

tos del recogimiento serán menores; se necesita menos forrage para las bestias, y se podrán llevar á los rastrojos: 6^o las labores podrán hacerse con mas conveniencia y oportunidad.

BARBO. Es un pez de agua dulce que tiene la figura de la carpa, el hocico largo y agudo, con una especie de barba á cada lado de los labios; la boca sin dientes, los ojos pequeños, el espinazo blanco y amarillo. La carne del barbo es blanca y tierna, pero no es buena no siendo viejo.

Los barbos se pescan á anzuelo, que debe ser de una pulgada de largo, y se pone bien atado al cabo de una cuerda; échanse muchos de una vez por la noche en el rio donde se dejan hasta la mañana que se vuelve á sacarlos. Se los cogé tambien á mano de este modo: tórnase una onza de una especie de cebolla que se cria en los sitios pantanosos, y otra de lentejas tostadas; májase junto y se incorpora con clara de huevo, de que se hacen unas bolitas que se echan á estos peces.

BARRANCOS. Las crecidas hacen ciertos destrozos en las tierras de que provienen los barrancos; y para evitarlos convendrá hacer, donde las aguas forman su corriente, zanjas y fosos para contener la impetuósidad, y conducir las á los prados ú otros parages donde convenga su desagüe.

BARRILLA. Planta célebre que contiene mucha sal y cenizas; y de la que se hace vidrio y carbon. Se cria en los bosques y montañas; hay dos especies de barrilla, macho y hembra; la primera tiene las hojas grandes y muy picadas igualmente que la hembra; pero no tiene como esta ramas, tronco, ni flores: esta planta tiene tambien uso en la medicina.

BATATAS ó PATATAS. Este artículo tan interesante en todas sus partes, y de que no se ha hecho caso en las ediciones anteriores de esta obra, le trataremos ahora con la debida estension. Las patatas son unas raices redondas que se crián en la tierra, y mas bien de planta que de simiente; se trasplantan en Mayo y no necesitan

mas que buena tierra para aprovecharse.

Las utilidades de las patatas son conocidas, porque se sabe que prosperan en todo clima, que proporcionan sin necesidad de condimento una comida pronta y saludable, porque los aldeanos pueden ir á sacarlas á las once, y tener á mediodía un alimento comparable al pan: que de todas las producciones de las Indias, es esta la única, cuya adquisicion debe alabar la Europa, pues no ha sido por medio de crímenes, ni ha costado sentimientos á la humanidad.

A la satisfaccion y consuelo de estas verdades, conviene añadir que no puede haber terreno alguno que acostada de poco trabajo, no llegue á ser propio para la vegetacion de estas raices, y cuyo cultivo, de ningun modo puede tener inconveniente alguno; y sobre todo es un medio para precaverse en las grandes poblaciones, de las terribles calamidades del monopolio y de la hambre.

Cierto es que la cosecha de patatas

no es abundante; pero nunca falta. El año de 1793, notable por su sequedad, nos dió una prueba bien clara de esta verdad: los granos menudos apenas dieron la simiente, y aunque es cierto que la mayor parte de las patatas se quedaron como nueces pequeñas, son mas á propósito en este estado para plantar que para alimento, porque la experiencia ha acreditado que salen mas bien de las chicas, como esten enteras y maduras, que de los mayores trozos de las grandes.

¿Cuan importante seria en este tiempo en que no estamos para desperdiciar la menor porcion de granos, que nos dedicamos á guardar estas patatas pequeñas para volver á plantar? Se compran en la plaza, y aun despues de haberlas escogido en casa, cuando estan cocidas se tiran muchas chicas porque sobre mermar bastante, se necesita un nimio cuidado para limpiarlas.

Los labradores acomodados que han tenido cosecha de patatas, llegarian á remediar este inconveniente trocando

las abultadas por las chicas, y aun comprando estas al mismo precio que las otras, para prestarlas á aquellos parientes ó amigos menos felices que quisieran plantarlas.

