

S — 27 gr. 4a

~~4-3-7~~
~~1155~~

3-7-3

7381

120 years (2 p. and 1 lot.)

NOCHES DE DICIEMBRE.

ENTRETENIMIENTOS RUSTICOS,

Y CONVERSACIONES

PARA LA GENTE DEL CAMPO.

SU AUTOR

D. MIGUEL IGNACIO PEREZ
Quintero, Individuo de la Real Aca-
demia de Buenas Letras de la Ciudad
de Sevilla, Socio de Número Corres-
pondiente de la Real Sociedad Eco-
nómica de dicha Ciudad y su
Reynado, &c.

TOMO II.



En Sevilla: en la Imprenta de los
Señores Hijos de Hidalgo, y Gon-
zalez de la Bonilla.
Año de 1796.





NOCHES DE DICIEMBRE.

ENTRETENIMIENTOS RUSTICOS,

Y CONVERSACIONES

PARA LA GENTE DEL CAMPO.

SU AUTOR

D. MIGUEL IGNACIO PEREZ

Quintero, Indiviso de la Real Academia de Buenas Letras de la Ciudad de Sevilla, Socio de número Correspondiente de la Real Sociedad Económica de Sevilla.

Revisado por el Excmo. Sr. D. Juan de Dios Rodríguez de la Cruz.

TOMO III

En Sevilla: en la Imprenta de los Señores Hijos de Hidalgo, y Cofrades de la Honra.

Año de 1796.

ADVERTENCIA.

Aunque el primer pensamiento del Autor en la publicacion de esta Obra, fué el hacerlo en un tomo en 4.^o y así lo avisó al Público por medio de la Gazeta quando trataba de recibir subscripciones: pero habiéndose tenido presente al tiempo de pasarla á la Imprenta que reducida á dos tomos en 8.^o seria en su uso mas cómoda á los Lectores, se resolvió á ordenarla en estos términos

sin

sin alterar los precios ni la serie sustancialmente en quanto á la distribucion de materias y articulos , y con la única material novedad de empezarse la numeracion de las secciones en el §. que dá principio á este tomo, no obstante corresponder aquel á la misma Conversacion 5.^a y parecer por esto que debia continuarse la numeracion seguida en ella hasta la conclusion del tomo I.^o: pues lo dicho se ha creido menos embarazoso y mas llano asi para leer como para citar.



NOCHES DE DICIEMBRE.

ENTRETENIMIENTOS RUSTICOS.

CONVERSACION QUINTA.

§ 7.º

DEL OLIVO.

Continuamos el tratado de Arboles, no ya como hasta aqui en el concepto general, cuyo método me ha parecido mas cómodo para no molestar con repeticiones; sino desembarazados de tantos indispensables supuestos, nos ceñiremos á decir lo

lo que es peculiar de cada uno; y entre ellos debe tener el primer lugar el que por qualquier respecto es preferible á todos. Era el Olivo, dice Plinio, el arbol mas corpulento de quantos criaba la Bética, abundantísimo en frutos, sin que obstase esto para sembrar en los olivares, y coger larguísimas cosechas de trigo, pues hacian la costa el cuidado y los beneficios. De donde se infiere que tambien se plantaban en tierras pingües y densas que son las que mejor corresponden para aquel grano. Columela (*lib. 5. cap. 9.*) dice que despues de formado el olivar,

y siendo capaz de llevar fruto, se ha de dividir por veces ó por hojas, para que descansa la una parte quando la otra da el esquilmo, pues este género no acude seguidamente todos los años con abundancia. Ordenados asi los Olivos, se puede sembrar el suelo alternativamente: el año que descansa el olivar y cria nuevos brotes, descansa tambien la tierra, y se ayuda con buenos beneficios, y al siguiente se siembra de trigo, pero arándose á lo menos dos veces, y cabándose la circunferencia del Olivo en buena profundidad.

2. La clase de tierra que co-

mun-

munmente destinan los Autores al plantío de olivares es la gredosa. Yo veo en Caton buenos Olivos en tierra pingüe; y asi soy de sentir, considerada la naturaleza de este arbol, que quanto mas ventajosa fuere la tierra en que se pongan, tanto mejores serán los Olivos, con talis que no sea muy fria ni muy caliente; y en caso de tocár en uno de estos extremos, que sea mas bien en el de calor, porque el aceite lo desea. Un medio es lo mejor, y muy malo la mucha humedad. No se han de plantar en las tierras ásperas y recias que se llaman entre nosotros *bogeos*,
por-

porque se abren con los soles del Estío, y penetrándose hasta las raíces de los árboles, los ofenden sobremanera. En esta parte no son muy reprehensibles nuestros actuales Labradores.

3. Lo que yo no apruebo es su modo de plantar y criar los Olivos. En los §§. antecedentes he dicho quanto me ha parecido conducir á que se haga con fruto. Debe reprobarse como muy perjudicial por lo expuesto en el §. 3. el uso de las estacas viejas: peor es el de los mohinetes ó acumulacion de tierra, que les hacen de mas de una vara en alto á dichas estacas.

Aman mucho al Sol los Olivos; lo buscan sus raíces, viniéndose por natural propension ácia arriba. Esto se debe remediar, porque es dañoso, con el continuado profundo cultivo; lo qual lejos de practicarse por nuestros Labradores, vemos que con sus mohinetes impiden que el árbol eche raíces hondas, extrayendo las de la superficie que tienen mas fomento artificial, la virtud toda del tronco; por lo que se pudren y pierden las inferiores que son sumamente útiles: si guiéndose de aqui, que haciéndose muy gruesas dichas raíces superficiales, llaman á sí toda la

virtud del arbol, y este se hace precisamente esteril, ó mucho menos fecundo de lo que pudiera ser, si se extinguiese el mencionado abuso, estableciéndose el método de los Semilleros, y los replantos al tiempo apropiado con las estacas ya arraigadas. Del mal uso de los mohinetes, sobre vivir mucho menos el Olivo, resultan dos daños notorios: el uno es dar poco fruto y malo; y el otro no de menos consideracion, es que estando toda la haz de la tierra cruzada y poblada de las raices de dichos árboles, es imposible cultivarla bien para sembrarla, como

como hacian nuestros Béticos, privándonos por esta incuria de las felices cosechas que lograron ellos.

4. Sin salir de los mohinetes cometen otro enorme error los Labradores actuales. Ellos conocen que las estacas nuevamente plantadas necesitan de riego en el Verano, y esta es una verdad que no puede negarse; pero tampoco obran razonablemente en el modo de administrarles aquel socorro, pues debiendo refrescar á las delgadas raices inferiores de las citadas estacas, por el contrario excitan otras nuevas en la misma superficie,

y por todo el tronco enterrado en la acumulacion del mohinete, en cuya parte superior echan la agua, sin que esta pueda penetrar en la inferior de la estaca, quedándose embebida en la tierra del expresado mohinete. ¿Y qué sucede? Perderse por esto muchas estacas, y las que se libran, jamas llegan á una sana robustez, porque desde luego contraen infinidad de vicios, los quales se notan aun en el aceite. Conviene y se deben regar las estacas, mas de conformidad que la agua solo toque y pare en las raices inferiores, para lo qual previene Columela en el libro de

de los árboles (cap. 20.) que al tiempo de hacer el plantío se saquen desde el fondo del hoyo á los dos lados de la estaca dos haces de sarmientos del grueso de un brazo, que sobresalgan algo de la superficie, para que echándole por dichos dos lados la agua, llegue esta á las raíces de la planta. Con este método, acaso se haria menos intolerable el uso de los mohinetes siempre y de todos modos perjudicial.

5. El tiempo oportuno para plantar los Olivos, esto es, para ordenar los renuevos en el Semillero, y trasladar de estos las estacas á la tierra del plantío,

es el del Invierno en campo seco y temperamento cálido; y en el húmedo y fresco de clima templado por la Primavera. Antes de plantar los bástagos conviene dexarlos enjugar, porque si se plantan recién cortados se llenan de moho; mas no se ha de aguardar que se sequen. Por lo mismo es dañoso tenerlos debaxo de tierra para conservarlos húmedos, como suelen practicar algunos con las estacas.

6. Los Olivos se ingertan en ellos mismos, ó en Acebuches, y admiten los dos modos de insicion y emplastracion, con advertencia que si es viejo el ramo

que se pretende mejorar con el ingerto, se ha de buscar vara dura que tenga mas de dos años, y al contrario si es nuevo: (siempre debe irse sobre este que es mas util) porque como dixo Solcario citado de Plutarco, importa mucho que la corteza que ha de concebir naturaleza extraña, sea del propio ingenio (esto es, muy semejante la una y la otra) para que reciba al ingerto sin dificultad, y convierta en él su natural jugo y virtud nutritiva y seminal. Los Olivos se talan antes que medie el mes de Marzo: la regla general que se ha de observar segun Caton y

Plinio es esta : á los que son fértiles se les cortan los secos y las ramas quebradas : á los que son infecundos se les hace mas despojo, y adelantan beneficios.

7. De tres maneras son los que necesita el Olivo para fructificar copiosamente : primero, aradas y alumbras: segundo, estercolada: tercero, tala y limpia. Es proverbio antiquísimo repetido por Columela (*lib. 5. cap. 9.*) que con el primero se solicita, con el segundo se excita y provoca, y con el último se estrecha y obliga el esquilmo. Y en efecto por medio de las buenas aradas y alumbras se fermenta

y resuelve la tierra, recibe bastantes aguas para alimentar las plantas, no suben á la superficie sus raíces, y el Colono puede cortar cómodamente los bástagos ó ladrones que arroja el arbol en la parte infima del tronco. Con el estiercol se engrasa la tierra del mejor jugo nutritivo, se acalora y excita la vegetacion, y se habilitan los tubos capilares de las raíces para atraer los alimentos convenientes. Y por medio de la tala se renueva el arbol, despojándolo de las ramas viejas, resecas, contusas y estériles, y se viste de otras verdes sanas y fecundas,

por

por cuyas fibras corre facilmente y sin impedimento el humor y jugo seminal. Pero este último beneficio no se ha de repetir con frecuencia ; lo regular es, dice Columela , (*loc. cit.*) practicarle de ocho en ocho años: mas esta limitacion no se debe entender en orden á la limpia, que se practicará todos los años , ó de dos en dos segun Paladio, (*Mes de Octub. cap. 8.*) reduciéndose esta operacion á purgar al Olivo de los resecos y chupones que consumen la sustancia sin utilidad y con perjuicio de las ramas fructuarias. Previene el citado Columela que si se notare

algun ramo sobresaliente y mas frondoso que los demas, se corte desde luego, porque él solo roba el alimento de todos.

8. Dispuesto y cuidado el Olivar con el método que vamos diciendo, puede sembrarse el suelo de trigo, con la confianza de que serán tan buenas las cosechas como las de los sembrados en tierras llanas ó despobladas de árboles. De estos, aun los pesados, solo alcanza el daño hasta donde llega su sombra; y aunque la del Olivo no es muy buena, sabemos que por alguna oculta simpatía dexa de ser ofensiva á los sembrados de

trigo. Y no haya rezelo de que con este esquilmo pueda quedar desustanciada la tierra y sin jugo el arbol para la produccion de la aceituna, lo primero porque son muy diferentes los jugos con que la tierra alimenta las diversas especies de planta, y sembrantío; y lo segundo, porque como el Olivo en los términos que se desea, no tiene otras raices que las inferiores, bastará para la coccion, fermentation, y resolucion aquella sola tierra que por toda la circunferencia se comprehende debaxo de sus ramas, si se cultiva bien y acalora con estiercol.

A este propósito escribió Plinio que todos los años despues del veinte y uno de Diciembre debian alumbrarse los Olivos, abriendo á cada uno un hoyo de vara y media en redondo y una tercia de profundidad, el qual se ha de cerrar antes de los calores, y que cada tercer año se estercolen. Columela (*lib. 5. cap. 9.*) advierte que se alumbren los Olivos despues del Equinocio del Otoño. Con esto ademas del beneficio que recibe el arbol en orden á la qualidad y quantidad del jugo, no tienen lugar las raices de subir al rededor del tronco; y no puede dañar que

se siembre la tierra intermedia, y tal vez le será util para que se gaste el vicio y lozanía de aquella, pues ya se ha dicho que suele enfermar el Olivo por mucha fertilidad.

9. Por eso es prevencion que en tierras pingües debe ser mas larga la marquilla, porque de otro modo su mucha frondosidad efecto de la mucha sustancia de la tierra, impediria que entrase el Sol, y á esto se seguiria aborrecer el arbol al fruto quando no se esterilizara del todo. La marquilla acostumbrada antiguamente fué segun Plinio de ocho varas y tercia donde menos,

y

y de diez varas quando mas entre uno y otro Olivo. Si habia de sembrarse el suelo advierte el propio Plinio que tenia la marquilla trece varas y tercia de frente , y seis y dos tercias por los lados ; pero esto , añade , se variaba segun la naturaleza de los lugares.

10. Columela que fué Andaluz natural de Cadiz , y que sabía la costumbre de la Patria y propiedad del clima y de la tierra , como sobrino de Marco Columela uno de los Labradores mas instruidos de la Bética , dice (*lib. 5. cap. 10.*) que se planten los árboles bien separados para
que

que pueda sembrarse el suelo; y en el libro de los Arboles (*cap. 17.*) determina la marquilla de sesenta pies ó quince varas por todos lados entre olivo y olivo para que se extienda en latitud, pues los muy altos se hacen vanos, y dan poco fruto. Quintiliano (*Institut. lib. 8. cap. 3. n. 1.*) fué del mismo dictamen, previniendo debian cortarse las ramas mas altas ó guias del Olivo, á fin de que empleando toda su virtud en los costados, se vista de nuevas y frondosas ramas, y crie alli abundantes frutos, para lo qual dice en el propio libro (*cap. 5. n. 2.*) „ que se planten
„ muy

„ muy apartados , pues nada
 „ conduce menos á que los ár-
 „ boles lleguen á su natural
 „ magnitud y corpulencia que
 „ el no ocupar territorio bastan-
 „ te para extender sus ramas,”
 dexando de fructificar por esta
 razon , como asegura Columela.
 (*de arborib. cap. 19.*) A este efecto
 aprovecha admirablemente el or-
 den de plantío quincuncial ó
 triangular que recomienda Quin-
 tiliano en el primer lugar citado,
 y en muchas partes Varron , Co-
 lumela , Plinio , y Paladio.

II. En tierras muy ligeras y
 de poca sustancia ha de ser siem-
 pre bastante larga la marquilla;

y

y en ellas soy de sentir que pueden tener menos profundidad los hoyos para el plantío que en las pingües y densas ; la razon es evidente : porque aunque los Olivos buscan al Sol , necesitan tambien el jugo para criar y producir ; y si encuentran resistencia en la tierra , se vendran arriba las raices con detrimento del arbol , y en perjuicio del dueño , á quien fructificará menos , y estará mas á peligro de que lo arranquen los vientos quando sean aquellas mas superficiales , las que en tierras sueltas tienen mas facilidad de profundizar , sí asi en estas como en todas se

cuida de cortarles las raíces *delgadas* quando se aran y alumbran los Olivos.

12. La aceituna se compone de cuesco ó hueso, aceite, carnosidad, y alpechin: este es todo heces del aceite, se aumenta con las lluvias, y es muy poco ó ninguno antes que aquellas caigan. El jugo propio de la aceituna es el aceite, como se ve en las *Omphacinas*, esto es, las no maduras, que lo dan muy bueno y sin heces. El aceite toma aumento en la aceituna desde 15. de Septiembre en adelante. Si á los calores del Estío se siguen copiosas lluvias, se vicia

cia el aceite, aumentándose el alpechin, que en siendo mucho, pone negra la aceituna, de donde infieren comunmente que es madurez lo que verdaderamente es principio de corrupcion. Tambien se engañan en creer que se aumenta el aceite, porque ven hincharse entonces la aceituna, siendo realmente signo de próxima enfermedad; por lo que es favorable á la qualidad y cantidad del aceite hacer la cogida de aceitunas quando estas presentan á la vista un color entre verde y blanco, y quando mucho se espere, sea antes que se obscurezca el cutis, pues es

cons-

constante, dice Theofrasto, que esto sucede porque el aceite se convierte en alpechin, si bien Columela (*lib. 12. cap. 50.*) solo dice que la aceituna con las lluvias del Invierno toma mayor cantidad de alpechin, y que este es contrario al aceite, viciándolo si se detiene mucho en las troxes.

13. No es menos el atraso que se infiere de aguardar que se caiga la aceituna que el perjuicio que recibe el arbol quando aquella se hace caer á golpes con varas. En el primer caso pecan nuestros Labradores dexando la aceituna *verdial* en el

Oli-

Olivo hasta que este impelido del viento por muy maduras las arroja al suelo. La razon que dan quando se les reconviene es que aunque tienen el color oscuro, el no despedirlas el arbol facilmente, indica no estar aun en estado de madurez. Este es un engaño de que se sigue el perjuicio de gastar el arbol en estas aceitunas criadas el alimento que habia de servir á las de la cosecha venidera, y estas se tardan mas quanto mas tiempo se detienen aquellas en el arbol. Y entiendan los Labradores que quanto menos negras esten las aceitunas, tanto mejor y mas abundan-

abundante es el aceite. Quando aquellas se hacen caer á golpes, se comete una injuria al Olivo, de que se está vengando mucho tiempo ; contrahe resabios que no se enmiendan sino á costa de un dilatado cuidado y esmero ; y enfermedad habitual para la que no hay otra medicina que la *márcola*. Ello es que aporreado y contundido el Olivo con las varas, se le supura la parte ofendida , viciándose el humor seminal y el vegetativo con que nutre ; y criando luego nudo, impide que circule nuevo humor, y si alguno penetra , concibe la mala calidad y vicio que en sí tie-

tiene dicha parte contusa, cuyos efectos se nota despues en la aceituna, que se pica antes de madurar; y consiguientemente es el aceite poco, desabrido, y malo. Contra los tales Cogedores publicaron ley los Antiguos prohibiendo su crueldad: *Guardaos (decian) de romper algun ramo, y temed si aporreaís al Olivo.*

14. Con las manos quiere nuestro Columela (*lib. 12. cap. 50.*) que se cojan las aceitunas quando estas comenzaren á variarse, en tiempo sereno, añadiendo que se limpien bien de las hojas antes de molerse, y que se recoja separado el aceite de la primera

presura, que es de mejor calidad. Y no pudiendo expresirse diariamente las cogeduras, como importaria, previene que se depositen en diferentes troxes, para que se vayan despachando las mas antiguas, porque siempre va decreciendo y deteriorándose el aceite junto con el alpechin, por mas que se hayan persuadido los Labradores que deteni-
da la aceituna en las troxes, toma aumentos el aceite, lo qual es falso, pues como afirma Caton y Columela, proviene este engaño de que embebida la aceituna en las troxes, entra en una tarea porcion tanta, que con ella
mis-

misma hubiera hecho antes dos, ó una y media; por lo que no es de admirar se saquen mas arrobas de aceite; y si bien se observa, conocerán que el aceite ha menguado considerablemente en quanto se ha detenido la aceituna en las troxes.

