

CONFERENCIA XIII.

DE LOS ÁRBOLES DE HUERTA Ó FRUTALES.

Hoy, dijo D. Eusebio, nos ocuparemos de algunos árboles frutales. Dijimos el otro día que el *cedro* entre los árboles tiene el nombre de rey, y hoy añadimos que la *palma* es la reina, y que de todos es proclamada por tal y la llaman palma real.

Hay muchas variedades de palmas. La mas elegante es la real; tiene vistoso y elevadísimo airon, mecido en las nubes al arrullo de las brisas tropicales.

De la palma se aprovecha el fruto, el escobajo del racimo, las hojas ó frondas, el tronco, las raíces, y hasta la sávia que fermenta en vino.

El fruto ó dátiles á veces es preciso hacerlos hervir en agua dulce, luego de cogidos en sazón, y despues se dejan secar, y es muy buena comida.

Práctica 1.^a Requiere el terreno arenisco, húmedo y salobre.

2.^a Se propaga por simiente, y mas bien por hijuelos barbados y por cogollos desga rrados por el mes de abril ó mayo.

Si se quiere propagar por semilla, se toman dátiles bien maduros, sin hervir, y se colocan tres cuesquecitos juntos, y en la misma direccion tendrán su pico. Luego se atan de por medio con una cintita de papel de modo que no cubra los dos extremos; al efecto se tendrá una caja ó vaso lleno de tierra abonada de estiércol y ceniza, y por cada espuerta de esta tierra dos libras de sal comun. Se sembrará por el mes de marzo, y se regará con agua salada dos veces á la semana, y despues á su tiempo se trasplanta.

La palma que fructifica los dátiles tiene los dos sexos en piés distintos, por lo cual es necesario que la planta de flores masculinas no se halle muy distante de las que las llevan femeninas y dan fruto. Lo mejor es la fecundacion artificial, cortando las flores del macho, y poniéndolas junto á las de las hembras.

Las otras palmas que no dan dátiles dan palmiche para los puercos, que les gusta mucho y les aprovecha.

El naranjo.

Es un árbol agradable por el color de sus hojas permanentes, aroma de sus flores, aspecto y sabor de su fruto.

Práctica 1.^a Requiere terreno sustancioso, fértil y algo ligero, bien labrado y abonado, y gusta mucho de cenizas de hojas y de orines humanos echados en un hoyo cerca sus raíces. Así

crecen hermosos y fértiles y dan muy buen fruto.

2.^a Se propaga por simiente, estaca y acodo.

Se plantan á distancia de doce piés unos de otros: aman estar limpios de yerbas.

3.^a Se perfecciona inertándolo, y se hace de púa en febrero, y de escudete en mayo, junio, agosto y setiembre.

Los limones, las limas, bergamotas, cidras, toronjas, y las azamboas, llamadas tambien ponciles ó cidratos, son frutos de árboles del mismo género del naranjo, y se cultivan como él.

El chírimoyo.

Es árbol americano; tambien se cultiva en Málaga y costa de Valencia. Crece hasta siete varas, como la reina de las frutas. En Méjico tiene mucha estima con preferencia á la misma piña.

Práctica 1.^a Se multiplica de simiente, estaca y acodo.

2.^a Quiere tierra muy suelta, mantillo poco hecho y riego frecuente.

El piñero.

La piña en esta isla puede llamarse con toda propiedad la reina de las frutas. Aunque no sea árbol el piñero, se le da lugar aquí por la preciosidad de su fruta.

Se cultiva mucho en esta isla, y es de dos ma-

neras, y se distinguen en la forma y en el color.

La primera y principal, estando madura, es completamente amarilla y delgada en su parte superior. La segunda es mas esférica en la figura, y tiene un matiz dorado al rededor de los ojos de la cáscara ó corteza.

Aunque es anual esta planta, se reproduce por mucho tiempo por medio de hijos que se debe tener el cuidado de no lastimar cuando se corte el fruto.

Se cultiva en grandes tablas ó cuadros, colocando las matas de terciá en terciá, y dejando de surco á surco, ó de línea á línea, dos varas de distancia.

Se multiplica de dos modos, de hijos del pié, ó de la corona. Los del pié producen mucho antes. Su plantío se hace de junio en adelante.

