

# SEMANARIO

## DE AGRICULTURA Y ARTES

*Del Jueves 5 de Septiembre de 1805.*

### *De los Caracoles de Lorca.*

(Por D. Esteban Boutelou.)

Uno de los manjares que pasaban entre los romanos por mas delicados, quando se dieron enteramente al luxo y al deleyte, era el de los caracoles. Criábanlos con este objeto y los cebaban cuidadosamente; pero ignoramos que especie preferian, con que los alimentaban y como los preparaban ~~para presentarlos en los mas ostentosos convites.~~ Cómense todavia en diversos países; pero no sé que en parte alguna los mantengan y engorden en las casas, ni que se aprecien mucho, sino en Lorca. Recógenlos en aquellos contornos y los conservan algun tiempo. Véndenlos en los mercados públicos, á veces á precio muy caro, y no dexan de solicitarse; porque en efecto vencida la repugnancia de la preocupacion, son delicados. Es allí un plato de luxo, propio de los ricos y honrado en los banquetes. Preparánlos con diversas salsas; pero tambien son muy gratos en arroz. Los hay de dos especies: unos mas pequeños y delicados que se crian comunmente en las matas de hinojo silvestre, y á estos los llaman *chupaderas*: otros mas abundantes, que se encuentran en diversas plantas, y tienen el cuerpo señalado con líneas negruzcas, y la boca ú orla de la concha negra, por cuya razon los llaman *boquinegros*. Recógenlos en el campo y los meten en las *caracoleras*, que son unos cestos de esparto de figura oval y boca estrecha, que por medio de un cor-

don se abre ó se cierra. Dexándolos allí deponer la baba y verdin que no solo causa asco, sino que puede ser perjudicial, ó á lo menos hace que sean indigestos y poco agradables, en lugar que sin aquel humor son delicados, ligeros y sustanciosos. La señal mas segura para prepararlos es la de haber ya formado la telilla con que tapan la boca de la concha; pero se pueden, si se quieren conservar por algun tiempo, porque con esta disposicion permanecen como aletargados sin necesidad de alimento. Quando tratan de hacer uso de ellos los echan en agua fria, para que se desprenda la telilla que cerraba la concha. Sacan ellos entónces la cabeza, se estienen, y comenzando á andar, se les retira de pronto, y echándolos en agua hirviendo, quedan cocidos fuera de la concha. No necesitan ya mas que la salsa, y aun con las ordinarias del pais son muy gustosos.

No es conveniente comerlos sin la precaucion de mantenerlos en casa privados de alimento, á no ser que traigan ya del campo la telilla, como sucede en el verano y parte del invierno. Encuéntranse entónces á la sombra de las matas y arbustos, en que buscan un asilo contra el rigor del sol ó de los yelos. Son positivamente nocivos en tiempo del zelo que dura gran parte de la primavera, sin que pueda fixarse término, porque se anticipa ó retarda, segun es mas ó menos templada la estacion. Suelen tambien ser ya desagradables, ya dañosos, segun se alimentan de plantas ingratas ó venenosas; porque es tanta su voracidad que comen quantas encuentran. Prefieren con todo eso las mas xugosas, tiernas y delicadas, y proporcionándoselas dentro de casa, no solamente se logra que sean mas sanos, sino tambien muy deliciosos, y se puede evitar el inconveniente de que engorden mucho, en cuyo estado no dexan de ser dañosos. Seria de desear que algun curioso se dedicase á mantener un número considerable de ellos, y les facilitase los medios de multiplicarse, indagando las ventajas que podria traer este ramo de industria doméstica; que por despreciable que parezca al principio, puede como ha sucedido en otros varios llegar á ser de consideracion. Acaso teniéndolos á

mano y en abundancia, se harian de ellos otros usos; bien que los que sabemos son mas que suficientes para que pudiera sacarse utilidad de criarlos. Nos suministran un alimento sano y agradable: hay enfermedades en que se prescribe el caldo hecho con ellos por ser muy nutritivo: la concha ya reducida á polvos, ya calcinada sirve en varias preparaciones de las artes, y la baba es un cosmético de que usan algunas petimetras para limpiar la piel y darla brillo, y otras mas respetables para reparar en ella los ultrages del tiempo.

