

CONFERENCIA XIV.

DE LA CAÑA DE AZÚCAR, DEL TABACO, DEL ALGODON, DEL AÑIL, BIJA É HIGUERETA.

Hoy trataremos, dijo D. Eusebio, de la caña de azúcar, planta que ha identificado su nombre con su producto, por la mayor abundancia de azúcar que da, mas que la *remolacha*, mas que el *abedul* y mas que el *arce*.

La caña dulce es produccion original de la China, de donde pasó á la Arabia, de la Arabia pasó á Egipto, de Egipto pasó á España, de España á Portugal, Sicilia é Islas Canarias; y descubierta el Nuevo Mundo la llevaron los españoles á las Indias Occidentales y los portugueses al Brasil, viniendo á ser por medio de esta emigracion la mas importante produccion de la tierra, y en poco inferior al trigo ó al arroz en su utilidad, aunque superior en el comercio de las naciones.

La caña dulce tiene sus variedades, como son: *caña de la tierra*, la *algarrobeña* y la de *Otahiti*.

La primera clase da mas bagazo ó parte leñosa, y es la que mas se gasta regularmente

para chupar; y es muy útil que en las estancias ó vegas haya algunas matas.

La segunda da mas azúcar; y la tercera es de mayor tamaño. Todas encepán ó amacollan, y tienen las raíces poco profundas.

Conforme á la marcha constante de la naturaleza, en terrenos húmedos hay mucho crecimiento de las cañas y abundancia de jugo; pero poca materia útil: en los terrenos secos es menor el desarrollo, escaso el jugo, pero aprovechado.

Práctica 1.^a El terreno para la caña ha de ser de cuerpo, desmenuzable y sustancioso, sin que le falte arena ni cal; tambien debe ser algo húmedo.

2.^a Bien labrado, abonado y preparado el campo, se hace la siembra ó plantío por medio de surcos ó de hoyos cuadrados en filas á distancia de vara y media uno de otro, y al efecto se tira una línea con un cordel.

3.^a Se propaga la caña plantando las puntas de las cañas viejas, procurando que el trozo de caña sea bueno; lo contrario seria pésima economía y una ruina voluntaria. Este trozo de caña con punta ha de ser como de una tercia ó media vara de largo; y antes de plantarlas se dejan como algunas 24 horas en remojo. Se ha experimentado que esta preparacion ayuda mucho á arraigar la nueva planta.

4.^a Si la tierra, al tiempo de cortar las puntas en la cosecha, no estuviere suficientemente

mojada, se atarán en hacecillos, y puestos de punta se cubrirán con hojas secas, regándolos dos ó tres veces al día para preservarlos. La lluvia es muy esencial para el crecimiento de la nueva planta, por lo que es casi inútil el hacer el plantío en tiempo seco. Si el tiempo es favorable, se llevan los haces al campo, y se plantan dos ó tres trozos en cada hoyo, tendidos de modo que salga la punta á los dos lados del hoyo, y luego se cubren con tierra. Al mismo tiempo se abren zanjitas de hoyo á hoyo, como de media tercia de hondo.

5.^a La caña de Otahití es mas precoz que las otras; á los once ó doce meses llegan las cañas á su madurez y estado propio para cortarlas, y hay terrenos donde todavía se adelanta. La mejor prueba para conocer si la caña ha llegado á su debida madurez, es exprimir una porción del jugo de una planta regular, y exponerla al sol para que se evaporen las partes acuosas: si el jugo evaporado se cristaliza de modo que se sienta duro con los dedos, se considerarán las cañas en sazón para cortarlas; operación que se hace del modo siguiente:

Primero se cortan las puntas de las cañas que han de servir para plantar, y atadas en hacecillos se reservan aparte; luego se recorta el resto de la caña regularmente de vara y cuarta de largo, y se atan en haces de veinte á treinta, con cogollos verdes de las mismas cañas. Los cortadores limpian las cañas de sus hojas con-

forme van procediendo en la faena, se recogen luego las hojas para quemar, y se alimentan las bestias de los cogollos, que no se necesitan en la plantación. Se cargan los haces en carros y se conducen al ingenio, en donde se exprimen las cañas por medio de los cilindros; y cuécese su jugo ó guarapo hasta que la evaporación produce el azúcar verde. Así enfriado en bocoyes, suelta parte de su melaza, y es el mascabado: blanqueado en hormas cónicas de barro, da panes de azúcar blanco. Las baticiones ó melazas desleídas en agua fermentan; y destiladas producen el ron.

