

SEMENARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

Del Jueves 26 de Febrero de 1807.

Continuacion del Ensayo sobre las variedades de la vid comun. Concluye la censura de los AA.

XII. GARIDEL como buen Botánico puso en latin las definiciones de quarenta y seis vidueños provenzales que cita en su obra sobre las plantas de aquel pais¹. A esto se reduce todo el elogio que se puede hacer de su trabajo. Pero es de advertir que suele usar de algunos términos impropios y vagos, y que sus caractéres son á veces insuficientes para distinguir unas de otras las mismas variedades que describe. Se reducen todos á los senos y color de la hoja; tamaño, longitud y lo apretado del racimo; tamaño, figura, dureza, sabor, color, y flor de la uva ó *pruina*², tiempo en que madura, y su bondad para conservarse.

XIII. FUENTEDUEÑA³ poco satisfecho de la vaga y

¹ *Histoire des plantes qui naissent aux environs d' Aix, et dans plusieurs autres endroits de la Provence.* Par Mr. Garidel &c. A Aix. 1715. un tomo en folio articulo *vitis*, desde la pág. 492 á la 496.

² Para evitar la confusion que resulta de aplicar la voz *flor*, ya á la que propiamente lo es, ya al polvillo de materia cerea, que cubre la uva y otros frutos, adoptaré en adelante el término *pruina*, con que lo designaban los Agrónomos latinos por su semejanza con la *escarcha*: voz que tampoco adopto, aunque castiza, por tener el mismo inconveniente de doble aplicacion, siempre incompatible con la claridad y precision científica.

³ *Tratado de las viñas y de su cultivo* sacado del manuscrito sobre Agricultura práctica que dexó Don Cosme Martin de Fuentedueña, &c. en las *Memorias instructivas y curiosas* de Don Miguel Gerónimo Suarez, tom. 6., pág. 289.

vulgar division de uvas blancas, negras y coloradas, se propone tratar *con claridad y distincion* de los varios géneros comprendidos en cada una de aquellas. Describe veinte variedades. En las once copia casi literalmente á Herrera, y se desentiende en todas de algunos caracteres reconocidos por este Príncipe de nuestra Agricultura. Despues de esto no atreviéndose á describir otras, al parecer porque *no se concen por sus nombres*, falla que los adoptados por él son los únicos que convienen á las suyas. Por fortuna muchos de ellos se dan todavia en el Buen Retiro á individuos que cultivó el mismo Fuentedueña. Examinándolos he logrado saber de qué variedades habla este Autor, lo que jamas hubiera conseguido por la lectura de sus miserables descripciones.

XIV. LANGLEY¹ dá noticia de veinte y tres variedades cultivadas en las estufas de Inglaterra. Es extraño que haya dexado de acompañar con sus estampas correspondientes á seis variedades de las que describe, trayendo tres de otras que ni siquiera cita. Los caracteres escogidos por este Escritor son: cantidad de esquilmo; el tamaño y lo apretado del racimo; tiempo de madurar la uva, tamaño, figura, jugosidad, transparencia, sabor, color y grueso de su hollejo. Del color de la leña y pezon, cortes y borra de la hoja y firmeza de la pulpa de la uva solo habla una vez, y dos veces de los colores de la hoja al tiempo de madurar el fruto. Las láminas estan sin iluminar, y lo que es peor executadas con muy poca inteligencia. Como son las únicas de su género que yo sepa haberse grabado en Inglaterra, notaré de paso algunos de sus defectos. Invierte muchas veces la posicion natural del fruto, hojas y yemas, pintando dos frutos y dos hojas á un mismo lado del sarmiento en dos nudos inmediatos (lam. 35 y 37), y las yemas en el lado opuesto al que debieran ocupar (lám. 37); otras veces omite enteramente algunas partes (lám. 41 y 45), ó no las pinta exáctamente en su lugar (lám. 39 y 47); alarga mucho los

¹ *Pomona or the fruit-garden illustrated*, By Batty Langley of Twickenham. London 1729. in folio.

cabillos de las hojas, mientras dexa muy cortos los cañutos (lám. 38, 39, 41, 42, 50 y 51).

