



634.63
482.931
Orito -

Pg. n.º 8
B-513

DEL OLIVO Y SU CULTIVO,

MEMORIA

PRESENTADA A LA JUNTA DE AGRICULTURA

DE LA PROVINCIA DE JAEN

POR

el Sr. D. Pedro Esponera,

INDIVIDUO DE LA MISMA

Impresa por acuerdo de la Junta.



MADRID.

Imprenta que fue de Operarios, á cargo de D. F. R. del Castillo.
Calle del Pinar núm. 7.

1854.

THE STATE OF TEXAS

1880

REPORT OF THE COMMISSIONER OF THE GENERAL LAND OFFICE

FOR THE YEAR 1880

BY J. D. HARRIS, COMMISSIONER

DAVID

DEL OLIVO Y SU CULTIVO.

INTRODUCCION.

QUISIERAMOS tener la capacidad é instruccion suficientes para tratar dignamente de las admirables propiedades y escelencias del olivo: árbol del todo singular, que los hombres tomaron por símbolo de la paz; y que si la gentilidad no supo apreciarlo en el órden verdadero de la creacion, fingió haberlo recibido como un don benéfico y hermoso de la diosa de la sabiduría. Nosotros lo poseemos como un presente del cielo, destinado á nuestro recreo y á nuestra utilidad. Modificado su estado silvestre con el cultivo del hombre, presenta una graciosa figura, que con su permanente vestidura y color de sus hojas, proporciona descanso y placer á nuestras miradas. ¿Qué diremos del líquido estraído de su fruto? Ademas de los objetos á que el aceite está destinado para el ejercicio de nuestra santa Religion, le vemos figurar en la mesa tanto del pobre como del rico, en infinita variedad de manjares. El alumbrado, las artes y la medicina, con dificultad pueden pasar sin él; y combinado con vinagre, sal y agua, compone el refrigerante mas oportuno, reparador y económico contra los sofocantes calores de los paises

meridionales. Esta planta, pues, es la alegría perenne de nuestros campos; la restauradora de nuestras fuerzas; el alivio inocente del calor, y del frio como combustible; la sustentadora de la clase bracera, hombres, mujeres y muchachos que recolectan su fruto, justamente en la estacion mas falsa de ocupaciones; la que ofrece primorosa madera al evanista; la que suple y reprueba nuestros destruidos y abandonados montes; y en fin, el aceite es el género mas vendible para el cosechero, pues lo considera en su bodega como dinero en gaveta, al precio corriente en todo tiempo.

El hombre llega á contraer hácia el olivo un amor susceptible de desordenado. Vemos á nuestros braceros, á quienes se repartió un poco de terreno montuoso, enajenarse de gozo al contemplarse propietarios de un corto número de piés que ellos plantaron; de los que retiran productos relativamente considerables é imposibles de obtener con ningun otro género de cultivo. En nuestros dias se ha perpetrado un delito enorme por unos hombres, por otra parte probos y honrados, solo por el temor de que iban á sufrir un despojo de esta clase.

De este árbol, pues, nos hemos propuesto ocuparnos brevemente en lo que concierne á su propagacion y cultivo; no con conocimientos científicos que no tenemos, sino como simples prácticos aficionados: explicando lo que hemos aprendido de otros y lo que sabemos por esperiencia propia. Desconfiamos por lo tanto de producir algun bien; pero si tal fuere, nos daremos por pródigamente remunerados de la buena intencion que nos anima. ¡Quién nos diera acertar con un método y explicacion al alcance del comun de los cultivadores!

NATURALEZA DEL OLIVO.

Para que el olivo esté en armonía con todas sus propiedades, la naturaleza le señaló por morada las comarcas mas apacibles de la tierra. Hácia el centro de la zona templada ocupa una peculiar suya tan apartada del sol de los trópicos, como de la region glacial: la que puede indicarse desde los 36 hasta 44 grados de latitud en Europa. Aun dentro de esta faja sufre tales gradaciones locales que se le ve desaparecer sensiblemente, tanto marchando hácia el calor como hácia al frio; en términos de que á los cuatro bajo cero de Reaumur muere, y á los treinta y cuatro sobre, le queda poca vida. Parece que se complace entre uno debajo y treinta encima. En esta temperatura es donde se encuentra silvestre con el nombre de *acebuche*, sea que desde luego fuera colocado en la creacion, ó que despues se haya establecido.

Nos hallamos en la provincia de Jaen, donde creemos que el olivo se encuentra en su lozanía: y por lo tanto produciendo una riqueza muy considerable y muy digna de atencion, con relacion á las demas del suelo. Desde que á principios de este siglo se empezó la desamortizacion, recibieron las plantaciones un aumento progresivo que aun continúa; y contra los cálculos de muchos que en aquel tiempo se tenian por inteligentes, las cosechas de los cereales se han aumentado tambien simultáneamente. Otro temor que los aterraba era que la abundancia del aceite envilecería su precio; pero los hechos los han desengañado, de lo que se deduce que por mas que esta crezca en los paises que se da, nunca bastará para satisfacer las demandas de los que carecen de él: siempre que el comercio y la facilidad de los transportes lo pongan al alcance de los consumos. ¡Ojalá que lo pudiéramos siquiera conseguir para tantas de nuestras provincias, que por lo caro que les llega, se privan tristemente de él! Estos defectos producen aun otro mal en el cosechero, y es que no consigue ninguna ventaja con tener fruto mas esquisito, porque tiene que venderlo al mismo precio que el inferior.

