Núm. 9.°

Este periódico se publicará los Domingos de cada semana: los números sueltos se venden en la tienda del C. Juan Perez, esquina de la plaza mayor, à 1 ½ reales.

Trimestre 1.°

Se admiten suscripciones en la administracion general de correos de esta Capital, á un peso y cinco rs. cada trimestre; las de fuera se recibirán en las administraciones de su domicilio.

EL REGENERADOR.

Bogotá, Domingo 5 de Octubre de 1828.

INTERIOR.

Historia de Colombia.

En el núm. 20 del *Correo de los EE. UU.* se halla un analisis de esta obra, escrita por el Sr. José Manuel Restrepo, y publicada en París en 1827, en 10. volúmenes en 12.° con un atlas de Colombia: el artículo comienza así.

"Es una grande y generosa empresa la del Sr. Restrepo. Cuanto mas dignas de memoria eran las bellas acciones de sus compatriotas, tanto mas debia él temer de no elevarse en su narracion á la misma altura."

Nosotros vamos á ver como ha desempeñado el dificil trabajo que se ha impuesto. De las tres partes de su obra, consagradas la primera á la historia de la N. G. hasta 1819; la segunda á la de Venezuela hasta la misma época, y la tercera, en fin, á la de los dos estados reunidos en una misma República, nosotros no tenemos aun sino la primera. Las dos partes siguientes no se publicarán sino despues de algun tiempo. Mas como la primera sea ya de considerable extension, y contenga un periodo bastante interesante de la revolucion, ella nos pone en estado de pronunciar un juicio.

Continúa despues el autor del artículo manifestando que la historia contiene los sucesos anteriores á la revolucion de la N. G., y los posteriores hasta 1819, en que se suspende para dar principio á la segunda parte. El autor del analisis añade.

"Aquí concluye la primera parte de la historia de Colombia que llena siete volúmenes." Los tres siguientes contienen documentos históricos y justificativos de un grande interés. Entre ellos se encuentran literalmente las dos leyes fundamentales de Colombia, las declaraciones de independencia de las provincias, todos los documentos relativos á las disensiones de Nariño con el Congreso, y de Cartagena con BOLIVAR; en fin, las proclamas de Morillo y las instrucciones que él habia recibido de la Corte de España. Estos actos que el puesto honroso que ocupa el Sr. Restrepo le ha permitido reunir, realzan mucho el mérito y el interés de su obra; y debemos agradecerle el que haya puesto á nuestra vista todo lo que podia atestiguar la verdad de sus narraciones y la exactitud de sus juicios. "Hubiera deseado, dice él, añadir un cuadro de la estadística de Colombia; pero la escacez de materiales, casi nulos bajo del régimen antiguo, y muy imperfectos bajo del nuevo, hubiera hecho esta empresa muy larga y poco satisfactoria." El ha dejado la ejecucion para una época mas remota, y ha colocado al fin de su introduccion los documentos mas exactos y mas importantes que ha podido recoger. Estos suministran una idea aproximada, ya que no del todo exacta, de la poblacion y de las rentas de la República.

Bajo la doble relacion de la verdad y de la imparcialidad nos parece que el Sr. Restrepo ha llenado los deberes de un historador. Él no altera los hechos; él no pone alguna exageracion en las alabanzas que dá á sus compatriotas: y si pinta con los colores mas vivos la tirania y las crueldades de los Españoles, se puede afirmar que nada ha inventado, y que nada ha añadido á su espantosa realidad. La indignaciou sienta muy bien al escritor generoso, cuando recuerda los padecimientos de sus conciudadanos; pero ella no se aparta de los límites de una justicia rigorosa, quando todos los hechos que refiere el historiodor son ciertos y auténticos: él no cesaría de ser imparcial, sino dejando de ser verídico.

