

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

Del Jueves 17 de Abril de 1806.

Sobre un centeno que se cultiva en Tabal y puede interesar á la Agricultura: con algunas reflexiones acerca de las variedades vegetales y la necesidad de estudiarlas.

(Por D. Simon de Roxas Clemente).

Es ciertamente de admirar que las plantas mas útiles hayan sido generalmente las mas desatendidas de los botánicos¹, y que esté tan atrasado el conocimiento de las tierras y de sus relaciones con la Agricultura. Se ocupan muchos en escribir disertaciones y volúmenes sobre la formación del globo, sobre la edad relativa de las rocas, sobre el origen neptúnico ó volcánico de ciertas sustancias, sobre los elementos de mil piedras estériles². . . ; pero

1. Tenemos colecciones de límites hechas á toda costa para representar al vivo géneros y familias enteras de plantas poco útiles: del trigo, de las vides y de otras producciones necesarias apenas tenemos mas que una ó otra estampa mediana.

2. Estoy muy lejos de tener por perdido el tiempo y trabajo que se emplea en este género de indagaciones: veo que cogitádoles y vigorizan la razon, elevan la imaginacion á un grado sobrehumano, dan motivo á que se piense en otras mas importantes, tienen otras utilidades mas sensibles, y podran producir en adelante muchas mas. Pero insisto en qué parte del empeño que se pone en ellas estaria mejor aplicado á otras de una utilidad mas general, mas evidente y mas inmediata. Reconozco que las ciencias deben tener sus límites y que conviene subdividir las muy vastas para que cada uno se cifre particularmente al ramo en que quiera profundizar; pero no olvidemos que todas

apenas se dedica alguno á ilustrar al labrador sobre el suelo que cultiva. Se aplauden con entusiasmo los esfuerzos de muchos hombres infatigables que han aumentado ó ilustrado los cereales, los cítricos, las algas marinas, . . . y nos lamentamos continuamente de que estén aun tan confundidas otras plantas que nunca ó muy rara vez tienen aplicación alguna. Entre tanto vemos, no sin vergüenza y escándalo, que apenas se esfuerza nadie por fixar los géneros trigo y centeno, ni sus especies y las de la vid, ni menos por describir con exactitud las numerosas variedades de estos y otros vegetales que forman la base de nuestra subsistencia. Esta negligencia se hace casi inconcebible quando consideramos que el conocimiento de las variedades es evidentemente tan indispensable para determinar las especies como el examen de estas para establecer los géneros¹, y el caracterizarlas bien de la pri-

ella estan esencialmente enlazadas como partes integrantes de la familia y única clase de la naturaleza: que esta division y subdivisiones de conocimientos son obra nuestra, hecha por necesidad en atención á lo limitado de nuestras facultades. Si estas no tuviesen limites ni siquiera pensaríamos en que los podian tener las ciencias. No queramos pues circunscribirlas tanto que interceptemos sus mismas relaciones, y las privemos así de los auxilios que se prestan: considerémoslas como el Politico á las provincias de un grande Estado, que aunque tengan sus limites, sus idiomas, sus leyes y prerogativas particulares, no por eso necesitan menos de estar en relacion continua con las demas, ántes bien se las ve progresar á todas y á la Nacion, de que son parte, á medida que multiplican oportunamente sus relaciones: esmerémosnos sobre todo en cultivarlas por el lado que presente mas utilidad, pues bajo de este aspecto es como interesan, especialmente á la Sociedad. Cultivádelas así como se atreverá ya á resultar á sus profesores con aquella pregunta insular: *de que sirve ese?*

1 El mismo Linneo que establece este principio como Canon, y que hizo de la Botánica un sin número de aplicaciones tan nuevas como hermosas, parece que no estaba enteramente convencido de su utilidad; pues dice que la Botánica podría prescindir de las variedades, que su estudio no pertenece al Botánico, sino en quanto debe servir de cula de que no se confundan ó multipliquen las especies, y que es superfluo en la Botánica. Al mismo tiempo confiesa que el diverso valor economico y médico de las variedades hace necesario su estudio, y ya quiere que esto sea una razon para que trabaje sobre ellas el Botánico, ya alega esta misma razón también. (Véase su Filosof. bot. principalmente el cap. IX.)

