

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

Del Jueves 5 de Marzo de 1807.

Sobre el cultivo y utilidades del tornasol.
(*Helianthus annuus. Lin.*)

(Por D. Claudio Boutelou.)

El tornasol, llamado tambien girasol ó flor del sol, es una planta anual que se cultiva mas principalmente para adorno de los jardines de recreo. ¹ Se conocen dos variedades de esta planta que se propagan por sus respectivas semillas: la una produce su tallo sencillo, de doce á catorce pies de alto y terminado por una sola flor de mas de un pie de diámetro; y la otra es mas pequeña en todas sus partes, pues solo se eleva á la altura de seis á ocho pies, y tiene sus hojas y flores de menor tamaño, aunque su principal diferencia consiste en producir su tallo ramoso y con muchas flores, siendo semejantes las plantas en todo lo demas. Las flores de ambas variedades se hallan colocadas á la extremidad de los tallos ó ramos, son solitarias y amarillas, estan inclinadas hacia un lado, y siguen el curso del sol, de donde le viene á la planta el nombre vulgar de tornasol ó girasol; y producen innumerables semillas oblongas, quadrangulares, y de color blanco, obscuro ó negro.

Siémbrase esta planta de asiento desde principios hasta últimos de Abril, segun lo mas ó menos adelantada

¹ Véase el tratado de las Flores pág. 359.

que se halla la estacion; debiéndose siempre resguardar estas plantas al tiempo de nacer de las escarchas tardías, que irremediabilmente las destruirian; porque siendo naturales de los climas mas ardientes, son tan delicadas que no pueden resistir los fuertes frios. Prevalecen mejor estas plantas en los terrenos bien labrados, abonados, expuestos á los rayos del sol, y con proporcion de agua de pie para poder suministrar los riegos oportunos que tanto promueven la vegetacion en los países cálidos. De dos modos se pueden sembrar estas semillas: ya sea esparciéndolas á puño sobre el terreno y dando una entrecava ligera para dexarlas suficientemente enterradas, cuidando de entresacar las que nazcan muy juntas; ó bien, que es lo que comunmente se practica, sembrándolas por golpes á distancias arregladas, y cubriéndolas con el grueso de dos dedos de buena tierra ó mantillo. En cada golpe se suelen poner muchas veces dos granos, á fin de que si alguno de ellos se llega á perder por algun contratiempo quede el otro en su lugar; mas tambien es preciso advertir que siguiendo esta práctica de cultivo, hay que arrancar una de las dos plantas, quando ambas prevalecen, como sucede por lo regular; porque á no hacerlo así se perjudicarian mutuamente las plantas conforme fuesen creciendo, no podrian medrar por falta de espacio para extenderse, carecerian del nutrimento necesario, y al fin se perderian. Deben quedar estas plantas á la distancia de dos pies unas de otras, quando el objeto de su cultivo es puramente económico, y que se trata de sacar utilidad. La mucha humedad es muy perjudicial para su logro, y las hace perecer; y por el contrario el mucho sol las vivifica. Para colectar las semillas del tornasol acostumbamos en los jardines cortar las flores con algo del tallo poco antes de madurar del todo, y se extienden despues al sol para que se curen y sazonen perfectamente. Hácese esta operacion con el fin de evitar que se las coman los páxaros, pues es tal la ansia con que las apetecen, que á poco descuido que haya se juntan unas bandadas considerables de todas partes, y se

comen hasta el último grano sin que baste poner espantajos para auylentarlos.

Las hojas del girasol son apetecidas de toda especie de ganados, y á las caballerías se les pueden dar como forrage, quitando todos los dias de las plantas la cantidad necesaria. Pero este es un objeto secundario, siendo el principal de su cultivo la recoleccion de sus semillas, que las produce con tanta abundancia, que en algunas plantas se han llegado á contar mas de diez mil. Son estas mas bien farinaceas que oleosas; pues aunque es verdad que de ellas se puede extraer aceyte; se saca en tan corta cantidad, que esta es una operacion puramente curiosa, sin que de ella pueda resultar ninguna utilidad. Pero ya que estas semillas no sean propias para este fin, son muy superiores para suministrar un alimento sano al hombre, un abundante pasto á los ganados, y un excelente cebo á las gallinas y demas aves domésticas. En algunas provincias del Reyno acostumbran muchas personas comer estas semillas del mismo modo que los cañamones. Tambien se suelen dar á los carneros, ovejas, cerdos y otros ganados, que engordan prontamente con este pienso, quando se les da con abundancia. Y por último este alimento conviene mas principalmente á las gallinas y otras aves domésticas, que lo apetecen sobremanera y prefieren á los demas granos, y las hace principiar á poner con mas brevedad.