I. La patata es una planta en su clase la mas apreciable, porque ademas de criarse en todo clima, la está bien cualquiera terreno y situacion; se la puede multiplicar por medio de la rama acodo, ó sembrándola; las hojas es un buen forrage para las bestias, y las raices sirven para alimento del hombre y de los animales. No se halla rincon en Francia donde las patatas no se crien bien, y su producto es tanto mas abundante, quanto lo es menos el de granos: plántanse despues de todas las semillas, y su cosecha es posterior á la de toda mies.

II. Se cuentan doce especies de patatas, y de todas puede hacerse el mismo uso, porque todas contienen los mismos principios, y se diferencian solo en la proporcion, lo que hace mudar algo en el gusto y en la vista. Las rojas requieren mejor terreno, y pro-

ducen una cuarta parte menos; pero proporcionando estas especies con conocimiento á las calidades de terrenos, no hay clima, tierra, ni situacion donde esta planta no se connaturalice con todas sus propiedades.

III. La especie blanca abultada, con pintas rojas exterior é interiormente, muy comun en los mercados, es á la que debe atenderse particularmente cuando se trata de mantener animales, la extraccion de la harina, y la preparacion del pan mezclado con estas raices, porque es la mas vigorosa, la mas fecunda y mas propia á todos paises, con la circunstancia de que casi nunca falta su produccion aun en los terrenos mas ligeros y esteriles; es una de las mejores especies para el gusto, y la que conviene para comenzar á descuajar ó hacer rompimientos en tierras novales.

IV. La patata, particularmente en terrenor ligeros y areniscos, ademas de ser menos espuesta á los contratiempos, no es tan ocasionada á los otros accidentes que comunmente echan á tierra

los demas vegetales; se burla de los efectos del pedrisco, limpia por muchos años el campo infectado de malas yerbas, destruye la grama tan abundante en las praderías artificiales, donde da grandes cosechas cuando se les destina á esta produccion; prepara favorablemente el terreno para recibir los granos que la suceden, y es un medio no solamente para dejar de dar la primera vuelta á las tierras, sino de sacar utilidad de los fondos mas ingratos, disponiéndolos á dar otras producciones.

V. Dos labores son suficientes para preparar la tierra á este cultivo: el primero bastante hondo antes del invierno, y el segundo antes de la plantacion. Será bueno que la tierra tenga de siete á ocho pulgadas de fondo, y que las patatas se planten á pie y medio de distancia, cubriéndolas con cuatro ó cinco pulgadas de tierra: se plantará mas claro en las tierras fuertes que en las ligeras, y en estas mas hondo. En las patatas blancas, se pondrá mas cuidado al

tiempo de plantarlas, porque necesitan mas igualdad que las rojas, que no echan con tanta valentía.

VI. Todas las especies de patatas, son tiernas, secas y harinosas en los altos, cuyo fondo sea un arenisco de cuerpo; harinosas y húmedas, en las tierras gredosas. Convendrá poner las blancas en los centenales, y las rojas en las tierras fuertes ó de trigo; la blanca abultada, en cualquiera clase de tierra se cria bien, escepto en la muy compacta ó apretada, donde el cultivo es difícil, y el producto de calidad mediana; aunque es cierto que vuelven á adquirir su primer carácter de bondad poniéndolas al año siguiente en terreno que las sea favorable.

VII. Una patata solamente, sea como fuere de grande, basta para la plantacion; pero cuando por grande es preciso partirla, se hará en rajadas, y no en ruedas, dejando á cada pedazo dos ó tres botones á lo menos, con la precaucion de ponerlos uno ó dos dias al aire, para que se sequen del lado que se ha hecho el corte, y

no se pudran en la tierra, por la continuacion de lluvias que suelen seguirse á la plantacion; pero siempre que haya arbitrio, son mejores para este efecto las patatas enteras por chicas que sean, que las mayores rajadas de las mas abultadas.

