

Los artículos comunicados y avisos que se desee insertar en el periódico, se remitirán francos de porte al editor del boletín, sin lo cual no se recibirán.



Se suscribe á este periódico que sale los lunes, miércoles y viernes, en la calle de S. Lázaro núm. 13, á 10 reales en la capital, y á 12 reales al mes franco de porte.

BOLETIN LEGISLATIVO,

AGRICOLA, INDUSTRIAL Y MERCANTIL,

DE CADIZ.

AGRICULTURA FABRIL.

Práctica que se sigue en el Leonésado la Provenza y el Langüedoc en el cultivo de los olivos y purificación de los aceites.

El deseo de mejorar nuestros aceites, ramo lucrativo en Francia, y que podría serlo aun mas en España por la excelente calidad de la aceituna, me estimulan á trasladar el resultado de mis investigaciones en aquel pais, comprobadas con ensayos hechos por algunos cosecheros de la Provenza. Las Andalucias, y los reinos de Valencia y Murcia son los que mas fruto pueden sacar si adoptan la mejora de esta substancia preciosa, por hallarse particularmentefavorecidos de un clima que ayuda la vegetacion del olivo, la madurez abundancia y crecimiento de sus frutos.

Las obras de agricultura hablan es verdad, del cultivo del olivo; mas no se halla en ninguna de sus páginas el que se les dá en la Provenza, Marsella, y el Langüedoc, sin embargo de que se semeja mucho al que sirve para preparar las tierras de secano en Jerez de la frontera, Rota, San Lucar de Barrameda, y

otros puntos que producen ricos pimientos y tomates, escelentes melones aunque inferiores á los de Guareña, San Roman y D. Benito, y grandes sandias que no llegan tampoco á la magnitud de las que se crian en el territorio de Villanueva de la Serena; voi á indicarle, asi como las demas operaciones de recoleccion y molienda de la aceituna.

Cultivo. En los meses de diciembre y enero cuando el tiempo esta sereno, y el terreno no se halla enaguachado, se abre un círculo como de dos varas al rededor del olivo, se cubre de estiercol algo pajizo, se caba la tierra del fondo, y con una pala se levantan caballones circulares al rededor del tronco como de pie y medio de anchos por tres de elevacion: el último es siempre mas ancho y alto que los concéntricos. Los caballones son tan rectos como lo permite el ruedo del terreno, y permanecen en este estado durante las grandes lluvias. Al fin de ellas, esto es, á últimos de abril, y primeros de mayo caban á pala los caballones que destru-

yen allanando la tierra. Como se mantiene alomada durante el invierno, el agua que se recoge entre los caballones paralelos al tronco del olivo descomponen el estiércol poco á poco, lo acaban de podrir, y penetra por los tubos capilares que forma la tierra. Esta se preserva de enaguacharse, apelmazarse, encrudecerse, cuajarse, y aterronarse con la rigidez del frío, por la porción de estiércol con que se halla mezclada, y por que no estando cabada horizontalmente no presenta tanta superficie á el contacto del aire. Tambien resulta la ventaja de que absorbiendo las aguas en mayor cantidad por la influencia benéfica de la atmósfera y su buena disposición á el intento, las retiene mas facilmente. Se vina y se revina en el mes de junio; y en los ardientes calores de julio y agosto se golpea y apisona la tierra dejándola un camino trillado con el objeto de que su superficie reflecte los rayos del sol, y retenga los jugos subterráneos de que se cargó en el invierno, que suben evaporizados atraídos del calor superficial del suelo, y por la capilaridad que forma el terreno, en virtud del mecanismo de las labores incadas. Es inutil decir que la vina y revina que se dan, asi como el golpeo, deben verificarse cuando el terreno está seco; lo demas seria amasar la tierra que despues el sol abriria, produciendo efectos contrarios.

