

LA COLECCION
DE
PRODUCTOS VENÉZOLANOS
EN LA
EXPOSICION INTERNACIONAL DE CHILE

DE 1875.

De orden del Presidente de los Estados Unidos de Venezuela,

GENERAL ANTONIO GUZMAN BLANCO,

FORMADA Y DESCRITA

POR EL DOCTOR A. ERNST

EN CARACAS.

CARACAS.

Imprenta de "La Opinion Nacional."—Plaza Bolívar.

1875.

INTRODUCCION.

Los Estados Unidos de Venezuela, situados en el estremo setentrional de la América del Sur, entre el mar Caribe, la República de Colombia, el Brasil y la Guayana inglesa, ocupan la gran extensión de 35.951 leguas cuadradas, con una línea fronteriza de más de 1000 leguas, la mitad de las cuales bañadas por el océano Atlántico y el mar Caribe y ofreciendo al comercio un gran número de buenos puertos (Cumaná, Carúpano, Barcelona, La Guaira, Puerto Cabello, La Vela de Coro, Maracaibo.)

El país está dividido naturalmente en tres zonas bien marcadas. La más setentrional es la de la agricultura, en los numerosos y feraces valles formados por las cadenas de la cordillera costanera. La otra, situada al sur de la anterior, comprende más de 10.000 leguas cuadradas, y forma inmensas llanuras, cuyos abundantes pastos dan alimento a numerosos rebaños de ganado vacuno y caballar. La tercera y más austral encierra los dilatados bosques situados más allá del Orinoco, y mide 18000 leguas cuadradas.

Mil cincuenta y nueve ríos corren en el territorio de la República, siendo el más grande el Orinoco, que tiene 426 leguas de curso, 400 navegables, y recibe las aguas de una superficie de 31.800 leguas cuadradas. Sus tributarios más notables son

el Ventuari, Caura y Caroní de la banda derecha, el Atabapo, Guaviare, Meta y Apure del lado izquierdo. Merece mención especial el singular fenómeno de bifurcación que presenta el Orinoco, enviando parte de sus aguas por el Casiquiare hacia el Sur al Río Negro, formándose así una de aquellas grandiosas combinaciones fluviales que caracterizan la hidrografía del continente sur-americano.

La gran cadena de los Andes extiende desde la República de Nueva Granada dos de sus ramales en el territorio de Venezuela: el primero, desprendiéndose desde Pamplona, se dirige al Norte y va a perderse al mar en el cabo Coquibacoa; el segundo, partiendo del mismo lugar, corre al Noreste, se eleva en Mérida á la altura de las eternas nieves, (Pico de la Sierra Nevada 4.580 metros), se divide en seguida en tres cadenas y pasando por los Estados de Barquisimeto, Coro, Carabobo y Bolívar (cerca de Caracas alcanza la Silla la altura de 2.630 metros y el Naiguatá 2.800 metros) se pierde finalmente en el cabo Codera, pero aparece de nuevo en el Estado de Cumaná, donde se eleva en el Turumíqure á la altura de mas de 2.000 metros. La Sierra Parima en la Guayana forma un sistema distinto de montañas, que tiene su punto de culminación en el pésimo de Maraguaca de 2.508 metros de elevación.

Tal es la natural disposición del suelo de Venezuela, que en él se hallan todos los climas. Hay solo dos estaciones, la seca y la lluviosa, la primera desde noviembre hasta abril, la otra desde mayo hasta octubre. En cuanto á la temperatura, distingúense tres zonas verticales, llamadas generalmente *tierra caliente, templada y fría*. La primera se eleva hasta 700 metros de altura y tiene una temperatura media de 25° c.; la región templada está comprendida entre 700 y 2.000 metros y goza á su límite superior de una temperatura media de 18°. A ella pertenecen casi todos los valles en la sierra costanera, v. g. el de Caracas, que según las observaciones meteorológicas del Licdo. Agustín Aveledo tiene una temperatura media de 22° y se halla á 920 metros sobre el mar Caribe. Los meses más calurosos son abril y mayo, los más frescos diciembre y enero.

En la altura de 2.000 metros empieza la *tierra fría*.

Reinan en las costas los vientos tropicales y soplan desde las diez de la mañana hasta por la tarde; de noche corre viento opuesto. La cantidad de agua que cae en la estación de lluvias es en algunos lugares muy notable; en Caracas llovió en 1871 cien veces, resultando 1.148 milímetros de agua meteórica.

Grandes y lamentables estragos causan á veces los terremo-

tos en Venezuela. En este siglo fué completamente arruinada la capital en 1812, y sufrieron casi todas las poblaciones en la sierra costanera. Cumaná volvió á ser víctima de una semejante catástrofe en 1839 y 1853, y el 18 de mayo del año que corre hubo otro gran terremoto que hizo grandes estragos en el Estado Táchira (la capital San Cristóbal fué destruida), y en las comarcas limítrofes de la Colombia (Cúcuta fué completamente arruinada.)

De órden del Presidente de la República, Señor General Antonio Guzman Blanco, se hizo á principios de noviembre de 1873 un Censo general en Venezuela, el primero que merece este nombre, y dió el siguiente resultado :

<i>Estados.</i>	<i>Habitantes</i>	<i>Capitales</i>	<i>Habitantes</i>
Distrito Federal.....	60.010	Carácas.....	48.897
Estado Guárico.....	191.000	Calabozo.....	5.618
— Bolívar.....	129.143	La Guaira....	6.763
— Carabobo.....	117.605	Valencia.....	28.594
— Barquisimeto..	143.818	Barquisimeto.	25.664
— Falcon.....	99.920	Coro.....	8.172
— Portuguesa....	79.934	Guanare.....	4.674
— Yaracuy.....	71.689	San Felipe....	6.320
— Guzman Blanco	94.151	La Victoria..	6.523
— Cojedes.....	85.678	San Carlos....	10.420
— Zamora.....	59.449	Barinas.....	3.950
— Nueva Esparta.	30.983	Asuncion....	2.758
— Apure.....	18.635	San Fernando	3.053
— Barcelona.....	101.396	Barcelona.....	7.674
— Guayana.....	34.053	Cdad. Bolívar	8.486
— Maturin.....	47.863	Maturin.....	12.944
— Guzman.....	67.849	Mérida.....	9.727
— Trujillo.....	108.672	Trujillo.....	2.648
— Táchira.....	68.619	San Cristóbal	3.345
— Cumaná.....	55.476	Cumaná.....	9.427
— Zulia.....	59.235	Maracaibo....	21.954
	1.725.178		236.469

Ademas:

Territorio Amazonas....	23.048
Id. Mariño(*)....	6.705
Id. Goajira.....	29.263

Total..... 1.784.194 habitantes.

(*) En la península Paria (capital Güiria), formado durante la última guerra y reincorporado al Estado Cumaná despues de restablecida la paz.

Agricultura y Cria de Ganado son las ocupaciones principales de la poblacion ; de ambas hablaremos mas adelante.

En la Guayana se esplotan minas de oro ; en Aroa (Estado Falcon) minas de cobre ; en Carúpano (Estado Cumaná) hai ricos minerales de plomo y mucho azufre, y en varios puntos se halla lignita y carbon de piedra. (Véase mas adelante la sección de productos minerales.)

La industria fabril del pais no está aun mui desarrollada ; sin embargo esperamos que las muestras de jabon, velas, colas, licores, impresiones, encuadernaciones, tejidos de paja y fibras de palmas, bordados y de cuero curtido, merecerán la atención de hombres competentes.

El comercio de Venezuela es el aliado natural de su agricultura, y ambos han hecho grandes progresos en los últimos años. La exportacion total en 1833 á 1834 representó un valor de solo V. 2.566.860 ; miéntras que en el último año económico de 1873 á 1874 alcanzó á V. 14.783.624 ; de modo que en 40 años se ha sestuplicado.

Los siguientes datos relativos al comercio de la República los tomamos de la *Estadística mercantil de Venezuela en el año económico de 1873 á 1874.* (1 vol. 4º de 416 páginas, Carácas 1875.)

Importacion general: 28.982.352 kilogr. V. 12.343.436,00
Esportacion general: 49.107.735 " V. 14.783.624,00

Total del movimiento
comercial 78.090.087 kilogr. V. 27.127.060,00

Segun los diferentes países se reparte la importacion así :

	Peso.	Valor.
Estados Unidos de Norte América.....	40.08 °.	16.19 °.
Colonias holandesas (Curazao).....	17.03	26.64
Alemania.....	12.86	25.94
Francia.....	9.45	7.55
España.....	6.79	3.76
Inglaterra.....	6.32	11.79
Colonias inglesas.....	2.59	2.47
EE. UU. de Colombia.....	2.47	3.34
Colonias francesas.....	0.73	0.32
Id. españolas.....	0.63	0.71
Id. danesas.....	0.61	1.16
Otros países.....	0.44	0.13
	100.00	100.00

Las diferentes aduanas de la República participaron en los valores como sigue :

La Guaira.....	37.96 °.
Puerto Cabello....	26.14
Maracaibo.....	20.10
La Vela.....	5.01
Ciudad Bolívar...	4.74
Táchira.....	3.35
Cumaná.....	1.04
Carúpano.....	0.66
Barcelona.....	0.56
Juan Griego.....	0.26
Güiria.....	0.18
	<hr/>
	100.00

La exportacion se reparte del modo siguiente entre los diferentes países :

	<i>Peso.</i>	<i>Valores.</i>
Alemania.....	23.74 °.	25.96 °.
Estados Unidos de Norte América....	19.07	21.08
Francia.....	17.72	16.67
Colonias holandesas.....	17.34	17.78
Inglaterra.....	5.75	4.93
EE. UU. de Colombia.....	5.45	4.59
Colonias inglesas.....	4.73	4.55
España.....	4.29	3.69
Colonias francesas.....	0.17	0.22
Id. españolas.....	0.15	0.09
Id. danesas.....	0.07	0.24
Otros países.....	0.62	0.20
	<hr/>	<hr/>
	100.00	100.00

La relacion segun las aduanas resulta asi :

	<i>Peso</i>	<i>Valores.</i>
La Guaira.....	19.29 °.	24.61 °.
Puerto Cabello....	29.36	33.37
Maracaibo.....	25.88	24.16
Ciudad Bolívar....	4.00	5.08
La Vela.....	3.66	4.07
Táchira.....	5.46	4.58
Cumaná.....	0.30	0.23

Barcelona.....	8.24	1.11
Carúpano.....	0.78	0.57
Maturín.....	1.36	0.68
Güiria.....	1.07	1.30
Juan Griego.....	?	0.24
	<hr/>	<hr/>
	100.00	100.00
	<hr/>	<hr/>

Los artículos esportados fueron los siguientes:

Algodon.....	3.537,468	kilogr.
Añil.....	40,008	
Cacao.....	3.164,411	
Café.....	31.082,417	
Cueros de ganado vacuno.....	899.581	
Cueros de otros ani- males.....	746,046	
Dividive.....	824,815	
Maderas.....	5.773,676	
Oro y plata acu- fiada.....	2,570	
Oro y plata en ba- rras.....	70	
Tabaco.....	457,859	
Otras producciones	2.578,813	
	<hr/>	
Total...	49.107,735	kilogr., miéntras que en el
año anterior hubo.....	37.959,276	kilogr., por consiguiente
	<hr/>	
hai un aumento de....	<u>11.148,459</u>	kilogr.

Así mismo al comparar los valores resulta:

1873—1874.....	V.	14.783,624
1872—1873.....		12.440,876

Diferencia á favor del último año.. V. 2.342,748

En el año económico desde el 1º de Julio de 1872 hasta 30 de Junio de 1873 el puerto de La Guaira fué visitado por 168 buques con 131.110 toneladas de porte total. A Puerto Cabello llegaron en 1873 á 1874: 221 buques con 90.382 toneladas de porte total, y á Ciudad Bolívar en la misma época 67 embarcaciones con

13,758 toneladas. Respecto del puerto importante de Maracaibo carecemos de datos.

La esportacion va principalmente á los Estados Unidos de Norte America (Filadelfia y Nueva York), Inglaterra, Francia (Burdeos, Marsella, St. Nazaire), Hamburgo, Bremen, Espana y Holanda.

Los principales articulos importados son harina de trigo y manteca de los Estados Unidos de Norte America; ferreteria y tejidos de Inglaterra; sederias, articulos de modas, quincalleria, papel, vino, perfumeria y drogas de Francia; ferreteria, vidrio, loza, papel, objetos de oro y plata, jnguetes y quincalleria, generos, cerveza y drogas de Alemania (Hamburgo y Bremen).

La mayor parte de estas mercaderias pagan un derecho de importacion, segun la ley sobre la materia (Codigo de Hacienda, 1874, pag. 99 á 163). En el ultimo año economico el derecho de importacion alcanzo á la suma de V. 3.496,325, contra V. 3.580,482 en el año anterior.

