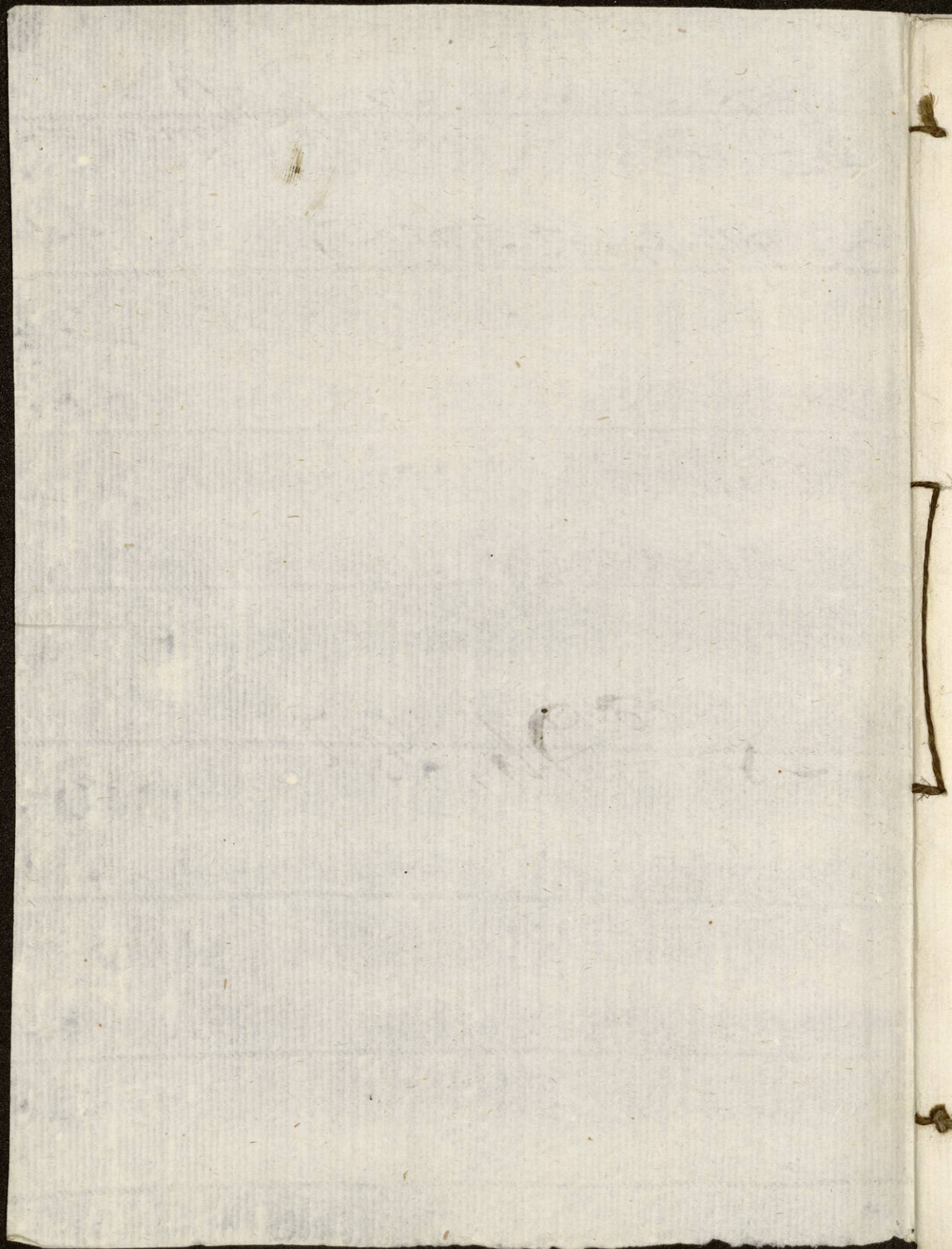


R. 3613

Divertacion sobre la Siniencia
de D.ⁿ Fran.^{co} Abca,

B-18-50

N.^o 94, 87



Descripción de la
 Diferencia de la
 Pimienta
 y Fran. Aldea.

[Faint, illegible handwriting, likely bleed-through from the reverse side of the page.]