Sometido, pues, el olivo á los diferentes estados en que lo fija el clima, nunca podrán ser uniformes los cuidados que exige; y si hay reglas generales que le puedan ser adaptables en toda situacion, hay otras muy esenciales que deben de variar entre las localidades, algunas veces no muy distantes las unas de las otras. Por esto aconsejamos á los empresarios cultivadores que nunca se dejen llevar esclusivamente de teorías ó hechos de otro pais, sino que tambien consulten las prácticas del suyo para que creyendo mejorar no les resulten perjuicios como mas de una vez ha sucedido.

Un olivo de ochenta á cien años en buen terreno está en la fuerza de su edad; y la facultad que le dió la naturaleza para reproducirse de sus raices hace parecer que aspira á la perpetuidad.

VARIEDADES DEL OLIVO.

Pasemos ahora á describir como nos sea posible las variedades mas comunes de las muchas en que se divide el olivo: cosa que debe ser muy conocida del agricultor. Advertiremos primero que en las calificaciones que vamos á hacer, por ejemplo, de mala en este pais, podrá ser tal vez buena en otro; y segundo, que para entendernos con mas facilidad denominaremos el árbol por el nombre que vulgarmente es conocida la

aceituna, aunque muchos son bastante significativos, por tomar origen del uso, figura y color; y son las siguientes:

SEVILLANA. Es la mas gorda, su figura redonda y hermosa: se coge próxima á ponerse negra: es propensa á caerse en verde, y no se aprecia para aceite.

MANZANILLA. Mas pequeña y menos redonda que la anterior; mas sabrosa y de mas uso para el plato, para lo que se aprecia.

CUERNEZUELO. Figura prolongada con alguna semejanza al significado de su nombre: se endulza muy pronto para comerla y pronto se pasa. Es escasa, y el árbol muy delicado para su plantacion.

LECHIN. Hay mas de una especie: redonda menuda: su cosecha bastante segura y el aceite bueno y mucho, pero madura tarde y se mantienen tan adheridas al árbol que impacienta para cogerla á mano, y si es con palo queda aquel destrozado. Ademas en varios parages se ven sus ramitas llenas de grandes berrugas causadas por insectos que anidan en ellas, que lo deterioran y afean.

ESCARABAJUELO. Algo mayor y redonda: suele cargar y caerse verde; la que llega á madurar toma un color rojizo parecido á ciertos insectos. El árbol crece poco y no se aprecia.

JAVALUNA. Menos volúmen que la sevillana y algo prolongada con una especie de botoncillo en la punta; es tardia, y aunque suele cargar no se aprecia para aceite.

GORDAL. Tamaño de la anterior y redonda: es el árbol de menos cosecha y de peor vista.

NEVADILLA. Mediana y boronda: hay muy poca y se desecha.

PICUAL. Algunos la quieren llamar impropriamente nevadilla. Gran dor regular, figura algo prolongada formando en su estremidad un pico un poco ladeado del que toma el nombre. Esta es la preferida sobre todas para aceite porque madura bien y á tiempo, tomando un color enteramente negro; se conserva en la rama sin caer y sin embargo se presta con facilidad á la recoleccion. El árbol es gracioso y los cultivadores procuran hacerse esclusivamente de esta casta, conservando de las otras lo preciso para comer en especie; sin embargo, á pesar de este deseo, los nuevos plantíos no se ven libres por la incuria de los encargados de apartar la planta al tiempo de la corta; porque los olivares viejos, nos dicen nuestros antepasados, que se curaban poco de la eleccion.

Las calidades que dejamos marcadas á cada variedad son las observadas en el pais de que hablamos. Hemos visto dos especies de vides distintas, cambiar su frondosidad por su raquitismo trasplantadas á terreno igualmente fértil poco distante, pero de diferente temperatura. Lo mismo

podrá ocurrir con las castas de olivo; y aun quizás existe alguna mejor que la que preferimos; la dificultad está en dar con ella.

DE LOS TERRENOS A PROPOSITO PARA EL OLIVO.

El territorio de la provincia se puede dividir en cuatro secciones agrícolas. La primera, la de las huertas propiamente dichas, para frutales, legumbres y cereales, que por necesitar riegos permanentes comprenden muy poca estension con relacion al todo, pero susceptible de grandes aumentos que deberian procurarse. La segunda, la de cereales en secano, en sierras y campiñas; distinguiéndose los ruidos de los pueblos que son modelos de cultivo porque dan cosechas anuales: no así los cortijos estensos que por distantes y falta de poblacion, solo lo verifican cada dos ó tres. La tercera, las dehesas, baldíos y montes para pastos de ganados; y la cuarta, los plantíos de viñas y olivos. Por lo tocante á las viñas, que en muchos puntos se prestan naturalmente para vinos generosos, dignos de figurar entre los mejores de Europa, están en la necesidad de estacionarse en cuanto escuden del consumo local por nuestra distancia del mar y falta de transportes baratos.

