

929

Riegos.

El régimen de las aguas y su distribución son uno de los puntos importantes para el cultivo del arroz; también los trabajos de riego son considerables, y no menos interesantes que el establecimiento del suelo y la disposición de los arrozales. Las aguas necesarias para los riegos se sacan de las más importantes corrientes de agua. Numerosos canales de derivación de 1 á 2 metros cuadrados de sección riegan una superficie mayor ó menor, y vienen en seguida á desaguar en los ríos. Estos canales, sencillamente abiertos en el suelo, se conservan por los mismos que usan de ellos. La sangría de los ríos poco profundos y de ancho cauce se consigue fácilmente por medio de una simple presa de piedra.

En los parajes en que las corrientes de agua están notablemente alejadas, se han construido depósitos artificiales, destinados á recoger las aguas sobrantes de las lluvias y almacenarlas para los riegos del verano: colocando verticalmente al borde del depósito un tronco de árbol hueco y provisto de orificios á diferentes alturas, se hace comunicar fácilmente el depósito con un canal que desagua al exterior á un nivel inferior. Estos algibes son bastante numerosos, y algunos

de ellos pueden contener más de 100,000 metros cúbicos de agua: más insignificantes son igualmente utilizados y dirigidos para el riego de los arrozales.

Cualquiera que sea la procedencia del agua, se reparte con prodigalidad en los arrozales por medio de canales de pequeña sección. Este sistema de canales es tal, que el agua, después de haber regado uno, dos ó tres campos, va por un canal inclinado á verterse en la corriente más cercana. El ideal del cultivador es tener para su campo una sangría directa sobre el canal de llegada, y poder volver á echar sus aguas en el canal, que las llevará al río: así puede arreglar á su gusto los intervalos de los riegos. Esta disposición no es, sin embargo, la que predomina, porque tiene el inconveniente de aumentar en las mayores proporciones la cantidad de agua necesaria á una superficie dada.

Cuando los ribazos algo levantados de algunos ríos de escaso caudal ponen demasiados obstáculos á la construcción de canales de riego, se cultiva también el arroz; pero al precio de los mayores sacrificios. El agua de riego debe elevarse mecánicamente, sin interrupción, y es muy feliz el cultivador cuando la corriente es bastante rápida para accionar el aparato automotor designado bajo el nombre de rueda de cangelones. El aumento de trabajo es mucho mayor cuando en

condiciones más desfavorables es preciso tener hombres para poner en movimiento ruedas á la china, que deben funcionar en tiempos de sequía de día y de noche.

930

Preparación del terreno.

En el momento propicio de preparar el terreno se empieza por escardarlo con azadón para sacar las zocas de la cosecha anterior; este trabajo, hecho ordinariamente por mujeres ó niños, facilita el paso del arado en el primer laboreo que sigue inmediatamente. Se introduce en seguida el agua en el arrozal, que se ara de nuevo después de algunos días, pero esta vez estando ya cubierto de agua; y durante este segundo laboreo es cuando se entierran los abonos de que se dispone: estiércol de cuadra, paja, ramas verdes, hojas, etc.

Los terrenos que no se han deshecho todavía, se rompen con el *kova*, que es una especie de azada de madera provista de una cuchilla acerada, pero cuyo mango, en lugar de estar en la prolongación de la herramienta, forma con ella un ángulo de 45 grados. Esta operación es una especie de amasijo que debe reducir la tierra al estado de lodo homogéneo.

La superficie se alisa en seguida por medio

de una plancha fijada en un marco vertical; un buey arrastra este instrumento, que dirige el cultivador. Las paredes de tierra se cubren interiormente con una capa de lodo que las hace impermeables.

Después de estas diversas operaciones, el terreno está preparado ya para recibir las plantaciones de arroz.

931

Siembra.

La siembra se efectúa hacia mediados de Abril en una almáciga preparada como acaba de indicar. Las semillas, encerradas en sacos de paja, permanecen previamente un mes en agua corriente; las semillas así extraficadas se siembran tupidas en el suelo y se cubren hasta la germinación, de dos centímetros de agua. Cuando todas las plantas están bastante crecidas, se suprime el agua durante dos ó tres días para endurecer la planta, después se vuelve á poner el agua progresivamente.

