

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,

ya por su producto, abasto de las familias, ya tambien para aprovechar ciertos terrenos pantanosos.

El arroz.

Es un alimento excelente, y contiene un noventa por ciento de fécula. Se guisa de mil maneras, como es sabido de todos.

Hay una clase de arroz en Bengala, que se da muy bien en terrenos altos, pero gusta de ser visitado con frecuencia por las lluvias ó grandes rocíos.

Práctica 1.^a Por lo regular el arroz pide terrenos bajos, húmedos y pantanosos.

2.^a Se siembra el temprano en marzo, y el tardío en julio, por manera que coja el tiempo de lluvias.

3.^a La siembra se verifica en calles de dos tercias de distancia, y una tercia de hoyo á hoyo, echando tres granos en cada hoyo.

4.^a El arroz se cosecha á los cuatro meses de sembrado. Su enemigo es el pájaro llamado *toti*.

Á veces se presentan en bandadas de dos ó tres mil, y se deben ahuyentar por medio de espantajos ó *gigantones*, ó de algun muchacho que los esté espantando, ó por medio de cazadores, que tal vez sea el único medio cuando se presentan muchos.

5.^a Cuando las espigas están amarillas y dobladas es señal de que están maduras, luego se corta ó siega el arroz, y se atan las gavillas ó ha-

ces junto á las espigas, se cortan estas despues de bien secas, échanse estas en la era, y se pisotean por caballerías, ó se apalean para que las espigas suelten los granos, y se continúan despues secando cinco ó seis dias.

6.^a Para descascarar el arroz y aventarle, algunos usan de pilones y aventadores de mano, otros se valen de máquinas.

En Valencia se quita la cascarilla del arroz en molinos especiales, y separan luego el grano entero del partido: los garbilladores lo hacen de un modo tan sencillo como sorprendente. Ponen el arroz en unas cribas de cuero, y lo despiden al aire con tal temple, que los granos al caer van formando cuatro montones; en el mas distante se reunen los enteros, en el inmediato los partidos, mas acá el salvado, y aun mas acá la pelusa ó restos de cascarilla.

7.^a Aquí en la isla se guarda el arroz en grandes cajones de madera que suelen contener de doscientas á cuatrocientas arrobas.

El maíz.

Muchas son las utilidades del maíz; sirve su grano y harina de alimento para el hombre, bajo diversas preparaciones. Á los ganados y aves domésticas les agrada y nutre, y al vacuno especialmente el tallo y hoja seca: las hojas de la espiga ó mazorca sirven para hacer sombreros, esteras y para llenar cojines.

Cuando es muy duro el grano del maíz, parece que lastima y estropea al cabo de tiempo los dientes de las caballerías; para evitarlo debe dárseles despues de veinte horas de remojo.

Tambien es muy bueno, y quizás necesario, machacar y partir el grano en algunos trozos, mayormente cuando es muy grande, para las gallinas, pollos y demás aves domésticas.

Hay muchas especies de maíz, pero la mas comun es el amarillo.

Por lo regular tiene dos cosechas en el año.

De la siembra, cultivo y recoleccion.

Práctica 1.^a El maíz pide terreno bueno, fresco, pero no pantanoso, y de labor profunda.

2.^a Se siembra el temprano en mayo, si hay lluvia, y el tardío en octubre.

3.^a Para que nazcan bien se debe poner doce horas en remojo, luego se siembra á surcos que disten uno de otro dos piés y medio, y por golpes ú hoyitos separados á distancia de un pié, echando dos granos en cada hoyo; y cuando las matas tengan ya cuatro hojas, se arrancan las mas endebles dejando la mas robusta, se entrecava y calza arrancando de paso las malas yerbas.

Tambien se siembra á veces cuando ha de servir para forraje ó maloja.

4.^a Al tiempo de granar deben arrancarse las matas agusanadas, porque infestarian á las demás.

5.^a Cuando florece el maíz, presenta en lo mas alto de la caña un espigón ramificado y guarnecido de flores masculinas, las cuales deben fecundar á las flores de las mazorcas, que son las femeninas y de fruto. De estos espigones pueden cortarse desde luego la mayor parte, dejando algunos en el plantío: despues de la fecundacion ya deben acabar de quitarse todos, que son buen forraje para las bestias, y gana así mucho la planta, quitada la gavia.