No existe un derecho de esportacion, pero hay aduanas terrestres en los diferentes puertos para la recaudacion de un pequeno impuesto, que se emplea en la construccion de caminos carreteros en el interior de la Republica.

Hacen escala en los principales puertos de Venezuela (La Guaira y Puerto Cabello) los vapores de las lineas siguientes: uno de la Mala Real de Southampton, uno de Liverpool, uno de St. Nazaire, uno de Nueva York y el vapor intercolonial de la compagnia hamburguesa-americana.

El actual Gobierno dedica gran parte de la renta publica á la construccion de caminos carreteros en todo el pais, y mientras que hace cinco años no habia sino el camino de La Guaira á Caracas y otro de Puerto Cabello á Valencia, existen hoy ya cerca de mil kilometros de buenas vias de comunicacion, muchas pasando por terrenos sumamente dificiles por la configuracion montafiosa del suelo. Carece Venezuela aun de ferrocarriles; pero el tiempo se acerca cuando el incremento del trafico pedira sin duda la construccion de algunas lineas ferreas.

El sistema postal està bien organizado y se trabaja constantemente en su perfeccion. Lo mismo puede decirse de las lineas telegraficas entre Puerto Cabello, Valencia, La Victoria, Caracas y La Guaira.

Venezuela ha celebrado tratados de amistad y de comercio con varios paises, y se halla en buenas relaciones con los demas gobiernos de Europa y America.

Monedas, medidas y peso. El sistema métrico es de ley (ordenanza del 18 de julio de 1872). La unidad monetaria es el peso venezolano que vale 5 francos y se divide en 100 céntimos. Las diferentes monedas se hallan en nuestra colección en un cuadro bajo número 447. Cursa mucha moneda extranjera con un valor fijado por la lei. El comercio calcula los cambios segun *pesos macuquinos*: 1£—\$6.50 mas ó menos; \$1—fr. 4.00; 1 marco imperial de Alemania—33½ céntimos [antes tambien \$1—32 chelines hamburgueses].

El estado intelectual del país hace cada dia nuevos progresos. Hay dos universidades en Carácas y Mérida y un colegio superior en Valencia. La Universidad central de la República se halla en Carácas; ella ocupa un hermoso edificio [véase el Album de Carácas y La Guaira, núm. 446] y tenia en el último año 27 cátedras cursadas por mas de 200 alumnos. El importe de las propiedades y otros valores de la Universidad alcanza á mas de un millon de venezolanos. La Universidad tiene una biblioteca con 22.000 volúmenes y como anexo á ella se está formando el Museo nacional. Con el nuevo impulso que ha recibido del gobierno del General Guzman Blanco, que le presta su decidido apoyo y protección, esta academia seguirá progresando y llenando cada dia mejor los altos fines de su institución.

Fuera de las universidades existe un número considerable de colegios públicos y particulares, y escuelas primarias en casi todos los lugares de la República. El Gobierno considera con plena justicia la fundación y mantención de estas últimas como un punto de la mayor importancia, y la sabia lei de 27 de junio de 1870 fué uno de los mayores beneficios que el país debe á la tendencia regeneradora del General Guzman Blanco. En el último año económico se establecieron 334 nuevas escuelas, de modo que á fines de febrero de 1875 habia en toda la República 829 escuelas municipales y particulares en las cuales se enseñan 28,549 alumnos. En 1855 no existian sino 211 escuelas con 5,433 alumnos. En los establecimientos públicos la enseñanza es completamente gratuita, ellos son sostenidos por una renta especial que es el producto de las *estampillas de escuelas*, pequeño impuesto sobre recibos, letras de cambio y otros documentos congéneres.

La prensa periodística de Venezuela se ha desarrollado mucho en los últimos tiempos. En las capitales de todos los Estados existen imprentas y el número de periódicos es actualmente de mas de cincuenta.

La Constitución de Venezuela (del 28 de marzo de 1870,

reformada el 27 de mayo de 1874) sanciona la libertad del culto, y la lei de 1º de enero de 1873 establece registros civiles para los nacimientos y matrimonios. No hai conventos en el país; los últimos de monjas fueron cerrados en virtud del decreto de 5 de mayo de 1874. El Gobierno ha tenido algunas dificultades con ciertos elementos del clero; pero la gran mayoría de los venezolanos, bastante despreocupados en estas materias, ha prestado á las medidas liberales y progresistas del primer Magistrado en este sentido todo el apoyo necesario.

Venezuela es ahora una República federativa, formada de los siguientes veinte Estados: Apure, Barcelona, Barquisimeto, Bolívar, Carabobo, Cojedes, Cumaná, Falcon, Guárico, Guayaná, Guzman, Guzman Blanco, Maturín, Mérida, Nueva Esparta, Portuguesa, Táchira, Trujillo, Yaracuy, Zamora y Zulia; á los cuales se agrega el Distrito Federal con Caracas y alrededores, y los territorios Amazonas y Goajira.

La Constitucion garantiza la autonomía e igualdad política de todos los Estados, cada uno con su presidente, cuerpo legislativo y administracion judicial. El Gobierno Federal en Caracas está formado del Congreso y del Poder Ejecutivo. El primero tiene dos Cámaras, Senado y Cámara de Diputados, y se reúne cada año el dia 20 de febrero. Cada Estado elige 2 senadores y un diputado para cada 25.000 de sus habitantes, de modo que aquellos representan la autonomía de los Estados y estos su población. El Congreso tiene por consiguiente 40 senadores y 68 diputados. El jefe del Poder Ejecutivo es el Presidente, que se elige por los ciudadanos de todos los Estados en votación directa y pública, de manera que cada Estado tenga un voto que será el de la mayoría relativa de sus electores.

Al lado del Presidente hai siete Ministros: Interior y Justicia, Hacienda, Relaciones Exteriores, Guerra y Marina, Obras Públicas, Fomento y Crédito Público, que presentan anualmente al congreso memorias sobre los asuntos que les corresponden. Estas publicaciones mui interesantes se encuentran en la sección literaria de nuestra colección.

El escudo de armas de la República tiene tres cuarteles. El cuartel de la derecha es rojo con un manojo de mieses formado de tantas espigas cuantos son los Estados de la Federación. El de la izquierda es amarillo con armas y pabellones enlazados con una corona de laurel. El tercer cuartel que ocupa toda la parte inferior es azul, y contiene un caballo indómito blanco, símbolo de la independencia y libertad. El escudo tiene por timbre el emblema de la abundancia, y en la parte inferior una rama de oliva y una palma atadas con tiras azules y amarillas, en que se

leen las inscripciones siguientes: en el centro, *Dios y Federacion*: á la izquierda, *5 de Julio de 1811 - Independencia*: á la derecha, *28 de Marzo de 1864 - Libertad*. El pabellon venezolano es tricolor, con tiras horizontales: arriba, amarillo; en el medio, azul; abajo, colorado.

La deuda pública interior era el 30 de junio de 1874 V. 30.740.962,32; la exterior V. 47.908.251,30. lo que da un total de V. 78.649.211,62.

Al terminar hai que decir que en el último año la inmigracion ha traído mas de 3.000 individuos, que se aprovecharon de las facilidades y ventajas ofrecidas por el decreto sobre inmigracion de 14 de enero de 1874.

Venezuela está sin duda en el camino del progreso: las pasiones de la discordia política, ya no azuzadas por periodistas sin conciencia, están en mengua: el pueblo, unificado con el Ilustre Jefe que gobierna actualmente el país, piensa solo en obras de paz y empresas provechosas, y todo promete un porvenir de orden y progreso, para el completo desarrollo de los variados tesoros é inmensas riquezas de la patria.

PRIMERA SECCION.

MATERIAS PRIMAS.

Primer Grupo.

A.—SUSTANCIAS NO ELABORADAS DESTINADAS Á LA ALIMENTACION.

1.—CEREALES :

Arroz criollo (ORYZA LATÍFOLIA DESV.) Se cultiva en el valle del río Tui, pero no en cantidad suficiente para el consumo. Se siembra en mayo y á los 4 meses, por agosto ó principios de setiembre, viene la cosecha. Un almud de tierra da en término medio 30 fanegas de arroz en concha, que se reducen á 15 despues de limpio.

El maiz es el grano mas importante que se cultiva en la República. La variedad mas comun se llama *maiz cariaco* y contiene cerca de 63 p \varnothing de almidon; el *maiz vallero* es menos rico. El *maiz amapito* tiene mui pequeñas mazorcas, pero éstas maduran ya 40 dias despues de la siembra.

Cultívanse ademas los siguientes cereales en varios puntos de Venezuela: *Trigo* en los Estados de la Cordillera (Mérida, Trujillo) y en la Colonia Tovar cerca de Carácas, *Cebada Centeno* y *Avena* en esta misma, y *Millo* (SORGHUM VULGARE

PERS) en muchos lugares. El trigo de Venezuela es de calidad superior, pues segun Payen contiene 58,12 p \varnothing de almidon ; 22,75 de glúten y sustancias nitrogenisadas ; 9,50 de destrina, glucosa y sustancias congénères ; 2,61 de materias grasas ; 4 de celulosa, 3,02 de sílice y fosfatos de cal, magnesia, sales solubles, potasa y sosa. Ninguna otra clase de trigo examinado por el químico citado es mas rica en glúten. Un hectólitro pesa en término medio 82 á 83 kilogr. (Segun muestras de la Colonia Tovar.)

El cultivo de cebada, centeno y avena es insignificante, aunque daria resultados mui satisfactorios, pues un hectólitro de cebada de la Colonia Tovar pesa 72 kilogramos, de centeno lo mismo y de avena 38.

Antes era mas estenso el cultivo del trigo : á principios del siglo, cuando Humboldt visitó el país, existian grandes campos de trigo en el valle de Caracas (920 metros sobre el nivel del mar, temperat. media 22° C.) y en los valles de Aragua (500 metros, temp. media 24° C.); pero con el cultivo del café ha disminuido tanto este ramo de la agricultura que hoy apenas existe. La Colonia Tovar está á una jornada de Caracas en 1.930 metros sobre el nivel del mar. Segun las observaciones de Fendler su temperatura media es de 15°8 (estremos 25°5 y 7°8.) Fué fundada en 1843 con inmigrados de Baden y de Alsacia, pero no ha progresado, porque su situación retirada, sin caminos fáciles y transitables, es poco favorable á su desarrollo.

B.—La agricultura venezolana posee un gran número de *tubérculos y raíces alimenticias* ; pero como estas se descomponen mui fácilmente, no pareció conveniente enviar muestras de ellas. Bastará mencionar aquí las principales especies ; de algunas se hallará mas adelante la fécula que contienen : Papas, (*Solanum tuberosum L.*) Yuca, (*Manihot utilissima Pohl*) Ñame, (*Dioscorea alata L.*) Mapuei morado y blanco, (*Dioscorea spec.*) Apio, (*Arracacha esculenta D. C.*) Batata, (*Batatas edulis Choisy*) Lairen, (*Calathea Allouya Lindl.*) Capacho, (*Canna coccinea Ait.*) Ocumo, (*Colocasia esculenta Schott*.)

C.—*Legumbres farináceas secas*. Todas provienen de plantas de la familia de las leguminosas, especialmente de los géneros *Dolichos*, *Phaseolus* y *Vigna*, pero su exacta clasificación botánica presenta no pocas dificultades. La colección contiene las siguientes muestras :

- Nº 2 Caraotas negras (esta es la especie mas comun.)
- 3 id ponchas negras.
- 4 id indiecititas.

- 5 id pintadas.
- 6 id blancas.
- 7 id tigritas.
- 8 id rosadas.
- 9 Frijoles colorados.
- 10 id de cabeza negra.
- 11 Frijolitos.
- 12 Garbanzos (*Cicer arietinum L.*)
- 13 Judias.
- 14 Tapiramos blancos.
- 15 Guaracaros pintados.
- 16 Arvejas.
- 17 Tapirucusu (*Dolichos Lablab, var. purpureus.*)
- 18 Quinchonchos (*Cajanus indicus Spr.*)

D.—*Hortaliza* se cultiva especialmente en los alrededores de las ciudades, y comprendiendo los siguientes artículos : Repollo, lechuga, zanahorias, nabos, coliflor, (*) perejil, apio de España, remolacha, berros, cebollas, ajos, rábanos, rabanitos, alcachofas, eneldo, yerba buena, tomates, espinaca, pepinos, aullamas, (*Cucurbita Pepo,*) melones, patillas, arvejas y habas frescas.

E.—Mui grande es la variedad de *frutas* comestibles que presenta la flora de Venezuela.