Ya hemos visto que no es posible hacer prevalecer al olivo fuera de la temperatura que le es propia; de consiguiente, hallándonos en ella, somos invitados de una manera clara á fomentarlo cuanto sea posible; pero no de modo que vayamos á desatender los demas ramos de riqueza, que nos colocan hasta cierto punto en una envidiable independencia: y mucho mas cuando nos sobran tierras para todo, atendida nuestra actual poblacion.

El olivo que tan delicado se muestra para las variaciones del clima, se acomoda entre nosotros á toda clase de terrenos. Sin embargo, no es tan fértil en los que son mas feraces para cereales por las sequedades del estío: así es, que hay sitios que son de primera para él y de segunda ó tercera para aquellos. El interés general exige pues que lo que tan á propósito es para granos, se conserve para ellos; y que el olivo se coloque donde ninguna otra utilidad le iguale.

Insistimos pues en que sin perjudicar en nada á los cereales, tenemos grandes estensiones propias para nuestro árbol. Nuestros labradores por punto general las conocen; y saben que en un simple tomillar suele criarse un buen olivo. Con todo, tambien se equivocan cuando plantan en laderas que los aguaceros descarnan, y en otros conocidamente estériles. El tiempo y el capital que se invierten en estas empresas, merecen no aventurarlos inútilmente. En las roturaciones y

desmontados crece el árbol mas pronto que en lo labrado anteriormente; pero pasados algunos años todo se iguala al respectivo grado de frondosidad.

DE LA PLANTACION.

Dos son los métodos mas conocidos de plantacion por medio de estaca: el uno poco usado en la provincia llamado de palanca, que consiste en un trozo de pié del grueso del brazo, que plantado en el hoyo, deja una parte de él fuera de la tierra, quedando de un pié solo: y ademas, no pudiendo con su corta fuerza del primer año cicatrizar el corte del extremo que queda al aire, puede decirse que nace honguillado. El otro es el que está mas en práctica, y consiste en poner dentro del hoyo dos ó tres estacas enteramente cubiertas, como luego se dirá, de las que salen los tallitos que forman los tres ó cuatro piés de un olivo enteramente sano.

El que se propone una plantacion debe considerar que hace un presente á las generaciones futuras, como así lo asegura la vida del olivo: de consiguiente es una operacion grave que debe de acompañarse de toda la prevision posible. Una circunstancia muy descuidada es de que las plantas esten colocadas en perfecta alineacion en todos sentidos, tanto en los llanos como en las laderas. Cuando contemplamos un olivar puesto así, nuestra vista se complace mucho con la rectitud de las filas, y ademas tiene la ventaja de descubrir con mas facilidad los objetos para la guarda del fruto, la de los animales y demas: lo que no se consigue cuando estan informes, ni tampoco colocados á tresvolillo.

El olivo quiere tener por suyo esclusivo el terreno en que han de estenderse sus raices, y ha de estar convenientemente apartado no solo de su misma especie, si no mucho mas de todo otro arbolado: tanto que cuando se encuentra próximo á una zarza, espino, encina y otros, sus ramas forman un arco sobre sí mismas, huyendo de los incómodos vecinos, cuyo lado nunca se verá con cosecha regular. Solo le hemos visto mezclarlas sin repugnancia aparente con el almendro. En este concepto la esperiencia tiene ya acreditado que la distancia de planta á planta sea de trece á catorce varas en todas direcciones, lo que está generalmente adoptado.

Marcadas ya las plazas, concavadas mejor que con veletos, se procede á abrir los hoyos. Su grandor será relativo á la mayor ó menor humedad; pero en nuestro concepto no deben de ser menos de tres cuartas, ni mas de una vara castellana cúbicas. En un año lluvioso

nos probaron mal los de vara: y en los siguientes, que lo fueron menos, nos salieron bien los de tres cuartas. Lo primero lo atribuimos á que la tierra movida de un hoyo en tierra compacta, queda como estancada el agua abundante y pudre las estacas en el primer año, ó las deja mal paradas. Este caso es mas difícil en una cuarta menos de profundidad y en las pendientes. Es útil plantar en sitios, por poco pantanosos que sean, y deben de sanearse antes.

Ya estamos con un inteligente detrás de los cortadores de un olivar, para tomar todos los renuevos que salgan del grueso de la muñeca ó algo mas, que esten sanos y limpios de heridas y viejas: que sean de las castas que se apetecen, escluyendo las malas. Para esto se supone que tiene la inteligencia necesaria; pero si es omiso ó ignorante causa gran daño, tan difícil de remediar que suele perpetuarse.