26^t
 Descripcion de la Pim.
 Diverstacion Botan^{ca}

En la traduccion celebre del famo-
 so Antonio de Nebrija Cathe-
 dratico de ella en Universidad de
 Alcala de Henares, Collegial del
 tri lingue, vulgo texlingue; digo q.
 en la traduccion del Griego al lati-
 no, pedaci Dioscorides Anacerbei
 en el libro 2.^o Capit. 176. nos propone
 el de la Pimienta (de pipere) dice
 Dioscorides que la Pimienta es
 un vrese, y pequeño Arbol, que se
 cria en la India, que en sus prin-
 cipios da un fruto largo como si-
 liguia que es la pimienta larga,
 en la parte interior muestra al-
 gunos granos debiles, que seme-

lando e del mismo pasan a pimienta
imperfecta a el estado semu estro
en rrazimos cuos granos son los
que conozemos; los se gusro a cerbo
da por pimienta blanca, los que se
acopian del estado semu madurez
por la Negra.

A la Verdad estan Confuso
Dios conides enru explicar^{on} que pare
ce ignoro enteramente qual fuese la
planta de la Pimienta; es la prueba;
si el Arbol es Siliquoso? Como da
Bayas? y si Bayas? Como Siliquas?
Nõ abirto ningun Naturalista ni
por la industria que una misma plan
ta se fuxor opuestos, su Comentario
Mathiolo, conociendo esta Verdad, y
que Dios conides ignoro el predicho
Arbol, da un brebe rrazonamiento

desando el desengaño ala posteridad
atendiendo ano encontrar
uniformidad en los Autores que hablan
de la pimienta; no obstante que este
fruto era abundante en España
conducido por los Patricios, la dici-
cion conviérte en que theophrasto
con otros constituyen dos generos de
pimienta, redonda una, como los
Jexos con una cobijadura larga, tur-
bia, Caxme al modo de las Bayas de
Laurel, negra por la parte exterior,
y otra como la pimienta de redormi-
dexar; pero como Plinio diere noticia
de quella planta que llebaba la Pimi-
enta, y que acada para se hallaba, o
encontraba ala fiente del monte
Caucaso, mostrando nos la ermejan-
te a el Embrio, y distar esta de la

2
anterior en no estar en folículos, y theo-
phrastus diga que el árbol qu'ellebala
pimienta, y se halla ala fiente del
monte Caucazo, con otros muchos y di-
versos arboles aromaticos, no tiene
la figura de embudo, sino la del lla-
mado por los Griegos Agnon, y los
Latinos Cartum, y nosotros vites,
(naze laduda) haria en lugares pe-
dregosos, asperos, e impracticables,
alos hombres, motivo de exolo avi-
tacion, y Cuebas de Alomas, y Conesfor-
las que como Labradores contribuen
alos Indios del afan de su cosecha
por que las vimbican y las infuixias
y los Leones que las acechan, ya pa-
a alimento, ya para medicina, y la
acopian en la forma siguiente;

2

Acercanse los Indios al pie del monte hacen exas abajo de los árboles, ga-
tean de ellos cortan las Bayas, condu-
centlas al lugar prebenido arrojan-
la con desprecio, como sin cuidado y
diligencia; prevenciando las Monjas
esta vendimia de elejos, luego q̃
anocheze con gran diligencia, y cuida-
do ymitando la obra de los Indios,
contribuyen a esta tarea, y los que
estando en el reposo de la Noche des-
cansando, hallan quando vuelven
en las exas. Copiosos montones de
Pimienta.

Estas autoridades son amibex
o puestas, buelbo a Dios coñides; dire q̃
el Arbol que lleva la Pimienta, es
iliguoro, supro pio, y natibo lugar

la India, y que se halla acada paro,
(que es vulgar) seare el turme foxo.
Clave 2. serion T. Genere S. que
dize Capricum siliquis longis pro-
pendentibus contra nota al folio Vol.
e Caspar. B. p. que nombra ari Pi-
per Indicum Vulgarissimum, hemos
dado con el pimienta, y salido a Dios-
corides, bamos con theophrasto que
nos propone el arbol de la pimien-
ta del anor ellos Griegos, e Nostro-
tros Viter.