mera importante para la Agricultura.¹

No puede demostrarse que la Botánica sea una ciencia muy útil sino por la utilidad de las plantas. Luego el que quiera ser botánico de provecho deberá dedicarse con preferencia al estudio de las plantas mas útiles; y como estas son regularmente las que llaman variedades se sigue que el examen de ellas debe entrar en su ciencia como objeto principal. Ahora para que este estudio pueda hacerse con acierto en las variedades cultivadas, que son las mas útiles, las mas numerosas y las mas difíciles; es menester que el botánico consulte con el cultivador ó que sea agricultor el mismo. He aqui como la botánica es una ciencia auxiliar de la Agricultura, que jamas podrá valer tanto como quando se reuna con ella en indisoluble y perpetua alianza, renunciando á la necia pretension (hija de la pereza y de la vanidad de los botánicos) de valer muchísimo sin salir de su ilusoria independencia y aislamiento.

Hay botánico que dando alguna importancia al estudio de las variedades silvestres desprecia profundamente el de las cultivadas, porque las supone obra del hombre,

1 Por el diverso valor que tienen las variedades cultivadas en el comercio y en el uso diario que hacemos de ellas. Si en lugar del *Lorain*, *Nimes* y *Perrans* (me decía una vez D. Francisco Teran) se plantasen las viñas de Andalucía de *Agraves* y *Ferraz* se agotaría de un golpe el manantial principal de su riqueza, porque estos vidueños no pueden dar una gota de vino, ni aun de buen vinagre. No sería mas útil saber qué vidueños dan los exquisitos vinos de *Texal* y del *Cabo* que conocer los *Lichens* de *Epping Forest* ó los *Fucus* de la *Isla de Whita*? Entonces procuraríamos traer acá aquellos vidueños si ya no están desconocidos entre los del país, y haríamos vinos del mismo carácter que quando menos podrían concurrir con aquellos. Nada para convencernos de esto tener noticia del feliz suceso que lograron los Portugueses trasladando á la *Isla de la Madera* los vidueños de *Chigre* con el objeto de imitar sus vinos que pasaban entonces por los mejores del universo, y de las incalculables ventajas que debemos á los primeros ensayos que se hicieron con el *Pedro Ximenez* traído á Andalucía de las riberas del *Rhin*, despues que habia ya sufrido otra transmigracion desde las *Canarias*.

Aplicando este modo tan sólido de raciocinar á las demas plantas que cultivamos, se convencerá qualquiera de la necesidad de estudiar sus variedades.

y cree que este pueda crearlas y hacerlas desaparecer apenas se le antoje, y que su reduccion tanto natural como sistemática á la especie original de que provienen es sumamente fácil. Pero no puede dardarse que muchas de ellas conservan tenazmente sus caractéres diferenciales aunque se las propague por semilla ó se las abandone á la naturaleza; y es casi demostrable que jamas lograría el hombre reducirlas á un tipo comun aunque apurase para conseguirlo todos sus recursos. De esta funesta opinion nace el abandono con que se miran las variedades, y que tengan unos por tales las que otros clasifican como especies aun en el mismo género trigo; sin que el sentimiento de una ignorancia tan vergonzosa excite los botánicos á examinarlas de nuevo; ni menos á hacer con ellas experimentos para determinar hasta que punto puede el cultivo alterar la estructura y formas de los vegetales. Hay botánico que sin embargo de conocer esto, creeria tal vez degradarse con semejante ocupacion, que se desdesharía de consultar á los labradores y de acompañarlos en sus faenas, y reputaria mucho menos glorioso un trabajo sobre las variedades hecho con ellos que no la publicacion de un género nuevo el mas inútil.

Ó santa Agricultura! Te miraran tambien las ciencias y naturales con el ceño desdñoso con que te miraban las que por tanto tiempo han dominado exclusivamente en nuestras escuelas para ruina de las artes y desolacion de los campos? ¿Pasarán todavia por tus dominios el naturalista, el químico, el físico el geómetra sin de-