He visto en algunas de estas láminas, y despues en las de Du Hamel y Rozier un grano de uva cortado verticalmente en dos mitades. Este detalle jamas debe omitirse en las estampas de las variedades de la vid, porque presenta con mas claridad que la uva entera la relacion que hay entre su largo y grueso.

XV. MILLER¹ describe treinta y tres variedades, entre ellas algunas de Langley. Define á quince con su frase latina tomada comunmente de otros Autores (Cornuto, Tournefort, y Garidel) que cita. Usa comunmente de los mismos caractéres que Langley, excepto el color de la leña y del pezon, y la transparencia de la uva; habla tambien alguna vez de la pruina, de la figura y ramificacion del racimo, y de la dureza y longitud del sarmiento. Rara vez se olvida de indicar los usos económicos.

XVI. BEGUILLET, si he de juzgarlo por las descripciones que copia de él Valcarcel, pues no he logrado verlo, merece casi la misma censura que Bidet, á no ser que sea acreedor á alguna indulgencia por haber escrito antes.

XVII. BIDE² suele indicar la figura y senos de la hoja, y la longitud, corte, cañutos, médula y color del sarmiento. En el fruto observa lo largo y apretado del racimo, y la figura, tamaño, traslucencia, dureza, sabor, color, aguante y tiempo de la maduracion de la uva. Determina tambien la cantidad de esquilmo. Si á lo menos hubiese aplicado todos estos caractéres á cada una de las variedades que cita, serian algo apreciables sus descripciones; pero segun las dexó, servirán de poco mientras no las complete otro. Trae veinte y ocho, diez y nueve de castas que se cultivan en los jardines ó de parra, y las restantes

¹ *The Gardeners Dictionary*. The sixth edition; by Philip Miller. London 1752 en gran folio. artic. *vitis*.

² *Traité sur la nature et sur la culture de la vigne &c.* second edition augmentée et corrigée par M. Bidet, et revue par M. Du Hamel Du Monceau. A Paris 1759. 2. t. en 8. Capítulos XXIII. y XXIV. del primer tomo.

propriamente de viña. Veinte y quatro de ellas se encuentran ya en la Nueva Casa rústica.

XVIII. DU HAMEL¹ describe catorce variedades que se cultivan en los jardines de Francia: las caracteriza á todas con su definición latina y suele hablar de paso de algunas otras. Es el único que determina con exactitud el tamaño de los granos, y que aprecia constantemente casi todos los demas caracteres á que he atendido yo. Así sus descripciones son mas completas y metódicas que las de Rozier, sin embargo de haberse publicado antes. Trae unas láminas muy medianas de siete variedades. En dos de ellas pinta aparte un grano algo menor que el natural, y otro partido en dos mitades. La lám. II. representa una especie que Lineo llama *laciniosa*, y se cultiva en el Buen Retiro y en algunas casas particulares de Madrid, con la anatomía de su flor y fruto muy mal diseñados.

Bidet habia ya descrito diez variedades de las que trae Du Hamel, Liger doce y dos el Autor de la Casa rústica.

XIX. En el TRATADO DE LOS JARDINES DE LA QUINTINYE² se describen once castas de vid que trae tambien Du Hamel. Como en este antecede á cada descripción una frase latina. Los caracteres se toman del tamaño de la cepa; tamaño, cortes, dientes, color y superficie de la hoja; número, tamaño y figura de los racimos; tamaño, figura, dureza, color, sabor y jugosidad de la uva, de lo apretado de la misma, y del tiempo de su madurez. De algunos solo se hace uso una ó dos veces.

XX. Eduardo ANTIL³ nombra treinta y dos variedades

¹ *Traité des arbres fruitiers &c.* par M. Du Hamel Du Monceau tom. III. A Paris 1782 en 8. páginas 198 - 216. Esta es la edición que yo he manejado. He visto tambien la magnífica que se habia hecho antes á vista del autor en 1768, cuyas laminas apenas llevan ventaja alguna á las de la edición en octavo sino la de estar mucho mejor gravadas.

