

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 27 de Noviembre de 1800.

*Método de conservar mucho tiempo las patatas,
publicado en Lóndres por la asociacion
destinada al socorro de los pobres.¹*

Para satisfacer á los deseos de la asociacion voy á explicar el medio de conservar las patatas sin hacer uso del fuego, medio de que yo he usado privadamente en mi casa, y que no pensaba publicar hasta haber hecho experimentos en grande, y observado sus resultados; pero me adelanto á hacerlo, así por contestar á la pregunta que se me hace, como por lo calamitoso del año, y por el temor de que las patatas de esta cosecha no se podrán conservar tan bien como las de otros años. Confio que los cosecheros querrán dar el exemplo de emplear en los dias de lluvia á los pobres jornaleros en un trabajo que conservará este importante artículo de subsistencias. Mi primer método es el siguiente.

Tomé tres libras y media de patatas, las mondé y rallé; las puse entre dos telas gordas baxo de una prensa, las prensé bien, quedaron reducidas á una torta delgada que coloqué sobre una tabla, como se pone el queso, para que se secase. La prensa exprimió una quarta parte de xugo, á el que añadí igual cantidad de agua, y en una hora depositó en el fondo de la vasija en que estaba, 60 granos de harina de flor fina, muy propia para masa delicada de cocina.

La torta que presenté á la asociacion, y que ésta observó

que

¹ Anales de Young.

que no tenia ningun mal sabor, estaba hecha de este modo desde el año de 1797: su volumen se habia reducido á la sexta parte, y las patatas pierden de su peso cerca de las dos terceras partes. Quando esta pasta se ha de aderezar en la cocina, ya sea cociéndola al vapor del agua, ó de otra manera, la torta presta, poco mas ó menos, la misma cantidad de mantenimiento que las tres libras y media de patatas de que se hizo.

Advierto que he hecho otras tres de patatas heladas, y que con todo eso salen perfectamente buenas. Las patatas heladas de que no hice tortas, se pudrieron.

El segundo método lo executé últimamente á presencia de la asociacion. Tomé cinco libras de patatas y sin mondarlas, las hice lavar y machacar en un mortero; despues las metí en prensa del mismo modo que las otras, y saqué unas tortas delgadas, al parecer tan buenas como las primeras, aunque no tan blancas. No se conservaron éstas como las anteriores; lo que no atribuyo á que no las mondé, sino á que estuviesen algunas dañadas de resultas del yelo.

Importa mucho perfeccionar este método preparatorio, y como en Inglaterra está tan adelantada la maquinaria, no dudo que en breve se hallarán medios de facilitar la preparacion de estas tortas, y entonces serán un objeto de la mayor importancia para nuestra marina, y tanto mas digna de atencion, quanto en un año abundante se pudiera asegurar por este medio una subsistencia durable para los años de hambre; quanto estas tortas no ocupan mas que la sexta parte del lugar que ocupan las patatas; y quanto esta maniobra podria dar ocupacion en el invierno á muchos pobres.

No es preciso mondar las patatas, pero si se mondan, salen las tortas de mejor aspecto y mas homogeneas. Es absolutamente necesario quitar á las patatas todo lo que tengan dañado por el frio ú otras causas. Acaso, para hacer esto en grande, convendria usar de un instrumento con que en las islas muelen el *mañoc* ¹ que es muy sencillo y barato; y si hubiese una prensa de mucha fuerza creo yo que se podrian prensar las patatas sin ninguna preparacion = *Langdford Millington.*

¹ En las actas de la sociedad Cantábrica publicadas en Madrid este año en 1800 se describe una máquina para rallar las patatas.

Continuacion del exâmen de los vegetales.

Del gladiolo ó yerba-estoque.¹

La raiz es tuberosa y carnosa ; el tallo crece hasta dos pies de alto ; su flor es de una sola pieza recortada ; y el fruto es del grosor de una avellana. La virtud medicinal de esta planta reside principalmente en la raiz ; su efecto es expeler las aguas, y fundir los tumores viscosos y tenaces del estómago.

