

HABANA.

El día 8 DE ENERO DE 1887.

coelencias de la caña respecto de la remolacha.

En algunas ocasiones hemos manifestado 6 ó 7 metros extensión, las presiones de la caña sobre la remolacha, relativamente a sus funciones sacarinas y otras propiedades. Creemos conveniente reunir en un solo cuadro algunas de las más notables diferencias existentes entre ambas plantas, a fin de que así puedan ser juzgadas con facilidad, teniendo a la vista los caracteres que deseamos hacer resaltar para distinguirlos. Ciertos de esos puntos, serán objeto de amplios estudios, que a su tiempo presentaremos; pero por ahora lo que interesa es exponer y hacer sobresalir concretamente las diferencias que hacen por extremo la caña superior a la remolacha.

Desde que apareció la caña como especie bien distinta, tan lejos como las tradiciones indias nos la hacen conocer, siempre se nos presenta destinada por su genuina constitución, a preparar azúcar por el ejercicio de sus funciones. Las más remotas noticias la señalan sirviendo directamente para agradable alimento de hombres y animales. Después se extrajo su jugo, aprovechándolo crudo y más ó menos concentrado al fuego, concluyendo por obtener el azúcar sólido. La época de ese memorable acontecimiento es tan antigua, que el azúcar tiene un nombre en sarraceno, *Sakara* ó *Sakbara*, de donde derivan todos los sustantivos con que se conoce en las lenguas de origen arío.

La remolacha, por el contrario, en su principio tuvo una raíz delgada, leñosa, desprovista de azúcar impropia para la alimentación animal. (1) Era primitiva especie se encuentra aún silvestre en nuestros días en toda la región mediterránea, mar Caspio, Persia, Babilonia y hasta quizás en la India Occidental. (2) La especie originaria, sufriendo y adaptándose a las influencias de distintos climas, condiciones del terreno, cuidados de cultivo, etc., fué adquiriendo una raíz carnea, y produciendo nuevas razas más ó menos apropiadas para la alimentación del hombre y animales. Una de esas razas, nacida sobre todo de injerto de las condiciones naturales de la región en que habitaba, fué la remolacha blanca de Sillesia, de la cual extrajo Margraf el azúcar como hemos referido con anterioridad. Esa remolacha, criada con el mayor esmero y propagada eligiendo las semillas provenientes de las raíces más azucaradas, ha llegado a dar raíces cuyos jugos contienen hasta 21 por 100 de azúcar, es decir, que se acerca bastante a la cantidad que puede funcionalmente preparar la caña, dado que las condiciones exteriores sean favorables.

Cierto es que poco importa que las virtudes sacarinas sean naturales ó producidas en su mayor grado por la ciencia humana, si en conclusión existen poco más ó menos al igual en ambas plantas y que las cañas puedan llegar con aproximación a contener la misma cantidad de azúcar.—Pero precisamente en el cumplimiento y permanencia de esa función ya se muestran diferencias esenciales entre la caña y la remolacha.—La sobria gramínea siempre conserva su constitución sacarígena, y por poco que las circunstancias en que crezca sean apropiadas, cualquiera que haya sido la naturaleza de la estaca multiplicadora, siempre formará una hermosa macolla, con sus tallos