² *Traité des jardins ou le Nouveau de la Quintinye*, premiere partie. Jardin fruitier, par M. L. B. A Paris 1775.

³ *An Essay on the cultivation of the Vine*, &c. pág. 190. En las *Transacciones filosóficas americanas*, tomo 1, edición 2.

des europeas, entre ellas una ó dos que no me acuerdo haber visto citadas en ningun otro autor. Como solo trata de asignar á cada una el clima que debe convenirle en la América septentrional no indica mas caracteres que el de su robustez ó aguante, y el del orden con que madura su fruto.

En las dos últimas páginas de su Ensayo hace Antil algunas observaciones generales ¹ sobre los vidueños que crecen espontáneos en América, y habla en particular de cinco, caracterizándolos por el número y grueso de los sarmientos; el tamaño, lo compuesto y apretado de los racimos; el tamaño, figura, color, jugosidad y sabor de las uvas, y por el tiempo en que maduran y se desprenden del racimo.

XXI. La descripción que da JUAN JONES ² de una especie silvestre descubierta por él en Marilandia es tan imperfecta que dudo puedan conocerla los mismos naturales del país por los caracteres que él le atribuye; á no ser que le convenga constante y exclusivamente el que asegura haber observado en la pruína ³.

XXII. WESTON ⁴ describe las mismas variedades que Du Hamel y con el mismo orden: pero con tanta precipitación y tan mal gusto, que no puede decirse ha copiado ni

¹ Copiaré aquí tres relativas á los caracteres, ya que no lo hice en el cap. II por no haber visto aun, quando lo imprimí, esta excelente Memoria, que últimamente he debido á la generosidad del Señor Don Zenon Alonso, del Consejo de S. M. en el Real y Supremo de Indias. 1. Los vidueños del norte de América tienen la corteza mas compacta y unida que los Europeos, porque crecen en un clima mas frio. 2. Las uvas de un vidueño silvestre del norte de América son blancas por lo comun si el terreno en que se crian es alto y seco, y tanto mas negruzcas quanto este es mas baxo y húmedo. 3. La uva que llaman de invierno en América jamas pierde su aspereza hasta que vienen las heladas fuertes, con las quales adquiere en poco tiempo un sabor muy dulce y delicado.

² En las *Transacc. filosof. americ.*, t. 1, hoja última.

³ Sus uvas, dice, son negras, y están adornadas con muchas manchas rojas que desaparecen manoseándolas.

⁴ *The universal Botanist and Nurseryman &c.* in four volumes, by Richard Weston esq. vol. 4. London 1777 en 8. desde la pág. 152 á la 156.

extractado á este Autor, sino que ha traducido de él lo que se le ha antojado sin inteligencia ni discernimiento. Añade al fin una lista de veinte y dos nombres de castas inglesas.

XXIII. LA BRETONNERIE ¹ da razon de treinta y dos variedades. Aunque la mitad de ellas estaban ya bien descritas por Du Hamel, le es muy inferior en esta parte. Pero en los demas Autores que le habian precedido, se hallan pocas descripciones mejores que las suyas. Su principal defecto consiste en haber hecho poco caso del sarmiento y las hojas.

XXIV. VALCARCEL ² cita ciento y diez y siete castas entre nacionales y extrangeras, de cuya diversidad no estaba seguro él mismo ni podia estarlo. No parece sino que su objeto mas bien fué acinar nombres, ostentar erudiccion y apurarnos con ella la paciencia, que fixar buenos caracteres diferenciales, mostrar el sencillo camino de encontrarlos, é ilustrar á los que le consultasen con miras mas útiles é ingenuas. Copia todas las descripciones de Herrera tomándose la libertad de prestarle su language, uniformarle el órden de las ideas, y aumentarlo en dos ocasiones, lo que estoy muy lejos de reprobar, sin embargo de que me ha indignado alguna vez la ligereza con que suele proceder. A pesar de estos defectos algunas descripciones suyas de vidueños que parece examinó por sí mismo, y no pudo anegar en su erudiccion, dexan poco que desear.

