República Dominicana.

SECRETARIA DE ESTADO DE TRABAJO, AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.

CURSO ELEMENTAL DE ESTUDIOS AGRO-PECUARIOS

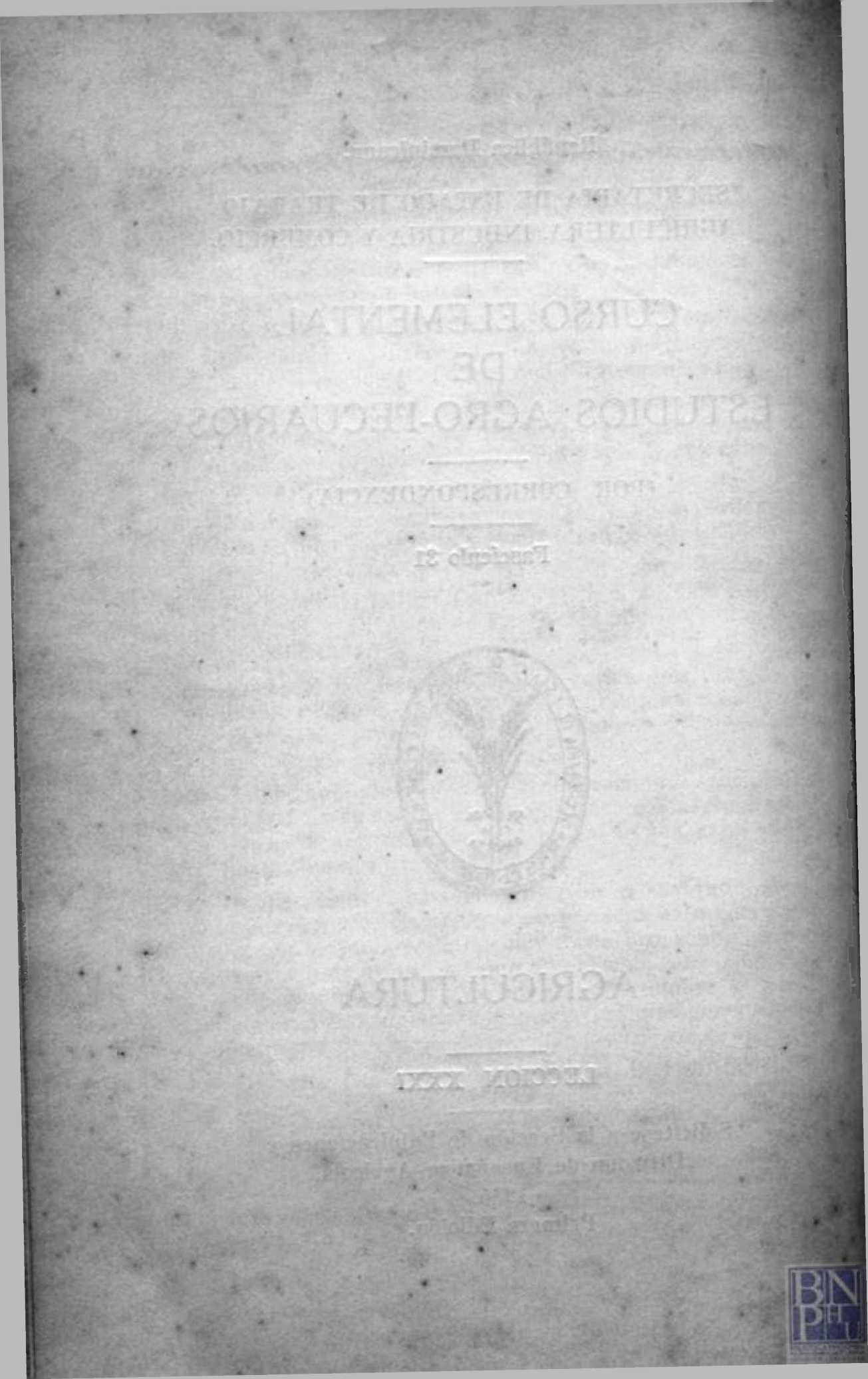
(POR CORRESPONDENCIA)

Fascículo 31

AGRICULTURA

LECCION XXXI

Solicítese a la Sección de Publicaciones y Difusión de Enseñanza Agrícola.
1935.
Primera Edición.