La colección contiene las siguientes muestras conservadas en aguardiente ó vinagre :

19 *Fruto de pan* (*ARTOCARPUS INCISA LIN. FIL.*) Se cultiva tambien la variedad apirena llamada en algunos lugares *name de mata* (nombre que propiamente corresponde á la *Dioscorea bulbifera L.*) Las semillas se conocen con el nombre de *castañas*, que se da tambien á las de la *Pachira insignis Sw.*

- 20 *Patilla* (*Citrullus vulgaris Schr.*)
- 21 *Mammei* (*Mammea americana L.*)
- 22 *Berengena* (*Solanum melongena L.*)
- 23 *Piña* (*Ananassa sativa Lindl.*)
- 24 *Guanábana* (*Anona muricata L.*)
- 25 *Cacao* (*Theobroma cacao L.*)
- 26 *Toronja* (*Citrus Peretta Risso.*)
- 27 *Aguacate* (*Persea gratissima Gaertn.*) Esta fruta contiene una pulpa mautecosa que se come con sal y pimienta y

(*) Hemos visto un ejemplar cultivado en el jardín del señor Carlos Díaz en Caracas, cuya parte comestible pesaba $8\frac{1}{2}$ libras..

tiene un sabor mui esquisito. Peckolt en Rio de Janeiro la ha analizado, encontrando en 100 partes de pulpa fresca : 80.97 de agua; 8.5 de aceite amarillo; 3,175 de azúcar de frutos; 1.877 de almidon; 0.043 ácido málico, 0.082 de ácido tártrico (ambos unidos con cal y potasa;) 0.075 de albúmina; 1.579 sustancia semejante á glúten; 2.775 de destrina, mucílago etc. y 1.244 de celulosa. 100 gramos de pulpa fresca dan 0.982 gramos de ceniza; pero 100 gramos de pulpa seca 5.109 gramos. La pulpa seca contiene segun Busse 1.353 p \varnothing de ázoe y 43.9 p \varnothing de un aceite craso y de buen gusto. Antes de madura la pulpa da 10 p \varnothing de fécula. (Véase el Archivo de Farmacia de Alemania, vol. 146, pág. 114 á 118.)

28 *Membrillos* (*Cydonia vulgaris* Pers.)
29 *Pepino* (*Cucumis sativus* L.)
30 *Limon dulce* (*Citrus Limetta* Risso.)
31 *Chayote* (*Sechium edule* Sw.)
32 *Nispero* (*Sapota Achras* Mill.)
33 *Duraznos.* Los mejores vienen de los lugares altos
(5.000 á 6.000 piés sobre el nivel del mar.)
34 *Tuna* (*Opuntia Ficus Indica* Mill.)
35 *Pomarosa* (*Jambosa vulgaris* D. C.)
36 *Mango* (*Mangifera indica* L.) Hay tres variedades: la mas grande se llama *manga*, la mas pequeña *mango bocado*, y la tercera, que es la mas comun, *mango hilacho*, á causa de las fibras que desde el endocarpio se estienden por toda la parte carnosa. La fruta madura en mayo á julio, y es entonces tan comun que el ciento á menudo se paga á 3 ó 4 reales. En el sabor se parece á la zanahoria, pero con una ligerísima noción de trementina. El árbol tiene un follaje mui hermoso, y tan denso, que en su sombra á menudo no crece ni una yerbita. La madera es fofa, la corteza contiene tanina. La semilla tiene con frecuencia dos embriones.

37 *Cambur manzana* (*Musa sapientum* L.) Esta variedad es la mas sabrosa; el cambur criollo, cambur pigmeo, cambur colorado lo son mucho menos. Las variedades de *Musa paradisiaca* L. se conocen con el nombre de *plátano* y son uno de los alimentos mas importantes para la gente de campo.

38 *Limon ágrico* (*Citrus Limonium* Risso.)
39 *Tomate frances* (*Cyphomandra betacea* Sendt.) El fruto de esta solanácea contiene bastante ácido cítrico.)
40 *Almendrones* (*Terminalia Catappa* L.)
41 *Mamon* (*Melicocca bijuga* L.)
42 *Parcha de monte* (*Passiflora spec.*) Mucho mas

delicada es la *Parchita* (*P. ligularis* Jacq.) que crece en los lugares de 5000 á 6000 pies de altura.

- 43 *Ají* (varias especies de *Capsicum*.)
- 44 *Caruto* (*Genipa caruto* Kth.)
- 45 *Merecure* (*Couepia spec.*)
- 46 *Pepino de monte* (*Cucumis anguria* L.)
- 47 *Icaco* (*Chrysobalanus Icaco* L.)
- 48 *Guayabo* [*Psidium Guava* Raddi.]
- 49 *Quimbombó* [*Hibiscus esculentus* L.]
- 50 *Cotoperis* [*Melicocca olivaeformis* H. B. K.]
- 51 *Riñon* [*Anona squamosa* L.] Al mismo género pertenece la *chirimoya* [*A. cherimolia* Miller] y el *anon* [*A. reticulata* L.] Ademas hay que mencionar las siguientes frutas mas ó menos estimadas; *Cajú* [*Sicana odorifera* Naud.], *tamarindo* [*Tamarindus occidentalis* L.], *mereci* [*Anacardium occidentale* L., lo que se come no es el fruto, sino el pedúnculo carnoso de este; véase mas adelante núm. 200], *ciruela de hueso* [*Spondias purpurea* L.], *ciruela de fraile* [*Byrsonima glandulifera* Kth.], *jobo* [*Spondias lutea* L.], *cereza* (*Cicca disticha* L., tambien *Malpighia glabra* y *punicifolia*), *guindas* (*Flacourtie sapida* Roxb.), *uva de playa* (*Coccoloba uvifera* Jacq.), *Nogal* (*Juglans insularum* Griseb.), *fresa* (*Fragaria vesca* L., traída de Europa, pero en varias localidades ahora enteramente naturalizada), *guayabita* (*Campomanesia aromática* Griseb.), *granadas* (*Punica granatum* L.), *lechosa* (*Carica Papaya* L.), *pitahaya* (*Cereus spec.*), *caimito* (*Chrysophyllum caimito* L.), *Garcí-González* [*Lucuma Rivicoa* Gaertn.], *zapota mamei* [*Lucuma mamosa* Gr.] etc. De frutos europeos se cultivan *manzanas*, *higos* y *uvas*, [las de Cumaná especialmente son mui hermosas y dulces.]

F.—*Especias y condimentos; miel de abejas.* La colección contiene bajo los números 52 á 54 tres muestras de miel, la primera enviada por el señor Dr. Fernando Bolet en Petare, la segunda de la isla de Margarita y la tercera remitida por el señor Carlos Dunlop en Cúa.

El Dr. Bolet fué el primero que trajo la abeja ligúrica de las islas Canarias á Venezuela, siendo esto el principio de toda la apicultura en el país. Es sensible que no haya tenido mas incremento, ya que la vegetación presenta un gran número de flores nectaríferas. Acaso ha contribuido al descuido de tan provechosa industria la en todo punto errónea opinión de no pocos agricultores de que las abejas destruyen las flores del café, mientras que en realidad contribuyen á que estas sean fecundadas y pueda cuajar su ovario.

G.—*Sustancias usadas en la preparacion de bebidas.*

Pertenecen á esta sección los dos productos mas importantes de Venezuela: el *café* y el *cacao*, que están representados en la colección por una serie de muestras instructivas é interesantes.

Antes de citarlas, parece conveniente decir algunas palabras acerca del cultivo de uno y otro vegetal.

Los agricultores venezolanos distinguen *frutos mayores* [*cacao, café, tabaco, algodón, añaíl*] y *frutos menores* [*legumbres y plantas alimenticias*]. El cultivo de estos últimos se hace en pequeñas posesiones, llamadas *estancias* ó *conucos*; mientras que los primeros se cultivan en *haciendas*. El dueño de una estancia ó de un conuco es generalmente el mismo labrador; el *hacendado* al contrario necesita de un número mas ó menos grande de *peones*, que en las diferentes partes del país reciben diferente salario. En los alrededores de Carácas el peón gana 6 a 7 reales diarios por 10 horas de trabajo. En Aragua se le paga 3 reales con la mantención, 6 4 i 5 reales sin ella. Ademas existe en muchas haciendas el sistema de *medianeros*. El propietario da el terreno y la semilla, el medianero hace el trabajo del cultivo y de la cosecha, y el producto se divide entre ambos en partes iguales. Si el medianero da tambien la semilla, le corresponden á él las dos terceras partes de la cosecha. Este sistema tiene sin duda ciertas ventajas; pero en realidad es solo una medida transitoria que debe desaparecer con el desarrollo de la agricultura. El *hacendado* tiene generalmente mucho mas tierra de lo que puede cultivar con sus recursos de capital y de peones, y resulta en consecuencia que grandes pedazos en las posesiones quedan incultos y cubiertos de árboles ó maleza. La cuestión es de gran importancia social, y creemos que no hay mas que una solución: la división de estos terrenos en lotes y su venta á labradores nacionales ó extranjeros. Todos los frutos podrían ser cultivados de este modo, y respecto del *café* sucede ya así en las feraces montañas de Montalbán y Nirgua al Suroeste de Valencia, donde se producen grandes cantidades de excelente *café* en pequeñas posesiones de 2,000 á 3,000 matas. La división del trabajo aumentaría la producción y la calidad no sufriría tampoco. Este sistema tendría ademas la ventaja de posibilitar á millares de familias industriosas la adquisición de una propiedad, reemplazando así la población fluctuante de los simples jornaleros con un gran número de pequeños propietarios, interesados todos en el desarrollo normal del país.

Sigamos ahora con la descripción del cultivo del *café*, del “arbusto sabeo”, como lo llama el gran poeta A. Bello, el

hijo distinguido de Venezuela, á quien Chile nombra entre sus *eminencias científicas y literarias*.

La primera plantacion de café fué fundada en Chacao, cerca de Carácas, por el cura J. A. Mohedano [en 1784], y pronto despues siguió su ejemplo Bart. Blandin en el mismo lugar, trayendo semilla de Martinica.

No poseemos muchos datos acerca del cultivo del café en el tiempo de la colonia; pero desde que Venezuela es República, la cantidad esportada ha aumentado de año en año. El señor A. A. Level, el inteligente Director de la Oficina de Estadística en Caracas, ha publicado en la Estadística mercantil de 1873 á 1874 un cuadro muy instructivo que comprueba lo que acabamos de decir. En el año de

1830 á 1831	se esportaron	5.311,324	kilógr.
1840 á 1841	"	11.962,074	"
1850 á 1851	"	17.468,848	"
1873 á 1874	"	31.082,417	" ó sea

675.765 quintales. Si se considera que el consumo en el país mismo es muy grande, no se cometrá exageracion en suponer que la cosecha de 1873 á 1874 alcanzó á lo menos á 850,000 quintales, que al precio medio de V. 18 el quintal representan un valor de V. 15.300,000.

El mejor café viene de la parte elevada de la tierra templada, donde densas nieblas matutinas refrescan por todo el año su siempre verde follaje. Los arbolitos se cultivan en la sombra de grandes árboles. En la tierra caliente se usa el *Saman* [*Calliandra Saman Gris.*] y el *Ororo* [*Pithecolobium hymenaeafolium Bth.*]; en la region templada se emplea el *Bucare* [*Erythrina umbrosa HBK.* y *E. mitis Jacq.*] y en los lugares mas fríos algunas especies de *Guamo* [*Inga fastuosa*, *I. vera* etc.] El café puede tambien crecer sin sombra, pero en este caso duran las matas poco tiempo. El *bucare* da la sombra mejor, porque forma su ramaje en gran altura y pierde en diciembre y enero sus hojas, de modo que el café no carece de aire ni de sol.

