

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 27 de Septiembre de 1798.

AGRICULTURA.

Continúa el artículo del olivo.

Lo interior del tronco está expuesto á podrirse, comenzando desde lo mas alto, y continuando insensiblemente hasta las raices, de suerte que muchas veces queda oradado de arriba abaxo. Se atribuye esto al frio, á los hielos, y á otras mil causas exteriores, mientras que el origen es regularmente la mala maña del cultivador como se dirá al tratar de la poda de este árbol. Echa renuevos mas ó menos pronto conforme á la fuerza de su vegetacion: de estos salen otros opuestos entre sí: por exemplo si uno sale hácia el lado del mediodia, el otro sale del norte, y por encima de ellos salen otros dos el uno hácia el oriente, y el otro hácia poniente; y así van siguiendo, y las hojas conservan el mismo orden entresí.

Una parte de las hojas cae cada año despues de haberse marchitado; pero unas mismas suelen mantenerse en el olivo dos ó tres años. Como las hojas son tan indispensables para la vegetacion se dexa conocer, quan absurdo es varear los olivos para hacer caer la aceytuna. Quando los renuevos brotan estan quadrados, despues al crecer se ponen redondos: por debaxo del pezon de la hoja sale no solo el boton de que sale otro ramo, sino tambien el germen del fruto: estos botones estan por espacio de dos años al abrigo de la

hoja y despues se desarrollan ; de aquí es que la flor no se vé jamas en las ramitas del mismo año , sino en las del anterior. Esta regla de vegetacion que es constante en nuestras provincias no me atreveré á decir que será la misma en Lima ú otros países muy calientes. En Francia se presentan las flores en el mes de Abril , pero no se abren hasta Junio , de manera que exceptuando algunos olivos tempranos no hay árbol que tanto tarde en abrir su flor.

Rara vez dexa el olivo de cargarse de flor, pero al abrirse ésta , y mientras se sazona es una temporada muy crítica, pues de ella pende la cosecha : si sobreviene una lluvia ó viento frio perece la flor sin dar fruto , y si á fines de Junio hay nieblas, todo ó casi todo se pierde, y no queda en el árbol mas fruto que el de los botones tardios. Algunos evitan los efectos de las nieblas y escarchas quemando paja mojada de la parte donde sopla el viento para que el humo rodee á los olivos ; pero ya se vé que este remedio es para los que tengan pocos árboles.

En el verano se cae mucha aceytuna verde por la sequedad y vientos fuertes ; bien es que quando la flor se ha aprovechado , siempre queda mucho fruto : tiene contra sí esta cosecha mil casualidades : los frios le hacen tanta impresion al olivo , que muchas veces no se repone hasta los tres años.

Del modo de multiplicar los olivos y de sus planteles.

Pocos sitios reúnen todas las circunstancias que exige un buen plantel de olivos. Si siendo grandes necesitan abrigo, ¿ cuánto mas necesitarán quando son tiernos? el plantel se ha de hacer en donde no haya mucho corriente de ayre, y suponiendo que se encuentre un sitio muy abrigado, en donde pueda estar al mismo tiempo defendido del mortal diente de conejos, cabras, carneros, bueyes &c. es necesario contar con que tenga agua cerca para regarlo con facilidad.

Si la tierra es fuerte, compacta, tenaz, arcillosa, caliza &c. saldrán las plantas muy mal : ha de tener el plantel una capa ó banco de tres ó quatro pies de profundidad de tierra suave, ligera, sustanciosa y un poco arenisca : es ver-

dad que ésta necesitará mas riego que las primeras, pero las raíces se extenderán y profundizarán sin trabajo, y las varas ó tallos crecerán á proporcion; pues este terreno recibe mejor que los otros las impresiones del calor, y la frescura que le causan las lluvias se disipa mas facilmente, porque el agua se detiene en él mucho menos.