LECCION XXXI.

LAS ESPECIAS.

GENERALIDADES.— Puede decirse que ningún otro producto ha propendido tanto a aumentar las relaciones internacionales y a los descubrimientos de tierras ignoradas como las especias. Los europeos que en la Edad Media salieron de su país, iban en pos de las especias, que por no cultivarse en ese tiempo en Europa, alcanzaban precios tan elevados como el oro, siendo su meta la India y la China, que eran los países proveedores del mundo entero.

Colón, en su viaje de descubrimiento "de un camino más corto para llegar a la India„ se proponía regresar con sus naves cargadas de especias, amén del oro que eventualmente encontrara.

USOS.— Las especias son generalmente usadas como condimento, además de que algunas dan como subproductos aceites esenciales, usados en la medicina y en la industria.

Las especias cultivadas, con la extensión de su cultivo en grande escala, han desmerecido mucho en su precio, no obstante de que aún tienen un activo comercio. Anteriormente eran explotados los bosques que de ellas había en algunas islas de Oceanía, donde fueron monopolizadas por los holandeses.

EL CANELERO.

(Cinnamomum Zeylanicum)

GENERALIDADES.— La canela es la corteza beneficiada del árbol del canelero, oriundo de Ceilán y algunas islas de la Polinesia. Este árbol, cuando crece libremente, al-

canza una altura de nueve a diez metros, pero generalmente se corta al ras del suelo a los seis años de plantado, para provocar la emisión de retoños, que son los productores de canela fina.

TERRENOS.— El canelero es una planta que agota el terreno; por eso requiere tierras profundas, de mediana consistencia y bastante oreadas. Puede prosperar desde el nivel del mar hasta los 500 metros de altura.

PROPAGACION.— El canelero se propaga por estacas, acodos y por medio de semillas, pero el método más usado es por siembra directa de semilla. Generalmente se planta a dos metros de distancia, después de haber preparado bien el terreno. Los primeros días hay que mantener suficiente humedad en el terreno para garantizar la germinación, como también cubrir con ramas u otra cobertura para protegerlo de los rayos solares. Es más aconsejable criar las plantitas en semillero y trasplantarlas cuando tengan un tamaño conveniente. Las semillas germinan a las dos o tres semanas.

CULTIVOS.— Una vez que las plantitas están crecidas, no se necesitan más cuidados, aparte de los desyerbos. A los seis años se cortan los árboles al ras del suelo, obteniendo de estos la primera cosecha. Los retoños que de los troncos nacen, a los dos años pueden beneficiarse.

COSECHA.— Los troncos obtenidos del corte, se despuntan, quitándoles las ramas pequeñas y las hojas. Luego se hacen dos incisiones longitudinales, y después de frotar con el mango de un cuchillo, se desprende la corteza en dos tiras. La corteza se amarra en haces apretados por un día, en el curso del cual sufre una ligera fermentación, y al siguiente se raspa la cáscara interiormente con una cuchilla especial. Se concluye con terminar de secar al sol, atándose en paquetes de aproximadamente 30 libras, los que a su vez se embalan hasta formar bultos de aproximadamente 50 kilógramos.

MOSCADO

(Myristica Fragrans)

ORIGEN.— Este árbol procede, como el precedente, de

las Islas Molucas (Oceanía), donde lo monopolizaron los holandeses, no permitiendo que se extrageran de las islas nueces fértiles, plantitas, etc.

SUELOS.— Los mejores suelos para esta planta, son los de selva virgen, friables y desaguados. Así mismo el clima ha de ser fresco y húmedo. Es cultivo de las llanuras, que no tiene éxito a alturas superiores a 400 metros sobre el nivel del mar.