Igualmente se pueden aprovechar despues de secos los tallos del tornasol en los paises escasos de leñas, sirviendo para el gasto de las cocinas solos ó mezclados con otro combustible; con la sola precaucion de extenderlos al sol, despues de arrancados, á fin de que se sequen perfectamente, y luego se acinan ó amontonan en qualesquier parage defendido de las lluvias y excesiva humedad.

Dedúcese, pues, de lo dicho, que siendo tan fácil el cultivo del tornasol, y tan considerable el producto de sus semillas, será conveniente propagar esta planta en las provincias, y dar á conocer todas las ventajas y utilidades de que es susceptible.

Continuacion del Ensayo sobre las variedades de la vid comun.

Adicion al capítulo IV.

Nota. Segun el orden cronológico que he guardado en la censura de los Autores que han escrito sobre las variedades de la vid comun, debian haberse insertado los dos artículos siguientes, con que ya no contaba, el primero ántes del de HERRERA (pág. 117. VIII), y el segundo á continuacion del de TOURNEFORT (pág. 119), á quien no distinguí en la serie porque en realidad no lo merece, mucho menos á vista del poco aprecio con que habla de Crescenciis. Sentia por cierto no haber logrado estudiar á este ilustre sabio, tan respetado por el grande Haller y por el mismo Linéo, ni á Cupani, cuya obra me ha franqueado generosamente el Dr. D. Casimiro Gomez de Ortega.

PEDRO DE CRESCENCIIS¹ apareció como un fenómeno en los siglos de barbarie, y dió el exemplo siempre raro de preferir, siendo Senador de Bolonia y honrado de los Príncipes, la profesion de labrador á todas las dignidades, realzando el esplendor de su linage con el dictado de restaurador de la Agricultura italiana. Escribió un libro entero sobre las vides lleno de preciosas observaciones, parte propias y parte tomadas de las mejores obras de la antigüedad.

Trata en él de quarenta variedades italianas, caracterizándolas por el tiempo en que brotan: por la direccion, grueso, dureza y cantidad de médula de los sarmientos y longitud de sus cañutos: por la figura, senos y persistencia de las hojas: por el número, tamaño, figura y lo apretado ó claro del racimo: por el tamaño, figura, color, traslucencia, dureza, jugosidad, grueso del hollejo, sabor y tiempo de madurar de la uva; número de semillas que contiene, su duracion y su resistencia á la accion del sol, lluvias, escarchas, nieblas y vientos. Habla en muchas del terreno, poda y género de

¹ Este es el apellido que él mismo se da. Algunos le han llamado Petrus Crescentius, otros P. de Crescentia, Tournefort P. Crescentiensis. El título de su obra es: *Opus ruralium commodorum*. Se ha impreso muchas veces, y traducido en italiano, frances, ingles y aleman. Se describen los vidueños en el cap. III y IV del libro IV.

cultivo que les conviene; y en todas de la calidad del vino que dan, del aprecio que gozan en varios distritos, y de los nombres con que se conocen. Añade al fin algunas observaciones generales sobre varias castas bravías y otras que solo sirven para comer.

Es preciso confesar que entre todas las descripciones de esta obra apenas se halla una que llegue á reunir la mitad de los caracteres reconocidos por el mismo de Crescenciis, que son sin embargo difusas, y que están escritas con un latin insoportable. Pero confesemos tambien que si la crítica puede alguna vez ser indulgente, nadie tiene tanto derecho á esta gracia como un Escritor del siglo trece que acertó á rivalizar con los mejores del Imperio Romano.

CUPANI¹ trae quarenta y ocho definiciones latinas de otros tantos vidueños que cultivaba el Príncipe de la Católica en su Jardin botánico de Misilmeri, contando diez y seis que, acaso gratuitamente, supone subvariedades. Acompaña á todas el nombre siciliano de la casta sobre que recaen. Serian casi dignas de proponerse por modelo, si al mérito no comun del mutuo contraste que generalmente las distingue, reuniesen el de ser mas uniformes, menos difusas, y no tan abundantes de términos improprios, vagos, y á veces bárbaros. Tampoco los caracteres que adoptó el Autor son siempre escogidos, como puede verse por la siguiente lista.