El estilo del Sr. Restrepo se eleva algunas veces hasta la elocuencia, aunque otras es demasiado prolíjo. Este defecto se hace sentir principalmente en la primera parte de la introduccion, y en los volúmenes que contienen la historia de la guerra de Cundinamarca con el Congreso: la narracion carece entónces de órden y de rapidéz. El autor prodiga los epítetos y las grandes frases, cuando debería correr al fin; y por un defecto bastante comun á los autores españoles, en lugar de seguir una marcha regular, pasa de un asunto á otro, con transiciones tan repentinas, que ellas fatigan la atencion, y resfrian el interés. La historia del sitio de Cartagena, y la de la reconquista de la N. G. por los Españoles carecen

de estos defectos, que por otra parte están compensados en el curso de la obra, por la abundancia y la exactitud de los pensamientos, la nobleza de las expresiones, y en fin, por ese calor y esa energia que nos recuerdan sin cesar que la obra no ha sido escrita por un hombre extrangero á las desgracias y á los triunfos de Colombia, sino por uno de los generosos fundadores de la independencia de su patria. *L. L. O.*

EXTERIOR.

(Gaceta de Báltimore.)

BOLIVAR.

No sin un profundo sentimiento oimos las sospechas injuriosas que en estos últimos tiempos se han atribuido al carácter de BOLIVAR. Hay gentes harto inclinadas á condenar las acciones, sin considerar las causas que las hacen necesarias. Contémplese la carrera que desde el principio ha seguido este hombre ilustre.—Véase lo que ha hecho por el bien del género humano, y entónces dígase si sus principios pudieran inducirle á preferir al título glorioso de LIBERTADOR el de *tirano!* Él emplea medidas fuertes y enérgicas, porque su situacion y el carácter de su pueblo las exìgen. Prende, destierra y ejecuta á los turbulentos y desafectos, porque solo de este modo se puede asegurar la paz pública. De la energía de este solo hombre depende la existencia misma de las Repúblicas Meridionales; si ellas lo pierden, ellas son perdidas. Es bien dudoso que su destino le conceda vivir lo bastante para reducir al órden los elementos discordantes de la libertad, cuando consideramos los tormentos conque constantemente lo rodean la envidia, la malicia y la traicion. Pero su muerte será la señal de guerras atroces é intestinas. Entre sus generales no hay uno tan preeminente, que pueda reemplazarlo por un consentimiento unánime; á la manera que los capitanes de Alexandro, se disputarán el mando, y la libertad de Sud América expirará en la lucha.

No se exciten tan fácilmente sospechas, ni se esparsan con temeridad para denigrar la fama pura del ilustre BOLIVAR. Toda su vida ha sido distinguida por la conformidad—Cada una de sus acciones ha llevado el sello del honor. Ha trabajado largo tiempo, y con fidelidad por el bien de los hombres, ha roto el yugo que oprimia sus cuellos, y quitado el peso que abrumaba sus corazones; ha libertado al esclavo, y arrancado la vara de hierro de las manos del opresor. ¿Es creible que un hombre semejante olvidase la reputacion de los años, desterrase de su pecho los elevados y honoríficos principios que hasta aquí lo han ennoblecido, y que se convirtiese en tirano de los mismos á quienes había libertado? Su naturaleza debe sufrir primero una admirable metamórfosis. Si él escoge exercer las facultades dictatoriales de que se halla revestido, dejarlo que lo haga - él puede gobernar á su pueblo mucho mejor que lo que el pueblo es capaz de gobernarse á sí mismo. Si sus medidas llevan el carácter de la severidad, dejar que las satisfaga, habiendo tanta razon para ello-este es el medio único de refrenar la vigilante y desafecta ambicion. Él tiene que haberlas con hombres cuyas ideas de libertad son feroces y fantásticas- que todo lo sumirían en la anarquía y confusion. Con hombres semejantes son necesarias una pronta decision, y una firmeza irresistible. No es tirano el que emplea la severidad con pocos, á fin de asegurar la dicha y prosperidad del mayor número.

EDITORIAL.

Continúa el juicio por Jurados en las causas criminales, suspendido en el número anterior.

Concluida la relacion de la causa, los jueces tendrán una conferencia privada sobre la declaracion que deban pronunciar.

El jurado no puede extenderse á mas que á declarar si el acusado es, ó no culpable del delito de que es acusado, con tal ó tales circunstancias, ó sin circunstancia agravante.

Esta declaracion se hará á pluralidad absoluta de votos.

El Alcalde municipal que presida el jurado no tendrá derecho de opinar, ni votar.

El jurado no podrá disolverse sin haber ántes pronunciado el juicio, que por la relacion de la causa, por el dicho de los testigos, y por la conferencia prevenida haya formado.