XXV. A Valcarcel debe tambien el Público la noticia de treinta y tres vidueños de Manises (pueblo inmediato á Valencia) que le envió su cultivador D. Juan DEL VAO ³. Las descripciones de este Agrónomo son sumamente ligeras, limitadas casi siempre á los caracteres de la uva. Es el único que yo sepa haber atendido á la cantidad de rebusco.

¹ *L'ecole du jardin fruitier &c.* tom. II. A Paris 1784 en 8. desde la pág. 214 hasta la 526.

² *Agricultura general &c.* por Don Josef Antonio Valcarcel; tomo VIII. En Valencia año 1791 en 4.

³ Tom. VIII. desde la pág. 245 hasta la 253.

XXVI. GARCIA DE LA LEÑA (Don Cecilio¹) trae treinta y quatro variedades que supone las mas conocidas en Málaga, de las quales se encuentran nueve en Valcarcel. Trece de ellas se citan entre mis sinónimos, pero casi siempre con el signo de duda, no siendo posible reconocerlas por los caractéres que adoptó Don Cecilio; pues nunca los toma sino del racimo y uva, prescindiendo muchas veces de los mas importantes, y omitiendo enteramente otros. ¿No sería mas oportuna en este autor una buena descripcion de su variedad teta de vaca que no el vano prurito de ostentar erudicion, al qual subordina muchas veces el buen juicio ya que no sospechemos de su buena fé? ¿cómo se disculpará la Leña de que al hablar de vidueños descritos ya por Valcarcel lo haga generalmente peor que este, atribuyéndoles á veces caractéres falsos y exáctamente contrarios á los que trae el Agrónomo valenciano, sin embargo de haber trabajado su obra entre los mismos vidueños malagueños?

XXVII. EN el DICCIONARIO DE AGRICULTURA ORDENADO POR ROZIER (ART. VID) se encuentran algunas noticias y observaciones excelentes sobre las variedades de la vid, y una exposicion muy completa de los medios que deberian adoptarse para fijar su número y sinonimia, describirlas y conocer comparativamente las aplicaciones que pudieran tener en la sociedad. No corresponden por lo general á tan interesantes ideas las descripciones que trae, sin plan, sin uniformidad, ya incompletas, ya difusas, siempre inferiores á las de Du Hamel, y unas con frase latina, otras sin ella: la frase misma insubstancial y muchas veces absurda, y para colmo de ligereza y de mal gusto una distincion temeraria de variedades y subvariedades: ¡compilacion informe, eterno modelo de compilaciones indigestas! Describe quarenta y siete variedades en que se com-

¹ *Disertacion en recomendacion y defensa del famoso vino malagueño pero ximen.* Málaga año 1792 en 8. Estas descripciones se habian publicado ya con la de otro vidueño llamado *geronimas* en el primer tomo de las *conversaciones malagueñas*, impreso en Málaga año 1789. El verdadero autor de ambas obras fué Don Cristobal Medina Conde, tio de la Leña que ha muerto Cauónigo de Málaga.

prenden seis de Estienne y Liebault, diez y nueve de Liger, doce ó trece de Bidet, una ú otra de Miller, las once de la Quintinye, veinte de La Bretonnerie y doce de Du Hamel. Por lo que hace á sus frases latinas, cuyos Autores rara vez cita, algunas se han tomado de Garidel, otras de Du Hamel, dos de Gaspar Bahuino, todas, ya se ve, con sus defectos originales. Los caracteres se han sacado del racimo, uva, hoja, y alguna vez del sarmiento, segun los presenta la vid al tiempo de madurar el fruto. La mayor parte de los caracteres absolutos que yo he considerado en las mismas partes estan alguna vez indicados en esta obra con mas ó menos precision y orden. Es muy sensible que no haga uso de ellos en todas las descripciones, y enteramente insoportable el que haya incurrido en los defectos apuntados y otros de menos bulto habiendo escrito despues de un Du Hamel. Acompañan á las descripciones unas estampas de poco mérito, seis de ellas copiadas de Du Hamel, en que se figuran las hojas de diez y seis variedades, y las hojas y fruto de otras diez y siete. Solo en tres se pinta á parte un grano de tamaño natural, y en dos el mismo cortado por la mitad. Citaré en mis descripciones el texto de la traduccion española y las láminas del original, ya que el traductor las ha suprimido sin substituirles otras, que quizá reserva para los suplementos que tiene ofrecidos y es de desear comience á publicar quanto antes. Entre tanto no puedo ménos de notar ciertos defectos que deslucen mucho su traduccion de las descripciones de los vidueños, por los errores á que dan lugar en daño de nuestra Agricultura. 1.º Rarísima vez distingue entre los nombres que da á las variedades quales son traducidos literalmente, quales de propia invencion y quales usados ya en la lengua: 2.º No cita los distritos de la Península en que se usan los nombres vulgares que trae, sin embargo de que algunos se aplican en diferentes Provincias á vidueños muy diversos. 3.º Ni ménos dice por donde ha sabido que las castas á que los da son efectivamente las mismas que se conocen con ellos en España, y no otras á que convienen igualmente bien las descripciones