15. La caida se debe coger desde luego, y si llevare barro ó tierra pegada, se debe labar con agua caliente, y secándola por tres dias, molerla al instante. La aceituna, dice Plinio, no debe detenerse en las troxes mas de quatro dias; pero si no hubiere posibilidad de molerla, se ha de remudar de una á otra par-

parte , y siempre en sitio que tenga inclinacion para que corra el alpechin que sudan , el qual si se detuviera con la aceituna, corromperia el aceite. Mas no pudiendo evitarse que muchas partículas de este lo acompañen, habrá en cada troxe una posa en que se recoja el dicho alpechin y aceite , y se tendrá cuidado de separarlos , sacando frecuentemente el aceite que nada por cima , pues como se ha dicho , siempre daña que permanescan juntos. Siendo el frio muy contrario al aceite , conviene que las troxes esten en sitios abrigados , y que haya candela en-

encendida continuamente dentro del Molino no con leña, sino con el propio Orujo de aceituna; y las puertas y ventanas han de tener respecto al mediodia. Sobre todo importa mucho el aseo en las vacias y capachos labándolos á menudo con agua caliente. (a)

16. Habiendo hablado en el §. 6. de las enfermedades de los árboles y sus medicinas, solo tenemos que añadir por lo que toca al Olivo lo que dice Plinio: „ Quando los Olivos (son sus palabras) „ dan poco fruto se les „ descubren sus raices en el In- „ vier-

(a) Vease el Apendice al fin de este §.

„vierno, teniéndolas expuestas
„á los frios, y con este castigo
„se enmiendan.” Hasta aqui el
Historiador Natural. Sobre lo
que debe prevenirse para que no
haya engaño en la práctica, que
no es lo mismo alumbrar el
Olivo (que se hace para que re-
ciba aguas y soles, y se alegren
las raices con la oportuna fer-
mentacion y resolucion de la
tierra) y descubrirle dichas raices
exponiéndolas en castigo á las
nieves y heladas. En esta ope-
racion debe darse salida á las
aguas, para que deteniéndose
aquellas frigidísimas partículas
sobre las fibras y tubos de las
raices,

raices, emboten sus poros para la recepcion del jugo vegetativo, inhabilitando por algun tiempo la virtud atractiva, á fin de gastar el abundante humor que daña en el arbol. Paladio en las operaciones del mes de Marzo (*cap. 8.*) es de sentir, que en caso de esterilizarse el Olivo, se taladre el tronco con barrena ú otra herramienta cómoda, y alli se introduzcan dos palos de qualquier arbol fertil, cortados de la parte que mira al mediodia, y señala especialmente al Pino y Encina: lo mismo se adelanta introduciendo en lo mas inferior del tronco una piedra grande ó

guí-

guija. Si el Olivo está verde y frondoso, y no obstante no da fruto, enseña el mismo Paladio que en sus raices se ingieran unos palos de Acebuche. El vicio de la tierra se remedia alumbrando al Olivo, y echando en sus raices una porción de cal conforme la corpulencia del arbol, cubriendo luego las raices con nueva tierra. Mas si pecan los Olivos por espesos, el remedio es entresacarlos y despojarlos bien de ramas para que reciban el Sol. Plinio se opone al entresaco, pero no al despojo. Es medicina singular para el Olivo el alpechin aplicado á sus raices, conforme á Varron y Columela.

Apen-

APENDICE AL §. 7.º DE la Conversacion 5.ª

Ya manifestamos en el Tom. 1. de estas Conversaciones en la Nota puesta al pie de la página 170. que el Hermano Francisco Baeza habia escrito *unas apuntaciones sobre Olivos*, que me confió quando estaban imprimiéndose los ultimos pliegos de dicho Tomo 1. en correspondencia de haber él disfrutado de mi Obra quando se versaba en la administracion del olivar que dió ocasion á sus experiencias: y siendo una de estas de un interes considerable á la Industria de la Nacion, la molienda de la aceituna y sacada del aceite, he creido hacer un servicio al Público, si añadiese por apéndice á mi artículo de los Olivos, aquellos en que el expresado Religioso refiere

me

menudamente la economia de dichos objetos; y omitiendo los razonamientos que pone en nombre y boca del Discípulo que pregunta, por no ser necesario para el intento, á este solo conducen sus repuestas, que con licencia de su Autor, doy en este apendice, y son las siguientes.

MOLIENDA DE LA *Aceituna y sacada del* *Aceite.*

ES una operacion la de la molienda de la aceituna, que pide la mayor atencion y escurpulosidad, pues en ella pende el fruto de las faenas y sudores de todo el año, por lo que se necesita un cierto tino para la eleccion de un Maestro inteligente, zeloso, económico, y escurpuloso, pues en él consiste el que se saque mas ó menos aceite, y el que este sea de superior ó inferior calidad, por-

Porque esta, que al parecer se presenta una operacion sencilla, es en realidad muy dificultosa. A Oficiales de probidad, inteligencia y zelo les he visto volver á remoler los orujos, y hacer con ellos las demas operaciones de meterlos debaxo de la Viga con su correspondiente porcion de agua caliente, y sacar de cada encapachadura seis y ocho arrobas de aceite.

Para precaver estos perjuicios es necesario mucho cuidado al tiempo de moler la aceituna, de forma que en la primera molienda que llaman *los granos*, no se debe quedar uno por moler; para la segunda que nombran medianas se ha de procurar que la pasta no venga muy esprimida, á fin de que la piedra agarre poco, para que la trabaje bien; y en la tercer molienda que confirman con el nombre de *Orujo*, se le ha de meter á la piedra poca vianda y con menos aceite, no escurre, y la piedra

dra se levanta por cima, dexando una costra de una pulgada de grueso; de que se sigue que se vuelve á la viga tan gruesa como vino, y la aceituna mientras mas remolida, mejor larga el aceite, por lo que no se debe disimular en esta parte el mas leve descuido, pues en que vaya bien ó mal molida, le va al cosechero muchas arrobas de aceite.

Tambien es necesario en esta operacion el arreglo de horas á fin de darle á la Viga el tiempo correspondiente para que trabaje en cada Cabeza lo que esta necesita para extraerle todo el aceite.

DEL MODO DE MOLER

*la Aceituna y forma
de las Piedras.*

HE visto y experimentado el molar la aceituna con pala y rodo: con este ultimo solo se pasa la aceituna
dos

dos veces por baxo de la piedra y son necesarias dos bestias, pues para moler los granos se necesitan tres horas á causa de que la vianda, ó sea la aceituna molida, la ha de echar la misma piedra fuera; bien que las encapachaduras son tres veces, pues la ultima se quitan los capachos, y conforme estan se vuelven á poner, meneando antes con la mano la vianda, para que empaque el agua que se le echa. Si en este método no cupiera tanto fraude, seguramente estaria por él; pero la piedra echa fuera vianda y aceituna todo junto, porque los Oficiales impacientes de esperar, abusan de quantos órdenes se les dan para que lo hagan despacio y bien.

La forma diversa de piedras que llaman *molinetas*, se han introducido de pocos años á esta parte, pero por aqui con poca aceptacion. No las he visto, pero siempre que admitan

algun vicio en la labor, soy con el método ordinario de *piedra y pala* por lo perteneciente á estas haciendas, y á toda posesion de mucho olivar, en que los dueños no pueden presenciar toda la labor, pues de decir á hacer hay mucha diferencia, y por una regla general á todo Hacendado conviene preferir los instrumentos y máquinas mas sencillas, fuertes y menos costosas. El modo ordinario de *piedra* tiene estas qualidades, y á quererlo hacer bien, no sacando mas vianda que la que dexa pegada en el *Mortero*, y procurando que la *Viga* no la dexa muy seca, lo que no hiciere en tres veces, no hay duda que ninguna otra lo haga.

DE LA CANTIDAD DE agua que se debe echar á ca- da cabeza ó molienda de aceituna.

EN esto no se puede señalar regla, pues unas *Vigas* necesitan de mas aceituna que otras, y por consiguiente se debe aumentar ó disminuir el agua. El método ordinario se reduce á echar en cada capacho de las dos ultimas encapachaduras un cántaro de agua, ó la cantidad de una arroba, la que debe ir hirbiendo, pues por este medio se esponjan los pellejos y pasta de la aceituna, y larga mejor el aceite, el que con otros seis ó siete cántaros de agua, que al fin se echa dentro de la *Bomba*, y rocia por toda su inmediacion á fin de recoger el aceite y pellegillos que se hubieren quedado pegados.

gados, se abriga mejor y acaba de cocer largando mucha parte de los resabios que tuviere en el olor, color y sabor.

DE LAS BOMBAS.

INmediatamente que se acabe la molienda, se debe limpiar muy bien (la bomba,) porque de dexarla con el alpechin y asientos de la basura que trae la aceituna de un año para otro, se sigue que corrompiéndose se inficiona y toma mal olor la bomba, y despues con lo caliente del agua se fomenta aquel hedor y el aceite como parte la mas noble y espiritosa lo apercibe todo y por algunos dias saca mal gusto. A los veinte ó treinta dias de molienda se deben limpiar las Bombas, porque con la basura que trae la aceituna, absorbe el atanor por donde sube el alpechin, ó bien sea que la basura tire algun aceite abaxo, lo cierto es que

que en teniendo las Bombas muchos asientos, ó estando muy sucias, echan aceite fuera, lo que no sucede estando limpias. Este es un descuido muy comun y de mucha consecuencia, por cuyo motivo es importante la Contra-bomba que en algunos molinos hay. En las Troxes de la aceituna debe haber su Bomba adonde deben encaminarse los alpechines, pues al tiempo de largarlos la aceituna, siempre se llevan algun aceite, y no tan poco que merezca ser despreciado, y en especial en donde se carga mucho la aceituna.

DE LOS CAPACHOS

y vianda.

LOs capachos deben ser proporcionados á la capacidad de la Viga, porque si esta es grande y carga mucha aceituna, requiere para los granos y medianas los de primera marca que llaman porque usarlos, como

ya hoy se va acostumbrando, mas por comodidad de los molineros que por utilidad del amo, de los de segunda marca se sigue, que les menester echar muchas, y por lo mismo se levanta demasiado el carro, ó *perarte*, con lo que al menor descuido ó vicio que tenga la aceituna se ladea, y no la puede barajar debajo de la *Viga*.

El capacho debe tener muy pequeños los bordos ó dobleces que tienen al rededor, á fin de que no levante mucho del centro, é impidan la salida del aceite, por lo que en todo caso convendrá meterle poca vianda en ellos, pues lo convence una razon natural, si en los bordos se levanta mas que en el centro, se sigue que la viga no puede trabajar por igual, que es lo que se necesita para extraer todo el aceite.

Si (los encapachados) no obedecen á los pontones, se echará poca vianda en los capachos, y sino bastare,

tare, se rebujará con paja, con cuya union (*mezcla*) hace liga, y se dexa beneficiar; pero si aun no obedeciere, no hay otro medio mas que meterla debaxo de la viga, echarle su agua caliente, y darle peso como se acostumbra quando está molida, con cuya operacion se lava y limpia de todas las partes de que está viciada y queda buena.

OTRAS ADVERTENCIAS.

LOs capachos han de ser iguales y en todo uniformes, porque en siendo unos mayores que otros, no se hace buena hacienda. La hornilla de la caldera por lo comun queda descompuesta de un año para otro, y es de mucha importancia se recorra y recoja quanto se pueda la voca.

A las seis deberá empezarse la faena del dia, y á esta hora ha de procurar el Maestro que la aceituna esté echada, que el agua vaya en

bue-

buená proporción, á fin de que esté bien caliente quando la necesite, guardando toda economía en el orujo que se quema.

Después de finalizada la faena hasta que no llegue la hora de la otra, deberá de quando en quando ver el peso de la viga, por si se hubiere asentado levantarla, porque de estos descuidos, que son muy ordinarios, se siguen graves perjuicios, pues se queda en el orujo mucho aceite.

El Maestro tendrá particular cuidado en registrar de tiempo en tiempo los orujos á ver si salen buenos, ó si fuere necesario quitar ó aumentar aceituna, como de que se le arrimen bien á las tinajas donde va echando el aceite para que cueza bien, y se clarifique.

Al sacar el aceite de la Bomba debe cuidar de que no vaya mucha agua á las tinajas, porque contándose todo por aceite, se sigue que se agravia al amo, pagando en las Ad-

mi-

ministraciones y en los diezmos mas cantidad de la justa, y las tinajas no las llenará mucho, porque con el calor del orujo crece el aceite y se derrama.

Uno de los cuidados que importa tenga el Maestro es la limpieza de la bomba, para lo que deberá de tiempo en tiempo registrar los alpechines, que es el medio por donde se ha de conocer si está sucia. A estos puntos hay anexâs otras menudencias, que aunque de poca monta, en el todo lo son de mucha.... Los Oficiales, en queriendo alargar el tiempo de la molienda, echan menos aceituna, y para que no se les conozca, meten capachos vacíos entre los de la vianda, y á fin de dar peso á la viga, y quando ven que se les alarga mucho el tiempo, y quieren ya salir del Molino, echan mas aceituna que la regular que puede trabajar la viga. Ya ves lo perjudicial que son estos abusos.

OTROS

OTROS CONOCIMIENTOS *relativos á la sacada del aceite.*

LA aceituna tiene tres tiempos, al principio, al medio, y á lo ultimo: á lo primero, ya se vé que tiene todo el alpechin, y por consiguiente mas merma: al segundo en que ya vaciado ha alguno, ya tiene mas aumento de aceite en la misma cantidad de aceituna que echaban antes; y en la tercera, en que ya no le ha quedado mas del hueso y la pasta, se sigue que entrando mas aceituna en las mismas canastas que se echaban al principio, ha de producir mas, y si no se atienden á la calidad de los orujos, por precision se ha de seguir pérdida.

Entre las muchas experiencias que he hecho para saber quando los orujos estan de ley, no he encontrado

do otra mas segura que en saliendo de los capachos tomar un pedazo y refregarlo bien con las manos, y que estas queden limpias como si se hubieran refregado con afrecho, y sin olor ni pegajosidad que manifieste haber tenido aceite, porque aunque despues que se enfria y amontona uno con otro, se conoce que ha tenido y que tiene aceite, y aun en otras pruebas que con él se hagan, como de meterlo rebujado en un papel en el quicio de una puerta apretándolo bien, que se conoce la mancha que dexa, y el de ponerlo al fuego en agua, quererlo poner libre de estas pruebas, digo que es querer un imposible segun el método ordinario que se guarda en su operacion.

Como este particular es de tanta conseqüencia, no obstante mis muchos experimentos, consulté á un amigo mio de mucha inteligencia y comprehension en punto de Olivos y sus frutos, quien me respondió lo que

que se sigue, de cuya doctrina (aunque yo en la práctica me he separado) no quiero privarte (*habla con su discípulo*) por la mucha instrucción que contiene. Estas son sus palabras:

„ El punto sobre que Vm. me pregunta es asunto bastantemente
 „ dudoso y de mucho interes ó per-
 „ juicio, y requiere su exámen en los
 „ tres tiempos del estado que tiene
 „ la aceituna quando se muele: esto
 „ es, al principio de la molienda, al
 „ medio y despues de este hasta con-
 „ cluirla. Dire á Vm. el gobierno
 „ que he tenido, pero acaso habrá
 „ otro mejor que yo no he alcan-
 „ zado.

„ Se echa al principio que em-
 „ pieza la molienda, segun el tama-
 „ ño de la viga, v. g. veinte canas-
 „ tas que hacen diez fanegas, y de
 „ estas me salieron por exemplo ocho
 „ arrobas de aceite, estas reparto en
 „ diez fanegas, y veo quanto pro-
 „ duce cada una.

„ A la segunda molienda aumento
 „ otra fanega, y observo cuidadosa-
 „ mente si corresponde la produccion
 „ del aceite con respecto á ella, y
 „ de este modo voy aumentando fa-
 „ negas de aceituna todo el tiempo
 „ que advierto la misma igualdad de
 „ produccion; pero si echando las
 „ once fanegas me dan las mismas
 „ ocho arrobas de aceite que las
 „ diez, conozco que no puede la
 „ viga exprimirlas, y entonces la
 „ echo solo nueve para observar si
 „ estas me dan las ocho arrobas de
 „ las diez, ó baxa de ellas á propor-
 „ cion de la fanega que le he qui-
 „ tado, y en este caso sigo echando
 „ las diez fanegas que manifiesta la
 „ viga puede exprimir segun el esta-
 „ do actual de la aceituna. Si con
 „ las nueve fanegas me produce las
 „ mismas arrobas que con las diez,
 „ voy quitando fanegas hasta que
 „ hace declinacion el aceite, y dexo
 „ seguir la molienda en el número
 „ de

„ de fanegas anterior al que hizo la
„ rebaxa del aceite, conociendo que
„ este solo puede exprimir la viga
„ sin perjuicio.