A estas utilidades añadiré una que he experimentado y no me parece despreciable, que es la de curar las tercianas á los niños. Es cierto que no siempre se logra, ni hay que pensar pueda compararse con la quina; pero siempre es ventajoso conocer algunos remedios caseros, que en muchas circunstancias, ó de no hallarse á mano los mas seguros, ó de no ser la enfermedad muy grave, ó de no poderse vencer la repugnancia que les tienen los enfermos, como frecuentemente sucede á los niños con la quina suelen ser de mucha utilidad.

El ~~de que hablo se reduce á un unguento~~ que se prepara friendo en una panilla de aceyte veinte y quatro caracoles morunos con sus conchas hasta que se tuesten y carbonicen, añadiendo luego un quarteron de cera virgen, y revolviendo bien la composicion para que se incorpore y quede suave. Poco antes del ~~frio~~ se frota la espalda del niño con un paño ó bayeta desde la rabadilla hasta la nuca, y luego que se ha excitado el calor, se aplica el unguento con los dedos y se cubre con papel de estraza. He visto repetidas veces cortarse las tercianas á la primer untura, y observado otras curaciones menos prontas, pues por haber á los principios despreciado neciamente este remedio, que cada dia se iba acreditando, al fin hube de aplicarme á exâminar sus efectos. Es ya bien conocido en Aranjuez, en donde hace seis años que durante la jornada lo introduxeron unos ingleses con motivo de adolecer de tercianas los niños de su vecindad.

*Resumen del cultivo de los olivos<sup>1</sup> en Ocaña, con varias observaciones.*

(Por D. Esteban Boutelou.)

**E**l terreno de Ocaña es muy adaptado para la cria de olivos, que se hacen bastante corpulentos y frutíferos. Eran antiguamente mas abundantes que en el dia, siendo el esquilmo mayor y casi exclusivo que beneficiaban aquellos naturales. Llegaban los olivares hasta la misma poblacion como lo testifican en el dia varios documentos públicos. Las cosechas de granos eran tan limitadas que los fundadores de algunos conventos tuvieron que asignar ciertas sumas en dinero á efecto de traer de las poblaciones inmediatas los granos necesarios para la manutencion de sus individuos, no cogiéndose allí lo suficiente para el consumo de sus moradores.

Consta por la descripcion que el Señor D. Felipe II mandó hacer de Ocaña, cuyo original existe en el Escorial, que en aquel tiempo tenia esta villa doscientos molinos de aceyte. Hoy existen veinte y quatro, que sobran para beneficiar las cosechas de aceytuna que se recogen.

Se cultivan en Ocaña algunas variedades de olivos: los mas comunes en todo este distrito son los que llaman de *cornicabra*: tambien se encuentran frecuentemente de los que se conocen con el nombre de *redondillos*, cuyos árboles son muy castizos; pero la aceytuna es pequeña, redonda y de menos aceyte que la de *cornicabra*. Se ven tambien en los olivares algunos árboles de las castas *sevillana*, *ocal* y *manzanilla*; pero con motivo de ser todas tres muy buenas para conservar en agua ó para adobarlas, son pocas las veces que los dueños pueden cogerlas;

<sup>1</sup> En el tom. IV del Seman. n. 89 hasta el 97 se halla el *tratado de los olivos* por Rozier.

Las observaciones sobre los olivos publicadas en el tom. XVI del Seman. pág. 325 y siguientes por Fr. Francisco Baeza, son muy interesantes, juiciosas, y manifiestan una observacion exácta y acertada.

resultando de este desórden el que nadie las plante.<sup>1</sup>

Los olivares nuevos que se han plantado de pocos años á esta parte ocupan pagos de bastante extension. Todo terreno que se destina para olivar se planta de viña quar-teándolo de olivas, esto es, dexando quatro lineas ó cinco de cepas entre cada dos filas de olivas. Las filas ó liños de los olivos deben plantarse de norte á mediodia; bien que la exposicion y situacion del terreno hace variar muchas veces este órden. Se prohíbe la entrada de los ganados en las viñas que están plantadas con olivas, siendo esta una de las razones mas poderosas para que se multipliquen estos árboles en ellas; bien que no siempre se logra el que los pastores las respeten. Estas heredades suben de precio con proporcion al estado de las olivas, y se venden siempre mejor, lo que favorece mucho para el aumento de los olivos.