Número de sarmientos. El tamaño y lo apretado del racimo, y la dureza de su pezon. Tamaño, figura, igualdad ó desigualdad de la superficie, color, lustre, adherencia al pezoncillo, consistencia, jugosidad, sabor, grueso del hollejo, propension á pasarse en la cepa, tiempo de madurar, y calidades económicas de la uva. Cantidad de esquilmo y número de veces que lo da el vidueño en cada año. No porque se note defecto en el criterio de los caracteres y términos que adoptó, dexa de ser Cupani un sabio de mucho mérito, y mas atendiendo al siglo en que escribió.

¹ *Hortus catholicus* &c. Auctore Patr. Fr. Fr. Cupani, &c. Neapoli. 1696. 1. t. en 4. art. *Vitis*, pág. 231 - 239 y 252.

Observaciones sobre el género vid y sus especies , y sobre las variedades de la comun.

Imposible hubiera sido llegar á distinguir las plantas y fixar su conocimiento si desde luego no se hubiera pensado en una distribucion sistemática. ¿ Como no habian de confundirse las ideas de unas y otras, habiéndolas esparcido la naturaleza sobre la tierra con tanta profusion y desórden , y siendo tan prodigiosa la variedad de sus formas y de sus relaciones ? En efecto , á pocos pasos que dió el hombre en la ciencia de los vegetales , se halló como perdido entre ellos , y fué preciso que por un esfuerzo extraordinario de su talento y de su corazon los recogiese con una mano atrevida para ordenarlos y distribuirlos á su modo , ya que no acertaba con el plan ó sistema de la Naturaleza. Pensóse pues en repartirlos en grupos ó series , que dividiéndose y subdividiéndose en otras menores , marcadas todas con ciertas propiedades ó señales constantes y exclusivas , determinasen el lugar en que debia colocarse cada uno. Ni era posible asegurar de otro modo la pronta averiguacion de su nombre y de quanto se hubiese escrito acerca de él.

Convencidos los Botánicos de la solidez de tan oportuno pensamiento trataron ya de realizarlo , y dividiéron todo el Reyno vegetal en clases , las clases en órdenes , los órdenes en géneros , los géneros en especies , y las especies en variedades , procurando que las divisiones generales reuniesen las subalternas en que veian mas analogía ó semejanza.

Conforme á estas bases de clasificacion ó sistema se han convenido en llamar variedades á los individuos que sin embargo de provenir de semillas de una misma especie presentan algunas diferencias que , como accidentales que son , deben suponerse variables ó muy expuestas á desaparecer : especies á la reunion de individuos enteramente semejantes que se reproducen perpetuamente por se-

milla baxo la misma forma : géneros á la coleccion de especies que convienen en la mayor parte de los caracteres : órdenes ó familias á los grupos que comprenden varios géneros reunidos por uno ó muchos caracteres comunes ; y clases á la reunion de varios órdenes.

Para hacer esta doctrina mas inteligible la aplicaremos á algunas plantas comunes. El colinabo , la col castellana , la llanta , el breton , el repollo , la lombarda , el bróculi y la coliflor son , segun los Botánicos , meras variedades de la única especie de berza ó col que se cria silvestre en algunas partes de Europa. La berza y el nababo son especies de un mismo género que llaman brassica. Este género , los del rábano , berro , mostaza y otros , en que han incluido casi todas las especies de xaramago , pertenecen á un mismo orden , que reunido á otro ú otros muchos (segun los varios sistemas) forma toda una clase.

Prescindiendo por ahora de las dificultades que se ofrecen en el establecimiento de órdenes y clases , y del suceso mas ó menos infeliz que han tenido quantas tentativas se han hecho para superarlas hasta el dia de hoy ; pues nada de esto interesa directamente á la Ampelografia ; discurriré en el presente capítulo sobre los géneros , especies y variedades , ciñéndome en cada uno de los tres puntos á las reflexiones que puedan contribuir en algun modo al conocimiento de las vides , objeto único de mi ENSAYO.

