

BOLETIN AGRICOLA.

REVISTA PUBLICADA EN LA PAZ DE MURCIA.

Núm. 21.

Sábado 10 junio de 1865.

Año I.

Inconvenientes de hacer dos recolecciones de esparto en el mismo año. (1)

La gran importancia que el esparto ha adquirido, importancia debida muy particularmente, como después veremos, á su empleo en la fabricacion del papel, ha hecho que la mayor parte de los pueblos que tienen espartos en sus montes, hayan solicitado y soliciten aun se les conceda aprovechar dos cosechas porque las atochas vuelven á brotar inmediatamente que se las ha despojado del esparto, empezando por lo tanto muy temprano el desarrollo del nuevo, que ya quieren arrancar en febrero ó marzo. Arrancando el esparto en esta época, vuelve luego á aprovecharse en el mes de setiembre.

Este sistema de dos cosechas, que á primera vista seduce porque aparenta rendir dobles productos, es una práctica errónea por el perjuicio tan grande que se causa á las atochas, cuya vida es acorta considerablemente. En efecto: cuando el esparto está del todo desarrollado, la uña de insercion está bien formada, y por lo mismo, se desprende con facilidad sin necesidad de hacer un gran esfuerzo; mas cuando está en el principio de desarrollo se encuentra íntimamente ligado al raigon, y al arrancarlo no puede menos de producirse desgarramientos y heridas en los tejidos, por los cuales, hay pérdida de jugos, al mismo tiempo que se disminuye notablemente la facultad reproductora y se avorece la putrefaccion de la atocha por las aguas que durante el invierno se depositan en dichas heridas. Por otra parte, el aumento de produccion con estas dos cosechas es ilusorio, y á poco que sobre esto se considere se ve que tiene que suceder así no solo porque en ambos aprovechamientos no se arranca esparto completamente desarrollado, sino porque á cada uno de ellos no contribuye mas que la savia de primavera ó la de otoño, pero en manera alguna ambas á la vez.

Habiendo en cada mata de ordinario tres clases de esparto, el largo, el mediano y el corto, procedentes de la cosecha del año,

(1) Copiado del Eco de la Ganaderia.

pues todo no sale de una vez, máxime cuando las lluvias son irregulares, si se pudiese aprovechar sucesivamente el esparto de cada clase cuando hubiera llegado al máximo de su crecimiento, no veríamos inconveniente alguno en que así se efectuara; pero como no es esto lo que se pretende, sino arrancar todo lo existente en la atocha dos veces al año, por esto decimos que no debe verificarse así, si no se quiere perder de vista el porvenir de tan importante producto.

Los espartizales de dominio privado son generalmente tratados de esta manera y en ello se apoyan las corporaciones dueñas de montes poblados de esta especie para fundar su pretensión; mas por lo mismo que en aquellos se sigue tan perniciosa práctica, y ya que van algunos comenzando á notar la decadencia de sus montes, es menester que en los públicos se trata de no incurrir en un error que ameaza el porvenir de los espartizales, por cuya existencia nunca mas que hoy es necesario velar.

La verdad de cuanto acabamos de esponer es fácil de erve echando una ojeada por los espartizales, de la sierra de la Almaterra (Lorca), y comparando el estado tan empobrecido en que se encuentran actualmente debido á que arrancan el esparto antes de haber adquirido dos decímetros de longitud, con el floreciente en que se hallaban no hace muchos años, cuando merced á la poca importancia del producto, se hacian con mas regularidad los aprovechamientos.

S. Pardo y Moreno.

El olivo y su cultivo.

(CONTINUACION.)

El tercer medio ó sea por sus ramas, es el que presenta mas casos y mejores resultados. Las ramas del olivo producen al aire libre una gran abundancia de yemas, que enterradas dan un gran número de raíces. Los medios que presenta la reproducción por ramas son: por estaca, acodo é injertos.