La distancia de los liños ó filas de los olivos deberá graduarse con arreglo á la calidad de los terrenos; lo que en este territorio pocos observan. En una tierra pingüe crecen mas los árboles que en una mas árida; por lo qual debe plantarse mas espeso en estas, dexando mas espacio en aquellas. Los olivares muy espesos frutifican poco; los que se hallan plantados á mayores distancias, cargan generalmente bien. De este modo crecen las olivas á muy poca costa, y se hallan en estado de frutificar y rendir utilidad quando el majuelo envejece y decae. Resulta de tan útil práctica el que siga el propietario disfrutando el producto de la tierra, al paso que los olivos embarnecen y pueden producir. Antiguamente plantaban algunos los olivos á almanta ó á distancias mayores en las tierras labrantías ó de pan llevar, como se ven manifiestas pruebas en algunos olivares de esta clase que aun subsisten.

Todos los olivos los propagan por estaca, plantando

<sup>1</sup> Tenemos en Aranjuez el olivo de fruto blanco, que nos han remitido de Valencia, y cultivan con alguna abundancia en Mallorca. Su calidad es apreciable, tanto por la rara circunstancia de producir el fruto blanco, quanto por dar mucho aceyte, delgado y blanco. Deseamos conocer y propagar el *olivo de todos los meses*, de que habla Bartiloro en el nuevo Dicc. de Hist. nat. tom. 16. pág. 212. y dice se cultiva en Italia en el pueblo de Ciurlano.

en cada hoyo ó golpe tres ó quatro estacas de media vara de largo, y algo distantes entre sí. Estos plantíos se suelen verificar comunmente en marzo y abril, escogiendo ramas limpias, de madera renueva, vigorosas, y de olivares castizos. Crian los olivos con muchas piernas. Pudieran plantarse con mayor seguridad por últimos de enero y por febrero; pero la costumbre de executar las podas por marzo y abril no permite se verifiquen anteriormente los plantíos. Guardan las estacas enterradas en las cuevas, ó bien metidas las puntas inferiores en agua por seis, ocho ó mas dias para que no se resequen, y prendan mas fácilmente luego que se han plantado. Es la madera del olivo agria y vidriosa, por lo qual se raja y abre si se cortan las estacas con acha ó estraleja, siendo este el motivo porque se sierran con un serrucho; y para que al tiempo del plantío se distinga el lado delgado del grueso ó inferior, se señala cada estaca con una cruz de lapiz por arriba, con lo qual no hay peligro que los operarios planten las estacas al revés.

Los enemigos que causan daños considerables y quasi mortales á estas estacas quando están recién brotadas, son los ganados, que no siempre respetan estas heredades, y los yelos que detienen igualmente su vegetacion. En ambos casos es necesario cortar los brotes al ras de la tierra; sin esta precaucion se arriesga su total pérdida, y se crián los tallos verrugosos, endebles, con poca ropa, y forman en lo sucesivo árboles despreciables. Deben guiarse y armarse desde su tierna edad, para que en lo sucesivo formen árboles bien proporcionados y frutíferos, cortando las ramitas baxas mas endebles, y conservando las mas frondosas y mejores.

Las estacas las dexan enterradas quatro ó seis dedos para que los retallos rompan bien. Al paso que crecen se acompañan ó acogombran, abrigando la planta jóven con tierra. No debe moverse ni cavarse la acogombradura durante el invierno, por quanto penetra mas fácilmente el yelo y peligran perderse las olivitas nuevas si acuden frios excesivos. No se acostumbra rebozar estas olivitas, aun quando fuera acertada defensa para impedir los daños de

las fiebres y de los ganados. En los quatro ó cinco primeros años si han crecido desmedradas las olivitas no deben alzarse para su resguardo.

