

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

Del Jueves 18 de Julio de 1805.

Cultivo general de árboles frutales¹, extractado principalmente de Dubamel, con varias adiciones arregladas á la práctica de los Jardines de S. M.²

(Por D. Claudio Boutelou.)

El medio mas natural y sencillo de multiplicar los árboles, y el único de adquirir nuevas variedades en cada especie, es valerse de las semillas. Pero las de los árboles frutales no producen ordinariamente sino variedades degeneradas ó silvestres, cuya fruta áspera y desagradable es mas propia para pasto de animales, que para alimento de los hombres: y si alguna vez nace algun árbol que franco produce buena fruta, no hay otro medio de multiplicarle conservando su buena calidad que el de inxertarle en otros, que comunicándoles sus xugos y su vigor no les comunican sus defectos.

Qualquiera pues que se dedique al cultivo de árboles frutales debe tener un plantel de todo género de sierpes de frutales, y de árboles de semilla para inxertar en ellos los de buena fruta.

¹ Véase el Seman. núm. 65 tom. III. pág. 193.

² En la obra que mi hermano y yo estamos para publicar sobre el cultivo de árboles frutales explicaremos circunstanciadamente quanto en este ramo de Agricultura se ha adelantado en la Europa, y quanto nosotros mismos hemos practicado en los jardines del Rey. No se pueden ni se deben dar en un periódico tratados completós, sino principios y nociones generales.

Creer que los árboles criados en mala tierra se restablecen con facilidad, y toman vigor prontamente trasplantándolos á tierra fértil y bien cultivada, es un error. Estos árboles torcidos, desmedrados, sarnosos, cargados de musgo, y escasos de buenas raíces se crían siempre enfermizos, ó perecen sufocados de la abundancia de alimento mas fuerte y sustancioso que correspondía á la debilidad de sus fibras y órganos. Al contrario creer que los árboles criados en tierra húmeda, estercolada y bien cultivada prosperarán trasplantándolos á tierra endeble, seca ó de mediana calidad, es otro error; pues pasando de un extremo á otro enfermarán y perecerán.

Para establecer pues un plantel¹ ó inxertera de modo que se eviten estos inconvenientes, y se crien árboles que prevalezcan en todas partes, se escogerá una buena tierra vegetal mas enxuta que húmeda.² Y despues de haber cavado y preparado el terreno para este fin, se le dexará descansar hasta el tiempo de la siembra, y entónces se le dará una labor ligera para destruir las malas yerbas.

Los huesos ó cuescos de almendras, melocotones, abrideros, albaricoques y ciruelas destinados para sembrar deben ponerse á germinar durante el invierno³, á fin de que en la primavera nazcan prontamente y estén menos expuestos á que los coman los ratones, topes, urracas y otras aves.

Al tiempo de sacar los huesos ya germinados para plantarlos en tierra, se cuidará de cortarles ó despuntarles las raíces principales⁴ para que broten otras laterales,

1 Véase el Seman. tom. XV. pág. 296.

2 En nuestro clima conviene que el terreno sea mas fresco y húmedo para formar las inxerteras, y que no esté estercolado.

3 Esta siembra se hace del mismo modo que queda explicado en el Seman. tom. XVII. pág. 130, donde se trata del cultivo del almendro.

4 A pesar de lo que expone Rozier acerca de esta práctica al tratar del almendro (véase el Seman. tom. XVII. pág. 133) es tan esencial esta operacion en el cultivo de los árboles frutales que no se plantan de asiento, que sino se executa se pierden los mas al tiempo de trasplantarlos, como diariamente nos lo demuestra la experiencia. Véase el Seminario tom. XV. pág. 298.

y no un nabo ó raíz central (con la qual prenderian fácilmente los árboles al trasplantarlos): se pondrán en el terreno á distancia de pie y medio ó dos pies unos de otros , y se cubrirán con dos ó tres pulgadas de tierra. Nacerán prontamente , y á fines de agosto ó principios de setiembre se podrán inxertar de escudete *al dormir* para árboles enanos algunos de los arbolitos , y los demas al segundo ó tercer año.