Debemos advertir que estamos muy enterados de las maneras con que se cultiva la caña en las colonias inglesas; en las costas del Mediterráneo, especialmente en Almuñécar y en otros lugares, hemos observado alguna diversidad en sus sistemas.

El tabaco.

No hay planta alguna que se haya esparcido por el mundo con mas rapidez, que se haya cultivado con mas esmero, ni que haya ocupado mas la atención de los Gobiernos, que el tabaco.

Cuando Colon descubrió el Nuevo Mundo, observó que en las ceremonias religiosas de los indios los sacerdotes echaban al fuego las hojas de una planta cuyo humo producía una especie de atosigamiento: estas hojas eran de tabaco,

usado como lujo por los hijos del país; pero los españoles de los primeros viajes, ocupados sus ánimos en objetos de otra atención, no hicieron caso de la planta, de su uso, humo ni efectos. El capitán Grijalva en su expedición á Tabasco y en sus entrevistas con el cacique de aquel país, fue el primer español que vió atentamente la práctica de fumar tabaco, y probablemente el primer europeo que fumó. Dos ó tres años después, el célebre general Hernán Cortés mandó tabaco entre otros presentes al emperador Carlos V; y entonces fue cuando indudablemente comenzó la época de su introducción en el antiguo mundo.

La planta del tabaco es anual; regularmente es alta, levantándose hasta dos varas, con un tronco redondo y fuerte. Tiene una apariencia bastante elegante, con las hojas puntiagudas, pegadas al tallo casi inmediatamente. La superficie alta de la hoja es muy verde, pero la baja es pálida; las hojas regulares tienen de tercia á media vara de largo y de cinco á siete pulgadas de ancho; florece en junio y en agosto, y la flor es de un color rosado bajo; el cáliz ó copa de la flor tiene figura de campana; sazona la semilla en setiembre y en octubre, y si no se recoge á tiempo se derrama.

De la siembra, cultivo y demás.

Práctica 1.^a El tabaco pide tierra buena y bien preparada con repetidas cavas y abonada;

pero el estiércol ha de ser ya convertido en tierra. Gusta mucho del riego artificial ó de lluvia.

2.^a Se siembra la simiente en febrero ó en marzo, en los lugares que el invierno es muy frío, pero en esta isla de Cuba se debe sembrar en agosto y setiembre; y á fin de que el trabajo de la vega no venga todo de tropel se puede hacer la siembra en cinco acciones. 1.^a en 1.^o de agosto, — 2.^a en 15 de agosto, — 3.^a en 30 de agosto, — 4.^a en 8 de setiembre, — 5.^a en 15 de setiembre; sembrando en cada acción un cuadro ó cantero; ó mas segun tengan la vega mas ó menos grande. Algunos hacen los semilleros en el monte, otros los hacen cerca de sus casas; esto es mucho mejor, porque lo tienen siempre á la vista, pueden regarlo si es tiempo seco, quitarle los insectos, y por consiguiente tenerlo siempre seguro.

Para esto forman unos cuadros de tierra buena, y si es menester, traen de otros puntos algunos serones de capa vegetal. Riegan la tierra artificialmente, al siguiente dia la cavan bien, y luego la siembran, al vuelo ó de otro modo; después se cubren los cuadros con guano ú hojas de palma; si á los cuatro dias de la siembra se juzgare necesario, se volverá á regar, ó mejor se rocía con un manojo de ramas como una escoba, que se moja en un balde, y aun se echa este rocío sobre las ramas que cubren la tierra sembrada. Á proporcion que va naciendo la semilla se va quitando la que cubre la tierra, y

entonces con unos palos forman como una cobija levantada, para que el sol con sus rayos no lastime las plantas tiernas.

3.^a Cuando las matitas ó plantones tienen ya seis hojas, se trasplantan ó trasponen. Para esto se prepara la tierra como para el maíz, solo que se usa de un rodillo que llaman plana, el cual consiste en un cilindro de madera arrastrado por sogas que se atan á los extremos ó narigones. Preparada así la tierra, se tiran líneas con una cuerda, poniendo en cada línea los plantones á media vara de distancia entre sí, y de tres cuartas si es para polvo.

4.^a Se conserva continuamente limpio el terreno; se descogolla y deshoja la planta para darle mas vigor.— Ha de vigilarse mucho para quitar la *palomilla* y *gusanos*, etc., que destruyen rápidamente la plantacion. El mejor modo para despojar á las plantas de estos enemigos, como se practica en los Estados-Unidos, es echar en el plantío bandadas de pavos ó *guanajos*, los que hacen esta faena con sus picos mejor que el hombre con sus diestras manos.