En el término de la discusion cualquiera de los jueces podrá pedir se declare por el jurado, si el negocio está suficientemente discutido, en cuyo caso el alcalde m. preguntará si se halla ó nó suficientemente discutido, y se tendrá por tal, si seis de los jueces convinieren en ello: mas si no convinieren los seis continuará la conferencia.

Una vez acordado hallarse el negocio suficientemente discutido, cada uno de los jurados escribirá en una voleta separada el juicio que haya formado, circunscribiéndolo únicamente á declarar que N. es ó no culpable del delito tal, sin circunstancia que agrave su delito ó con tal ó cual circunstancia que lo agrava.

Este juicio deberá pronunciarse indispensablemente por el estado que presente el proceso, sin permitirse el emplazamiento para otro dia, á pretexto de la práctica de otra diligencia que otras veces pareciera notable.

Los jurados depositarán en una urna, que debe estar preparada al efecto, aquella voleta en que hayan extendido su juicio.

Todos los testigos cuyo dicho debe obrar en la causa, en *pro* ó en *contra* del acusado, deberán asistir á la sala del despacho el dia de la relacion de la causa, á no ser que graves motivos se lo impidan.

Hallándose los jurados en estado de votar y escrita ya su resolucion, para consignarla en la urna y publicar el resultado de todas, se llamará á audiencia pública: hecho esto, cada uno de los jurados depositará en la urna su voleta, el alcalde m. presidente del jurado las contará, y hallando el número de las siete, irá entregando una por una al escribano que las leerá en voz alta, y volverá á entregar al alcalde: éste, comparando los votos publicará su resultado conforme á

la mayoría absoluta, en estos términos: El jurado declara á N. culpable del delito.....de que ha sido acusado con tal ó cual circunstancia que lo agrava, ó sin circunstancias agravantes ó: " El jurado no halla culpable á N. del delito tal de que ha sido acusado." Acto-continuo se extenderá la sentencia en los autos y se firmará por todos los jueces.

Firmada la sentencia, el escribano á presencia de todos los espectadores hará desaparecer las voletas, bien quemándolas, ó reduciéndolas á pequeños pedazos.

Firmada la declaratoria del jurado, el juez m. pasará el proceso al Juez de Letras que haya intervenido en su actuacion, en el mismo dia.

El Juez de Letras, dentro del término de tres dias, pronunciará sentencia, aplicando la ley que corresponda al caso, ó la pena designada al delito de que se ha declarado culpable al acusado.

La sentencia se notificará al reo dentro de 24 horas, y podrán apelar de ella las partes dentro de tercero dia.

Transcurrido este término, el Juez de Letras pasará el proceso á la C. Superior de apelacion del departamento, para que vea el negocio en apelacion ó en consulta, si no hubiere sido apelada.

El pronunciamiento de la C. en este recurso no puede recaer sobre el hecho, sino sobre la buena ó mala aplicacion del derecho, confirmando la sentencia en el primer caso, y revocándola en el segundo, y aplicando la ley correspondiente.

En los términos de substanciar el recurso se observarán las leyes vigentes.

De la sentencia pronunciada por la Corte Superior de Justicia no habrá otro recurso que el de queja, concedido por el artículo 174 de la ley de 11 de Mayo de 1825.

De los jurados.

Para egercer el encargo de jurados se necesita ser ciudadano en el ejercicio de sus derechos, mayor de 25 años, residente en el canton y tener un oficio, ó una propiedad que le dé lo bastante para mantenerse por sí, sin necesidad de vivir á expensas de otro.

Ninguno podrá excusarse de egercer este encargo, á menos que tenga una imposibilidad física á juicio del Juez Letrado, que en este caso nombrará otro que le reemplace.

Cuando algun ciudadano se excuse sin justa causa, ó deje de asistir al juicio el dia señalado, despues de habérsele citado oportunamente, se le hará responsable de los juicios que se ocasionen á los procesados por sus faltas, y á demas se le condenará á la multa de 25 pesos, que le exigirá el Juez Letrado bajo su responsabilidad, cuya multa se duplicará en caso de reincidencia, á cuyo efecto se llevará un libro de los excusados sin justa causa.

———ooo———

VARIEDADES.

Del Mani de America (*) ó Cacahuate.