Suelen algunos tener un cuidado muy particular en no plantar las olivas en el liño inmediato á los caminos, por quanto los ganados y caballerías que van de paso pocas veces dexan de morderlas y destruir las. Tambien evitan el plantarlas en las lindes de las heredades inmediatas, tanto por el daño que pueden causar al vecino, quanto porque la costumbre previene que se pongan catorce pies dentro de la propia heredad; y tambien porque los que labran la tierra inmediata estropean comunmente las olivitas cercanas y las atropellan al volver la besana.

Las tierras ligeras, cascajosas de miga, y las que son de calidad mediana se destinan comunmente para el plantío de los olivos. Los pagos ventilados y azotados por los vientos acomodan mas al olivo, que las cañadas y baxos. En estos padecen mas con el yelo, y dañan las intemperies á la quaja de la flor con mas facilidad que en los terrenos altos. Es cierto que en las cañadas suelen criarse olivos mas corpulentos, pero menos frutíferos. No sabré ahora decir la causa de que ciertos olivares sean castizos y fecundos por naturaleza, habiendo otros en iguales circunstancias estériles y poco abundantes.

Las labores anuales que se suministran á todo olivar se reducen á tres rejas de arado, principiándolas en seguida de haberse recogido el esquilmo, hasta mayo. Se cuida medie algun intervalo entre cada labor, para el desarraigo mas completo de todas las malas yerbas, y para que sea mas constante y permanente el beneficio que resulta de las labores dadas á tiempo y con intermision. Luego que ha pegado el fruto dan la tercera reja; pero si este no ha quajado suelen abandonar los olivares y excusar esta labor; de lo que resulta un singular atraso para el año venidero. Ningun árbol agradece el beneficio del cultivo tanto como el olivo; con las oportunas labores reverdece, con ellas produce pimpollos vigorosos, el fruto engruesa y contiene mas caudal. Si se dexan abandonados y sin labor los olivares no por eso

se pierden , pero siempre echan menos aquel abono.

En los olivares bien traídos y labrados con esmero es mayor el esquilmo , y la aceituna mas nutrida y de mas caudal. Es un error el persuadirse de que con solo rascar la tierra hallará beneficio adecuado el árbol. Quanto mas profundize la labor , sin interrumpir ni remover las raíces del olivo , tanto mayor utilidad se sacará de las rejas. Algunos se contentan con huebras de burros , y tambien suelen otros emplear bueyes para arar sus olivares , aprovechando la ocasion de bueyeros murcianos que al paso se dedican á esta maniobra.

Se cavan ó abren los olivos por últimos de marzo ó abril , deshaciendo el monton de tierra que cubre el raigal y parte del tronco. Facilita esta maniobra la destruccion de las malezas, y se destruyen asimismo las crias de muchos insectos guarecidos en el monton. Se descubre perfectamente el tronco cortando las superfluidades y raíces altas é inservibles , para que crien las principales. Se vuelven á cerrar ó acogombrar en seguida de alguna oportuna lluvia , ántes de que aviven los calores. Toda oliva que ha percibido las aguas de la primavera , con las que se han recalado bien las raíces , reverdece y vegeta con singular lozanía.

Carezco de datos para fundar despreocupadamente mi opinion acerca de si es mas útil acogombrar , que dexar el terreno de los olivares igual ó con alcorque donde se recojan las aguas. En todas las provincias de España en que se crían olivos , he visto constantemente que acogombran; pero ignoro si será mas ventajoso seguir el dictámen de Herrera y Olivier de Serres que aconsejan lo contrario. En todo caso es operacion que debe hacerse quando la tierra se halla xugosa y suelta.

Muchos suelen practicar estas maniobras á destajo por una mal entendida economía, y á fin de abreviar el trabajo; pero es muy conveniente que se ejecuten siempre á jornal. Es mas costoso, á la verdad, pero en compensacion cavan los jornaleros , desterronan y desmenuzan la tierra, no teniendo interes en apresurarse, y logra el árbol todo el beneficio que se desea de esta práctica. Los destajistas



atropellan las labores , se contentan con rascar el terreno, tapan las malas yerbas sin arrancarlas de raíz, aparentan limpieza , y encubren sus defectuosas operaciones. Algunos labradores suelen abonar la cepa ó raigal antes de cubrir ó cerrar , usando abonos consumidos , mantillos sin acritud, y raeduras de basureros ó pudrideros. Los olivares de algunos otros mas cuidadosos se notan con unos montones de tierra al rededor del tronco ó *acogombraduras* de singular tamaño ; y hay quien no contentándose con la tierra que recoge el operario con el vuelo del hazadon, hace conducir con espuestas la flor de la tierra del medio de la *al-manta* , para abrigar mas eficazmente el olivo , y darle vigor con aquel *humus* vegetal.