Es imposible, dijo D. Eusebio, tratar en una conferencia de todos los árboles frutales; en otra ocasion, Dios mediante, nos ocuparemos de ello. Hoy hablaremos singularmente de los árboles y plantas que traen mas utilidad y provecho al país, y singularmente del plátano, cacao, café, caña de azúcar y tabaco.

El plátano de América ó platanero.

Tiene el tallo herbáceo, grueso, alto, las hojas anchas y largas, fruto muy agradable y sustancioso, en racimos grandísimos, divisible en manos.

La mas útil de las plantas de Cuba, pues es de todas las estaciones, se come de todas maneras, crudo ó cocinado, maduro ó verde. Sirve para el mismo colono, para vender á sus paisanos y para exportar á reinos extranjeros.

Esta preciosa planta no solo sirve para los racionales, sino tambien para alimentar á los ganados y bestias en tiempo de seca, pues comen el tallo y hojas. Ofrece tambien materia para mil industrias, como papel, cuerdas, etc.

Hay muchas clases de plátanos, pero los mas usuales son los conocidos por el nombre de *macho*, *hembra*, *de Guinea*, *de Zanzibar*, etc. Las dos primeras son las mas útiles por la cantidad y el tamaño del fruto, y de ellos se forman los platanales.

Los de Guinea y Zanzibar se usan como frutas generalmente. Se conocen aun antes de echar el fruto en que el de Guinea está salpicado de manchas negras en su tallo, y el de Zanzibar tiene algo morada la parte inferior de las hojas.

Práctica 1.^a El plátano pide terrenos de buena calidad, y si están desvirtuados, se han de abonar bien; por manera que produce si la tierra es fecunda, y va perdiendo su lozanía gradualmente hasta dar menguados frutos en los terrenos de polvillo.

2.^a Se propaga por *hijos*, que nacen al rededor de la cepa, y por *ñames*, que es de donde salen las raíces. Los primeros fructifican á los nueve meses, y los segundos á los trece; algu-

nos creen que es mas segura la plantacion de ñames: y no faltan observadores que han visto que sale muy bien y mejor poniendo dentro del hoyo el ñame con las raíces hácia arriba. De este modo las raíces se aumentan y extienden mas.

3.^a El tiempo de su plantío es abril y mayo y siempre que llueva, con la precaucion no obstante que ha de ser siempre en luna menguante, pues que si se ponen ó plantan en luna creciente, la fruta tiene corazon ó nervio, cosa que la desmerece mucho.

4.^a El cultivo es arar primero el terreno ó cavarlo; luego por medio de dos estacas y un cordel se tira una línea recta: á cuatro varas de distancia se tira otra línea paralela á la primera, y así sucesivamente.

En estas líneas se abrirán unos hoyos de una tertia cada uno de profundidad y de ancho para la plantacion, cuidando siempre, para la mayor distancia, que las plantas de una línea correspondan al medio de la distancia ó espacio vacío de la línea del lado, por manera que las cepas de todo el platanal formen calles paralelas y diagonales. Cuidado que se debe tener en toda plantacion, no solo de plátanos, sino tambien de árboles y plantas para estar mas espaciosos y hermosos.

5.^a De vez en cuando se procurará chapear, para la limpieza, y para que penetre y se detenga mas el agua cuando llueva. No se permitirá que esté muy cerrado el platanal, porque

da menos fruto, y así se procurará quitar la demasiada abundancia de hijos.

Al principio cuando los platanales están claros, en los intermedios se podrá sembrar frijoles, ó maíz, ó millo.

6.^a Cuando abundan mucho los racimos, que no se pueden comer ni vender de pronto, se pueden guardar aunque sea por un año, y se practica lo siguiente :

Se toman plátanos con su cáscara ó sin ella, y se cortan en tajadas oblicuas y del grueso de dos líneas; se tienden en tableros ó en un tendal al sol, y se tienen allí todo el tiempo necesario para que se sequen perfectamente, preservándoles de las lluvias y del sereno por medio de un encerado ó de otra cosa equivalente, y cuidando de removerlas á fin de que el sol les dé por igual.

Así que están secas se pondrán en cajones grandes como los que se usan para guardar arroz.