El café da la primera cosecha en el cuarto ó quinto año despues de fundada la plantacion. En los primeros años se siembra frutos menores entre las matas, de manera que la tierra no quede sin dar algun producto. Los árboles florean en mayo ó junio, al principio de la estacion de lluvias, y en setiembre ó octubre principia la cosecha. En los lugares altos hai durante todo el año flores y frutos en diferentes estados de su desarrollo. Los frutos maduros se llevan á la oficina y pasan por el *descerezador* [véase los dibujos número 370] para des-

truir su parte pulposa. La máquina de descerezar se compone de un cilindro de madera forrado con un latón de cobre abotonado ó hecho rallo, que gira sobre un eje de hierro y está colocado sobre un banco fuerte de madera. Sobre este aparato se coloca un cajón abierto por los estremos, mas ancho por un lado, ajustado por el otro al cilindro de manera que no pasen los granos enteros, sino solo los medios granos, después que el cilindro en su movimiento giratorio ha reventado la cubierta. Debajo del cilindro se coloca un manare de alambre que reciba los granos descerezados, y los hace caer á un estanque donde se lavan y limpian completamente. Concluido el descerezo, permanece el café algún tiempo en el estanque, para que la pulpa por medio de un principio de fermentación se separe con mas facilidad del grano. Cuando está bien limpio, se echa en patio de hormigón ó enladrillado para secarlo. Es preciso que no quede mucho tiempo en el estanque ni que se le esponga demasiado al sol, para que no pierda su color y aroma. Despues de seco se lleva el café á la *trilla*, donde se rompe la cáscara pergamínea [el endocarpio] que envuelve la semilla. La trilla es ó un sistema de pilones ó las mas veces una rueda pesada que se mueve en un canal circular en el que se echa el café. Resta finalmente separar la cáscara desmenuzada de los granos, operación que se hace en el *venteador*, despues de lo cual el café está listo para el mercado. En algunas haciendas el café no se descereza, sino los frutos desecados se llevan desde luego á la trilla. Café así tratado es de inferior calidad y se llama *café trillado*, miéntras el otro se denomina *café descerezado*. Un buen café debe ser igual en el grano, de un color entre azul y verdoso, y poseer un aroma particular.

Una fanegada de tierra [10,000 varas cuadradas] no debería tener mas de 1,000 matas; el sistema de sembrar 1,500 ó hasta 2,000 es erróneo. Un arbolito da en término medio $\frac{3}{4}$ almud [7.3 litros], de manera que la fanegada dará 750 almudes. De 36 almudes de fruto fresco se obtiene un quintal de café en grano; la fanegada produciría en consecuencia poco mas ó menos 20 quintales, que actualmente valen 350 á 360 pesos venezolanos [á 5 francos].

En nuestra colección se hallan las siguientes muestras de café:

55.—De la hacienda La Guia, Caracas, propiedad del Sr. J. A. Mosquera.

56. Hacienda S. Diego, propiedad del Sr. Víc. Velazquez.

57. Id. Guanashna, id. id. J. M. Padron.

58. Id. El Cambural id. id. Raf. Lizarraga.
59. Id. Los Canales, cerca de Los Teques.
60. Id. Cariaprima, prop. del Sr. Bart. Palacios [café descerezado.]
61. De la misma hacienda, café trillado.
62. Hacienda Caurimare, prop. del Sr. Man. Vic. Yáñez.
63. Id. Agua Fria, id. Sr. Olivares.
64. Id. Rodeo, Los Mariches, del Sr. J. J. Guerra.
65. Id. Urbina, del Sr. Nicanor Lináres.
66. Id. Guayabo, del Sr. Sánchez.
67. Id. Guaracarumbo, del Sr. Rivas.
68. Id. Palmarito, de los Srs. Gonzalez & Roades.
69. Id. Noriega, en Los Teques.
70. Id. La Fraternidad, del Sr. Guillermo Santana.
71. Id. Guámal, del Sr. Salle.
72. Café morocho. Se conoce en que cada grano, fuera del surco longitudinal en su cara chata, presenta otro mas ó menos irregular en su dorso ó cara convexa, de manera que parece como compuesto de dos partes separadas. De la hacienda La Guia, propiedad del Sr. J. A. Mosquera quien es uno de los agricultores mas inteligentes en el país.

73. *Café caracolillo* de la hacienda Urbina, propiedad del señor N. Lináres. Esta forma es consecuencia del aborto de una de las dos semillas en cada fruto, lo que da lugar á que la otra tome una figura redonda. Frutos de esta naturaleza se hallan generalmente en el último internodio de la rama. En Guayana sin embargo hay árboles de café que producen esclusivamente café caracolillo y que se designan con el nombre de *café macho*.

74. Café en concha, de Carúpano. En este estado se trilla sin pasar por el descerezador, dando café trillado.

75. Rama de café con frutos maduros, en glicerina.

El café de Venezuela llamado en el comercio café de La Guaira, es de los mejores que se conocen ; pero el cacao del país es sin contradicción el mejor que existe en cualquier parte del mundo. El árbol que produce esta preciosa almendra, Theobroma Cacao de Linceo, crece en la tierra caliente en lugares húmedos y se cultiva en el país ya desde mucho tiempo. Hay dos clases : cacao trinitario y cacao de sotavento. La primera es inferior y vale en término medio 30 á 40 pés menos que la otra. Ambas son meras formas de la misma especie. El cacao trinitario es mas robusto, sus mazorcas son casi lisas, y el grano tiene un sabor algo amargo ; el de sotavento es mas delicado,

tiene mazorcas mas ó menos tuberculadas, y los granos se distinguen por su sabor a ave, algo olaginouso.

La zona del cacao mas estimado ocupa la costa del Mar Caribe desde la embocadura del río Uare [1°45' E. de Caracas] hasta la del Yaracui [1°20' O. de Caracas], y especialmente el litoral entre La Guaira y Puerto Cabello, como tambien el Valle del Tuy y Orituco. Semilla trinitaria sembra las en estos puntos produce cacao que poco á poco alquiere todas las buenas cualidades del cacao de sotavento; mientras que semilla de este ultimo, sembrada en la costa oriental, presenta pronto señales de degeneracion. Mazorcas de cacao se hallan bajo número 25 en nuestra colección.

El árbol necesita como el café "la sombra maternal de su bucare." [Erythrina umbrosa H. B. K.] Se planta en hileras que distan 5 varas una de otra; mientras que los bucares guardan entre sí el doble de esta distancia.

La primera cosecha viene á los siete ó ocho años de fundada la plantacion. El cacao fructifica todo el año; pero su mayor abundancia ó cosecha es en los meses de julio y diciembre. En los otros meses han de recojese las mazorcas sazonadas, lo que llaman *pasar vara*. La cosecha se hace del modo siguiente: Los peones van por hilera y árbol por árbol, armados de una desjarretadera enhastada en una vara de diez pies de largo, para derribar las mazorcas que no alcancen con la mano. Detras de cada vara van una ó dos mujeres con un canasto recogiendo las mazorcas del suelo, apilándolas en seguida en un punto de depósito. Concluido el paso de vara se procede al desgrano, despues se lleva el cacao fresco á un cuarto destinado para desbabadero, y finalmente se saca al sol en patios de hormigon, donde se ha esparcido tierra colorada ó ladrillo molido.

Antes no se acostumbraba echarle tierra al cacao, por el contrario se procuraba su mayor limpieza; pero ahora el comercio lo exige así, acaso porque la capa de tierra que envuelve cada grano, lo preserva mejor de la picadura á que es tan propenso antes de embarcarlo. El cacao en perfecta condicion debe estallar la concha al partirlo, y la almendra (los cotiledones) debe ser de color morado oscuro, sin presentar en la superficie, ni en el interior, puntos blancos ó mohosidades.

El cacao se vende por fanega que mide 117 litros y pesa 50 kilogramos. Las mejores clases valen 30 á 40 pesos venezolanos, las inferiores 12 á 15. En el ultimo año económico [1873 á 1874] se esportaron 3.164,411 kilogramos, contra 2.748,539 en el anterior, resultando un aumento de 415872 kiló-

gramos. Una gran cantidad de cacao se consume en el país mismo, sea como cacao puro, ó en forma de chocolate, de manera que la producción total no puede ser menor de 5.000,000 kilogramos. La exportación va principalmente á España.

Hé aquí la lista de las muestras exhibidas :

76 *Cacao de Chuao* (hacienda que pertenece á la Universidad de Carácas,) el mejor que se produce en el país.

77 *Cacao de Patanemo*, cerca de Puerto Cabello, conocido bajo el nombre de *Alrededores*, apenas inferior al de Chuao.

- 78 *Cacao de Caucagua.*
- 79 *Cacao de Borburata.*
- 80 *Cacao de Barlovento.*
- 81 *Cacao del Tui.*
- 82 *Cacao de Güigüe* (Lago de Valencia.)
- 83 *Cacao de Ocumare de la Costa.*
- 84 *Cacao de Cariúpano.*

II.—*Pastos y plantas destinados á la alimentacion de ganados.*

Merece especial mención en este sentido el cultivo del malojo ó maíz verde como planta de forraje, pues ningún otro vegetal de los que forman prados naturales ó artificiales contiene tantos principios alimenticios, ni gusta tanto á los animales de toda especie. El cultivo de malojo se reduce á sembrarlo muy unido, para que no se desarrolle mucho y sean más tiernas y más dulces sus cañas : pero no se ha de cortar antes de estar bien espigado, porque demasiado tierno servirá de purgante en vez de alimento. La siembra se hace á una tercia de distancia y de seis á ocho granos en cada hoyo. Los *isleños*, inmigrados de las islas Canarias, se ocupan especialmente en este cultivo que es muy lucrativo en los alrededores de las ciudades. Una carga de burro vale según la estación 2 á 3 pesos.

Otras gramíneas buenas como forraje son la *yerba de Pará* [*Panicum molle* Sw.], la *yerba de Guinea* [*Panicum colonum* L.], el *gamelote* [*Panicum maximum* Jacq.] y *granadilla* [*Panicum prostratum* Lam.—?]

Segundo Grupo.

SUSTANCIAS ANIMALES Ó VEGETALES USADAS EN LA INDUSTRIA.

C.— 85 *Carei* de la isla de Margarita [de *Chelonia imbricata*.] La libra vale de 4 á 5 pesos venezolanos.

D.— 86 *Cera virgen ó negra* [de *Melipona favosa* Lam.] Tambien la miel de esta abeja es negra, y se refiere que en el estado crudo tiene propiedades inebriativas; despues de cocida es blanca y de buen sabor. La cera por el contrario no se puede blanquear.

87 *Cera blanca*, preparada por el Dr. F. Bolet, Petare.

88 *Cera blanca*, preparada por el señor C. Dunlop en Cúa.

89 *Cera amarilla*, del mismo.

Comárese lo que se ha dicho mas arriba de las mieles [núm. 52 á 54.]

90 *Cera vegetal del palomero* (*Myrica arguta* Kth.) Las bayas de este arbusto están cubiertas de una capa de cera que se desprende hirviéndolas en agua, y que es el resultado de una transformacion de la epidérmis. [Véase Annales de chimie et de physique 1845, XIII, 448.]

91 *Cuajo*, especie sebo vegetal de los frutos de la *Myristica punctata* Spruce, del Estado Barcelona. Se estraen por medio de agua hirviente, dejándolo cuajar en seguida en la superficie.

92 *Accite de patas de ganado*, para máquinas.

93 *Manteca de ladron*, de *Pagurus granulatus* Oliv., crustáceo mui comun en las playas del Mar Caribe.

94 *Manteca de tortuga*, de los huevos de *Testudo Arrau* y *T. Terekai* Humb. [*Peltoccephalus Tracaya* Dum. Bibr.] del Orinoco. En la relacion histórica del viaje de Humboldt hai una descripción mui interesante del modo como los indios recojen los huevos y estraen la manteca.

E.—95. *Resina de Currucay* de *Calophyllum Calaba* Jacq.

96. *Caraña*, de *Icica carana* HBK.

97. *Tacamahaca* [del Oriente] de Icica Tacamahaca Kth.
98. Id. [Maracaibo], probablemente del mismo árbol. Estas resinas se usan en la medicina.
99. *Paraman*, de *Moronobaea coccinea* Aubl., se usa como pez y brea para calafatear embarcaciones.
100. *Resina de Algarrobo* de *Hymenaea courbaril* L. Se halla en grandes cantidades á veces casi fósil en la tierra, y sirve para lo preparacion de un escelente charol.
101. *Balata de Maturin*, especie de gutapercha, de *Mimusops globosa* Gris., árbol de la familia de las sapotáceas que abunda en los Estados de Maturin y Guayana, conocido en el primero con el nombre de *púrvio*.
102. *Bálsamo de Merci* [de *Anacardium occidentale* L.] Los frutos de este árbol se hallan en nuestra colección bajo el número 260. Ellos contienen en el mesocarpo un bálsamo sumamente acre y cáustico, en el cual Ställer ha encontrado un líquido aceitoso, el cardol, y un ácido particular que llama ácido de *Anaeardio*. Se ha preconizado el uso esterno de este bálsamo como remedio contra la lepra, aunque sin buen éxito.
103. *Leche del palo de Vaca* [*Brosimum Galactodendron*]. Uno de los vegetales mas interesantes descubierto por Humboldt en Venezuela. Heintz, [Anales de Poggendorf, vol. 65, 240] ha analizado la leche y encontró: 57.3 agua, 0.4 albúmina, 5.8 cera de la fórmula 35 C 66 H 3 O, 31.4 cera de la fórmula 35 C 58 H 7 O, 4.7 goma y azúcar, 0.4 sales. Se ve pues que su composicion es bastante diferente de la leche de vaca, aunque es sin duda potable y de buen sabor, pero algo pegajosa en la boca.
- F.—104. *Bálsamo de Copaiba* de Ciudad Bolívar.
105. Id. Id. Barcelona.
106. Id. Id. Maracaibo. Lo obtienen por medio de incisiones en la parte leñosa del tronco de la *Copaifera Jacquinii* Desf., árbol que se conoce en el país con el nombre de *aceite*.
- En el año económico de 1872 á 1873 se han exportado 37,906 kilogramos al precio de 4 á 5 pesos venezolanos el galón.
- G.—*Semillas y plantas oleaginosas, y aceites extraídos de ellas.*
107. *Semillas de ajonjolí* [*Sesamum indicum* L.]
108. *Accite de coco ordinario*, del albúmen de *Cocos nucifera* L.
109. *El mismo clarificado* para el uso medicinal.
110. *Accite de Maní*, de *Arachis hypogaea* L.