Es práctica errónea el quitar las hojas de la caña: les parece que así ayudan á la mazorca, y es al contrario, porque la hoja absorbe mucho, y suministra á la planta.

6.^a Maduro el maíz, y bien seco, se recogen las mazorcas y se guardan bajo de techado que esté en lugar seco, y á su tiempo se desgrana á golpe, ó con rascador ó con máquina.

7.^a El maíz está expuesto á picarse ó apollillarse, y el modo mas á propósito para conservarlo es desgranarlo, colocarlo en lugar seco que tome el aire por la parte del Norte, y á mas que se revuelva de vez en cuando.

8.^a Algunos, en los claros ó intermedios de pié á pié del maíz, ponen judías, zandías, calabazas y otras plantas, sin que traiga inconveniente notable este cultivo. Sin embargo bueno será sembrar mas claro el maizal cuando se tenga esta intencion.

El millo.

Generalmente se cultiva para forraje de animales, y su grano se destina para comida de las aves. Algunos hacen harina y la prefieren á la de maíz para hacer poleadas. Hay dos calidades de millo, morado comun y blanco; este es el mejor.

Práctica 1.^a Pide terreno bueno.

2.^a Se siembra en mayo y setiembre como el maíz á golpes, echando cinco granos en cada hoyo á distancia de una vara cada hoyo. Tambien se siembra á vuelo. Algunos lo siembran á las orillas de los caminos para guardar otras siembras.

3.^a Cuando las espigas comienzan á amarillear, deben cortarse antes que se pierdan algunos granos en el campo, como sucederia si se dejaran llegar á una perfecta madurez.

4.^a Se cosecha cortando la planta por el pié, separando de ella las espigas; estas se dejan secar bien en tendales, y despues se sacuden los granos, y bien secos se colocan y guardan en cajones de madera como el arroz.

El mijo comun.

Tiene la caña mas gruesa que el trigo, hoja velluda, la panoja rameada, se inclina con el peso de los granos aovados, amarillentos y lustrosos.

Los hay blancos y rojizos. Sirve el grano para

comida de aves y ganados, y para estos tambien la paja.

Práctica 1.^a Pide terreno bueno.

2.^a Se siembra en mayo y setiembre y siempre que hay lluvia. Se debe sembrar claro, porque macolla mucho.

3.^a Se ha de segar ó cortar cuando parte de la mata empieza á volverse amarilla, pues que si se deja secar en el campo, se cae toda la semilla.

4.^a Se coloca en un tendal, ó se deja en gavillas hasta que está bien seco, y entonces se sacude, se limpia y se guarda.

El panizo.

Tiene el grano mas redondeado, menos lustroso, crece hasta dos varas, el tronco ó tallo casi sólido; hay de dos clases, el de Italia, que forma una hermosa panoja compacta como la cola de rata, de un palmo de longitud; y de Hungría, llamado tambien *moha*, que lleva panoja y granos de menores dimensiones.

Práctica. La misma que el mijo.

El alpiste.

Tiene el grano prolongado y adherido á la cascarilla, es alimento para canarios y otros pájaros enjaulados, que mucho la apetecen. La espiga está sostenida por cañas endebles que fácilmente se caen y revuelcan.

Práctica. Lo mismo que las anteriores.

El alforjon, ó fajol, ó trigo sarracénico.

Es un grano muy nutritivo, que sirve para alimento de aves y animales.

Esta planta esquilma muy poco la tierra.

Práctica 1.^a Se contenta con cualquier terreno, aunque sea inferior y arenoso.

2.^a Se siembra á voleo, en marzo y setiembre y siempre que ha llovido.

3.^a No necesita cultivo ninguno despues de sembrado.

4.^a Es indispensable segarla antes que la planta se seque, porque se desgrana con mucha facilidad.

Es esta una de las plantas mas útiles y que necesita menos trabajo. Disipa menos la tierra, y sofoca las plantas ó yerbas malas por ser muy rigurosa.

De las legumbres.

Son legumbres en el uso comun aquellas plantas cuyas semillas, encerradas en vainas, sirven de alimento á hombres ó á ganados: como son, judías, habas, arvejas, guisantes, garbanzos, guijas, altramuces, lentejas.

Las legumbres se cultivan en pequeño ó en grande; mas como de este género de alimento se introducen grandes cargamentos, casi no se cultivan mas que para el consumo de las fincas, porque no compensan el trabajo.