El Maní (Arachis hyppogæa, Monadelphia Decandria, familia de las leguminosas), es una planta preciosa, que prospera desde el grado de calor del nivel del mar, es decir, desde nuestros temperamentos mas calientes (25, y aun 30 grados del termómetro de R.) hasta los templados, (16 grados): porque aunque se han hecho algunas tentativas en climas algo frios (14 grados), no se han logrado ventajas.

El terreno en que se siembra, debe ser floxo y arenisco; ha de estar al descubierto, por que cualquiera sombra perjudica: debe sembrarse el Maní en heras algo elevadas. Si hay poca semilla, y se trata de aumentarla pronto, se siembran los frutos, dos á dos, á pulgada y media de profundidad, y á distancia de una vara, en heras de tres cuartas de ancho: desde que se siembra hasta que se cosecha, se le darán dos escardas, ó desiervas á tiempo oportuno; la tierra debe abonarse cuanto mejor se pueda, que haciéndolo al tiempo mismo de la escarda, y sobre todo si la planta está en flor, se logrará mucho fruto; pero debe ponerse gran cuidado en no emplear para el abono fiemo, ó estiercol, que no haya sufrido la fermentacion pútrida, que no se verifica antes del año; asi pues el que desée tener excelentes abonos de estiercol, es preciso que lo mantenga cubierto con tierra por dicho tiempo, antes de emplearlo. La planta debe conservar siempre una regular humedad en todo el tiempo de su incremento, pero en el de la maduréz de sus frutos necesita sequedad y calor.

Cuando se coge el primer fruto sazonado, que es el mas inmediato al pie de la planta, se esparraman sobre la tierra los ramos en todas direcciones, se cubren con tierra floxa, dejando fuera los cogollos, y entonces dichos ramos arrojan multitud de agujas, que introduciéndose en la tierra, forman allí nuevos frutos que se van quitando de la planta, conforme van sazonándose, cuya operacion se continúa hasta que dicha planta deja de fructificar, y se marchita.

Estas reglas deben observarse solo cuando hay poca semilla (como ya se insinuó): pero cuando se hacen grandes sementeras, no deberá tener cada hera sino media vara de aneho, y los frutos del Maní se sembrarán á distancia de palmo y medio una de otra mata, en cada una siempre dos granos, y estando maduros se arrancarán con la planta, pues siendo angosta la hera, y no habiendo extendido los ramos, ni cubiértolos con tierra, no ha producido dicha planta mas fruto que el que llevó al principio.

Dejan algunos el Maní arrancado sobre las heras, sin separarlo de su mata, hasta que el Sol haya secado bien las cápsulas, luego lo colocan en pieles de rez, alli lo apaléan hasta romper dichas cápsulas, y separan el fruto: pero es mejor colocar al aire libre bajo de zarzos la planta, sin separar el fruto, el que despues de bien seco se azota con varas, para que se desprenda de la planta; despojándolo luego de su cápsula para el uso.

Analísis química del fruto del Maní.

Cantidad—8 onzas.

Aceite.....4 onzas.

Principio mucilaginoso.....2 onzas.

(*) *La Enciclopedia y todos los autores de obras de agricultura y de botánica que he leido, aseguran ser el Maní, planta indígena de América, excepto Sonnini que pretende ser originaria de Africa.*

Principio azucarado.....1 onza.
Principio térreo, mezclado con parte del mucoso y de gluten, casi en iguales dosis..... 1 onza.

Usos del fruto del Maní.

El Maní tostado tiene sabor de avellanas; pero de este modo debe comerse en poca cantidad por ser muy ardiente.

De la masa del Maní bien seca, reducida á harina muy cernida y mezclada, mitad por mitad con harina de trigo, se ha hecho pan, y ha salido tan hermoso, como si fuera de harina sola del mejor trigo.

Se ha hecho pan, asimismo, con sola la harina del Maní (pero siempre con levadura de la de trigo), y en poco se ha diferenciado del primero: este pan se guardó por espacio de un mes sin agriarse ni enmohecerse.

En Francia se hizo pan con diez onzas de harina de dicho fruto, tres de trigo, y dos de levadura, pero salió muy apelmazado, y con sabor al grano.

Con harina de Mani, leche, huevos, manteca de vacas, agua de azahar, aguardiente y levadura, se hace una masa, que produce un pan de mejor gusto que el de trigo.