111. *Frutos de Maní* (crudos).
112. Los mismos, tostados. Las semillas son comestibles.
113. *Aceite de Secua*, de las
114. *Semillas de Secua* (*Feuillea scandens* L.). El aceite es uno de los mejores para la conservacion de articulos hechos de acero.
115. *Aceite de Carapa* (de *Carapa guianensis* Aubl.) Es una sustancia semifluida de un olor particular que se liquida á la temperatura de 55° C. [Véase W. I. Wonfor en *Proceedings of the R. Society*, vol. 18, 304].
116. *Frutos de Macagüita* [*Acrocomia sclerocarpus* Mart.] Son comestibles y contienen bastante aceite.
117. *Frutos de cabeza de Negro* [*Apeiba Tibourbon* Aubl.] El arilo que envuelve las numerosas semillas contiene un aceite medicinal.
117a. *Frutos de Seje*, palma aun no descrita del Orinoco que segun Spruce [*Palmae Amazonicae en Linnean Society's Journal*, XI, 140] pertenece al género *Oenocarpus*.
117b. *Aceite de Seje*, extraido de los mismos frutos y usado como remedio.
H.—*Materios colorantes*.
118. *Corteza de Bosúa* [*Zanthoxylum ochroxylon* DC.], contiene berberidina y tinte de amarillo.
119. *Orchila*, liquen que crece sobre piedras en las islas Tortuga, Orchila y Los Roques. Es la *Roccella tinctoria* Ag.
120. *Anil* [*Indigofera tinctoria* L.] Antes fué muy importante el cultivo de esta planta en Venezuela, pero ahora ha decaido muchísimo. El precio es generalmente 8 reales la libra.
121. *Chica*, sustancia de color rojo que los indios del Orinoco preparan de las hojas de la *Bignonia Chica* HBK. por medio de la maceracion. Se ha recomendado como remedio esterno contra erisipelas.
122. *Cúrcuma*, rizoma de *Cúrcuma longa* L., cultivada.
123. *Cochinilla* [*Coccus Cacti* L.], insecto que vive sobre algunas especies de *Opuntia* y cuya propagacion podria formar un ramo importante de la industria del país.
124. *Onoto en cápsulas*, frutos de *Bixa Orellana* L.
125. *Onoto en semillas* El arilo da dos materias tintoreas, una roja, la otra amarilla.
I.—*Fibras*.
126. *Algodon de Guacara*, Estado Carabobo, de la hacienda del Sr. H. Wallis.
127. *Algodon Jujure* del Estado Portuguesa.

128. *Algodon amarillo* con pepas, Margarita.
129. *El mismo*, desmotado.
130. *Algodon blanco* con semillas, Margarita.
131. *El mismo*, desmotado.
132. *Algodon en cápsulas*, de Barcelona.
133. *Algodon* de Barquisimeto.
134. *Algodon* de los Valles de Aragua.

El cultivo del algodon constituye un ramo mui importante de la agricultura venezolana. En el año económico de 1873 á 1874 se esportaron 3.537,468 kilógr. [contra 2.567,438 en el año anterior,] que al precio de V. 12.80 el quintal [46 kilógr.] representan un valor de V. 984,332. Las mejores plantaciones de algodon existen en los Valles de Aragua, donde hay tambien establecimientos para desmotar. Uno de estos, en Cagua, produce diariamente 55 quintales de algodon desmotado. Se calcula que 13 quintales de algodon en pepa dan 4 quintales de mota, lo que equivale á una reduccion de 69 p $\frac{1}{2}$. Las semillas sirven de combustible en los mismos establecimientos; seria mejor que se sacara el aceite que contienen en gran cantidad.

135. *Fibras de Majagua* [*Paritium tiliaceum* Juss.]
136. *Cocuiza*, fibras sacadas de las hojas de la *Fourcroya gigantea* Vent, llamada vulgarmente *pita*. Son muy fuertes y largas, y se usan para cordeles y sacos muy duraderos. La *Fibre Association* de Londres trata actualmente de establecer en el país su elaboracion en mayor escala, porque la planta existe en gran abundancia.
137. *Cocuí*, fibras de las hojas de *Agave americana* L.
138. *Lana vegetal* de los frutos del lano [*Ochroma Lagopus* Sw.]
139. *Lana de Enea*, pelusa de los espádices de *Typha angustifolia* Desf, planta que abunda en los lugares pantanosos.
140. 141. *Lana* de las semillas de dos especies de *Tillandsia*, familia de bromeliáceas.
142. Fibra de la base de los peciolos de la palma *chique-chique*, del Orinoco y Casiquiare [*Attalea funifera* Mart., ó *Leopoldinia Piassaba* Wallace.] Sirven para la fabricacion de buenos cables, que tienen 60 varas de largo y se pagan segun las pulgadas de su circunferencia. Actualmente vale la pulgada en La Guaira 85 á 90 céntimos de venezolano; pero á veces cuesta casi el doble. En Ciudad Bolívar el precio es mas bajo. Estos cables son muy fuertes y tan livianos que flotan sobre el agua.
143. *Majagüillo*, fibras del liber de *Muntingia Calabura* Jacq.

144. *Cerda vegetal de Barba de palo* [*Tillandsia usneoides* L.], planta epífita de la familia de las bromeliáceas que tiene mucha semejanza con ciertas especies de líquenes. [*Usnea barbata* Hoffm.] Se emplea por los colchoneros para llenar cojines y otros artículos semejantes.

145. *Frutos de Estropajo* [*Luffa cylindrica* L.] El interior forma un tejido de fibras bastante fuertes, que se usa como esponja y para varios artículos de adorno.

146. 147. *Marima*. Corteza interior de un árbol aun no descrito que abunda en el territorio Amazonas. Quizá será de la familia de las timeleáceas.

148. *Carricillo de Maracaibo*. Con este nombre se designa la médula de una especie trepadora de gramíneas que pertenece tal vez al género *Chusquea*. Se hacen de ella muchos objetos de adorno, que sin embargo son poco duraderos.

Mencionaremos entre las numerosas plantas fibrosas de nuestra flora, el *Carnestolendas* [*Cochlospermum hibiscoides* HBK.], el *platanillo* [*Asclepias curassavica* L.] el *algodón de seda* (*Calotropis gigantea* R. Br.) y las fibras de muchas malváceas (v. g. *escoba babosa*, *Sida rhombifolia* L.) y bromeliáceas (*chiquechique* del Oriente). El lino se cultiva en algunos puntos del país, v. g. en la serranía de Coro; ensayos con el ramí han dado un resultado poco satisfactorio.

I.—*Cortezas y maderas usadas en farmacia ó destinadas á diversos usos industriales, como curtiembre, perfumería, etc.*

149. *Algalias*, semillas aromáticas de *Abelmoschus moschatus*.

150. *Fruta de Burro*, de *Xylopia longifolia* A. DC. Aromática. Melh.

151. *Gengibre* (*Zingiber officinale* Rosc.) cultivado.

152. *Pepas de cola* (*Cola acuminata* R. Br.) Se usan en enfermedades del hígado. El árbol se cultiva en algunos lugares.

153. *Corteza de Sasafras* (*Nectandra cymbarum* HBK.) muy aromática.

154. *Cebadilla* (*Asagraea officinalis* Lindl.) La planta es muy común en las faldas de la sierra costanera v. g. cerca de Caracas, Antímano, Paracoto (valle del Tuy), pero probablemente no indígena. Antes se exportaban anualmente 2,500 á 3,000 quintales á Hamburgo y los Estados Unidos de Norte América, y el quintal se compraba á 4 ó 5 venezolanos; pero ahora apenas ha pedido y el precio ha bajado mucho.

155. *Corteza de Quina de Maracaibo* (*Cinchona tucuyensis* Karst.)

156. Id. de *Carayaca* [Cinchona Moritziana Krst.]
157. Id. de *Orituco* [Cinchona cordifolia, var. *rotundifolia* Wedd.]

Estas tres cortezas son pobres en alcaloides; en 1872 á 1873 se esportaron 26,331 kilógr., casi todos para los Estados Unidos del Norte.

158. *Rosa de Montaña*, flores de *Brownia grandiceps* Jacq. Astringente y hemostática.

159. *Sarrapia*, semillas de *Dipteryx odorata* Willd. Crece en Guayana, se esportaron por Ciudad Bolívar en 1872 á 1873: 66,663 kilógr. Aromática.

160. *Coco de Mono*, semillas de *Lecythis Ollaria* L. Contiene un aceite del cual se refiere que hace caer el pelo.

161. *Bejuco de Santa María*, trozos del tallo de *Aristolochia maxima* Jacq. aromático i antiespasmódico.

162. *Corteza de Uva de playa* [*Coccoloba uvifera* Jacq.] contiene kino occidental y es bastante astringente.

163. *Bejuco Mulato*, trozos del tallo de una bignoníacea, quizas del género *Anisostichus*. Antisifilitico.

164. *Gengibrillo*, rizomas de *Elionurus tripsacoides* HBK., fam. de gramíneas. Aromático.

165. *Corteza del Curtidor*, de *Weinmannia glabra* L. fil., árbol de la familia de las saxifragáceas que es muy comun en la tierra fria. Sirve para curtir cueros.

166. *Corteza de mangle colorado*, de *Rhizophora Mangle* L. árbol que abunda en todas las costas tropicales. La corteza contiene mucha tanina i se emplea en la curtiembre, dando al cuero un color rojizo, como se ve en la muestra exhibida bajo núm. 419. La tonelada vale en La Guaira V. 16.

167. *Corteza de Torco*, de *Croton Melambo* Krst. Aromática.

168. *Corteza de Aceite*, de *Copaifera* Jacquin Desf. Se usa como antisifilitico.

169. *Corteza de Simaruba*, de *Simaruba amara* Aubl. Guayana.

170. *Raiz de Cachicamo*, de *Echites sympliotarpa* Mey. i E. *subsagittata* R. P. El cocimiento se celebra en los reumatismos crónicos i otras dolencias semejantes.

171. *Leña de cuasia*, [*Quassia amara* L.] Guayana. Estomacal.

172. *Cabalonga*, cotilidones de las semillas de *Nectandra Puchury major* Nees. Guayana, Orinoco, Sur de Barquisimeto. Aromática.

173. *Toda Especie*, de *Nectandra Puchury minor* Nees. Guayana. Aromática.

174. *Bejuco cadena*, trozos del tallo de *Bauhinia [Cau-lotretus] splendens*, arbusto trepador que abunda en las húmedas selvas de la tierra caliente. Los tallos son mui elásticos i fuertes, i por eso se usan en vez de cordeles. Se dice al mismo tiempo que el cocimiento tiene propiedad antisifilítica.

175. *Dividive*, los frutos de una leguminosa arbórea, *Lebidibia coriarea* Schlecht. Contienen mucho mucílago i ácido tánico i son una excelente sustancia para curtir cueros. El quintal vale en La Guaira V. 1,50 á 1,75. Exportación 1872 á 1873: 753,278 kilógr., 1873 á 1874: 824,812 kilógr.

176. *Sereipo*. Fruta de *Myrospermum frutescens* Jacq. con un bálsamo que envuelve la semilla.

177. *Frutos de Sasafras del Orinoco*. *Nectandra cymbarium* Nees. Aromáticos.

178. *Hojas de miel*, de *Polypodium glaucophyllum* Kunze, familia de helechos. Tienen un sabor dulce que se parece al del orozuz, debido probablemente á azúcar de uvas y glicericina [?] La infusión se usa como pectoral.

179. *Ojo de zamuro*, Semillas de *Mucuna pruriens* DC. Se dice que la alcoholatura es un remedio contra el asma. *Zamuro* es en Venezuela el nombre del *jotecillo* ó *gallinazo* [*Cathartes urubu* D'Orb.]

180. *Escorzonera*. Raíz de *Craniolaria annua* Jacq. Tiene fama de ser un buen depurativo.