La germinacion de los huesos de cerezas y guindas se adelanta igualmente del mismo modo que ya queda explicado ; y á fines de marzo ó principios de abril quando hayan pasado los yelos fuertes , se harán en el terreno ya preparado en eras largas de una vara de ancho , para que desde fuera se puedan cultivar y escardar unas regueritas de cerca de dos pulgadas de profundidad , distantes de quatro á cinco unas de otras , y echando en ellas los huesos mezclados con la arena ó tierra , se cubrirán con media pulgada de buena tierra suelta y ligera. El año siguiente por el otoño se arrancarán las plantas que nazcan , y despuntándolas el nabo ó raíz central , se plantarán á las mismas distancias que ya queda insinuado , y se inxertarán á medida que adquieran la fuerza y altura conveniente.

Las pepitas de peras , manzanas y membrillos se deben preparar y sembrar del mismo modo que los huesos de las cerezas ¹ , aunque algo menos profundas ; se trasplantan los arbolitos al tercer año , y se inxertan á su debido tiempo.

6 Se debe advertir que las semillas de las frutas carnosas ó succulentas no estan enteramente maduras hasta que las mismas frutas empiezan á podrirse. Las de los demas árboles hasta que ellos las sueltan naturalmente , siendo las mejores las que se caen las primeras. En los jardines de S. M. no se hace ninguna preparacion para sembrar los huesos de las guindas y cerezas , y las pepitas de las peras , manzanas y membrillos , y solo se ponen con separacion en un rincon de la frutera las peras y manzanas podridas: se sacan las pepitas á fines de febrero ó principios de marzo , y se siembran al raso en las eras prevenidas para este intento. Las plantas que se logran de estas siembras son casi todas vigorosas , viniendo muchas veces la debilidad y degeneracion de ellas de estar poco nutridas y no perfectamente maduras las semillas.

Aunque todo patron es mejor de semilla que de retoño, los cerezos, guindos y ciruelos rara vez se crían de hueso, prefiriéndose los barbados, *sierpes*, *cerrojos* ó retoños que salen con abundancia de las raíces de estos árboles. Se arrancan los barbados conservándoles todas sus raíces, se les corta la parte de la que los ha producido, y se plantan en hileras á las distancias que quedan dichas para las plantas de semilla, y á la profundidad de medio pie. Esta plantacion se debe hacer por el otoño; y á principios de la primavera se cortarán á un dedo de tierra, á fin de que produzcan nuevas ramas. Se conservarán solamente una ó dos de las mas vigorosas que se podrán inxertar de escudete por Agosto del mismo año, ó lo que es mas regular al año siguiente.

De la misma forma se pueden multiplicar los perales, manzanos, y demas árboles frutales, de cuyas raíces salen retoños. ¹

Establecido ya el plantel en la forma que queda expresada, bien sea con arbolitos producidos de semillas ó con barbados, me parece conveniente indicar ahora el modo de guiarlos y corregir sus defectos, segun lo practicamos en los jardines de S. M.

Por lo que mira á los abrideros, melocotones y albaricoques que por lo comun se destinan á espalderas ó se gobiernan en abanico ó campana, y con los demas á quienes se dé igual destino, los quales deben inxertarse á quatro ó seis dedos de tierra, se observarán las reglas que se prescribirán al hablar de la *poda y formacion de los arbolitos*.

¹ Se cree generalmente que multiplicando los árboles por sus barbados se crían en menos tiempo que los de semilla, lo que es un error, pues á los siete ú ocho años son estos comunmente mas crecidos, mas derechos, y mas vigorosos que los de igual tiempo logrados por los barbados ó acodos. A mas de que los árboles de semilla producen siempre las frutas mas delicadas y sabrosas y se conservan por muchos mas años fértiles y frondosos, mayormente si permanecen desde luego en el parage donde han de fructificar, y que por consiguiente conservan intacta la raiz central, como se debe hacer con todos los árboles que no se han de trasplantar.