— Sin embargo tenga la bondad de hablarnos de ellas para tener un exacto conocimiento y hacer á su tiempo el debido uso.

— Con mucho gusto: generalmente las legumbres quieren terreno fértil; las legumbres cubren y abrigan el terreno mejor que los cereales, y con esto lo limpian de malas yerbas, sin esquilmarlo en demasía, porque la atmósfera les presta considerable ayuda. Gustan de cal y de yeso; la primera en suelos de alguna aridez, y el segundo en todos.

Algunas legumbres sirven para abono en verde; muchas para forraje, y todas para el grano ó fruto.

Judías.

Se conocen con el nombre de frijoles, habichuelas, alubias, bajocas y otros. Hay de muchas especies y variedades, unas de enrame y otras enanas; estas de tallo recto, de á vara á lo sumo, y aquellas de enredadera, que algunas suben en rodrigonadas muy alto. Hay el frijol caballero introducido de Francia. La raíz es vertical, delgada y fibrosa; son tempranas ó tardías, con brizna ó hebra, ó sin ella, de grano mas ó menos abultado, y hollejo mas ó menos fino.

Cultivo. El terreno ha de ser sustancioso y de labor medianamente honda. Se prepara el terreno y se distribuye en eras, cuadros ó almantas, y se forman caballones distantes entre sí cerca de una vara. En los surcos que resultan se hace la

siembra por golpes alineados, echando de cuatro á seis semillas juntas; las judías enanas han de ponerse mas espesas que las de enrame: sea esto despues de la primavera.

Necesitan escardarse y recalzarse cuando hayan de enramar, se les plantan ramas de árboles ó palos, formando pabellones de tres en tres, y aun vale mas sembrarles al intento maíz que las sostenga, lo cual es hacer doble el negocio.

Habas.

Verdes ó secas, sirven para el alimento del hombre; en grano ó paja se destinan principalmente para el pienso y cebo de toda clase de ganados.

Hay de muchas especies y variedades, que se conocen y distinguen por el color, tamaño y dureza del fruto. Todas de tallo derecho y carnoso, y de raíz vertical y apenas fibrosa.

Cultivo. Quieren tierra gruesa, sustanciosa y algo arcillosa, bien labrada y mullida, en sitios abrigados y un tanto húmedos, y tambien se dan en secano.

Siémbrense por octubre. La simiente, despues de tenida un dia en remojo, póngase por golpes de dos á tres granos en liño escogiendo dia de humedad ó lluvia. Los liños disten entre sí cuanto quepa el labrador para trabajar y escardar; los golpes en cada liño á un pié uno de otro.

La cosecha de habas alterna con la de cerea-

les ú otras sin empobrecimiento del campo. Si, sembradas espesas, se entierran en verde para abonarlo, grandemente lo enriquecen.

Arvejas ó vezas, ó alverjanas.

Son del género de las habas, de raíz vertical y flaca, tallo herbáceo y endeble, grano redondo.

Cultivo. Siémbrense en abril en tierras fuertes, bastante labradas y mullidas, aunque no estén abonadas: en octubre se sembrarán en tierras algo ligeras y secas. Échanse las semillas á voleo; cúbrense ligeramente con rastra; no necesitan escardarse. Defiéndanse de la voracidad de las palomas.

Enterradas en verde son muy buen abono para la tierra; tambien sirven para forraje verde y seco, su grano es muy bueno para ganado lanar y vacuno, y aun mas para las palomas; no así para las aves de corral, á las cuales no conviene.

Guisantes ó bisaltos.

Son buen alimento para el hombre y para los animales. Se conocen muchas especies y variedades de guisantes, enanos y de enrame, tempranos y tardíos; su raíz es vertical, delgada y ligeramente fibrosa, y su tallo herbáceo y fistuloso.

Cultivo. Se dan en casi todos los terrenos, pero mejor en secos que en húmedos, mejor en ligeros que en compactos. No quieren mucho

abono; de otra manera se ponen demasiado lozanos y no dan fruto.

Siémbrense á chorrillo por surco á fin de poderse escardar y recalzar. La semilla ha de renovarse con frecuencia.

Tienen los guisantes tres cuajas distintas, es decir, que maduran por tandas.

Los tallos verdes sirven de forraje; enterrados abonan y ahuecan el terreno; secos se dan de pienso.

Garbanzos.

