



# BOLETIN OFICIAL BALEAR.

NÚM 2826.

## Artículo de oficio.

(Número 46.)

### GOBIERNO DE PROVINCIA DE LAS BALEARES.

Presupuestos.—Circular.—*El Excelentísimo Sr. ministro de la Gobernación del Reino, me dijo en 8 del actual lo que sigue:*

Constante siempre S. M. la Reina (Q. D. G.) en su propósito de apoyar y proteger cuanto contribuya al lustre y esplendor de la nación, y persuadida de la utilidad é importancia de que se difunda el conocimiento de la historia patria, ha tenido á bien mandar recomiendo eficazmente á V. S. la *Historia general de España* escrita por D. Modesto Lafuente, cuyos dos tomos primero y segundo han visto la luz pública; añadiendo que S. M. verá con gusto el que V. S. indique como útil y provechosa la adquisición de esta

obra á las diputaciones, consejos y ayuntamientos, á quienes se aprobará la consignación que para este objeto incluyan en los gastos voluntarios de sus respectivos presupuestos. De real orden lo digo á V. S. para su inteligencia y efectos correspondientes.

*Lo que he dispuesto se inserte en el Boletín oficial para conocimiento de los ayuntamientos á quienes recomiendo la adquisición de una obra tan interesante. Palma 29 de enero de 1851.—El vicepresidente D. C. D. P.—Felipe Puigdorffila.*

(Número 47.)

### AYUNTAMIENTO DE SANTA EUGENIA.

El padron de la riqueza de este término, y reparto del cupo y sus recargos sobre inmuebles estará de manifiesto en este consistorio por espacio de ocho dias; dentro de cuyo plazo y no mas se admitirán las reclamaciones que se tenga por conveniente hacer. Santa Eugenia 22 de enero de

(Número 48.)

## AYUNTAMIENTO DE MARRATXÍ.

El repartimiento individual de la contribucion de inmuebles para el año venidero de 1851 estará de manifiesto en esta casa Consistorial desde el día de hoy, hasta el dos de febrero próximo ambos inclusive; durante cuyo plazo se admitirán reclamaciones. Marratxí 28 de enero de 1851.==Miguel Frau de Nebot alcalde.==P. A. D. A.==Pedro Francisco Rubi secretario.

## AGRICULTURA.

*De la recoleccion de la aceituna y de su conservacion ántes de molerla ó llevarla al molino.*

(CONTINUACION.)

Hemos dicho que ambas opiniones son fundadas, y ahora añadimos que estas dos causas contribuyen mas poderosamente que las arriba referidas para producir las cosechas alternadas de la aceituna. Al expresarnos asi nos apoyamos en los datos fisiológicos siguientes: Por lo que mira á la primera, es decir, á la abundancia de fruto que da el olivo, sucede que los botones que debian desplegarse durante la vegetacion del verano y otoño, no lo han hecho por la mucha savia que la aceituna ha absorbido para sus creces, viéndose por lo mismo en la primavera siguiente un reducido número de flores. En cuanto á la segunda, siguiéndose, como se sigue casi generalmente, la práctica dañosa de recoger el fruto del olivo muy entrado el otoño, y á veces en invierno, ha de resultar necesariamente que la aceituna mantenga sobre los extremos de las ramillas un estímulo continuado y permanente que llama hácia ellos la savia, la

cual entónces está léjos de emplearse en crear botones florales en las axilas de las hojas, pues que se insinúa dentro de la aceituna, sin aumentar casi la cantidad de aceite, y dañando visiblemente su calidad.

Para poner un remedio á estos males, que perjudican notablemente al cultivador, deberemos tomar dos precauciones. La primera es recoger la aceituna luego que haya formado su desarrollo, sin esperar á que madure en el árbol. La ocasion de hacerlo será diferente segun los paises, porque en unos podrá ser á últimos de octubre, y en otros á últimos de noviembre ó mas tarde; pero tenemos en todos los paises una regla fija de que partir, y es, que la ocasion mas oportuna será aquella en que la aceituna ha tomado ya el color negro en su totalidad ó á lo ménos en su mayor parte, porque entónces ya se encuentra el aceite elaborado. Aunque en esta ocasion no es este líquido tan abundante como lo seria si esperásemos para recoger el fruto del olivo á que hubiese madurado completamente, no obstante la mejor calidad que tiene el aceite cuando se ha recogido la aceituna verde, compensa la cantidad que puede darnos la que llegó á su perfecta madurez. Entónces el olivo podrá reponer sus fuerzas durante los tres ó cuatro meses que tiene de reposo, y podrá tambien ofrecernos al año siguiente si no una cosecha tan abundante, á lo ménos una cantidad regular de aceituna que nos pagará los cuidados que hubiésemos empleado en el cultivo.