Del eléboro.

Este era el mejor y acaso el único purgante que conocian los antiguos, sin embargo de que la parte acre que contiene, ha hecho siempre muy sospechoso su uso. Bacher ha publicado una preparacion muy superior á quantas anteriormente se conocian para sacar de esta planta el extracto que hace la base de sus píldoras tónicas y antidrómicas. Aquí hablamos únicamente del eléboro negro con hojas de ranúnculo ó de acónito; sus raices son negras por fuera y muy blancas por dentro, con un sabor acre y mordicante.

Del beleño.

La raiz es larga, gruesa, morena por fuera y blanca por dentro ; sus tallos son cilíndricos, gruesos, ramosos y borrosos ; sus hojas exhalan un olor fuerte ; sus flores son de una sola pieza y de hechura de embudo ; el fruto se parece perfectamente á una olla con su tapadera que contiene muchas semillas pequeñas.

No hay planta que obre tan manifiestamente sobre las funciones del cerebro como el beleño ; hasta su olor daña á la cabeza ; y segun nos asegura Ingen-houz en sus *Experimentos sobre los vegetales*, ninguna altera tanto la salubridad del ayre, con especialidad en verano ; pues luego que refrescan las noches, pierde mucho de su qualidad nociva.

De los ranúnculos silvestres.

Son bien conocidas las plantas que se designan con este nombre : las mas de ellas tienen una causticidad tan grande, que con solo aplicarlas exteriormente á qualquier parte del cuerpo, producen una excoriacion ; y así recomiendan muchos autores la raiz del ranúnculo tuberoso para cáusticos ó

ve-

¹ Gladiolus mayor bysantinus C. P. Pin.

vexigatorios, y puede muy bien servir para matar los ratones.

De la peonía.

Sus raíces se parecen á unos nabillos del grosor de un dedo pulgar, roxizos por fuera y blancos por dentro, reunidos en haz como las raíces del gamon, y con un olor sumamente desagradable. La peonía es el mas poderoso anti-espasmódico que nos ha transmitido la antigüedad. *Cartheuser* observó sin duda que la raíz de esta planta contiene almidon, puesto que la indica como muy propia para absorber los ácidos que se hallan en las primeras vias, y que con especialidad en los niños ocasionan accidentes epilépticos (alferecías).

Del sahuco y los yezgos.

De las virtudes medicinales del sahuco se ha formado un libro entero, y á los yezgos se les atribuyen las mismas propiedades: con las hojas se hacen cocimientos resolutivos que se aplican exteriormente: con la corteza de las ramas una tisana aperitiva: con las flores una bebida á manera de té: y con las frutas un extracto.

Nota. Contienen igualmente almidon la raíz de romaza, la de aro, la de imperatoria y otras varias, de las cuales no hablamos separadamente por no hacer mucho mas difuso este extracto.

Modo de sacar el almidon de estas plantas nocivas.

Para esto se las despojará de las túnicas que las cubren; se las limpiará y lavará hasta que salga clara y sin color el agua que se haya empleado; se las rallará sirviéndose para ello de la máquina que hemos descrito en el Semanario n. 141, pág. 326; y se seguirá en todo lo demas el método indicado en el Semanario n. 43. pág. 248. para sacar el almidon de patatas. Como todo el amargor de la castaña de Indias, la aspereza de la bellota, la causticidad del aro y de los ranúnculos, la acrimonia ardiente de la brionia y del colchico &c. quedan en el agua que sirve para lavar el almidon, será muy conveniente valerse de instrumentos de madera para removerlo; porque si esta operacion se executára inmediatamente con las manos, se corre peligro de contraer alguna fluxión erisipelatosa, ó á lo menos picazones dolorosas.

He hecho uso de todos estos almidones para diferentes composiciones , y no ha sido posible distinguir el vegetal de donde se les habia extraido ; y así, quando en alguno de ellos se note una corta diferencia en el sabor , olor ó color , se debe atribuir á no haberlo lavado todas las veces que era necesario. El Príncipe Real de Prusia ha tenido la bondad de enviarme una receta para componer con castañas de Indias una especie de torta muy delicada que él mismo habia visto hacer ; y todo se reduce á mezclar el almidon sacado de las castañas con huevos , manteca , corteza de limon y levadura de cerveza.