5.^a Cuando las hojas están sazonadas, se conoce porque tienen un color amarillento ó pardusco y son pegajosas al tacto. La cosecha puede hacerse de tres maneras: 1.^a Se recogen las hojas maduras de una á una; 2.^a se corta la planta entera; 3.^a se cortan de dos en dos hojas con la parte del tallo. El tabaco ó las hojas deben cortarse en los menguantes de la luna, y aun que

algunos vegueros dicen que esto es imposible, porque si viene á maduro al principio de la creciente se pasa antes que llegue la menguante, yo puedo asegurar que conozco algunos que jamás cortan el tabaco en luna creciente, sin que hayan sufrido por la espera ningun perjuicio, antes al contrario, siempre son los que consiguen mejor fruto y obtienen mejores resultados pecuniarios. El cortar el tabaco en creciente es una de las principales causas de que esta preciosa hoja se pica y se deteriora mucho antes de salir de la vega, y despues mucho mas; de modo que el no guardar esta precaucion es causa que el tabaco pierde el mérito, y el veguero el crédito.

Cortadas las matas con un cuchillo, el tronco vuelve á retoñar, y á su hoja se le da el nombre de capadura: recogida esta, vuelve la planta, y entonces se le deja semillar. Uno de los autores que mejor han escrito de esta planta impugna muy acertadamente el sistema y la práctica de que se tomen las semillas despues del segundo corte, porque así la planta indispensablemente ha de degenerar. Y dice con mucha oportunidad, que en los semilleros deben dejarse semillar algunas plantas, y despues que estén maduras las semillas cortar las matas y ponerlas á secar al aire en un cuarto ventilado.

Para esto no son menester muchas plantas, pues nos consta de cierto que de la semilla de

cada una de estas plantas nacen mas de mil, y con mucha fuerza y lozanía.

6.^a Pónense las hojas ó plantas en cujes ó varas por las mancuernas, ó se ensartan por las venas de ellas : se prensan dos ó tres dias; colócanse luego los cujes al descubierto, y por último se ponen en la casa de seis en seis dedos, hasta que estén completamente secos. Despues se apila para que fermente ó tome *calentura*, que dicen; y para hacer esto es preciso que haya llovido ó esté húmeda la atmósfera, porque de otro modo se destruirán las hojas, convirtiéndose en polvo. Por lo regular se espera á las primeras lluvias de marzo, pero se puede suplir con la diligencia de regar el suelo de la casa de tabaco la víspera del dia que se trate de apilar.

Se bajan los cujes y se forman los pilones de dos tongas de á tres piés, procurando que queden hácia dentro las puntas de las hojas.

El tabaco de la primera cosecha debe estar apilonado de veinte y cinco á treinta dias, y quince el de capadura.

Algunos cubren los pilones con frazadas ó paja, teniendo cuidado de remover estas coberturas de cuando en cuando y esparcir por el suelo los manojos al aire abierto para que no se calienten demasiado y fermente en exceso. Se repite esta operacion hasta que no se perciba con la mano calor alguno en los manojos, y entonces se recogen para disponer de la cosecha.

Para clasificarlo se hace la operacion de esta manera : Se toman las hojas del pilon y se van poniendo una sobre otra, bien extendidas por clases, se quitan antes los tronquitos de las mancuernas ó del tronco; esto se llama despalillar, abrir y escoger.

Las tres clases son : Primera, las mejores hojas, que llaman *desechito*, y es el de superior calidad; la segunda es de inferior calidad á esta, pero se destina tambien á capas, y por lo regular vale la cuarta parte menos, es mas oscura, se llama *libra*; la tercera es la que se destina á la tripa ó parte interior del tabaco ó cigarro, y llaman *injuriado*.

Mientras pasa la calentura el tabaco, se ponen en una vasija las hojas inútiles y tallos en agua á corromper, y formando lo que llaman *betun*, que sirve para beneficiar el tabaco de esta manera :

Colocadas las clases en tongas, se humedecen con el *betun* por medio de una esponja, y se procede á formar los manojos, que se componen de cuatro gavillas de á veinte y cinco hojas si fueren de calidad, treinta siendo injuriado, y cuarenta de capadura.

En seguida se forman los tercios despues de ligados los manojos en la forma tan conocida, resguardando la hoja de la *majaqua* con que se ligan, por la interposicion de algunas inservibles.

Cada tercio se forma, si es tabaco de primera

clase, con cincuenta manojos; sesenta de la segunda, y setenta y cinco á ochenta el de tercera; el de capadura es de cien manojos.