El cacao.

Es árbol indígena de la América y una de las producciones mas apreciables. Todas las naciones de la Tierra firme y Perú, y mas particularmente los mejicanos, usaban su fruto no solo como alimento rico, mas tambien servia en lugar de moneda.

El cacao de Caracas ha sido siempre el mas estimado de toda la América : de aquella provincia lo han introducido los ingleses en todas

sus colonias entre trópicos, y en las islas de Trinidad y de Granada ha medrado tambien; por manera que en los mercados de Europa tiene el mismo precio que el de Venezuela. En Guayaquil abunda muchísimo, pero de inferior calidad, no llegando su precio en Cádiz á mas de la mitad del de Caracas; mas por razon de ser aquel tan barato, y este tan rico ó mantecoso, tienen ambos gran consumo mezclándolos para hacer el chocolate.

Este árbol no sube mas de seis á siete varas, sus hojas son oblongas y puntiagudas, de color rojizo en los árboles nuevos. Las flores tienen su pedículo comunmente en la madera de las ramas gruesas; son pequeñas y de color de almagre, con una ligera mezcla de amarillo.

No da el fruto desnudo, sino metido en una calabacilla de color verde cuando va creciendo, pero cuando es madura es de color rojizo ó amarillo. Estas calabacitas están llenas de una pulpa blanca y dulce, dentro de la cual hay cinco celdillas conteniendo cada una varios granos.

El cacao da fruto dos veces al año; la cosecha mas principal es en diciembre; la otra, no tan abundante, en junio. Llegado el fruto á sazón, se extrae de las calabacillas y se pone en montones sobre un suelo duro, dejándolo allí fermentar por dos dias á lo menos; luego se extiende para secarlo al sol, y se procede casi del mismo modo que se hace con el café hasta almacenarlo.

Práctica 1.^a El cacao pide terrenos buenos, y se contenta con medianos y se conforma con poco cultivo: sin embargo gusta de la limpieza.

2.^a Se propaga de simiente, que se debe sembrar en tierra bien preparada, en almácigas ó cuadros que estén sombríos.

3.^a La postura ó planton debe trasponerse pequenuela, para no lastimar la raíz que es muy crecida, y se colocará ó plantará á cuatro varas de distancia en línea recta y en forma transversal, esto es, que las plantas de una línea correspondan al claro ó mayor espacio de la línea del lado ó punto. Gustan mucho de la sombra de otros árboles, como el búcaro ó el cedro. Hemos visto cacao plantado en medio de cedros artificialmente sembrados, bajo cuyas sombras estaba muy lozano, frondoso y cargado de frutos. Antes de los cuatro años ya da fruto...

El café.

El *café*, de que hacemos uso para bebida, es la semilla contenida en una baya de un árbol de mediano tamaño, llamado por los botánicos *coffea arabica*.

Crece este árbol derecho en un solo tronco á la altura de tres ó cuatro varas, si no se lo impiden con la poda, como hacen algunos, para poder mas fácilmente coger el fruto: tiene ramas largas y delgadas inclinadas hácia abajo, no se le caen las hojas, y estas son muy parecidas

á las del laurel comun, aunque mas jugosas, suaves, flexibles y menos espesas.

En toda la extension de las ramas, por delgadas que sean, y aun al rededor del mismo tronco en el paraje de donde salen los brazos, brotan grupos de flores monopétalos blancas muy semejantes al jazmin de España.

Á los dos años empieza á dar fruto, y á los tres con abundancia. El fruto que da es una bayita colorada como una cereza, con una pulpa amarillenta insípida y algo glutinosa, en la que se encierran dos granos ovales duros. Un lado del grano está convexo y el otro plano, con un surco derecho todo á lo largo. Los dos granos crecen el uno pegado al otro por la parte plana, y ambos están cubiertos con una membrana cartilaginosa á la que le han dado el nombre de pergamino.

Se conoce que el fruto ha madurado, cuando las bayas toman un color rojo oscuro, y si no se recogen pronto, luego se caen.