Viter Auctor Fructus Duplex

El uno fructifica en el aspecto e
sus o/as, a el modo de la uauce, con otra
agradable es porerme los xramos con
dificiles e romper la simiente como
la pimienta: Otro mas Tamoro con
o/as lanuginosas, flores quina, y

Otra parte purpureas; Dioscorid.
con los Latinos nombran estas Plan-
tas Amexinam Salicem, por otros
Piper agreste: El uso de estas simen-
tes como fruto & pimienta para varo,
max las comidas fue prohibido en Es-
paña por N.^a Pragmatica por ser
opuesta ala fecundidad, Oy se hallan
algunas reliquias de este nombre y
uso en algunos lugares de la Alca-
ria como en Sacedon, que en un
Corral avita el Agno-Casto, con el
de raice tenido por los Naturales
su fruto con el nombre de Pimienta.
Atheneo afirma solo que el nombre
de pimienta es peregrino, asi surcan-
do los Portugueses, al cuidado, y expen-
sas de su soberano, ala parte Mexi-

diomal e N-las Liburnicas, que con-
 finan con la Calabria & hasta
 la buelta, y Direccion de la Africa, y
 la España, dicho vulgarmente, es-
 tre de Tibaltar, dando fondo en dis-
 boa, dieron noticia a quella planta q.
 producia la Pimienta, trepaba por los
 Arboles arriba, y era varmentosa
 como la Yedra, e igualmente se en-
 trepaba a las Cepas, y a los troncos im-
 mediatos; sus Ovas eran largas con-
 venas desiguales, mas mas obscuras
 que otras en una misma planta,
 su fruto verde en el principio y ve-
 tado, y perfectamente maduro Negro
 el que recojian, y secandolo a el sol
 se disminuia algo un tanto agrotura,
 no tubo porque se arrugaba, y tien

3. Del mismo modo que la bemoz; los Na-
tuxales distinguen esta planta en dos
especies, a saber macho, yembra, la
diferencia es sexlauma maior que
la otra, aunque el fruto sea el mis-
mo como lo mis tuxan sin diferen-
cia. Moyes Charas en la composi-
cion della triaca dice que la Pimien-
ta Negra, y Blanca es una misma;
de este mismo ventix es una Phar-
macopea: estas dos autoridades propo-
nen la artificiosa maceracion en
el agua valada con la que inchan-
dose la cutis facilmente es desnuda
ella quedando blanca; pero si la pimien-
ta negra fuese desnuda de su cu-
tis negro para volverla blanca, como
no ves nudo al cutis negro pudo ser

8
nudar se del cutis blanco que le queda
pues la pimienta negra aunque mas
se opongan, sus arrugas se distinguen
en ella algunas raías, ó canales, su
negura penetra mucha parte del len-
tío, a la pimienta blanca clara m.^{te}
se le distinguen las raías, y no obsu-
recido no tanto la m.^{te} parte del cen-
tro pero ni la superficie, una y otra
constran una pequeña cueba que
encierra una sim.^{te} aun redondo pun-
tiagudo, aunque diminuta, y casi in-
perceptible por falta de jugo, la pim.^{ta}
blanca, a la pimienta negra se dis-
tinguen por la general, no solo en el
color, sino en su cuerpo, es mayor algo
el de la blanca que el de la negra; se ex-
plica que por la maceracion que se
hizo siendo negra se inchó y quedó mas-

Corpulenta, escierto que de ratiua de es-
ta humedad se quedaria en un mis-
mo espacio con otra particularidad
quedes nuda de mcutis negro por la
maceracion del agua calada, y no es
nuda por se segun esto, y se ve de la cu-
tis blanca debia quedar este segun
ella blanca pretendida coarugada
como el de la negra quando no por la
involucion por la penetracion de la
sal en la dilatacion.