Se ve pues que hasta las plantas venenosas pueden prestarnos auxilio en un tiempo de extrema escasez de subsistencias ; pero ¿será posible que el método propuesto baste para convertir una sustancia perniciosa y destructora en un alimento saludable? Ademas de que la experiencia y la observacion no permiten ya dudar de este hecho , si todavía se exígen mas pruebas, téngase presente , que los isleños del nuevo mundo no emplean otras prácticas para separar de las raices del mañoc y la yuca los xugos venenosos , y formar del orujo exprimido y seco el *cazabe* con que se sustentan en todos tiempos , ó una harina que conservan para hacer con ella , siempre que lo necesitan , una especie de papilla ; que siendo el almidon indisoluble en todos los líquidos en frio , puede muy bien desprenderse de las demas sustancias coloreadas , olorosas y sabrosas con que está mezclado en la planta , sin participar de ninguna de las otras propiedades de ella : que todos esos remedios que los boticarios han designado con la denominacion impropia de *féculas* , y á los quales atribuian las virtudes de la planta de donde se las sacaba , son hoy mirados con desprecio , porque se ha visto que estan enteramente destituidos de toda virtud medicinal : por último téngase presente que como el almidon esté perfectamente lavado , no hay sentido tan fino que sea capaz de descubrir la menor traza del vegetal de donde se haya extraido.

Si, como se ha creido, fuera el almidon la sustancia misma del vegetal reducida á polvo , no podria disolverse enteramente en el agua sin dexar algun residuo fibroso ; y

si estuviera formado de los mismos principios que las sustancias acres, corrosivas y amargas de donde se extrae, la fermentacion y la coccion desenvolverian en él alguna de las propiedades de estas. Yo he hecho cocer varios almidones sin agregarles condimento alguno, y habiéndolos dado á probar á diferentes personas, no han advertido en ellos mas que una perfecta insipidez, caracter de la sustancia nutritiva.

Sin esperar á las fatales circunstancias que hacen indispensables los recursos que propongo, ¿no seria bueno servirse de ellos en todos tiempos para los objetos de luxo á que sacrificamos nuestros mejores granos? Baumé, que es el primero que ha hablado del almidon con exâctitud y claridad, dice en sus elementos de Farmacia que habiendo dado á un *perfumista* la fécula que habia sacado de la brionia, bien lavada y seca, no la habia podido distinguir del almidon de trigo: yo he dado varias de estas féculas para ver si el lienzo adquiria con ellas tersura y brillo; las he hecho servir para blondas y encages; las he dado á un peluquero para que las emplease; y en todos estos ensayos he visto que pueden muy bien suplir por el mejor almidon. Así que, seria una economía considerable el extraerlo de las plantas de que apenas se puede sacar otra ninguna utilidad; porque la operacion ni es mas dispendiosa, ni mas penosa que la de extraerlo de las semillas.

No se piense que he hecho mencion de todas las plantas de que se puede sacar almidon: he omitido algunas que he exâminado, porque ó no son bastante comunes, ó contienen muy poco almidon, ó pasan muy prontamente al estado leñoso. Generalmente se pudieran agregar á la lista que yo he formado un gran número de plantas que se pueden reconocer por este caracter: »siempre que rallando una sustancia vegetal carnosas y fresca, desliendo en agua fria la pulpa, y exprimiéndola en un tamiz ó lienzo tupido, se deposite un sedimento blanco que puesto al fuego en una cuchara adquiriera la forma y consistencia de una gelatina, se podrá inferir con seguridad que contiene almidon.»