Se dirá contra esto que el olivo que se cria en plantel se ha de trasplantar en toda especie de terrenos, y que por esta razon no se le debe criar con tanta delicadeza, lo qual es verdad solo hasta cierto punto; pues quando se pone en tierra un pedazo de rama, de tronco ó de raíz, no puede vegetar, crecer y formar árboles, sino echa buenas raíces; que no se trata ahora de criar olivos de plantas provistas ya de raíces como las que se sacan de los semilleros que al nacer han recibido de la naturaleza todos los medios que necesitan para su crecimiento; y así no hemos dicho que se abone la tierra con estiercol, con repetidas labores &c. sino que únicamente exîgimos una tierra ligera á fin de facilitar el crecimiento de las raíces á las que podemos llamar estacas.

De la multiplicacion de los olivos por medio de semilleros.

Es sabido que sembrada la semilla de aquellas especies de árboles que por el cultivo han mejorado de naturaleza, no produce otros árboles de igual perfeccion; pero tampoco salen del todo silvestres, sino que se quedan en un medio entre los silvestres y los cultivados, acercándose mas á una ú otra clase segun el grado de perfeccion que antes tenían. El que siembre huesos de buenas aceytunas no tiene que esperar olivos que produzcan otras iguales, pero siempre serán mejores que el acebuche; y el cuidado que se tendrá de los árboles en el semillero les hará mejores que los que se traen de parages incultos. Sembrando los huesos se consigue la gran ventaja de tener el árbol natural con todas sus raíces; y la mayor duracion de un árbol consiste en que conserve la raíz central que penetra en tierra perpendicularmente: por medio de los semilleros se tienen en poco tiempo muchos árboles dispuestos para trasladarlos al plantel.

Estas son las razones que hay en favor de los semilleros:

veamos ahora las que se ofrecen contra ellos. Qualquiera método, dicen, de multiplicar los olivos es mas expédito que el de sembrarlos, porque este árbol es tan lento en crecer, que fastidia tanto esperar. Si planto olivos, los quiero ver y gozar de ellos: siembrense enhorabuena encinas, robles y castaños, porque no hay otro modo de conseguir estos árboles; pero los olivos se pueden tener mas breve por otros medios sin esperar tantos años. Así se discurre contra los semilleros, sin hacerse cargo de que los árboles que nacen en ellos son naturales, que por esta razon serán mas hermosos en circunstancias iguales, menos delicados, y durarán mucho mas tiempo: ventajas que merecen la pena de algunos años de trabajo y de paciencia á fin de obtener lo mas perfecto en su clase. Qualquiera sugeto medianamente acomodado y curioso, podrá dedicar á este cultivo una corta extension de su jardin ó huerta sin gastar en él mas que cinco ó seis jornales cada año. Ya sé que muchos han comenzado á hacer esta prueba, y que al cabo de algunos años se han enfadado y lo han dexado, pero no faltarán otros mas constantes que la lleven adelante.

Nunca ó casi nunca se ha visto que germinen los huesos de aceytuna en el campo, en los corrales, en los jardines; lo qual no sé en que consiste, aunque sé por experiencia que huesos tragados por carneros, bueyes, y vacas, no han germinado despues de salir de su cuerpo; que los pabos los digieren; que una cabra que tragó uno lo volvió entre su freza, y plantado germinó, vegetó y prosperó: que las gallinas gustan de las aceytunas maduras, y algunas veces dexan el hueso, pero si le tragan, le digieren; que las urracas, pegas ó picazas, que tanto abundan en los países calientes, tragan las aceytunas enteras, y vuelven en su basura el hueso entero, de lo que infiero que ellas son las que van sembrando acebuches por todas partes. Si el calor de la digestion animal es ó no necesario para la germinacion, es un problema que no está todavia resuelto, y que se podrá resolver haciendo el siguiente experimento: póngase (cubierta con una vidriera) una buena capa de estiercol, que se ha de renovar quando vaya perdiendo su calor, para que éste se conserve: dentro del estiercol se han de empotrar algunos

tiestos llenos de buen mantillo, y en cada uno de ellos se sembrarán tres ó quatro huesos de aquellas aceytunas que se han quedado en los olivos despues de la cosecha, y se han conservado en ellos á pesar de los vientos hasta fines de Febrero ó Marzo, y aun de Abril; y quando no haya de éstas se escogerán de aquellas mas maduras y sanas que se encuentren. De esta suerte se puede apresurar la germinacion tanto como si los huesos pasasen por el estómago de una cabra ó de un ave: bien que ofrece poca dificultad el repetir el experimento de hacerlos tragar á una cabra, y conservarlos con su freza para que los mantenga con cierto grado de humedad y de calor conveniente, hasta que llegue la hora de plantarlos en los tiestos. El estiercol cubierto con vidrieras ó con campanas de vidrio facilitará la mas pronta germinacion. Una vez que la planta salga no exíge mas cuidados que los generales de escarda y riego.