El porte general ó traza , ó digamos ayre de familia , de las especies indica ya á los Botánicos quales deben reunir en un mismo género ; pero como no siempre es decidido , sino muchas veces equívoco ó falaz , y han observado que rara vez son constantemente casi idénticos en las especies verdaderamente afines sino la flor y el fruto , han establecido por canon que los caracteres genéricos deben sacarse principalmente de estas partes. Pero es de advertir que no siempre estan de acuerdo sobre el valor de cada uno , que se ven á veces precisados á reputar bastante para carácter genérico en muchas plantas lo que en otras tal vez ni aun para específico les parece suficiente , que muchos son de parecer que de los géneros

muy cargados de especies deben hacerse varios, echando mano de caractéres que en los cortos ó poco numerosos de ningun modo merecen tanta atencion, y que conformándose todos en la práctica con esta máxima han establecido ó dexado correr varios géneros, cuyas especies seguramente convienen con las de otros en la mayor parte, y á veces en casi todos los caractéres. Estas dificultades, esta confusion de ideas y falta de principios, han ocasionado entre los Botánicos cismas terribles, disputas interminables, y un desórden funestísimo á la ciencia.

Ni estan mejor avenidos, aunque sí mucho menos acalorados, sobre la determinacion de especies y variedades. Como en muchos casos es imposible averiguar su genealogía ó distinguir entre unas y otras, sin observar los individuos propagados por semilla y expuestos en una serie de generaciones á quantas circunstancias pueden trasformarlos; obra ciertamente larga, difícil, delicada y sobre todo muy trabajosa; han tomado el partido cómodo, fácil y compendioso de adivinar ó suponer lo que era preciso ver y demostrar, y fallan magistralmente, segun la idea que han formado de la constancia de cada carácter, que tal planta es una especie ó variedad de tal otra, sin dar por lo comun razon alguna de su dictámen, bien seguros de que si otro decide lo contrario tampoco procede con mayor fundamento.

Deslumbrados los mas por ciertas ideas de gloria que ellos mismos forjaron para paliar su molicie y dar pábullo á su vanidad, han mirado como menos digno el estudio profundo de las especies que el de los géneros, y desdeñado particularmente el de las variedades, como si el conocimiento de estas no fuera tan indispensable para fixar las especies como el de las especies para establecer los géneros. Las variedades cultivadas han sido generalmente desatendidas en razon directa de su importancia, con el ridículo pretexto de que dependen del cultivo hasta el punto de desaparecer muchísimas ó de convertirse en otras de un año para otro.

Se continuará.

Continuacion de las observaciones sobre la publicacion de los bandos municipales para la recoleccion de las cosechas, &c.

PUNTO SEGUNDO.

Pretenden que quanto mas tiempo permanece la aceituna en el árbol, adquiere tanto mas caudal ó porcion de aceyte; consumiendo los yelos el alpechin y purificando el aceyte.

Observaciones.

Confieso que algunos agricultores de crédito favorecen la opinion de que crece el aceyte en las aceitunas muy maduras: pero no puedo asentir á su dictámen que reprueba la experiencia, y contradicen los asertos, documentados con observaciones prácticas, de otros muchos autores tambien sabios, acreditados y fidedignos.

Debemos distinguir tres tiempos en la aceituna para fundar oportunamente un concepto despreocupado acerca de este supuesto crecimiento del aceyte en el fruto del olivo demasiado maduro. Tiene ya *caudal* como expresan los agricultores, ó alguna porcion de aceyte la aceituna, quando empieza á pardear ó á tomar color; pero este caudal ó aceyte es poco y de mala calidad. En lo sucesivo toma la piel un color mas marcado, pasando por grados hasta el roxo negro, en cuyo estado posee el fruto su máximo de aceyte.

“Luego que la aceituna, dice Rozier, está convenientemente madura, se forma el aceyte en el fruto, y la mayor madurez y putrefaccion del mucilago no podrian aumentar un atomo.”

„De las aceitunas demasiado maduras se saca un aceyte muy craso y muy mucilaginoso que se conserva poco tiempo, y se enrancia mas fácilmente que los otros, aunque esté bien hecho.”

Decae la calidad y pierde la aceituna alguna parte de su cantidad, luego que el color de la piel se en-

negrece fuertemente, y que esta se arruga. La piel, es con efecto, una cubierta ó tegumento que encierra y defiende la parte carnosa del fruto de la accion externa, é impide la deperdicion y disipacion violenta de sus xugos. Vemos que se arruga en el árbol, que desaparece mucha parte de aquella carnosidad que dominaba en el estado de maduracion perfecta, y de consiguiente tenemos fuertes indicios para sospechar, que aquellos agentes tan activos para obrar tal mudanza, influirán y minorarán asimismo la porcion aceytosa del fruto.

