

---

# SEMANARIO

## DE AGRICULTURA Y ARTES

*Del Jueves 4 de Julio de 1805.*

---

*Experimentos y observaciones sobre el cultivo de las patatas.*

(Por D. Esteban Boutelou.)

Los resultados de varios experimentos que he hecho este año con la mira de determinar el producto comparativo de las nuevas patatas inglesas con el de las cultivadas anteriormente en este mismo territorio, comprueban casi generalmente las observaciones que expuse el año pasado á la real Sociedad económica.<sup>1</sup> Omitiré pues la publicación de los que son conformes á los anteriores y no sin sentimiento la de otros, hechos comparativamente y con el mayor esmero; pero cuyos resultados por la casualidad impensada de haberse mezclado los productos de las patatas sin previa separacion, no han podido determinarse con la exâctitud y precision que exigen los cultivadores ilustrados y á que propenden siempre mis deseos de contribuir á los adelantamientos y á la gloria de nuestra agricultura.

### *Experimento primero.*

En 13 de abril planté ocho libras de patatas que obtuvo de simiente mi hermano en los jardines del buen Retiro, segun lo expuso á la real Sociedad el año pasado y se publicó en este periódico.<sup>2</sup> Las repartí en noventa y tres golpes; y se plantaron en terreno legamoso, ligero,

1 Véase el Seman. tom. 15. pág. 97. 2 Idem pág. 113.

de miga, bien labrado, que habia producido melones en el año anterior, y en el presente se habia puesto de semillero para flores. El día 8 de junio se suministró el primer riego, y la primera labor se practicó en 13 del mismo. La segunda labor se executó en 5 de julio, aterrando con el hazadon los tallos en lomo ó albardilla bien elevada, profundizando los intervalos en cacera honda, como generalmente se practica. Los riegos se repitieron de 12 á 15 dias. En 10 de octubre se sacaron 15 arrobas y 19 libras; regulándose su producto en razon de 49 por uno.

#### *Observaciones.*

Han variado las patatas en tamaño y figura; las mas han sido medianas, lisas, de cáscara blanca ó amarillenta, aparradas y redondas, bien que tambien ha habido algunas oblongas.

Tenemos experimentado en este temperamento que engruesan, crecen y se aumentan considerablemente las raices de las patatas, quando acaecen lluvias oportunas por septiembre; succediendo lo contrario si faltan, y como presisamente sucedió así este año no medraron muchas raices, que por ser pequeñas como nueces y aun menores fue preciso desechar. No es este contratiempo de los que puede remediar la industria con los riegos de pie, porque estos, segun tenemos experimentado, apelmazan el terreno, lo comprimen y tan solamente humedecen las raices; en lugar que las lluvias estacionales ahuecan la tierra y prestan xugo á las hojas y tallos del vegetal, desde donde se transmite á las raices el humor que las fortifica y aumenta.

#### *Experimento segundo.*

Las patatas de simiente no empezaron á brotar espontaneamente en las habitaciones hasta mediados de febrero y marzo; mas las *arriñonadas de la China ó de Cuernavaca*, como por su figura las hemos denominado *mo-wieron* desde últimos de noviembre, y las *arriñonadas blancas* por enero.

En el mismo terreno florecieron estas y las de simiente el 15 de julio, y las de cuernezuelo á últimos de junio. Los tallos de las de cuernezuelo ó arriñonadas de la China principiaron á agostarse y perder su xugo á mediados de agosto; los de las arriñonadas blancas á principios de septiembre; los de las de simiente aun se mantenían xugosos á principios de octubre, y los de las de la tierra, á causa de no haber helado, lo estaban aun el 20 de noviembre.

#### Observaciones.

La precocidad de las patatas de *cuernezuelo*, ó sea arriñonadas de la China, es una circunstancia muy esencial para el logro de patatas artificiales ó forzadas, como se practica en Inglaterra. Preparan para este efecto hoyas ó camas calientes de calor suave, en las que plantan esta raíz desde noviembre hasta enero; y atendidas estas hoyas con todo el posible esmero, y diligencias que pide un vegetal forzado, logran sazonadas patatas por abril y mayo. Es digna por lo tanto de notarse la circunstancia de ser necesario en Aranjuez arreglar el movimiento espontáneo de sus xugos de vegetación, como si fuese originaria de un clima mas cálido que este, sin embargo de traer origen de otro mas frío. Acredita la experiencia que puede mudarse artificialmente la índole y disposición propia y natural de muchas plantas, obligándolas á que vegeten y produzcan en estaciones y épocas contrarias á su natural propensión y orden establecido. Los cultivos forzados ó artificiales manifiestan claramente esta verdad. Está igualmente averiguado que muchas plantas y árboles acostumbrados á desarrollar los órganos propios de su vegetación, reproducción y fructificación en épocas periódicas y determinadas, ya sea por ser indígenas de temperamentos diversos, ó ya también por haberse enseñado á una vegetación forzada, artificial y sucesiva, tardan en vencer su índole adquirida, y únicamente puede conseguirse el que adapten por grados las funciones de su vegetación al clima diverso y método de vida nuevo. Podría expresar muchos casos que comprueban esta verdad, con