del Diccionario. En la duda en que ellas dexan aun á los mas diestros Botánicos, se necesitaba alguna idea de los fundamentos que tuvo el traductor para fixar sin escrupulo su aplicacion. Tales son los defectos que me parecen perjudiciales en la traduccion del citado artículo, y que es de esperar se corrijan en los suplementos ofrecidos que el público ilustrado aguarda con impaciencia.

XXVIII. El artículo *vid* del Diccionario de Rozier se ha reimpresso con los demas que contiene la misma obra relativos á la viña y sus productos en un tratado suelto¹ sin mas inovacion en quanto á las variedades que la de añadir una nota sobre la uva blanca de corinto, dar á sus nombres el lugar y caracteres tipográficos que les corresponde, suprimir trece láminas y reducir el tamaño de las demas.

XXIX. Las cincuenta y tres descripciones de FORSYTH² son tan sumamente cortas que no merecerian citarse, sino fuera porque unas veinte de ellas se refieren á variedades, cuyos nombres no he visto en otro autor. De las demas habia citado Miller diez y siete, otras Du Hamel, y las restantes algunos autores franceses é ingleses.

El traductor frances añade en sus notas³ las definiciones latinas á diez y siete variedades del texto, tomándolas de Du Hamel y Rozier.

XXX. En el tomo II de este Periódico⁴ se halla una lista de los vidueños de Xerez de los Caballeros. No he podido hacer uso de ella, sin embargo de contener algunos nombres conocidos tambien en Andalucía, porque no va acompañada de descripcion ninguna. En el tomo IX. se insertan⁵ las descripciones de la Leña un poco retocadas en quanto al language, y se citan⁶ algunos vidueños de Sanlúcar de Barrameda apuntando uno ú otro ca-

1 *Traité theorique et pratique sur la culture de la vigne, &c.*, seconde edition, à Paris an. 1801 2 t. en 8.

2 *Traité de la culture des Arbres fruitiers &c.* par M. W. Forsyth, traduit de l'Anglois &c. par Pictet-Mallet de Geneve. A Paris 1803 t. tom. en 8. desde la pág. 132 á la 140.

3 Página 361.

4 Página 46. 5 Página 26 y siguientes.

6 Página. 57.

rácter siempre insuficiente para distinguirlos. En el tomo X.¹ se nombran y caracterizan muy de paso ocho castas de vid cultivadas en Medina del Campo.

XXXI. Parece que no se creyó compatible con el plan del NUEVO DICCIONARIO DE HISTORIA NATURAL² el detenerse mucho en las variedades de la vid; pues solo se habla de veinte y ocho tomadas del Diccionario de Rozier, suprimiendo muchas notas importantes con que se habian caracterizado en las descripciones de esta obra sin sustituírles otras buenas ni malas.