No he criado ni he visto criar olivos nacidos de la semilla; pero conviene á mí ver que el que quiera tener esta curiosidad se valga de las precauciones que dexo indicadas, á lo menos en los primeros años, y en cada uno se han de mudar en tiestos mas grandes y hondos á fin de que la raiz principal se extienda y alargue quanto quiera, y se evite que se doble y corra por la circunferencia del tiesto. A cada vez que se haga esta mudanza hallarán las raices una tierra nueva, que hará prosperar mucho mas á la planta.

Luego que el arbolito adquiere cierta consistencia se le ha de llevar al plantel, donde se abre una hoya proporcionada, en que se planta arreglando sus raices en la circunferencia de la hoya, y advirtiéndole que su extremidad mire siempre hácia abaxo. Como la raiz principal no ha de quedar doblada, aunque haya dado algunas vueltas en el tiesto, es indispensable hacer un hoyo con una barra tan profundo como es de larga la raiz: para que en él entre holgadamente y quede rodeado de tierra esponjada.

Multiplicacion de los olivos por medio de estacas.

El olivo tiene la ventaja inapreciable de echar raices por todas sus partes excepto por las hojas; y se puede de-

cir que cada poro de su corteza es propio para producir un renuevo, si la corteza está al ayre, ó una raiz si está cubierta de tierra. No hay árbol que tenga mas tendencia á echar renuevos, en lo que parece que la naturaleza quiere compensar su lenta produccion por medio de la semilla.

Algunos autores han propuesto hacer ligaduras fuertes en las ramas, para que la savia que baxa desde lo alto á las raices encontrase en ellas un obstáculo que le hiciese formar un reborde ó excrescencia por donde se facilitaria la salida de nuevas raices. Yo he cortado ramas con este requisito y sin él, y las unas y las otras han prendido igualmente echando raices indiferentemente por todos los lados de la parte enterrada, y muy pocas por el reborde.

De las ramas plantadas perpendicularmente, cuyos troncos tenian fuera de tierra desde una pulgada en adelante, las mas baxas salieron mejor en circunstancias iguales; en las mas altas se secó la parte expuesta al ayre, y alguna que otra brotó por el pie: de otras que se plantaron con todos sus ramos, poniendo éstos en tierra como si fueran raices, salieron algunas muy bien, y se perdió la mayor parte de las que quedaron fuera de tierra.

Troncos de ramas nuevas y muy sanas que tenian desde ocho hasta diez y ocho lineas de diámetro y media vara de largo, ó diez y ocho pulgadas, plantados perpendicularmente á doce y á diez y nueve pulgadas de profundidad, han prendido bien por razon de lo poco que salian de la tierra: los mas delgados, y los mas gordos fueron los que menos prevalecieron: los medianos salieron mejor: en general se perdió mas de lo que se aprovechó. De otros palos de madera nueva y de una pulgada de diámetro, y de ocho á doce de largo, que se enterraron horizontalmente á diferentes profundidades, prevalecieron poquísimo los que estaban á nueve pulgadas debaxo de tierra, menos mal los que estaban á seis, y casi todos los que estaban á quatro vegetaron muy bien. Estos experimentos se hicieron en los meses de Marzo y Abril.

Multiplicacion de los olivos por renuevos ó chupones.