„Si el invierno es enxuto, dice Herrera, hay mas aceyte, que si es mojado, porque con el calor crece el aceyte, y si despues de prieta y madura la aceytuna llueve mucho, mengua el aceyte, y crece la aguaza que llaman alpechin.”

Las diferentes opiniones de los autores las creo fundadas en no haber hecho esta necesaria distincion.

Puede llegar tal vez el caso, de que una medida de aceytuna podrida ó demasiadamente madura, rinda al parecer mayor porcion de aceyte, que si se hubiera molido en su punto crítico de madurez; pero si exâminamos con reflexion aquel aceyte, notaremos, á vista de las heces ó posos, que solamente fué aparente el supuesto aumento. Desumida y afloxada la parte carnosa de la aceytuna de resultas de la fermentacion, se ablanda, desmenuza y deshace en partes muy ténues, mas ligeras que el agua, que nadan en la superficie de los tinajones de recibo, y todo pasa por aceyte. Luego que se ha depurado este, y ha precipitado las partículas filamentosas, y demas cuerpos extraños, aparece un sedimento considerable que es el resultado indispensable del vicio que la aceytuna habia contraido. En esta disposicion queda bien patente y manifiesta la pérdida por la segregacion espontánea y natural de la parte mucilaginosa del verdadero aceyte.¹

¹ He presenciado no haber mas que unas dos cargas escasas de heces en una partida de aceyte de 1400 arrobas; y en otra de ménos de trescientas pasaban los *turvios* ó sedimento de setenta arrobas. Esta notable diferencia se debió solamente á que el aceyte de la primera partida procedia de aceytuna cogida en sazon; y el de la segunda, de fruto demasiadamente maduro.

Tarda mas ó ménos tiempo en purificarse el aceyte, con arreglo al calor de la estacion; pero por lo general tarda en deponer sus heces y clarificarse por lo ménos un mes. Debe trasegarse en dicha época, á fin de que no se enrancie con tanta facilidad, como sucederá indispensablemente si no se apartan aquellas porciones mucilaginosas que promueven la rancidez y fermentacion del aceyte.

El principal fundamento, con todo, que tienen los mas agricultores para establecer tan equivocado principio, viene á ser el mismo que tienen para creer que la aceytuna entroxada y recalentada rinde mas aceyte que la nueva que no ha fermentado. Veamos lo que acerca de este punto refiere Columela.

„Si se dexa amontonada en las troxes ó tiradores abiertos la aceytuna, se recalienta con facilidad, y absorbe mucha porcion de alpechin, de resultas de las lluvias invernales; oponiéndose singularmente esta circunstancia á la buena calidad de los aceytes. No se debe aplicar por esta causa tal aceytuna para beneficiar el aceyte comestible, y se precaverá que se recaliente, si se prensa y muele luego que se conduce del campo.

Han creido muchos labradores que crece el aceyte, si se guarda entroxada baxo de techado la aceytuna, lo qual es tan falso como decir que se aumenta el grano en la era. Refutó esta preocupacion Porcio Caton del modo siguiente: se arruga (dice) la aceytuna en las troxes, y ocupa de consiguiente ménos espacio. Si ha encerrado el cosechero un número determinado de fanegas, y sin acordarse de este número las mide de nuevo para molerlas y aparta igual cantidad de medidas de aceytunas nuevas y recién cogidas, hallará sin dificultad un exceso ó falta de aceyte de una aceytuna á otra. Dará por necesidad mas aceyte el fruto entroxado, que no el recién cogido. Bien es que en la primera partida habrá realmente mayor porcion de aceytunas. Si luego añade el cosechero el número de fanegas de aceytuna nueva, que faltan para igualar el de las que se entroxaron antes de su apelmazamiento, se verá patentemente que no hubo creces, y sí mermas.”