XXXII. Tengo la satisfaccion de enriquecer este capítulo con la noticia de las descripciones de quince vidueños que acaba de publicar D. Esteban Boutelou en el t. XVIII. de este Periódico. Si se hubiesen dado á luz tres años antes serian menos imperfectas las mías, porque hubiera atendido á algunos caracteres que él ha descubierto y apreciado en todo su valor, y en que yo no reparé. Tales son los que suministran las verrugas y el rodete de los piececillos de las uvas, la persistencia del estigma &c. Hubiera puesto tambien mas atencion en otros de que no hice bastante caso, como son los que suministran las divisiones del racimo, y las semillas ó granillos.

Boutelou es, en mi juicio, el primero que ha examinado las variedades de la vid con todos los conocimientos botánicos y agronómicos que podian pedirse. Por eso sus descripciones son mucho mejores que las de ningun otro autor, y generalmente completas.

Estos son los *descriptores* de variedades de la vid que han llegado á mis manos en diferentes ocasiones; pues no he podido conseguir tenerlos todos juntos á mi disposicion, como hubiera convenido para sacar de sus noticias todo el partido posible y comparar su mérito con mas escrupulosidad. No dudo que ademas de estos habran escrito sobre el mismo asunto otros de que no tengo no-

¹ Página 392.

² *Nouveau Dictionnaire d'Histoire naturelle appliquée aux arts*, &c. en 8. A Paris; tome XXIII. an. 1804 art. *Vigne*, desde la pág. 156. hasta la 160.

ticia¹; y en efecto he hallado en los Autores de que me he servido una ú otra cita que no me ha sido dable comprobar. ¡Tal es la penuria de libros útiles en nuestra península, y tan poco difundido se halla el gusto de los conocimientos que mas nos interesan! Puedo asegurar que no he omitido esfuerzo ni diligencia para dar á este Ensayo toda la perfeccion que pudiera y exige su importancia. En Sanlucar, en Málaga, en Granada, por todas partes he corrido en pos de noticias y de libros, y en Madrid he pasado meses enteros para sacar de nuestras Bibliotecas públicas el triste desengaño de que no se han establecido para estas ciencias ni para este siglo. Me atrevo casi á decir que no se encuentran en España otros Autores sobre la materia que los que yo he manejado. A todos ellos y á los pocos, cuyo mérito he podido apreciar por el concepto de los sabios que los citan, les he dedicado su variedad, para que sus nombres se extiendan y perpetuen como las razas que los llevan, y en toda España florezca la memoria de los que han contribuido á ilustrar uno de los mas preciosos ramos de nuestra Agricultura.

Se continuará.

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

Sobre la recoleccion de la aceituna.

1 Puede con efecto ser opinable en algun modo si resultarán ó no algunas ventajas de sujetar la vendimia á la época que prescribe cada año el bando; pero solo un res-

1 He buscado inútilmente la *Historia vitis viniqve* de Dodoneo (Colon. 1580. en 8.), y la *Ampelographia* de F. J. Sachsio (Lipsia. 1661 en 8.).

El tratado que publicó Jacobo Horstio con el titulo impropio: *Opuscul. de vite vinifera ejusque partibus* (Helmstad. 1587. 8. Marpurg. 1630. 8.) es puramente médico.

to de barbarie feudataria pudo haber imaginado el fixar por bando la recoleccion de la aceytuna. En las provincias de España mas abundantes de olivos no se conoce por fortuna esta extraña invencion de la codicia humana. Mirarán tal vez con escándalo nuestros lectores que la sordida avaricia de los ricos en muchos pueblos haya fundado un medio tan perjudicial para lucrarse del trabajo y sudor amargo del infeliz. ¿Qué dixera Columela si viera profanados aquellos sabios preceptos que nos dexó escritos, hace dos mil años, sobre la recoleccion de la aceytuna? No hay duda que formaria un raro concepto de nuestra ignorancia, viendo que destinamos para el condimento de los alimentos mas comunes aquel aceyte, que por pestifero, insalubre y de mala calidad lo empleaban los Romanos solamente para las luces. No se debe esta mudanza, tanto á la falta de instruccion patria, quanto á la invencion rara de sujetar al bando el recogido de tan precioso esquilmo.