El chocolate que se hace con frutos de Maní, mezclándole otros de cacao, no se distingue del fabricado solo con el último, sino en que el de Maní es mas suave y mantecoso: es verdad que tanto el pan, como el chocolate, conservan un poco del gusto propio de aquel fruto; cuyo sabor aunque no es desagradable, se puede, si se quiere, destruir, teniendo el fruto en maceracion de agua de cal (*) por espacio de veinte y cuatro horas, labándolo en agua pura antes de usarlo, ó de extraer el aceite.

De la harina de Maní con huevos, leche, azucar y agua de azahar, se hace muy buena crema.

Con la misma harina se forma una orchata muy deliciosa.

Del Maní con miel se hacen pasteles muy delicados; y con su harina y azucar, variando un poco los métodos, se puede fabricar toda espscie de reposteria.

Tambien se hace con dicha harina, mezclada con agua, un engrudo tan bueno como el que produce la de trigo.

El Maní se conserva dentro de su cápsula por espacio de diez años sin que se enrrancie, ni pudra; y aun se asegura que de este modo dura ileso por cuarenta años; pero este aserto necesita confirmacion.

En el espacio de tiempo que se emplea en recoger cuarenta fanegas de Maní, apenas se puede recoger una de aceitunas.

Para que el olivo sembrado de semilla llegue á dar su fruto transcurren muchos años; no siendo menos de tres los que dilata para fructificar aun el plantado de estaca; mientras que el Maní se cosecha en los climas cálidos á los tres meses de sembrado, y á los cuatro y medio en los templados.

Modo de extraer el Aceite.

Despues de bien molido el grano de Maní, ó en piedras de moler cacao, ó en un molino adecuado, que es mejor, se coloca la masa en un talego de lienso nuevo y ordinario, que se pone en la prenza, colocando entre ambos lados de esta y del talego, una hoja de lata grande para evitar el desperdicio del aceite. Si de la primera vez no se logra extraer todo el aceite, se vuelve el orujo á la prenza, y queda concluida la operacion.

Antes de embotellarse el aceite, conviene, ya para quitarle el gusto del fruto, ya para evitar el que se enrrancie, freir en dicho aceite, una cabeza de cebolla blanca, y una rebanada de pan de trigo.

Usos del Aceite.

La sopa hecha con aceite de maní, parece serlo con manteca de vacas.

Para las ensaladas es tan bueno como el mejor de olivas, y lo mismo para los fritos.

Empleado el aceite para el alumbrado, dura mas que el de aceitunas. (*) su luz es mas clara y hermosa, y casi sin humo.

Una onza de legía buena, y dos libras de este aceite, mezcladas en frio, produce un javon del comercio muy blanco, y que dá mucha espuma.

Hecho secante por medio del litargirio, puede suplir en la pintura por el de linaza, de nueces, de adormidera &c. y con el albayalde, produce un blanco hermoso.

Con el mismo aceite se hace tambien la mejor pomada para grietas, afeites &c.

Se ha esperimentado últimamente que el aceite de Maní se puede emplear con seguridad, en lugar del comun para los usos médicos.

No solo es útil el fruto y aceite del Maní, sino tambien toda la planta. La legía de la ceniza de sus cápsulas produce gran cantidad de potasa, tan útil no solo en la xaboneria, sino tambien en las fabricaciones de losa fina.

Las hojas y tallo de la planta, despues de su desecacion, sirven de gustoso alimento á toda especie de ganado.

No se estrañará lo benéfico de este vegetal si se observa con los médicos y botánicos, que las plantas de flores papilonaceas ó semejantes á una mariposa (como la del Maní) suministran alimentos nutritivos.

Se deduce, pues, así de los principios constitutivos del Maní, como de la experiencia, que él es una substancia muy alimenticia, y sumamente útil por muchos aspectos. Así, su cultura es de la mas alta importancia, para la economia rural, y doméstica.

(*) *En proporcion de cien libras de agua para seis de cal, lo que se observa con toda semilla oleosa, antes de la extraccion de su aceite.*

(*) *Puestos los dos aceites en lámparas de igual capacidad, en el espacio de una hora, duró el de Maní siete minutos mas que el de aceituna.*

——ooo——

BOGOTA.— *Imprenta de Bruno Espinosa.*