

tanto, que mientras estoy comiendo, ó dando mi refaccion al cuerpo, tiene el espíritu la suya, pensando en Dios que es nuestro Padre, que como tal tiene providencia y cuidado de sus hijos mas que de los pájaros de los aires y flores de los prados; y esta reflexion me da un gusto mas sabroso al entendimiento y corazon, que no la misma comida material al paladar.

— Es muy justa y racional esa reflexion y gratitud con el Criador; ¡ojalá que todos los hombres así lo hicieran! que á buen seguro no se dejarían llevar de la pasion de la gula, con que se evitarían muchos pecados, y se valdrían de estas mismas cosas para mas amar y servir á su Criador, y así vivirían como racionales, y no como brutos que únicamente tratan de satisfacer su pasion, ó como idólatras, de quienes dice san Pablo, que su Dios es su vientre. Vamos, pues, á entrar en materia y empezaremos por

#### *Los boniatos.*

Este es el nombre provincial con que se conocen varias clases de batatas. Los boniatos sirven para alimento del hombre, para hacer dulce, para comida de animales y para abonar la tierra.

La planta es de tallo redondo, perenne, erizado y rastrero; las raíces son tuberosas, las hojas esquinadas sostenidas por pedúnculos ó cabillos derechos. Es natural de las Indias orientales y occidentales y de la América meridional, de donde se introdujo en España y en Italia.

Algunos los clasifican en blancos, amarillos y morados: los blancos tienen mayor tamaño, los amarillos son mas harinosos, y los morados son mas tempranos, por manera que á los cuarenta dias ya dan, cuando los otros tardan hasta á los dos meses ó á los tres y aun mas.

*Práctica 1.<sup>a</sup>* Quieren tierras ligeras, cascosas y desmenuzadas; no se avienen con las apelmazadas y récias; en las pantanosas se pudren. De aquí es que los terrenos desvirtuados, en que no se han podido lograr legumbres ni malojas, pueden aprovecharse sembrándolos de boniatos. Las playas arenosas de las inmediaciones del mar, como que están abonadas con la ova marina y con las algas, son aventajadas igualmente para la produccion de esta raíz, y en ellas es donde se crian las de mayor tamaño.

*2.<sup>a</sup>* Para la siembra se prepara la tierra con dos labores regulares, empleándose despues la rastra para destruir los terrones; cuando la tierra se ha humedecido se surca el terreno profundamente.

*3.<sup>a</sup>* Se propaga ó multiplica de tres maneras: por semilla, por raíz y por rama, y este último modo es el mas comun y el mas fácil y provechoso, y el que se debe usar si es posible.

*4.<sup>a</sup>* Se cogen los bejucos ó ramas del boniatero viejo, se cortan á pedazos de un pié de largo, y se dejan á la sombra dos ó tres dias hasta que estén bien marchitos. Luego con un golpe de azadon ó con una estaca se hace un agujero



en que se mete la estaquilla de la planta por la parte mas gruesa ó mas cercana á la raíz, y la parte del pimpollo quedará fuera como la cuarta parte, y las tres cuartas partes quedarán debajo de la tierra, cuidando que la tierra les quede apretada para poder echar raíces.

5.<sup>a</sup> La estacion mas conveniente es en octubre. La de aguas no es á propósito para esta plantacion ó siembra, pues toda la fuerza de la vegetacion se dirige entonces al bejuco que crece viciosamente, y las raíces, que es endondese halla el fruto, tienen poco grosor. Por esta razon los que llevan la idea de obtener bejuco para las vacas, cerdos y otros animales, aprovechan esta ocasion. Y de paso advertimos que estos bejucos y raíces no se den al ganado frescos, sino bien marchitos.

6.<sup>a</sup> El plantío se hace de media vara de una planta á otra en camellones; si es posible se regarán para que el agua ajuste mas la tierra.

Al cabo de un mes de la plantacion se aporean las plantas, arrimando la tierra al rededor, cuya operacion les da vigor y fuerza, y hace que su producto sea mas abundante.

7.<sup>a</sup> La recoleccion se hace descubriendo primeramente con el azadon al pié de cada planta con cuidado para no herir las raíces, y luego que se halle bastante excavada y descubiertos los boniatos, se dará una fuerte azadonada por debajo, sin desaprovechar las raíces. El boniatero así puede durar cuanto se quiere; pero despues de

dos años ya no da tanto, y por esto es mejor cambiarlo en otro punto.

8.<sup>a</sup> Cuando se quiere mejorar el terreno no se saca fruto alguno, solo se tiene cuidado de ir cortando los bejuocos que van retoñando, y de esta manera el agua y el tiempo pudren el fruto debajo de la tierra, dejándola muy abonada, y puede servir para café, caña ú otras cosas.