sola la inspeccion y experiencia de muchos árboles exóticos aclimatados en estos reales jardines, que exercen en el dia los periodos de su vegetacion en épocas distintas que en los primeros años de su introduccion; adelantando ó posponiendo el desarrollo de sus flores, yemas, hojas y demas, en quanto estas variaciones conducen mas eficazmente á su propagacion, y al logro de sazonados frutos, y semillas fértiles. Estas mudanzas adquiridas, y hábitos nuevos arreglados al clima se operan gradualmente; necesitándose una serie mas ó menos dilatada de años para conseguir el perfecto aclimatamiento de los vegetales con proporcion á los mas ó menos opuesto del temple que gozaban anteriormente; siendo solamente asequible este aclimatamiento baxo ciertas restricciones y grados determinados, mas nunca de extremo á extremo. Tengo datos suficientes para juzgar que siempre que se transportan plantas vivas, puas para inxertar, ó raices educadas en climas diversos del nuestro, es mas lento el aclimatamiento de los vegetales introducidos, que quando se propagan por semilla. Las producciones que se anticipan artificialmente y sucesivamente por algunos años adquieren una índole nueva que se hace como natural en ellas; y es asunto que siempre debe considerarse para escoger individuos útiles de aquellos vegetales que se intentan forzar. Anteponeamos por lo tanto en estos jardines para sacar buen fruto de los cultivos anticipados, los individuos que han sufrido anteriormente las maniobras del cultivo artificial; y baxo este supuesto es ciertamente apropiada la patata arriñonada inglesa, ó sea de cuernezuelo.

La índole precoz de esta patata fuera ciertamente apreciable en este clima, sino se desgraciaran con el roze los mas de los brotes tiernos, como sucede aguardando para el plantío al tiempo regular de hacerlo en este distrito. Tiene sinembargo la ventaja de poderse labrar y aterrar con mucha anticipacion á las demas del pais; y hallándose mucho antes en sazon da tiempo de preparar el terreno para los siguientes cultivos.

La patata arriñonada de la China es inútil para los fines que comunmente se desean en España, que son po-

co dispendio , resistencia á las intemperies , y produccion abundante. Es precisamente de lujo por todas sus circunstancias ; poco castiza , delicada , de gusto mas sabroso que las demas que aqui conocemos , muy precoz , y adecuada para cultivos forzados ó anticipados. En los mercados públicos de Inglaterra acompañan los tallos de estas plantas asidos con las patatas , para que así se distinguan de las añejas guardadas y conservadas. El gusto é inclinacion á lo nuevo , agregado á lo mas delicado de estas raices , es causa de que recompensen largamente los consumidores ingleses los gastos , trabajo y cuidados nimios que ha necesitado el cultivador para anticipar esta produccion. Bien comprendo que este cultivo de lujo y otros semejantes son únicamente admisibles en aquellos paises , en que no tan solo satisfacen el amor propio del cultivador , sino que tambien le dexan bien recompensado por su trabajo , cuidados y dispendio. No es generalmente tanto nuestro entusiasmo que antepongamos á precio mas que triplicado el sabor algun tanto superior y mas delicado de esta patata , al menos sabroso y mas ordinario de las castas comunes en España , mayormente siendo la proporcion del producto de esta patata comparada con la de Año-ver como de uno á tres. No se advierte generalmente ni se hace el mayor caso entre nosotros de aquellas pequeñas diferencias en el gusto , que predomina en cada variedad de patatas ; por estar generalmente destinada esta raiz solo para alimento del pobre sin haberse introducido en las mesas de los poderosos como en Inglaterra y últimamente en Francia.

Seame permitido reflexionar aqui que precisamente en un pais poco favorecido de la naturaleza en que los cultivos de lujo son mucho mas costosos y dificiles , es donde mas se practican y donde tienen mas aceptacion. Ya se conoce que hablo de la Inglaterra en donde infinitos jardineros se dedican al cultivo artificial de muchas producciones deliciosas que solo alli tienen pronto despacho , y al logro de variedades de frutas y legumbres , que reunan en grado superior las mas apreciables calidades de primor , precocidad , tamaño y gusto. Bien es verdad que

el sublime entusiasmo de la agricultura de que la nacion está llena, les ha inspirado á los mismos jardineros y cultivadores la gloriosa idea de reunirse á ciertas épocas, llevando cada uno las producciones que por anticipadas, por hermosas , y por sus agradables qualidades crean mas dignas de presentarse á la admiracion y á la gratitud de su pais. En aquellas reuniones , como en las de Olympia, se reanima el entusiasmo con el premio y con el aplauso , y saliendo unos llenos de la satisfaccion de la victoria y otros de emulacion para obtenerla , vuelven á sus hogares todos los héroes de la agricultura llenos de nuevo ardor y de nuevos deseos de engrandecerla y de perfeccionarla.