„ Este propio experimento hago
„ despues quando la molienda está
„ demediada y la aceituna sin alpe-
„ chin; pero advierto, que aunque
„ por estas observaciones sepa Vm.
„ que la viga pudo exprimir este
„ año las diez fanegas, no dexo por
„ eso de hacer la misma prueba con
„ ella el siguiente año y todos los
„ demas quando empiezo la molien-
„ da, porque hay mucha variacion
„ y de grande consequencia en la
„ práctica de un año para otro. Yo
„ he observado que si la aceituna
„ tiene poco aceite, carga ó expri-
„ me la viga mas fanegas que el
„ año que produce mas. La razon
„ de este acontecimiento aun no he
„ averigüado bien, pero he visto el
„ efecto.”

QUE

QUE TIEMPO DEBE ES-
tar el orujo arrimado á las
tinajas del aceite?

EN tanto que los aceites no estan perfectamente clarificados es util el orujo y conviene abrigar con él la tinaja , pero evaquiada esta diligencia , es perjudicial , porque el orujo en calentándose uno con otro exhala malos olores , y el aceite como materia la mas porosa y oleosa que hay los apercibe todos , y ademas que con lo caliente del orujo se evapora de las partes espiritosas y oleosas , por cuyo motivo conviene se tapen bien las tinajas en tanto que los aceites estan entre el dicho orujo.

SI EL HACERSE EN AL-
*gunos pueblos tres cabezas en
las veinte y quatro horas sea
por el mayor peso de las vi-
gas, ó por la mayor
laboriosidad de los
peones.*

NO será por lo uno ni por lo otro,
sino será por el abandono y poco
método económico con que se hacen
las cosas, porque no parándonos en
el por menor de ellas, solo atende-
mos á lo mas pronto que se pueden
hacer con ahorro de jornales, no
precaviendo las malas consequencias
que por un ahorro mal entendido se
siguen al particular y al bien co-
mun todo.

Habiendo yo tenido esa noticia,
solicité y efectivamente me informé
de

Conversacion V. 61

de dos *Sorianos*, hombres de inteligencia y zelo, que habian trabajado en esos *Molinos* y hecho las tres cabezas; quienes me aseguraron que casi tanto aceite se iba en el orujo como para la *bomba*, porque ni se molia la aceituna bien, ni el agua iba caliente, la viga no tenia tiempo para exprimir la vianda, ni ellos para dormir ni hacer las faenas como era correspondiente. Estas no son faenas en que se debe mirar al trabajo personal de los oficiales tanto quanto al dar tiempo á que cada cosa se haga con el zelo correspondiente.

Para moler la aceituna que se echa á una viga regular, un oficial bueno y con una buena bestia necesita lo menos hora y media, esta molida debe estar debaxo del peso como un quarto de hora, pues no conviene se dexé escurrir mucho á fin de que la piedra trague vianda poca, para que la remuela bien. A
esta

esta se le permitirá como media hora estar debajo de la viga, siempre menos que mas, porque de salir muy secos los orujos vuelven á los capachos tan enteros como salieron, pues como estan secos, traga la piedra quanto le meten, de que se sigue que los huesesillos y pellejos grandes que tuviere, no los desbarata y por consiguiente no larga el aceite: por lo que corresponde al moler las *medianas* hora y cuarto, y una hora á los orujos.

En estas faenas se suelen gastar de cinco á seis horas, y aunque las seis restantes sea mucho tiempo para que esté la viga cargada, hay muchas que aun al fin de ellas estan goteando aceite, por cuyo motivo suelen los Maestros antes de levantar la viga, rociar por los capachos una poca de agua para que se recoja todo el que está por ellos, y aun quando no necesiten todas seis horas para exprimir los orujos, ¿por una

¿ados que sobren se ha de violentar una faena, que en hacerla bien ó mal consiste el que un cosechero quede rico ó pobre?

DIFERENCIAS DE aceites.

Segun y conforme la calidad que el aceite es, asi se conserva. Un aceite hijo de una aceituna saludable y bien beneficiado por una razon natural tendrá mas aguante, que el que es sacado mal y de una aceituna picada y mal sazonada, pues el de ésta será muy borroso, y expuesto mas pronto á la corrupcion.

El aceite que producen los huesos y almendras de la aceituna, además del mal gusto que tiene, es tan borroso y graso que á los pocos meses de sacado se convierte en una pasta ó masa obscura, que en breve se corrompe y se convierte todo en borras, lo que no sucede con el que
se

se ha sacado solamente de la masa de la aceituna que mientras mas tiempo pasa, mas claro se pone y toma mejor gusto, conforme todo á lo que dice un Autor Frances de una memoria traducida en nuestro idioma. . . . Pero hay un medio para separar el aceite de la masa del hueso y su almendra sin que cueste el menor gasto ni detencion á los oficiales del Molino, *de este modo*. El aceite que sale de la primer encapachadura (*presura*) que llaman *virgen*, porque lo da naturalmente la aceituna, si se sacára antes que le cayera el de las otras dos, quedaria ademas de su buen gusto y claridad como quasi la del agua, de una duracion mas que la nuestra. Y dixe de las otras dos, porque en estas encapachaduras (*presuras*) como se echa agua hirviendo y ésta extrae todo quanto aceite tiene la madera del hueso y su almendra, son las que inficionan el de la primera.

DEL

DEL REMEDIO PARA el aceite que se corrompe.

Para esto son muy buenos los almacenes de Sol, en donde en el Verano con lo fuerte que son el Sol y los vientos se clarifica y suelta, aunque esten muy quajados en el Invierno, pero el medio mejor para el aprovechamiento de estos aceitones ó borraras es desmenuzar con las manos ó con los pies un poco de orujo habiéndolo antes rociado con agua caliente para suavizarlo, echando en cada una como un par de arrobas de aceiton ó lo que pueda con su correspondiente porcion de agua hirviendo, y echarle la p
ca, como viga en los términos
ordinarios.

EL ORUJO ES BUEN CEB-

bo para los Bueyes.

Aunque habia oido decir que con el (orujo) se cebaban los Bueyes en lugar de las semillas, habia estado remiso en creerlo, pero con noticia que tuve positiva de que un Hacendado lo daba á su ganado de labor, le dirigí una carta, suplicándole se sirviese sacarme de la duda en que estaba de que si comia ó no el ganado bacuno el orujo de la aceituna, el método que en dárselo guardaba, y de que ahorro sea al Labrador con respecto á la disparidad de precio al de las semillas, á la que tuvo la bondad de responderme, que despues de los cumplimientos es en los términos siguientes.

„ Que suponiendo es el mas pro-
„ pio cebo para acalorar y fortale-

„cer á esta clase de ganado el
 „yero, habas, arvejana, (arvejon
 „querria decir) „y otras semillas; ha-
 „llándome (dice) este Invierno pró-
 „xímo pasado sin alguna de estas
 „para cebar los cien bueyes de mi
 „labor, „y viendo la mucha paja
 „que desperdiciaban por esta causa,
 „y que con ella sola se me atraza-
 „ba considerablemente la boyada
 „en términos que no podrán hacer
 „las labores con el beneficio que
 „se requiere para que sean utiles
 „en su produccion, quise hacer la
 „prueba de cebarla con el orujo,
 „y me ha salido feliz este experi-
 „mento, que al corto dispendio de
 „dos fanegas al dia para los cien
 „bueyes he logrado mantenerlos
 „con lucimiento y robustez, de
 „formaque aprovechándome la pa-
 „ja hasta dexarla reducida á tor-
 „nas bien gruesas, no se ha veri-
 „ficado habérseme rendido en el
 „trabajo yunta alguna. El modo
 „que

que he tenido en darles el orujo
es el siguiente: primero, se em-
pezaba á echarles solo paja por
el tiempo de dos horas poco mas
ó menos hasta que ya no querian
comerla, y entonces se daba el
orujo en los términos que se hace
con las semillas, y volviendo con
este cebo á comerla, se lograba
mantenerlos otras dos horas ó mas
con singular apetito, lo que final-
mente sueltos de las pilas, obser-
vaba que despues bebian mucha
agua. Ya puede Vm. considerar
el ahorro que resulta de esta prác-
tica, quando me era preciso dar
á la boyada las dos fanegas de
yeros: estos han tenido en el año
presente el precio de 50. á 60. rea-
les, y la fanega de orujo no ha
subido de 4. á 5.; y aunque les
hubiera dado quatro ó seis fane-
gas de este, siempre me sería
singular el ahorro. Esto es lo que
puedo decir á Vm. en contexta-
cion

„ cion á la pregunta de Vm. pero
 „ es menester advertir debe estar
 „ bien desmenuzadito.... suavizán-
 „ dolo antes con una poca de agua.”

 Esto es á la letra quanto he notado en las apuntaciones del Hermano Baeza mas interesante y conducente al asunto de este Apendice. Es todo pura experiencia y por consiguiente sin otra razon digno de todo crédito, *experimentis credendum*, como dice Plinio; pero acerca del remedio para el aceite que se corrompe, me parece mejor, mas sencillo, y menos embarazoso el que trae Columela: Dice que en aquel caso se cueza con una porcion de Sal, otra del aceite viciado, y se eche en la tinaja donde se conserva este mismo aceite, lo qual aunque se repita no hay riesgo de que aperciba el sabor de Sal el aceite....

Nam quantumcumque adjeceris salis, nihilominus saporem non recipit oleum. lib.

12. cap. 50.

§ 8.º

DE LA HIGUERA.

17. **P**linio dice que los higos secos suplen bien la falta del pan y de otros alimentos, citando á Caton por Garante. Este quiere que no carezcan de ellos las Casas de Campo para los operarios de la labor. Por eso tuvieron los Romanos tanto esmero en plantar varios géneros de Higueras, que por haberse ya hecho parte de manía ó vanidad, confiesa el mismo Plinio que aquellas solas confirmaban que eran muy

otras las costumbres de los Labradores de su tiempo. Este frutal como los demas, se diferencia en calidad, tamaño, y sabor, segun son diversas las naturalezas del clima y de la tierra de su origen. A Roma llevaban planta de todas las Provincias conquistadas, de modo que ya en el siglo que escribia el Historiador Natural llegaban á veinte y nueve las especies de Higueras que tenian nombre en el suelo Romano. Entre ellas hallamos recomendadas nuestras *Saguntinas* en tiempo que aun no habia entrado el luxo, pues las nombra Caton para asignarles tierra.

tierra. Hoy no las podemos distinguir por la denominacion, ni ha quedado memoria de la calidad de su fruto. No es la mejor ni la mas grande la del arbol mayor ó de mas fertil tierra, pues eran pequeños los higos de aquella Higuera de la India, á cuya sombra se alojaban ocultos cincuenta Soldados á caballo segun Plinio. Yo no doy asenso á esta historia, porque en muchas partes previene el Autor que son fabulosas las mas de las noticias que se comunicaban de aquellas regiones; mas estoy de acuerdo con él donde dice que mientras no de-

genere la fruta , tendrá el tamaño y gusto de su especie con muy poca variacion tomada del suelo en que se planta.

18. Caton quiere que las Higueras *Mariscas* se planten en tierra gredosa y campo abierto; las Africanas , Herculaneas , Saguntinas , tardias , telanas , y las de peson largo, en suelo muy grueso , sustancioso , y aun estercolado: pero como ignoramos hoy la correspondencia que tienen aquellas clases con las que conocemos, se queda Caton sin inteligencia. Paladio asegura que se pueden plantar casi en todas partes y sitios. Varron reprueba los

los parages frios, y la razon es, dice, porque no siendo su materia densa, sigue al calor la Higuera. Columela afirma que este arbol apetece los sitios abrigados, y las tierras arenosas, guijarrosas, y peñascosas. El citado Paladio testifica ser mas delicado el sabor de la fruta que crian las Higueras plantadas en tierra dura, ligera, y seca, añadiendo que la de las que nacen en parages montuosos y frios no es buena para pasarse ó secarse, porque tienen los higos muy poco jugo lacteo, pero estos mismos comidos frescos son de un singular sabor. Las Higueras cria-

das

das en tierras llanas y lugares cálidos crían el fruto mas pingüe y duran mucho tiempo los higos pasados. En orden á lo qual debe prevenirse lo que advierten el mismo Paladio y Columela, que es importante economía plantar las Higueras tempranas en el tiempo de los frios. Paladio quiere que si el plantio se hace con *Vivi-radices*, ó lo que es lo mismo, con estacas arraigadas se practique en el mes de Noviembre, si es temperamento cálido; en Febrero, si es templado; y en Marzo ó Abril, si el clima es frio. Mas si el plantio no se hace con *Vivi-radices*, sino

con

con bástagos recientemente cortados, se practicará á fin de Abril quando ya las estacas estan llenas de humor. Todas las Higue-
ras admiten ingertos de su especie en qualquier manera de las indicadas en su lugar; y se plantan de vara, barbudo, y estaca, aunque Plinio no se conforma con este último modo. Deben ponerse muy apartadas, pues se hacen estériles quando estan espesas; la razon es porque dilatan mucho las raices y cogen mas tierra que otro qualquier arbol, y porque se ofenden con su propia sombra que es pesadísima. Han de alumbrarse al
prin-

principio de la Primavera para que tomen sol las raices. Y en razon de beneficios, quanto mas freqüentes, mucho mejor.

19. Conviene talarlas y limpiarlas á menudo, cortándole todo lo superfluo para que les entre bien el sol, y principalmente los guiones y ramas altas, para que hagan por las copas que es donde mas fructifican las Higueras *saharies*. A las demas, aunque es util darles sol desembarazándoles los intermedios, no se han de cortar las guias, que son igualmente fértiles, si no es excedente su altura. Importaria desde el principio dividirles su

ramificacion en quatro partes igualmente compásadas.

20. Dice Columela que si se quieren hacer tardias las Higuerras, se les quiten los primeros higos quando son poco mayores que una haba, pues seguidamente brotan otros que maduran en el Invierno (a). De estos tardios refiere Plinio que se hacía mas aprecio en Roma. Ello es, dice en otra parte el mismo Escritor, que los últimos son mas *saludables*, añadiendo que no sucede asi con los medicinados, esto es, los

(a) Esta doctrina que tambien adoptó Plinio es contraria á un principio que establece Varron. Me remito á la experiencia.

adobados, ó como nosotros decimos, *tocados*. Yo antepongo como Plinio los higos segundos á los primeros, pero ha de ser quando estos hayan madurado en el arbol, y me fundo en que el licor con que la Higuera alimenta á su fruto es acre y dañoso á nuestros humores, y para entenderlo masi basta solo saber que con la leche de este arbol hacian quajo los Antiguos; y como en los primeros higos sale toda ó la mayor parte de la malicia del arbol, se sigue que los segundos son mas salubres ó menos perjudiciales á nuestro estómago, á quien siem-
pre

pre ofenden. No sucede lo dicho quando los primeros se arrancan chicos, porque aunque la Higuera empleó en producirlos gran parte de su virtud humoral, se queda con mucha mas tambien acrisima con la que al instante vuelve á producir nueva fruta. Por todo lo dicho prefiero los higos que llamamos *brebales* á los *saharies* y demas especies que son primer fruto que da la Higuera: entendiendo el mayor aprecio que dice Plinio (y tambien Columela) de su segundo, en quanto al valor, porque quando maduran, ya no hay otros, si bien habria muchos quando se

vie-

viere tenia interes esta operacion. El mismo Plinio da una regla para tener higos tempranos, y es que aquellos mismos tardios, ó los que quedan sin madurar en el arbol se cubran en el Otoño con estiercol, y con ojas de la propia Higuera ó alguna pajasa, te- niéndolos asi hasta la Primave- ra, en la que se sacarán de la opresion, y madurarán antes que todos. Pero yo tengo á estos hi- gos por mas nocivos que los otros, considerando en ellos dos vicios, uno de la madera con que se han connaturalizado en el largo tiempo del Otoño é Invier- no, y otro del humor que re-

ciben abundantísimo en la Primavera.

21. Entre todos los árboles, dice el repetido Plinio, solo la Higuera necesita medicina para madurar y sazonar el fruto. A este efecto se usa del *Cabrahigo* inútil para otras cosa. Este es una especie de higo silvestre que nunca madura: sus granillos después de podridos pasan á ser gusanos, pues por una razon natural, dice el citado Plinio, de alguna cosa podrida se engendra continuamente otra cosa. Dichos gusanos ó mosquitillos se comen la grosura del higo, y hallándose faltos de alimento,

desean salir, y rompen el extremo inferior ú orificio del Cabrahigo para trasladarse á otra parte; por lo que antes es menester cogerlo, si ha de servir de *toca*, pues picando los mosquitollos el orificio de los otros higos, dan lugar á que entre el sol y el aire, é introduciéndose ellos juntamente apuran el humor lacteo que los ofende y detiene la maduracion. Asi que quando se haya de hacer la caprificacion ó *toca*, cuelguense estos higos á la parte de donde corra el viento, para que este los impela á la Higuera y peguen en la fruta. De los Cabrahigos

son mejores los negros, y los que se crían en sitios pedregosos y guijo, según Plinio. Y se ha de tener cuidado de tocar las Higueras tempranas, con los que de aquellos también lo sean, y así las tardías con los tardíos. Esta medicina no la necesitan los Higuerales que están en tierras delgadas ó expuestos al norte, porque aquí se enjugan naturalmente los higos, y por sus rayas ó aberturas hace el aire lo que en otras partes ejecutan los mosquitillos. Al propio efecto suele colgarse de la Higuera una vara ó rama del abrótno, y se entierran cerca de las raíces al-

gunos cuernos de carnero. No se echa menos y aun no es necesaria la caprificacion en las Higueras próximas á los caminos, porque el polvo que se les pega y se levanta con el tránsito ordinario tiene virtud de secar el humor, que es el que pone pesado al higo, y tierno al pezón, siendo esta la causa por que se caen.