Las estacas separadas se llevan de todo su largo al punto en que se han de emplear, y se cubrirán de tierra si inmediatamente no se arreglan, porque espuestas al aire padecen. Llegada la postura, que lo mas tarde será en marzo, se cortan en trozos de unas dos tercias de largo, que para mas aprovechar se pueden aserrar, pero rehaciendo con instrumento bien cortante que no quede rozadura de la sierra; se colocan en cada hoyo tres ó cuando menos dos, uniendo sus cabezas y separando los piés hácia los extremos; en seguida sellena, no con la tierra que se sacó sino con la de la superficie mas inmediata, desmenuzándola y pisándola de modo que queden los menos huecos posibles, ó mas bien ninguno por debajo de los palos: quedando estos cubiertos en su parte superior con tres ó cuatro dedos de tierra muy menuda para que el sol ni el aire den en los cortes. Esta es una operacion para ser vigilada de cerca, por ser una de las partes principales que entran para un buen éxito: y no seria la primera vez que por ignorancia ó malicia resultaren las estacas en posicion inversa, con las demas omisiones.

La naturaleza ha señalado la oportuna profundidad en que el olivo recibe de la tierra el apoyo y las sustancias que estan en relacion conveniente con la participacion atmosférica. La estaca de nuestro método arroja sus primeros tallos hácia la estremidad superior, y las raicitas bastante inmediatas por debajo: de lo que deducimos que si la plantacion es mas honda de lo conveniente, se causa un mal: el que nos parece podrá evitarse quedando dicha estremidad, como una cuarta mas baja que la superficie del suelo.

Los preparativos que se anticipan para una plantacion, la necesidad de conservar planta, ó cualquiera otro motivo, siquiera sea de especulacion, han hecho adoptar el medio de los planteles, viveros ó almacigas.

Estos consisten en un sitio á propósito en que dicha planta ó estacas, puestas casi verticales, se cubren de tierra con poca distancia unas de otras. Al año ó dos de nacidas se llevan á los hoyos donde han de morar con sus tallitos y la tierra adherida posible. No tiene duda de que en la transplatacion sufren una alteracion, y mas si pasan á menor frondosidad, en cuyo caso se les quitarán los tallos, para que los nuevos sean conformes á la mudanza. ¶Tenemos por preferente en cuanto se pueda, hacer las operaciones directamente. No hablamos de la multiplicacion por simiente, porque no tenemos noticia de ningun ensayo, y calculamos desde luego de que cuando menos, seria muy lenta y trabajosa.

LABORES EN LA TIERRA PARA EL OLIVO.

Un olivar que se halla abandonado de cultivo, paraliza su vejetacion se apaga el brillo de sus hojas; apenas se le ve algun fruto, y toma todo él un aspecto triste; pero en el mismo año en que se le haga algun beneficio, lo paga con usura.

Ya hemos manifestado lo que pasa con las ramas del olivo vecinas á otros árboles y malezas; y ahora añadimos que sucede igual con las raices. Se sigue de aqui que si se ha de criar un estacar en pocos años, y tener un olivar frondoso y fructífero, debe de estirparse todo raigambre extraño con cavas profundas, y tambien sacarse las piedras, habiendo de quedar suficientemente capa vejetal.

Las esmeradas labores robustecen y enternecen nuestro árbol; pero tambien lo esponen á ser víctima de los frios y de la enfermedad llamada *aceiton*; por lo tanto hay una necesidad de moderarse, particularmente en donde el terreno le es mas favorable.

Sus raices son de dos maneras, unas gruesas que profundizan para su apoyo y seguridad, y otras menuditas que suben hácia la superficie para absorver la humedad y sustancias atmosféricas á través de la tierra laboreada: y todas en direccion á la circunferencia. Esto parece indicar que no interesa tanto lo hondo como lo yunto, para que no quede nada sin mover en la capa.

Espedito el terreno para dar paso á nuestro arado tal cual se halla, diremos que su labor es la mas esencial y debe consistir en dos vueltas inescusables con poco intervalo una de otra, al despuntar la yerba, desde el mes de febrero hasta el de mayo, segun la temperatura. Esto no quita para que en circunstancias y terrenos dados se dé una tercera; pero componiendo de manera que los surcos de la última queden horizontales con la pendiente del suelo para contener en lo posible que las

aguas no se corran sino que la empapen lo posible. A esta labor se añade la de cavar el pié del olivo, antes ó despues de la otra, en todo lo que no ha alcanzado el arado con la misma profundidad que este. No somos de opinion de que se recargue tierra sobre el pié mas que la que le corresponde naturalmente.

Dejamos notado que al olivo le estorba toda vecindad de otros árboles en ramas y raices: y lo mismo le sucede con toda clase de yerbas, sean los cereales, ó bien las yerbas naturales indígenas, sin mas escepcion que las habas; y entendemos que el mayor daño lo recibe cuando, reducidas á paja, con su color y barniz, refractan los rayos del sol de la canícula, hácia la parte mas porosa de las hojas que es su revés: pues se ven sensiblemente marchitarse y arrugarse el fruto cuando esto se efectúa. De consiguiente aconsejamos que no se siembre nada entre nuestro arbolado, en la inteligencia de que cuanto pueda ganarse en ello se pierde mas en aceite; y por lo tocante á las demas yerbas, las que no haya podido destruir el arado, se habrán de rozar en verde: con lo que se consigue tres ventajas: la primera que al olivo le aprovecha esta pequeña labor que le cae despues de las demas: la segunda que se evita la simiente y por tanto la reproduccion: y la tercera, que no es mas que anticipar un costo que luego habia que hacerlo en seco, evitando tambien el peligroso fuego de quemar los montones de broza.