La segunda precaucion que ántes hemos indicado consiste en coger á mano la aceituna. Este método, que se sigue en todos los paises donde la agricultura ha sido comprendida y obtiene continuos adelantos, es el mas ventajoso para evitar los males que el vareo causa al olivo. Para ello será preferible criar este árbol en un estado de mediana elevacion que nos permita recoger el fruto por medio de una escalera de mano cómoda y ligera, como lo practican en algunos puntos del mediodia de la Francia, empleando al efecto las mugeres y los niños. Sin embargo de que este método parece largo y dispendioso, y por consiguiente poco favorable á los intereses del cultivador ó propietario, es presumible que serán reparados estos inconvenientes por la mejor calidad que tendrá el aceite y por

la cosecha mas abundante del siguiente año.

Aunque hemos indicado que la recolección de la aceituna debe hacerse con preferencia ántes de su entera madurez para evitar males al olivo, con todo, el uso particular à que se destine el aceite y el gusto del consumidor podrán contribuir à que se prolongue mas ó ménos la permanencia del fruto en el árbol. Hay algunos países donde quizás con preferencia, se come el aceite que tenga un ligero amargor y un verde cetrino, y en este caso para obtenerlo convendrá que recojamos la aceituna ántes de su madurez completa. En otros puntos, como sucede en el norte de la Francia, prefieren el aceite que haya tomado todas sus cualidades y que no tenga gusto de fruto, como suele decirse, y al efecto deben cogerse las aceitunas en un perfecto grado de madurez, aunque en este estado por poco que nos descuidemos suelen dar un aceite grueso y dispuesto à enranciarse.

Por regla general la época mas favorable para coger las aceitunas será desde últimos de octubre à mediados de noviembre, en cuyo tiempo todas las variedades han tomado el grado de madurez que exige su producto. La aceituna puede prolongar su permanencia en el árbol hasta fines de marzo ó principios de abril; pero entónces nos dará un aceite de mala calidad, y aun la cantidad irá menguando por la alteración que sufren los jugos reunidos en este fruto, por el número de aceitunas que van cayendo al suelo, y por las que destruyen los pájaros y otros animales que las comen ávidamente.

La práctica mas provechosa que puede seguirse para recoger las aceitunas es la que sigue: Se cogen primero las que el viento ú otra causa cualquiera hizo caer al suelo poniéndolas en lugar separado para molerlas tambien con separación; en seguida van recogiendo con la mano las de las ramas bajas del árbol, y se pasa despues à practicar lo mismo con las de las restantes ramas, valiéndonos para ello de escaleras hechas de intento que nos permitan llegar hasta la copa del olivo. Cuando esto no es posible por la demasiada elevación del árbol, podremos para ahorrar gastos crecidos varear aquellas partes donde no se alcanzó con la mano apesar de la escalera, poniendo debajo esteras, sábanas ú otro lienzo cualquiera.

La costumbre de recoger las aceitunas tarde, que prevalece en la mayor parte de los países donde se cria el olivo, procede de que las que se recogieron en enero, ó mas adelante todavia, dan mayor cantidad de aceite en igualdad de circunstancias; pero este mayor producto es aparente, dando lugar à este error la disminución de volumen que experimentan las aceitunas que se recogieron al principio, y que se ponen marchitas por el agua de vegetación que se evapora, lo que no sucede con las que se cogieron últimamente. Lo que hay de verdad en este hecho es, que la cantidad de aceite que dan las aceitunas que se recogieron primero es igual al de las segundas, y aun de mejor calidad, atendido que no ha experimentado la alteración que sufre este líquido dentro de la aceituna cuando su permanencia en el árbol se prolongó demasiado.

Recogiendo la aceituna tarde se ocasiona al propietario una pérdida de aceite positiva con la cantidad de fruto que comen los muchos animales que se alimentan de él; y nos admira que esta verdad, que puede y debe ser conocida de todos, no se haya mirado con aprecio é interés, principalmente cuando ya fué escrita por Plinio y otros agrónomos latinos que aconsejan, que para lograr buen aceite es preciso recoger las aceitunas cuando han empezado à ennegrecer.