Los cultivadores de café en Arabia no arrancan las bayas, sino que ponen lienzos debajo del árbol para recogerlas cuando caen, y sacudiéndolas sueltan el grano fácilmente. Luego extienden los granos sobre esteras y los ponen al sol hasta secarse perfectamente, y entonces les quitan la tuniquilla ó cascarilla interior con cilindros de madera sin quebrar el grano. Últimamente los vuelven á secar al sol, y así queda

almacenado en paraje seco hasta el embarque.

En otros lugares cogen las bayas á mano y las arrancan del árbol, echándolas en un canasto, el que, cuando está lleno, vacian en otro canasto mayor; y así á veces arrancan el fruto verde con el maduro.

Hay varios modos de limpiar el grano, lo que no explicaremos ahora para no alargar demasiado.

Práctica 1.^a El café no sufre el frio, y le molesta el mucho calor, y por esto es preciso á veces poner árboles que le hagan sombra y le libren de los abrasadores rayos del sol.

2.^a El café no quiere suelo muy fértil y llano: no hay duda que producirá árboles frondosos y granos grandes, pero ligeros, señal de mal café. Los terrenos pantanosos no sirven para cafetales.

El café de Moca, así como es el original, es tambien el de mejor calidad; el clima de aquella region es muy seco, y el mejor café se cria allí en las faldas de los montes y en terrenos pedregosos. Este café se conoce por su color verde claro; los granos son de mediano tamaño, llenos y muy bien limpios. Por tanto, en cuanto sea posible, deben preferirse los terrenos parecidos á estos.

3.^a Se propaga de simiente. Al efecto se preparan almácigas en el monte ó en otro lugar á propósito. Se mueve la tierra convenientemen-

te, y luego se hacen unos surcos superficiales paralelos á cordel y á distancia de media vara entre sí.

Se procuran granos de café cosechados á principios del mes de octubre, que se harán secar á la sombra, y en las primeras aguas del mismo mes y año se sembrarán, y aunque no haya llovido tambien se siembran, si hay oportunidad ó modo de regar.

Los trabajadores con una estaca de una tercia abrirán un hoyito de dos pulgadas en que echarán dos granos, y si todos dos nacen á su tiempo, se deja el mejor, y se arranca el otro; así irán siguiendo la línea recta sembrando á la distancia de una tercia.

El plantel debe ser visitado con frecuencia, chapeándolo y limpiándolo de yerbas, babosas y vivijagua, y de cualquier otro.

4.^a El café se trasplanta en el mes de mayo si hay lluvias, y por lo comun se hace de dos maneras: á la *mota* y á la *estaca*.

Á la *mota* tomando las posturas del plantel, arrancándolas con la tierra de la raíz, colocándolas en una canasta, y llevándolas y colocándolas en el lugar correspondiente en que se abre un hoyo á proporcion.

Á la *estaca* es arrancando las mismas posturas, á las que se cortan las ramas y parte del tronco principal y de las raíces.

En ambos modos se plantarán los cafetos á la distancia de diez á doce cuartas, y en esto ha-

brá mas ó menos segun la educacion ó poda que se intenta darles, pues que unos los dejan subir, y otros no.

Uso del café.

—Quisiéramos, dijo D. Francisco, que nos explicara cómo se prepara el café, porque he oido decir que se hace de muchas maneras.

—No quisiera que ahora nos detuviésemos en eso, por no alargar demasiado; pero para satisfacer vuestros deseos y por ser cosa tan general y digna de saberse, lo explicaremos, aunque brevemente, y lo reducirémos á dos cosas: primera, á la torrefaccion; segunda, á la bebida.

Primero.—En cuanto á la torrefaccion, decimos que es trabajo de mucha atencion, porque si se tuesta mucho, se destruye el fino olor aromático, y adquiere un gusto amargo y desagradable.

En Arabia lo tuestan con una olla de barro, pero saben el verdadero punto para que quede en toda su perfeccion.

En Francia el modo mas usual de tostar el café es una vasija cilíndrica, que puesta sobre una especie de anafe, le dan vueltas sobre su eje con un movimiento regular y moderado, y así queda todo igualmente tostado.