No trataremos ahora de la clase de ganado con que es preferible arar mientras subsiste la fatal necesidad de haberse de servir del mular; pero sí diremos, que sea el que fuere, no se les permita entrar sin bozales: porque no es solo el daño que pueden causar á los olivos, sino que á cada movimiento que hacen para atrapar un bocado, sacan el arado del surco y pasan cuatro ó cinco pasos, antes que vuelva á prender tierra: y esto repetido causa un daño considerable.

DE LA CORTA.

Un acebuche en medio de los montes y malezas, con un fruto escaso diminuto y amargo, figura informe y breñosa transfigurado en lo que llamamos olivo cultivado, es una prueba de las maravillas del arte. En efecto, aquel estado de inutilidad silvestre, se convierte por el hombre en un recurso importante y agradable de la vida. Dejamos esplicados una parte de los medios que se nos han transmitido para conseguir tan grande resultado: y continuaremos con otro que es el de la corta.

En algunas de nuestras provincias no hacen ninguna, cuando mas una limpia ligera de ramillas secas. Esto no es de manera alguna apli-

cable á la nuestra, donde necesitamos despojar el exceso de una frondosidad notable. Del mismo modo rechazamos la antigua práctica de no tocar á los estacares hasta la edad de ocho ó diez años; que con el equivocado axioma de *primero mata y despues estaca* les causaban un atraso deplorable.

Una estaca de nuestro método, al segundo ó tercer año de nacida, se debe de limpiar delicadamente de todas las ramillas que entre la superficie de la tierra han brotado de los tallos principales: al mismo tiempo que estos deben de inclinarse hácia lo exterior en número lo mas de seis en forma de embudo, sujetándolos con tierra menuda ligeramente pisada, á lo que se prestan por su tierna flexibilidad. Hemos dicho seis por el temor de que se desgracie alguno, porque cuando mayores, solo deben de quedar tres ó cuatro segun la tierra. Todo chupon que sale del centro y crece con lozanía y recto debe de ladearse á ocupar un puesto de pié, ó cortarse. Conforme vayan creciendo se les irán cortando las ramitas principalmente interiores, de manera que al mismo tiempo engruesen. Las que lleven una direccion recta se le quitará la guía á proporcionada altura para formar cabeza en la forma que se hace con una vid. Hemos tenido olivos asi dirigidos que á los ocho ó diez años han sostenido un hombre en alto en cada uno de sus piés.

El olivo debe de estar armado y formado desde los doce á los veinte años, segun el cuidado y frondosidad que le hayan acompañado, y debe de explicarse la corta periódica que exige en lo sucesivo; pero antes nos haremos cargo de algunas reflexiones para mayor conocimiento. 1.^a La repugnancia del olivo á toda vecindad se estiende para entre sus propias ramas, que se deterioran cuando se encuentran aglomeradas, y es que cada una necesita sol y aire libre si ha de crecer y fructificar. 2.^a Hemos obtenido el mismo aceite de cuatro celemines de aceituna de un árbol cortado, quedando para repetir cosecha, como de seis en otro sin cortar que no la pudo sazonar: solo la diferencia de gastos es de suma importancia. 3.^a El temple de nuestro arbolado es que si no se corta nada no dá cosechas: si demasiado, tampoco, porque no le queda donde llevarlas: lo que en este caso sucede, es, que en un par de años se repone de su ramaje. En estos conceptos los cortes se harán limpios con buenas herramientas y acertado pulso, no dejando escedentes para que la corteza cubra pronto la herida. Dejar uñas es abrir ventanas por donde la pudredumbre se dirige al corazon. Tambien deben de estar dispuestos todos los cortes para que las aguas no paren en ellos.

Ya estamos con el cortador preparado al pié del olivo, que con sus conocimientos y esperiencia lo examina por dentro y por fuera: y calcula-

das las ramas que le va á quitar, contempla si las que le quedan son suficientes para la cosecha que se puede esperar atendida su edad y calidad del terreno, ó si hay necesidad de un sacrificio bien para renovar ó para rectificar una mala direccion. Despeja bien lo interior: quita ó rebaja todo lo que se sobrepone con demasiada altura, y lo mismo las ramas bajas que chocan con resistencia con el ubio: deja que penda ramon hasta cerca del suelo del que cede al paso de la yunta, ó procura que lo haya: procura que el árbol quede distribuido en redondo ó lo dirige para ello. Una rama aun jóven que tiene muy cerrado el follaje, se lo entresaca y aclara en lugar de cortarla y la verá frondosa: limpia cuanta broza interior hay de ramillejas verdes y secas entre ramas y troncos, que son signos de miseria, interrupcion al paso del aire y obstáculo á la recoleccion, lo que llamamos desarnar. Cuando en su tiempo no se formó cabecera á un pié, llega el caso de tenerlo que rebajar dejándolo escueto para que se crie de nuevo, lo que se llama enfrailar. Lástimas mal entendidas traen estos resultados.