Importa tambien mucho para obtener aceite de buena calidad, que las aceitunas que cayeron al suelo ántes de la cosecha no se mezclen con las que se cogieron en la época oportuna, porque aquellas sufren alteraciones mas ó ménos profundas por las picaduras de los insectos, por las contusiones que recibieron al caer, ó bien por la humedad que absorben con su permanencia en el suelo. Está probado por repetidos experimentos que estas aceitunas dan una cantidad menor de aceite, y este de mala calidad, y por ello importará mucho que no se confundan con otras y que se lleven al molino ó se muelan enteramente separadas.

La cosecha del fruto del olivo debe hacerse, en cuanto sea posible y la estación lo permita, en días claros y serenos, procurando que se realice con la mayor prontitud posible à fin de conseguir que las aceitunas estén en igual grado de madurez;

asi como el cultivador inteligente debe procurar que las aceitunas de cada olivar sean de una *misma variedad*, para alcanzar aceite de un gusto mas puro y de un sabor constante. Esta última circunstancia es mas importante de lo que parece, y en el caso que haya mezcladas muchas variedades de aceitunas en un mismo olivar deberán recogerse por separado, ménos en los casos que queramos sacar aceites de un gusto mixto, al que comunmente están acostumbrados los consumidores. Muchos creen que este método es muy ventajoso y preferible al otro, porque el aceite se conserva mas tiempo mezclando las diferentes variedades de las aceitunas que se producen en el mismo olivar: pero esta opinion la juzgamos inexacta por muchas razones, y merece por lo mismo una atenta observacion.

Casi en todos los paises se conservan las aceitunas en depósito por mas ó ménos tiempo ántes de llevarlas al molino ó de molelas. Esta práctica es funesta si se recogieron en un grado de madurez conveniente, debiéndose traer al molino ó molerse luego de cosechadas si queremos conseguir aceites de buena calidad. Pero en el caso de haber cogido las aceitunas verdes se dejarán en depósito hasta que empiecen á arrugarse, lo que tiene lugar comunmente de las veinte y cuatro á cuarenta y dos horas. En los lugares donde la elaboracion de los aceites tiene una fama proverbial siguen constantemente este método, y lo aconsejamos á todos los propietarios á quienes interese tener aceites finos y delicados para los usos domésticos.

Pero como todos los aceites no se destinan á los usos de la cocina, sino que se emplean muchos en la fabricacion, en cuyo caso no es necesario que tengan el gusto suave y fino que hemos dicho, podremos usar, si así sucede, un método muy diferente, que al paso que ahorrará gastos al cultivador, podrá satisfacer mas oportunamente las demandas de los consumidores. Para estos aceites no importará que las aceitunas hayan sufrido contusiones y que hayan estado amontonadas por mas ó ménos tiempo ántes de molerse, y por ello podrán guardarse las siguientes prevenciones:

Las aceitunas que se han recogido del suelo y las que se han obtenido por el vareo, que nunca lo aconsejaremos por el daño que causa al olivo, se depositan en las

bodegas ó cuartos bajos, construidos á propósito, desde el dia de la cosecha hasta el momento de llevarlas al molino, separando unos montones de los otros por medio de tabiques de cuatro á cinco pies de elevacion, y de una estension cada uno de dichos montones proporcionada á la cantidad de aceituna que se recoja habitualmente. Deben estar así amontonadas el espacio menor de tiempo que sea posible, porque en caso contrario se dañan las unas á las otras por su propio peso, entran en estado de fermentacion, y producen un aceite de sabor desagradable que únicamente puede servir para la fabricacion. Este mal será todavía mayor si las aceitunas han recibido contusiones ó magulladuras, en cuyo caso segregan en los montones un líquido de color bronceado ó vinoso que perjudica mucho al aceite, mayormente si la aceituna no se lleva pronto al molino.

(Se concluirá.)

---

## ANUNCIOS.

LIBRERIA

de Rullan hermanos,

plaza de Cort, Palma.

**Boletin de bordadores.**

Publicacion mensual, de hermosos dibujos de última moda, propios para toda clase de bordados y objetos usuales. Obra indispensable al bello sexo. Se publica en Madrid en dos pliegos marquilla grande, con diferentes dibujos.

Precio de suscripcion: Por tres meses 19 rs. por seis 37, por un año 72 franco de porte. El número primero está de manifiesto.

---

IMPRENTA BALEAR

A CARGO DE PEDRO JOSÉ UMBERT.

---