22. Si la Higuera adolece por mucha fertilidad, convendrá para que no loquee y aborrezca la fruta hacerle algunas cortaduras obliquas en la corteza, sin que penetre en la carne, y ni aun en la tercera parte de aquella

mis-

misma corteza ; y de este modo sangrada , ose contendrá el vicio. El alpechin aplicado á las raíces de las Higueras mata las hormigas , que las infestan , y les es beneficioso para que hagan por el fruto , mezclándolo con almagra y agua. Para que aquel sea abundante y pingüe dicen Columela y Paladio , que convendrá despuntar las ramas al echar las primeras hojas.

§. §. §.

QUando emprendi trabajar estas Conversaciones y Entretenimientos rústicos aun no habia

leido los tratados de Agricultura que escribió Alonso de Herrera, y ha publicado en obsequio del Público Don Francisco Mariano Nipho; pero habiendo reconocido la exâctitud, sencillez, y claridad con que en ellos enseña el Autor quanto se puede apetecer para el cultivo y cuidado de todos los árboles, especialmente en los tomos 4. y 5. he desistido del pensamiento de hacer tratados particulares, remitiendo á los que necesiten aprender esta parte de Agricultura al estudio de dichos tomos, en que hallarán mas instruccion de la que pudiera esperarse de mis

Con-

Conversaciones. Y aunque el referido Autor explicó con propiedad en el tomo segundo quanto tiene relacion y conviene al cultivo y beneficio de las Vides; sin embargo la utilidad que del fruto de estas y su licor sacaron nuestros Béticos, me ponen en el empeño de hacer aqui alguna memoria de este ramo de Agricultura, por si logramos que los actuales Labradores se muevan á imitarlos en el esmero, á que se debe atribuir el buen despacho que tenian en Roma y otros Puertos de Italia los vinos que producía la Bética.

§ 9.º

SOBRE LAS VIDES.

23. **CON** razon tuvo la Vid lugar entre los árboles, si es cierto que de su madera se fabricó en Populonia una Estatua al Dios Júpiter; en Marsella una gran taza para los Sacrificios; y en Metaponcio (hoy Felicor en Italia) las Columnas para el Templo de la Diosa Juno. Aun en la edad de Plinio existia una escalera por donde se subia á los altos del Templo de Diana en Epheso, para la qual habia dado materia una Vid sola de la

Isla de Chipre. Lo cierto es que todavia no sabemos qual sea la última estatura y crasitud de esta noble planta, porque antes se cansan los hombres de verla crecer que ella de echar ramas y engrozarse. Su madera es la que menos se corrompe y casi es eterna su duracion. No es ágeno de nuestro propósito significar la naturaleza de la Vid, quando de su conocimiento pende muchas veces el saber cultivar. El famoso ya citado Agricultor Herrera dió los mejores preceptos para esto último: mis observaciones se versan principalmente en averiguar las causas

(don-

(donde es posible) sin olvidarme quando se necesita proponer las leyes del cultivo. Y aunque sobre el de la Vid compuso aquel diligentísimo Escritor un bello tratado con el mejor acierto, no contemplo superfluo este trabajo mio para los Agricultores, pues quando no sea otra cosa, á lo menos se les ofrecé sobre su facultad ó arte un nuevo método, para que diferenciando de lectura, no les enoge, como sucede, la repetición de un propio estilo.

24. Es tan importante y benéfico á esta Provincia que se fomente el plantio y cultivo de las Viñas que si se lograra

el

el zelo y cuidado que para ello se desea, nos podriamos prometer ver algun dia solo por este medio preconizados felices sus naturales. No hay cosa que tenga mayor y mas pronto despacho y consumo que el vino, ni clima mas benigno que el de la Bética para el cultivo de las Vides. Quando el primero de los Cato-nes daba á Roma serias leyes y preceptos para la agricoltacion, demostró á sus compatriotas con muchas experiencias y exemplos, que esta, si se egercita bien, es mas util é interesante que todas las demas ocupaciones del género humano ; y que las Viñas

pro-

prometian con sus caldos mas grandes tesoros, que los que sacaban superando inmensos peligros los Comerciantes que se ocupaban en la navegacion del mar rojo, y trataban en generos preciosos de la India. Columela hace evidente por un calculo aritmético, que el ramo de viñeria era de mas importancia que todos los otros de la Agricultura. Y si Caton y Columela hallaron razones para fundar sus pensamientos en un tiempo y á unas gentes, entre quienes habia ley que prohibia beber vino á las mugeres, como nos enseñan las memorias de los Romanos,

y no obstante era tanto su consumo que hizo el mas apreciable el cultivo de las Viñas ¿ con cuánta mas razón pudiera yo intimarlo y persuadirlo á vista de que ahora mas que en siglo alguno se usa ó se abusa de aquel licor con promiscuidad por ambos sexôs? Todos saben que aquellos Pueblos se hallan hoy mas florecientes que mas se esmeran en este ramo de labor: sin exponerse á los riesgos y peligros del mar vemos que enriquecen sus vecinos labradores.

25. Las Medallas que batieron nuestras Ciudades antiguas ostentan en el símbolo del racimo

cimo la propension de sus naturales al cultivo de las Viñas. De ellos nos dice Philarco (*ap. Athenæum lib. 2. cap. 2.*) que se abstenia del vino, y solo bebían agua; siendo como eran los hombres mas ricos; de donde se infiere que los Españoles y especialmente los Béticos sacrificaban su esmero de cultivar este ramo de labranza á beneficio del Comercio, confirmandose lo dicho por lo que escribe Estrabon (*lib. 3.*) que los Turdetanos sacaban en sus naves para otras Provincias mucho vino, &c.

26. Se juzga (muy mal) que consiste esta felicidad unicamente en

en hacer plantíos de muchos millares de Zepas, y tener con estas ocupadas dilatadas Campiñas. Lo malo siempre es malo, y peor quando es mucho; pero lo bueno nunca desmerece por poco. Repito aqui lo que digo en otra Conversacion: *arar mas y sembrar menos* es aforismo que no engaña. Yo me atrevo á decir, que no tuvieron los Antiguos tantas viñerías como hay ahora, y sin embargo eran mayores los acopios de caldo que hacian aquellos, y de mejor calidad que los nuestros. Esta diferencia, que únicamente es conocida de quien lee y medita las memorias de

la antigüedad comparándolas con lo que se experimenta al presente, consiste en la ignorancia de la Agricultura, especialmente del ramo de que ahora se trata. No se busca porque no se sabe buscar tierra apropósito para el plantio: No se elige, porque tambien se ignora, materia idonea, fertil y util: Se escasean los beneficios, y los que se hacen son muy superficiales mirando al ahorro: Cométense algunos disparates en la poda, que no se remedian sino con el replanto: Y en fin se practica tumultuariamente la vendimia, de que resulta viciarse el mosto.

El cotejo de las reglas que metódicamente voy á proponer con los usos de los actuales Labradores y Cosecheros justificarán las suposiciones antecedentes, y se patentizará quan lejos están aquellos de hacer útiles sus afanes, mientras que sigan preocupados la costumbre del pais, que si debe adoptarse quando procede de una sábia experiencia, daña en extremo quando es hija de una rústica temeridad, como por lo general sucede entre nosotros, y no es ménester traer egemplares porque son comunes.

27. Julio Grecino en un pasage que extracta Columela, nos

ha

ha de dar modelo para saber buscar tierra aporósito al plantio de Viñas. Reconoce el dicho Grecino diez diversas calidades de tierra á saber: cálida y fria, mojada y seca, rara y densa, ligera y pesada, pingüe y delgada. Pero con ninguna de estas calidades se conforma la naturaleza de aquella planta: El mucho calor abrasa las tenües fibras de las raices: El demasiado frio las embota y entorpece, inhabilitandolas para atraer el jugo vegetativo: Lo mojado y siempre humedo ofende al sarmiento y lo padre: En la tierra muy seca experimenta su exterminio careciendo

do

do de alimento: Si la tierra es muy densa, apenas embebe las aguas lluvias, le entra dificultosamente la ventilacion, se abre en grietas con los calores, y penetran estos hasta las raices: La rara sobremanera se enjuga prontamente con el sol y el viento, durando en la costra superior muy pocos instantes la agua que llueve: La pesada, apenas hay beneficios á que se rinda: A la leve ninguno le basta: La tierra muy pingüe vicia la planta por su frondosidad y lozania; y la delgada ó sin sustancia por no subvenirle con alimentos. Un medio se necesita, porque asi como los cuer-

cuer-

uerpos animales entonces logran sanidad perfecta, quando sus humores guardan equilibrio, quiere decir, quando es tanto el calor como el frio, la humedad como la sequedad, y la densidad como la rareza; del mismo modo sucede con los vegetales; pero la Viña no quiere tanta igualdad de temperamentos, es mas propensa á uno de los extremos, de suerte que la tierra sea mas caliente que fria, mas seca que húmeda, mas rara que densa, y por este orden las demas calidades. Pero aun asi dispuesta la Viña, puede no lograrse el fruto, si no se tiene pre-

sente la condicion del clima, pues segun fuere este, asi se han de dar las proporciones al plantio. Y omitiendo variedad de pareceres, me conformo con el de Columela y Paladio que establecen en regiones frias el respecto austral, en las templadas el oriental, en las cálidas el boreal, y si las regiones templadas son castigadas de los vientos orientales y australes como estas costas de la Beturia, deben mirar las Viñas al oriente ó septentrion. Mas para que ninguno, escrupuloso en observar mecánicamente las leyes del plantio que se acababan de oir, quede pri-

privado de los adelantamientos que puede hacer dedicándose á este ramo de cultura, por carecer de tierras dotadas de las mencionadas calidades, prevengo con la autoridad de buenos Escritores que no hay género de tierra aun la guijarrosa y arenosa que no sea apta para Viñas como el Agricultor sepa enmen-
dar con oportunos beneficios, administrados según arte, los vicios que imprimió en ella Naturaleza; y solo la greda ó barro de olleros es inutil para este plantio.

28. Convendrá que dicho plantio se haga en tierra nuevamen-

te rompida , en que no se haya plantado ni sembrado antes cosa alguna , pero que sea tierra surcular con espontaneas producciones de varas de árboles silvestres , zarzones y otras especies semejantes , atendiendo á si se manifiestan limpios , verdes y frondosos , porque en este caso desde luego ofrece esperanzas seguras de ser util la viñeria en dicha tierra nueva ; y quando esta faltare , se escogerá en segundo lugar un campo desocupado de árboles . De la última condicion es la tierra que haya estado antes de viña : Esta es pésima , dicen todos los Autores , para el plantio :

Se halla infestada de la comezon y carcoma que han dexado las antiguas raices: muchas de estas entretegen aún el suelo interior: y todo junto contribuye á entorpecer á la tierra para que no comunique á la nueva planta jugo saludable; y por consiguiente esta se criará retostada y su fruto será pésimo. Pero si la necesidad obligare servirse de esta tal tierra, debe arrancarse todo el residuo de las antiguas Vides, estercolarla bien y darle un buen agoste, ó caba en seco, quedando sobre ella quanto se saque del suelo interior; despues se vuelve á estercolar; y en este

estado puede ya hacerse el plantio, que será tanto mas productivo quanto mejor eleccion se haga de materia para él. De otro modo es menester que pasen diez años segun Paladio.

29. Es innumerable la multitud de Veduños (los Rústicos dicen *Vidueños* acercándose mas á la deducion del nombre). Querer conocerlos todos, es conforme á Virgilio, empeño temerario. Solo Democrito, dixo Plinio, pudo proferir que habia comprehendido todas las diferencias que criaba el suelo de la Grecia. Es á la verdad una planta de tal condicïon que degenera facil-

mente, si pasa de mas calor á mas frio, y por el extremo opuesto, inclinándose mas á los sitios cálidos. Para decirlo de una vez se muda con el suelo y con el cielo. Por tanto el primer cuidado del Labrador debe emplearse en hacer los plantios de aquel Veduño que mas bien se atempere con la naturaleza del clima y calidad de la tierra; y es lo mas seguro que no sea traído de muy lejos, pues rara vez se verifica que pase con la misma virtud y calidad que tuvo en el pais de su crianza, y mucho menos si este es diferente en aires, tierra, y aguas. En la
e elec-

eleccion de la materia se han de atender dos cosas: 1. que la Zepa de donde se toma sea fecunda: 2. que el sarmiento se corte de parte genital ó indubitablemente fertil. La fecundidad de la madre se prueba, no en que produce muchas ubas, pues la abundancia puede ser efecto de la magnitud enorme del tronco y frecuencia de puntas y yemas; sino en que cada una de estas formalice muchos brotes, y estos muchos racimos y que no falten en los nietos. Ni basta el exâmen de un año, porque aun las Zepas mas estériles suelen cargar tal vez de fruto. Quatro años

años son precisos para esta observacion ; y la Vid que en este tiempo manifestó una constante fecundidad, no debe dudarse, dice Columela, que es fertil por naturaleza. Esta tal Zepa se señala para sacar de ella la materia, que cortada oportunamente se entierra en sitio medianamente humedo , dexándole descubiertas tres ó quatro yemas hasta que sea tiempo de hacer el plantio.

30. Pero nosotros no solo deseamos abundante fruto , sino tambien que el mosto sea de exquisita calidad. Muchos son los Veduños que tienen acreditada

su natural fecundidad en este pais , como el Perruno , Mollar, Parron de Garrio y otros ; mas ninguno de estos compite en excelente calidad de mosto con el *Moscatel* , el qual es poco frequentado de nuestros actuales Labradores , porque no acude francamente con su fruto : lo que se debe atribuir á incuria y poco estudio de aquellos y no á vicio del mismo Veduño , que en otras Provincias ha acreditado y acredita una maravillosa fecundidad : y siendo la nuestra favorecida por la mano del Omnipotente de un clima templadísimo , aires muy puros , y suelo

112 lo

lo pingüe como el que mas; no hay razon para persuadirse que si el *Moscatel* se cultiva con arte, dexé aqui de manifestar fecundidad, como lo hace en algunas regiones menos benignas. No pretendo yo que sin otras precauciones se establezca el plantio de dicho Veduño tomando materia de qualquier Zepa. Sin eleccion se frustrarian los conatos. Y la Zepa que ya por algun motivo se ha hecho esteril, no puede ofrecer sarmientos fecundos, pues por una razon natural lo producido es de la propia condicion del producente. Mas entre muchas Zepas

pas *Moscateles* alguna ha de mostrarse fecunda, de la que hecha la comprobacion que se expuso en el número anterior, si se saca materia, será de la misma calidad de la madre, y da esperanza cierta de fecundidad, ya se propague en plantios, ó ya por ingertos: pues de uno y otro modo en pocos años se logrará poblar utilmente largas heredas de este exquisito Veduño.

31. Aun no basta lo dicho: Se requiere otra observacion mas sutil, pues no todos los sarmientos de una Zepa aunque sea fecundísima, tienen igual virtud productiva; y ni aun todos son

fértiles, y para decirlo mejor, hay algunos enteramente estériles. Esto lo persuade una razon natural y verdadera. Porque si consta que el Soberano Criador de todas las cosas dió á cada una de las partes del cuerpo vegetal, como al animal sus propios especiales oficios, de modo que ni los ojos pueden oir, ni los oidos ver; y en las plantas son diversos el oficio del tronco y el de la raiz; tambien será cierto que unos sarmientos son destinados á la propagacion de su especie con virtud bastante para este efecto, y otros á la defensa del fruto que producen

aquellos , cuyo oficio egercitan en los cuerpos animales las membranas que envuelven el feto. Siendo lo dicho , como es indubitable , puede tambien suceder que sin aquel motivo salga de una madre fecunda un sarmiento estéril , como vemos hombres inhabiles para la propagacion , aunque el tronco de su origen haya sido fecundo. Supuesto lo referido ; de la Zepa fecunda se han de sacar aquellos sarmientos que nacidos de parte idonea hayan dado muestras de su fertilidad con multiplicados racimos. Estos son los laterales y colaterales , reprobándose aquel

sar-

sarmiento que nace sobre la cabeza de la Vid, pues este aunque tiene buen aspecto, no son correspondientes sus obras; alli disfruta la mejor porcion de la Zepa, extrae un jugo ilibado comunicado sin impedimento desde la raiz; y por lo mismo criado con abundancia y mimosidad, degenera luego que se separa de la madre. Tampoco es fecundo el sarmiento producido de parte dura; y solo aprobamos, como va dicho, los laterales y colaterales, si hubieren dado muestras de fertilidad.