Pero como los manzanos, perales, guindos, cerezos, ciruelos y otros, por lo regular se plantan á todo viento y se gobiernan por alto; y los árboles bravos ó silvestres son siempre mas sanos y vigorosos, debe formarseles el tronco hasta la altura conveniente antes de inxertarlos, regulándose esta altura segun su destino: esto es, los que se hayan de trasplantar á parages cercados donde no entren ganados convendrá inxertarlos, y que empiecen á acopar á una vara de tierra, por las razones que adelante se expondrán; y los que se hayan de trasplantar á parages abiertos, á siete ú ocho pies para precaverlos de que los ganados los maltraten, comiéndoles sus brotes.

Para conseguir pues troncos rectos, sanos y de la buena calidad que se desean, (suponiendo que se habrán cortado los arbolitos por febrero del segundo año del establecimiento del plantel á la altura de un dedo sobre la tierra) se observarán los nuevos brotes, y conservando el mas vigoroso y de mejor disposicion, se suprimirán todos los demas, no de una vez sino sucesivamente de ocho en ocho dias para no alterar demasiado la direccion de la savia.

Los brotes conservados, dueños ya de toda la savia, crecerán con mayor vigor, y para ayudarlos se contendrán las ramillas laterales que adquieran demasiada fuerza retorciéndolas; pero ni estas ni las mas endebles se cortarán por ningun motivo conforme van naciendo, como practican algunos jardineros, criando así árboles ahilados y sin proporcion del grueso de sus troncos con su altura. Al contrario estando demostrado que los árboles arroygan y crecen á proporcion del número de ramas que se les conservan, deberán cortarse sucesivamente, y teniendo presentes estos principios conservar siempre cierto número de ellas. Aunque mejor que cortarlas seria retorcerlas para que se sequen.

Si se advierte que de la punta salen dos ramitas casi iguales formando horquilla, se retorcerá la mas endeble y de peor direccion para contererla, y que la otra cobre mas fuerza; y en llegando á la altura competente

por el mes de Julio se despuntará la guía con las uñas para que empiece á formar copa.

Quando estos arbolitos se hallen ya en estado de inxertarlos, principalmente los manzanos, convendrá observar por la primavera del año antecedente quales brotan los primeros, quales los segundos y quales los últimos, señalándolos con hilos de distintos colores.

Dirigese esta observacion al mayor acierto de los inxertos: esto es, á que se puedan inxertar los arbolitos que brotarán primero con puas de árboles tempranos, los segundos con puas del medio tiempo, y con tardías los que brotaron los últimos: resultando de esta precaucion que hallando la savia igual disposicion en el patron y en la pua circula mas libremente, y es mas seguro el inxerto. Pero si se aplicase una pua tardía á una planta temprana, no hallando la savia de esta abiertos los vasos de aquella, refluiria á las raices, brotaria muchas ramillas á lo largo del tronco, y éste se hallaria sin sustancia quando el calor dispusiese la pua á recibirla. Y al contrario aplicando una pua temprana á un patron tardío, se deseca antes que la savia venga á su socorro. Se *continuará*.

*Causas de las cosechas alternas de los olivos: medios de conseguir las anuales; y de disminuir el número de los insectos que destruyen la aceituna.*¹

(Por D. Claudio Boutelou.)