Las mondas y podas de los olivos las ejecutan en marzo y abril , y aun mas tarde haciendo demasiado caso de los quartos crecientes y menguantes de la luna. Es malo podar en tiempo de fuertes yelos ; porque en aquella estacion están vidriosas y quebradizas las ramas , se rajan y abren con la poda , y penetra el frio por la herida ó corte con detrimento del árbol. Es necesario para esta operación sacar licencia de las justicias , presentar memoriales , y que se practiquen reconocimientos ; y en una palabra que cueste dinero el permiso de beneficiar cada propietario sus olivos , y hacer las mejoras indispensables para su bien estar y mejor producir. Antiguamente se daban estas licencias gratuitamente , pero en el día se causa este nuevo gravamen al labrador ; ademas de sujetarle caprichosamente á ciertas reglas de poda que los revisores y peritos dicen que convienen ; pero en realidad no siempre conducen á la vegetacion y robustez del árbol , como lo he experimentado en algunas ocasiones.

Si , por exemplo , se halla una oliva enferma , dañada y con poca salud , ó se hallan algunas de sus piernas , cañas , ó gajos principales secos , ó mal acondicionados, no puede el dueño cercenar aquel estorbo , ni suprimir aquella parte cariada sin que precedan varias transacciones , licencias , reconocimientos costosos , gratificaciones y otras gabelas indispensables que el uso ha establecido ; de modo que el poseedor prefiere que se aumente y propague

aquel mal, y se destruya un árbol que hubiera podido librarse fácilmente executando un corte principal por lo sano. Debe notarse que suele ser tal el rigor en este punto, que pocas veces dexa de costarle una crecida multa al propietario inteligente, que desea librar de su ruina á sus árboles dañados; resultando de esto el que sigan decayendo diariamente los olivos, sean las cosechas limitadas, y otros graves daños que se ocasionan con este reglamento defectuoso. Es bien extraño que pocas veces dexen de pagar los propietarios las multas que se les imponen, tal vez con pretextos frívolos, al paso que pocas veces se verifica este exemplar con aquellos ladrones campesinos que no tienen otro mayorazgo que los perjuicios que causan en la agena heredad. No siempre se encaminan las providencias en los pueblos á contener los delitos, ni á infligir las penas para escarmiento del mal hechor; solamente se dirigen en muchos casos á exigir cantidades de dinero al que tiene medios de pagar.

No dexa de ser perjudicial la conservacion de muchos olivos viejos, décréptos y escarzosos. En ellos se acogen la mayor parte de los insectos que en lo sucesivo consumen y minoran los frutos. Hay algunas enfermedades contagiosas que tienen su principio en semejantes esqueletos vegetales, y se comunican á los demas con destrozos considerables.

Toda rama de olivo dañada debe cortarse por lo sano sin dilacion, pues se comunica de lo contrario y cunde el mal cariando en breve tiempo á todo el árbol. No puede dudarse de que las caries suelen traer muchas veces su origen de una poda mal administrada. Y tambien el querer impedir al dueño el libre uso de podar segun le conviniere, es causa de que los labradores corten demasiada leña, persuadidos de que en los quatro años que siguen no pueden tocar al olivo. Aunque fuera posible el podar quando aun tiene la aceytuna el árbol, es cosa que nunca se ha practicado en Ocaña, y creo tenga algunos inconvenientes, pero no tan considerables en los años estériles, como el de aguardar á mondar quando muchas veces está ya movida la savia, y las yemas formadas, ó próximas á desarrollarse.