Tampoco he querido hablar de los medios de multiplicar los vegetales de que he hablado; porque seria un des-

atino el ocupar nuestras buenas tierras con plantas venenosas. Bueno es que se sepa que podemos echar mano de ellas en tiempos de grande escasez, sin que por eso se quiera extender su uso mas allá de los límites que hemos prescrito. Si hubiera de proponer el cultivo de algunas plantas nuevas, me guardaria de dar la preferencia á las que contienen el veneno tan próximo al alimento: elegiria las que dan frutos mas sustanciosos, mas sanos y menos dependientes de las vicisitudes de las estaciones; que crecieran con mas abundancia y en poco tiempo en toda clase de terrenos, y que ocasionasen menos gastos en su cultivo y recoleccion: y ya se dexa ver que en tal caso las patatas triunfarian; y sino, que me digan una planta que les pueda disputar estas ventajas.

Entre los vegetales que he propuesto, hay dos que casi siempre tendríamos á nuestra disposicion, que son la castaña de Indias y la bellota: los demas son bastante comunes, aunque no se cultiven.

No ha faltado quien haya propuesto suplir la falta del pan de trigo con el de arroz; pero han sido inútiles todas las tentativas que con este fin se han hecho; y se ha visto que de la harina de arroz, por mas blanca que sea, y aunque se la mezcle con la mejor de trigo, saldrá siempre un pan apelmazado é indigesto. Bien que si con solo cocer en agua el arroz y agregarle algun condimento, viene á ser uno de los alimentos mas saludables y nutritivos, ¿qué necesidad hay de reducirlo á pan?

Al concluir este artículo no podemos dexar de advertir que en tratándose de destruir la acrimonia de ciertas sustancias vegetales, no nos debemos contentar con cocerlas ó tostarlas, que son los medios que muchos autores proponen para este efecto; y que es indispensable rallarlas para extraer de ellas únicamente el almidon. Decir otra cosa seria ofrecer unos recursos contra el hambre que causarían mas daño que la hambre misma.

Plantas incultas que tienen raiz ó semilla farinacea, y no contienen ninguna sustancia nociva.

Entre estas deben ocupar el primer lugar todas las gra-

mineas ¹, pues sus semillas pueden servirnos de alimento, y aun hay algunas tan delicadas que los polacos y prusianos las prefieren al arroz ó á la sémola. Despues de las gramineas las mas importantes son las leguminosas, bien que son menos propias para convertirlas en pan. Por último hay otras muchas plantas incultas que sin pertenecer á aquellas dos grandes familias, pueden suministrarnos alimentos en tiempos de escasez. Las mas principales se hallan en la lista siguiente:

Plantas incultas cuya semilla ó raiz farinácea puede servir de alimento.

La avena loca.	<i>Avena fatua.</i> Lin.
La avena descollada.	<i>Avena elatior.</i> Lin.
La zanahoria silvestre.	<i>Daucus carotta.</i> Lin.
La chirivia silvestre.	<i>Pastinaca sativa.</i> Lin.
La esparcilla.	<i>Spergula arvensis.</i> Lin.
El guisante arvense.	<i>Pisum arvense.</i> Lin.
La habilla silvestre.	<i>Vicia faba.</i> Lin.
La trapa que nada.	<i>Trapa natans.</i> Lin.
El bromo parecido al centeno.	<i>Bromus secalinus.</i> Lin.
El trebol arvense.	<i>Trifolium arvense.</i> Lin.
La yerba de la mana.	<i>Festuca fluitans.</i> Lin.
El poligono convolvulo y el avicular.	<i>Poligonum Convolvulus aviculare.</i> Lin. Se concluirá.

Continuacion del exámen de las aguas de Madrid.

VII. El precipitado de 8,5 de grano que hizo el agua

¹ Baxo esta denominacion se comprehende una numerosísima familia de plantas que echan un tallo delgado y articulado (dividido por nudos como una caña) en cuya extremidad arrojan una espiga ó panoja; sus hojas son sencillas, enteras, prolongadas y puntiagudas, y ciñen una gran parte del tallo, formándole una especie de vayna. Las flores son muy pequeñas, y al cabo se convierten en semillas desnudas llenas de una sustancia blanca y farinacea: tales son el trigo, la cebada, el centeno, &c.