Observaron los autores latinos que han tratado del cultivo de los olivos, que éstos árboles no producian un esquilmo abundante sino de dos en dos años. Los agricultores modernos, que han verificado igual observacion, atribuyen esta alternativa á diferentes causas. Creyeron los primeros que procedia de que rompiéndose y destrozándose muchas ramas de los olivos al tiempo de varearlos para hacer

1 Por Olivier: *extracto*.

la recolección, se despojaba de este modo al árbol del fruto del año venidero; por lo que promulgaron una ley los antiguos que prohibía á los jornaleros el varear estos árboles sin permiso del propietario. A pesar de ser tan perjudicial esta práctica, no es la causa de la alternativa de estas cosechas; pues, como dice *Mons. Couture* en su *Tra-
tado del Olivo*, las cosechas son igualmente alternas en muchos distritos de la Francia, en los que se *ordeñan* ó cogen á mano las aceitunas. (1)

Muchos autores modernos quieren que esta alternativa de cosechas sea ocasionada de la poda de los olivos, á lo que tampoco puede asentirse, haciéndose esta manobra diferentemente en diversos distritos; suprimiendo solamente en muchos algunas ramas; en otros únicamente las secas y pasmadas; y finalmente terciando y podando en otros muchos las piernas ó ramas gruesas y principales. Además de que los labradores tampoco siguen las mismas reglas fijas para estas podas, executándolas algunos de dos en dos años, otros de tres en tres, de quatro en quatro y de seis en seis años, ya sea en la primavera, ó ya en el otoño ó en el invierno. Resulta claramente de lo expuesto, que la poda de estos árboles no puede influir de ningún modo en la alternativa de sus cosechas; porque diferenciándose en el modo, tiempo y estación de hacerla no debía producir el mismo resultado en los diversos distritos.

Dueño de algunos olivares y natural de un país, cuya principal riqueza consiste en el producto de estos preciosos árboles, me he dedicado á examinarlos con el mayor estudio y cuidado, y he hecho las siguientes observaciones que no son el resultado de una pura teoría, sino de práctica continuada y seguida por espacio de ocho años.

Antes de exponer los motivos que ocasionan que los olivos de casi todas las provincias meridionales de la Francia, de Italia, del Levante y de España solo produzcan cosechas alternas ó *de año y vez*, y los de Aix en la Provenza las produzcan anuales, explicaremos su modo de vegetar para deducir algunos principios fundamentales.

Por abril nacen del sobaco de las hojas las yemas que contienen las flores de los olivos; se desarrollan y abren estas por mayo; quaja el fruto marchitándose y cayendo al suelo la flor por junio. Este fruto sigue creciendo y engruesando gradualmente en los meses de julio, agosto y setiembre; toma color en octubre, y se halla maduro en noviembre. Permanecen las aceitunas maduras sin desprenderse naturalmente de estos árboles durante todo el invierno, y no las dexan caer enteramente hasta que empiezan á brotar de nuevo otras flores por abril y mayo. (2)

Distinguimos dos clases de árboles en Europa: los unos que dexan caer sus hojas en el otoño, y los otros que las conservan siempre verdes. Los primeros brotan en la primavera, manifiestan en aquella estacion todo el vigor de la vegetacion produciendo sus hojas y flores, y arrojando al mismo tiempo todas las ramillas frutíferas que deben llevar el fruto del año siguiente.

Los árboles *siempreverdes* ó que conservan sus hojas en el invierno, como el olivo, tienen dos brotes; el primero y principal en la primavera, y el segundo en el otoño; y es claro que este segundo debe ser tanto mas vigoroso quanto menos fruto tenga el árbol. Se verifica en seguida la formacion de las yemas de flor, las que no pueden desarrollarse quando el árbol se halla muy cargado de fruto, y de consiguiente no puede producir flores ni fruto para el siguiente año. Además, es bien sabido que la naturaleza emplea principalmente todos los jugos alimenticios de un árbol en sazonar y perfeccionar su fruto, y que si este se halla en demasiada abundancia, no puede el árbol, á no estar muy nutrido y vigoroso, producir sino muy pocas ramillas nuevas, sin las que no puede esperarse fruto. (3)