#### *Experimento tercero.*

Se plantaron la mitad de las patatas arriñonadas blancas en terreno barbechado , bien labrado , en buena sazón , fuerte y con abono ; y ha sido tan desmedrado el producto de patatas que se han logrado , que con motivo presumo no convienen tierras fuertes para esta patata , sino las suaves y ligeras con miga, en las cuales producen con tal qual abundancia. Las patatas de Añover puestas en terreno fuerte prevalecen bien, y rinden productos quantiosos.

#### *Observaciones.*

Se ha logrado la cosecha mas copiosa y abundante de patatas de Añover este año en un terreno fuerte, beneficiado con raeduras de estanques y légamo sacado de la limpia de las acequias que conducen las aguas necesarias para los riegos. El resto del terreno que carecia del mencionado abono , produjo medianamente. Las patatas criadas en el pedazo beneficiado con raeduras ó légamo han sido mayores, mas limpias , mas nutridas , mas iguales y de color mas encendido.

Los abonos repodridos , consumidos y reducidos á mantillo han aprovechado en este año ; pero los enterizos han sido generalmente perjudiciales para este cultivo.

*Se continuará.*

*Del Baobab*<sup>1</sup>, como preservativo para la fiebre amarilla.

(Por D. Esteban Boutelou.)

La fiebre amarilla parece ser la misma enfermedad que la que se conoce en Africa con el nombre de *mal de Siam*, variada algun tanto por el clima. El célebre naturalista Adanson refiere en su viage al Senegal los ventajosos efectos del uso de los polvos del *Baobab*, conocidos en las boticas con nombre de *Tierra sellada*, para la curacion de las fiebres pestilenciales que allí se padecen. Fuera tal vez útil el que nuestros profesores practicasen algunos ensayos para experimentar los efectos de este medicamento sin desentenderse de los que recomienda la práctica.

Es el Baobab un árbol corpulentísimo y de agigantada estatura; en el Senegal suelen nombrarle *Goui*, y los Ingleses en sus relaciones y viages le nombran Calabacero agrio etiópico (*Ethiopian sour gourd*), Pan de Monos, *Monkies bread*) y árbol Calabacero (*Calabash-tree*), y corresponde á la *Adansonia digitata*. Linn.

»Dice Adanson<sup>2</sup> que con el uso de los polvos del Baobab se han libertado los Europeos de las fiebres epidémicas que en el Senegal se padecen generalmente por los meses de septiembre y octubre; las cuales causan igual mortandad entre los Europeos, que la peste en otros parages. La carne ó pulpa que circunda las simientes es de un agrio agradable: secada y reducida á polvos se aprovecha para la curacion de las fiebres pestilenciales, para la disenteria y fluxos de sangre. La dosis es una dragma de polvos pasados por tamiz y tomados en agua clara, ó en agua que tenga infusion de platano. Esta tierra es la que traen á Europa con el nombre de *Tierra sellada de Lemnos*.”

A el extracto que antecede sacado del viage de Adanson, añadiré lo que se dice acerca del árbol Baobab en el nuevo Diccionario de Historia natural, publicado últi-

1 *Adansonia digitata*. Lin. 2 *Voyage au Senegal*.

mamente en Francia. »El árbol Baobab que se cria en Africa, crece en las playas arenosas, y adquiere un tamaño singular, que difícilmente se creeria á no atestiguarlo viajeros fidedignos como Adanson, Golberry, Rayo y otros. El primero de estos tres midió uno de estos árboles de 27 pies de diámetro, y Golberry otro que llegaba á 34.

La carne esponjosa del fruto tiene un sabor ácido tanto mas grato, quanto son los frutos mas recientes y se mantienen aun xugosos; pues luego que se desecan y empiezan á podrirse pierden de su calidad. Es el Baobab el árbol mas útil de quantos se crian en el Senegal. Secan aquellos naturales sus hojas á la sombra, y las reducen á polvos que nombran *lalo*; guardados en sacos de lienzo ó algodón se conservan sin deterioro siempre que se mantengan en parages secos. Echan en sus guisados ó tres polvos del Baobab, no para sazonar los alimentos por quanto carecen de sabor, sino solamente para disminuir la transpiracion y atemperar el ardor de la sangre. Con las hojas verdes hacen tisanas que se reputan eficaces para las fiebres ardientes tan comunes en el Senegal, suavizando el sabor fastidioso é insípido de esta bebida con azucar ó zumo de raiz de orozuz.

Con el fruto del Baobab, que no es menos útil que sus hojas, se ha establecido un ramo de comercio en estos términos.

Los Mandinges lo conducen hasta la costa oriental y meridional de Africa; los Moros ú Arabes lo transportan hasta Marruecos, desde donde pasa á Egipto y costas orientales del Mediterráneo. En estos últimos países reducen la pulpa á polvos que son los que vienen de Levante con el nombre, nada apropiado de *Tierra sellada de Lemnos*. Prospero Alpino fue el primero que descubrió eran estos polvos producidos por alguna sustancia vegetal procedente de Etiopia, y no una tierra del Archipiélago, como hasta entónces se habia creído.