

# La Remolacha

(*Beta Vulgaris* de L.)

La remolacha es una planta exótica, herbácea y bisanual del género BETA, familia de las QUENOPODEACEAS.

Se cultiva la remolacha por sus usos en la economía doméstica y sobre todo por su importancia en la industria azucarera.

La cosecha de las raíces de la remolacha puede empezar a los seis meses de sembradas las plantas, pero para cosechar las semillas hay que esperar dos años. La remolacha florece en espigas y da mucha semilla.

En este tiempo las raíces de la remolacha se endurecen mucho y no se pueden comer ni dan azúcar.

La raíz de la remolacha adquiere a veces un peso enorme que llega a 20 y 30 libras, sobre todo en las variedades blanca y amarilla.

Se conocen cuatro variedades de remolacha: blanca, roja, amarilla y vetada, todas tienen el mismo sabor azucarado, pero para comer se prefiere la roja por su bello color de amaranto que se lo comunica a los líquidos en que se prepara.

Las remolachas se comen cocidas en rebanadas preparadas en sopa y en vinagre, también se usan asadas en el horno o bajo la ceniza caliente.

Las hojas, que se cosechan durante todo el año, son un excelente forraje para los ganados, particularmente para las vacas, pues su uso diario aumenta y da buen gusto a la leche.

La poda de las hojas de la remolacha, que debe hacerse con cuchillo o con tijeras y nunca con la mano, aumenta el tamaño de las raíces.

La aplicación de la remolacha en la industria azucarera es una verdadera fuente de riqueza para los países donde se explota la planta.

El azúcar de la remolacha es más blanco, más ligero y más soluble en el agua y en los líquidos que se quieren endulzar, como el café, el té, etc.

Como la caña de azúcar es una planta exclusivamente tropical, la remolacha la reemplaza con ventajas en la industria azucarera en los países donde no se produce ni se aclimata esa preciosa gramínea, y es Francia la nación europea la que ha incrementado desde su descubrimiento el cultivo de esta importantísima planta.

Con la remolacha se prepara alcohol haciendo fermentar el zumo de las raíces. Con el bagazo se alimentan los ganados y los cerdos que lo devoran con gusto, los engorda, y mejora notablemente el gusto de sus carnes.

En Alemania fabrican cerveza de remolacha, para el efecto, secan y tuestan las raíces y luego las tratan como la cebada para hacer la malta.

Los polacos preparan con la pulpa de la remolacha una pasta alimenticia llamada Barszores, que tiene además la propiedad de ser antiescorbútica.

La remolacha fresca, tomada en sopa o en encurtido, después de cocida, es un buen laxante y puede conservarse en vinagre por algunos días para el uso en la mesa. Esta raíz alimenticia conviene a los niños y a los jóvenes, pero es perjudicial a los viejos y a los pituitosos.

En el año de 1747 Marggraf, químico alemán descubrió en la remolacha un azúcar cristalizable idéntico al de la caña de azúcar, y fueron también dos prusianos, el Barón Kopp y Achard a quienes se debieron los primeros ensayos para utilizar este descubrimiento. Pero fue Napoleón el Grande quien dispensó toda su protección para establecer en Francia las fábricas de azúcar de remolacha y desarrollar su cultivo en grande escala. En aquel tiempo llegaron a contarse más de quinientos establecimientos de azúcar que producía has-

ta 14.000,000 de libras del mejor azúcar conocido hasta entonces.

Todas las variedades de remolacha producen igual cantidad de azúcar, todo depende de la calidad de los terrenos que se escogen para la siembra y de saber cultivar científicamente la planta. Sin embargo los fabricantes de azúcar prefieren la variedad REMOLACHA BLANCA, llamada también REMOLACHA DE SILESIA.

Para extraer el azúcar de la remolacha, primero, como es natural, se lavan las raíces, luego se mondan y se reducen a pulpa en aparatos provistos de ralladores. La pulpa se somete a una fuerte presión en una prensa adecuada. El zumo que resulta se recibe en una caldera en la que se calienta a una temperatura de 24 grados, se echa cierta cantidad de leche de cal, se calienta un poco más y luego se apaga la lumbre en que se ha calentado. El líquido hervido se espuma con una espumadera que no sea de cobre ni de zinc. El líquido espumado se cuele y se vuelve a calentar agregando carbón animal (de huesos), que lo descolora y le quita el gusto de cal que había conservado. El líquido es clarificado con sangre de buey, se filtra y se concentra solamente hasta los 28 grados del aerómetro, a fin de separar una muy crecida cantidad de sales que entonces se posan.

En fin, el jarabe filtrado de nuevo se evapora a porciones de 100 libras hasta que esté cocido el tiempo conveniente hasta cristalizar. Por lo demás, se procede como para el jarabe de la caña de azúcar.

Estos sistemas anticuados han sido sustituidos con grandes ventajas económicas de tiempo y de materiales, por maquinarias modernas movidas por fuerzas hidráulicas o eléctricas que han reducido el tiempo, aumentando la producción, perfeccionando la calidad del artículo y tan barato hasta colocarlo al alcance de todos los consumidores.

Timbío, octubre de 1941.

**Antonio García Paredes**