#### *Las patatas ó papas.*

Son espontáneas en la América, se introdujeron en Europa en los años de 1623. El irlandés Dillon dice que los españoles las introdujeron en Galicia, y que de esta provincia pasaron á Irlanda y demás parajes de Europa.

Las patatas sirven para alimento del hombre, y se guisan y comen de muchas maneras. Tambien las comen las aves domésticas, y á los ganados les gustan crudas, traceadas y mejor cocidas. Son excelente cebo para el ganado de cerda; tambien se saca almidon muy bueno y fino, y otras cosas.

Hay muchas clases de patatas, que se distinguen por la figura, color, tamaño, sabor, y mas ó menos consistencia de sus raíces tuberosas. Los ingleses cultivan mas de cuarenta variedades distintas, destinando con preferencia unas para alimento humano, otras para cebo de los ganados, y otras para otros usos. Los españoles las reducen á tres especies principales que llaman: *man-*



*chega ó fina, gallega ó basta, hannoveriana ó entrefina.*

La manchega ó fina es de planta mediana, de flor morada, raíz pequeña, limpia, alargada, encarnada, de gusto dulce y algun tanto aguamosa. La gallega es blanca; harinosa, de grueso tamaño, mas castiza, y es planta mas crecida y de flor blanca. La hannoveriana ó entrefina participa de ambas especies, y sin duda es una especie mista de las dos.

*Práctica 1.<sup>a</sup>* Las patatas se dan en todos los climas y terrenos, hasta en los arcillosos si están bien abonados, pero gustan mas de los terrenos francos y sueltos. La demasiada humedad les pudre las raíces, y la demasiada seca las aniquila.

*2.<sup>a</sup>* Multiplicanse las patatas por simiente y por tubérculo. Lo primero es tardío y sirve mucho para proporcionarse variedades; tambien sirve este método para renovar la casta, y á veces se hace necesario, singularmente cuando empiezan á manifestarse algunas enfermedades en ellas.

El modo mas comun de multiplicarse es por tubérculo, por marzo y abril. Pónese la patata entera, ó partida en trozos ó cachos que lleven una ó mas yemas fértiles, que son unos pequeños hoyos que se advierten en la superficie de la misma patata. Debe advertirse que las patatas de la reciente cosecha no están para sembradas, sino despues de expuestas al sol para que verdeen.

Cuando se hayan cortado las patatas no se de-

jarán amontonados los cachos para que fermenten, pues se disminuye en ellas la fuerza vegetativa, y desmedran y enferman las plantas; y así no mas se partirán aquellos tubérculos que en el dia se quieren poner.

*3.<sup>a</sup>* Preparado y abonado el terreno, se forman unos surcos paralelos á distancia de una vara uno de otro en que se van poniendo los tubérculos, por manera que tengan un pié de profundidad y de distancia; tambien podrán tener un pié, y aun sufrir el estar así mas juntos en línea recta. Hay muchos métodos de poner los tubérculos, pero este es uno de los mejores.

*4.<sup>a</sup>* Se han de chapear y aporcar las matas siempre que lo necesitan, y se les irá siempre echando la tierra al pié, por manera que las líneas de las plantas vendrán á quedar en camellon, y así quedarán las patatas profundas, y se forman muy grandes y sabrosas; cuando si no se tiene cuidado de cubrir con tierra quédanse someras, el sol y la atmósfera las hacen criar verduscas, de mal gusto y nocivas.

*5.<sup>a</sup>* Es muy conveniente despuntar todos los tallos de flor conforme se van manifestando para que así engruesen mas las raíces; pero es mala la práctica de cortar los demás tallos de la planta, pues además de ocasionar heridas por donde se introduce interiormente la podredumbre, se detiene la vegetacion, pues que sabida cosa es que las hojas facilitan el alimento que absorben del aire atmosférico, necesario para el acrecen-



tamiento de los vegetales, por lo que faltando las hojas padece indispensablemente la planta.

6.<sup>a</sup> Cuando las hojas y tallos comienzan á marchitarse y tomar un color amarillento, es la hora de la cosecha. Sácanse las patatas con azada, sécanse algunas al aire, y se guardan en sótanos ó en silos; la paja y mejor el carbon vegetal menudo ó la tierra que resulta de quitado el carbon les ayuda mucho á la conservacion.

7.<sup>a</sup> Además de servir las patatas para comida de la gente, aves y animales, sirven tambien para hacer *almidon*, y se hace de esta manera:

Se rayan las patatas sobre un tamiz de cerda que se menea continuamente dentro de un barreño con agua; y luego que se juzga haber pasado toda la fécula ó parte harinosa, se echa fuera la parte fibrosa. El almidon se posa en el fondo del barreño, y despues de haber mudado dos ó tres veces el agua para que afine bien, se verterá cuidadosamente el agua, quedando en el fondo el almidon, el que se secará y se pondrá á secar.