Es muy bueno coartar las facultades á los labradores que toman olivares en arrendamiento, y en estos casos no dexan de convenir los reconocimientos y licencias que ahora son generales para todos. No hay razon para que un arrendatario destruya un olivar ageno para lucrarse con el producto de las leñas : y así pueden convenir las licencias para podar en los olivares tenidos por arrendamiento, á fin de impedir que movido el colono del interés de la leña, no estropee y desjarrete los olivos. Pero de ningun modo debemos de suponer al propietario tan falto de luces y tan descuidado de su propio interes que quiera destruir un olivo fértil por sola la utilidad momentanea que le ofrece la leña. Aun quando es condicion expresa en las escrituras de arrendamiento, que solamente se podarán los olivos de quatro en quatro años, puede algun arrendatario poco legal derribar mas leña de la debida, y destruir un olivar para aprovecharse de la ganancia que se le presenta. Bien facil seria evitar este inconveniente haciendo que se estipulase en las condiciones de arrendamiento, que ningun arrendatario **pudiese podar los olivos sin haber pasado ántes un aviso anticipado al dueño, á fin de que pudiese éste asistir personalmente ó comisionar á sugeto de su confianza para que zelara se executase debidamente esta operacion.**

Cada oliva regular produce en cada quatro ó cinco años sobre tres haces de ramas, y unas tres arrobas de leña recia. Las ramas de olivo las destinan los labradores para venderlas, y no las queman por la contingencia de prender fuego, por quanto alzan mucha llama. Sécanse antes de encerrarlas para que no pierdan la hoja, vendiéndose mejor con ella. En los hornos de pan, en las alfarerías y hornos de yeso se despachan bien. El haz de ramas suele venderse desde un real hasta doce quartos, segun su tamaño; y la arroba de leña sobre dos reales ó tres. Arreglan las podas de manera que anualmente corten la leña necesaria para el gasto de la casa. El mondador procura no hacer leña, y cortar solamente las ramas dañadas y todo lo seco para beneficio de la oliva. Parece razonable podar en seguida de un fruto abundan-

te; y esto lo observan muchos labradores juciosos; pero siempre podan con rezelo en seguida de años escasos, esperanzados en un esquilmo copioso. Deben suprimirse todos los mamones ó chupones de las olivas, que consumen toda la sustancia del árbol con detrimento de las demas ramas mas horizontales y frutíferas. En el centro ó parte interior del árbol debe podarse á fin de ahuecar y ventilar la planta, pero no se han de dexar desamparados los *sombreros* ó *cimas*, y las *alabes*, *rostros* ó *faldas* de las olivas, por ser donde mas carga el fruto. La experiencia demuestra que siempre carga mas la oliva hácia el mediodía, y servirá éste conocimiento para no cercenar demasiadas ramas por aquel lado.

Las ramas que solamente producen ramitas delgadas y de poco fruto deben suprimirse, á fin de obligar al árbol á que se vista de madera nueva. Todas las **ramas** secas y dañadas ó enfermas se limpian. Bien comprendo que el estilo de podar indistintamente los olivares en cada quatro años trae inconvenientes grandes muchas veces, siempre que la prudencia ~~no acompañe al mondador~~. Los olivos espesan mas ó menos con arreglo á las especies jardineras que se cultivan, y á los terrenos pingües ó estériles en que se crian; por estas causas no puede nunca generalizarse en todos los pagos de olivos la poda, ni fixarse á periodo determinado. Mas como dice Rozier<sup>1</sup>: «la costumbre se convierte en ley; y aunque haya algunos particulares, como los hay en efecto, que se dirigen por principios razonables, es su número tan pequeño, que aunque hagan una excepcion á lo que digo, no lo destruyen en general.»

Los pimpollos y retoños que puedan impedir el extender las mantas para la recoleccion de la aceytuna, se cortarán antes de que llegue el tiempo de recogerla. Antiguamente se recogia el fruto de aceytuna por diciembre, pero ahora se verifica por enero. Esperan siempre á que pasen los yelos, á fin de que con esto merme la aceytuna, se arruge y resulte mayor lucro á los com-

pradores que siempre son los poderosos de los pueblos. La calidad del aceyte será tanto peor quanto mas se atrase la recoleccion, mayormente si acacien las lluvias, ventiscas y nieves propias de aquella estacion. Resulta tambien el que se llenen los olivos de verrugas, rebenos y desformidades siempre que se apalean en tiempo húmedo; y es muchas veces indispensable el practicarle así, quando se executa tan tardía la recoleccion.