Las aceytunas que permanecen en el árbol despues del periodo crítico de su maduracion , se arrugan y merman, ocupando por esta causa ménos espacio que quando se hallaban en perfecta sazón. Si un olivar , por exemplo , hubiera rendido cincuenta arrobas de aceyte , por producto de cien fanegas de aceytuna madura , recogida con oportunidad , dará tal vez escasamente quarenta y cinco arrobas , en seguida de algunas semanas , quando las cien fanegas se habrán reducido á ochenta. En este supuesto será la pérdida real y efectiva , que sufre el propietario , de cinco arrobas de aceyte , y con todo se persuadirá que ha crecido el aceyte , pues en vez de media arroba por cada fanega de las ciento , le resultan catorce libras por cada una de las ochenta.

Se resecan las aceytunas con los yelos y los vientos, comprimiéndose su carnosidad ; pero se esponjan , hinchan y crecen en seguida de nieves , lluvias ó fuertes nieblas. Ya se vé que en semejantes casos no logran los compradores la idea de lucro que se prometieron. Siendo obvios y reconocidos generalmente por todos los labradores los perjuicios que se siguen en tales circunstancias , es excusado indagar , en que meses de invierno son mas frecuentes estas afecciones meteorológicas , y si será mas razonable de que aproveche cada colono los buenos dias , que se presentan para la recoleccion de su aceytuna , que no esperar á que el bando municipal dicte la época de su recogido ; exponiéndose con la dilacion á los daños de la intempérie y temporales.

Hemos demostrado algunos de los graves inconvenientes que resultan al público y al mismo labrador con motivo del principio de codicia en que fundan los promovedores del bando la dilacion del recogido de sus aceytunas. Lejos de deducir de lo dicho el supuesto aumento de caudal en la aceytuna , se infiere que se disipa alguna parte de su aceyte. Si por otra parte consideramos la calidad de tales aceytes , hallaremos que pierde el cosechero mucha parte de su utilidad , por fabricar solamente aceytes gruesos , de mal sabor , ingratos y despreciados en el co-

mercio. Son tan privilegiadas por su temperamento, clima, y calidad del terreno algunas de las provincias de la Península para la cria de los olivos, que pudiéramos reasumir entre nosotros el comercio de tan importante artículo. Es ciertamente vergonzoso, que en un país tan sobresaliente para el cultivo de este preciosísimo árbol, sea necesario comprar buen aceyte extranjero, para satisfacer los deseos de los sugetos de buen gusto y caudal, que no pueden sufrir el sabor ingrato de nuestros comunes aceytes. Registrando el orden económico que siguen los de Aix para fabricar un aceyte tan superior, y tan apreciado, se ve que se reduce toda su ciencia á recoger temprano su aceytuna, y á molerla antes de que se recaliente.¹

Con la mas estrecha aplicacion y bien entendida economía podrá solamente el labrador tener algun adelantamiento en su caudal y hacienda. En esto se diferencia el hombre virtuoso y laborioso, del disipador y desaplicado; pero quando la avaricia dicta las operaciones, en semejante caso suele preocuparse el avaro con los deseos de ganar, y desperdicia por codicia mucha parte de su provecho. Esto suele suceder con la dilacion del recogido de las olivas; y con la idea de que dan de sí mas aceyte las aceytunas pasadas, que las que solamente han adquirido el punto de maduracion correspondiente. Se muele y beneficia en los molinos mayor porcion de aceytuna podrida que de la nueva, por quanto se muele con mas brevedad, y se desprende el aceyte con ménos fuerza; contando por lo tanto ménos número de jornales. Repara el dueño del molino en aquel ahorro aparente, y no para la consideracion en la calidad detestable, y en la menor cantidad de su aceyte.

¹ Véase el tomo XVIII. pag. 38. y siguientes.

PUNTO TERCERO.

Atrasan la recoleccion con la idea de aprovecharse de los 'dias mas largos , y minorar el costo del recogido y conduccion de la aceytuna.

Observaciones.

Es innegable el ahorro de jornales , y el menor costo de la recoleccion de las olivas con la dilacion del recogido. Nadie puede dudar que quanto mas permanece el fruto en el olivo , tanto mas fácil es su desprendimiento de él ; desecándose por necesidad el pezon , y despegándose del anillo que trasmitia el xugo nutritivo para el sustento y maduracion de aquel fruto. A consecuencia de este principio recogen las aceytunas en algunas partes de Italia , Francia y aun de España , á medida que se caen espontáneamente al suelo ó las derriban los vientos. Son patentes los inconvenientes de esta práctica ; pues á pesar de la economía en el recogido , mengua la porcion del fruto , y únicamente puede obtenerse de semejante aceytuna un aceyte escaso , rancio , de mal gusto y de un olor ingrato. Debe observarse con todo , que el motivo principal que tienen para seguir este método en algunos de los expresados paises , no es tanto la economía de su recoleccion , quanto el lograr por este medio un aceyte fuerte , y de un grado sumo de rancidez , muy grato á los paladares de algunas naciones del norte de Europa , que prefieren un sabor tan tosco , relativamente á nuestras ideas. Todo el cosechero que desea un aceyte claro , suave y agradable á los paladares Españoles , podrá solamente conseguirlo recogiendo su aceytuna luego que ha adquirido el punto crítico de maduracion que hemos insinuado.