2. Se sabe que los Botánicos vulgares hoyen regularmente de los campos cultivados, porque prefieren observar la rústica naturaleza. Si entra alguna vez en ellos es para buscar las plantas silvestres que el labrador detesta, no con el ánimo de instruirlos á instruir á éste sobre el modo de extirgarlas, sino con el de clasificarlas y averiguar su nombre científico. Si al paso les pregunta algo el labrador de juicio sobre las plantas que cultiva en su campo, queda sorprendido al ver que no conocen sus variedades unos hombres que están colectando y observando á su vista con tanta simiedad las yerbecillas mas viles y perjudiciales; no tendrá derecho este buen labrador para hacerles la famosa reconvenccion de para qué es hecho eso! La nomenclatura sibe-

tenerse á reconocer las variedades y la vegetacion de los frutos, sondar y analizar las tierras, estudiar sus relaciones con los meteoros, nivelarlas, marcar los caminos de las aguas. ¡ No, que ya comienza á reynar otro espíritu, ya la energica y eloqüente voz de la verdad va desterrando preocupaciones tan funestas, el público no prodiga su admiracion sino á los sábios que trabajan en el bien de su país, y animadas del genio de la beneficencia algunas sociedades económicas estan organizando establecimientos rurales que servirán muy pronto de modelo á los pueblos mas cultos. Así es que las ciencias mismas que hasta ahora rehusaban entrar en relacion con la Agricultura se complacen ya en considerarse como auxiliares suyas, y dentro de poco la colmarán de luces y de dones, y al fin aparecerá al frente de todas llena de dignidad y de gracias.

Sé muy bien que no faltan quienes, preocupados de cierta preeminencia escolástica, miran con horror acercarse la época dichosa en que las ciencias se aprecien en razon de la utilidad directa que traen á los Estados. Yo tambien he tenido la desgracia de vivir en el mismo error, triste fruto de nuestros estudios; pero he debido despus á la munificencia de nuestro Gobierno hallarme en

méxico es indispensable, y supone ya en el que sabe aplicarla bien conocimientos muy profundos de Fisiología vegetal y hábitos de ver bien los vegetales mismos; pero si excluimos de ella á los mas útiles, y si esta Fisiología no se ordena á su cultivo, propagacion y usos, tampoco poseeríamos que nuestra existencia interesó á la Sociedad tanto como la de un simple y honrado labrador.

Tampoco los Mineralogistas gustan de entrar en terrenos cultivados, porque en superficie les oculta el interior de la formación: buscan las rocas desnudas, los tajos, los picos erguidos y erizados, los barrancos profundos, las cuevas y minas; porque en estos sitios castillos, y muchas veces magníficamente horribosos, encuentran abierto el gran libro de la naturaleza, y pueden leer algo sobre la variedad de sus seres inorgánicos, la posición y orden que guardan con los otros, no se dedican á examinar las tierras de cultivo, porque las miran como despojos sin homogeneidad y sin caracter que no constituyen especie, si tienen algun otro título para entrar en la jurisdiccion de su sublime ciencia.

A la Química debe mas la Agricultura.

situaciones en que no solo he logrado desengañarme, sino acreditar quan profundamente estoy ahora penetrado de la solidez de estos principios. Entre otras observaciones agronómicas que hice en los Reynos de Sevilla y Granada quando los recorría de orden superior para examinar sus producciones naturales, tengo las de ciento y veinte y cinco variedades bien caracterizadas de la vid comun que van á imprimirse muy pronto, y las de las especies y variedades de trigo que se cultivan en Andalucía. Estas no se han publicado ya, porque pienso agregarles otras que estoy haciendo en el Real Jardin Botánico, donde se han sembrado dichas especies y variedades de semillas que yo recogí en el Reyno de Granada, con tres castas de cebada y dos de centeno. Una de las últimas me ha parecido demasiado interesante para diferir mas la publicacion de los datos que tengo sobre ella.

Atravesando yo la sierra de Filabres por Tahal, á tiempo que estaban ya maduros los centenos, observé que las espigas de esta cereal eran allí algo mayores que lo ordinario. Hablando despues con Don Vicente Jimenez Granados, Corregidor de dicho partido sobre la Agricultura y frutos del país se citó como una de sus particularidades el tamaño extraordinario que solia observarse en algunas espigas de centeno y cebada: muy pronto se satisfizo el deseo que manifesté de verlas, y quedé convencido de que no se habian exagerado nada. Entre las últimas vi algunas ramosas y otras que tenian un pie de largo. Dexando para otra ocasion el tratar de estas voy ahora á reunir las observaciones que hice sobre las de centeno comparándolas con las del comun, las noticias que he podido adquirir sobre ellas y que debo principalmente á la amistad y zelo ilustrado del estimable Corregidor de Tahal, y las reflexiones que fluyen espontaneamente de estos datos.