32. A la razon de beneficios se reduce quanto es mover la tier-

tierra desde que se planta el sarmiento. El plantio se debe practicar en Primavera en regiones lloviosas ó frias, y en tierra pingüe, campestre, y muy húmeda; en el Otoño quando es seca y cálida la constitucion del aire, y la tierra es delgada y enjuta, y lo mismo si es collina con mucha pendiente é inclinacion. La marquilla no es ni conviene que sea siempre una: en tierra delgada y ligera es de cinco pies entre los órdenes; en tierra medianamente pingüe, de seis; y en la pingüe de siete. La razon es porque el vino será de mejor calidad, quanto es-

tuvieren mas ventiladas las Zepas, y el sol les entre mas facilmente: las Viñas arrojan mas frondosidad de sarmientos y ojas quanto son las tierras mas pingües: de ahí es que las Zepas en dichas tierras tienen necesidad de mas larga marquilla que las plantadas en las delgadas y medianas. Por la propia razon debe ser mas alto el tronco en sitios húmedos que en los enjutos, y en estos mas alto en parages campestres que en colinas. Todo sarmiento es estéril en la punta superior que los Antiguos llamaron *Saeta*, en cuyas yemas no se forma fruto alguno, y

si

si tal vez se cria, es poco y malo. La fertilidad del sarmiento no pasa de la sexta yema, contando desde la cabeza; por lo que no debe esta doblarse ó torcerse quando se planta en el hoyo dicho sarmiento. Algunas razones hay que obligan á pensarlo así: lo primero, porque es mas cierto el esquilmo del que se plantó sin lesion, que el de aquel que herido y vulnerado se deposita en la tierra: lo segundo porque conviene que prontamente se cicatrice la cortadura que se hizo al sarmiento quando se separó de la madre, y lejos de verificarse esto doblan-

blándole ó torciéndole la cabeza, por el mismo motivo queda imposibilitado de sanar, contrayendo nuevas y peores enfermedades, pues pudriéndose la médula de la porcion curva del sarmiento, se da entrada á las hormigas y otros insectos, que despues taladrando el tronco vician la Vid, la hacen esteril y acortan su vida: y lo tercero, porque siendo como es cierto que toda materia solo es fecunda hasta la sexta yema, es consiguiente que el que dobla ó tuerce en el hoyo la cabeza del sarmiento, queda privado de una ó dos yemas útiles, hallándose

dose despues en la necesidad de aprovechar otras tantas de la Saeta, de que resulta hacerse esteril la Viña, ó mucho menos fecunda de lo que seria plantando el sarmiento entero y derecho.

33. Es la Viña, dice Columela, una planta delicada, tierna, y la que menos tolera los descuidos del Colono: ella sola acaba con su vida, convirtiéndose en frutos, si aquel no le va á la mano y la detiene. Quando es nueva y mientras no llega á la edad de Zepa dura, de tal modo se atrasa si no se le administran los beneficios necesarios,

rios, que no puede corregirse aun á costa de grandes gastos. Por lo que conviene extremada diligencia en su infancia; y en primer lugar la pide en cultivarle el suelo una vez cada mes desde Marzo hasta Octubre los cinco primeros años, y en cada uno de ellos se ha de alumbrar en este último mes para que reciba aguas, tercia y media de profundidad, cortándole las raíces delgadas que arroja cerca de la superficie para que meta por abaxo. Despues de los cinco años bastará que se alumbre en cada tercero, y entonces es superflua dice Columela, la caba
de

de lomo ó de liños entre los órdenes que se acostumbra hacer en España; y se practicará esta en llano, pues las alumbbras han suplido por lo mismo que se pretende con dicha caba de lomo interordinal. Pero pidiendo la razon de gastos una prudente moderacion en ellos, es menester definir los que precisamente necesita la Viña, consultando al mismo tiempo los intereses del Colono. Yo encuentro muy arreglada en esta parte la sentencia que pronunciaron Celso y Attico citados de Columela. Dixeron estos Autores que así la Vid como otro qualquier

arbol fructífero tienen tres movimientos naturales , uno para impregnarse ó abrojarse , otro para florecer , y el tercero para madurar el fruto. Estos dichos movimientos se han de excitar, continuan, con cabas, porque la Naturaleza dexa de obrar lo que quiere si no se le ayuda con la fatiga y con el arte. Asi que segun estos ajustados pareceres, tres han de ser los beneficios que se le administren á la viña ordinaria , es decir , la que ya ha salido de su infancia; uno en el otoño , otro antes del equinocio de Primavera , y el tercero antes que madure el fru-

10. Estos no en todas partes han de ser de una igual profundidad; mayor en tierras densas y colinas que en valles y sitios húmedos. (a)

34. Sin embargo que las tres cabas que dixeron Celso y At-
tico

(a) Siendo el fin de las cabas mover bien la tierra para que se pudra y resuelva cociendo la superior con la de la segunda costra, deberán demolerse los terrones hasta dexarlos reducidos á polvo, facilitando de esta forma la circulacion de los jugos, para que sin impedimento puedan llegarse á las fibras de las raices y subir por el tronco de la Zepa. Esta doctrina repetida muchas veces en Columela se dirige á extinguir el abuso que reyna en casi todos los Pueblos de esta Provincia, de egecutar las dichas cabas aterronadas, cuya costumbre es viciosa y muy perjudicial.

tico sean suficientes para conservar la Viña, no se ha de negar que esta será mas ventajosa, si se adelantan beneficios de esta clase. Siempre fructificará mas quanto sean mas y mejores las cabas, porque ella en frase de Columela (*lib. 4. cap. 3.*) paga al Colono grandes premios por sus gastos y diligencias. Lo dicho se convence por el caso que refiere Grecino alli mismo citado del Escritor Gaditado. Dice que oyó á su padre que un cierto Paridio su vecino, natural de Aquisgran, padre de dos hijas, poseia una Viñeria, cuya tercera parte dió en dote á la mayor

yor para casarla, y sin embargo cogia de los dos tercios restantes los mismos grandes frutos que de toda solia coger. Casó á la segunda, y le cedió la otra tercera parte, y no obstante no decrecieron los réditos antiguos: y la razón es, porque conforme iba minorándose la hacienda, doblaba y redoblaba los beneficios. Estos afirma el propio Columella (*de arbor. cap. 12.*) en la Viña no tienen término, y á proporcion es mas y mas abundante su esquilmo. Sobre las tres cabas prevenidas por Celso y Attico quiere nuestro Gaditano otra quarta caba que se ha de admi-

mi-

ministrar despues que se hayan
 madurado las ubas, con cuyo
 polvo, dice, se defienden estas
 del sol y de las nieblas: mas
 para que se logren estos efectos,
 continúa, ha de practicarse este
 último beneficio en las horas que
 el sol no caliente mucho, que
 es decir, por la mañana y á
 la tarde. Virgilio comprehendió
 enérgicamente, como suele, en
 dos solas palabras las tres, las
 quatro, las siete y las perpetuas
 cabas que se deben dar á las
 Viñas: *Terque quaterque* (Georg.
 2. v. 399.) Las tres son las que
 bastan para su conservacion,
 conforme á los citados Celso y

At-

Attico, y se llaman cabas ordinarias: la quarta nos acaba de informar Columela se requiere para defender al fruto de los soles y nieblas con el polvo que se levanta: Si se suman las tres y las quatro resultan siete que son las mismas que este Escritor dixo (*lib. 4. cap. 5.*) ser un moderado cultivo para una Viña bien cuidada: y multiplicados tres por quatro, sacamos doce, que es decir, todo el año, siempre se ha de estar moviendo la tierra de esta planta; y para que no se dude de que este es su pensamiento, lo explica seguidamente (*v. 400.*) *Æternum*

fran-

frangenda bidentibus, y en esto convienen todos los Autores, añadiendo Plinio escupulosamente (*lib. 17. cap. 22.*) que con tanto cultivo se enternecen demasiado los racimos, alegando á su favor la autoridad de los mas sabios sin nombrar á ninguno: *Peritiores affirmant, si justo sæpius fodiatur in tantum tenerescere acinos, ut rumpantur.*

35. Los expresados Celso y Attico (*ap. Colum.*) juzgaron que no se debia cortar el brote que la Viña arrojaba el primer año. El mismo Columela dice que es mas acertado podarla, dexándole una sola materia, y en ella

una ó dos yemas, en el segundo año dos, y en el otro tres ó quatro. De este modo arraigamas el sarmiento, se apodera mejor de la tierra, y adquiere valentia y robustez para llevar fruto en adelante: de lo contrario siempre se cria endeble, da poco esquilmo y vive menos. El primer cuidado en esta parte debe ser que la Zepa tome fuerzas, y luego es consiguiente que su fruto sea copioso. Ni se discurra que este método es gravoso al dueño, pues sobre asegurarse con él la Viña para muchos años, en pocos restituirá esta quanto se le perdonó en los primeros

meros. Mas nunca se han de soltar los diques á dexarle muchas yemas: Siempre se ha de ir sujetando. No tuvieron razon (dice Columela) Caton, Stolon, Saserna, y Virgilio para mandar que al primer año de postura no se cortase cosa alguna á la Vid: menos la tuvieron para ordenar que al segundo se cortase todo el sarmiento hasta la superficie de la tierra, de modo que hacian brotar el planton de parte dura, cuya costumbre ademas de otros perjuicios, causa el de hacer estériles á las Viñas. Aun dura este abuso, y á su resulta llaman brote, ó estar de brote

brote la Viña. Magon á quien siguieron Celso y Attico, afirma que la poda de primavera es mas util que la del otoño. Columela dice que si la region es templada, se practique aquel beneficio despues del 15. de Octubre quando estan ya los sarmientos maduros: mas si el clima es frio, que se difiera hasta mediado Febrero. Yo tengo por mejor la poda practicada en la menguante de la Luna de Enero por los motivos que voy á proponer.

36. Columela (*lib. 4. cap. 10.*) dice que la poda de otoño es mas natural en regiones templadas;

das; y en el cap. 23. confiesa ser indubitable que la poda temprana excita en las Zepas menos frutos y mas materias, y que quanto mas tarde se podaren estas, darán mas frutos y menos ramas: para lo qual no alega otra razon que la de ser esta la naturaleza de dicho arbusto. Yo intento descubrir esta razon natural, y si no lo consiguiera, desde luego cedo gustoso la palma á quien con mejor felicidad logre comprehender y explicar este punto fisico á beneficio de nuestros Labradores, en cuyo obsequio no me rezeló aventurar el siguiente discurso.

37. Digo pues , que el fruto de la Vid , como de otro qualquier frutal , se forma del jugo mas puro y delgado que á efecto de una cierta continuada circulacion ha concebido virtud seminal , el qual es capaz de egercer sus especiales funciones dentro de los vasos ó yemas destinadas para dicho fin si hace remanso en ellos en tiempo oportuno. Los sarmientos se mantienen llenos de su jugo por todo el tiempo del Otoño ; y solo desde que principia el Invierno, se retira aquel á las raices , de tal modo que las saetas ó puntas quedan enteramente exhaustas y

enjutas hasta que fenece la bruma. Pasado el Invierno, y quando ya principia la Primavera, vuelve á circular el jugo por los sarmientos viejos ; y es verosímil , si no certísimo , que dicho primer jugo es el mismo que el año anterior habia circuido , y ya purificado habia retrocedido al tronco y raices para alimentarlas mientras duraron los frios, en cuyo tiempo entorpecidas las raices , ninguno ó poco jugo nuevo pudieron atraer sus tubos: y digo que es el mismo , porque estando aquel digerido y purificado y por consiguiente siendo mucho mas sutil , precie-

samente ha de penetrar con mas prontitud y facilidad que el jugo craso por los tubos y fibras del tronco y sarmientos. En esta suposicion , si la poda se egecuta en el Otoño despues de cogido el fruto, y quando ya maduro el sarmiento, suelta la oja vieja, (porque hacerlo inmediatamente despues de la vendimia es enorme desacierto) parece innegable que la Zepa pierde una gran porcion de jugo puro, sazonado y casi seminal, que acompaña al sarmiento cortado, que por lo mismo este tal sarmiento mas que otro es util para planta ; pero por la propia razon

tambien la *Zepa madre* presentará menos racimos en la cosecha siguiente, pues la mayor parte del jugo que mande á sus vasos ó yemas, será craso é indigesto, del que atraigan sus tubos de la tierra, y del que aun no se ha adelgazado y purificado con la circulacion, idóneo solamente para criar materias y ojas. No sucede esto en la poda que se practica en la menguante de Enero, porque recogido aun el jugo seminal al tronco y raices, (se entiende la parte mayor y mas principal, pues siempre queda alguno en los sarmientos) dexan toda la sustancia en la *Zepa*;

y sus vasos ó yemas se impregnarán al tiempo regular de un humor seminal y puro, con el qual se formará mayor porcion de racimos y menos rama, porque es muy poco el jugo craso que asciende acompañado del delgado y sutil.

38. Yo he observado que las Viñas podadas en la menguante de Enero brotan mas temprano que las que se podan en el Otoño: lo qual proviene de que en estas mas que en aquellas es pesado el curso del jugo por craso é indigesto, de donde se infiere mi proposicion de que en las primeras circula el humor
puro

puro y seminal que se habia digerido en el año anterior, el qual pierden las segundas cortándose los sarmientos antes que aquel se haya recogido al tronco y raices. Plinio parece que tambien sufraga á nuestro pensamiento. Hacese cargo este grande hombre (*lib. 17. cap. 22.*) de la opinion de Columela (*lib. 4. cap. 23.*) acerca de la poda preprópera ó muy temprana, y la impugna diciendo, que esta nunca debe egecutarse, conforme á una razon natural, antes que aparezca la constelacion *Aguila*, que es á los 7. de Diciembre, como expone Dalecambio (*ibi:*) y aun-
que

que no declara esta razon natural, es verosimil no haber tenido otra que la que anteceden-
temente dexo indicada, pues en el *lib. 18. cap. 26.* vuelve á tocar la especie, y advierte que la poda ha de estar practicada en el equinoccio de Primavera: y es sin duda, porque en este tiempo están ya los sarmientos llenos de jugo como tambien antes del 7. de Diciembre; y si en esta conformidad se cortan, no puede negarse que se infieren á la Vid grandes daños privándose tambien el Colono de mucha parte del esquilmo. No debiendo pues practicarse la poda
antes

antes del 7. de Diciembre segun Plinio citado, ni desde el 13. de Diciembre hasta el 13. de Enero conforme á un precepto de Columela, (*lib. de arborib. cap. 10.*) se sigue que la mas razonable y util ha de ser la que se egecuta despues de mediado Enero, y especialmente en la menguante de su luna, como se infiere del propio Columela (*loc. cit.*)

39. El Podador prudente debe hacerse cargo de la edad de la Viña, corpulencia de la Zepa, calidad de la tierra, cantidad de befcios, y lo demas que conduzca á saber el modo que se ha de observar en la poda, pues
esta

esta se ordenará larga ó corta segun pidan las referidas circunstancias. Tres son las obligaciones de este oficio : primera , que la Viña sufrague al dueño los gastos , zelo y diligencia : segunda, que no se acelere la vida á la Zepa : tercera , que esta crie buenas materias en sitios oportunos para el año siguiente. Es buen repartimiento el que destina á la Vid quatro puntas distribuidas por los quatro vientos principales. Cada punta puede tener al lado una guia de reserva que sustituya si faltare el brazo principal. El respectivo al Septentrion debe estar menos cargado,

do, y este lado se debe herir quanto menos se pueda, porque los frios y las nieves le ofenden mucho. El brazo Meridional se dexará mas acompañado de materias y yemas, para que su frondosidad defienda á la Vid de los ardores del Estío. Los respectos de Oriente y Occidente no tienen entre sí diferencia, porque reciben al Sol igual número de horas. Previniéndose que es naturalmente perjudicial, y por lo mismo muy reprehensible la costumbre que va prevaleciendo de varear las Viñas. Es mas conveniente, dice Plinio, cargarlas de puntas que dexar una sola vara.

40. Tambien compete al oficio del Podador el librar á la Vid de los pámpanos inútiles é infrugíferos ; y no es menos la prudencia y ciencia práctica que se requiere á este propósito, que la que es necesaria para egecutar utilmente la poda. La despampanacion , dice Columela (*lib. 4. cap. 27.*) es mas beneficosa á la Vid que la poda misma, porque esta , aunque es medicina, la vulnera y recorta , mas aquella sin lesion la defiende de unos chupones que al siguiente año dificultarian mas el despojo y la distribucion de las materias fructuarias ; y sobre todo porque
de

desembarazada la Vid de los brotes inútiles , en que habia de gastar mucha parte de su jugo, lo emplea todo en nutrir su fruto , y lo sazona con mas comodidad. Paladio (*mes de Mayo cap. 2.*) afirma que esta operacion contribuye para que las ubas se crien mas pingües y maduren mas facilmente. Mas para lograr estas utilidades debe considerar el Podador quáles sarmientos convendrá ó no dexar para materias del año siguiente, y si la Vid ha cargado de mas frutos que los que puede criar sin atraso ni daño ; pues en el caso de arrojar un esquilmo enorme

y excesivo, será menester aliviarle, cortándole parte de aquel, para que madure cómodamente el restante, y ella quede con bastante virtud para fructificar en los años venideros. El tiempo del despámpano es segun Columela (*lib. 4. cap. 7.*) quando los brotes son tan tiernos que se arranquen á un leve impulso de la mano, y en el capítulo 28 dice que se ha de egecutar antes de cerner, y que se repita quando haya limpiado la flor. Estos oficios piden cuidado é inteligencia; menos se necesita para despuntar los sarmientos, y reprimir por este medio su loza-

nia, y arrancarle los chupones del tronco, pues estos perjudican sumamente á la Zepa, y roban el jugo á los sarmientos útiles.

41. Es prudencia en el Agricultor hacer su plantio de aquel Veduño, que mas conviene por su buena calidad y fecundidad, sin mezclar otros de diferente especie; pero es tambien discreta providencia acompañar su Viña de varios Veduños, porque jamas sucede ser el año tan templado que no ofendan las tempestades á este ó al otro género, pues si es seco, padece el que desea humedad, y opues-

tamente; de modo que siempre se experimenta algun contraste en las Viñas: Por lo que importa al Colono tener la suya compuesta de diversas clases de planta para librar de esta manera á alguna de ellas de las injurias del tiempo: mas estas no deben pasar de quatro ó cinco, siempre en mayor número la de mejor calidad. Dichas diversas clases no se han de poner promiscuadas en la Viña, sino con separación por canteros ó liños, por muchas razones: lo primero, porque es mas agradable el aspecto de una cosa distinguida por sus especies diferentes, que el

el de la que las tiene confusas y mezcladas: lo segundo y mas importante, porque las ubas de diversas especies florecen y maduran en distintos tiempos, y si los Veduños estan promiscuados, es preciso que la vendimia se haga siempre viciosa, pues cortándose y pisándose junto el fruto de todos, el licor de ellos saldrá con pésimos é irremediables resabios, y aun quando se espere á que madure la uba tardia, tambien atrasa el dueño considerablemente, porque mientras tanto embebe mucho la temprana, y no es poca la que se pasa y seca. La tercera razon es, que

que no á todos los Veduños se les administran unos propios beneficios , y la poda en unos es mas larga , y en otros mas corta ; y como estas operaciones se egecutan quando ya se ha caido la parra , es dificultosísimo conocer y distinguir las clases para aquel efecto , si estan promiscuadas. No asi quando por canteros se distinguen las varias especies , que entonces no puede haber duda de los beneficios y poda que requiere cada una conforme á su calidad , fuerza , y esquilmo del antecedente año. Y finalmente , porque estando separados los Veduños puede lograrse

grarse hacer vinos de cada clase de uvas, y darles el valor y estimacion que merecen por su respectiva calidad y condicion.