181. *Espadilla*. [*Crotalaria stipularis* Desv.] Sudorífica.

182. *Galicosia*. Raíces y tallos de *Latreillea dicarpa* Toro [Flora 1874, pág. 212.] Antisifilítica.

183. *Valeriana*. Raíces de *Iresine elatior* Rich. Se cree que es antiespasmódica.

184. *Corteza de Guácimo*, de *Guazuma ulmifolia* L. Mucilaginosa y refrescante, usada para bebidas.

185. *Raíz de China*, de *Smilax pseudo china* L. Puede usarse como la verdadera *Radix Chinæ* de las boticas.

186. *Guaco*. Tallos con hojas de *Mikania gonoclada* D. C. Se dice que posee en grado eminente la propiedad de preservar al hombre y los animales de los funestos efectos de las mordeduras de las culebras. Los curanderos del país, bajo ciertas fórmulas misteriosas, y valiéndose de los colmillos de culebras, hacen varias incisiones superficiales en ciertas partes del guaco, sobre las que depositan el polvo de las hojas secas del guaco, y administran interiormente los mismos polvos en

aguardiente de caña, con el fin de preservar á sus iniciados del veneno de las culebras. [Benítez, Principios para la materia médica del país, Caracas 1844; 2^a edición, Caracas 1869.] El autor citado refiere que en mil ensayos de inoculación practicados de diversas maneras, quedó enteramente convencido de ser incuestionable esta propiedad del guaco. De los que se someten á la inoculación se dice que están *cerrados*.

Hánsese exagerado mucho las propiedades del guaco, que además se recomienda en el reumatismo crónico y como disuiciente en las contusiones y humores duros, aun de naturaleza escrofulosa. [Benítez, obra citada.]

En Guayana se llama *guaco* varias especies de *Aristolochia*.

187 *Cañafistola*. Frutos de *Cassia Fistula* L., con propiedades bien conocidas.

188 *Raiz de mato*, de *Aristolochia dictyantha* Dchtre. y *A. barbata* Jacq. Tónica y aromática. *Mato* se llama en el país un lagarto grande (*Salvator Teguixin* Dum. Bibr.) y se cuenta que este animal corre en busca de la raíz mencionada, luego que se siente mordido por una culebra, lo que explica el nombre de la planta.

189 *Raiz de algodon de seda* [*Calotropis gigantea* R. B.] Es la *Radix Mudar* de los autores y posee propiedades vomitantes y cáusticas, habiéndose por tanto recomendado en varias enfermedades cutáneas.

190 *Zarzaparrilla* [*Smilax syphilitica* H. B. K. y Sm. *officinalis* Kunth.] Sin duda la droga más importante que se exporta del país, aunque escasea á menudo en el mercado. La exportación anual alcanza á 1.500 quintales y va para Alemania y los Estados Unidos de Norte América. *Zarzaparrilla* seca vale en Caracas 16 á 20 venezolanos el quintal, pero algunas veces es mucho más cara. Los colectores conservan la base del tallo y al formar las pacas, dejan las raíces en su posición natural, amarrando todo con algunas raíces más fuertes. La corteza exterior es de color moreno claro, á veces hasta algo rojiza; la corteza interior es harinosa y tres ó cuatro veces más gruesa que la zona leñosa; la médula es bastante considerable.

191 Extracto de *Zarzaparrilla* de Braun y C^a, Caracas.

192 Id. id. de G. Sánchez, en Maracaibo.

193 Id. id. de Guillermo Stürup, y C^a Caracas.

194 *Curare*, el veneno que usan los indios del Alto Orinoco para envenenar sus flechas. Humboldt y Schomburgk han descrito la preparación de esta sustancia del jugo lechoso de *Strychnos toxicifera* R. Schomb. y Claude Bernard ha estu-

diado sus efectos fisiológicos, que consisten en la completa aniquilacion de la funcion de los nervios motores, sin que sufran los de los órganos sensorios.

195 *Gotas Angélicas* del Dr. M. M. Ponte, Caracas.

196 *Elixir Tropical* del mismo, ambos remitidos por su inventor.

197 *Bálsamo de Gil* y

198 *Bálsamo simpático*, ambos mui buenos para curar heridas.

199 *Manteca de cacao* del país, preparada por el señor Ruz, fabrica de chocolate, llamada Al Indio.

200 *Frutos de merei* (*Anacardium occidentale* L.) Véase arriba bajo el número 102. La semilla tostada es comestible.

L.—*Tabacos*.

201 *Tabaco de Carúpano*.

202 *Id.* de *Cumanacoa*.

203 *Id.* de *Cumaná*. Estas tres clases se parecen mucho; la produccion anual es de 10000 á 12000 quintales, cada uno 8 á 10 pesos venezolanos.

204 *Tabaco Capadare* (tripa). Capadare es un pueblo situado en la costa entre Puerto Cabello y Coro. En los alrededores se cultiva mui buen tabaco, pero la produccion anual es solo de 1000 á 1200 quintales; el precio es V. 30 á 36 el quintal.

205 *Id.* *id.* (*Capa*).

Ademas hai tabaco de *Guanape* (E. Bolívar), produccion 10000 á 12000 quintales, precio del quintal 14 á 15 pesos venezolanos; *Maturín* produce 3500 á 4000 quintales, precio 13 á 15 pesos venezolanos; tabaco *Orituco*, 13 á 15 pesos el quintal, produccion anual no conocida; *Quebrada seca* (Barinas) 500 á 600 quintales, precio 17 á 18 venezolanos.

La fabrica de cigarros de M. E. Echezuría y C^a (llamada *El Cojo*) remitió á la Esposicion las siguientes muestras de cigarros y tabacos elaborados:

206. Una caja con cigarrillos de diferentes marcas.

207. Cigarros: una cajita con 100 *Media Regalía Flor fina*, el miliar V. 44.

208. *Id.* *m.*, *idem*, *idem*, *Conchas*, *Flor fina*, el millar V. 24.

209. *Idem*, *idem*, *idem*, *Media Regalía*, *Flor*, *idem* 32.

210. *Idem*, *idem*, *idem*, *idem* *Capadare*, *idem* 24.

211. *Idem*, *idem*, *idem*, *Conchas*, *idem*, *idem* 18.

212. *Rapé*, de J. F. Delgado, de Caracas.

M.—*Maderas de construccion y ebanistería*.

Venezuela posee en sus dilatados bosques un número mui

grande de preciosas maderas para todas las clases de trabajo. Hemos formado una colección de 100 de las mejores ó mas interesantes ; hé aquí la lista :

- 213 1 *Acata* (madera del tronco.)
214 2 *Id.* (raíz.)
215 3 *Aceite*, *Copaifera Jacquinii Desf.* (?)
216 4 *Aguacate*, *Persea gratissima Gaertn.*
217 5 *Aguacate cimarron*, *Persea laevigata HBK.* var.
caerulea.
218 6 *Aguanoso*, *Symploccos spec.*
219 7 *Algarrobo*, *Hymenaea Courbaril HBK.*
220 8 *Almendro*, *Geoffraea superba HBK.*
221 9 *Amarillo comun*, —?—
222 10 *Amarillo yema de huevo*, *Aspidosperma Vargasii*
DC.
223 11 *Angelino*, *Homalium racemosum Jacq.*
224 12 *Id. amarillo*, —?—
225 13 *Apamate*, (*Cumanacoa*), —?—
226 14 *Id. (de la costa)*, *Tabebuya spec.*, *T. affini DC.*
similis.
227 15 *Araguanei*, *Tecoma spectabilis Planch.*
228 16 *Birota*, —?—
229 17 *Bosua*, *Zanthoxylum ochroxylon DC.*
230 18 *Cabimbo*, (*Cumaná*), —?—
231 19 *Cacaito*, —?—
232 20 *Cacaibillo*, (*raiz*) —?—
233 21 *Caridil*, —?—
234 22 *Chañafistola*, *Cassia fistula L.*
235 23 *Cuobano*, —?—
236 24 *Caoba*, *Swietenia mahagoni L.*
237 25 *Caobillo*, (*valles de Aragua*), —?—
238 26 27 *Cartan*, *Centrolobium robustum Benth.*
240 28 *Cedrillo aceite*, —?—
241 29 *Id. amarillo*, —?—
242 30 *Id. blanco*, —?—
243 31 *Id. manteca*, —?—
244 32 *Id. negro*, —?—
245 33 *Cedro amargo*, *Cedrela odorata L.*
246 34 *Cedro*, (*Cumanacoa*), *id.*
247 35 *Cereipo*, *Myrospermum secundum Kl.*
248 36 *Cochino*, *Escallonea floribunda HBK.* Se llama
tambien *jarillo*. La madera verde huele á cochino.
249 37 *Cojobo*, —?—
250 38 *Copaiba*, *Copaifera Jacquinii Desf.*

- 251 39 *Cucharo*, lo mismo que Paraguatan.
252 40 *Curare*, —?—
253 41 *Curarire*, —?—
254 42 *Charo*, *Byrsoneime coriacea* DC.
255 43 *Dacagua*, —?—
256 44 *Dividive negro*, *Lebidibia coriaria* Schlecht., co-
razon del tronco.
257 45 *Dividive amarillo*, id. id. *albura*.
258 46 *Durote*, —?—
259 47 *Ebano*, *Caesalpinea punctata* Willd.
260 48 *Flor amarilla*, *Tecoma spec.*
261 49 *Florecillo*, —?—
262 50 *Gateado liso*, —?—
263 51 *Id. negro*, —?—
264 52 *Granadillo negro*, *Bucida capitata* Vahl.
265 53 *Id. ébano*, —?—
266 54 *Guácimo*, *Guazuma ulmifolia* L.
267 55 *Guarataro*, —?—
268 56 *Guayabillo*, —?—
269 57 *Guayabo dulce*, *Psidium Guava* Raddi.
270 58 *Guayacan*, *Guayacum sanctum* L.
271 59 *Helecho*, *Hemitelia speciosa* Kaulf.
272 60 *Hojita ancha*, —?—
273 61 *Huesito*, *Prockia crucis* L.
274 62 *Javillo*, *Hura crepitans* L.
275 63 *Kigua*, —?—
276 64 *Laurel*, —?—
277 65 *Id. amarillo*, —?—
278 66 *Macanilla*, *Guilielmia speciosa* Mart.
279 67 *Mahomo*, *Coursetia spec.*
280 68 *Majagua*, *Paritium elatum* G. Don.
281 69 *Mangle colorado*, *Rhizophora Mangle* L.
282 70 *Mora*, *Mora excelsa* Benth.
283 71 72 *Mora*, *Maclura tinctoria* Don.
285 73 *Nazareno*, *Hymenaea floribunda* Kth.
286 74 *Nogal*, *Juglans insularum* Gris.
287 75 *Orejon*, *Croton spec.*
288 76 *Palma redonda*, *Copernicia tectorum* Mart.
289 77 *Palo amarillo*, (*Cumanacoa*) —?—
290 78 *Paraguatan*, *Condaminea tinctoria* DC.
291 79 *Parapara*, *Sapindus saponaria* L.
292 80 *Pardillo*, *Cordia gerascanthus* Jacq.
293 81 *Id. negro*, —?—
294 82 *Id. id.* —?—

- 295 83 *Pinabete*, *Podocarpus coriaceus* Rich.
296 84 *Pui*, (Margarita), *Tecoma spec.*
297 85 *Quina*, *Cinchona Moritziana Karst.*
298 86 *Roble colorado*, *Tecoma pentaphylla DC.*
299 87 *Roble liso*, *id.*
300 88 *Roble veteado*, *id.*
301 89 *Sangre de drago*, *Pterocarpus Draco L.*
302 90 *Sasafras*, —?— (Lauracea.)
303 91 *Tarare*, —?—
304 92 *Tiamo*, *Acacia paniculata Willd.*
305 93 *Totumillo*, *Crescentia cucurbitina Seem.*
306 94 *Urape*, *Bauhinia multinervia DC.*
307 95 *Vera*, *Guayacum arboreum DC.*
308 96 *Id. id. id.*
309 97 *Yagüero*, (6 carne asada), *Myrsine spec.*
310 98 *Zapatero*, (Cumaná), —?—
311 99 *Id.* (Carácas), *Combretum dipterum Rich.*
312 100 *Id.* (Aragua), —?—
313 Trozos de caña amarga (Arundo saccharoides Griseb.), gramínea arborescente, cuyos tallos sirven en la construcción de tejados.
-

Tercer Grupo.

PRODUCTOS MINERALES EMPLEADOS EN LA INDUSTRIA.