El de estaca consiste en plantar ramitas de dos años y de unos tres piés de altura á un pié de profundidad. En Francia suelen poner estacas de un palmo que cubren enteramente de tierra para conservar mejor su frescura. Algunos usan la práctica ya antigua de partir el extremo que se introduce en el suelo, metiendo una piedra en la raja para que esté constantemente dividido, creyendo que esta operación favorece el nacimiento de las raíces, mas no deja de ser una de las muchas prác-

licas viciosas que tienen los cultivadores y que redundan en perjuicio de la planta. Otros tienen en remojo durante unas veinte y cuatro horas los piés de las estacas y esto favorece el desarrollo pronto de las raíces.

Por acodos.—Esta operacion se practica con los olivos lo mismo que con las viñas, si bien es mas difícil por la mayor altura á que se hallan las ramas.

Por injerto.—Pueden aplicarse al olivo todos los modos conocidos para injertar. A este medio se deben muchas variedades existentes y las que quizás se lograrán con el tiempo. El injerto mas en uso y mas conveniente al olivo es el de *escudete*. Se hace en mayo cuando el árbol entra en sávia. Consiste en cortar el tronco ó rama, á flu de tierra, ó bien las ramas si se quiere cambiar la especie de su fruto. La parte de tronco ó rama sobre la cual se pone el gémén se llama patron. Los gérmenes se han de escoger de las ramas tiernas mas sanas de la variedad escogida y nunca de las ramas chuponas. Se corta la corteza de la rama en la parte que haya dos yemas ó botones, por una longitud de 6 á 7 líneas cuadradas, y con la punta de un palito ó instrumento adecuado se desprende de la madera de la rama esta parte de la corteza. Para esto es preciso que el olivo en donde se toman las ramas esté en sávia, de lo contrario sería muy difícil desprender la corteza de la rama.

Provérese al arrancar el escudete dejar yemas bien íntegras, porque no siendo así el escudete es inútil.

Se hará en el tronco ó rama sobre el que se va á injertar una incision transversal por encima y otra por debajo del escudete en la corteza del tronco ó rama, que se quitará en seguida: se hiende con mucho cuidado la corteza por el centro de las dos incisiones transversales y se desprende poco á poco dicha corteza dejándola adherida por los lados no hendidos cual si fueran dos hojas de un libro; se coloca debajo de ellas el escudete que queda cubierto con las hojas de la corteza, pero teniendo cuidado de no topar ni oprimir las yemas, se lia fuertemente al rededor del injerto para que se una bien el escudete á la madera, procurando no lastimar las yemas. Se tapa todo con una hoja de vid ó de yedra para poner el escudete al abrigo de los rayos del sol, y al cabo de 20 ó 30 dias se pueden cortar todas las ligaduras por que el escudete ya debe estar unido á la madera.

El injerto de hendedura, de corona y el de uva se practica sobre los troncos gruesos en los meses de enero y febrero, y si ha-

ce mucho frio, en marzo). Consiste en hacer un corte vertical al patron; si es grueso, dos cortes que se crucen y colocar dentro de ellos una ó más puas que se escojen de ramas tiernas como en el de escudete y que contengan dos ó tres yemas. Estas puas se afilan en forma de pico de pluma ó cuño agudo y largo y después de introducidas en los cortes del patron se ata este para que quede bien cerrada la hendidura; se cubre el extremo del patron con tierra gredosa ó arcilla pastada con la mano con boñiga de buey y el todo con un lienzo para impedir que penetre la lluvia por la hendidura y ponerlo tambien al abrigo de los rayos del sol.

Se reproduce por *estaca* por el tronco cortándolo en cualquier punto del tallo ó cruzándolo y salen infinidad de brotes llenos de vigor. A los piés del tronco salen unos renuevos, que, separados con alguna raiz de la planta madre y trasplantados con cuidado forman luego árboles muy lozanos. Este es uno de los medios de reproduccion más sencillo y económico y de los más usados.