El centeno de Tahal tiene un porte tan singular, aun prescindiendo de sus dimensiones gigantescas, que á primera vista puede uno dudar si debiera reducirlo á las ce-

badas, á los trigos ó á los centenos: pero conoce que se arrina á estos mucho mas que al trigo, y que se parece muy poco á la cebada apenas comienza á reconocerlo de cerca. En efecto hecha la analisis de su espiga se ve que es muy afine al centeno comun, pues solo se distingue de él por los caractéres que se expresan en la siguiente tabla.

Diferencias entre el centeno comun y el de Tahal.¹

Centeno comun.

Caño: tiene ordinariamente cinco pies de altura y rara vez pasa de siete.

Espiga: de quatro á seis pulgadas de largo y de dos á tres líneas de ancho:

echa de 25 á 40 flores llegando á 60 muy rara vez:

sencilla,

prismática, con los dos lados opuestos mucho mas anchos que los otros dos y casi enteramente planos,

Centeno de Tahal.

Caño: pasa siempre de siete pies de altura y es mas gruesa que la del comun.

Espiga: pasa siempre de nueve pulgadas de largo y suele llegar á pie y medio: su ancho es de quatro á seis líneas:

echa de 50 á 80 flores y suele llegar á 100:

compuesta á veces por su parte inferior,

casi cilíndrica ó irregularmente prismática.

1. El centeno comun que yo conosco de España es el *triale sergale* de Linnæo *hybernum vel majus* de Gaspar Babuino y Tournefort: se siembra en el otoño y principios de invierno, excepto en los sitios mas altos del Alpuzara, donde lo siembran todos los años, mientras estan segando el que habian sembrado en el año anterior.

Este artículo se entenderá mejor leyendo ántes las descripciones del centeno y del trigo que trae la traduccion del Diccionario de Agricultura de Bozier en los tomos V. y XV.

divididos á lo largo por una línea recta que forman las ventallas de los cálices empizarrándose :

los otros dos lados estan guarnecidos con dos líneas ó carreras rectas y paralelas de aristas poco divergentes,

que rara vez faltan en ninguna flor ni pasan de dos pulgadas.

Las dos aristas que tiene cada flor corren paralelas por el lado en que esta se halla fixada, porque el plano particular de las flores ó ese que corta transversalmente el centro de sus flosculos es constantemente opuesto á los lados mayores de la espiga,

y los granos no abultan bastante para producir en las ventallas, y por consiguiente en sus aristas, una divergencia notable, pues son delgados, mucho mas largos que gruesos,

Las ventallas de los cálices forman una línea curva, que es segmento de una espiral muy suave.

Las aristas forman líneas curvas que no guardan paralelismo, y son regularmente muy divergentes :

faltan muy comunmente en la mayor parte de las flores, y aun en todas las de una espiga dexándola mecha ó chamorra, y no es raro que tengan de largo mas de tres pulgadas.

Las dos aristas que tiene cada flor corren divergentes por los lados opuestos al en que esta se halla fixada, porque el plano particular de las flores se observa muy comunmente paralelo á los lados mayores de la espiga quando estos estan bastante marcados,

y los granos asoman por la mitad superior de las ventallas obligándolas á que diverjan considerablemente luego que han adquirido todo su grueso, presentándose entonces algo mas cortos y mucho mas gruesos que los del centeno comun,

y nunca pasan de dos en cada flor.

y además hay en casi todas las flores un tercer flósculo con piececito fistuloso que contiene una semilla igual á la de los otros dos.

De aquí resulta que las flores sean siempre convexas por su superficie exterior y estrechitas.

De aquí resulta que las flores tengan casi plana su superficie exterior quando son paralelas á los lados mayores de la espiga, y sean siempre dos ó tres veces más anchas que las del centeno común.

Las dimensiones de las demás partes de la flor son en el centeno común cerca de un tercio menores que en el de Tahal.