Yo me opongo a quella pimien-
ta negra apartada de mcutis por
medio de la expresada maceracion
y queda o no wax como exponer
Lemeri; igualmente quella pimien-
ta blanca pero contra digo, quella pi-
mienta blanca, y negra sean una
misma pimienta sin que dese a

sex indurata o fabricacion al folio
6. de la Pharmacopea Sunitanica
en dicho año 1727. dire a ben
Uegado a aquella Ciudad gran porcion
de pimienta blanca contra hecha -
mas blanca por dentro que por fuera
su cuerpo como la negra asi mismo
arrugada meno aguada que la pimien
ta Negra.

Pero Acosta mas bien nos
sacaba de esta duda en su tratado
de Drogas Medicinales, y como testi
go de vista expone que la planta
quella es el fruto de la pimienta Ne
gra abito en gran cantidad donde
bien la planta de la pim.^{ta} blan.^a en m.^{or} cantidad
clara mente parece que la pimien
ta blanca no es fabricada por la mac
eracion de la Negra sino que son natura
les y colores.

11. Asi mismo dibujo un bastago, racimo, y oja, del Natural, y añado q
ai tan poca diferencia quero lo sepa
lla la oja de la blanca menor exa-
sa, y algun tanto mas blanda que
la de la pimienta negra.

El diidix los Naturales la
pimienta Negra en Macho, y Embra
es porque en unas allan las ojas e
un bexee claro, las fibras distantes p.
igual orden y l en las Embra; y las
obscuras, o que mezean con venas des-
iguales Macho.

El bastago que conduxo Acon-
ta, consta de una raiz fibrosa poco pro-
funda en la tierra, el bastago sarmen-
to anudado a trechos toda su circun-
ferencia, cada uno de los que se explican

por una parte en una oja lam uó bava
con venas del modo alas ojas se llaman
ten guercas, y en la otra en un raci-
mo de fruto compuesto de 50, otras gra-
nos avia cada uno aun pezon, que sien-
do en su principio verdes pasan madu-
ros amargos. Dilatase su cultivo en un
saxmiento puesto en la tierra a xi-
mado a los arboles sube por ellos asta
su eminencia por ser voluble con este
cuidado se haze domestica la que an-
tes era silvestre, y agusto amargo
que solo se bria para comex infun-
dida en vinagre, cuió adobo llaman
Achar, criase en Malabar, Costa
del cabo de Comorin asta Camaron
Guida á runda, y algunas libras de Jaoa
la mepe setiene por la que estacuada

Malabax: 27

pero la pimienta blanca se ha
lla en todas estas partes aunque en
menor cantidad.

El Nombre que Nosotros de
mos pimienta llaman los Latinos
piper, los Portugueses pimenta, los
Catalanes pebre, los Italianos pepe
los Franceses poivre, en Turco pesser
en Ingles pepper, los Turcos bitar, y en
los ultimos alabianca pimienta dacha
che. Bajo este Nombre pimienta
se comprenden muchas plantas piperi-
feras, adober, Larga, Blanca, Negra,
Etiopica, Caudada, Camarin, Febel, ta-
bel &c. De la mucha dumbre de ellas so-
lo tememos los Europeos en lo, la Negra
Blanca y Larga; las dos proximas que
dan ellineadas, y se cultivan en Tabá

Malabax, Malaca, Sumatra, y otras.
muchas partes, una, y otra son con/e
mexes como ba expreso no tienen may
distincion quella que nos ottra Veemos
entre las vides que el fruto es negro
y entre las que son dotadas del fruto
blanco, Clusio & Ortoicon lib. 1. Cap. 89.

La pimienta larga que se
cra en Bengala, toa, y que combie
nen en ex planta sax mentora con
ofas como la pimienta negra aunque
menores, y que no rube a tanta altu
ra se halla asi mismo en las Islas
Philipinas como las pimientas blan
ca, y negra, Carrela, Clabo, y Nuez
especier lo expreso en un proyecto q.
en el Reynado del S.^{to} D.^{no} Fernando el
sexto prevengo D.^{no} Nicolas Noytan

5. Nicolò de Nación Ingles, y Confirma
ma el p.e. Pedro Mexillo de la
della Compañia de Jesus. Autor de la
Historia Geographica de las Islas
Philippinas, y nombran con el titulo
de Buio buio, y los Mexicanos varía,
tlantlanuaie en ex sus o.s. ma.
roxes, y mas agudas es solo su distin
cion con la de Ica negra; y cha
llan varias plantas de esta pimien
ta como el Buio ramo D. vinla g.
cita Moraxdes Medico de rebilla, a
el folio 86. de su Historia medicinal de
las cosas que se traen de las Indias
Cauadas en Cantalera y tiene por
mejor que la Oriental.