PROPAGACION.— Generalmente las plantaciones se hacen de semilla fresca, o de plantitas obtenidas en semillero. Si se tiene en cuenta que esta planta es monoica, las cuales no se diferencian hasta que no florecen, la propagación debería hacerse por ingerto en el vivero, y poner un solo pié macho por cada diez hembras así obtenidas.

CULTIVO.— Se requiere una esmerada preparación del suelo y la apertura por anticipado de los hoyos, a distancia de siete a diez metros. Una vez sembrados los arbolitos, debe dárseles sombra. Hacer la plantación en platanares es aconsejable. Las plantas parásitas que se fijan en el tronco y en las ramas del moscado, deben ser eliminadas, y los vástagos cortados con un cuchillo bien afilado.

COSECHAS.— El fruto del moscado es parecido al del melocotón, y en su interior se encuentra la nuez que motiva su cultivo. Las nueces se recogen todos los días por la mañana en el suelo, y llevadas a un cobertizo, se les libra de la cubierta carnosa que las envuelve, poniéndolas a secar al aire en bandejas de madera. En las noches se enciende un fuego lento que se sitúa por debajo de las bandejas, revolviendo las nueces de vez en cuando.

Cuando se juzgan suficientemente secas las nueces, se quiebran con un mazo y se frotan con cal viva para precaverlas del ataque de los insectos; por fin, se empacan quedando listas para el comercio.

SUBPRODUCTOS.— El más importante subproducto del cultivo del moscado, es el arilo escarlata que envuelve las nueces, que es llamado **macís.** Este se aplasta con las manos al librar las nueces, se seca al sol y se empaca en fardos. Es producto de bastante estimación en el comercio.

CLAVO DE OLOR

(Caryophillus Aromáticus)

ORIGEN.— También el clavo de olor es originario de las Islas Molucas, desde donde se extendió a otras tierras después que cesó el monopolio de que conjuntamente con el moscado fué objeto. El producto comerciable de esta planta son las flores recojidas y secadas antes de abrir.

SUELOS.—Aluvión arenoso es el mejor para el cultivo del clavo, a condición de que sea bien drenado. Necesita clima fresco, y alturas no superiores a 300 metros sobre el nivel del mar, para dar cosechas remuneradoras.

PROPAGACION.— Se hacen semilleros que se trasplantan cuando las plantitas alcanzan un tamaño de un metro. Es indispensable el poner sombra en los primeros años.

CULTIVO.— El terreno se alinea a seis metros de distancia y los hoyos se abren como para el moscado. Limpieza del terreno es el principal cuidado, y las plantas comienzan a producir a los seis años.

COSECHA.— Cuando las flores comienzan a ponerse rojas, es el tiempo en que deben recolectarse. Es recomendable usar escaleras ligeras para recogerlas, y tratar con sumo cuidado las plantas, a fin de que no disminuyan sus cosechas en lo sucesivo. Las flores recogidas son secadas al sol hasta que obtienen un color moreno oscuro. Una vez listas, se empacan en sacos o barriles para la venta.

MALAGUETA O PIMIENTA DE JAMAICA.

(Pimenta Officinale)

GENERALIDADES.— La malagueta no es más que la frutilla aún no madura y desecada del árbol que la produce. Este se encuentra silvestre en las Antillas y Centro América, pero sólo en Jamaica se cultiva en escala comercial. El malaguetero se eleva a 8 ó 10 metros y se adapta a los terrenos pobres y de clima seco, a condición de que no sean excesivamente compactos.

PROPAGACION.—Generalmente no se emplean métodos complicados para la propagación del malaguetero: casi siempre se escojen de las plantitas que crecen debajo de los árboles, trasplantándose estas en alamedas, y casi nunca en plantación cerrada.

COSECHA.— Después de siete años los árboles comienzan a producir. Las semillas se recogen verdes todavía y se ponen a secar en bandejas, como se hace con el café. Hay que tener cuidado con no mezclar las semillas maduras con las verdes, pues además de que no tienen ningún valor comercial, acaso dañaran las demás.