Las olivas nuevas las suelen coger á mano que es lo que llaman *ordeñar*. De este modo crecen con mas brevedad, y se crian mas sanas. Si fuera posible, toda oliva grande ó chica se debiera ordeñar aun quando el coste fuese mayor; porque lo sería igualmente la utilidad, aumentándose su producto, y convirtiéndose de *vaceras* en *añeras*; ventaja tan manifiesta que no es necesario probarla. Las cepas que aun subsisten en los olivares nuevos se podan las primeras, para que al tiempo de la recoleccion de aceytuna no incomoden los sarmientos. Aun quando el propietario ordeñase las olivas, los rebuscadores las estropearían siempre con los palos que las dan para aprovechar la rebuscada. Mas daño causan estos que los vareadores principales.

Todas las olivas de alguna corpulencia se varean generalmente en Ocaña, destruyéndose de este modo las yemas que contenian el fruto del año venidero, que se derriban con el *ramon* de los *sombreros* y *alabes*. Los olivos nuevos, y las ramas tiernas padecen mas del apaleo. Estas llagas y heridas ocasionan la pérdida de infinitas ramas frutíferas, é impiden lleguen á colmo numerosas yemas que destruyen antes de que hayan podido manifestarse. Llamam *ramon* á las ramitas tiernas y nuevas que se dexan caer al tiempo de *apalear* ó *varear* la oliva. En estaciones de excesivos yelos es perjudicialísimo varear, pues con los palos y golpes se rompen infinitas ramas que con el frio se hallan vidriosas y quebradizas en extremo. En seguida de dias de nieves, aguas ó nieblas, no es bueno apalear porque se cubren de verrugas en los parages heridos formándose derrames y extravasaciones de la savia. Para cada oliva de las grandes se dispone un ato compuesto de 12 hasta 18 mantas, tendidas en quadro en el circui-

to del árbol, y se emplean dos varas, un varejon, tres palillos, y tres ó quatro soleros. Los vareadores apalean la oliva desde el suelo, los de los varejones suelen subir al árbol, del mismo modo que los de los palillos. Las varas y varejones son comunmente de membrillo; las compran en Madrid, y tienen unas quatro á seis varas de largo. Es muy conducente que la gente tenga fuerza, de lo contrario ni pueden trabajar ni sostener la manta, arrastrándola, rompiéndola prontamente é inutilizándola para el fin á que se destina. Suele convenir mudar alguna manta del lado donde tiene mas vuelo la oliva, y mas vale que sobren mantas que no que estén escasas, y así lo aconseja el dicho comun de que, *mas coge una manta que un tolero*. Los palos deben darse á pelo, de manera que peinen la oliva; cuidando de no derribar los pimpollos de las cimas ó extremidades, que es donde se halla el fruto venidero. Esta es la causa de que muchos años falte este fruto de tanta consideracion casi para el labrador como una buena cosecha de granos. Se ha notado que tarda generalmente un olivar de quatro á cinco años en recuperarse de los daños del apaleo, verificándose que solo de cinco en cinco años se logra un esquilmo de aceytuna colmado. La detencion y atraso que se padece en la recoleccion de este fruto, ocasiona que tenga precisamente que recogerse durante la estacion mas lluviosa y menos acomodada, endureciéndose la tierra hecha barro con el pisoteo, y no percibiendo por lo tanto los olivos el beneficio que podian con las labores. Nunca dexan un olivar empezado para ir á coger el fruto de otro que no lo esté; y sino hubiere para todo el dia, dividen la gente necesaria para concluirlo; y los restantes principian olivar nuevo. Así excusan mudanzas, y desperdicios perjudiciales al amo. En un quinquenio puede regularse en media fanega el producto de cada oliva grande. Suele tener de costé la recoleccion de cada fanega de aceytuna desde una peseta hasta seis reales en los años abundantes y medianos, que en los muy escasos sube á mucha mayor cantidad. Graduando los gastos de labores, cavas, recogido y arrendamiento de los olivos puede evaluarse el coste que tiene al labrador cada