El fruto de esta planta es
largo de una o mas pulgadas, que

so como una pluma compuesto de
muchos granos unidos en buena
orden estrechamente que compo-
nen un solo cuerpo, por la parte ex-
terior blanquecino como xocoato
con axima despues el que se desu-
bre un paxo xopo, y por lo interior
ceniciento.

Estos granos estan aridos-
aun exellamo el que pende de un lax-
go pero no lo queda motibo a que algu-
nos lo tengan por lulo como lo queda
el cauce: y como el gusto de la pimi-
enta blanca, y negra no teniente en
esta figura, y todas estas tres plan-
tas sean samentosas con gusto
agudo inclinan estas por ala cle-
matitis, tanto la opinion que com-

prende ala pimienta larga & no
ta la por lulo como ala blanca, y me
ora clematidis, y meo y me con tra
maxia si por el adorno, y figura, o
lo se distingui en las cosas ami con
ta inteligencia que no todo lo que
tienen abito son Trailes; escierto
y me combengo en que el fruto de la
pimienta larga es en exe, afigu
ra de la cola de gato pero si es fru
tu aflore con unto donde estan las
escamas que guardan estos granos?
O que nos dicen de ellas y sus flores?
Donde o por que regla es lulo?

Si la pimienta Negra y blanca
son clematidis? O se comprende de la
por el exe nombre? es por el sarmen
to como ella? endonde se en cuenta f.

6
Este fruto se coge oñie en cabeçulas?
donde se hallan en eneros, frutos los
Capilamentos deviles en que debian
terminar? ninguno los manifiesta
pues ni tengo la pimienta larga por
lulo, ni la Negra y Blanca pimienta
por clematidis, faltandoles estas notas
Características, como a los que esto preten-
den las reglas ven con conocimiento: Con-
fieso que veria tener menudad proponer
al Colegio aciegas este Carácter tan
esencial, y era mejor modo pense esta
falta por no aborlar bisto floridas, ni
temerlas ala mano.

El fruto de estas fructas se coge
en el mes de Otomero que es quando tie-
nen su madurez, y sus propios colores.

La pimienta Negra debe ser

6. La mas nutrida, limpia, unida, y picante, pesada, y mui acre al gusto, es ^{la} m. ciriba atenuante resolutiva aperitiva, remite ala malignidad de los humores, deseca las ventosidades, y es ^{la} t. exnutatoria.

La pimienta blanca es mas gruesa que la pimienta Negra, pesada, nutrida, mui limpia, y menos picante que la Negra, sus facultades son las de la pimienta Negra pero mas debiles, y blandas en su operaz.

La llamada larga, aderec. Cumplida con granos bien nutridos, pesada, unida, la mas fuerte no cae comida el gusto de la pimienta Negra mas picante, y menos acre. Es carminativa aperitiva y propia para reno-

fixa la malignidad de los humores.

Combienen los Chemicos en
que la pimienta Negra abunda de
sal volatil, y fixa medianamente
de aceite; la blanca en menos can-
tidad, y la larga mucho sal volatil
y aceite.

Los vnos vulgares de la pim.^{ta}
Negra todos los saben por no allarse
cocina donde nose encuentre; bien q.
todas tres entran en la medicina-
como en el Diatrimum piperum, y lo q.
mas es en el precioso Antidoto ala
Triaca de Nro College ya por sus fa-
cultades muy propias a este compues-
to como lo manifestan sus efectos.
ya para refrenar del Opio dicelo
Boerave Historia Quab de Plantas.

folio 362. qui Opium arumere, a-
suebunt deuescere non possunt;
nam si tempore quo arumere soliti
sunt, non presens sit; tum in ani-
mi diliquium cadunt; si vero tum vi-
num Creticum cum paulo pipere su-
mant (ut Milites in Asia faciunt)
hoc dagnum reuocant.

Pl^{co} de la Alder
38