Fundaré esta teoria sobre experimentos prácticos. Hácese la recoleccion de la aceituna en Aix en la Provenza á principios de noviembre, ordeñándola ó cogiéndola á mano, y no siguiendo la bárbara costumbre de varear los olivos, como generalmente se practica; y hallandose entonces el árbol despojado de su fruto, emplea toda la

savia de su segundo brote en la formación y preparación de nuevas ramillas frutíferas y de las yemas de flor, y produce en la primavera siguiente gran número de flores conservando mas ó menos fruto segun su estado ó robustez. Obsérvase en Aix que los esquilmos de aceytuna son casi iguales los mas años; pero comunmente nunca tan colmados como en los años abundantes de otros distritos. (4)

Nunca se principia á hacer la recolección de la aceytuna en los demas parages de Francia, en Italia y en España hasta los meses de diciembre, enero, febrero, y muchas veces hasta marzo ó abril; y en algunos pueblos de Italia no la suelen coger hasta que empieza á caerse naturalmente de los árboles. Desustanciados estos por su mucho fruto y maltratados cruelmente por el apaleo, no pueden producir despues sino muy pocas flores, y aborta lo mas del fruto: y al contrario si se hiciese esta recolección todos los años por el mes de noviembre, ordeñando los árboles, y no apaleándolos, tendrian estos cinco meses de descanso cada año, emplearian toda la savia en su propio incremento y en la preparación y desarrollo del fruto venidero, y no la gastarian inútilmente en el ya maduro, como ahora sucede, pudiendo producir de este modo anualmente mayor número de flores y frutos. (5)

Se cree comunmente, que la aceytuna produce tanto mas aceyte quanto mas tiempo permanece en el árbol, y á pesar de que la experiencia nos demuestra ser cierta esta observación, veremos que no hay diferencia notable en su producto, si reflexionamos que las aceytunas se arrugan y merman considerablemente luego que empiezan los frios, con los que se disipa toda la parte acuosa y solo queda el aceyte. De modo que la aceytuna es mas gruesa y abulta mucho mas en noviembre que en diciembre, enero y febrero, y que en una fanega entra casi una quarta parte mas de fruto despues de los yelos y frios fuertes. Y aun suponiendo que se consiguiese alguna ventaja en el producto haciéndose tarde la recolección de la aceytuna, siempre se desperdicia ó inutiliza mucho mas, dexándola perma-

necer tanto tiempo en los árboles, por la infinidad de fruto que se comen los grajos, los mirlos y otras varias aves, por la gran cantidad que se cae al suelo en tiempo de ayres fuertes, y por la mucha que roban los mismos vecinos de los pueblos.

Pero lo que nos debe determinar mas principalmente á recoger el esquilmo de aceytuna en noviembre, es la incomparable diferencia en la calidad y sabor del aceyte que se logra del fruto: y así es que la calidad tan superior y decidida que tiene el aceyte de Aix ¹ sobre quantos se fabrican en Europa no se debe de ningun modo al cultivo, ni á las diferentes especies de olivos, sino únicamente al tiempo de hacer la recoleccion de la aceytuna, y por hacerla moler inmediatamente en los molinos sin dexarla fermentar en los troxes. Recompensándose ampliamente este mayor cuidado por venderse siempre á una mitad mas de precio que los demas aceytes fabricados en Francia. No me detendré en demostrar las causas que bonifican la calidad del aceyte cogiéndose temprano la aceytuna, y al contrario, hacen que se enrancie muy facilmente, si se la dexa permanecer mucho tiempo en el árbol, por ser una verdad tan sabida de todo el mundo y fundada en la experiencia. (7)

Trataré ahora del modo de disminuir el número de los insectos que destruyen la aceytuna.

Se encuentran en la mayor parte de los olivos unos gusanillos pequeños que abundan á fines del verano, y se nutren de la carne de las aceytunas, dexando tan solamente en muchos frutos el hueso roído y la cascara exterior ó epidermis, y permanecen dentro de él hasta que se transforman en *crisalidas* ó *capullos*. Es tan considerable el daño que hacen estos gusanillos que muchas veces se necesitan tres ó quatro partes de aceytuna agusanada para obtener el mismo producto de aceyte que de una parte de aceytuna sana. Sacándose ademas un aceyte tan infe-

1 Este aceyte se conoce en el comercio con el nombre de Provenza.

rior que no tan solamente no puede servir para condimentar nuestros manjares, sino que muchas veces ni aun siquiera se puede aprovechar para las luces.