La espiga del centeno de Tahal suele ramificarse por abajo echando hasta ocho espiguitas, quatro por cada lado, entre las quales no es raro encontrar alguna de dos pulgadas de largo. Estas espiguitas nacen del centro de las flores ocupando el lugar del tercer flósculo, cuyo piececito pasa por lo mismo á ser raspa. La flor inferior de la espiguita está solitaria y sin cáliz; pero todas las demás son enteramente como las de la espiga principal sin más diferencia que la de ser más chicas, y no contener nunca más de dos flósculos.

Se continuará.

Conclusion de la memoria sobre las patatas.

En Aranjuez hemos aplicado muchos años las patatas gallegas para alimento del ganado boeyano ocupado en estos cultivos; interponiendo con los piensos de bellota los de nabos gallegos ó patatas. El pienso jugoso, blando, y aguanoso de las patatas y nabos hace que ape-

tescan la bellota interpolada por su turno con aquellas dos raíces. El ganado se ha mantenido saludable, robusto, gordo y vigoroso con esta comida. Hay menos desperdicio con las patatas que con los nabos; y la cosecha es mas segura.

Por el uso de las patatas crudas, y también por el de los nabos, han padecido alguna vez daños las reses bueyunas; pero desde que se estableció dar á este ganado el primer pienso de bellota, ú otro alimento seco, no se han observado semejantes perjuicios. Es muy del caso el no olvidar esta observacion; y así se precaverá la *meteorización*. Quando tengan mucha hambre por las madrugadas se echarán los primeros piensos de alimento seco, y despues el jugoso de las patatas y nabos no trae ninguna mala resulta.

Las patatas se han dado siempre crudas, y aunque los experimentos executados por los ingleses manifiestan la mayor nutricion en este estado que cocidas, suelen tener algunos inconvenientes para el ganado, y no son tan apetecidas; por lo tanto tengo por mas provechoso el cocerlas, aun quando sea mas costosa manoobra. Las patatas crudas para este uso se hacen cachos ó rodajas. Cocidas pueden mezclarse para cebo de toda clase de ganados con harina, hojuela de acetyuna, granos, salvado, semillas ú otras substancias análogas. Las patatas por sí solas aprovechan poco para cebo del ganado de cerda: hacen muy buen tocino, sabroso, substancioso y firme; pero he oído quejarse generalmente de que las reses engordan mucho menos que con centeno, harina ó salvado. Siempre que se ceban cerdos con patatas, les dan el alimento caliente y sazonado con algo de sal. Esta les hace beber, y aprovechan mejor. Es cierto que para determinar estos puntos se necesita una razon circunstanciada, poniendo en cargo el importe de las patatas que se comen las reses, y en data el peso ó aumento de arrobas, y comparando con otros cebos mas comunes y en uso se resolveria un problema tan importante y útil.

Observaciones varias.

Plantas muy tempranas.

Hice plantar por noviembre de 1804 varios caballos-
nes de patatas menudas, las que han pasado el invierno
y han fructificado medianamente. Parte de ellas se esca-
rdaron una sola vez, y á las restantes se les dieron dos
apuercos. Las que se escardaron una sola vez dieron mas
y mejores patatas. Su producto con todo ha sido menor
que el de los patatares puestos en la primavera. No dudo
yo se haga con el tiempo indígena esta planta, del mis-
mo modo que se dice se cria espontaneamente en las viñas
de Galicia. No extrañarian muchos el que hayan pasado
el invierno sin daño, si se considera que éste fué suave y
templado en el año pasado; pero no es raro el que bro-
ten nuevamente á pesar de los inviernos erudos muchas
de las patatas que quedaron enterradas y escondidas en la
época de su arranque y recolección.

Sobre los tallos y hojas.

El ganado vacuno come la hoja y puntas de los ta-
llos de las patatas, como lo he visto prácticamente; pero
luego que se cortan los deshechan, á causa sin duda de
recalentarse y fermentar con demasiada brevedad. Aun-
que muchos cosecheros sacan fuera de los barbechos
los tallos y hojas que desperdician, con achaque de que
se embazan en ellos los arados; es mas bien preocupa-
ción que realidad, por quanto se pudren prontamente y
acreven los abonos.

El cortar los tallos de las patatas lo tengo por muy
perjudicial, quando aun no han florecido las plantas; y
nunca por conveniente hasta que vayan á arrancarse las
raíces.

† Ortega. Elementos de Agricultura de Dubanck traduc. tom. 2.
pág. 132.

Sobre la patata de Montaña.