En cada país hay su modo de guardar las hojas, pero el mas general es ponerlas en cascotes ó barriles grandes para la exportacion. En Varinas se hacen sogas gruesas torciendo muchas hojas á un tiempo. En el Paraguay se hacen primero cuatro manojos, y de estos cuatro uno redondo y muy apretado todo al rededor con una especie de tomiza muy fuerte, y así se conserva en muy buen estado por largo tiempo. En el Brasil se hace gran cantidad de tabaco negro preparado con una salsa, en la que entran varios ingredientes que no nos detendremos á explicar por ahora, y luego se tuerce en sogas mas ó menos gruesas por medio de un torno. En otros lugares hacen polvillos, que aunque hay de varias especies, se pueden reducir á tres, á saber: *rapés*, *finos*, *terciados*.

Los primeros están granulados con máquinas apropiadas, y se les añaden diversas sustancias para comunicarles un olor agradable, ó mayor fuerza, como álcalis formados con la ceniza de los palillos de las hojas, y algunos ponen una fuerte infusion de campeche y otras maderas para darles color. De aquí resulta la variedad de rapés.

Los segundos son molidos en polvo fino en atahonas, y preparados como se hace en las fábricas de la Habana, Sevilla y Manila. De esta especie son los polvillos tostados que se hacen en

Escocia é Irlanda. La tercera especie se hace mezclando lo mas fino de los primeros y lo mas basto de los segundos, preparándolos además segun el gusto de los fabricantes.

El tabaco es muy medicinal, singularmente el zumo de sus hojas verdes para llagas y costras viejas.

El algodonero.

Es de dos especies, herbáceo anual, leñoso perenne; este es mas productivo que aquel.

Práctica 1.^a Quiere terrenos de fondo, sustanciosos, sueltos y frescos.

2.^a Se propaga por simiente, que se ha de renovar á menudo y se ha de escoger bien. Se siembra en el tiempo de las aguas, se ha de escardar con esmero. Anualmente se debe podar quitando las ramas endebles é inútiles, y se le da la forma redondeada quitándole la de matorral.

3.^a La cosecha se verifica cuando se abren los capullos que contienen el algodón; regularmente empieza en setiembre y se prolonga unos cuatro meses.

4.^a El algodón recogido se seca, y se le quitan las semillas, lo que se hace ó con las manos, ó por medio de una máquina sencillísima, que consiste en dos cilindros de madera que se mueven en sentido inverso por medio de una cigüeña, y toma la mota dejando caer la semilla. Para co-

locarla en pacas se limpia de nuevo y se entrega al comerciante.

La semilla del algodón la comen los animales, y tambien es medicinal.

La mota tambien sirve para las llagas de quemaduras recientes.

El añil.

Arbolito perenne, de raíz vertical, del cual hay muchas variedades, cultivado con mucho esmero en algunos lugares para sacar de sus hojas el bellissimo color azul.

Práctica 1.^a Quiere temperamento suave ó cálido, terreno franco, arenizo y pedregoso, no apelmazado ni húmedo.

2.^a Siémbrese á chorrillo ó surco, y nacido se escarda con esmero, y se procura que los pavos ó guanajos vayan á comer los insectos, que lo hacen muy bien.

3.^a La recoleccion ha de ser en tiempo seco: á los dos meses y medio ya se pueden segar ó cortar los tallos, y vuelven á retoñar.

En seguida se ponen á macerar en agua tallos y hojas, y á fermentar ligeramente.

Se hace de hoja verde y hoja seca. De hoja seca fermenta á las dos horas de estar en el agua. De hoja verde necesita doce horas para fermentar. Se conoce que la fermentacion está hecha, cuando el agua adquiere un color cobrizo brillante y una capa de materia espesa azulada.

Despues de pasar por dos ó tres tinas se decanta el agua, y se recoge por sedimentó el polvo azul del añil ó índigo.

En Guatemala se usa de una yerba que llaman cuajo para acelerar la formacion del añil. Otros se valen de la cal para el mismo fin.

Bija.

Este arbusto se cria silvestre y de cultivo, y la semilla de sus erizos sirve para tintes. De esta semilla forman el *achote*; tambien se emplea en algunos guisos en lugar de azafran.

Práctica 1.^a Pide tierra buena, pero se contenta con mediana.

2.^a Se propaga de simiente y se trasplanta.

3.^a Da dos cosechas al año, por Navidad y por san Juan, y se conoce que la semilla está sazónada cuando se abren los erizos.

Para formar el *achote* se sacan las semillas de los erizos, que por esto se cortarán y se dejarán secar bien primero; luego se ponen las semillas en vasijas ó canoas, y cuando empiezan á fermentar, con paletas se van revolviendo hasta que sueltan toda la parte colorante. Se pasan despues por un tamiz que no dé tránsito á las semillas, y aquella sustancia se pone á cocer por el tiempo suficiente á que empiece á cuajar, meneándose de continuo, en cuyo estado se derrama en tableros de madera donde se hacen los ladrillos ó panes de esta pasta.