La almáciga se estercola á menudo con abono líquido mezclado con agua; se esparcen también al vuelo cenizas de leña. Una vez que las plantas alcanzan una altura de 15 centímetros, se limpian. Este es el momento de la trasplantación.

932

Trasplañtaci3n.

Los arrozales han de haber sido necesariamente preparados algunos días antes de la trasplañtaci3n, pero quedan bajo el agua desde esta 3poca. La resiembra se hace por mujeres, mientras que los hombres se encargan de traer en hacesillos los plañtones de la almáciga. La mujer teniendo en la mano izquierda el manajo de plañtones, toma cinco 3 seis con la mano derecha y los desmenuza de un mismo haz sencillamente con los dedos. La plantaci3n se efectúa á tresbolillo formando hileras á cartab3n, á la distancia, en todos sentidos, de 25 centímetros. Esta resiembra del arroz se hace en la primera quincena de Junio: es un momento de gran actividad para los cultivadores, porque este trabajo, que se extiende á todo el país, se termina en algunos días solamente.

933

Cuidados durante la vegetaci3n.

Los cuidados que se deben dar al arrozal son: numerosas escardas para precaverlo de la invasi3n de las plantas parásitas y mantener blañda la tierra. La escarda se

efectúa con arp3n recurvado, de mango muy corto; la tierra se une y alisa con las manos. El arrozal se riega frecuentemente con abono líquido mezclado con pequeñas cantidades de agua.

El momento en que el arroz exige la mayor cantidad de agua coincide en el Jap3n con la estaci3n de las lluvias: son los meses de Junio y Julio. Hasta que el arroz florece, los labradores no cesan de hacer votos para que llueva, pues no pueden reemplazar eficazmente la lluvia con los riegos solos.

El método de los riegos es un punto importante del cultivo, mas no he podido todavía descubrir la ley que los preside, si acaso existe alguna. He visto un arrozal privado de agua, mientras su contiguo estaba regado; sé solamente que cuando el arrozal acaba de ser estercolado con abono líquido, se interrumpe la corriente de agua dos 3 tres días para dar tiempo al abono de penetrar en el suelo.

Estos diferentes cuidados se continúan hasta el momento de la florescencia, 3poca en la cual se suprime el agua definitivamente. Los japoneses dicen que los riegos son necesarios durante cien días, y que después de este tiempo el arroz florece; un mes después de la floraci3n, el arroz está generalmente maduro.

934

Cosecha.

El arroz, ya maduro, se corta con hoces, y se ata en haces. Opuestamente á lo que se practica entre nosotros para el trigo, estos haces se colocan con el grano hacia abajo; el arroz puede quedar así muchos días, aunque llueva, y en contacto hasta con un terreno muy húmedo sin que germine. Los haces, reunidos en gavillas, se colocan siempre con el grano abajo en tendedores al aire libre. Así es como el grano y la paja acaban de secarse.

Los arrozales en el momento de terminar la cosecha de arroz se cavan y siembran de trigo, cebada, etc., que ocupan hasta la primavera siguiente. Estos arrozales permiten, pues, á sus propietarios, hacer dos cosechas de cereales en un mismo año; en cuanto á los otros arrozales, deben permanecer anegados é improductivos un año entero. Tal diferencia en la producción de los arrozales ha motivado la división que he hecho al principio.

935

Trilla.

El separar el grano de la paja es un trabajo que se hace á ratos perdidos en cada

granja. Incumbe á las mujeres esta tarea, que consiste en hacer pasar manojos de cañas por rastrillos de hierro, cuyos dientes estén bastante aproximados unos de otros, para separar el grano de la paja.

936

Blanqueo.

Para poder dedicar el arroz al consumo debe estar descorticado; esta operación se hace á menudo en cada familia: para esto el grano se coloca en el fondo de una arteza de madera, en la cual se machaca con un pilón. Existe también un gran número de pequeños industriales que hacen este trabajo mecánicamente.

937

Diferentes variedades del arroz.

Las variedades cultivadas son muy numerosas; cada provincia tiene, por decirlo así, sus variedades especiales, casi análogas; pero presentando, sin embargo, alguna diferencia. Hubiera querido dar el nombre de las principales, pero no tengo conocimiento de trabajo alguno hecho sobre esta materia; los nombres, á menudo diferentes de una comarca á otra, son difíciles de recoger, y so-

bre todo, de clasificar. No habiendo podido hasta el presente estudiar suficientemente la cuestión, prefiero solamente decir que, entre los arroces cultivados, hay algunos que llegan á madurar un mes antes que los otros.