Son varias las especies del género *solanum* que producen raíces comestibles, cuya adquisición fuera muy importante para nuestra agricultura. La patata de montaña (*Solanum montanum*. Lin.) que produce las raíces perennes, el tallo herbáceo, sin agujones, las hojas acorazonadas y hondeadas, y habita en las montañas del Perú, proporciona á los Indios un alimento sabroso y muy estimado por aquellos naturales. Fuera tal vez muy útil su introducción para promover un nuevo ramo de agricultura tanto mas importante, quanto son mas ciertas y seguras las cosechas de las producciones subterráneas, que siempre se hallan menos expuestas á los daños de las intemperies, tempestades y meteoros.

Estiércol.

Los estiércoles muy consumidos han probado bien este año en los patatares. En los parages en que estuvo el monton se han cogido mejores patatas. Me persuado resultará mucha ventaja de embasurar con majadas, y de conducir en cubas el caldo de los pudrideros á los patatares.

Cultivo en Añover.

Regulan los cosecheros de Añover en quinientas arrobas de patatas el producto que rinde cada obrada. En este año de 1803 ha pasado, segun estoy informado, de cincuenta y seis mil arrobas las que se han cogido en aquel término. Las siembran sobre el rastrojo de cebada, y sobre ellas vuelven á sembrar cebada; que es la alternativa de primer año cebado: segundo patatar: dan tres rejas al terreno mas comunmente, y de este modo sostienen un cultivo lucrativo y ventajoso. La distancia de los golpes suele ser de 2½ pies: escogen generalmente patatas gordas para el plantío ó siembra, debiéndose sin duda á esta buena práctica el que logren buenas y copiosas co-

sechas. No atierran mas de una sola vez poco despues de San Juan. Tienen asegurada la venta en el mercado de Aranjuez y Madrid, donde las conducen. El precio de cada arroba suele ser desde treinta quartos hasta nueve reales, segun los años, la abundancia, y mes en que se venden.

Cultivo en la Vega de Colmenar.

Aunque no tengo noticia individual de la porcion de patatas cogidas en la vega de Colmenar de Oreja, solo diré que habiendo salido los diezmos de patatas, judías y semillas á pública subhasta, han dado mas de treinta mil rs. por el diezmo y medio que se paga por el beneficio del riego que tienen estos terrenos con el agua de la Real acequia. No será difícil el saber el número de obradas ó fanegas de tierra que se ponen anualmente de estos productos, en vista de que se obliga al labrador á solicitar con memorial la licencia antes de que pueda verificar sus ideas de cultivo. Es cierto que con motivo de la distancia á las poblaciones, hallarse divididas las heredades, los incasantes robos que se experimentan, y una muy buena porcion de gravámenes, de que se quejan aquellos colonos, no es tan extenso el cultivo de patatas como se verificará sin los perjuicios que sufre el labrador. La mayor parte de los terrenos se siembran de judías sobre el verde de cebada. Los patatares, que pocas veces los cultivan por su cuenta los propietarios de las tierras, los ceden á jornaleros, sea gratuitamente, ó baxo condicion de pagar cierta quota en patatas. Las mas veces son los patatares de los guardas que pone el colono para impedir los robos en sus frutales y cosechas. Cada uno de estos guardas mantiene su caballería menor, resultando no poco desfaldo en las haciendas vecinas, de que son absolutos dueños.

1 Pueden consultarse los Elementos de Agricultura de Dubamel; traduccion de Ortega, tom. 4.º, pág. 124. Nota del traductor, donde trata del cultivo de la patata en Abover.

En Ocaña han empezado algunos á sembrar patatas en humedales y regadíos, cediendo los terrenos á jornaleros al tercio. No es posible puedan los propietarios cultivar por su cuenta estos terrenos, porque todo se lo robarían, serían costosísimos los guardas, y traería poca utilidad este cultivo en un país en que no se respeta la propiedad. Esta práctica no es de las mejores, resultando de ella graves perjuicios. El propietario suministra tres rejas al terreno; el jornalero busca la simiente, planta, labra y cultiva, solo la recolección se hace por ambos. No dexa de resultar bastante ventaja á las familias pobres que se dedican á este cultivo. En muchos pueblos de la Mancha se halla en práctica un estilo semejante, cediendo los terrenos á los jornaleros por solo el beneficio del barbecho que queda para sembrar cebada.