La época de la corta es, por supuesto, despues de recogido el fruto, y será muy conveniente que esté concluida, cuando la savia toma movimiento sensible. El intérvulo es por punto general de tres años; pero aconsejamos que en lugares feraces sea de dos. A fines de agosto es el tiempo del desbareto: para hacerlo al pié, cualquiera trabajador es bueno, siempre que no lastime los troncos; tambien es muy conveniente hacerlo por alto por mano de cortador inteligente para que deje cuanto conduzca á repoblar un claro, ó renovar una rama vieja: el árbol y el fruto agradecen se les redima de manutenciones viciosas.

DEL INGERTO.

El dueño de un olivar se siente incomodado siempre que se le presentan piés de mala casta, sin decidirse á arrancarlos, porque la reposicion por planta entre árboles grandes es muy lenta y peligrosa. Muchos recurren al remedio del ingerto de pua por alto, pero prospera poco, y suele llegar el caso de tenerle que cortar por bajo y todo es perdido. Lo mejor que hemos visto es hacerlo de canutillo en tres ó cuatro varetas de las que nacen de la raiz en la superficie de la tierra. La operacion se hace cuando dos ó tres años y bien movida la savia en la primavera. Se cortan á unos seis dedos de alto un par de ellos de corteza en redondo: se les sustituye inmediatamente la buena sacada de igual grueso con botoncitos ó yemas, abierta de arriba á bajo para que cubra y pegue exactamente el vacío: se ata ó mas bien se venda con esparto

machacado sin torcer, el que se quita almes, ó tan luego como se conozca estar adherida para dejar libre el brote que haya de salir. Conforme van creciendo estos ingertos se va despojando el árbol viejo hasta que desaparece. El modo de aprender bien y pronto á ingertar es verlo hacer á un práctico. Debe de escusarse en la varetas procedentes de raíces y troncos carcomidos.

DE LOS ABONOS.

De los principios que dejamos consignados podrá deducirse, que no estamos muy inclinados á la aplicacion de los abonos, á un árbol que solo con esmeradas labores, suele escederse en robustez; sin embargo haremos algunas observaciones por si se conceptúan necesarios en alguna localidad. 1.^a Que en las tierras sucesivamente estercoladas y regadas, como huertas y jardines, muere hasta sus raíces dentro de muy pocos años. 2.^a Que hemos visto escavar el olivo por lo exterior de su tronco y raíces, echar porcion de abono y cubrirlo con tierra; el resultado ha sido criar en este sitio como madejas de ramillas por de pronto, pero pasada la accion se ha quedado en peor estado. 3.^a Que el abono menos peligroso es tenderlo alrededor del olivo para que el arado lo mezcle con la tierra: y 4.^a Que lo mas seguro para reanimar el que esté muy atrasado por estar en terreno inferior, es hacerle buenas escavaciones sin cortar las raíces en cuanto se pueda, y rellenarlo de buena tierra vegetal la mas inmediata tomada de la superficie.

DE LOS RIEGOS.

No siendo posible fijar reglas uniformes sobre riegos, nos limitamos á esponer las siguientes observaciones que nos ocurren. 1.^a Nuestros olivares de riego son pocos, comparados con los de secano, y el aceite de estos es mejor que el de aquellos en color y sabor. 2.^a Si un olivar está hecho á riegos y por accidente se ve privado de ellos, hace gran sentimiento hasta que adquiere costumbre. 3.^a El auxilio de los riegos es incontestable, tanto para cuando escasean las lluvias, como para las llanuras ardientes, que pudiendo, no las fertiliza el Guadalquivir; por lo que deben de procurarse sin abusar. 4.^a Sobre abuso se tendrá presente la comparacion que dejamos hecha hablando de la corta, de cuatro y seis celemines de aceituna aplicable tambien á este caso, en cuanto no puede llegar á sazon una gran carga; en esto se dan la mano el riego y la corta. 5.^a El arbolado que se atempera en invierno y pri-

mavera, madura bien el fruto con poco que le llueva en el otoño; esta proporcion natural debe de considerarse relativamente donde los riegos sean necesarios. 6.^a Se deben de tener presentes las calidades de las aguas, porque las salobres, las soleadas, las cargadas de sustancias animales y vegetales, son mejores sin comparacion, que las finas delgadas y potables; inmediatas á su nacimiento que estragan al momento los mejores abonos de que proviene, que los sitios elevados y frescos donde mas abunda deben de escasearse los riegos todo lo posible. La temperatura decide la oportunidad. 7.^a En fin los riegos á manta ó esplanados serian preferibles: pero no siendo siempre posibles nos contentaremos con el sistema de las pozas, que nunca alcanzan á la totalidad de las raices: aconsejamos que no vayan encadenadas en terrenos algo pendientes, si no que se llenen separadas.

ENFERMEDADES DEL OLIVO.