fanega de aceytuna que recoge un año con otro á 18 ó 22 reales vellon. Todo aquel que se vea precisado á vender el fruto, y carezca de medios para beneficiarlo y guardar el aceyte, pierde precisamente. Los vareadores ganan por un quinquenio seis reales de jornal; los de los palillos cinco y los soleros quatro. Estos precios varian, con todo, segun los años, pero pocas veces baxan de esta quota, aunque en muchas otras exceden los jornales de la expresada cantidad. No hace muchos años que era general la práctica de dar de comer á los oliveros, pero en vista de los muchos sinsabores, extravíos, descontentos y poca ventaja de este estilo, se han visto precisados á ajustarlos á seco, como en el día se práctica con mucho menos engorro. En todas las casas se acostumbra repartir por las madrugadas á cada olivero una copa de aguardiente, cuyo aliciente los hace reunir temprano y dar alegremente principio á la faena.

Las aceytunas para agua ó para adobar las recogen por octubre y noviembre; prefieren las ocales, manzanillas, y sevillanas, pero pocas veces logran recogerlas los dueños, á causa de los excesivos y repetidos robos cometidos en los campos. Son reprehensibles en extremo los que despojan estos olivos; pero nos persuadimos que son aun mas dignos de castigo los que compran este fruto, sabiendo que es hurtado. Los suelos, ó sea las aceytunas derribadas con los ayres, y caidas de resultas de la mosca y gusano, se recogen por octubre y noviembre para que no se desperdicien.

La aceytuna se conduce en galeras ó cargas; las traen en costales con el ramon, y se limpia de toda inmundicia en la casa. En tiempo de lluvias y de malos caminos son preferibles las cargas. Han empezado á usar algunos carros ligeros de dos ruedas para esta conduccion, y es estilo ventajoso en malos temporales. En algunas ocasiones suele limpiarse la aceytuna en el campo, pero es práctica que trae muchos inconvenientes, no pequeño desperdicio, y que siempre resulta en mayor daño, por quanto el despojo de hoja y ramon pertenece á los limpiadores, siendo esto causa bastante para que derriben mu-

cha mas rama, y peguen palos mas recios. En los tiradores que á este efecto tienen los mas hacendados limpian la aceytuna, tirandola desde una distancia considerable con palas de madera hasta el lado opuesto del tirador; y á fin de conocer si llega á el punto señalado colocan en aquel parage una sarten que sirve de blanco, y con el golpeo de los frutos echan de ver si alcanzan al tiro. Con tan fácil maniohra solo llega al monton la aceytuna mas pesada, y las hojas y ramas, que son mas ligeras, se quedan en el espacio que hay desde el un lado á otro del tirador. Se rebusca en seguida la hojarasca y ramon para recogerlas.

No se puede dudar que la calidad de los aceytes dependa muchas veces del tiempo y modo de hacer la recoleccion de la aceytuna. Rozier<sup>1</sup> trata extensa y prácticamente este importante asunto. La pérdida de muchas ramas tiernas de los olivos, el desperdicio de muchas aceytunas, y la mala calidad de los aceytes consiste tanto en el apaleo cruel con que se maltratan estos árboles, quanto en la detencion del recogido y mal método de extracion que se observa en muchos distritos.

Algunos ajustan esta recoleccion á destajo, para lo qual hay estilos y precios varios respecto de los ajustes, y de ser de cuenta del destajista el poner ropa, costales, la conduccion y demas maniobras. Pocas veces tiene cuenta recoger la aceytuna á destajo, por quanto solo salpican y recogen por mayor dexando mucha parte del esquilmo por no entretenerse y por ganar mas. Los palos los dan sin medida y sin conocimiento, mirando solamente á que cunda el trabajo, á derribar mucho fruto, sin cuidarse del mal que ocasionan á los árboles con tal atropellamiento. Algunos pocos hay tambien que ceden en arrendamiento mantas, costales y varas á unos precios exórbitanes, valiéndose de la ocasion para sacrificar al pobre. Los destajistas suelen exigir desde cinco hasta siete reales por cada fanega en años abundantes; pero en los escasos y de limitadas cosechas no es practicable este método. *Se concluirá.*

1 Dicción. de Agric. traduc. de Guerra. tom. I. pág. 340.