Se tiene observado que en los años malos abundan mas estos gusanos; aunque algunos pretenden que su número es igual casi todos los años; pero que se advierte mas en los malos porque hay menos fruto. Diremos ahora la razon por qué estos insectos abundan mas en los años malos que en los buenos, y para mayor claridad explicaremos su modo de vivir.

Deponen sus huevecillos estos insectos en las aceytunas poco despues de haber quajado estas: nacen luego los gusanillos que van creciendo poco á poco y se nutren solamente de la sustancia ó parte carnosa de este fruto: salen fuera de él á fines de otoño ó principios del invierno, y se transforman en crisalidas, en cuyo estado permanecen hasta el tiempo mas templado que se convierten en moscas.

En los años de malas cosechas, como hay poco fruto, se recoge generalmente en diciembre, y se destruyen de este modo todos los gusanillos que se hallaban dentro de la aceytuna, y que no han tenido el tiempo suficiente para tomar todo el incremento necesario, y salir fuera para mudarse en crisalidas. Al contrario, en los años muy abundantes se les proporcionan á estos insectos todos los medios de multiplicarse con la mayor facilidad por permanecer la aceytuna en los olivos hasta enero, febrero y marzo, época en que ya no queda ningun gusanillo dentro del fruto, sino que se hallan todos convertidos en crisalidas, y resguardados sus capullos en los troncos, ramas y hojas de los árboles. Y así vemos que las aceytunas de Aix no se hallan nunca agusanadas, porque se hace su recoleccion en noviembre, y por muy abundante que sea el esquilmo siempre está concluida á mediados de diciembre.

Me parece, pues, que queda demostrado que la causa de las cosechas alternas ó periódicas, ó *de año y vez* de los olivos, depende principalmente de hacerse su recoleccion muy tarde, y dexar permanecer por mucho tiempo

su fruto en los árboles ; tampoco queda duda de que las cosechas anuales son mucho mas productivas y útiles que las alternas ó periódicas ; que el único medio de lograrlas es haciendo su recoleccion todos los años en noviembre , luego que se halla sazonado el fruto ; y finalmente que éste es el medio mas eficaz de destruir la mayor parte de los insectos que tanto perjuicio causan á estos preciosos árboles , y de lograr que su producto sea mas igual, mas abundante y de mejor calidad.

Observaciones varias.

(1) *Ordeñar los olivos.*

Se ordeñan las aceitunas diversamente en los varios distritos en que se ha admitido este método de recoleccion. En muchas ocasiones suelen desprenderse del árbol las yemas ya formadas en que se hallaba fundada la esperanza del venidero fruto por ordeñar á contrapelo ó hácia arriba , ó apretar demasidamente la mano. Debe precaverse para la maniobra de ordeñar que no se arranquen las hojas , cuyos peciolos guarecen y abrigan las yemas venideras. Si se forman heridas se extravasa la savia, acude en demasiada abundancia , se causa derrame, y ahoga el rudimento de la futura yema. El mejor método de ordeñar es coger á mano en cestas el fruto del mismo modo que se cogen las ciruelas , cerezas y demas frutas.