938

CAFE.

Habiendo observado el prior de un convento que las cabras que comían los granos de un arbusto pequeño, se mostraban más alegres y más despiertas, tuvo la idea de administrar á sus monjes la infusión de los frutos de dicho arbusto, para impedir que aquellos se durmieran en el coro; como la infusión de los granos verdes era amarga, le ocurrió tostarlos, y la bebida se hizo deliciosa. Este fruto era el café. Desde aquel punto nació para el hombre una nueva necesidad, y, por consecuencia, placeres ó privaciones ignoradas de sus autepasados.

El café es indígena de la Arabia, principalmente del Yemen, en las cercanías de la ciudad de Moka. Esta especie de café sirvió largo tiempo á los persas y á los turcos. Su uso introdujose primero en Constantinopla, pasó á Italia en 1645 y á París en 1669. El gran consumo de café que en breve se hizo en Europa, pronto lo convirtió en objeto del más importante comercio, y los holandeses,

que entonces eran los mayores negociantes del mundo, se apoderaron de ese manantial de riquezas. En 1690 fueron trasportadas de Moka algunas plantas á Batavia, donde prendieron y medraron perfectamente.

Trasplantado de este último punto á Amsterdam un pie de café, fué colocado en las estufas ó invernaderos del jardín botánico; allí se obtuvieron flores y frutos cuyos granos se hicieron fértiles. Durante la paz de Utrech, los holandeses regalaron á Luis XIV una planta procedente de Amsterdam. Cultivada en el jardín de plantas de París, donde no necesitó largo tiempo para multiplicarse, de este pie proceden todos los cafetales americanos. Tal es el origen de las inmensas plantaciones de un arbusto que actualmente constituye una de las principales riquezas del Brasil, Cuba, Puerto Rico, de las Islas de Francia, de Borbón, convirtiendo al mundo antiguo en tributario del nuevo mundo. La mayor parte del café que se consume en Europa, procede de esos países, particularmente del Brasil. El de Moka, que siempre ha conservado la superioridad, es rarísimo en la Europa occidental, pues apenas si basta para el consumo de los árabes y de los otros pueblos de Oriente.

El café (*coffea arábica*, Línneo) es un arbusto de la familia de las rubiáceas *cofeáceas*, que por término medio adquiere la altura de tres metros; las hojas son ovaladas,

de un hermoso verde y las flores blancas como el jazmín, forman una guirnalda lindísima. A estas flores sucede un fruto, en cuyo centro se halla un grano dividido en dos partes; estos granos son el café. Antes de tostarlo su gusto es amargo y son de gran dureza.

989

Preparación del café.

El buen gusto y aroma del café, depende de la manera de prepararlo. La torrefacción no debe llevarse nunca hasta el extremo de quemar el café y de hacerle así perder su principio aromático; entonces el café debe hacerse por infusión y no hervido.

910

Torrefacción.

En el Brasil se tuesta el café en platos de barro; en Francia se emplea al efecto un cilindro ó esfera de hierro, atravesados por una asta cuyos dos extremos se apoyan en un hornillo. La elección del combustible es de importancia; se debe preferir el carbón de leña porque da un calor más igual y más sostenido. El cilindro no se llena sino hasta la mitad, de modo que la asta que lo atraviesa no se halle cubierta, y el café, hinchándose

á medida que se tuesta no quede apretado, con el fin de poder sacudirlo con facilidad. El fuego debe mantenerse de una manera uniformemente igual, y se tratará de que no sea vivo, con especialidad al principio de la operación. Es necesario girar el cilindro tan pronto á la derecha como á la izquierda, hasta que el café comienza á arrojar mucho humo, momento en que con frecuencia se retira el cilindro para sacudirlo en todos sentidos.