Debe confesarse, en obsequio de la verdad, que nunca han solicitado los promovedores del bando perfeccionar con este reglamento los aceytes, ni mejorar su calidad; han llevado únicamente la idea de aumentar su cantidad. Es muy dudoso con todo que se logre este punto con la dilacion del recogido de la aceytuna; pero sí es cierto que se sigue un descrédito perjudicialísimo de tales aceytes en el comercio. Y á la verdad es bien doloroso que, con pretexto de este principio tan despreciable de avaricia mal entendida, no pueda el labrador beneficiar su fruto como es debido, y se le obligue por bando á fabricar y comer mal aceyte.

137

PUNTO PRIMERO.

Pretenden primeramente que la aceituna madura mas tarde en los años colmados.

Observaciones.

Es muy comun que los árboles frutales de todas especies carezcan de los medios de perfeccionar y sazonar oportunamente la fruta demasiada que producen en años muy colmados. La savia, por su impulso natural, camina con mas precipitacion hácia las ramas de la cima, y así se ve que en ellas engruesan mas, y maduran los frutos mas anticipadamente. Las ramas baxas disfrutan por necesidad menor asoleo, y reciben ademas la savia con mas lentitud y detencion que las altas, por lo qual es mas lenta la maduracion de sus frutos. Ha sido quantioso el esquilmo de aceituna en este año; y por esta causa le ha faltado xugo al árbol para sazonar en debido tiempo su fruto.

He exâminado detenidamente los olivos, y he observado que las aceitunas de las cimas negrearon y maduraron en la época de todos los años; pero como se hallaba agoviado el árbol con su mucho esquilmo, y muy poblado de hojas, y el verano próximo pasado fuese por otra parte destemplado y seco, no han tomado las aceitunas de las ramas baxas el color negro obscuro de las de la cima. Se han arrugado por el contrario ántes que aquellas; faltando así la esperanza de que pudieran nutrirse y mejorarse de aquel término.

El calor del verano y del otoño, coadyuvado de lluvias oportunas, son los únicos agentes que activan y favorecen la perfecta maduracion y xugosidad copiosa de las aceitunas; y de ningun modo puede verificarse tan importante metamorfosis á influxo de los frios. Estos castigan solamente la parte pulposa, la ablandan y descomponen; pero carecen de la posibilidad, y son inertes pa-

ra perfeccionar los xugos oleosos, ó acelerar la maduración mas completa de este fruto.^x

Saben prácticamente los buenos agricultores que los frutos tienen todos un punto crítico de maduración, pasado el qual decae su calidad, y se mueve una fermentación mas ó menos activa que por grados destruye aquella calidad. El color roxo negro de la piel de la aceytuna manifiesta este punto crítico de madurez. El fruto se advierte en este estado pesado, xugoso y nutrido; y su piel estirada y reluciente. Si se desperdicia tan oportuna época, se suscita una fermentación que perjudica á la calidad de los aceytes, y una deperdición de xugos que minorá su cantidad. "En esta época, dice Rozier, las aceytunas están llenas de xugo, y ceden fácilmente al dedo que las aprieta. Si se espera mas tiempo, el color toma un matiz mas negro, el pellejo se arruga, y por poco que se apriete el fruto se destripa. Desde entónces se puede asegurar que el aceyte no será perfecto, que será craso, y que se alterará y conservará poco tiempo."

"No temo decir, añade Rozier, que jamas se conseguirá un aceyte perfecto si se pasa el verdadero término de la cosecha, y si no se da priesa á coger el fruto antes de su mayor negrura; así pues vale mas adelantar esta época que diferir la cosecha."

Ahora pues, fixar precisamente y publicar el bando para las olivas en años abundantes en ocasion en que la aceytuna no solamente está negra, sino que ha empezado tambien á arrugarse su piel, podremos inferir que ya pasó del estado de madurez perfecta al de fermentación ó maduración pútrida, tan perjudicial para la calidad y la cantidad de los aceytes.