Plantacion.—La época natural de la plantacion es el principio de la primavera, ó sea la época en que la sávia va á ponerse en movimiento. Algunos agricultores creen que es preferible plantarlos en invierno sobre todo en los países secos y cálidos porque aprovechando las lluvias de invierno resisten después con más facilidad los rayos abrasadores del sol. El modo de verificar estas plantaciones varia segun la calidad del suelo, situacion y clima. La distancia entre los árboles depende tambien de la posicion topográfica del terreno, su calidad y de la forma que se da al árbol. En Cataluña pueden estudiarse muy bien los diversos sistemas de plantaciones. En las provincias de Barcelona y Tarragona en que se alterna el cultivo del olivo con el de otros productos, se observa una tendencia en plantar siempre estos árboles en los bordes de las piezas de tierra mientras que en la provincia de Lérida y en la de Gerona se ven grandes superficies de tierra con magníficas alineaciones, ofreciendo un golpe de vista sorprendente. Este sistema tiene la ventaja de que los árboles á mas de tener la debida ventilacion, no se dañan unos a otros y crecen de un modo uniforme. En Italia, como en España, se cultiva con el olivo, la vid y el trigo, participando aquel de las labores y cuidado de estos.

Una de las operaciones necesarias pero peligrosas para el olivo si no se hace con la debida inteligencia es la poda, de la que nos ocuparemos al tratar del cultivo.

(Se continuará.)

Aplicaciones del maiz. (1)

DEL MAIZ CONSIDERADO RELATIVAMENTE A LA BEBIDA.—Vamos á demostrar que el maiz rivaliza, sin duda alguna, con todos los demás cereales en el empleo económico de sus productos, así como tambien probaremos sus relaciones positivas con la higiene y medicina. Conteniendo principios análogos á los de otros granos, puede, si se le somete á ciertas operaciones, dar bebidas destinadas á diferentes usos. Es mejor que el agua de cebada, de grama y arroz, con tal que lo cuezan antes de molerlo, á fin de quitarle la materia extractiva de la corteza y desaharla como menos dulce que lo interior. Los granos cuando están en lecho ó sin granar, molidos como se hace la horchata de almendras y con un poco de azúcar, forman un refresco escaldante.

Cerveza de maiz.—Segun los ensayos hechos en diferentes países, el maiz puede sin duda alguna sustituir á la cebada ó al trigo en todas las operaciones que se hacen para obtener una cerveza ligera y muy excelente: y Longthaang, célebre cervecero de París, hizo una gran fortuna empleándolo en su fábrica. El marqués de Turgot hizo con él cerveza cuando estuvo en Cayena, sirviéndose de ajénjos en lugar de lúpulo. El modo de hacer con maiz la *malta* (nombre con que los ingleses designan los granos preparados para hacer la cerveza) consiste en formar en el suelo una escavacion de solo dos ó tres pulgadas de profundidad y enterrar en ella los granos cubriéndolos con tierra. A los diez dias, poco mas ó menos, segun la temperatura y humedad, el maiz germina y sus tallitos salen fuera de la superficie. Entonces se les quita la tierra, se sacan, se lavan, se limpian y se secan al calor de una estufa, sirviendo á todas las demás operaciones que constituyen la fabricacion de la cerveza.

Chicha—Bebida muy en uso de la América desde tiempo inmemorial, la cual no es si no una especie de cerveza. Para prepararla, los americanos ponen el maiz en agua por algun tiempo en infusion hasta que principia á germinar. Entonces lo sacan y lo ponen al sol, tostándolo y moliéndolo para hacer que fermente la harina con agua y un poco de levadura. Después de bien fermentada usan esta bebida, y su gusto es muy parecido á la cidra, aunque embriaga tanto, que la ley de los incas prohibia su uso immoderado.

(1) Tomado del *Correo de Andalucía*.

Fomento á la agricultura.

