tenemos ya aclimatadas algunas en nuestros países.

La planta primeramente observada y que presta la mas considerable cantidad de tabaco, es conocida entre los botánicos con el nombre de *Nicotiana tabacum*; es originaria de la América del sur, y se eleva á la altura de cinco á seis pies; sus ramas no carecen de elegancia.

Su cultivo varía segun el clima de los diferentes países en que se produce: vamos ahora á poner de manifiesto los medios que mas en uso están en los Estados-Unidos.

Por febrero y marzo se siembra en una tierra ligera y bien preparada; con las primeras lluvias del abril comienza su germinacion, y se tiene cuidado de arrancar las yerbas estrañas que crecen en su derredor, como tambien de mantener las hileras de plantas á distancia de tres pies unas de otras, y de igualarlas cortando las cabezas de las que crecen demasiado. Por esta época suelen verse atacadas estas plantas de diversos insectos, de los que se las libra meliendo en las plantaciones manadas de gallos de Indias. Cuando la *Nicotiana* ha adquirido la altura que debe, anuncia su madurez por las obscuras tintas de sus hojas y su calidad viscosa, y entonces se cortan los tallos por cerca de la superficie de la tierra, y se espone al sol en haces durante un dia; en seguida las estienden sobre un cobertizo hecho de cañas, donde permanecen suspendidas hasta que se secan perfectamente las hojas; despues se las quita de los troncos, se colocan en hacercillos puestos unos sobre otros y se les cubre de paja para acerlerar su fermentacion. De esta planta se estrae por destilacion un aceite verdoso que es un veneno muy violento.

Cuando descubrió Colon la América, cultivaban los indios una planta que quemaban en sus ceremonias religiosas, cuyo humo producía en el sacerdote llamado Piacha el mismo efecto, que los vapores de la cueva de Delfos en la Pitia sacerdotisa del templo.

De esta planta usaban tambien los naturales, porque en la época de la conquista era el fumar costumbre generalizada en el Nuevo Mundo, costumbre que se introdujo en el antiguo y que á pesar de la doble oposicion de los poderes religioso y civil, penetró hasta en las filas de las clases

menesterosas, constituyendo uno de los goces de la vida, esta importacion que nos hicieron los viageros de aquellas apartadas regiones.

Trae su origen el nombre de esta planta, de Tabasco, isla situada en el golfo de Méjico, punto el primero en que la vieron usar los españoles á un cacique, como objeto de lujo. En 1519, al año siguiente, envió de ella Cortés á Carlos V; los comerciantes de Venecia procuraron su introduccion en Levante, pero aun pasó un gran número de años despues del descubrimiento de las Américas, sin que llamára la atencion este producto de la naturaleza.

Un cultivador holandés en 1561, regaló algunas semillas á Juan Nicot, señor de Villeman, embajador de Francisco II, en la córte de Portugal, quien las ofreció á Catalina de Médicis que apreciaba la planta como una de las mas saludables por sus virtudes, por cuya razon se la conoció con el nombre de *yerba de la reina*, hasta la muerte de aquella princesa. Al famoso Linneo es á quien debió el nombre genérico de *Nicotiana*.

Por esta misma época todos los soberanos de Europa simultáneamente, hacian los mayores esfuerzos por evitar los males que creian habian de resultar de la introduccion del tabajo en sus estados. La reina Isabel motivó el edicto que espidió anatematizando su uso, con el peligro que corrian sus súbditos de retroceder á la barbárie, si se entregaban á los mismos gustos que las naciones salvages. El rey Jacobo publicó un folleto contra el uso del tabajo, en el que decia que la costumbre de fumar, era nociva al pecho, perjudicial á la vista, nauseabunda para la boca, y perturbadora de la razon; pretendia tambien que el fétido y negro humo del tabajo era la imagen de las emanaciones del insondable abismo de la Estigia. Pero toda su elocuencia no consiguió el efecto que se proponia, ni tampoco el enorme derecho que impuso de seis pesetas en libra, y la absoluta prohibicion á los plantadores de Virginia de cultivar cada uno con mas cantidad que cien libras. Carlos I de España siguió el ejemplo de Jacobo respecto del impuesto, constituyendo un monopolio en el tabajo en favor de su gobierno, que ha llegado á nuestros dias y que continuará probablemente lo mismo aquí que en Francia. Luis XIV que aborrecia la costumbre saludable de fumar, mal calificada de vicio, no consiguió desterrarla, no solo de sus estados, pero ni de su córte, ni aun de entre los mismos individuos de su misma familia; San Simon refiere que la duquesa de Borgoña se agenciaba secretamente tabaco de España, y se cuenta tambien, que estaba su uso tan generalizado por este tiempo, que Fagon médico célebre, en medio de una terrible peroracion en la que con los mas negros colores pintaba los inconvenientes y funestas consecuencias del uso de tabaco en polvo, se interrumpió á sí mismo distraidamente, sacó su caja, sorbió un gran polvo y continuó su discurso.

En 1625, Amurat IV prohibió bajo pena de perder la vida, esta costumbre tan generalizada hoy en sus estados; por contraria á las costumbres y á la religion. El gran duque de Moscovia siguió su ejemplo y hacia cortar las narices á los que sorbian el tabaco en polvo. La hostilidad de los gobiernos contra este uso era tal, que en 1634 su publicó un código de leyes penales de fumadores, código que rigió hasta la mitad del siglo diez y ocho. En Suiza llegó el caso de igualar este crimen imaginario con el de adulterio.

Habiéndoseles prohibido en 1590 á los persas el uso de la pipa, se vió que los habitantes de pueblos enteros abandonaban sus hogares para refugiarse en las montañas y entregarse á su favorita pasion.

Ahora no debemos pasar en silencio, ya que de tabaco se trata, una circunstancia que tiene íntima relacion con el progreso del cultivo de *Nicotiana* en Virginia. A principio del siglo diez y siete, ninguno de los plantadores estaba casado, porque consideraban temporal y de poca estabilidad aquel establecimiento; pero el primer cuidado de la compañía que se formó para la colonizacion de esta provincia, fué el enviarles un número suficiente de compañeras, que no fueron escogidas ciertamente de entre las clases y posiciones mas respetables de la sociedad. Cada una de estas mugeres jóvenes, fue adjudicada por 120 libras de tabaco, cuyo valor ascendia próximamente á los gastos del viage.