La operación exige poco más ó menos tres cuartos de hora para una cantidad mediana de café, y cuando se está cerca de la terminación el humo sale del cilindro con mayor abundancia, el grano cruje, se reblandece, toma un color rojo y esperece un olor agradable: este es el momento de retirar del fuego el cilindro, para dejar que la torrefacción se termine sólo por efecto del vapor concentrado en el aparato, que debe agitarse durante algunos minutos. Echase entonces el café en un cesto para extenderlo inmediatamente en una camada lo más delgado posible sobre una superficie plana, tal como una mesa, tabla, ó de preferencia sobre un mármol ó piedra; cuanto más fría es esta superficie tanto mejor se concentra el aroma en el grano tostado. Cuando lo está en punto conveniente, no debe perder al terminarse la operación sino de 18 á 20 por 100, esto es, nada más que la quinta parte de su peso.

No se debe moler el café hasta tanto que

no está completamente frío, y no se tomará más que la cantidad necesaria para cada vez: el café molido pierde en poco tiempo la mayor parte de su aroma. Con todo, el mejor medio de conservar el café en polvo consiste en guardarlo, no en una cajita de hoja de lata, como se practica algunas veces, sino en una botella de vidrio limpia, con esmero, perfectamente seca y bien tapada.

941

Infusión.

Cuanto mayor es la cantidad de café que se emplea de una vez, tanto más puede aumentarse la proporción del agua sin perjudicar la calidad de la bebida. Así, pues, tomando por medida la taza que contiene 120 gramos (4 onzas) de peso de agua, se empleará para 16 gramos ($\frac{1}{2}$ onza) de café en polvo, tres medidas y media de agua, que han de dar tres tazas de bebida; y para 60 gramos (2 onzas) de café, 14 ó 15 medidas que darán 13 ó 14 tazas. Compréndese, no obstante lo dicho, que para la misma dosis de café en polvo, es preciso aumentar ó disminuir las proporciones de agua, conforme sea el deseo de obtener una infusión más ó menos fuerte.

El mejor modo de obtener una buena infusión de café, consiste en servirse de cafe-

teras con filtro ó colador, que son cómodas, expeditivas y dan un líquido claro y transparente. La más sencilla y barata es la cafetera de filtro de hoja de lata y aun mejor de porcelana. Sobre la grada del filtro se echa la cantidad necesaria de café en polvo, una cucharada bien llena para cada taza de agua, algo menos si se prepara el café para cinco ó seis personas; písase moderadamente el polvo con el compresor dejándolo encima de aquel; introdúcese la grada superior; viértese sobre esta grada la mitad del agua hirviendo que debe ser empleada, pónese á la cafetera la tapa, y se espera á que el agua haya colado. Hecho esto, se quitan la tapa y la grada superior, levántase el compresor, viértese el resto del agua hirviendo con cuidado y se deja que la filtración se verifique lentamente. Durante esta operación, se mete la cafetera en agua hirviendo, y este baño maría mantiene el líquido en el grado de calor que debe conservar. Preciso es no servir el café hasta que la filtración se haya terminado; y como acostumbra algunas personas, nunca se debe pasar segunda vez el líquido á través del mismo polvo; esto le quitaría parte de su aroma. Respecto del residuo de café, cuando se trata de aprovecharlo, conviene no hervirlo, porque sólo daría un líquido acre y negro; sino echarle por encima, cuando aun está en el filtro, cierta cantidad de agua caliente y mucho mejor de

agua fría. Guárdase esta segunda infusión para calentarla al baño de maría y mezclarla con otra nueva preparación de café. Todas las veces que se quiera calentar el café que no haya sido empleado en el momento mismo de separarlo, lo mejor es servirse del baño de maría.

Las cafeteras de hoja de lata exigen los cuidados de limpieza más grandes y minuciosos. No solamente no debe nunca dejarse que el café se enfríe en ellas ni permanezca tiempo alguno; como asimismo es indispensable el limpiarlas después de cada infusión. Al efecto, se desarman todas sus piezas, se lavan con agua abundante, se enjugan con esmero y se ponen á secar al aire libre: los agujeritos de la grada deben estar siempre abiertos y cuidar de que no se cieguen.

En el Brasil, se filtra el café por una manga de lana ó de fieltro. Este método es bueno, da una infusión limpia y aromática; pero en cambio exige mayor cantidad de polvo de café.

942

Propiedades y usos.

La infusión de café bien preparada es de un color moreno-dorado, de un olor aromático especial y muy suave, de sabor un tanto amargo, pero al mismo tiempo agradable.