Llamo chupones ó renuevos las varas que salen del tronco del árbol, y mas particularmente del pie y de las raices. Quando sale alguno del tronco lo quitan al instante, y sino se corta bien al rape, la corteza nueva que cubre el corte forma un bulto ó excrescencia; y mucho será que despues no salgan por la misma otros renuevos que cortados, y cubiertas las cortaduras con nueva corteza, van aumentando la excrescencia y de consiguiente los ojos para que broten nuevos chupones. Cansado de cortar continuamente, hice quitar toda aquella excrescencia y cubrir el corte con la mezcla bien batida de arcilla y boñiga, y habiendo enterrado entero lo que se separó del árbol á seis pulgadas de profundidad, echó un número extraordinario de brotes, de los que solo conservé uno ó dos al segundo año, que vegetaron muy bien: los renuevos que salen directamente del pie del árbol se pueden utilizar separándolos del árbol con un escoplo á fin de sacar con ellos parte de la madera de donde salen con su corteza, y así se plantan derechos á cinco ó seis pulgadas de profundidad: he observado que quanto mas larga se les dexe la vara tanto menos prevalecen: á las que se cortan á una pulgada del suelo y se cubre el corte con arcilla y boñiga, no las daña el viento.

Los brotes que echan las raices bastante separadas del tronco son muy apreciables y se puede conservar uno, y aun dos quando la tierra es buena y está labrada y estercolada, y sobre todo hallándose el árbol vigoroso. Estos brotes se irán haciendo árboles, y quando tengan dos ó tres pulgadas de diámetro, se han de arrancar cortando la raiz de donde procedian á cierta distancia de un lado y otro de la nueva planta para dexarla bien provista de raices. Algunos dicen que estos renuevos perjudican al árbol porque le absorben la savia y le quitan el fruto; y tendrán razon si el olivo no está cuidado, sino se le echan abonos ni se le dán labores; pero yo he examinado atentamente la vegetacion de estos renuevos y de sus padres, y puedo asegurar que, si les perjudican, no se conoce. Lo que es de temer para ellos es el diente del ganado. *Se continuará.*

*Carta sobre el pulgon y las higueras chumbas.*¹

SEÑORES EDITORES: la apreciable contextacion de Vms. manifestándome sus deseos de publicar mi carta sobre los dos experimentos contra el pulgon, me pone en obligacion de continuar comunicando á Vms. las pocas ó muchas observaciones que se me presenten sobre esta ó qualquiera otra materia rural, de las quales pueda resultar algun beneficio á nuestros semejantes, que es el principal objeto del Semanario, y debe serlo de todos los miembros del cuerpo social.

El principal asunto de esta carta no es ya el pulgon de que hablé en mi anterior; pero creo no tendran Vms. por fuera de propósito ciertas adiciones que no me ocurrieron al comunicar aquellos dos experimentos; porque no dexa de hacerlas esenciales la parte económica y metódica que en sí tienen, y porque siempre es necesario para nuestros agrónomos pecar mas en redundancia que en laconismo.

Quando se advierte el pulgon en una viña, si para destruirlo se siembran entre los liños habas ó yeros, se cuidará de dexar libre al rededor de cada cepa aquella tierra que baste para aporcarla á su tiempo, y si por accidente hubiere en estos pequeños espacios algunas matas extraviadas, se arrancarán con la azada al hacer la *apuerca*, para que cada cepa reciba por sí sola todo el beneficio y cultivo que necesita. Lo mismo se hará en la viña; que se reducirá á limpiar bien las cercanias de las cepas, y escardar cuidadosamente las habas ó yeros. Luego que estas plantas estén en sazón se arrancarán todas las matas á mano con escrupulosidad recogiénolas en espuertas, y se llevarán fuera de la viña para quitar de ellas y recoger el fruto, cuya operacion concluida se hará de las matas el uso que mas acomode, aplicándolas al pasto, al estiercol, &c.

Si al advertir el pulgon ha empezado éste á depositar su semilla en las cepas, no será suficiente la operacion indicada, pues de cada huevo saldrá un nuevo insecto en el

¹ Cactus opuntia Linn. En francés se llama *cactier en raquette*.

siguiente año, y conocido este riesgo, convendrá prevenir el remedio de antemano y sembrar las habas ó yeros al tiempo de arar la viña á fin de no tener que repetir esta labor, si se dexa la siembra para mas adelante, y en lo demás se obrará como queda dicho.