314. *Cuarzo aurífero* de las minas de Guayana.
315. *Galena*, Carúpano.
316. Idem argentífera, del mismo punto.
317. *Galena*, de Tipe, cerca de Carácas.
318. Idem de Montalban, Estado de Carabobo.
319. *Piritas de hierro*, Carúpano.
320. *Plomo carbonatado*, *id.*
321. *Marmol blanco*, San Estéban, cerca de Puerto Cabello.
322. Idem oscuro, Margarita, del sitio El Piache.
323. *Actinota*, Maiquetía.
324. *Limonita*, Montalban.
325. *Carbon de piedra*, de Curamichate, Estado de Coro.
326. Idem, isla de Toas, lago de Maracaibo.
327. *Lignita compacta*, Curamichate.

328. Roca que forma la base de las minas de carbon de Naricual, Estado de Barcelona.

329. Lignita y uilla de las mismas minas.

330. Roca [esquisto] que alterna en ellas con las capas de carbon.

331. Lignita compacta, Estado Táchira.

332. Id. id. Carúpano.

333. Tierra de caracolillo, se halla en los alrededores del lago de Valencia y es el antiguo fondo de éste. Abunda en caracoles [Planorbis, Paludina, Bithynia, Melania, Physa y An-cylus] y contiene ademas gran número de diatomáceas, v. g. Epithenium turgida, E. gibba, Coconeis placentula, Cyclotella Kützingiana, Nitzschia scalaris, N. sigmaoidea, Navicula sphärophora, Gomphonema insignis [?], Odontidium mesodon, O. mutabile, Denticula inflata, D. sinuata, Orthosira punctata, O. orichalcea, Mastogloia Smithii, M. Dauveii, Pinnularia viridis.

Esta tierra es mui fértil i mui propia para el cultivo de algodon Sea Island.

334. Hierro de pantanos, Montalban.

335. Ematites compacta, Id.

336. Cobre gris, minas de Aroa.

337. Id. nativo, Id.

338. Id. sulfatado, Id.

339. Oxido negro de cobre con hierro, id.

340. Carbonato de cal, roca que forma la base de la montaña cobriza de Aroa.

341. Oxido rojo de cobre con cobre gris y óxido verde, Aroa.

342. Esquisto micáceo con cuarzo, Silla de Carácas.

343. Cristal de roca, Chacao, cerca de Carácas.

344. Espato calizo, Carácas.

345. Caliza, isla Tortuga.

346. Feldespato compacto [Carácas, Antímano].

347. Esquisto calizo, isla Borracha, Barcelona.

348. Pizarra silícica con piritas, Río Chico.

349. Esquisto talcoso, Las Lajas, entre Carácas y La Victoria.

350. Caliza fosfatada, isla del Alcatraz, Puerto Cabello.

351. Esquisto micáceo con talco, Carácas.

352. Granito, Chacao, cerca de Carácas.

353. Esquisto micáceo con esteatita i gneis, ganga de las minas de Aroa.

354. Anfíbolo con granates i piritas de hierro, La Guaira.

355. Ematites terroso, que es considerado como indicacion importante de la riqueza en las minas de Aroa.
356. Arcilla esmética, Valencia.
357. Espato calizo con piritas de hierro, San Juan de los Morros.
358. Gneis con piritas de hierro, quebrada Mapurite, cerca de La Guaira.
359. Hierro oligista, Baruta, al Sur de Carácas.
360. Urao [sesquicarbonato de sosa], Lagunillas, cerca de Mérida.
361. Sal comun, islas Los Roques.
362. Guano fosfatado, isla Orchila.
363. Id. id. Los Roques.
364. Fosfato de alumina con hierro. Los Roques.
365. Azufre sublimado, Los Azufrales de Carúpano.
366. Id. con arcilla, del mismo lugar.
367. Id. nativo, puro, Id.
368. Petróleo en estado bruto, Estado Táchira, distrito Rubio.
369. Galena argentífera de la mina *El gran pobre*, en Carúpano.

SECCION SEGUNDA.

MAQUINARIA.

El portafolio marcado con el número 370 contiene siete dibujos representando la maquinaria usada en el beneficio del café i elaboracion de azúcar. Ya se ha hecho mención de la primera al hablar del café, i la última se describirá mas adelante en el artículo dedicado al cultivo de la caña.

SECCION TERCERA.

INDUSTRIA Y MANUFACTURAS.

1.—PRODUCTOS ELABORADOS DESTINADOS Á LA ALIMENTACION.

A.—HARINAS Y OTROS PRODUCTOS ESTRAIOS DE LOS CEREALES.

371. *Fécula de plátano* [Musa paradisiaca L.] El banano es uno de los vegetales mas preciosos de la zona tórrida, i son bien merecidos los elogios del poeta en la *Silva americana*.

372. *Fécula de mapuei morado* [Dioscorea spec.] La raíz tiene apenas el tamaño de un puño cerrado, la concha es negra y el parenquima de color morado. Contiene menos mucílago que el ñame y es un alimento mui agradable.

373. *Fécula de mapuei blanco* [Dioscorea spec.] Igual á la anterior, solo que es blanco el color de la parte interior de la raíz.

374. *Fécula de ñame* [Dioscorea alata L.] Las raíces forman túberes muy grandes que contienen mucho mucílago y de 18 á 20 p \bar{S} de fécula.

375. *Fécula de batatas* [Batatas edulis Choisy].

376. *Id. de Yuca* [Manihot utilissima Pohl]. Se cultivan algunas variedades de este precioso vegetal, unas con un jugo acre y venenoso [*yuca amarga*] y otras sin él [*yuca dulce*]. Las raíces se muelen en un rallo, en seguida se esprime el jugo por medio de prensas de traccion [llamadas *sebucanes*] y el residuo tostado en budares forma bajo el nombre de *tortas de cazabe* uno de los alimentos mas importantes del pueblo. Yuca dulce da 14 p \bar{S} , Yuca amarga 17 p \bar{S} de fécula; el precio es actualmente 6 á 7 venezolanos el quintal.

377. *Fécula de la semilla de mango*. [Mangifera indica L.] Los cotiledones de estas semillas contienen mucha fécula, y esta se ha preparado como artículo de comercio en Martinica y La Reunion.

378. *Fécula de Chiga* (Inga Chiga, especie aun no descrita de leguminosas del Alto Orinoco). Las semillas se entierran por algun tiempo, y así se convierten en una pulpa de la cual se extrae una fécula de color rosado. [Véase la *Rélation historique* de los viajes de Humboldt, vol 8, pág. 312].

379. *Fécula de maiz cariaco.*

380. *Fécula de Ocumo* (Colocasia esculenta Schott) Los rizomas dan 12 p \varnothing fécula y contienen 80 de agua.

381. *Fécula de Apio* (Arracacha xanthorrhiza Bancr.), planta de la familia de las umbelíferas que se cultiva en la parte mas fresca de la tierra templada y en la fria. La raíz es de color amarillo, de mui buen sabor y da 20 á 22 p \varnothing de fécula.

B.—Quesos.

382. *Queso de cincho.* Uno de los artículos mas importantes que se produce en los llanos de Venezuela. No se esporta, pero el consumo en el país es muy grande.

383. *Queso de mano.*

En 1548 envió Cristóbal Rodriguez, vecino del Tocuyo, el primer ganado vacuno á los llanos, donde aumentó su número de una manera asombrosa. Depois lo calculó en el comienzo del siglo en 1.200,000 cabezas; mas luego la guerra de Independencia destruyó gran parte de esta cría. En 1839 Codazzi fija en 2.000,000 el número existente para entonces. Harto difícil es saber á punto fijo los ganados que hoy contienen las llanuras de Venezuela. Propietario hay, aun despues de las guerras, que no alcanza á saber el número de cabezas que encierran sus dilatados hatos, y no creemos cometer una exageración suponiendo una existencia total de cerca de un millon y medio.

Mucho ganado se envía constantemente á Carácas y á los otras ciudades, ó se esporta á la Nueva Granada. Mui considerable es tambien el número de cueros que se embarcan para el exterior, como hemos dicho en la Introducción á este catálogo.

Las vacas de los llanos dan 5 ó 6 botellas de leche al dia, y se ordenan durante 8 meses en el año, de modo que de una vaca se obtiene poco mas ó menos 1.200 botellas anuales. Cien botellas de leche dan 25 lbs. de queso, que valen actualmente V. 4, precio por mayor. Un hato con 200 vacas produce por consiguiente 600 quintales de queso, que representan un valor de 9,600 venezolanos. En los meses del verano, cuando escasea el pasto, sube el precio del queso á 24 venezolanos y mas; en Carácas oscila entre 28 y 40 venezolanos.

La produccion de leche es mui lucrativa en el vecindario de las ciudades, donde hai mucho consumo. Mantequilla se pre-

para poco, v. g. en la colonia Tovar. Se observa que buenas vacas traídas de Inglaterra ó de los Estados Unidos, que al llegar dan aun grandes cantidades de leche, pronto quedan reducidas á 5 ó 6 botellas diarias á causa de la falta de pastos adecuados y succulentos.

F.—*Azúcar de todas clases y trabajos de confitería.*

384. *Azúcar de Guatire*, pueblo al Este de Carácas.

385. *Azúcar refinado* de la hacienda La Quebrada, cerca de La Victoria, propiedad de los señores Eraso Hermanos, administrador Sr. Abelardo Arismendi.

386. *Papelón* ó azúcar bruto como se produce generalmente en las haciendas de caña.

El cultivo de la caña constituye un ramo muy importante de la agricultura del país. Se cultiva ahora esclusivamente la caña de Otahiti; la caña criolla ha desaparecido y la caña salangana no corresponde á su fama. La caña se siembra en las tierras nuevas por estacas que tengan dos ó tres yemas, y generalmente de semilla tendida en surcos longitudinales, llamándose *semilla* las puntas de la caña, que contengan dos ó tres hojas. Los riegos se arreglan segun la estacion, de manera que ni falte el agua, ni sea excesiva. La caña florea por el mes de octubre, y en este tiempo no debe cortarse aunque esté en sazon. Segun la localidad se puede proceder á la cosecha á los 11, 18 ó 24 meses. Esta se hace cortando la caña en trozos más ó menos iguales que se llevan al edificio donde se halla la maquinaria. Ella pasa primero por entre los cilindros del trapiche; el jugo ó guarapo corre por cañales á la sala de pailas, donde se reune en el estanque de depósito, del que van surtiendo los fondos segun su capacidad y á medida que se está haciendo el cocimiento. Las hornallas se alimentan con el mismo bagazo ó residuo de la caña despues de esprimido el zumo. En los trapiches se obtiene generalmente solo las dos terceras partes del jugo que hai en la caña. Un tablon (10.000 varas cuadradas) da en número redondo 1.000 quintales de caña, que contienen 90 pés ó sea 900 quintales de jugo, de los cuales se sacan solo 600 de guarapo; los 300 que quedan en el bagazo representan una pérdida de 54 quintales de azúcar.

El cultivo de la caña no hace progresos en el país, la producción de azúcar no basta para el consumo, de modo que se importan algunas cantidades de azúcar del extranjero, á pesar de su alto precio.

Se calcula que 25,000 tablones ó 17,500 hectáreas están cultivadas con caña. Un papelón pesa 4 libras, 64 papelones

forman una carga, que segun la estacion se vende al precio de 8 á 12 pesos venezolanos.

Ademas de azúcar producen las haciendas grandes cantidades de *aguardiente de caña*. La carga (56 litros) cuesta actualmente V. 6.40 a 7.20; poro el precio varia mucho segun la estacion.

387. *Conserva de coco*, del albúmen de los frutos de *Cocos nucifera L.*

388. *Jalea de Duraznos*. (*Amygdalus Persica L.*)
389. *Dulce de Guayaba*. (*Psidium Guava Raddi.*)
390. *Jalea de Membrillo*. (*Cydonia vulgaris Pers.*)
391. *Dulce de Duraznos*.
392. *Dulce de Calabazas*. (*Cucurbita spec.*)
393. *Dulce de Higos*. (*Ficus Carica L.*)
394. *Dulce de Limoncitos* (*Citrus spec.*)
395. *Dulce de Cabello de Angel*. (*Cucurbita melanosperma A. Br.*)
396. *Dulce de Toronjas*. (*Citrus Peretta Risso.*)
397. *Dulce de Guaníbano*. (*Anona muricata L.*)
398. *Dulce de Icaco*. (*Chrysobalanus Icaco L.*)
399. *Jalea de Manzanas*. (*Pyrus Malus L.*)
400. *Dulce de Naranjas*. (*Citrus Aurantium L.*)
401. *Dulce de Membrillo*. (*Cydonia vulgaris L.*)
402. *Id. Piña*. (*Ananassa sativa Lindl.*)
403. *Plátanos pasados*. (*Musa paradisiaca L.*)
404. *Cambures pasados*. (*Musa sapientum L.*)
405. *Chocolate*, remitido por la fábrica *La India* de los señores Fullié Hermanos en Carácas. Este excelente chocolate, preparado con el mejor cacao de Carácas, recibió una medalla de mérito en la Exposición Universal de Viena (1873).