Las enfermedades que padece el olivo en su larga vida, pueden distinguirse por las que padecen de accidentes exteriores y causas interiores. En la variedad del lechin dejamos indicada la berrugosa peculiar suya, producida por un insecto. Hay otro que seca los tallos de dos ó tres años corroyéndolo por debajo de la corteza. Otro que penetra dentro de la madera, pero es cuando á esta le queda poca vida. Otro hay que fabrica una telaraña en forma de borra blanca, encerrando dentro el cañamon ó trama, é impidiendo su natural desarrollo. La aceituna tiene tambien por enemigos dos de estos vichuelos, el uno muy sutil, que para penetrar en el mes de setiembre á comerse la pepitilla del hueso, rompe el cabo y cae al suelo; merece atencion el aceite que ya tiene para aprovecharlo. Otro mayor se establece en la carnosidad cuando ya está negra y deteriora la cantidad y la calidad del aceite. Todos ellos son accidentales ó de circunstancias de estacion.

De tiempos en tiempos, y por fortuna bastante remotos, ocurren frios extraordinarios que hielan los olivos, salvándose regularmente las raices. Para conocer la estension del daño, se aguardará á que broten nuevos tallos: y el grado de fuerza de estos, indicará con mas seguridad lo que debe de cortarse, por alto ó por bajo, no fiándose nada de brotes endebles. En estas calamidades, la suerte del olivo está en la mas ó menos humedad de que está cargado en el acto.

La enfermedad llamada *aceiton*, consiste en llenarse de pústulas el revés de las hojas, y estas, ramas y tronco, sudar un licor viscoso

y grave, que lo ennegrece todo hasta el suelo que le cae debajo, quedando el árbol débil y repugnante. Los atacados son generalmente los que moran en buena tierra con riego y algunas veces sin él, los inmediatos á alguna humedad ó que participan de algun abono. Sus partes primeramente atacadas son las ramas bajas que no reciben libremente la luz y el aire, y acaso estan despuntadas ó roídas de ganados. De aqui pudiera deducirse que como mas inmediatas á la raiz, reciben superabundancia de savia, la que no hallándose bastante protegida por la accion atmosférica, le falta la suficiente energia por lo que se pervierte y extravasa. El remedio que hasta el dia se aplica es privacion de cultivo, ó sembrar el terreno de trigo. Por nuestra parte creemos adelantar algo con el sistema de labores propuesto; y añadimos que con buen éxito hemos cortado y entresacado las primeras ramas infectadas, en el momento que las hemos advertido.

En la corta dejamos indicado el daño que por las uñas se introduce á lo interior de los piés. Estos deberian tener de inclinacion unos cincuenta grados sobre el nivel del suelo: por tener menos quedan semiplanos para que la corteza de encima, ya sea por las pisadas de los trabajadores, y tambien por la detencion de las aguas en las concavidades, á veces helada, se seca y desaparece, dejando la madera entregada al honguillo y gangrena que baja hasta la cepa de la raiz: resultando luego concavidades con aire incomunicado y de consiguiente corrupto. El olivo que sufre esto lo manifiesta en su poca lozania, en su poco fruto, y en que cria pegado á la tierra por lo exterior unas peanas ó prominencias como en actitud de huir del enemigo que está allí detras. El remedio es quitar con hachas á propósito toda la madera dañada, descendiendo por lo interior en forma de canal ó como lo exija hasta la última raiz perjudicada: y el hueco ú hoyo que ha de resultar se rellena con tierra distinta. El árbol á quien se hace esta operacion se renueva vigoroso y empieza otra vida secular. Apenas se advierten las prominencias se debe de operar; cuanto mas se tarde mayor carencia de cosechas.

DE LA RECOLECCION.

Cuando la aceituna se ha puesto saludablemente negra, su carne ha tomado su consistencia, y contiene ya todo el aceite de que es susceptible, lo que despues aumenta ó disminuye de volumen, es de mas ó menos parte acuosa; por lo cual puede disponerse el principio de su recoleccion.

No porque la aceituna esté en sazón se desprende fácilmente de la rama, y la violencia que hay que hacerle, ofrece dificultades para combinar la economía con el buen trato del árbol. La operación á mano se hace bien en estacares nuevos; pero cuando son mayores se necesitan escaleras y bancos, y aun así no se evitan los palos mas ó menos cortos, y la rotura de muchos tallos al doblarlos. La grande estension de nuestros plantíos y la necesidad de acelerar, obligan á adoptar simplemente las varas. La modificación que cabe, es ponerlas en manos consideradas é inteligentes, no á destajo si no á jornal merecido.

ALGO SOBRE MOLIENDA.

No somos inventores, y por tanto solo podremos ocuparnos de cosas ya conocidas de los propietarios de molinos de aceite; sin embargo, como los hay de diferentes construcciones y máquinas, espondremos nuestras observaciones sobre ello: porque siempre cabe alguna mejora en lo existente.

Empezaremos por la aceituna que debe de venir muy limpia del olivar, y depositarse en trojes puestos al descubierto, de mediana capacidad, aun cuando sean para un solo dueño: porque en los muy grandes, que han de permanecer llenos muchos meses, primero fermentan y luego pasan á putrefacción, perdiendo aceite en cantidad y en calidad: además de que la presión de su propio peso extrae aceite que marcha con el alpechin. Sería muy ventajoso que se pudiera hacer la molienda á la par de la recolección; pero ya que no es posible, manifestaremos que el mayor perjuicio empieza en los calores de mayo, y pronto despues no sirve el aceite para comer.