Baste ya de pulgon y pasemos á tratar de aquella planta que hace hoy mi principal asunto, y sin que parezca expresion enfática, puede llamarse con propiedad para este pueblo la planta ó árbol de la abundancia. Tal es la higuera chumba. ¹

El caballero suscriptor de S. Lucar de Barrameda, en su carta inserta en el Semanario núm. 69. habla con mucha propiedad de las especies de este árbol, de las tierras que le admiten bien, y de los provechos que sacan y pueden sacar en su pais: habla de los que carecen de espinas: y yo voy á tratar de las higueras espinosas que son las que aquí se conocen con notable utilidad del público. Pero no me detendré en hacer descripciones físicas, porque ni he observado escrupulosamente la planta y fruto para desempeñar el asunto con exâctitud, ni juzgo conducente en estas materias el uso de voces ni figuras técnicas. La experiencia me ha enseñado que para hacer progresos en la instruccion de los niños, de la gente rústica, y generalmente de todos los que están faltos de principios, es no solo ventajoso, sino indispensable usar de comparaciones comunes y reducir, ó llamémoslo traducir las definiciones y doctrinas á un language llano y familiar.

¹ Los higos chumbos son en su tiempo un recurso de los mas considerables para las gentes pobres de esta ciudad, y hay muchos que se mantienen solo con ellos; lo mismo que con el *batatin* en la temporada de las batatas, y con los *boquerones* lo mas del año. Este pescado mas pequeño que las sardinas y muy sabroso y docil, suele venderse desde tres hasta ocho ó nueve quartos la libra carnicera, y con una ó media tiene para comer y cenar una familia. El *batatin* vale regularmente siete, ocho ó nueve quartos la quarta parte de una arroba, y cocida en agua esta cantidad de raices, equivale en nutrimento á un par de panes. Los higos chumbos á pocos dias de haber empezado se venden á ocho, diez, doce, catorce y mas por un quarto, y tres ó quatro docenas de ellos, pueden muy bien suplir por una comida á quien carece de otros medios mas cómodos para alimentarse como lo acredita la experiencia en estas gentes.

miliar.¹ Baxo este supuesto daré mis noticias siempre que se dirijan á prestar algunas luces á esta especie de gentes, en el estilo mas llano y familiar que me sea posible.

Las higueras chumbas espinosas que, como ya hemos dicho son las que aquí se conocen, prenden en qualquiera terreno por malo que sea, y así se ven igualmente frondosas y fructíferas las que cubren estas playas hasta cortísima distancia del mar, y las que se crían en los mas elevados y fértiles cerros de estas cercanías; pero por lo regular se hacen mas poderosas y dán mas sazonados frutos las de secano, y las que crecen entre peñascos y *herrizas*.

Los mas de los hacendados destinan para estos árboles aquellas tierras que para ninguna otra cosa les aprovechan sin dexar de utilizarse de ellos para las cercas de las haciendas y huertos, pero sin embargo de lo que dice el suscriptor de S. Lucar, no los libertan sus espinas de la golosina del ganado vacuno si le tienen á la vista y escasean los demas pastos.

La hoja que á veces prende y se arraiga fuertemente solo con tirarla ó dexarla en el campo suelta sobre la faz de la tierra sin abrir ni labrar, es de figura oval cubierta de espinas muy sutiles y punzantes: por lo comun tiene como una tercia de largo y menos de un palmo de ancho, hácia la parte superior: es carnosa y de mas de medio dedo de grueso.