HOJAS DE MALAGUETA.—Con la destilación de éstas y la de otro árbol similar, se obtiene un aceite esencial, que añadido al ron, constituye el tan conocido Bay-Rum, o ron de malagueta.

PIMIENTA

(Piper Nigrum)

La pimienta es una de las especies que primeramente se consumió en los países civilizados de la edad media. Del Oriente la traían en caravanas por vía de Persia, y a pesar de que no tiene la demanda que en siglos pasados, su consumo continúa activo, particularmente en los países de idioma inglés. Se conocen muchas variedades, pero la única cultivada en gran escala es la que aquí describimos.

PROGAGACION.— El método más en boga para propagar esta enredadera, es por estacas de puntas de las ramas. Se prenden con suma facilidad, y a los dos años de plantadas producen la primera cosecha.

CULTIVO.— Como el pimentero es una planta trepadora, se le ponen tutores, generalmente de árboles vivos, a los cuales se amarran. En terrenos fértiles produce hasta dos cosechas al año.

COSECHAS.— Cuando las bayas toman un color rojizo, se recojen, poniéndolas a secar al sol. La cosecha así obtenida es la que se conoce en el comercio con el nombre de "pimienta negra". Cuando se macera antes de secar para que se desprenda la cáscara, llevándola luego al sol, se obtiene la pimienta blanca, que alcanza los mejores precios del mercado.

CUESTIONARIO

1.—Las especias.— Datos históricos.

2.—Qué parte del canelero constituye una especia? De qué caneleros se extrae mejor canela ?

3.—Podrían hacerse repetidos cultivos de caneleros sobre un mismo suelo con éxito? ¿Por qué?

4.—Distancia de siembra del canelero.— Modo de hacer la misma.

5.—Modo de extraer y preparar la canela.

6.—El moscado y la nuez moscada.

7.—Cuáles son los mejores terrenos para el moscado?

8.—Métodos de siembra y labores culturales.

9.—La malagueta, su siembra y tiempo de cosecha.

10.—Propagación de la pimienta.— Tiempo de cosecha.

INSTRUCCIONES A LOS ESTUDIANTES DEL CURSO AGRO-PECUARIO POR CORRESPONDENCIA

1.—Antes de contestar esta lección, estúdiela bien, dando varios repasos.

2.—Al contestar, escriba a máquina o con pluma en papel blanco, rayado o nó.

3.—Encabece la contestación a cada lección con su nombre completo, dirección, número de matrícula, número de la lección y el curso que está estudiando.

4.—No copie párrafos o frases de la lección ni de libros agrícolas. Conocemos con toda seguridad cuándo una lección es copiada, y se expone a que le sea cancelada la matrícula.

5.—No haga alardes literarios: Eso le hace perder puntos. Utilice su lenguaje y sus ideas propias.

6.—La contestación al Cuestionario de cada lección debe ser remitida DIRECTAMENTE a la Sección de Publicaciones y Difusión de Enseñanza Agrícola, donde será calificada.

7.—Conteste las lecciones dentro de los diez días de haberla recibido. Cuanto más rápidamente conteste, tanto más pronto recibirá su diploma y comenzará a recibir sus beneficios.

8.—Recuerde hacer lo más frecuentemente posible sus prácticas de campo en alguna finca o Huerto Escolar. No se otorgará diploma a quien no sea aprobado en los exámenes prácticos.

9.—Haga méritos, haciendo inscribir a sus familiares y amigos en los Cursos que proporciona esta Secretaría. A las mujeres es particularmente provechoso el Curso de Industrias; las que se enseñan son labores fáciles y domésticas y capacitan para obtener ganancias seguras industrializando productos que generalmente se desperdician.

10.—Consulte sus dudas a la Sección de Publicaciones y Difusión de Enseñanza Agrícola cuantas veces lo desee. Nuestra misión es atender constantemente a nuestros alumnos.

Bajo el Gobierno del Honorable Presidente Trujillo.