Esta legumbre se va extendiendo cada dia mas y mas segun se van conociendo sus utilidades. Sirve para grano y para forraje.

Cultivo. Los garbanzos piden terreno nuevo ó descansado, mas ligero que pesado, y aunque sea algo pedregoso. En tierras de yeso no conviene sembrarlos, porque saldrá duro el grano y cocerá mal.

Labrado y mullido el terreno, y remojada la semilla, se hace la siembra á chorrillo: en un surco se va echando, y el surco inmediato viene cubriendo, y así sucesivamente.

El agua conviene á los garbanzos al nacer, en adelante no les urge: la lluvia cuando están en flor les daña mucho. Se deben escardar cuando la yerba les molesta, singularmente la cúscula que con ellos se enreda.

Agostada la planta, se arranca, se seca al sol y se trilla.

Guijas.

Se acercan bastante á los guisantes, y se conocen tambien por *almortas*, *sicerchas* y *muelas*; este último nombre es alusivo á la configuracion del grano.

Tienen las raíces verticales, fibrosas por la base, tallos angulosos y algo trepadores.

Cultivo. Siémbrense las guijas sobre rastrojos, y con poco gasto.

Altramuces.

Como forraje lo busca el ganado, y como alimento seco lo toma la gente, con especialidad la infantil, despues de macerados los granos en agua salada, para quitarles el amargor que llevan de suyo.

Cultivo. Aman los buenos terrenos, pero no desdeñan los mas pobres, con tal que sean sueltos y areniscos, y de ningun modo arcillosos, compactos ni aguanosos; prenden en todas partes y de cualquier manera. Crecen hasta dos piés de altura, y de tal forma tapizan la tierra, que no hay mala yerba que no ahoguen.

Lentejas.

Son muy buen alimento para el hombre y para los animales, en grano y en forraje, y para la tierra sirven de abono muy bueno si se entierran cuando florecen.

Hay lenteja comun que es gruesa, y lenteja

pequeña ó lentejuela, mas menuda, de color algo rojizo y mas delicada al paladar; se conserva largo tiempo.

Cultivo. Quieren terreno seco, suelto y desmenuzado: en la humedad se pudren las plantas, siémbrense en diciembre cuando ya han pasado las lluvias.

Yeros ú orbos.

Del género de las lentejas, tienen los mismos usos y aplicaciones, son de color pardo, algo esquinados, y se remojan para el pienso.

Cultivo. Quieren terreno seco, enjuto y no grueso. Siémbrense por enero y febrero.

Basta: dínos, Federico, ¿ á qué llamamos cereales? — Qué es el arroz? — Cómo se cultiva? — Qué utilidades tiene el maíz? — Cómo se cultiva? — Para qué sirve el millo? — Cómo se cultiva? — Para qué es bueno el mijo? — Cómo se cultiva? — Qué nos dices del panizo? — Qué nos dices del alpiste? — Qué utilidades tiene el alforjon? — Qué son las legumbres? — Qué son las judías? — ¿Cómo se cultivan? — Las habas? — Cómo se cultivan? — Cómo se cultivan las arvejas? — Cómo los guisantes? — Cómo los garbanzos? — Cómo las guijas? — Cómo los altramuzes? — Cómo las lentejas? — Cómo los yeros?

CONFERENCIA XVI.

DE LAS RAÍCES ALIMENTICIAS.

Hoy hablaremos, dijo D. Eusebio, de las raíces alimenticias, si bien es verdad que no encieran el alimento que los cereales y las legumbres; sin embargo, traen mucha sustancia, y hermanadas con aquellas ayudan mucho para alimentar á los hombres, á los animales, y aun para abonar la tierra de un modo muy particular; trataremos de las mas principales, como son, boniatos, patatas, patacas, yuca, ñame, malanga, sagú, llerenes, maní, nabos, chirivías, rábanos, remolacha, zanahoria, rutabaya, ápios tuberosos, chufa.

— No sabe V., dijo D. Francisco, cuánto deseaba oír hablar de estas viandas que todos los dias nos sirven á la mesa, porque á mí me gusta el saber la causa y efectos de estas cosas naturales, y me elevan sobre mí mismo, y me conducen como por la mano al conocimiento de la primera causa, que es el Ser supremo ó Dios, que todo lo ha criado y dispuesto en número, peso y medida para bien del hombre. Esto me ocupa