(2) *Maduracion de la aceituna.*

La edad y la robustez de los olivos influye notablemente tanto en que florezcan con alguna antelacion quanto en su mas breve sazón y maduracion del fruto. Se halla por naturaleza mas escaso el humor nutritivo , ó sea la savia , en los árboles de mucha edad , ó en los que padecen enfermedades ó lagrimales destructivos de la vegetacion. Los olivos enfermos son mas tempranos en dar su flor , están mas expuestos á los daños de los insectos,

y dexan caer al suelo mas brevemente su aceituna. El aceite que se fabrica con el fruto de estos árboles viejos y enfermizos es de peor calidad, y se enrancia con mas facilidad que el que se extrae de aceitunas de árboles robustos y jóvenes. No se puede por lo tanto sujetar á ningun propietario sin causarle un verdadero perjuicio, á que precisamente verifique la recoleccion de su aceituna quando publican el bando en los pueblos. Es grande la diferencia que media entre la maduracion de un árbol sano á la de los enfermizos y decrepitos; y parece inconse- quiente que sin esta distincion se verifique su recoleccion en iguales épocas. Con arreglo asimismo á la variedad ó especie jardinera de cada olivo se anticipa ó pospone el punto mas idóneo para su recogido; exigiendo esta diversidad que se proporcione su recoleccion á la especie y al estado de vegetacion del árbol.

(3) Año y vez.

A pesar de que las razones expresadas en el papel de *Olivier* tienen bastante probabilidad; con todo no podemos menos de observar que en nuestros distritos suele ser generalmente grande la muestra de las flores en los mas años; pero que tambien no quaja con igual éxito. No es tampoco extraordinario el que en seguida de un año colmado siga otro abundante ó mediano; pero segun lo que yo tengo observado pocas veces dexa de verificarse en este temperamento la siguiente alternativa: despues de un esquilmo muy abundante de aceituna sigue otro esteril, luego uno mediano, y por último al quarto año otro esteril.

El que los olivos queden cansados, y su naturaleza y medios apurados en seguida de frutos quantiosos, lo dicta la experiencia general de todos los árboles; á menos de que por medio de labores oportunas, de un cultivo esmerado y estaciones propicias, no recobre sus fuerzas perdidas, y se renueve la vegetacion cansada. En seguida de inviernos de muchas aguas, y en terrenos que logran el beneficio del riego, suelen ser veceros los olivos.

(4) *Olivos Veceros.*

Es mas comun el que las cosechas de aceytuna sean anuales en aquellos distritos en que se cogen á mano; pero nunca en los que se vorean, aun quando en esta operacion se lleve el mayor cuidado posible. Yo bien entiendo que en las provincias en que se dexan descollar los olivos y se crian en arbol, es dificultoso el ordeñar y muy costosa práctica; y tambien que solamente se ha admitido hasta ahora en los parages, que como en Aix y en Andalucía se crian en mata, ó arbustos de mediana estatura. Deben practicarse algunos experimentos comparativos á fin de determinar la utilidad y ventajas que resultan al propietario de cultivar árboles baxos ó en mata, respecto de las que puede sacar de los árboles en un solo tronco.

(5) *Caida al suelo de la aceytuna.*

En algunas partes de Valencia y otras de España dexan que la aceytuna se caiga al suelo espontaneamente. Es cierto que por este método se ablanda la carne, se desprende mas cómodamente el aceyte y sale mas blanco; pero adquiere mal gusto, y se enrancia con mas facilidad. El fruto de la aceytuna es de la misma calidad que el de los demas árboles; tiene un punto determinado de maduracion, pasado el qual sigue sus trámites la putrefaccion.

(6) *Aceytuna madura.*

Nuestros principales cosecheros influyen quanto pueden en muchos Ayuntamientos de los pueblos, á fin de que se haga la recoleccion de la aceytuna lo mas tarde que sea posible, logrando por este atraso un grande interes, porque la fanega de aceytuna se paga al mismo precio sea antes ó despues de los frios (lo que no parece justo) y los labradores pobres tienen que vendérsela casi siempre á los ricos al precio que estos quieren. Es

cosa extraña que el interes general tenga que ceder al particular, y que por la codicia de algunos cosecheros no se permita á los labradores hacer la recoleccion de sus frutos quando ya estan en sazón, privándoles así del derecho de hacer mejoras en sus haciendas, y sacar el mayor producto posible. Nada podrá adelantar nuestra Agricultura por mas libros que se escriban sobre esta materia, miéntras no se quiten estas trabas, y se reformen las rutinas y abusos inveterados.