Del agregado de ellas se forma un árbol sin tronco, naciendo unas hojas en las orillas ó bordes de las otras: el fruto sale en las últimas ó superiores por toda la extension del árbol, en forma de rosario ó guarnicion al rededor de cada hoja por toda la parte de la orilla que está desprendida de las otras. Lo primero que arrojan es una flor amarilla bastante grande, pero no daré su descripcion porque aun no la he observado con este fin. Cada flor produce un higo de

¹ Con este método logré considerables adelantamientos en mis discípulos todo el tiempo que enseñé matemáticas en el Colegio Militar de Ocaña y cuerpo de Desmontados, y tengo el gusto de ser hoy entendido por mis capataces y demás gente de campo aun en aquellas cosas que para ellos son enteramente nuevas.

de la figura y tamaño de un huevo de pava cubierto de una piel de mas de dos lineas de grueso, salpicada de pequeñas desigualdades, cuya vista exterior es en algo semejante á la de una piña. Esta piel está revestida de una infinidad de espinas muy pequeñas y sutiles, tan ligeramente sujetas, que el ayre se lleva muchas de ellas, y la mano, ropa ú otra cosa flexible que toque al higo sale bien claveteada.

El higo en los principios aparece verde, y quando está en sazón le domina el color pajizo. Para cogerlos usan de una caña larga abierta por una de sus puntas en forma de horquilla, con la qual se abraza el higo, y dándole un quarto de vuelta, se desprende de la hoja, y se pone en una espuerta ó capacho, con cuya precaucion no hay el riesgo de espinarse en ellos ni en las hojas, como sucederia infaliblemente si se cogieran á mano.

La costumbre de manejarlos ha hecho á estos campesinos sumamente prontos y diestros en despojarlos de su piel para sacar el higo con aseo y sin espinas. Antes de tomar ninguno los barren todos muy bien con una escoba, á fin de aligerarlos de espinas. Luego toman uno con dos dedos de la mano izquierda, y con una nabaja que tienen en la derecha le quitan la punta ó coronilla, le hacen dos sajaduras de arriba á abaxo, y con los dos dedos pulgares sepáran la piel á una y otra parte, presentando el higo limpio en medio para que le tome quien le haya de comer, ó para ponerle en un plato; ó si es para el mismo que los parte, le coge y saca de entre la piel con su propia boca.

El que se exercita en esta maniobra, no puede excusar que sus manos y quizá algunas otras partes de su cuerpo se llenen de espinas; pero la callosidad y dureza que adquiere el cutis de la gente trabajadora, les hace ligera esta incomodidad, que para un sugeto delicado seria insufrible: lo mas que hace qualquiera de estos rústicos para quitarse algunas por el pronto, es estregarse las manos con tierra ó con un pedazo de paño dexando al tiempo el cuidado de libertarlos de las demas.

El higo maduro y despojado de su piel tiene color de fue-

fuego ó naranjado, se compone de una materia blanda y almibarada, entretejida de unos granujillos carnosos que no se mastican bien, y este conjunto hace un bocado dulce, sabroso y agradable. Son de difícil digestion sino se bebe agua sobre ellos, pero usando de esta precaucion los comen estos naturales con un exceso que parece incompatible con la calidad de esta fruta. ¹ El vino, aguardiente y licores son un veneno despues de haberlos comido.

Todas las pieles de los higos chumbos se aprovechan dándolas á comer á los cerdos, que gustan mucho de ellas, sin que les embaracen sus espinas, y algunos labradores al tiempo de cebarlos les subministran algunas comidas de higos enteros conforme se cogen del árbol.

Es difícil de comprehender el gran consumo que se hace aquí de esta fruta. Estos moradores, tanto campesinos como ciudadanos, la comen con exceso, segun ya hemos dicho, unos por necesidad y otros por gusto. En los lagares (esto es en las casas de campo de las viñas) se mira como un ramo de economía tener higueras chumbas, ya sea en los *bardos*, ya en los *ruedos*, ya en los huertos, ya en las tierras inútiles para otra cosa; porque con los higos que producen se ahorran muchas uvas de vino que gastarían los vendimiadores al fin de sus comidas. En la Ciudad no hay esquina en que no se coloque algun puesto de higos chumbos, y entre el cauce del rio Guadalmedina, la Playa, y la Plazuela de la Merced, se cuentan mas de cien barracas con esta fruta en su tiempo, y aquí como por agasajo se llevan las gentes populares unas á otras á comerlos, como quien convida á una botilleria ó á un café, y hasta las Señoras no se desdeñan de ir por extravagancia alguna noche en la temporada á probarlos en las mismas barracas. En cada uno de estos puestos se despachan diariamente una, dos