Es tal la abundancia de jugos subterráneos producidos por el medio indicado, que en cualquiera tiempo que se escarbe la tierra á dos y cuatro pulgadas tomando un puñado, y apretándolo entre la mano, se une y amasa por la gran cantidad de humedad que contiene. A esta humedad, y al beneficio del estiércol se atribuye la abundancia de frutos

que producen los olivos asi preparados. *Podá.* Aquillevan la contraria del proverbio castellano que dice, *á la membrillera y al olivo que no te duela:* refran que en inteligencia de los labradores de España manda la destruccion, y el aniquilamiento de los olivos. Aquellos que por su resistencia libran sus ramas mas preciosas del destrozo ocasionado por el vareo que les dan para recoger la aceituna, son despues horriblemente sacrificados á la podadera puesta las mas veces en manos de un ignorante labriego, cuya ciencia de podar se reduce el fatal, mi abuelo lo hizo asi, mi padre lo mismo, yo le sigo, y mis hijos me imitarán origen del atraso de nuestra agricultura.

En los meses de diciembre, enero y febrero un podador inteligente con título de tal, ganado por un año de estudio (1) en una de las infinitas cátedras de agricultura de Francia; y de dos á lo menos de práctica obtenida en uno de los bosques de manzanos silvestres destinados á la cidra en Bretaña, Normandia ó la Picardia, corta las ramas de leña, las viejas, decrepitas, mal formadas ó enfermas. El corte se hace redondo y liso cerca de la corteza, cuidando de no herirla; un emplasto cubre la herida que ligan con enneas para que las frecuentes lluvias no le destruyan; el tiempo cura la herida, y el olivo se rejuvenece, brotando en la primavera siguiente con nueva fuerza.

Recolección de la aceituna.

Si la cereza, la guinda y otros fru-

(1) En Segovia, Soria y otros puntos para lavar las lanas merinas y apartarlas, son necesarios á los que se ocupan en ellas siete años entre aprendizaje y práctica que comienza regularmente á la edad de diez años. ¿Quan notable diferencia no hai entre el mal que puede ocasionar un apartador imbecil, ó el que puede hacer un podador ignorante retinero, cuya ciencia se reduce á haber mutilado algunos álamos, sauces, ó mimbreras?

tos pequeños se cogen á mano con una indecible proligidad, ¿por qué pues nos admiramos de que los provenzanos recojan su fruto del mismo modo? ¿El vareo no destruye las tiernas ramas fructíferas del árbol: la aceituna al caer no se magulla con el golpeo, y adquiere el germen de putrefacción, que después comunica á las demás? ¿Los tiernos brotes del precioso olivo no se despuntan; y algunas veces las ramas mas firmes no ceden á la fuerza de la mano labriega que las agita con tanta violencia como ignorancia? En fin, todos estos inconvenientes desaparecen en Leon, Marsella, y el Langüedoc, en donde recogen en canastillos y una á una las aceitunas. Diráse á esto que lo alzado de los jornales en España, y la multitud de olivos que la pueblan, se oponen á la adopción de este método. Nada de eso: las ventajas calculadas: 1.^a del destrozo echo en los árboles que al año siguiente no dan el fruto que debieran por el horrible mutilamiento que se les hizo sufrir; y 2.^a la diferencia de precio á que se vende el aceite, que el fruto así recolectado produce, sufraga el exceso del gasto hecho en la recolección.

Prueba convincente de esto es, que cuando el precio del aceite comun nuestro vale de 80, á 100 rs, el de Provenza, y Langüedoc se vende de 200, á 240 rs, la arroba. Así pues, el exceso de mas de 140 por 100, merece muy bien que nos ocupemos de la perfección del aceite. Como la propiedad se halla perfectamente respetada en aquel reino, el fruto no se coge hasta que está bien maduro, esto es, negro y arrugado.

Molienda de la aceituna y extracción del aceite. Antes de proceder á esta, se escogen una á una las aceitunas por las mismas

mujeres ó muchachos adultos de ambos sexos que se ocuparon antes en su recolección, con el objeto de separar las maduras de las verdes, magulladas ó podridas por algun accidente. La primera separación se destina á el aceite bueno, y la segunda á el comun.