La primera condicion de un molino es que esté colocado de manera que la puerta y ventanas miren desde la salida á la puesta del sol en diciembre sin ventilaciones á las demas partes; con lo que y que more en terreno sano y enjuto se conseguirá la prontitud para el agua hirviendo: que el pozuelo se mantendrá á media ebulición obteniendo aceite al momento disponible por muy clarificado, y menos turbios, asientos ó borras. En este molino habrá grande claridad de día sin perjuicio del abrigo, economizando el alumbrado. En estas oficinas, donde se elabora un licor de tanta riqueza, se debería de generalizar el aseo y la limpieza y no que los hay tan sucios que hasta sus operarios llevan los signos de la miseria despidiendo una fetidez insoportable y repugnando á la vista.

Moler la aceituna es operación de dos maneras: la una con muela

de canto tirada por una caballería, que necesita la asistencia de un hombre para atizar, á cuya discrecion queda la buena ó la mala trituration en los momentos solitarios de soñolencia; el otro es por medio del rulo que bien acondicionado y con sola la caballería completa la operacion para una buena masa.

Hay varios modos de colocarla en los capachos de esparto para la presion; en unas partes lo hacen de á cuatro tareas al día y nosotros en molinadas de á veinte y cuatro. No hemos hecho pruebas de comparacion, pero en uno y otro caso es muy interesante que los capachos sean de un tejido fino y apretado para que no dejen pasar las fibras carnosas que van á aumentar las heces. Los ordinarios y de tejido flojo, ademas de que son mas caros por menos duracion, emplean para vencer su elasticidad una buena parte de la presion, en perjuicio del principal objeto.

Hemos oido decir á nuestros antepasados: *échale agua hirviendo y apriétala con un vendo*; y de ello, no tomamos mas que la primera parte en prueba de la importancia que le daban y que es muy efectiva; por tanto, la capacidad de la caldera será proporcionada á la molienda en accion para que esté á punto y no la retarde. La masa se baña la segunda vez que entra en presion, y el Maestro recibirá el agua alzando la cubierta del capacho con las dos manos para que no derrame ninguna fuera, como con frecuencia sucede. Nosotros hacemos continuar el aguar hasta que ya no cabe el caldero debajo del sombrero, de que resulta que la misma masa es bañada mas de dos veces.

En ninguno de los objetos de que hemos tratado hay tanta diversidad como en las máquinas de presion. Las hay de vigas, de prensas, de torrecillas é hidráulica; en cada una hay variedades, y al fin todas desempeñan sus funciones bien que mal, y hacer paralelos sería obra bien difusa. Quisiéramos modelos de estos artefactos, que siendo buenos, estuvieran al alcance de mayor número de fortunas para satisfacer el vehemente y legítimo deseo de la independencia. A nadie le ha ocurrido mejorar el rulo: todas las ideas estan limitadas á la presion. El mejor juicio que puede formarse es cual deja menos aceite en el orujo, comparándolo todo. Cada máquina tiene un grado de fuerza al que debe subordinarse la cantidad de masa, juzgando siempre como queda dicho, por el estado del orujo. Añadiremos que en proporciones análogas, preferimos la gravedad que cae á plomo á la tergiversal; la que baja lentamente á la precipitada, y la que queda gravitando perennemente á la que hay que repetirle apretones.

En el pozuelo se necesitan dos condiciones para que el aceite se desprenda y separe de las demas materias: la primera la del calor permanente indicada ya, y la segunda que lo que viene de la encapachadura ó cargo no caiga á chorro, porque en cada molinada lo vuelve á revolver; lo que puede remediarse haciendo que la entrada sea á nivel, ó que el golpe lo reciba una estera ú otra cosa; es asunto digno de mirarlo con interés.

CONCLUSION.

Dejamos esplanado todo lo que hemos llegado á conocer mas ventajoso y útil y lo hemos hecho con todo el laconismo y claridad que ha estado á nuestro alcance. Si en una materia de esta naturaleza hubiera mas confianza en los principios, deberian presentarse en forma dogmática, para que, atendida la índole de la mayoría de los agricultores, pudieran retenerlos en la memoria; mas esto está reservado para talentos privilegiados; y por tanto, de nuestra parte solo ofrecemos sinceros deseos.

the following is a list of the names of the persons who have been elected to the office of the President of the United States, and the names of the persons who have been elected to the office of the Vice President of the United States, for the year 1856.

RESULTS

The following is a list of the names of the persons who have been elected to the office of the President of the United States, and the names of the persons who have been elected to the office of the Vice President of the United States, for the year 1856.

The following is a list of the names of the persons who have been elected to the office of the President of the United States, and the names of the persons who have been elected to the office of the Vice President of the United States, for the year 1856.

The following is a list of the names of the persons who have been elected to the office of the President of the United States, and the names of the persons who have been elected to the office of the Vice President of the United States, for the year 1856.