¹ Yo he visto desde un balcon de mi casa comerse una muger en un puesto de ellos que habia en la esquina inmediata seis quartos de higos, quando daban nueve al quarto, que con uno que le regaló el que los vendia son cincuenta y cinco: confesó la tal muger, que no comia mas porque no llevaba mas dinero; pero sin embargo de lo exórbitante que parece esta cantidad, hay quien se come de una vez muchos mas.

dos ó mas cargas ; y así para dar abasto se va multiplicando cada año mas el plantío de higueras chumbas , y se ven montes enteros cubiertos de ellas en las inmediaciones de esta Ciudad con tanto beneficio de los propietarios que unas tierras endebles , y casi estériles para otra cosecha , producen actualmente á sus dueños muchos miles de reales al año.

De todo lo dicho puede inferirse quán útil seria para muchos de nuestros pueblos y provincias la propagacion del cultivo de esta planta , y el consumo de esta fruta , que con su abundancia es capáz de sostener al pobre , falto de otros alimentos , por mas de la quarta parte del año.

Si Vms. encuentran en estas noticias las ventajas que á mí se me figuran , podrán comunicarlas al público al pie de la letra , extractadas ó como mejor les parezca ; pues de todos modos me daré por muy contento , y estaré dispuesto á complacer á Vms. en quanto gusten mandar á este apasionado del bien público , y afecto servidor de Vms. Q. L. B. L. M. = Joseph Garcia de Segovia. = Málaga y Mayo 5 de 1798.

Premios repartidos en Francia á los labradores.

En el año de 1792 destinó el gobierno de Francia un millon y 600 mil reales para que repartidos en porciones iguales , se recompensase á los cultivadores aplicados , y á los que hiciesen descubrimientos útiles á la agricultura : con este motivo quiso el departamento de Tarn excitar entre sus labradores una saludable emulacion para el fomento de esta gran ciencia , que limitándose á los principios á un trabajo mecánico , pero constante , nos va empeñando poco á poco en el deseo de mejorarle , y naturalmente nos conduce éste á hacer tentativas y experimentos que perfeccionan esta ocupacion , y cuyo resultado no debe ser otro que la mayor abundancia de productos. Los directores del departamento determinaron dividir en premios de á 300 reales la suma que les tocó en el repartimiento del millon y 600 mil reales decretando....

Que

Que se darian á los labradores que cultivasen por sí mismos sus campos, y que hubiesen dado pruebas de una conducta virtuosa y de amor al trabajo, ó que hubiesen hecho algun descubrimiento importante.

Que se nombrarian comisionados para que se informasen de quienes eran los mas beneméritos, y que aquellos darian cuenta en la junta general de administradores ó directores.

Que en dicha junta se eligirian los mas distinguidos de cada distrito, y que se enviaria la lista de ellos á los ayuntamientos subalternos para que de entre los propuestos escogiesen el que pareciese mas digno de la recompensa.

Que cada ayuntamiento debiese avisar á la direccion central el nombre y circunstancia del elegido, encargando á éste que acudiese para el dia del repartimiento de premios, en cuyo acto el labrador escogido se presentaria ante los directores del departamento, y despues de leida al público la deliberacion del ayuntamiento de su lugar, y la de dichos directores, se proclamaria al premiado en alta voz diciendo: *Este es el labrador que en el pueblo de N. se ha elegido por su virtud y laboriosidad, como el mas digno de la estimacion de sus conciudadanos*: luego le dará un abrazo el Presidente, y se le pondrá una corona de flores y frutos: se tomará testimonio de este acto, del qual se harán cinco copias: la primera se entregará al premiado; la segunda se enviará al ayuntamiento de su domicilio; la tercera á la cabeza de partido; la quarta á la junta de agricultura y artes; y la quinta se quedará en el archivo del departamento.

Se pondrán carteles en todos los pueblos del departamento con los nombres de los labradores premiados.