— Ya que ha explicado, dijo D. Francisco, cuanto podíamos esperar saber de las patatas, permítame que le pregunte, ¿ por qué en la propagacion ha usado de la palabra *poner* y no *sembrar*, como he oido decir á otros?

— Á lo que contestó D. Eusebio: Cada cosa tiene su propio nombre; se llama *sembrar* cuando se propagan las plantas por simiente; y segun la manera tiene su propio nombre, como ya ha-

bréis observado que decíamos sembrar á voleo, á chorrillo, á golpe, etc. Se llama *plantar* cuando se propagan por planta ó tronco ó matita ó postura, y se llama *poner* cuando se propagan por tubérculo; por manera que cada palabra segun su etimología está manifestando su causa y efecto, como lo es *sembrar*, *plantar*, y en los tubérculos se llama *poner*, aludiendo sin duda á lo que hace el ave que pone los huevos, y despues estos con el calor se empollan y nacen; así los tubérculos, parecidos á los huevos, se ponen y despues con la fermentacion nacen.

*La pataca, girasol tuberoso, ó pataca de caña.*

Sirve para comida humana, se come cruda y cocida; de ambas maneras se da tambien al ganado. Los tallos y hojas son buen forraje, no esquilman al terreno, ni tampoco temen á los insectos y enfermedades.

*Práctica 1.<sup>a</sup>* La pataca se cria en toda clase de terrenos, especialmente en los fuertes.

2.<sup>a</sup> Pónese como la patata, pero en otra ocasion, que es en invierno.

3.<sup>a</sup> No exige gran cuidado, pues se apodera pronto del terreno y no lo abandona fácilmente.

4.<sup>a</sup> Se arrancan cuando hojas y tallos principian á marchitarse; suélese despues introducir ganado de cerda, que para rebuscar hoza el campo y lo ahueca.



*La remolacha.*

Es alimento del hombre, da tambien azúcar, y sirve de alimento á las bestias, tanto la raíz como las hojas.

Hay cuatro variedades mas notables: la campestre, que es de carne blanca y rosada con piel roja; la amarilla larga; la amarilla de Alemania ó redonda, y la blanca de Silesia, de extraordinario tamaño y peso. Tambien las hay de carne roja y morada.

*Práctica 1.<sup>a</sup>* La remolacha se acomoda á todos los terrenos, como no sean demasiado sueltos ó sumamente compactos, que tengan abono y labores profundas.

*2.<sup>a</sup>* Se siembra en primavera y en otoño de semilla á chorrillo, y aun es mejor de semillero y trasplante. Escárdese lo necesario.

*3.<sup>a</sup>* Á la madurez se sacan las raíces con azadon, y se conservan en aposentos ó en silos.

*La yuca.*

Sirve para formar el cazabe, para almidon y para vianda.

Hay dos calidades de yuca. *1.<sup>a</sup>* Dulce, y tiene tres especies, blanca, amarilla y prieta. *2.<sup>a</sup>* Agria, y tambien tiene tres especies, blanca, amarilla y prieta. Las agrias sirven para el cazabe y el almidon.

Las dulces tambien dan cazabe y almidon, pero no se usan, por no ser tan abundantes como las agrias; solo se emplean como viandas en el puchero y agiaco.

*Práctica 1.<sup>a</sup>* La yuca pide terrenos arenosos ó sueltos que no sean bajos.

*2.<sup>a</sup>* Se propaga del tronco del mismo arbusto, que se corta á pedazos de una cuarta ó palmo, que llaman *tolete*. Se corta dos dias antes de ponerlo, y se dejan así los trozos á la sombra para que salga la sávia lechosa que llaman *leche*.

*3.<sup>a</sup>* Preparado el terreno se abren surcos, y en los surcos se tienden los trozos ó *toletes*, y se cubren de tierra. De las yemas superiores salen los vástagos, y de las yemas inferiores las raíces y el fruto; al arbusto le llaman *cangre*.

*4.<sup>a</sup>* En dos épocas se hace el plantío: en la primavera ó en los meses de marzo, abril y mayo; y en el de frio que dicen, ó en los meses de agosto, setiembre y octubre.

*5.<sup>a</sup>* La cosecha se hace al cabo de un año, en cualquier dia y tiempo. Si el fruto tiene dos años es mejor y mayor; algunos esperan tres años, y aun algunos cinco, y entonces las yucas ó tubérculos son muy grandes, como lo hemos visto en la parroquia de Cubitas, en donde la cosecha principal es la yuca, y su ocupacion cultivar los cangres y hacer cazabe.



*Ñames.*

Es una vianda que comunmente agrada á todos, por cuya razon y la de cultivarse en pequeñas porciones tiene un precio elevado.