(7) *Recoleccion de la aceytuna.*

Es una verdad incontestable que para extraer buen aceyte debe hallarse la aceytuna en buca sazón; y que en el caso de duda es mucho mas conveniente que se adelante que no que se atrase su recoleccion. Debemos persuadirnos que es mas costoso el recogido parcial de las aceytunas á medida que se verifica su maduracion, que el practicar esta manioobra á hecho y sin interrupcion; y que es absurdo el cultivar mezcladas muchas castas de olivos en los mismos olivares, ó por lo menos aquellas especies que maduran en distintas épocas.¹

*Me parece conveniente copiar aqui lo que dice nuestro Alonso Herrera hablando del tiempo de coger la aceytuna.*²

»El tiempo de coger la aceytuna para hacer muy buen aceyte delicado, y de buen sabor y claro, es quando »el aceytuna está verde que se comienza á poner negra; y »aunque quando prieta dá mas aceyte, es mejor el de las »verdes, que quanto mas madura está el aceytuna, tanto »sale mas grueso y de peor sabor, y asese á la garganta; »y aunque de las verdes no sale tanto, con la bondad »y perfeccion de ello se compensa la falta y mengua de »la medida; y si es el año lluvioso, se pierde mucho del »aceyte, y crece el alpechin, y por eso han de dar priedad

¹ Parmentier. Noov. Dicc. d' hist. nat.

² Herrera, Agricult. general, lib. 3. cap 35.

»sa al coger quando hay muchas aguas. Las maneras de
 »coger son muchas : *mas la principal es á mano con esca-*
»nas , sin herir ni aporrear las olivas ; que precepto anti-
»guo era , que á la oliva no la aporreasen , ni aun la
»escurriesen apretadamente como quien ordeña , que si la
»aporrean recibe mucho daño , porque la quitan lo nuevo y
»tiernecito donde lleva el fruto , y á esta causa no llevan to-
»dos los años igual fruto ; porque por estar estragadas un
»año erian rama y otro dan fruto , y llevan mucho me-
»nos que llevarian sino las aporreasen , y por eso son
»mejores las enanas que allende de dar mas fruto , cóge-
»gese á menos costa y peligro , y con menos daño del ár-
»bol : y sino alcanzasen á cogello á mano , sacudan el
»olivo con una verdasca ó caña á pelo , y no contrapelo ,
»porque no dañen ni quiebren la rama , que donde las
»aporrean quiebran la rama y atormentan los ramos ; y
»lo tal luego se seca , y el árbol en mucho tiempo no
»torna en sí. El varearse sea en dias claros , serenos que
»la oliva no esté mojada ni helada que recibe mucho da-
»ño , y se hacen hudosas y quiebran mucho. Otros les de-
»xan estar en sus olivas hasta que ellas se caigan , mas no
»saben lo que hacen , que mientras mas están en el árbol mas
»poco aceyte dan , y aun esquilman mucho el árbol para el
»año siguiente ; que todo árbol recibe mas provecho quan-
»to mas presto le quitan el fruto despues de maduro , ma-
»yormente aquellos árboles , cuya fruta no se suele tan-
»to caer despues de madura , como son las olivas y na-
»ranjos y otros. »

Nota. Si la autoridad de uno de nuestros mejores agrónomos , cuyo texto acabo de copiar , y la de Mr. de Olivier , cuyos grandes conocimientos en la Entomología , la Botánica y Agricultura lo hacen mirar en la Europa como uno de los sabios que mas honran al instituto nacional , no bastan á desterrar preocupaciones y abusos tan perjudiciales ; menos podré yo prometerme de las observaciones con que he ilustrado el texto de Olivier , ni queda que esperar á mi hermano que con experimentos decisivos ha comprobado lo mismo , como se verá en el número siguiente.