Conforme á esta determinacion se celebró una fiesta en cada pueblo para distribuir la corta suma de 19276 reales, (que por ser en papel, quedarian reducidos á un cortísimo valor efectivo) y causó esta fiesta los mas saludables efectos entre los habitantes del campo excitándoles al trabajo, no tanto por la pequeña recompensa pecuniaria que se les distribuía, quanto por el noble entusiasmo que causaba en sus almas la idea de verse aplaudidos por todo su pueblo, y tenidos por los mas virtuosos y aplicados. De tal suerte ex-
ci-

citó esta fiesta entre los labradores los deseos de distinguirse y merecer el premio, que aseguran los que la presenciaron, que si se repitiesen estas fiestas y recompensas, no era necesario mas para promover en los pueblos no solo la agricultura y la industria, sino el amor á la virtud que es lo principal.

Imprimióse una lista de todos los premiados, y un miembro de la direccion del departamento les dixo delante de un numeroso pueblo: „¿En donde pudieramos ir á buscar las primeras semillas de la virtud y del amor al trabajo sino entre los labradores? ¿en qué clase se hallará mas respetada la venerable ancianidad, la autoridad paterna, y las leyes sociales que entre los que empuñan el corvo arado? No han salido defraudadas las esperanzas de esta direccion, que se ha visto en la necesidad de repartir sus premios entre pocos de los muchos que se han hallado dignos de ellos: bien que todos habeis gozado en vuestra sencilla modestia del placer de ver á vuestros hermanos honrados con una distincion que vosotros no desmereciais. La direccion del departamento concede á los labradores virtuosos el corto premio de 300 reales, no porque entienda que la santa virtud se puede pagar con dinero alguno; sino porque al darles esta leve muestra de la gratitud nacional, conozcan que todos les respetamos proponiéndoles como modelos dignos de imitacion. Sí, respetables agricultores, vuestra conducta servirá de regla á quantos quieran aspirar á el alto honor de verse aplaudidos en este concurso que hace justicia á vuestro verdadero mérito; y si vuestra modestia ha padecido al veros sacar, á vuestro pesar, de la oscuridad en que viviais, no olvideis jamás este admirable espectáculo en que habeis recibido en medio de las aclamaciones de un inmenso pueblo la corona de flores y frutos que el departamento os tenia destinada.

Y tú, sobre todos, Antonia Janí, que apesar de la debilidad de tu sexô, te has sabido distinguir entre los labradores virtuosos de tu distrito; tú, que por tí sola diriges y gobiernas una labor tan considerable; quando fuiste conducida en triunfo por todo el pueblo, rodeándote en el carro todos tus parientes ancianos y enfermos, en

cuyo alivio empleas tambien tus cuidados, ¿quál fué el noble entusiasmo que sentiste al ver celebrada tu laboriosidad y beneficencia? Vimos y aplaudimos el modesto rubor que coloraba tus mejillas al mismo tiempo que dabas á tu sexo una prueba de que un carácter varonil para los cuidados domésticos, es muy compatible con la dulzura, suavidad y recato que debe adornar á la belleza.

Nosotros todos, que habemos sido testigos de tan ilustres acciones, conservemos eternamente la memoria de la ternura que ahora experimentamos; y dirijamos nuestros votos al Cielo para que se repitan estas sencillas instituciones, y se propaguen entre las generaciones futuras á fin de excitar entre los hombres la ambicion de la virtud.

Labradores, vuestra recompensa está en el trabajo: la tierra os volverá con muchas ventajas lo que vosotros la confiéis: la naturaleza abre sus manos fecundas debaxo de nuestros pies: la vista de los sembrados alivia las fatigas de la labor: trabajad con constancia, y dexad á vuestra posteridad, no títulos vanos, que ensalza y abate á su antojo la opinion, sino campos bien cultivados, y muchos exemplos de virtud.

Habitantes industriosos y activos de las ciudades, magistrados, artesanos, y todos los que trabajais para bien de los hombres, unios á nosotros para honrar la virtud y el trabajo, sin los quales no puede haber verdadera felicidad.

INOCULACION.

En Mundaca pueblo de la costa de Vizcaya ha inoculado el Cirujano Don Domingo de Eguia á 120 personas, y todas han pasado las viruelas sin la menor desgracia, y con toda felicidad.