

SEMENARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 25 de Junio de 1801.

Carta sobre el cultivo de la achicoria.¹

Siento no poder daros un informe completo sobre la achicoria : diré lo que sé de ella.

Hace como unos seis años que me enviaron de Londres algunas semillas , entre las quales habia un poco de la de achicoria , que yo no habia visto nunca ; y como no venia con ella la explicacion de su cultivo , no sabia que hacerme. La sembré sinembargo en un quadro de mi huerta ; salió bien , y la dí á los caballos , carneros y cerdos : todos estos animales la comian con ánsia ; y como volvía á crecer muy pronto despues que se habia segado , le puede dar tres cortes ó segones en el verano.

A la primavera siguiente se levantó tan pronto como en el año anterior : no la segué , sino que la dexé granar para sembrarla en campo abierto. Al año siguiente retoñó , contra lo que yo esperaba , la misma de que habia recogido la semilla , pero con menos vigor que el año anterior.

Ví despues en los *anales de agricultura* lo apreciable que es la achicoria , y pude conseguir mas semilla para sembrar fanega y media de tierra con sembradera y en filas , á un pie de distancia unas de otras , en terreno preparado como para nabos gordos : nació y creció con tanta rapidez , que á las

seis

¹ Anales de *Arthur Young*. por *Martin de Fansor*.

seis semanas de nacida se pudo segar para las vacas : en otoño la hice pastar por los carneros , y cada vez me confirmé mas de la utilidad de esta planta : al año siguiente dexé para semilla esta tierra de fanega y media , de que saqué en el verano de 1795 cerca de quarenta quintales de buena semilla. Al año siguiente no estuvo tan vigorosa , á lo que aparece , por haberla dexado granar.

Como me hallaba con mucha semilla , sembré , á razon de seis libras para cada fanega de tierra , un campo de cinco fanegas inmediatamente despues de haber hecho en el mismo la cosecha de cebada. La sembré al vuelo , y la enterré con la grada ó rastrillo : sobrevino una lluvia y se levantó bien : en la primavera siguiente la hice pastar por treinta y dos ovejas , y se mantuvieron en ella hasta fin de Noviembre , que ya estaban bien gordas para la carniceria , si tal hubiera sido su destino. A un agricultor que las vió le parecieron tan bien , que me pidió semilla de achicoria para cultivarla.

Hubiera podido meter en el prado mayor número de cabezas , pero como las que tenia eran de razas escogidas , no quise arriesgarme á poner otras con ellas , por mucho que me hubiera costado el mantenerlas.

La tierra de que hablo era una arcilla rica , y la he labrado este año (1797) á ver si , sembrándola de granos de primavera , despues de la achicoria , se pierde ésta : yo no lo espero , y en tal caso seria perjudicial á la cosecha siguiente. Hay una cosa , á mi ver evidente , en favor de la achicoria , á saber , que es un excelente pasto de verano para las ovejas paridas , ya sea sola , ó mezclada con trebol ; y que en las tierras secas , y en los veranos de mucho calor es todavia mas apreciable á causa de su raiz profunda con que chupa la humedad de muy abaxo ; y porque sufre que la pazca el ganado al rape de tierra , sin que por eso se seque ; y aun creo que le conviene ser pacida de esta suerte.

No soy de opinion que la achicoria sea igualmente útil para el pasto de toda especie de ganado de asta , porque el vacuno necesita mucha comida , y seria necesario dexarla crecer hasta cierta altura antes de meterle en ella , y entonces se pondrian duros los tallos. Por otra parte creo que su vi-

gorosa vegetacion perjudicaria á todas las demas yerbas de prado que se juntasen con ella.

Medio para que de un aqueducto no salga mas agua que la necesaria para mantener lleno un pilon.

Para la fundicion que estableció en el jardin del Retiro Don Agustin de Betancourt , necesitaba agua á mano ; pero habia mucha dificultad en abrirle una fuente , porque escasea el agua , singularmente en el verano : entonces propuso que se abriese un cañon en el aqueducto mas próximo para que diese agua á su laboratorio , con la condicion de que no gastaria mas que la precisa , y la misma que emplearia si la hubieran de traer á cántaros de la fuente. A este efecto dispuso un pilon segun se representa en la lámina 12. fig. A. *e* es el cañon de la fuente : *c* una llave horizontal, en lugar de que en las fuentes suele tenerse vertical : *d* es una barreta ligera arqueada de hierro que encaxa en la llave, y en el otro extremo tiene una bola de cobre *b* hueca y ligera que sobrenada en el agua. Quando sacan agua del pilon , baxa la bola y se abre la fuente : y al paso que se va llenando el pilon , se va levantando la bola y cerrando la fuente ; y en llegando á cierto punto , queda enteramente cerrada.

Como dicho pilon no tiene desaguadero alguno , no se puede desperdiciar una gota de agua.

Si este medio económico se pudiera aplicar á muchas fuentes , se aprovecharia mucha cantidad de agua que se va por las cañerias sin ninguna utilidad.

Medio de evitar en algunas partes el mal olor de los pozos y desaguaderos.

El mismo Don Agustin de Betancourt observó en la cocina de su habitacion muy mal olor , que subia por el conducto del fregadero *f*. fig. B. de un desaguadero grande que pasaba por debaxo de la cocina ; y el exígir de los criados

que lo tuviesen siempre tapado , era demasiado pedir : por eso mandó poner un cañon de plomo qual se representa en dicha fig. B , en cuya vuelta queda siempre el agua suficiente para taparle , como demuestra su nivel *h* , *i* ; y por si queda en este recodo algo de arena , se le hace una boca con su tapon *g* , á fin de limpiar el cañon de quando en quando : bien que es poco necesaria esta diligencia , porque hay en la parte superior un rallo que no da paso sino á las aguas.

En Londres suelen estar las cocinas en quartos mas bajos que la calle ; y como hay muchas alcantarillas y atarxeas para el desagüe y limpieza de la ciudad , que tienen comunicacion con los desagaderos de las cocinas , no solo se experimentaban en estas malos olores , sino que por los conductos subian muchas ratas que inundaban las casas : por eso discurrieron que el conducto *j* (fig. C.) que baxa de la cocina , entrase dentro del pilon *k* ; el que , manteniéndose siempre lleno de las aguas que vierten , no dexa subir los malos olores , ni da paso á las ratas , que se tendrian que meter por dentro del agua.

Modo de hacer la cerveza de quina.

Se echa en una botija , de cabida de ocho azumbres , una de miel de cañas y ocho onzas de quina , si es de la blanca , y seis si es de la amarilla : lo restante de la botija se llena de agua hasta el gollete : se tapa bien , se tiene al temperamento de 10 á 15 grados del termómetro de Reaumur , y á los veinte y dos dias se descorcha , se cuela y se enfrasca. Si despues se tiene en sitio que esté de 20 á 30 grados del mismo termómetro , se agria y convierte en muy buen vinagre.

Esta cerveza y vinagre lo hace para su uso diario el célebre botánico Don Josef Celestino de Mutis de las buenas especies de quina de Santa Fé de Bogotá , que se conocen con los nombres de quina *naranja* , que antes llamaban de color de canela , *roxa* , *amarilla* y *blanca*.¹

¹ Veanse los Semanarios , números 85 y 86.