VIII. Es preciso proporcionar la naturaleza del suelo, á la cantidad de patatas que se hayan de plantar, pues quanto mas fértil sea, por su calidad, como por los beneficios que tenga, tanta menos porcion se echa: cada yugada necesita por lo general de dos á tres sestarios (*V. esta palabra*), y aun mas siendo abultadas. Lo mas que pueden producir las blancas pintadas, es cien sestarios por yugada; pero lo comun es de sesenta á setenta. Las rojas largas producen un tercio menos, se venden mas caras, piden mejor tierra, y no son tan vigorosas; por lo demas no se diferencian.

IX. No proporciona utilidad alguna el adelantarse á plantar las patatas, porque en tal caso necesitan mucho mas tiempo para hacerse, y es-

tan mas espuestas á perderse en el campo, que en la panera; mejor es esperar á que se concluya la siembra de los menudos: pero sea en el tiempo que fuere, cuando las patatas por hallarse en la fuerza de echar, antes de la primavera se han arrancado las matas, pueden servir para plantar y aun son entonces mas tempranas.

X. Los diferentes métodos de cultivo en las patatas, pueden reducirse principalmente á dos: uno consiste en ponerlas á mano, y el otro con el arado sembrador; el primero, aunque ofrece mas produccion, es mas costoso que el segundo; pero deberá preferirse este, cuando haya de cubrirse una gran porcion de patatas, con el fin de engordar ganado.

XI. Seria utilísimo que los labradores que se dedican á beneficiar con este objeto una porcion de tierra considerable, practicasen ambos métodos en dos campos poco distantes; el producto de las puestas á mano, serviría para la prevencion de la familia, y debería ser de las rojas, y el otro

para el ganado en que se emplearian las blancas abultadas que tienen pintas rojas.

XII. Para plantar las patatas, cuya operacion debe hacerse en todo Abril, se echará un surco lo mas derecho que se pueda: dos niños ó dos mugeres, cada uno con su cesta irán detras, uno para poner la patata, y el otro para ir echando abono por encima, en caso que el estiércol que se haya echado á la tierra, no se haya repartido bien con las labores; tíranse otros dos surcos despues en los que nada se pondrá, y al siguiente se hará lo mismo que queda dicho de los niños en el primer surco, y se continuará del mismo modo hasta acabar la tierra, y hecho esto se tapanán. (*V. Rastrillo de Labrador.*)

XIII. Cuando la patata esté ya nacida como de tres ó cuatro pulgadas de alto, se escardará la tierra entre-sacando todas las malas yerbas que tenga, y se cuidará, cerca del tiempo de echar flor, de amontonar tierra, pasando el arado por los surcos que que-

daron, cuando se hizo la plantacion, vacíos, para tapar los pies de las matas; pero la práctica de esta labor solo tendrá lugar en el caso de que la tierra haya echado malas yerbas, porque si es un terreno ligero que no las crie bastará la primera labor, pudiendo en el primer caso lograrse tambien la ventaja de sembrar entonces nabos, si se quiere tener dos cosechas en un mismo campo, y aprovechar todo lo labrado, bien que para esto se necesita que el terreno sea de buena calidad.

XIV. Como el cultivo á brazo no es para una gran porcion de terreno, se practicará con la azada en simetría, esto es, de modo que la planta puesta en la primera hoyá ó zanja, corresponda en frente de la tercera, y la de la segunda á la cuarta, y así sucesivamente se puede por medio de este método hacer uso de muchos campos inútiles y eriales, y aun en las viñas y ballados.