El célebre profesor de química Donovan da este modo por el mejor, y es, poner el café en una vasija abierta, á un fuego lento, meneán-

dolo continuamente hasta llegar á tomar un color amarillento; luego se machaca ligeramente de modo que cada grano se rompa en cinco ó seis pedacitos, y se pone todo á tostar en el cilindro comun para esto, ó en la misma vasija en que se calentó primero, meneándolo constantemente para impedir que una parte salga mas tostada que la otra; y se tendrá así hasta que haya perdido la quinta parte de su peso.

No se guardará el café tostado por largo tiempo, porque absorberá humedad y perderá su fragancia; y si se muele al tiempo que hierve el agua para hacerlo, tanto mejor.

Segundo.—El café se hace ó se prepara para beber de dos maneras: por infusion y por decoccion; el primer modo es preferible. Un filtrador es el modo de hacer café mas simple, mejor y mas barato. Si no hay filtrador, se echará agua hirviendo sobre el polvo, y se pone al fuego por algunos minutos, que no pasen de diez.

—¿Qué cantidad de polvo se debe echar?

—Esto es voluntario... Sin embargo no faltan reglas para graduar el café segun la ocasion en que se toma. Media onza en seis de agua para despues de la comida, en nueve onzas para el almuerzo, y en once onzas para su uso constante.

El café ha tenido muchos y muy ilustres favoritos. Napoleon lo tomaba en sus momentos mas felices, así como en los de mayores contratiempos. Federico II de Prusia, en campaña, en

la corte ó en su retiro, tomaba café varias veces al día. Quisiéramos que príncipes y vasallos, nobles y plebeyos, se aficionaran á la bebida del café en lugar del vino, aguardiente y otros liciores, lo cual seria un bien incalculable á las costumbres y á la salud. No dudamos que se verificaria entre nosotros con el café lo que dice Raynal del té de los chinos: «El uso del té ha contribuido mas á la sobriedad de los chinos que las leyes mas severas, los discursos mas elocuentes, y los mejores tratados de moralidad.» Y á la verdad esto lo vemos en la Turquía, donde el uso general y constante del café los hace abstenerse del vino y otras bebidas alcohólicas mas que todos los preceptos de su Profeta y leyes del Alcoran.

Otro ejemplo referirémos á nuestro propósito. ¿De qué provenia aquella notable honradez que prevalecia entre los estancieros y gente del campo en las provincias de la Plata, Perú y Chile, sino de la bebida de la yerba del Paraguay llamada *mate*? El mejor obsequio que se hacian en las visitas y el principal agasajo que se practicaba con los huéspedes era presentarles el *mate*; y el contento reinaba en cualquier casa ó rancho cuando el saco de yerba del Paraguay estaba lleno. Si no hubiera sido por esta bebida tan inocente como agradable, el aguardiente de vino ó caña hubiera sustituido al *mate*, resultando necesariamente sus perniciosas consecuencias. ¡Ojalá que entre nosotros no se to-

mara otra bebida que el café! Á buen seguro que experimentaríamos otro tanto; veríamos reinar la racional alegría en las casas y familias, y desapareceria el monstruo de la embriaguez que tantos disgustos y males causa en las casas y tantos escándalos da en la sociedad.

Basta por hoy: dínos, Federico, ¿cuál es la reina entre los árboles?—Qué cosas se aprovechan?—Qué fruto da la palma?—Qué terreno pide?—Cómo se propaga?—Qué es el naranjo?—Qué terreno pide?—Cómo se propaga?—Cómo se perfecciona?—Qué es el chirimoyo?—Qué terreno pide?—Cómo se propaga?—Qué es la piña?—De cuántas maneras es?—Cómo se multiplica?—Cómo se cultiva?—Qué es el plátano?—Qué utilidades tiene?—De cuántas especies hay?—Cómo se conocen?—Qué terreno pide?—Cómo se propaga?—En qué tiempo?—Qué cultivo quiere?—Cómo se guarda el fruto?—Qué es el cacao?—Cuál es el mejor?—Cómo da el fruto y cuándo lo da?—Qué terreno pide?—Cómo se propaga?—Qué es el café?—Cuándo da fruto?—Cómo lo da?—Cómo se conoce que el fruto está maduro?—Cómo se debe recoger?—Qué clima requiere?—Qué terreno pide?—Cómo se propaga y cultiva?—Cómo se prepara el café para la bebida?