Para la extracción del aceite superior usan dos métodos sencillos que ambos conducen al objeto deseado. Es el primero meter las aceitunas escogidas en una saca de lienzo: un hombre las agita y aprieta contra una piedra; cuando estan magulladas, se hecha encima de ellas agua caliente cuyo grado de temperatura se gradua. Si está sumamente caliente, perjudica en lugar de favorecer la operación; y si está tibia no se consigue el fin deseado; así pues, la práctica segun el estado de madurez del fruto, es la que rige en estos casos. Por este medio se extrae una gran parte de aceite claro, y de excelente gusto. El resto de la aceituna se muele después del modo ordinario. Mas como este medio es sumamente prolijo y embarazoso en la operación, se ha adoptado el siguiente que es mejor.

En una piedra circular igual á las de nuestros molinos de aceite se colocan dos barras de hierro á la distancia de tres pies, paralelas entre sí, y de consiguiente al centro. El ancho de estas barras es de pulgada y media, y su altura de dos cumplidas. Una piedra cónica sirve de rodezno. El cono se halla sugeto á el árbol perpendicular que la mueve por el mecanismo conocido del agua, ó de una caballería. La aceituna se hecha entre las dos barras. Con el movimiento del rodezno se deshace sin romper el hueso, que se ha experimentado ser la causa del mal gusto y peor color del aceite. Esta parte

de aceituna así preparada se coloca en capazos de eneas (allí no se usa el esparto por no haberlo), ó en pequeños saquitos de lienzo grueso que se meten debajo de la prensa. Esta difiere de las nuestras y comprime mas con menos fuerza, hace desprenderse el aceite con el auxilio del agua caliente. El primer producto de la oliva se destina á los usos domésticos de la comida y ensaladas. El hueso y resto de la pasta de que acabo de hablar, se repasa en un molino ordinario; despues de lo cual se sigue prensando hasta que no tiene ya mas jugo que dar. El segundo aceite se destina á otros usos que el de las comidas, mezclado ó separado del que produce la aceituna magullada y podrida, que se muele ó separada, ó con la pasta y hueso del primero.

Este molino cónico ha ecsistido ya en España, pues la duquesa de Alba lo estableció en el Carpio con los dos resaltos circulares; y posteriormente se construyó otro en Aranjuez; pero como nuestros labradores trabajan tanto por conservar su crasa ignorancia, los propietarios se vieron precisados á abandonarlos, y nosotros seguimos con nuestro mal aceite, teniendo que comprarlo, si queremos comerlo bueno, del que nos envian de Provenza y Langüedoc.

Purificacion del aceite.

No se contentan pues, con lo dicho, sino que llevando aun mas allá el grado de perfeccion, purifican despues el primero y algunas veces el segundo aceite que sale casi igual al primero. Para ello colocan en una tinaja alta el aceite destinado á esta operacion: en la parte baja de ella hai un robinete ó llave por medio de la cual se vacia en otra que se si-

tua mas baja, esto es, al nivel de la llave de la primera. En su fondo tiene un agujero que corresponde á la boca de otra tercera tinaja destinada á recibir el aceite depurado. Para obtener este resultado se situa un sombrero en el fondo de la tinaja intermedia, la copa de la cabeza lo cubre con exactitud y el ala guarnece circularmente una parte de su altura: dentro de la copa se pone una ó mas esponjas finas: encima de estas, un serijo de fieltro de sombrero plano: sobre él, cuatro pulgadas de carbon bien quebrantado, otras cuatro de arena del grueso de guisantes pequeños, y sobre ella otras cuatro de guijarrillos del tamaño de nueces chiquitas: cada una de estas capas se comprime separadamente, y las tres una con otra. Verificada esta operacion, se abre la llave de la primer tinaja, el aceite cae en la segunda, pasa por entre los filtros y se deposita en la tercera, sin olor, color, ni mal sabor.

Esta es toda la misteriosa operacion que se practica hoi en Francia; antiguamente se depuraba por medio de otro procedimiento mas dispendioso y complicado, que se abandonó tan luego como se pusieron en uso los filtros carbónicos para la purificacion del agua.

Si como es de esperar algunos propietarios quisiesen ensayar este método en algunas libras del aceite comun, se convencerian de la certeza por el resultado, y entonces podria proporcionar á la nacion los medios de generalizar esta práctica, tomando á el efecto las medidas que les dicte su amor por el bien general y fomento de los productos agrónomos.

Para el hombre de conciencia y de honor no se hizo la ley. RICHARDSON.

Con real privilegio. *Imprenta del boletin.*