I.—Bebidas espirituosas.

406. *Vino de flores*, preparado de miel por el Sr. Dr. F. Bolet, Petare.
407. *Vino del jugo de Naranjas dulces*, del mismo.
408. *Ron*, del señor L. Badillo, La Guaira.
409. *Ron de Carúpano*.
410. *Aguardiente de miel*, Dr. Bolet de Petare.
411. *Amargo de Angostura del Dr. Siegert*. La fábrica de este afamado licor estaba ántes en Ciudad Bolívar (Angostura), pero se ha trasladado últimamente á Puerto España, isla de Trinidad. El amargo de Siegert recibió una medalla de mérito en la Exposición Universal de Viena (1873).
412. *Amargo de T. Meinhard*, Ciudad Bolívar.
413. *Vinagre doble*, fábrica de G. Fischer, Carácas.

TEJIDOS Y BORDADOS.

414. *Algodon torcido* en pabilo, fábrica de Machado en Las Adjuntas, cerca de Carácas. Se emplea en el país especialmente para la fabricación de alpargatas, especie de calzado que usa la gente del pueblo.

415. *Un pañuelo bordado en rejilla*. Este trabajo se hace sacando primero los hilos de la tela que se emplea, y después bordando encima.

416. *Pañuelo bordado de soles*, hechos de hilo y cosidos á la tela del centro. Modo de bordar que se usa en Maracaibo.

417. *Hamaca de algodón*, de la isla de Margarita.

418. *Chinchorro de Cumare* adornado con plumas, obra de los indios del Alto Orinoco. *Cumare* es el nombre venezolano del *Astrocaryum vulgare* Mart., especie de palmeras que llaman Tucum en el Brasil, y Chambira en el Perú. La epídermis de las hojas da hilos finos y mui fuertes que se emplean para chinchorros y otros tejidos.

CUEROS PREPARADOS.

419. *Suela colorada*, curtida con corteza de Mangle.

420. *Suela blanca*, curtida con dividive.

421. *Cuero de becerro*, todos los tres números de la curtiembre de los señores Serrano Hermanos en Catia, cerca de Carácas.

PLUMAS Y OBJETOS TRABAJADOS CON ELLAS.

422.—*Ramo de claveles*, hechos de plumas por una señorita de San Fernando.

TIPOGRAFÍA, LITOGRAFÍA, ENCUADERNACION.

Los volúmenes que se hallan en la sección literaria pueden servir al mismo tiempo como muestras de la tipografía venezolana. En Caracas hay varias imprentas muy bien organizadas y con los mejores aparatos de los tiempos modernos, como en primer lugar la de "La Opinión Nacional," propiedad del señor Fausto Teodoro de Aldrey, y además la Imprenta Federal, propiedad del señor Lino Duarte Level, la Imprenta de Espinal y Hijos, que fué una de las primeras en el país, la Imprenta Nacional, y la del señor Fombona. Ya hemos dicho en la Introducción que hay además imprentas en las capitales de todos los Estados, habiendo subvencionado el Gobierno su establecimiento, penetrando de la convicción de que la prensa es una de las condiciones más poderosas de todo progreso material y intelectual.

423. Método de caligrafía, publicado por la litografía de H. Neun, Caracas, 1875, grabado por Jorge Laue.

424 á 433. Muestras de música litografiada, publicada por A. Rothe, Caracas; que al mismo tiempo servirán para dar una idea del carácter de este arte en Venezuela.

Los trabajos de encuadernación, están representados en primer lugar por los volúmenes de publicaciones oficiales que se hallan en la sección literaria, y que fueron encuadernados por el señor José Cruz Leon en Caracas. Además, hay bajo el número

434. Dos libros en blanco, rayados, para uso del comercio, que fueron comprados al señor A. Rothe, quien ha empezado la fabricación de este artículo en el país.

De artículos para vestido llamamos la atención al número 435, que contiene 3 sombreros de fibras de palma, de la isla de Margarita, y a los peines de carei de la misma isla, que se hallan bajo el N° 436.

437. Jabón ordinario de la fábrica de Anauco, Pellier & C^a Caracas.

438. Jabón de Serrau & C^a, fábrica en la Alcabala, Caracas.

439. Jabón de la fábrica de Olegario Meneses, Maiquetía, quien remitió las muestras para ser enviadas a la Exposición.

440. Un surtido de velas de estearina, fábrica de Pellier & C^a, Anauco, Caracas.

441. Buce de vagre, vejigas natatorias de un pez del mar Caribe; se usan como cola.

442. Cola, fábrica de Luis Wichmann, Caracas.

OBRAS ARTÍSTICAS, LITERARIAS, CIENTÍFICAS Y DE
ENSEÑANZA.

443. *Mapa postal de los Estados Unidos de Venezuela*, por el señor R. Chirinos.
444. *Mapa de la República de Venezuela*, por Bonifacio Coronado Millan. Contiene ademas del mapa muchos datos geográficos é históricos, pero no tiene el dibujo del terreno.
445. *Mapa del distrito de minas de Upata en Guayana*, obra manuscrita del señor Carlos Siegert, que servirá de complemento á la sección mineralógica de la colección.
446. *Album de Cardcas y La Guaira* ó colección de 21 vistas fotográficas de ámbas ciudades, por Salas y Tovar, encuadernado por A. Rothe.
447. Cuadro que contiene las nuevas monedas de Venezuela, mandadas acuñar por el General Antonio Guzman Blanco. Son las que siguen: Oro: 20 venezolanos, 10 venezolanos; 5 venezolanos, y 1 venezolano; plata: 1 venezolano; 0.50 cent. 20 cént., 10 cént. y 5 céntimos. El oro tiene 900 de lei, la plata 835.
448. Recopilacion de leyes y decretos de Venezuela, formada de órden del Ilustre Americano, General Guzman Blanco. 6 vol. 4º Caracas 1874.
449. Mensaje y Documentos (Libro de la Cuenta) 1873.
450. Memorias de Hacienda y de Crédito Público 1873.
451. Memorias de Interior, Relaciones Esteriores, Instrucción Primaria, Fomento y Guerra, 1873.
452. Memorias de Fomento, Guerra y Relaciones Esteriores, 1874.
453. Memoria de Hacienda y de Crédito Público, 1874.
454. Constitución y Documentos relativos á su reforma, 1874.
455. Mensaje y Memorias, 1875.
456. Memorias de Hacienda y de Fomento, 1875.
457. Negociacion de límites entre Venezuela y Colombia en 1874 y 1875.
458. Lei estableciendo la Dirección general de Estadística.
459. Memoria de Estadística, 1873.
460. Primer Censo, 1873.
461. Estadística mercantil, 1874 y 1875.

462. Estadística de los Estados Barcelona, Carabobo, Falcon, Guárico y Zulia, 1875.
463. Los Códigos nacionales.
464. Sanojo, Instituciones de derecho público venezolano. 4 vol. 8º. Caracas 1873, 1874.
465. Sanojo, Comentario del Código de Comercio de Venezuela. 2 vol. 8º. 1874. 1875.
466. La Tertulia. Semanario de literatura, ciencias, artes é industrias. 3 vol. 4º.
467. Codazzi, Resúmen de la Geografía de Venezuela, Paris 1840.
468. Baralt y Diaz, Historia antigua y moderna de Venezuela. 3 vol. Paris 1841.
469. Vargas, Lecciones de Anatomía leidas en la Ilustre Universidad de Caracas, 2 vol.
470. Larrazábal, Vida y Correspondencia del Libertador Simon Bolívar, 2 vol.
471. Maitin, Poesías, 1 vol.
472. Giraud, Historia del Derecho Romano, trad. por Jiménez.
473. Camacho, Primer libro de poesías.
474. Biblioteca de Escritores venezolanos contemporáneos, publicada por J. M. Rójas.
475. Tejera, Venezuela pintoresca é ilustrada. Tomo I. Doce ejemplares.
476. Carreño, Manual de urbanidad y buenas maneras, 1874.
477. Blanco, Educacion del alma, 1868.
478. Rojas, M. A. El Reino animal, 1874.
479. Benítez, Principios para la materia médica del país, 2º edición, Caracas, 1869.
480. Pompa, Colección de Remedios indígenas. 1868.
481. Irady, Curso completo de Teneduría de libros, 1863.
482. Burnouf, Método para estudiar la lengua latina, trad. p. Carreño y Urbaneja, Caracas, 1849.
483. Blanco, G. A., Taquigrafía castellana, Caracas, 1868.
484. Martínez, Manual de ganaderos, 1838.
485. Alfonzo, L. G., Breve análisis del pasado de Venezuela, Caracas, 1872.
486. Coronado, Teneduría de libros por partida doble, Caracas, 1867.
487. Toro, Descripción de los honores fúnebres consagrados á los restos del Libertador Simon Bolívar, Caracas, 1843.

488. *El Instructor Popular*, periódico publicado por Amedoro Urdaneta.
489. *Rivodó*, Nociones de Ortología castellana, 1874.
490. *Idem*, Prontuario de acentuacion castellana, 1873.
491. *Montes y Camejo*, Arte de hablar y escribir correctamente la lengua castellana, Ciudad Bolívar, 1870.
492. *A. Bello*, Colección de poesías originales, con apuntes biográficos, por Torres Caicedo. Carácas, 1870.
493. *H. M. de la Guardia*, Colección de poesías originales, Carácas, 1870.
494. *Caulin*, Historia corográfica de la Nueva Andalucía. Reimpresión de Carácas (1841) de la antigua y rarísima edición de Madrid (1779).
495. *Ernst*, Primer curso de aleman segun el método de Ahn. Carácas, 1874.
496. *Salneuve*, Tratado elemental de topografía, arreglado por Olegario Meneses, Carácas, 1857.
497. *González, J. V.*, Manual de Historia Universal, Carácas, 1869.
498. *Rojas, A.*, Geografía de niños para uso de las escuelas primarias. Carácas, 1875.
499. *Rojas A.*, Primer libro de Geografía de Venezuela, Carácas, 1874.
500. *Rojas, A.*, Primer Libro de Geografía de Smith. Carácas (no año).
501. *Suárez, J. M.*, Rudimentos de Música. Carácas 1873.
502. *Ernst*, Nuevo método fácil y práctico del idioma francés, segun el método de Ahn. Carácas 1865.
503. *El Lenguaje de las flores*. Carácas 1867.
504. *Mendoza*, Lecciones elementales de lengua inglesa, segun el método de Ollendorff. Carácas 1866.
505. *Id.* Lecciones elementales de lengua francesa, segun el método de Ollendorff. Carácas 1874.
506. *La Citolejia*, nuevo método de lectura sin deletrear. 1871.
507. *El Amigo de los niños*. 1872.
508. *Catecismo histórico ó compendio de historia sagrada*. 1874.
509. *Carreño*, Compendio de Manual de Urbanidad. 1874.
510. *Montes*, Compendio de Aritmética práctica. 1873.
511. *Echeandia*, Compendio de Aritmética razonada. 1875.
512. *Muñoz Tébar*, Catecismo del sistema métrico decimal, 1873.
513. *Irady*, Aritmética comercial, 1874.

514. *Gonzalez Rodil*, Gramática para niños, 1874.
515. *Blanco*, Gramática castellana elemental, 1874.
516. *Gonzalez*, Compendio de Gramática castellana, segun
Salvá y otros autores, 1874.
517. *Almanaque* para todos, de Rojas Hermanos, 1871,
1872, 1873, 1875.
518. *Olmedo*, La victoria de Junin, Canto á Bolívar, 1872.
519. Poesías del venezolano R. Arvelo, Carácas, 1867.
520. Biblioteca de la Risa, 1874.
521 *Sales Pérez*, Lo que siembras cojerás. Comedia ori-
ginal de costumbre en 3 actos y en prosa, Carácas 1869.
522 *Bolet Peraza*, A falta de pan buenas son tortas. Co-
media original de costumbre en prosa, Carácas 1873.
523 Certámen literario que la Academia de Ciencias Polí-
ticas y Bellas Letras de Carácas consagró á la memoria del Liber-
tador Simon Bolívar el 28 de octubre de 1869.
524 Proclamas de Simon Bolívar, Libertador de Colombia.
525 *Gonzalez Rodil*, Las fiestas de la Pascua, 1868.
526 Flores de Pascua. Colección de composiciones escritas
por venezolanos, Carácas 1861.
527 Historia de la química tomada del manual de Brande.
Introducción al curso de esta ciencia por J. M. Vargas, publ.
por uno de sus discípulos. (Dr. M. V. Díaz.) Carácas 1864.
-