Nos queda que indagar si será una compensacion adecuada este ahorro de jornales para resarcir al propietario

las pérdidas que sufre en la venta de un aceyte de inferior calidad, y en la disminucion de su cosecha. Resta asimismo que exâminar si equivale la supuesta economía de jornales á la pérdida de jornales de mozos asalariados por año, y mal aplicados en trabajos inoportunos por la dilacion del recogido de olivas.

Se quejan con razon los labradores de los destrozos que los tordos, choas, grajos y maricas causan en sus olivares. Concurren en bandadas tan enormes estas y otras aves á cercenar el fruto de los olivos, que son incalculables los perjuicios que ocasionan; y no temo asegurar que desde mediado Enero en adelante pierde el cosechero á veces una décima parte del esquilmo pendiente. Son en extremo voraces estas aves, y no solamente comen la aceytuna que necesitan, sino que algunas de ellas conducen á sus nidos una ó dos aceytunas cada noche. Los grajos principalmente son aves de paso, viven en sociedad, emigran en busca de alimento, y he reconocido que abandonan los distritos, en los quales se ha concluido la recoleccion de la aceytuna, para aquartelarse y domiciliarse en aquellos pagos mas tardíos que aun mantienen el fruto.¹ Me hallo persuadido á que si se computa la porcion de aceytuna destruida por las aves, resultará un exceso notable de pérdida contra los intereses del labrador, respecto del ahorro de jornales que ha tenido por la dilacion del recogido. Es bien extraño ciertamente que unos zelosos promovedores del bando, con el pretexto de utilidad pública, no repartan por encabezamiento tanto número de estas aves dañadoras.²

No pueden de ningun modo ocultarse en los pueblos

¹ No puede decirse expresamente que sean todos los grajos aves de paso, habiendo muchos que anidan y permanecen constantemente en el pais.

² Las utilidades de los grajos y choas, segun el dictâmen de los Ingleses y aun de los Egipcios, son mas importantes que los daños que causan. Debe observarse con todo que en Inglaterra no hay olivares, y no dudo que en caso de haberlos declarasen como dañadoras á estas aves.

los hurtos que executan muchos de aquellos ociosos , entregados al vicio , y faltos de educacion y principios de religion , que continuamente afligen como una plaga á las haciendas ajenas. Célese con cuidado en el campo, castíguese á los ladrones públicos, y no se minorarán los frutos en las haciendas.¹

La época crítica de la maduracion de la aceytuna , y de consiguiente la mas propia para su recoleccion , es precisamente aquella en que sobran operarios , y falta ocupacion á los jornaleros y gañanes. Desperdiciada tan oportuna estacion , se atrasan las demas labores del campo , no se da tiempo para la formacion de buenas barbecheras , tienen que diferirse y precipitarse la poda , cavas y labores en los mismos olivares , y se sigue otra infinidad de males é inconvenientes que es inútil relacionar.

No se necesitan grandes argumentos para conocer que con proporcion á la calidad del aceyte subirá su precio en el comercio. Somos tributarios en el dia de los extrangeros para comer buen aceyte , y no dexa de ser extraño que en un pais tan privilegiado para la cria de los olivos nos vendan á precio excesivo y embotellado el aceyte depurado y de buena calidad que los extrangeros saben beneficiar. No debemos dudar que sea tanto el capricho y ceguedad nuestra , que nos empeñemos en dar la preferencia á los aceytes de fuera del Reyno sobre los nuestros, en igualdad de calidad y á ménos costa.

¹ Hay muchos jornaleros en los pueblos de olivos , que no quieren ajustarse ni entrar á coger las olivas en las casas de muchos olivares; prefieren á aquellos amos que concluyen brevemente su recoleccion. La idea de estos es las mas veces poco justificada.

Se concluirá.