Este líquido, tomado caliente, es uno de los estimulantes más enérgicos; posee todas las ventajas de las bebidas espirituosas, sin tener ninguno de sus inconvenientes, esto es, no embriaga, no ocasiona los accidentes que trae consigo la borrachera. No sólo aumenta la acción del sistema muscular, sino que también presta mayor actividad á las facultades intelectuales; siéntese el cuerpo más ágil, más ligero, la imaginación se estimula y las ideas son más espontáneas y más lúcidas. ¡Cuántos poetas y músicos deben á su influencia sus mejores producciones! Voltaire y Mozart lo tomaban muchas veces al día. Las virtudes del café fueron cantadas por Delille, que necesitaba de él para dar mejor giro á sus ingeniosos períodos. Amén de sus méritos, el café tiene la propiedad de desvelar y de hacer provechosas para el estudio las horas silenciosas de la noche. Tomado después de comer, facilita particularmente la digestión, y todos pueden observar por sí mismos que después de los grandes banquetes en que la diversidad de los platos obliga á hacer algún exceso, una taza de café á los postres hace que desaparezcan el peso y la opresión del estómago, resultado natural de la repleción de este órgano.

Mucho se han exagerado los inconvenientes que acompañan al uso habitual del café. Sin embargo, fuerza será confesar que en ciertas circunstancias y en determinados individuos,

es nocivo por sus propiedades estimulantes. Así las personas altamente nerviosas, en quienes la sensibilidad está sobreexcitada, deben abstenerse de esta bebida, toda vez que provoca en ellas un estado de agitación violenta y á veces el insomnio más completo.

El café es útil en ciertos casos de malestar y dolencia, como en la falta de la menstruación, en las jaquecas, en el asma y en los envenenamientos por el opio, la belladona, el estramonio y otras sustancias narcóticas. Asociado con el zumo de limón, se ha empleado con ventaja en las fiebres intermitentes. Pero en este último caso, la preparación más útil es la decocción de los granos sin tostar. Para hacerla, se cocerán 30 gramos (1 onza) de café en 540 (18 onzas) de agua, hasta que se reduzcan á 360 gramos (12 onzas); tómese en el intervalo de los accesos, y una taza de hora en hora.

La leche mezclada al café le quita á éste una parte de sus propiedades estimulantes y le presta principios nutritivos. El azúcar disminuye también la acción excitante del café, y al mismo tiempo le altera el sabor.

En conclusión, el café es excitante y tónico. El sabio, el literato, hallan en él un amigo que les presta grandes servicios, cuando apremiados por el trabajo ó la necesidad de producir para determinada hora, el día no podría bastarles, ó cuando su espíritu por falta de actividad los dejase sin recursos. El gas-

trónomo podrá, hasta cierto punto, entregarse, gracias al café, á su gusto favorito y disfrutar de los beneficios de la sensualidad, sin experimentar sus malos efectos. Las señoras sujetas á padecer de jaquecas las verán desaparecer bajo su influencia benéfica; y el asmático hallará en el café un alivio momentáneo, pero que puede renovar muchas veces.

943

Cafeína.

Uno de los principios del café. Preséntase en prismas blancos, sedosos, extendidos, delgados, de sabor amargo, solubles en 98 partes de agua y en 86 de alcohol. Esta sustancia se halla también en las hojas del té, en el guaraná y en la yerba del mate. Fué propuesta contra la jaqueca y las fiebres intermitentes, en la dosis de 5 á 30 centigramos (1 á 6 granos). En casos análogos fueron propuestos y hasta en la misma dosis el citrato, el malato y el lactato de cafeína. Su introducción en la economía aumenta la secreción de la orina y de la bilis.

944

LECHE.—Beneficios de la

Sus composiciones, tan sencillas como los instrumentos que necesitan, exigen mucha limpieza. Sin embargo de esta sencillez, los antiguos ignoraron por mucho tiempo la manera de hacer la manteca.

En Berbería, el método que siguen para esta operación, consiste en poner la leche ó la nata en una piel de macho cabrío atada en una cuerda tendida, y batirla por ambos lados con uniformidad. Este movimiento ocasiona una pronta separación de las partes butirosas y de las partes serosas.