XV. La maduracion de las patatas se conoce por la hoja que se marchi-

ta y pone amarilla por sí, sin que concurra accidente alguno. Un arado comun basta para desatollar yugada y media de tierra de las patatas, y seis muchachos pueden cómodamente cogerlas, llevando cada uno su cesta para echarlas en un monton, quitándolas al mismo tiempo las raicillas ó barbas. El recogimiento de las patatas á mano ofrece menos embarazos, y solo puede hacerse en tierras ligeras; pero en las fuertes es preciso valerse de una horca de dos ó tres dientes, y no de azada: hácese separacion de las chicas; las macadas se pondrán tambien aparte para gastarlas primero, y se tiran las dañadas.

XVI. De cuantos medios se han propuesto para la multiplicacion de las patatas de buena calidad, é impedir que lleguen á bastardear, el mas eficaz es cuidar de la simiente; es preciso renovar de tiempo en tiempo la especie por este medio, cogiendo el dia antes de hacer la principal cosecha, la especie que se desea propagar, manteniéndolas durante el inwier-

no entre arena, ó colgándolas, y envolviéndolas con tierra por la primavera, se echará en las heras calientes de la huertas ó en estiércol bien añejo.

XVII. Nacida que sea la planta por este medio, se la escarda, amontona la tierra; y el recogimiento del fruto se hace lo mismo que cuando proviene de la mata ó acodo, y así trasplantada da ya patatas al segundo año, y bastante abultadas, aunque es cierto que la produccion no es completa hasta el tercer año.

Este medio tan natural y fácil proporciona una nueva produccion por muchos años, mantiene su fecundidad y todas sus cualidades.

XVIII. Cuando el acopio de patatas es en corta cantidad, su conservacion es facilísima, porque se llevan desde luego al sitio donde se las haya de guardar; segun el tiempo, se las da vuelta, y se tiene cuidado de echarlas en tablas ó pajas, apartando de las paredes los montones, que no serán grandes.

XIX. Si la cosecha de las patatas es considerable exige su conservacion

BIBLIOTECA CENTRAL

otros medios. Los mas eficaces son hacer en un sitio elevado de la casa ó cerca de ella, cierta escavacion de una capacidad proporcionada á la cantidad que haya de guardarse, y poniendo en el piso y á los lados paja larga, se amontonan alli y cubren con otra capa de pajas. Se cuidará de que la escavacion sea menos honda de la parte de donde se sacan las patatas para el consumo de la casa, como de cerrar cuando se entre y salga. Otro método seguro y poco costoso á cualquiera particular es hacer en lo interior de la granja, con tablas ó con aquellos costanizos que sirven para hacer los apriscos del ganado, un espacio capaz para la cosecha que se espere, dejando cierto paso para llevarlas y sacarlas para el gasto, y no siendo dudable que ha de estar rodeado de los granos y forrages, se mantendrán bien en él.

XXI. Para que las patatas se mantengan con sustancia mucho tiempo es preciso darlas algunos hervores en agua algo salada, y poniéndolas despues encima de un horno se secan y ponen tras-

parentes; últimamente, echándolas en una olla y poniéndolas á un fuego moderado, es un alimento sano y comparable á las frescas.

XXII. La mucha humedad que contienen las patatas y su estrema propension á nacerse, no permite su conservacion mas de medio año por mas precauciones que se tomen; y así solo hay el arbitrio de meterlas en la prensa como se hace con las manzanas, para hacer la cidra, y partiendo el pie en panes, que se secarán al aire, y servirán para el ganado todo el año.

XXIII. Otro medio para sacar utilidad de las patatas cuando por el yelo, por la fermentacion ó por falta de maduracion no pueden servir para alimento en sustancia, es estraerlas la harina, siempre que no esten cocidas ni secas, ó alteradas hasta cierto punto, y darán dos ó tres onzas por libra, y mas siendo de terrenos altos.