En nuestro nuevo colega *La Correspondencia de Valencia* leemos lo siguiente:

«Sabemos que el señor gobernador de la provincia, conoedor de los buenos resultados que ha producido en todas partes la simiente de gusanos de seda del Japon, trata de secundar los laudables deseos y proyectos de la Sociedad de Agricultura, sobre la importacion de aquella á nuestro pais para la cosecha. Celebramos esta próxima resolucion de la autoridad superior de nuestra provincia, con cuyo concurso y accion, indudablemente dicha corporacion podrá vencer dificultades que le serian menos fácil superar si obrara sola y aislada.»

Dice *El Comercio de Alicante*:

«El pensamiento de aclimatar en nuestras provincias meridionales el cultivo de la caña de azúcar va desenvolviéndose y caminando á su realizacion.

Con objeto de impulsarlo recorre las poblaciones del litoral una persona entendida en esta importante empresa, la cual se encuentra en este momento en Alicante.

En Valencia han empezado ya á hacerse ensayos, habiéndose distribuido gran cantidad de cañas entre varios agricultores con objeto de ensayar el cultivo.

Atendidas las condiciones de nuestro clima, los resultados deben de ser buenos y en un porvenir más ó menos largo, la fabricacion de azúcar será sin duda un importante ramo de riqueza en nuestra patria.»

MERCADOS.

Alicante 1.º de junio — Trigo canchal de la Mancha, 45 á 49 rs. fanega, jeja 45 á 47, fuerte 46 á 51, del pais, 50 á 54, harina 1.º á 22 rs. arroba valenciana, id. 2.º á 20, id. 3.º á 18, aceite de olivo á 58.

Málaga 12 de junio. — Trigo de 1.º de 62 á 63 rs fanega, id. 2.º 60 á 61, id. 3.º 54 á 56, id. navegado 1.º 50 á 52, id. de 2.º de 44 á 46, cebada del pais 1.º 28 á 30, id. navegada 2.º 25 á 26, maiz del pais 47 á 49, garbanzos 1.º 125 á 140, id. 2.º 120 á 125, id. 3.º 100 á 110, habas tarraconas 36, á 38, id. menudas 40 á 41, id. mazaganas 35 á 36, yeros 36 á 38, aceite de oliva en bodega á 42 rs. arroba, id. á la puerta á 41.

MURCIA, 1863. — imp. de LA PAZ, Zoco, 5.

Tu acento siempre armonioso
es tesoro de ternura,
y en tus canciones se augura
un corazón candoroso.

Yo tus cantos escuché
y quedeme absorto al punto,
porque en ellos vi el trasunto
de un amor que nunca hallé.

Miré tu rostro y creí
que era un sueño de mi mente,
la emoción duce y vehemente
que al escucharte sentí.

Y en mi loca fantasía
y á impulsos de la emoción,
noté que mi corazón
romper su cárcel quería.

En fin tu dulce cantar
y tu faz rica en encantos,
harán que tus bellos cantos
nunca consiga olvidar.

El poeta.

SONETO.

(Traducción de Thévenot)

Cual ruiseñor que en la arboleda umbria
entoua trinos que recoge el viento,
sin que acallar consiga su lamento
el rebramar de la tormenta impia:

Así el poeta por do quier envia
las flores que brotó su pensamiento,
sin apagar su fé ni su ardimiento
la tempestad del mundo y su falsia.

¡Pobre poeta! En su azarosa vida,
solo en cantar su porvenir se encierra
solo en cantar se funda su consuelo.

Cantando su misión deja cumplida;
y aunque su voz no atienden en la tierra
resuenan sus canciones en el cielo.

Un recuerdo.

A ADELA.

Adela, tus dulces notas
no son notas; perlas son,
que hieren del corazón
á las fibras más remotas.

Tu voz pura y celestial
Roba al alma su desvelo
mostrándole por consuelo
de otra vida el ideal.