La lechería debe estar situada en paraje fresco y que no esté expuesta al sol: en tiempo de mucho calor se riegan las piezas ó cuartos para que estén más frescos y se tienen bien cerrados por todas partes, para que no puedan entrar gatos ni otros animales. Debe haber unos poyos de piedra al rededor de todas las paredes interiores, á la altura de un asiento, en donde se han de colocar todas las vasijas, y se practicarán á lo largo de estos mismos poyos unas canales que vayan á parar á los cubetos, para conducir á ellos el suero que se escurra de los quesos cuando se pongan en ellos.

Ordeñada la leche, estando fría y reposada, sobrenada la nata; entonces se va qui-

tando sucesivamente de todas las vasijas ó jarras con una concha grande y muy limpia y se pone en un puchero hasta que se junta bastante cantidad.

Cuando se quiere hacer manteca, se echa la nata en la mantquera, que es una vasija de madera hecha de duelas, más angosta por arriba que por abajo; en la cual se bate la nata para sacar de ella la manteca.

La boca de la mantquera se cubre con una tapadera agujerada, por cuyo agujero pasa un palo que sirve de mango al batidor. Esta tapadera impide que salte la nata mientras se está batiendo.

El batidor es una chapa de madera, de una pulgada de grueso con muchos agujeros, y con un mango de palo largo como el de un molinillo de chocolate. Los agujeros sirven para dar paso á las partes serosas que se escapan de las butirosas ú oleosas que se reúnen para formar la manteca, cuando se bate la nata levantando y bajando el batidor.

Debe preferirse la mantquera flamenca que cansa menos. Es semejante á un tonel pequeño, echado y atravesado á lo largo en su interior de un palo, el cual se mueve por una manija. A este palo están pegados unos zoquetitos también de madera: en la parte superior del tonel hay una puertecilla ancha para meter la nata y sacar la manteca. Se hace mover la manija por fuera: inmediatamente los zoquetitos de madera dando continua-

mente en la nata, expulsan toda la parte que-
sosa, y la manteca se reúne: entonces se po-
ne en bollos ó en libras y también en forma
de tortitas.

Comunmente se sacan de diez libras de le-
che tres de manteca; el mucho frío y el mu-
cho calor son contrarios á la buena elabora-
ción de la manteca; en el primer caso se ba-
tirá muy cerca del fuego, y en el segundo se
pondrá de cuando en cuando la mantequera
sobre agua fresca. La mejor manteca y la más
estimada es la que de suyo se manifiesta con
un color amarillo, sin haberla dado tinte al-
guno.

945

Espuma de nata.

Cuando se quiere hacer la espuma de na-
ta, se toma nata buena, se le echa azúcar
muy pulverizada, un polvo de goma traga-
canto, también pulverizada, un poco de
agua de flor de naranja, si se quiere, y se
bate con un manojito de mimbres blancos. El
aire se interpone entre la nata agitada, y la
convierte en una masa ligerísima, la cual se
dispone en forma de pirámide, y se puede
aumentar su buen sabor y elegancia, sem-
brándola de la grajea de confiteros, y engas-
tándola de pedacitos de dulces secos de ci-
dra ú otros de diferentes géneros y colores.

946

Quesos.

En la misma oficina se hacen los quesos,
que son de dos especies: unos son quesos de
nata y otros no. Estos se hacen con la parte
quesosa que queda después de haber desba-
ratado la leche para hacer la manteca; pero
si se quieren hacer quesos de nata delicadí-
simos, se tomará tanta leche como nata: se
desleirá en dos cucharadas de leche tanto
como un garbanzo de cuajo, y se mezclará
con la leche y la nata; se pasará por un ta-
miz de cerda á una cazuela, y se le dejará
cuajar en ésta, y se pondrá después con una
cuchara en una especie de cestitas de mim-
bres, ó en unos moldes de hoja de lata, para
que se escurra bien, y después se echará por
encima de este queso nata mezclada con azú-
car pulverizada.

El queso es un género de comercio muy
apreciable, y de un consumo general. Hay
muchas especies conocidas con diferentes
nombres, que sería muy difícil y prolijo ex-
presarlas todas. Nos ceñiremos, pues, á ex-
poner aquí el modo de hacer algunos que
merecen particular consideración.