Tiene sus virtudes medicinales, que son refrigerantes y astringentes, y es contraveneno de la yuca agria.

Higuereta ó higuera infernal, ó palmaeristi, de que forman el aceite de ricino.

Es arbusto silvestre y de cultivo. Tiene las hojas parecidas á la parra, pero de color ceniciento, echa en racimos el fruto; cada erizo contiene tres semillas abigarradas de negro y blanco.

Práctica 1.^a Pide buena tierra y mucha agua.

2.^a Se recogen las semillas bien maduras y se dejan secar, y se guardan para sacar el aceite.

3.^a Se machacan las semillas y se ponen á hervir en un caldero con agua, y el aceite sobrenada y se recoge con una cuchara, y se guarda colocado en botellas; el que tiene mucho uso en la medicina singularmente para purgantes.

— Me han asegurado, dijo D. Francisco, que algunas mujeres en el campo saben hacer este aceite.

— Á lo que contestó D. Eusebio: Es una verdad; yo quisiera que las mujeres fuesen mas amigas de ocuparse no solo en extraer el óleo de ricino, sino tambien en todas estas cosas de que hemos hablado, singularmente en hacer el añil, la bija ó achote, no por mayor, como en las fábricas, que esto seria pedirles demasiado, sino por menor, que ellas mismas lo podrian fácilmente hacer en canoas ó bateas ó baldes, que al

paso que les serviria de honesta ocupacion y diversion, les seria de grande utilidad y provecho, porque seria para las mujeres una mina muy rica que les daria mucha plata. Á imitacion de aquella mujer fuerte de que nos hace mencion el sábio Salomon, que no obstante de ser ella muy rica y noble, y casada con uno de los principales senadores del reino, se ocupaba en el trabajo de manos, y á mas de lo que hacia para el gasto de su casa, vendia lo restante á los comerciantes: lo mismo quisiéramos que hicieran en torcer tabaco, en componer y formar almidon, en componer dulces, conservas y otras cosas por este estilo. Ya algunas van hallando gusto en estas honestas y utilísimas ocupaciones, y esperamos que con el tiempo se irán generalizando; esto no solo contribuiria de un modo prodigioso á la riqueza del país, sino tambien á la mejora de costumbres; porque así se evitaria la ociosidad, el juego, la impureza, con otros mil desórdenes, de todos demasadamente conocidos, y ¡ojalá que todos procurásemos remediarlos!

Basta por hoy.

Dínos, Federico: ¿Qué es la caña dulce, y de dónde procede?— De cuántas especies es?— Qué terreno pide?— Cómo se hace el plantío?— Cómo se hace la cosecha?— Cómo se hace el azúcar?— Qué es el tabaco?— Cómo se descubrió?— Qué terreno pide?— Qué cultivo?— Cómo se cosecha?— Cómo se clasifica?— Cómo se guarda?— Cómo se hace el tabaco de polvo?— Al-

godon? — De cuántas especies es? — Qué terreno pide? — Cómo se cultiva? — Cómo se cosecha? — Qué es el añil? — Qué terreno pide? — Cómo se cultiva? — Cómo se cosecha? — Bija? — Qué terreno pide? — Cómo se cosecha? — Cómo se forma el achote? — Higuereta? — Qué terreno pide? — Cómo se cosecha? — Cómo se forma el aceite de ricino?

CONFERENCIA XV.

DE LOS CEREALES Y LEGUMBRES.

Hoy será la conferencia de los cereales ó mieses: llámense así el trigo, la cebada, el centeno, la avena, el arroz, el maíz, el millo, el alpiste, el mijo, el panizo y el alforjon.

Omitirémos los primeros, dejándolos para otra ocasion, no porque aquí no se den, pues que bien sabemos que en Villaclara se ha cultivado el trigo, y tambien se ha cosechado con abundancia en la Canoa, á siete leguas de camino de la Habana. Lo hacemos porque está mas á cuenta recibir las harinas de afuera, dándoles en cambio otros frutos que aquí se dan con abundancia, y allá en otros climas no se dan ó son muy menudados.

Antes se cosechaba el arroz en grande en muchas fincas, pero en el dia se va abandonando, porque han visto que les estaba mas á cuenta recibirlo de los Estados-Unidos, y darles en cambio otros frutos que allá no se crían buenos; sin embargo, aunque no se crie el arroz en grande ó por mayor, será utilísimo cultivarlo por menor,