

BOLETIN AGRICOLA.

REVISTA PUBLICADA EN LA PAZ DE MURCIA.

Núm: 21.

Martes 20 junio de 1865.

Año I.

El olivo y su cultivo.

(CONTINUACION)

Cultivo — Podemos decir que el cultivo para los árboles es su educación más ó menos perfecta segun lo es aquel. ¿Quién duda que à no ser por el cultivo, muchos árboles estarían todavía en estado silvestre? El olivo mismo, si no hubiera entrado en el dominio de la ciencia, ¿daria esas hermosas aceitunas que adornan nuestras mesas y ese aceite puro y cristalino tan necesario á la economía de la vida? Del cultivo depende en gran parte que el aceite tan reputado de Niza sea el privilegiado en el mercado europeo.

Perfeccionemos pues el cultivo y la elaboracion de este caldo, como indicaremos después y nuestros aceites rivalizarán con los de Niza, si no los superan. Cuanto más fruto se exige al árbol, más cuidado debe tenerse con él y más sustancias alimenticias deben proporcionarse á la tierra.

Cualquier instrumento sirve para el cultivo del olivo, pero es preferible el azadon al arado, porque con este se cortan principalmente las raicillas del árbol, órganos tan necesarios para la vida de los vegetales.

Los abonos son tambien indispensables sobre todo en aquellos terrenos poco fértiles y cálidos. Deben estendersé á alguna distancia del tronco formando circunferencia y no, como equivocadamente hacen algunos, amontonándolos al tronco, porque las raicillas son los órganos que absorven los sustancias alimenticias.

La especie predilecta del cultivo en Italia es el olivo llamado de Salerno que es muy parecido al arbequin de que nos hemos ocupado ántes.

Restanos ahora hablar de la operacion que consideramos más importante y la más difícil en el cultivo del olivo; á la que el cultivador debe dedicar un esmero especial y que solo debe fiar á manos espertas. Nos referimos á la *poda*. Desgraciadamente en nuestras comarcas agrícolas se fia con demasiada facilidad esta

delicadísima operación á jornaleros, que, con el instrumento en las manos, se constituyen en verdugos de los árboles. La poda se verifica escamondando la parte que se cree conveniente según el mayor ó menor vigor del árbol y según la forma que se le quiere dar. La forma debe estudiarse según la clase del árbol, su localidad y clima. Del mayor ó menor acierto en la poda depende la cantidad de fruto que puede obtenerse y la vida del árbol. Aconsejamos á los agricultores tomen las mayores precauciones para no mutilar el árbol y dejen las llagas producidas por la podadera, bien limpias y unidas. Algunos aconsejan untar los cortes frescos con un poco de sebo, á fin de cauterizar lo más pronto posible y poner al abrigo de la atmósfera, la epidermis y parte lastimada por el instrumento. Estos cuidados que quizás parecerán minuciosos y hasta inútiles á ciertos propietarios, son de la mayor importancia para la conservación del olivo. Cuántas veces se ven árboles carcomidos en su interior ó enteramente huecos, en los que el sistema leñoso es parte de los insectos y que mueren por efecto de una gangrena. Generalmente, el origen de esta destrucción es una poda mal hecha, un corte mal dado.

La gota de agua que se deposita en la herida producida por el instrumento cortante, es como un virus que se infiltra en el sistema vascular y que produciendo primero una úlcera en la parte cortada, acaba por una úlcera general ó por polir completamente el tronco del árbol. Véase, pues, si conviene dejar bien lisa y unida la llaga producida por la poda, á fin de que no pueda depositarse allí la humedad y si es por demás cubrir ó untar con sebo dicha parte para evitar tan funestos resultados.

Recolección y madurez del fruto. — Operación es esta que, aunque sencilla se hace en Cataluña de distinto modo que en Italia y á ella se debe en parte la inferioridad de nuestro aceite, siendo nuestro fruto tan bueno y quizás superior.

Si España solo produjese la cantidad necesaria de aceite para su consumo, no escribiríamos estos artículos porque consideraríamos inútiles los medios de mejorarlo, si el actual era de nuestro gusto. No hay duda que nuestros aceites tienen un aroma especial y un sabor *sui generis*, habiendo fermentado en muchas ocasiones no pareciendo ser esto inconveniente para nuestros paladares. El uso y la costumbre lo pueden todo, así es que vemos á los chinos, pueblo muy avanzado en industria y ciencia, servirse del aceite de risino para las necesidades alimenticias y preferirlo á muchos aceites de las mejores procedencias.

Pero felizmente España produce mucho más de lo que consume.

Y esto debe escitarnos á presentar nuestro producto en los mercados de Europa, mejorando bajo el punto de vista económico su calidad, para obtener un precio muy superior al de hoy y doblar si es posible la renta de esta importante produccion. Para ello, presentaremos las modificaciones introducidas en Francia é Italia por la ciencia y la práctica, en la parte que incumbe al cosechero después de la formacion del fruto, sin criticar por esto el respeto á antiguos usos y costumbres muy laudables en ciertos casos, pero en otros onerosos á la industria tan íntimamente enlazada con la agricultura.

(Se concluirá.)

Aplicaciones del maiz (1).

DEL MAIZ CONSIDERADO COMO ALIMENTO.

Con él se pueden suplir casi todas las preparaciones alimenticias que se hacen con los farináceos comunes; y aun es mejor para algunas que podrian ser en adelante un ramo de comercio y un ahorro de los granos destinados á formar el principal alimento del hombre; pero su mejor preparacion y la mas usada es en puches de harina mas ó menos salada, limpia de salvado ó afrecho, cocida en agua ó en leche y sazonada de diferentes modos. Esta preparacion es la mas sencilla, mas natural y mas conveniente al maiz, y seria útil que los puches se hiciesen generalmente con la harina de este grano, pues entonces no habria tanto motivo para quejarse de la escasez de farináceos. El maiz se come tambien bajo la forma de galleta y pan, pero de esto se tratará en el artículo *Pan*, y ahora diremos algo sobre algunos alimentos que con él preparan los extranjeros.

Polentas (2).—Esta comida es muy comun en el Piamonte y en otros puntos de Italia; el modo de prepararla es el siguiente: Se calienta agua hasta que hierva, con sal, y entonces con una mano se vá echando poco á poco la harina y con la otra se remueve el agua sin cesar con un palo ó cuchara de madera, hasta que adquiere la consistencia de pasta. En seguida esta pasta se pone dentro de un molde de hechura hemisférica ó casaca, que antes se habrá untado con manteca por dentro. Suele tambien algunos agregarle miel, trufas, queso ó raspaduras de corteza de limon, agua de azahar, etc. En la campiña de Niza agre-

(1) Copiado de *El Correo de Andalusia*.

(2) Los latinos llaman *polenta* á la harina de cebada cocida.