Vemos una contradicción bien extraña en este punto, que no puede escaparse á la penetración de los lectores; y es que durando mes y medio ó dos meses la recolección de este fruto, no es posible determinar este punto crítico

x Si esto no fuera así madurarían las aceytunas mas tarde en los países cálidos. Negrean por el contrario con mayor anticipación, con arreglo á ser mas fuerte y duradero el calor de cada region.

de madurez oportuna, y que se desea. En el caso de que fuese posible recoger la aceituna de todos los olivos en el breve término de una semana ó diez dias podria creerse razonable esta medida; pero nadie dudará de graduar por desatino semejante providencia, quando reflexione que la aceituna debe aun permanecer en el árbol á veces dos meses, y aun mas si la estacion fuese lluviosa.

En principios de Diciembre gradúa Columela (lib. 12. cap. 50.) la estacion mas propia para recoger la aceituna. Del fruto agraz, cogido ántes de este mes, extraían los antiguos un aceyte áspero é inferior que nombraban veraniego; pero su ponderado aceyte verde lo fabricaban solamente con aceitunas recogidas en Diciembre; dando el nombre de aceyte maduro á aquel que beneficiaban con la aceituna recogida despues de Diciembre. No puede traer cuenta, añade Columela, al propietario el extraer el aceyte del fruto inmaduro; pero es muy conveniente recoger y moler los *suelos* que han derribado los vientos y tempestades, para impedir que los ganados y caza se los coman y destruyan. Es muy ventajosa práctica para el cosechero, por el contrario, el fabricar aceyte verde, porque no solamente lo da el fruto con mayor abundancia, sino que tambien dexa mas utilidad al dueño, vendiéndose quasi doble que los demas aceytes. Conoce con todo Columela la imposibilidad de recoger toda la aceituna en la época crítica para beneficiar el aceyte verde: quando son dilatados y muy extensos los olivares, en cuyo caso, por necesidad, es indispensable aguardarse á coger parte del fruto ya pasado.

Nuestro sabio agricultor Herrera, cuyos consejos se han olvidado ó desatendido, da reglas que deben guardarse para la recoleccion de este fruto.¹ Me lisongeo que algun dia tributaremos á este insigne maestro de nuestra Agricultura los merecidos elogios que se deben á su memoria. De quantos tratados extrangeros he visto de su tiempo, ninguno ha hablado de la Agricultura con mas

1 Véase el tomo XVIII. de este Semanario, pág. 47.

tino, mas sabiduría, mas despreocupacion y mas acierto. Se leerán con aplauso en lo sucesivo sus documentos, que llevan mucha ventaja á varias obras modernas que corren con favor.

Antiguamente se recogía el fruto de aceytuna ántes de Navidad en los pueblos inmediatos á Aranjuez, y sino fuera ahora por los clamores del infeliz, lo atrasarian hasta Marzo los promulgadores del bando. A vista de esta diferencia puede preguntarse, ¿han mudado en pocos años las estaciones, y se ha enfriado tanto el temperamento para necesitar un atraso de mes y medio ó aun mas para reglar la recoleccion de la aceytuna?

No fundan, no, este atraso en principios físicos, y sí solo en un espíritu de egoismo y de interes personal. El verdadero espíritu de los bandos para las olivas es un deseo codicioso, una avaricia culpable y vil de los compradores de aceytuna. Su única idea se dirige á que se enxuge este fruto, y pierda su agua de vegetacion para poder comprar en menor volúmen mayor porcion de aceytunas. Tiene el infeliz que posponer su recoleccion, y rogar al rico para que le compre el fruto de su sudor é industria. Constantemente claman por la dilacion del bando aquellos acaudalados, dueños de molinos, que han repartido dinero al pobre á cuenta de su aceytuna. No se han desprendido de su caudal por la aparente generosidad que manifiestan en alivio del menesteroso, sino con una usura torpe y criminal. Son jueces y partes, por quanto con la dilacion que promueven, logran el premio de su insaciable codicia. Dexemos al labrador el arbitrio justo de que gradúe por sí mismo la maduracion de su aceytuna; en la firme confianza de que conocerá por sí solo mejor su utilidad é interes que no los mejores bandos municipales.

Se continuará.

Errata del número anterior.

Pág. 115. lin. 7. dice: que se conocian, léase que mas se conocian.