42. Quando las Viñas se infestan de pulgon, el remedio es untar la cabeza de la Vid con las heces líquidas humanas mezcladas con dos terceras partes de agua. Otro remedio escribe Caton, y es cocer dos arrobas de alpechin hasta que quede tan espeso como la miel, y apartado echarle una tercera parte de betun y una quarta parte de azufre, y todo revuelto ponerlo otra vez á cocer con poco fuego distante de qualquier cosa que se pueda incendiar.

cendiar. Y con esto se unta la Zepa , como dige , y muere el pulgon.

CONVERSACION VI.

1. SON tan amenas las dilatadas anchuras de la Campiña, que apenas siente la fatiga ni el cansancio quien divertido en registrar su hermosa variedad observa atento y curioso el orden admirable con que la Naturaleza obra en todas y cada una de las plantas. Vida feliz la del Agricultor, cuya inocencia han envidiado los mas nobles Personages del mundo. Porcion la mas util por mas sana y de mejores costumbres son los Rústicos en los Pueblos, como aseguran Escritores

tores juiciosos; valerosos Soldados, fieles, constantes, y de zelo infatigable: ellos no conocen la delicadeza ni melindres, y como endurecidos en el trabajo resisten con vigor qualquier incomodidad: la cobardia en ellos es afrenta, y el miedo les tiene respeto. Por eso en Roma las Tribus rústicas se reputaban de mejor condicion que las urbanas. Mientras que aquella Cabeza del mundo gentil se gobernó baxo de esta conducta; mientras que no tuvo otro comercio que las simples producciones del campo; mientras que los premios de una victoria fueron conceder á los

Veteranos tierras para el cultivo; y en fin mientras que los Guriós y Fabricios, Serranos y otros hicieron profesion de Agricultores, fue dichosa aquella grande y respetable República; porque no estudiaban menos en manejar el arado, que en vibrar la lanza; despues de los afanes y sudores de una sangrienta guerra, se remitian para el descanso al cultivo de la tierra, constituyéndose Maestros de sus Vilicos, Mayordomos, ó Capataces, é instruyéndolos en las reglas y economía de la Agricultura, medio unico de hacer util un ramo tan necesario para la con-

ser-

servacion de los Estados.

2. Infeliz es el Dueño, dice Caton, que aprende de su Capataz. Debe este, si, ser inteligente en toda la agricolicion, pero no presumirse mas instruido que su amo: ha de ser docto en la Agricultura, mas no se ha de persuadir que sabe lo que verdaderamente ignora, cuidando siempre aprender y adelantar en todo, porque si la ciencia en esta facultad es de una importancia y aun necesidad considerable, es sobremanera mayor el atraso que se infiere á los intereses del Colono quando son las operaciones imprudentes y temerarias.

rias. Lo esencial en qualquier negocio es saber lo que conviene hacerse, y mucho mas en la Agricultura, en la que, conforme á Columela, acarrean muchos perjuicios al dueño las facultades y la voluntad sin ciencia, tres circunstancias inseparables que caracterisan á un Labrador perfecto. Tales eran algun tiempo Dueños y Capataces.

3. Preguntaba en cierta ocasion Socrates, dice Xenofonte, á Simacho (*Ischomacho* leemos en Columela) que si importaria mas al Colonó comprar un Capataz instruido en su oficio, como otro qualquier obrero, ó convendria
que

que el Amo le enseñase la facultad de labrar el campo y las demas obligaciones de su encargo? A que respondió Simacho en estos precisos términos: „Yo
„ soy , ó Socrates , el Maestro
„ de mis Mayordomos y Aperadores , porque aquel á quien
„ sostituyo en mi lugar y hago
„ Vice-gerente de mi zelo y diligencia , este debe saber y
„ entender lo mismo que yo.” El mismo Simacho afirmaba que nadie tenia disculpa para ignorar los preceptos de la agricultura y que todos debian saberlos. Muy de otro modo piensan los Labadores de nuestros siglos.

Se reputan impertinentes las reglas establecidas en fuerza de una razon natural y de una prudente sabia observacion para labrar, sembrar y plantar con aprovechamiento; y despreciando generalmente las teorías, hacen tambien despreciable, quanto está de su parte, con el mecanismo de sus operaciones á un arte tan noble, tan util y tan necesario. No son aquellas, es verdad, suficientes por sí solas para perfeccionar á un Agricultor, se necesitan los experimentos; mas para hacerlos y fundarlos se requiere un conjunto de principios teóricos, pues de lo contrario

se atribuyen al tiempo bueno ó malo, v. g. los efectos que verdaderamente han tenido otro principio. Y quando en virtud de la que llaman experiencia pasan á practicar sus desatinados proyectos, sucede lo que todos ven, frustrarse los conatos, prorumpiendo luego que no hay cosa alguna cierta en la agricoltacion, y que todo pende de la casualidad. ¡Necio modo de entender las cosas! Niegan el orden permanente y eterno que Dios proveyo en todas ellas, solo porque no comprehenden el que admirablemente guarda la Naturaleza en sus producciones. Les fal-

ta instruccion , carecen de principios , y quieren que se les hagan accesibles tales arcanos que apenas alcanza un entendimiento fecundado de teorías y practicamente versado en los experimentos de todas ellas. ¿ Sucede asi en todas las otras facultades ? ¿ Solo con querer saber , se aprende ? Debe pues , decirse que el arte de la agricultura es uno de los mas árduos y vastos , que la vida de un solo hombre no es bastante para poder superarlo , ya se miren todas sus partes juntas , ó ya se considere cada una de ellas particularmente. Mas esta dificultad no debe aterrarnos ,

ni por eso hemos de abandonar una facultad tan necesaria para la vida, porque como dixo Ciceron, no es poca gloria poseer qualquier parte de una cosa que en sí y por sí es verdaderamente grande. Lo primero en todas las facultades es aprender las teorías; despues se sigue la práctica, y sin ellas todos son yerros. El uso y la experiencia dominan en las artes, y no hay ciencia que se aprenda sin errar, dixo Columella, pero la direccion del Maestro con sus preceptos teoricos-prácticos hace restituir al Discípulo á la senda segura del acierto. Si nuestros Labradores quie-

ren

ren lograrlo en sus rústicas operaciones, el modo es que se dediquen á saber su facultad por los principios, sin los cuales son temerarias y nada seguras las observaciones y experiencias: imiten á Simacho, y velen sobre sus labores, pues con este método pueden confiar, naturalmente hablando, que les serán útiles é interesantes sus afanes y exfuerzos.

4.º En la presente Conversacion me he propuesto tratar de los sembrados de trigo, granos y semillas, sin intimidarme que Alonso de Herrera lo haya desempeñado sabiamente en su ya citada

tada

tada obra ; porque yo pretendo referir lo que pertenece á este ramo con alguna novedad útil y curiosa , y digo con novedad , en consideracion al modo con que han hablado de él así Herrera como el Autor de la Agricultura del Prior ; pues con referencia á los Príncipes Geopónicos Griegos y Latinos , confieso que en ellos he aprendido quanto se ha dicho hasta aqui y se dirá adelante , á excepcion de tal qual observacionsilla mia que tambien va apoyada con la doctrina de dichos Antiguos. Para proceder pues metódicos en el asunto de esta Conversacion , la

di-

dividimos en quatro especulaciones: primera, aradas y sus tiempos: segunda, eleccion de granos y semillas: tercera, tiempo oportuno para sembrar de cada especie: quarta, vicios de los sembrados y sus remedios.

§ I.º

5. **N**O es otra cosa, dice Columela, el cultivar que fermentar y resolver la tierra. Ferméntase y se pudre con las buenas aradas: lo afirma Virgilio, quien sin duda lo leyó en Caton. Pregunta este grande hombre en su severa Agricultura (cap. 61. alias 62.) ¿qué es lo primero que influye

fluye en el buen cultivo? y responde: la arada buena: ¿qué es lo segundo? la arada: ¿y lo tercero? la estercolacion. De modo que arando bien se logra hacer fecundo el campo qual lo deseaba en sus *Georgicas* el Poeta citado para la sembrante de trigo, esto es, tierra fermentada, podrida y resuelta. ¿Pero de qué manera se ha de egecutar esta arada para que obre tales efectos? la respuesta es facil, y la pone alli mismo (*Georg. 2. v. 203.*) Virgilio, *presso sub vómere* quiere decir, profundísima y unida. Que la arada sea profunda lo encarga Plinio al Labrador, pre-

viniéndole (*lib. 18. cap. 19.*) que egercite en ella todas sus fuerzas: *vi omni arato: y mas adelante: el Labrador quando ara, si no carga el cuerpo sobre el arado, no cumple con su obligacion: arator nisi incurvus prævaricatur.*

Entre nosotros tuvo algun tiempo uso esta regla: lo convence un adagio castellano: *Si quieres bien arar haste de encorvar.* Que haya de ser unida la arada sobre ser prevencion de todos los Autores, lo persuade una razon natural; porque de no egecutarlo asi resultan camellones, esto es, tierra sin romper entre dos sulcos, y por consiguiente cruda;

y como el arar bien es para excitar la fermentacion en la tierra, cociéndose ella entre sí hasta resolverse y podrirse, es preciso concluir que la arada no solamente debe ser profunda sino tambien unida, la qual asi egecutada, puede esperarse lo que nos asegura Columela, á saber, mayor incremento en el grano, y aumento en la medida. (a)

6. En

(a) Es digna de notarse y de nombrarse en la práctica esta curiosa y útil prevención de Columela hablando de las aradas. Dice (*lib. 2. cap. 2.*) que el Operario debe llevar el arado derecho y de lleno y traerlo obliquo y ladeado alternativamente, con el fin de que se rompa bien la tierra que media entre sulco y sulco, que no que-

9. En las Medallas de Obulco publicadas por el Reverendísimo Enrique Florez se pone á la vista la forma del arado y reja que los de *Porcuna* usaban antiguamente, y por ellas aprendemos que nuestros Béticos araban hondo y unido, pues la construccion y manera del arado y reja es tal, que aun de propósito no pudiera practicarse superficial dicho beneficio. Para esto uncían los bueyes por el cuello, de que nos instruye el yugo que tambien reconocemos en las referidas Medallas, „ pues lo profundo del „ arco,

queden camellones, y consiguientemente que toda se mueva y resuelva.

„ arco , dice el Padre Florez ,
 „ solamente conduce para la cor-
 „ pulencia del cuello : y asi lo
 „ usan hoy en las mas partes.”

El abuso de uncir los bueyes por la cabeza es reprobado , afirma Columela , por casi todos los que han escrito de rusticacion ; y la razon es , prosigue , porque aquellos tienen mas poder en el cuello y pecho que en las puntas y cabeza , la qual atormentada con las ataduras y tirantez del arado apenas pueden herir la superficie : mas uncidos por el cuello , obran con todo el cuerpo , tiran con todas sus fuerzas , y hace el arado profundos

sulcos. De este mismo abuso que se halla introducido en la Beturia, y de arar con mulas y burros, que es mucho peor, proceden en gran parte las malas cosechas que experimentamos; porque endurecida la tierra por falta de labor, se hace impenetrable á las tiernas raices del trigo y semillas; y cruda aquella por no haberse rompido bien, no sugiere jugo puro suficiente á la nutricion de los sembrados: por lo que estos, mantenidos unicamente en la superficie y tambien por su mala condicion, no pueden resistir el destemple de los tiempos, pasmándose con
las

las lluvias si no son muy moderadas, arrebatándose con el calor, si tal vez es excesivo. Lo diré de una vez: nuestras cosechas seran siempre muy escasas, porque se espera que Dios haga el milagro de acomodar los tiempos á la desidia, incuria y poco zelo presente.

7. Sé muy bien que Columella (*lib. 6. cap. 37.*) dice que con las mulas y caballos suelen hacerse bien las aradas: tampoco ignoro que en el *lib. 7. cap. 1.* tratando del burro declara que con él se araban las tierras blandas y fáciles como son las de la Bética y la Libia; y que Var-

ron

ron (de re rústic. lib. 2. cap. 6.) entre sus utilidades dice que era una la de poder ararse con él las tierras ligeras, como se usaba en Campania. Pero nosotros hablamos del mejor modo de cultivar el campo, y este no es otro que el que se egecuta con bueyes, como (dixo Columela. Tambien queremos imitar á los antiguos Béticos, pues ellos conocian la calidad de la tierra, y fueron felices en disfrutar las abundancias de su suelo: estos se lisongean en las Medallas, que batieron las Ciudades de esta Provincia, de que egecutaban sus beneficios con bueyes: jamas

vemos en ellas al macho ni al jumento tirando del arado; siempre aparece la yunta. No negaremos que tal vez usaron de la canga; pero esto sería para sembrar algunas semillas que pidieran poca profundidad, como del heno griego advierte Columela (*lib. 2. cap. XI.*) que para sembrarlo solían romper la tierra con *minimos arados*, porque es de calidad que ama la superficie. En estas ocasiones era prudencia usar de las cangas, pues no debía ocuparse una yunta en tirar un arado *mínimo* ó muy pequeño, que por lo mismo no se podría sujetar á formar los sul-

cos unidos y espesos, como explica el citado Columela. Habia otro arado no *minimo*, sino medio entre este y el *curvo* de que hablan Lucrecio, Virgilio, Columela, Plinio, y Claudiano, y nos proponen las Medallas de *Porcuna*. Llamábase *menor*, y se usaba por los que uncian á los bueyes por las puntas, como se deduce de Columela (*lib. 3. cap. 2.*) Nuestros Béticos indubitablemente los uncian por el cuello: se convence por las Medallas de sus Ciudades, en las que nunca vemos ligadas las puntas ni cabezas de la yunta, y tal vez se observa al buey en ademan
de

de doblar el cuello ácia la parte afuera del sulco, como en las de *Carthago* Tabl. 9. n. 6. y otras muchas de la obra del Padre Florez; lo que no podria hacer estando ligado por la cabeza y puntas. (a)

8. Una

(a) Previene Columela (*lib. 2. cap. 3.*) que en soltando á los bueyes del yugo se les levante el pellejo del cuello, se les confrique y no se espere á que se pegue á la carne, porque ofende mucho á dichos animales esta especie de enfermedad. Pero si se les sentare el arado y se hincharé el cuello, el remedio es, conforme á Vegecio Renato (*lib. 1. cap. 63.*) cocer en agua unos tallos de cebolla, ó las cebollas mismas, y calientes quanto se pueda aguantar, ponerlas sobre el tumor y ligarlas con una faja: con lo qual se resolverá la hinchazon dentro de una noche. Y si se

8. Una sola virtud les ha quedado á los actuales Labradores, que es mal estercolar algunas tierras que estan cerca de los poblados: y estos son todos los adelantamientos que hemos hecho en mas de mil y ochocientos años en orden á las labores del campo. Del arar bien, que es lo primero en el buen cultivo, nos hemos baxado á lo tercero, que es singularar, (porque se araña) hacer una estercolacion semejante á dicho beneficio. Este modo tercero de cultivar es vicioso, y

Tom. 2. La cobatiza se

hubiere hecho llaga se pone sobre ella una porcion de lechuga marina majada con sal, segun Columela lib. 6. cap. 15.

se necesita otro milagro para que no sea perjudicial. Es verdad que en años muy templados las tierras que tienen estiercol crían mejores pegujales que las que no se han pestercolado, pero también tienen en sí de ventaja y mas costo al dueño este último fomento. Dichas tierras se arrebatan primero con el calor excesivo, y se pasan con las lluvias, si tal vez son algo copiosas, cooperando para todo el propio estiercol; pues siendo las aradas superficiales y los sulcos apartados, se queda aquel por cima mal mezclado con la tierra, ¿y qué sucede? en tiempo

po.

po de sequedad ayuda á gastar la humedad de las lluvias, y quando vienen los calores concurre á quemar y arrebatarse los sembrados. Si el año es abundante de aguas, como el estiércol se echa en la tierra sin haberse cocido, y aunque lo estuviera, no fué bien mezclado con una arada profunda y unida; luego que se retiran las lluvias empieza á fermentarse, con cuyo calor y el del tiempo se abrasan las delgadas raices, que no han podido tomar tierra ácia abaxo por la falta de beneficio. Convengamos pues, que sin este es muchas veces nocivo el estier-

tiereol por lo más costoso y por sus fatales efectos en caso de no ser el año templado. Pero aunque este lo sea ¿donde estan aquellas maravillosas cosechas que tanto ponderan los Geógrafos de nuestra Betica? Lo comun, dice Plinio, era venir á ciento por uno. Compárense ahora con las presentes, y si bien se mira, hallaremos la misma rebaxa que los Labradores han hecho en la calidad del cultivo. Quando el año es colmado, apenas acuden las sementeras á diez por uno; y esto es, porque los beneficios son ahora diez tanto menos buenos que los que

que hacian los antiguos Béticos. (a)

9. Pasemos ya á reconocer el tiempo en que estos se deben egecutar. La tierra como los animales de todas especies, tiene tambien sus impulsos para la concepcion y fermentacion y los granos para su herborizacion. Todo el empeño del Agricultor debe ponerse en conocer y aprovecharse de aquella disposicion, porque si dexa pasar esta precisa coyuntura, no bastarán esfuerzos ni di-

(a) Quando la tierra que se ha de estercolar es de inferior calidad, conviene (dice Columela lib. 2. cap. 5.) no egecutarlo hasta que se haya arado de primer hierro.

diligencias para remediar todo el atraso que ciertamente se sigue. Pero antes es preparar las tierras con buenas paradas para que se pudran y resuelvan. El primer beneficio se llama barbecho, y es quando se rompe la tierra herial, ó que ha estado sembrada en el año anterior. En sitios y climas cálidos conviene egecutarlo en Enero; en los que son frios se difiere hasta la Primavera. En aquel, las tierras secas y enjutas; y en esta, las uliginosas y mojadas. La tierra densa y la pingüe mas temprano que las ligeras y floxas. En parages muy cálidos y de pocas

lluvias, es mejor barbechar las tierras gredosas y las desustanciadas entre el solsticio y equinoccio del Otoño: donde son pocos los calores y frecuentes las lluvias, es mas util egecutar este beneficio en el Verano, si el campo es pingüe y de muchas yervas. Con la prevencion de que nunca se ha de arar ni cabar tierra *lodosa*, esto es, la que aun no ha embebido la agua lluvia, porque se aprieta demasiado, y se abre en grietas; ni tampoco la tierra *cariosa*, que es quando las lluvias solo han penetrado en la superficie; pues afirma Columela que las prime-

ras

ras se inhabilitan para sembrarse en todo un año, y las segundas se esterilizan por tres años continuados. Al cada paso que andamos se nos presentan nuevos motivos de abatimiento y humillacion, y de reconocer la limitacion de nuestros alcances, avisándonos la misma Naturaleza por medio de sus acostumbrados fenómenos que admiremos las obras del Criador tanto mas excelentes, quanto son mas pequeñas las cosas en que quizo manifestar su infinito poder y sabiduria. Alabémosle pues, en sus eternos juicios, sin presumir

escudriñar los designios de Dios, confesando que todo lo crió por un efecto de su bondad suprema para su mayor exáltacion y gloria, y á beneficio de los hombres. Mas este debido reconocimiento no se opone á que nosotros procuremos inquirir la virtud y eficacia natural que ha impreso en la tierra para producir, y los vicios que pueden ofenderla en alguna de sus partes, pues de este modo proporcionaremos remedios que corrijan aquellos vicios, para disfrutar mas bien los favores que nos dispensa la Providencia.