XXIV. Las gachas ó papillas que resultan de la preparacion de la harina de las patatas, es un alimento de bastante sustancia, y sin comparacion mejor que

las de trigo. Puede servir á un mismo tiempo de alimento y de remedio; es conveniente á gente anciana, á los niños y enfermos; y á las mugeres que crían, no solo las aumenta la leche, sino que las preserva de los cólicos que tanto las molestan. No hay aldea alguna ni casa tan pobre que no pueda tener un rallo y un cedazo, para que mediante estos cortos utensilios no se halle en estado de proporcionar alimento á su familia.

XXV. La práctica comun de cocer las patatas en mucha agua y sin tapar la olla, las es perjudicial; y así este cocimiento se hará al vapor del agua, para cuyo efecto se las lava, ó deja en remojo por poco tiempo en agua fria, particularmente si estan heladas, porque en tal caso no hay medio que alcance á ponerlas en su primer estado para la plantacion, y se echan con un poco de agua en un puchero, cuidando de taparle bien.

XXVI. Esta operacion podrá hacerse mejor valiéndose de una cesta de dos asas para mover mas bien las patatas; métese en una caldera de modo que quede sin

llegar al hondo ni al agua: una rejilla de hierro ó mimbre puesta en medio de la caldera, y tapada esta con una covertera propia á retener y sacudir los vapores del agua y á mantener el calor, llegará á hacer el mismo efecto. Por este medio adquieren las patatas mejor calidad, poniéndolas en una cazuela y bien mondadas, á lumbre lenta ó en unas parillas; acaban entonces de perder la mucha humedad que tienen, y quedan secas, harinosas y delicadas.

XXVII. Son las patatas una produccion que ademas de exigir menos costo, terreno y labores que cualquiera otra, proporciona en las gentes de campo la subsistencia mas fácil, mas segura y mas abundante; parece que se han destinado particularmente para estas pobres gentes; pues cuatro granos de sal, un poco de manteca, tocino ó leche es suficiente condimento para proporcionarles un comestible saludable, y con que queden satisfechos.

Los que viven en las grandes poblaciones hallarán tambien en las patatas un alimento escelente, porque tienen la

propiedad de corregir el vicio de la sangre que se encamina al escorbuto. Esta especie de legumbre no tiene gusto alguno; pero no por eso es desabrida; y la falta de sabor que tanto se ha declamado, constituye en las patatas precisamente la apreciable cualidad de acomodarse á todos nuestros gustos, que no se canse uno de ellas como sucede con el pan, y que en muchas cosas se parezca á este alimento de primera necesidad; y últimamente, que pueda entrar en su composición en tiempo de escasez ó carestía; en este concepto siempre serán al mismo tiempo un suplemento y objeto de economía para los labradores, cuyos terrenos no sean á propósito para otra producción.

XXVIII. Pan de batatas. Tómase veinte y cinco libras de harina de trigo, centeno ó cebada, según el uso y recursos del país; se desata un poco de reventadura con suficiente agua caliente para hacer una masa fuerte, que se dejará fermentar regularmente. Se tendrán veinte y cinco libras de patatas que habrán cocido antes, y calientes, se en-

volverán con la masa y un cuarteron de sal desleído en agua. Cuando la mezcla esté bastante amasada, por medio de un rollo ó alisador de madera, se hacen los panes de dos ó cuatro libras, y después de haber fermentado bien se les mete en el horno, que se enrojará menos de lo regular.

XXIX. No hay planta tan generalmente útil como la patata; se tiene por la primera de las legumbres, da forrage para el ganado todo el año y le mantiene gordo; es un buen recurso para que el arrendatario haga su verano, y mantenga en el invierno una gran porción de ganado; y el labrador menos acomodado también á proporcion hará producir á su terreno pobre con que alimentar la familia, la vaca, el cerdo y las gallinas.

El cultivo de patatas nunca puede ser perjudicial al del trigo ni otros granos, y cuando una y otra cosecha fuere abundante, se destinarán las patatas á mantener el ganado y hacer comercio de él, con que se logrará doblar las cosechas.

Bazo. Remedio para el mal de bazo. Se