*Práctica 1.<sup>a</sup>* El ñame requiere terreno de buena calidad y algo suelto, sin embargo de que progresa de un modo extraordinario en los terrenos de masa, con tal que se le den labores profundas, de modo que quede la tierra floja. Despues de bien movida la tierra se forman camellones de tres cuartas de elevacion y otras tres de base, ó bien se forman montones sueltos en forma de cono de una vara de alto y otra de base.

*2.<sup>a</sup>* Se propaga de simiente que se siembra en dichos camellones ó conos por el mes de febrero: las semillas del ñame son unas bolas pequeñas, que enteras ó partidas por el medio se entierran en la parte mas elevada del camellon ó del monton; si en el camellon, á una vara de distancia una de otra; si en los montones, una semilla en cada monton.

Los ñames son de tres clases: blancos, morados, amarillos ó velludos. Los blancos, además de un fruto que dan debajo la tierra de seis á diez libras, echan tambien sus semillas allí mismo.

Los ñames morados, aunque son mas chicos y de pulpa morada, tienen las semillas del mismo modo que los blancos, y se siembran de la misma manera.

Los amarillos ó peludos son mas grandes que los morados, y no tan solo tienen tambien sus semillas bajo tierra, sino que además producen en sus guias ó bejucos unas bolas pequeñas que igualmente se siembran. Los ñames nacen á los quince ó veinte dias, y se cosechan á los siete ú ocho meses.

*4.<sup>a</sup>* Despues de sembrados se cubren los canteros ó montones con bastante paja. Así que las guias tienen como una vara de largo, se clavan unas horquillas de dos varas de alto en medio de las calles, se colocan en ellas unas varas, en cuya extension deben descansar unos cujes de grueso proporcionado, y que se clavarán ligeramente en el mismo cantero, de modo que forme este encujado la misma figura ó armadura de una barraca de guano. En esta especie de ramada se tendrá cuidado de ir enredando las guias ó bejucos del ñame.

Para cosechar el ñame se escarba el monton, se saca el ñame, se arranca ó se separa de la cabecilla redonda en que comienza la guia, y queda enterrada sin moverla mas que lo necesario.

Esta cabecilla dejada allí sembrada produce las pequeñas bolas que han de servir de semillas.

*La malanga.*

Sirve para comida de los hombres, para las aves y animales y para abonar la tierra.

Es de tres calidades, amarilla, blanca y mo-



rada; la amarilla es la mas comun, y es la que se destina para la comida humana.

La blanca se destina para comida de aves y animales, y singularmente los cerdos son aficionados á ella; y sirve mucho para abonar la tierra, es de gran tamaño, y así refresca y abona mucho la tierra: la raíz principal es dañina á la salud del hombre, y por esto no se come; solo se comen los pequeños tubérculos que á mas de la raíz principal produce.

La malanga morada no es tan productiva como la blanca, ni tan buena como la amarilla.

*Práctica 1.<sup>a</sup>* La malanga pide terreno suelto y bueno.

2.<sup>a</sup> Se reproduce por la raíz, que se corta en pedazos.

3.<sup>a</sup> Se pone en el tiempo de las aguas desde el mes de abril en adelante.

4.<sup>a</sup> Se pone en semilleros, y despues se trasplanta al propio terreno preparado y dispuesto en caballetes, se tiene la precaucion de cortar parte de la raíz, y así produce muchos mas tubérculos; á los seis meses de puesta la malanga ya da fruto sazonado.

#### *El maní.*

Es planta leguminosa y tuberosa. Esta planta es oriunda de Asia, África y América. De su aceite se hace un jabon muy apreciado en Francia y en Italia.

*Práctica.* Se siembra en caballetes, en la época del maíz de aguas, y se sacan los frutos luego que se seca la mata.

No es posible detenernos á explicar una por una estas plantas: con el tiempo, Dios mediante, ya darémos una mas larga y circunstanciada explicacion: basta por el presente lo que tenemos dicho hasta aquí. Ahora Federico nos dirá: ¿Qué son y para qué sirven los boniatos? — De cuántas clases hay? — Explícanos la práctica que se debe seguir para tener buena cosecha. — De dónde tienen origen las patatas? — De cuántas clases las hay? — Qué práctica se debe seguir? — Qué es la pataca? — Para qué sirve? — Qué práctica se debe seguir? — Qué es la remolacha y para qué sirve? — Qué práctica debe guardarse? — Para qué sirve la yuca? — De cuántas clases hay? — Qué práctica debe seguirse? — Para qué sirve el ñame? — De cuántas clases hay? — Qué práctica debe guardarse? — De qué sirve la malanga? — De cuántas clases hay? — Cuál es la práctica que debe seguirse? — Qué planta es el maní? — Para qué sirve?