II. Abunda la tierra de diferentes

rentes jugos que emplea en nutrir diversas plantas. Suele apurarse alguno de ellos por la repetición frecuente de una propia semilla, y entonces se hace estéril en aquella línea, aunque puede no serlo para otras especies: y en efecto cansada la tierra de criar trigo, v. g. no por eso habrá de estarlo para nutrir el garvanzo ó la haba. Con esta alternación descansa la tierra, como dice Virgilio (*Georg. I. v. 82.*) pero adquiere mas sales y jugos haciéndola cesar uno y dos años, ya dexándola de corteza en el primero, y ya cultivada en el segundo. Todo esto parece mas

regular que lo que dice Columela suceder á la tierra que se ara y caba muy mojada , y á la que despues de grandes secas y calores , solo humedecen las lluvias la superficie , á la qual él llama *cariosa* ó varia. La primera afirma que se hace infecunda por todo un año , y la segunda por todo un trienio: la experiencia lo enseña, y él quiere fundarlo en algunas razones que ya vamos á ver.

12. „ Quando se cultiva la
 „ tierra muy mojada , dice (*lib.*
2. cap. 4.) „ se pone inhabil para
 „ otro beneficio y tambien para
 „ la sembrante ó plantio , por-
 „ que

„ que se hace limosa y lodosa.”
Aqui no alega razon fisica. Me parece que esta no es otra que la de apretarse demasiado la tierra, dividiéndose en muchas porciones muy duras, por cuya separacion se intercepta el curso del jugo que habian de atraer los tubos de las plantas ó sembrados; lo que no se remedia con repetir los beneficios, y lejos de aprovechar estos á la tierra que ya tiene aquella mala calidad, le harán mayor daño, pues dividiéndose aquellas porciones duras en otras mas pequeñas, se hace mas dificultoso el tránsito y comunicacion de los jugos.

13. „La cariosa, dice allí
 „ mismo, contrae esterilidad por
 „ todo un trienio, y la razon
 „ es, añade, porque el arado
 „ entra poco en la tierra, y si
 „ alguna vez penetra, levanta
 „ grandes cespedes, haciéndose
 „ mas dificultosa la bina ó co-
 „ hecho, de que tambien resul-
 „ tan camellones.” Esta es una
 prueba insuficiente para la este-
 rilidad trienal: lo mas que se
 puede decir es que en aquel año
 si se siembra, será menos fecun-
 da; mas al siguiente, desmoro-
 nados con las lluvias y benefi-
 cios los terrones, no hay moti-
 vo para creerla esteril, atendién-
 do

excitan aquellos ciertos principios, en que consiste su virtud productiva. Mas, de su alegato no debia Columela sacar otra ilacion que la misma ya apuntada, esto es, la de no ser en aquel año la tierra tan fecunda como si se cultivase oportunamente. Y en fin cae en una inconseguencia; porque en el *cap. 2.* del citado *lib. 2.* previno que se reconociera la calidad de la tierra que se aplicase (para trigo y otros granos, y que no nos contentáramos solamente con probar la primera costra, sino que se registrase la interior hasta dos tercias de profundidad, y la que

que á esta medida presentase terreno dulce, esa era idonea para dichas especies. ¿Pues á qué fin tanta profundidad? ¿Y á qué en el propio cap. 2. decir que quanto mas profundos fueren los sulcos, tanto mas se aumentan los frutos de los sembrados y arboledas. *Penitus arvis sulcatis, majore incremento segetum, arborumque fructus grandescunt?*

15. Siendo pues, insuficientes las pruebas que trae Columela, veamos si se puede justificar su proposicion de que la tierra quando se beneficia *cariosa* se esteriliza por un trienio; y digo que sobre acreditarlo la expe-

riencia, y autorizarlo Caton, Plinio, y Paladio, parece que se descubre razon física que nos obliga á créerlo. Quando despues de grandes calores caen algunas Huvias, vienen estas acompañadas de una multitud de partículas sulfureas que han subido á la Atmósfera en exhalaciones y elecciones, las quales quemán la tierra, y ella despide sensiblemente un mal olor efecto del daño que recibe; y es verosímil, que si aquella se cultiva en esta conformidad, se retostarán las costras utiles, y se consumirán los jugos, ó de tal modo se debilitarán y perderán su virtud, que

que no puedan recobrarla sino despues de tres años pasados. Esta me parece que es mas urgente razon que las ofrecidas por Columela, y acaso no se aquietarán con ella todos: yo tambien la propongo con escrúpulo: adelante cada uno lo que pueda, y al que lograre comprehender este secreto terreno, desde ahora lo felicito con Virgilio *Georg.* 2. v. 490.

Felix qui potuit rerum cognoscere causas.

16. Volviendo al asunto del cultivo, digo que no es buen barbecho el que unicamente lleva un hierro ó vuelta: Se han de

de dar tantas ya derechas y ya obliquas , quantas conduzcan á que la tierra quede desmoronada y sin terrones , pues donde se hallen estos , es constante , que ademas de mantenerse la tierra cruda , tambien se encuentra dissipada y sin virtud , porque no resolviéndose esta en sus partes mas menudas , ni puede fermentarse y podrirse con las lluvias y el calor ; ni en ella se imprimen las partículas que baxan de la Atmósfera ; y por el contrario los soles del Estío secan y apuran el tal qual jugo que antes de romperse la tierra se conservaba en la de dichos terrenos.

De-

Demasiado prolixo parecerá este método , é impracticable en las dilatadas campiñas; pero yo aseguro con la autoridad de graves Escritores , que ha de producir mas un canton de tierra bien cultivado , que muchas aranzadas tratadas con negligencia.

17. Con la propia diligencia, ciencia y curiosidad se deben binar las tierras barbechadas en Enero por Marzo , las barbechadas en Abril por Mayo , y las barbechadas entre el Solsticio y equinocio de Otoño por Septiembre. Y se tercian las primeras y segundas en Septiembre , y las ultimas antes de la sembrante.

Cu-

Cuyos tres beneficios con el que se ha de dar para empanarlas son las quatro aradas que pide Virgilio en las tierras, diciendo que deben exponerse dos veces á los soles y otras tantas á los frios. Despues de empanadas las tierras se allanarán todas las desigualdades, de modo que no se vea señal del sulco; pues por no practicarlo asi los Labradores, se infieren á los sembrados grandes perjuicios asi en años lloviosos como en los secos. En aquellos detenida la agua en los canales del sulco se pasman las raices; y en estos descolgándose del lomo al canal, quedan las raices altas sin jugo,

y con menos defensa para resistir los calores , que apuran fácilmente la virtud y jugo de la tierra de dicho lomo , y por consiguiente es imperfecta en ambas partes y en ambas ocasiones la granazon ; porque apretada la tierra del canal con el peso y golpeo de las lluvias , oprime estrechando á la bersa en el Invierno , y en el Verano se abre en grietas , y quemando los soles las tiernas fibras de las raices , inhabilitándose de esta suerte para hacer la atraccion del jugo que las conserva hasta que haya madurado con sazón el fruto. Es muy conveniente abrir en las

tier-

tierras , especialmente siendo húmedas , varios caños ó madres que desaguen en otra grande que corte por su mitad toda la haza , por la qual se extraiga toda la agua que en años lluviosos fatigan á los sembrados.

§ 2.º

18. **L**A segunda especulacion de las quatro de nuestra division es la eleccion de granos y semillas, de que es inconexó la aplicacion de la tierra segun la calidad y naturaleza de cada especie. Enseñándonos la experiencia que todas las simientes son caducas y que se precipitan á la

corrupcion , debemos desechar como inutiles para la sembrante aquellas que ciertamente hayan degenerado , ó den señales de estar próximas al vicio: porque siendo constante, como dice Columela , que de una robusta semilla sale otra endeble y pequeña; no debe serlo menos que si el origen es debil, no podrá criarse robusto el grano. Tambien se tiene experimentado que el trigo en tierra muy húmeda degenera á la tercera sembrante en *barbilla* bien conocida entre nosotros, tanto mas quanto son mas lloviosos los años. Por eso cantó bien Virgilio quando dixo: „Yo he ob-

„ ser-

„ servado que las mejores semi-
 „ llas, escogidas sabia y zelosa-
 „ mente, han degenerado y de-
 „ generan como no se practique
 „ todos los años esta indispensa-
 „ ble economia; porque es cons-
 „ titucion y natural propension
 „ de todas las simientes declinar
 „ de la felicidad de su principio
 „ y caminar á la corrupcion.”

Nuestros Labradores manifiestan
 aun en esto su indolencia, sin
 acordarse que defraudan á sus in-
 tereses por omitir una diligencia
 tan facil y de ningun costo. (a)

Ello.

(a) Vease á este respecto mi Dis-
 curso *Lo honesto con lo util*, impreso en
 Sévilla en 1793.

Ello es innegable que siendo robusto el grano de una espiga, v. g. ha da abultar mas en la medida, que el de otra chupado y menudo, aunque en el número sean iguales. Parece que estamos conspirados al abandono total de la rusticacion, ó mas bien, á nuestra propia ruina, que siempre y en todas partes se considera irremediable, quando se mira con indiferencia un ramo tan necesario á la conservacion y aumento de todos los Estados. Pero volvamos al asunto. Columela nos instruye en el modo que se ha de tener para escoger buena simiente, y es que quando se

limpie el trigo, se aparte para dicho efecto el que por robusto se queda sin pasar en la criba, siendo este de color rubio interior y exteriormente. En los demás granos y semillas se escogerán las mayores, mas lisas y mas pesadas: con prevencion que no han de ser trigo ni semillas de mucho tiempo: lo mejor es que sean del propio año: quando tienen dos, no son tan buenas; pero de tres, si no son enteramente estériles, degeneran muchísimo en malas yervas.

19. De esta precisa referida diligencia es compañera inseparable la aplicacion oportuna de la
tierra

tierra conforme á la calidad y naturaleza de cada especie de granos. Afirman Varron, Virgilio y otros, que no son todas las tierras apropósito para criar todas las cosas; pues ni todo acude bien, dice el citado Varron, en la *pingüe*, y la *delgada* es fertil en algunos géneros. El trigo requiere tierra pingüe, campestre, levantada, abrigada, y desocupada, como escribe Columela, y con menos palabras Caton: *El campo grueso y sin árboles es idoneo para trigo*. Si se siembra en colina, el grano es mas robusto, pero acude menos. En tierra gredosa, densa, y en la muy húmeda

da se cria bien la especie de trigo llamado *barbilla*. La cevada pide tierra desembarazada y seca. El altramuz la quiere endeble y rubricosa, y se pierde en la grada y campo húmedo. Para la haba se destina la tierra mas pingüe, y sitio estercolado, ó la inclinacion de aquella tierra que hace elevacion por una parte, y manda el humor á lo baxo: asi Columella. Varron dice que para este grano es apropósito el campo que lo es para trigo. Debe sembrarse honda y sacharse tres veces, siempre en dias claros y serenos, y antes de la flor. No quiere repetirse su sembrante en una misma

ma tierra hasta que hayan pasado
ocho años. La lenteja acude en
tierra endeble y fermentada, ó
pingüe y seca. El lino pide
campo muy pingüe y mediana-
mente húmedo. El panizo requie-
re arenas pingües. El garvanzo,
sitio frondoso y clima húmedo.
El yero se vicia en tierras muy
frondosas, por lo que se le apli-
ca un sitio delgado y no húmedo.
El arvejon se siembra bien en
qualquier tierra, si se le admi-
nistran beneficios oportunos.

§ 3.º

20. „ **D**OS caminos nos dió la
„ Naturaleza, dice Varron (*de re*
„ *rust.*

„ *rustic. lib. 1. cap. 13.*) para que
 „ aprendiésemos el cultivo del
 „ campo ; á saber , la experien-
 „ cia y la imitacion. Los pri-
 „ meros Agricultores se atrevie-
 „ ron á hacer tentativas , y esta-
 „ blecieron los mas de los pre-
 „ ceptos de labrar y sembrar,
 „ y sus hijos imitándolos , los
 „ adelantaron en gran parte. A
 „ nosotros toca practicar ambas
 „ cosas , imitar á los Antiguos,
 „ y hacer nuevas experiencias;
 „ pero estas  (N. B.) no han
 „ de ser arbitrarias y á la buena
 „ ventura , sino fundadas en al-
 „ guna razon sabia y prudente:
 „ *sequentes non aleam, sed rationem*
 „ *ali-*

„*aliquam.*” Esto propio que recomienda Varron lo encarga tambien Columela, asegurando que si la tierra en que se hagan los experimentos, fuere pingüe, no se frustrarán los deseos ni el trabajo. Hago esta prevencion para que no nos atemos servilmente á las leyes de economia que en estas Conversaciones se hubieren establecido: hay licencia para ampliarlas ó restringirlas segun se reconozca la utilidad; mas para que esta no se quede en apariencias y pase á ser real, conviene ir en orden á los experimentos baxo los principios generales ciertos é infalibles, que

constituyen el arte de agricultura. Conforme pues, á los mismos principios digo, que el tiempo mas oportuno para la sembrante de todos los granos y semillas es no dexar pasar alguno del que particularmente exige cada especie. Mas claro: quanto mas temprano sembráremos los granos (con la limitacion terminante respectiva al tiempo peculiar y propio de cada género) tanto mas seguro será el fruto. Por eso los Antiguos publicaron aquel celebrado aforismo rústico que trae Columela, y á la letra dice: *No dudes sembrar: esto es, no seas moroso, egecuta prontamente*

mente la siembra, luego que llegue el tiempo legítimo de las diferentes clases de semillas. Y á la verdad, si la tierra tiene su ocasion y vez en que mejor que antes y despues, tiene virtud su jugo para excitar y poner en movimiento la vegetacion de las simientes ¿quánto mas precisa deberá ser en estas la misma vez, pues en sí envuelven toda la virtud seminal, de que se ha de formar el escapo ó calamo, ó por decir mas bien, este y el fruto se contienen en sus respectivas semillas? Agitado el jugo de la tierra por el calor del Sol penetra en la simiente por sus

poros; y fermentándose allí con el jugo seminal que se encierra en las membranas que envuelven aquella, excitan uno y otro la vegetacion de dicha simiente. Mas: segun son diferentes las simientes y sus calidades, asi tambien son distintos los jugos con que la tierra contribuye para la vegetacion: no es uno mismo el humor que excita á la del trigo, y el que pone en accion á la del garvanso: y lo propio se dice de las otras semillas. Pasado el tiempo propio y peculiar de cada especie, ó se apura el jugo de la tierra, ó pierden este y el seminal su virtud;

tud; en la qual contemplo tres estados, á saber: principio, aumento, y decremento: y claro está que el ultimo de dichos estados es inferior á todos; es mejor el segundo; pero siendo incierta su duracion, es lo mas seguro escoger el primero. Y en estas razones, aunque sin expresarlas, creo yo fundaron los Antiguos su aforismo referido, y en fuerza de ellas repito que la mejor siembra es la primera, hablando respectivamente.