Sobre las patatas.

En este año he logrado patatas de 2½ libras. Son aguanosas, de un gusto bastantemente delicado y no dan fécula ó harina. La cascara dexa un color morado de bastante duracion, que creo podrá ser fácil fixar. Se cultivan en muchos parages, destinando para ellas los bordes de las acequias, estanques y cañeras para el riego. Produce las raíces tan espesas, que es necesario sacarlas todos los años. No peligran con el yelo; pero en años de primavera templadas es mayor su producto. En los terrenos en que se plantan de nuevo es siempre mucho mayor su cosecha. Sus usos para el ganado son quasi semejantes al de las patatas, aunque dudo sean tan nutritivas como estas. En Ocaña las arrancan por quaresma, las venden por cuartos, hacen de ellas ensalada, y las comen crudas; pero no he visto que las guisen, á pesar de ser muy buenas para este fin. Su gusto se semeja unas

veces al de las alcachofas, y otras al del cardo. Es originaria esta planta de la América.

Sobre el aguardiente de patatas.

En los países extranjeros en que es mas conocido el cultivo de las patatas, han establecido un nuevo ramo de comercio con la fabricacion de aguardientes que destilan de estas raices. Aun quando estos aguardientes no tengan las calidades que se aprecian en los que se sacan del vino, y tal vez sean mucho mas perjudiciales á la salud, es un punto bien importante y lucrativo en los países donde no se cultivan viñas, y se da la patata. Me hallo persuadido que en aquellas provincias, cuyo temperamento y suelo favorece el cultivo de la vid, allí será tal vez pernicioso el establecimiento de alquitarras para extraer el aguardiente de patatas. Parece que los Franceses han fomentado la fabricacion del aguardiente de patatas, eximiéndole de las contribuciones con que se cargan los aguardientes de granos, y en el dia hay bastantes alquitarras con solo este destino.

Sobre la introduccion de patatas en Europa.

El Irlandes Dillon en su viage de España, como ya diximos en el tratado de la Huerta, pag. 307, asegura positivamente que las primeras patatas que se vieron en Europa se cultivaron en Galicia, desde donde fueron á Irlanda. Con efecto, se conocen en Galicia desde tiempo inmemorial; y aun quando no se hace recuerdo por nuestros autores del año en que se cultivaron, no es de creer dexasen de traer á España los conquistadores del nuevo mundo las producciones mas singulares de aquel país, como lo atestiguan el pimiento, maíz, batatas y otras muchas producciones que en el dia cultivamos. Los nombres con que muchas producciones peruanas y mexicanas se conocen en el dia en nuestras provincias, manifiestan claramente su procedencia; el de papa que

en la Mancha y otras provincias se da á las patatas, ofrece un testimonio auténtico de esta verdad. He reflexionado alguna vez, que del mismo modo que las batatas prevalecieron en las inmediaciones de Málaga, por haberlas adaptado aquel terreno propio para aquella raiz, asimismo sucedería con las patatas, que cultivadas tal vez en las inmediaciones de Sevilla, y demas provincias cálidas de España, no prosperaron á causa del ardor del clima; pero transportadas á Galicia hallaron un temperamento adaptado para su cría, y se propagaron en él.

Conservacion de las patatas.

Quando se cultivaban con mas abundancia las patatas en Aranjuez, y se destinaban para sustento del ganado boeyuno, se empozaban ó conservaban en zanjas, guarnecidas sus paredes y fondo con paja recortada, ú hoja seca de los árboles. Se escogian para este efecto terrenos altos, secos y libres de humedad. No puedo dexar de advertir en este lugar, que habiéndose practicado en zanjas la conservacion de estas raices en un año abundantísimo, el Vecdor, que entónces habia en este Real Sitio, hizo un registro con Escribano y demas formalidades, creyendo malamente que se habian enterrado las patatas para que se pudriesen, y nadie se utilizase de ellas. Refiero este hecho para que se vean las equivocaciones á que se exponen los sujetos, que aunque instruidos en otros ramos, no tienen la menor idea de las prácticas mas comunes del cultivo.

Erratas. En el Núm. 483 pág. 221 lin. 38 dice *Campañol*, léase *Campañol*. Id. lin. 39 dice *amarillo*, léase *armadillo*.