21. Ya estoy viendo un reparo que los Labradores de esta Beturia meridional me han de oponer, hijo de sus experiencias.

Han

Han observado que las sementeras de trigo tempranas peligran ciertamente con las lluvias del Invierno, si no son muy moderadas, de que han sacado una consecuencia, que para que sean felices las cosechas en esta region, es lo seguro hacer la sembrante tardia. Luelo será insuficiente el aforismo propuesto, y falsas las razones en que lo hemos fundado. Pero de su experiencia misma deduzco yo razones para insistir mas y mas en mi pensamiento. Ni la tierra ni el clima contribuyen á debilitar y enflaquecer las sementeras tempranas egecutadas á su debido tiempo: procede

cede sí, de no haberse egecutado las aradas del *barbecho* con la diligencia y zelo que se dixo en la Especulacion primera de esta Conversacion. Este se reduce hoy á un solo hierro muy superficial y desunido, y lo propio sucede al binar; y como estos beneficios no han penetrado profundamente, ni han desmenuzado la tierra, con facilidad se disipan las sales por los calores del Estío: por lo que se vuelve quedar cruda la tierra; en cuya mala disposicion se practica la siembra, unas veces terciada y las mas sin terciar, por lo que no habiéndose resuelto ni podrido

del suelo, carece este de jugo sustancioso, y si alguno tiene, es de inferior virtud, hasta que va adquiriendo alguna, fermentándose la tierra con las aguas del Otoño y los ultimos beneficios. Pero si en este estado le echan la simiente, es verdad que ha de ser enferma la vegetacion, pues el jugo terreno que la excita y con que se mezcló el jugo seminal, estaba lleno de vicios y superfluidades, las que van siendo menos adelante, esto es, en la bruma é Invierno, porque ya entonces ha cocido la tierra con las lluvias, y ha hecho la digestion y division de las diferentes

ob

rentes

rentes calidades de jugo, el qual nunca es puro, por haber sido formado en tiempo impropio é ilegítimo. De aqui procede que alguna vez la tierra sembrada en Diciembre y en Enero formalice la vegetacion con mas verdor y robustez que la que se habia sembrado en Octubre, aunque por otra parte hayan tenido las mismas preparaciones, y sean de igual calidad una y otra.

22. La sembrante no debe ser á un tiempo mismo en todas partes, porque tampoco son semejantes los temperamentos. En climas cálidos se egecuta mas temprano que en los templados, y en

en estos antes que en los frios. (a)

La primera sembrante quiere menos grano al puño. Virgilio pretende que la siembra del trigo se practique despues que se hayan ocultado las Atlantides, conocidas entre nosotros con el nombre de siete Cabrillas. Ocúltanse estas treinta y un dias despues del equinoccio de Otoño, de

(a) La sentencia propuesta es conforme literalmente al texto de nuestro Moderato Columela. Julio Pontedera la reprueba por contraria á la razon y al uso perpetuo y constante de los Agricultores mas instruidos: y concluye que la sembrante mas temprana conviene á regiones y tierras frias; menos temprana se practicará en las templadas; y mas tardia, en las calientes. Este dictamen debe adoptarse por mas bien fundado.

de suerte, que conforme á su doctrina conviene sembrar el trigo desde veinte y dos ó veinte y tres de Octubre; y en esto conviene Columela, si es region templada y nada húmeda; pero si lo es, y la tierra endeble, fria, y opaca se debe egecutar dicha sembrante desde primero de Octubre, para que tomen fuerza las raices antes que vengan las lluvias del Invierno, los hielos y escarchas. La haba, el lino, y cebada deben tambien sembrarse en Octubre; yeros y arvejones en Enero y Febrero, nunca en Marzo; en este mes los garvan-
sos, en aquel los frijones; y el
al-

altramuz a las primeras lluvias del Otoño. Sobre la haba vease la nota puesta al pie de esta plana. (a)

23. Todo lo que se siembra, dice Paladio, es mejor que se haga

(a) La haba debe saccharse, si puede ser, tres veces. Columela afirma (*lib. 2. cap. 12.*) que de esta practica resulta mucho aumento al grano, de tal modo que entero aquel ocupa tanto en la medida como partido y sin cáscara. La primera de dichas sachas se egecutará quando la bera haya crecido quatro dedos, anorcando y abrigando las raices con tierra: lo qual daña en la segunda y tercera sacha (que se practicará antes del mes de Abril) porque endurecidos ya los tallos ó bástagos, se pudren si se anorcan: y así solo se meneará la tierra blandamente para no cortar las raices. Siempre se habrá de cuidar que los dias en que se hagan estas operaciones sean enjutos y serenos.

haga en Luna llena y dias templados; porque el calor excita la fermentacion de los jugos, y el frio aprieta los poros, y los hace morosos en sus acciones. Accio citado por Plinio pretendió que se egecutase la sembrante quando la Luna estuviera en los signos de Aries, Géminis, Libra, y Aquario. Zoroastes en el mismo Plinio la recomienda quando la Luna esté baxo del signo de Tauro, y el Sol haya pasado doce partes del Escorpion. Esto no lo entiende la gente del campo: necesita alguna explicacion: procuraremos hacerla consultando la brevedad.

24. Los signos tienen con los meses la siguiente correspondencia. Enero en *Aquario*: Febrero en *Piscis*: Marzo en *Aries*: Abril en *Tauro*: Mayo en *Géminis*: Junio en *Cancer*: Julio en *Leon*: Agosto en *Virgo*: Septiembre en *Libra*: Octubre en *Escorpion*: Noviembre en *Sagitario*: Diciembre en *Capricornio*. Supóngase sabido ante todo que el día de la Conjunction ó Luna nueva se halla esta en el mismo signo que el Sol. Quando se quiera averiguar quantos signos ha corrido la Luna desde su nacimiento, se cuentan los días que desde aquel han pasado, y este número se mul-

multiplicará por quatro , cuya suma se divide por diez , y habrá andado tantos signos como dieces quepan en dicha suma ; y si esta no alcanza á diez , es señal de que la Luna no ha salido del signo de la Conjuncion. Sea egemplo: han pasado 20. dias de Luna , multiplicados por 4. dan 80. que divididos á 10. vienen 8. Y asi diré que ha corrido la Luna desde su Conjuncion 8. signos.

25. Para saber la entrada del Sol en qualquiera de los doce signos, notó Claudio los siguientes versos en sus Comentarios á la Esfera de Sacro-Boscho.

In-

*Inclita, Laus, Justis, Impenditur,
 Hæresis, Horret, Garrula, Grex, Gratis, Faustos,
 Gratatur, Honores.*

Cada palabra pertenece á su respectivo signo por su orden, *Inclita* es de Aquario en Enero, *Laus* es de Piscis en Febrero, y asi de las demas progresivamente. Quiero saber en que dia de Junio entra el Sol en *Cancer*. Veo en los versos la sexta voz *Horret*, que corresponde al sexto mes: su inicial H. es la octava del A. B. C. resto ocho de 30. dias que trae Junio, y me quedan 22. y á tantos dias de dicho mes diré que entra el Sol
 en

en *Cancer*. Con cuyo conocimiento es facil saber en que grado se halla cada dia, pues su movimiento diario es de casi un grado.

26. Sabido el signo y los grados de aquel en que estaba el Sol el dia de la Conjuncion, y los dias que van de Luna; para conocer el lugar que ocupa esta en el Zodiaco, se multiplican los dias que han corrido desde la Luna nueva por trece grados y once minutos que anda esta todos los dias: la suma se une con los grados que el Sol habia corrido hasta el dia que sucedió la Conjuncion, y el quo-

ciente será el número de grados que la Luna se ha apartado del primer grado del signo en que se causó la Conjuncion referida.

27. No parezcan estas operaciones ajenas de la agricoltacion, pues es constante que la tierra tiene mucha relacion con los astros, los quales egercitan un poderoso influjo sobre todas las plantas y sembrados: por tanto contemplo este conocimiento muy util á los Agricultores zelosos y diligentes, que no quieran malograr sus afanes y arriesgar sus intereses.

§ 4.º

-28. **D**ice Columela que tiene por demente al Colono que compra un campo con malos vecinos. Este es el primer vicio de los sembrados sin otra medicina que la de vender la tierra: por tanto la reprueban Caton, Varro, y Columela. Este Autor dice que quando en los sembrados aparecen algunos manchones sin virtud, ó algunas porciones de tierras en que por esterilidad no haya nacido la semilla, se marquen con cierta señal, y al tiempo se bonifiquen con estiercol

col de palomo y ojas de cipres bien tendidas, y que se mezclen con la tierra con aradas; pero ante todas cosas es menester sangrarla haciendo una buena madre, por donde se extraiga el humor que la ofende. Quando algunos insectillos subterráneos dañan á los sembrados, que comunmente se dice *cortar la tierra á la simiente*, entonces afirma Columela que se remedia, macerando y revolviendo la que se hubiere de sembrar por una noche en agua mezclada con el zumo de la yerva *Siempreviva*. La haba macerada con nitro ó alpechin antes de sembrarse, se pre-

preserva, aún para despues de madura, del gorgojo, como afirma por experiencia el mismo Columela. Los sembrados que se hicieren en los tres dias que no aparece la Luna al tiempo de la Conjunction no se infestan de gusanos ni caracoles. El alhorre ó alheña uno de los mayores vicios que infestan á los trigos, les acomete quando al tiempo de granar hay rociadas en noches serenas: se remedia clavando en medio de la tierra algunos ramos de laurel, que tienen virtud de atraer acia sí aquel vicio. Si la sementera peca por mucha frondosidad, el remedio

es pacerla con los ganados: pero su grano será inútil para volverlo á sembrar, como afirman los Agrónomos.

CONCLUSION.

HEMOS finalizado nuestras Conversaciones, en las que he procurado instruir al Rústico en los principales ramos de la agricultura, persuadiéndole á la práctica del buen cultivo por cuyo medio se podrán lograr aquellas maravillosas cosechas que disfrutaron los Antiguos en esta Provincia Bética. Estrabon, Mela, Plinio, y Justino hacen elogio de la abundancia de sus frutos; y Depranio Pacato en el Panegírico á Theodosio afirma hallarse recopiladas en nuestras

tierras todas las excelencias del Valle del monte Gargara, las de Menavia, las de Campania, y las de Lidia. Pero aunque este y aquellos callaran, hablarían nuestras mismas Ciudades que dexaron autenticada en los bronces la fertilidad natural del País, gravando en sus monedas las espigas, el Olivo con su fruto, el racimo, la parra y la oja de Higuera, símbolos indicantes de la abundancia de dichos frutos en el territorio de esta Provincia. Dos Pueblos sabemos en la Bética que ostentaron á *Ceres* coronada de espigas, *Ebora*, y *Carisa*, y del primero, dice Plinio que

se distinguia con el sobrenombre
Cereal, y sobre la palabra *Ebora*
 ó *Ebura* es de sentir Samuel
 Bochart que significa tambien
 abundancia de mieses; „ y no
 „ solo dos Ciudades (diré con
 Florez: *Medallas tom. I. tabl. 14.*
n. 3.) „ sino toda la Provincia
 „ podia haber recibido aquel
 „ dictado intitulándola domicilio
 „ de Ceres. Por tanto entre las
 „ sinrazones de la Gentilidad,
 „ pudieron con alguna razon os-
 „ tentar á aquella Diosa las Ciu-
 „ dades de Carisa y Ebora, pues
 „ el territorio de ambas es su-
 „ mamente fertil y digno de que
 „ corone á la Diosa con sus fru-
 „ tos.”

„tos.” Añádese que uno de los modos que usaron los Antiguos de simbolizar á España, fué representar una figura en pie con rodela y dos lanzas cortas en la izquierda, y en la derecha dos espigas y un boton de adorni-
deras, hieroglíficos de la fertilidad de la tierra, como se registra en la tab. I. n. 4. de la citada Obra. En vista de lo qual no debe dudarse de la fecundidad de nuestro suelo quando se halla acreditada por tantos y tan justificados títulos, sin que la falta que hoy se nota esté de parte de la tierra, sino de los mismos habitantes, sin cuya

industria no puede aquella manifestar su liberalidad en producir, aunque se halla dotada de una virtud tan singular que han envidiado muchas otras Provincias del mundo. Por tanto esperamos que nuestros Labradores se propongan imitar á los Antiguos en el esmero de cultivar la tierra con los conocimientos que son indispensables para egecutar con acierto todas las operaciones del campo. Es verdad que los preceptos no forman al artífice; pero instruyen para que lo pueda ser: ni aquellos son siempre infalibles, pues de esta clase no hay mas doctrina que la Christiana.

tiana. La razon del cultivo es-
triva en experimentos, y estos
varían si se mudan las circuns-
tancias; las quales no es capaz
de discernir, sino el que estudia
la agricolacion, y la naturaleza
de las cosas. Conozco bien la
dificultad que hay para estable-
cer esta ley entre los rústicos
trabajadores, aunque todos tie-
nen obligacion de saber el oficio
que egercen; pero no tendrán
disculpa para ignorar las reglas
de la Agricultura en todos sus
ramos los que estan reputados
y gozan fueros y exênciones de
Labradores: pues con esto y ha-
cerlas practicar con exâctitud ha-
bran

bran desempeñado su deber, aunque por algunas contingencias no sucedan felices los efectos, porque como dixo Aristóteles en el cap. 2. del lib. 2. de los Tópicos :

Nec in manu Oratoris est persuadere, nec in manu Medici est sanare; sed non prætermittere ea, quæ sunt necessaria, sufficit ad bonitatem Oratoris vel Medici.

FIN DEL TOMO 2.º

ERRATAS MAS NOTABLES

que se contienen en los dos
tomos de esta Obra.

Tom. 1.º

Pag.	Lin.	dice	lease
------	------	------	-------

41.	12.	nuestras.	nuevas.
-----	-----	-----------	---------

79.	2.	Julio.	Tulio.
-----	----	--------	--------

82.	3.	albehana.	arvejana.
-----	----	-----------	-----------

84.	4.	tieras.	tierras.
-----	----	---------	----------

183.	15.	Julio.	Tulio.
------	-----	--------	--------

205.	18.	;	,
------	-----	---	---

Tom. 2.º

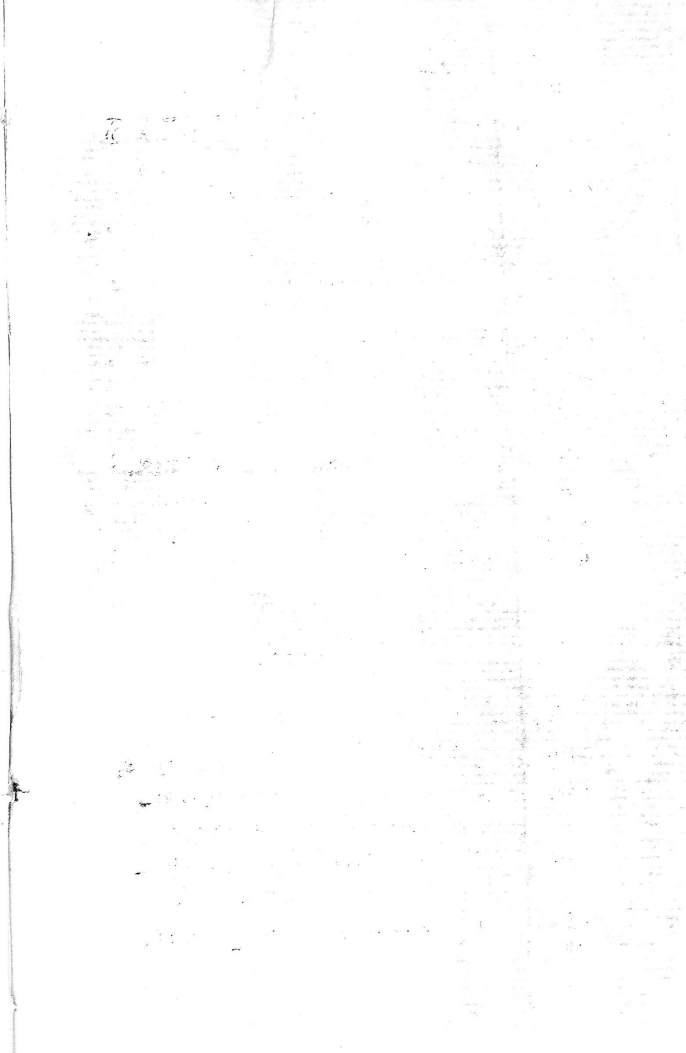
Pag.	Lin.	dice	lease.
------	------	------	--------

103.	15.	Olleros.	Alfahareros.
------	-----	----------	--------------

129.	3.	escupulo- samente.	escrupulo- samente.
------	----	-----------------------	------------------------

172.	2.	arrebatán- dose.	y arreba- tándose.
------	----	---------------------	-----------------------

215.	14.	quedar.	á quedar.
------	-----	---------	-----------



do unicamente á las razones exhibidas por Columela.

14. Otra prueba pone no mas urgente que la anterior. „ Elé-
 „ gase á esto, dice, que toda
 „ tierra aunque sea la mas frón-
 „ dosa, es menos fecunda en la
 „ parte inferior, la qual arran-
 „ cada con aquellos grandes ter-
 „ rones, que levanta el arado,
 „ se mezcla con la costra fertil,
 „ y es motivo para que no sea
 „ copiosa la cosecha.” Yo en-
 cuento aqui muchas irregulari-
 dades: la primera es, que segun
 se explica Columela, una tierra
 tal como describe, no se hace
 esteril, sino menos fecunda, y
 él

él debia dar razon para lo primero: la segunda es mas notable en un hombre tan versado en materias rústicas, como él lo era; y debió tener presente que la arada y caba se hacen para que se mezclen las partículas nutritivas que ha recibido la costra superior, y cociéndose una y otra con dichas partículas y sales, se fermenten, pudran y resuelvan. Esto no se consigue (es verdad) si se levantan terro- nes; porque de este modo se corta la comunicacion y tránsito de los jugos, y falta el movimiento con que, segun Lucrecio (*lib. I. v. 211. seqq. et v. 345.*) se