



Sobre cultivo de los Olivos.

A LA REAL SOCIEDAD ARAGONESA
DE ECONOMIA Y INDUSTRIA
CON DICCIONARIO DE INGENIERIA
CALLE DE SAN JUAN DE LOS RIOS
N.º 11. ZARAGOZA.



En la Imprenta de la Real Academia de Ciencias

HESPERIA
LIBROS HISPANICOS
PLAZA LOS SITIOS, 10
ZARAGOZA

Libro de...

R 033495

NT= 102.267

CB= 1131181



CARTA INSTRUCTIVA

SOBRE

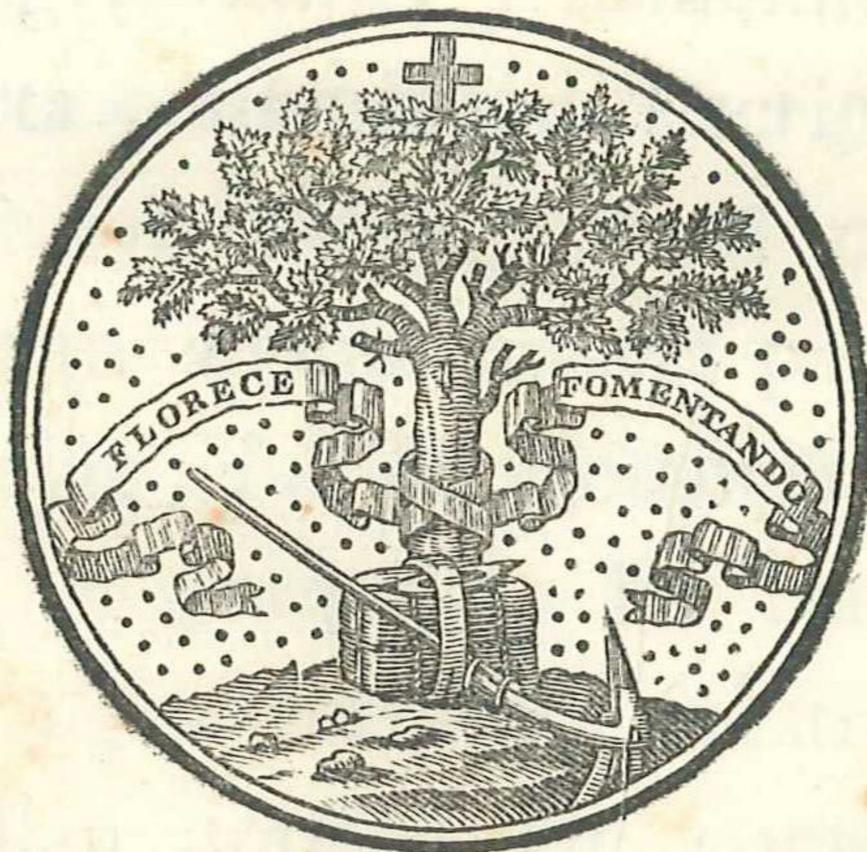
EL CULTIVO DE LOS OLIVOS,
QUE DIRIGIÓ

A LA REAL SOCIEDAD ARAGONESA

DON VICENTE MARTINEZ,
Cura Párroco de Inogès, en el Partido de
Calatayud; y Socio Numerario
de la misma.

Vá al fin otra Carta sobre los Empeltres, segun la Práctica de Zaragoza, que ha parecido muy oportuno el ponerla por apèndice.

Año



1785.

Con licenc. En la Imprenta de la REAL SOCIEDAD.

R 53349

CARTA INSTRUCTIVA

1809

EL CULTIVO DE LOS OLIVOS

QUE DIRIGIÓ

A LA REAL SOCIEDAD ARAGONESA

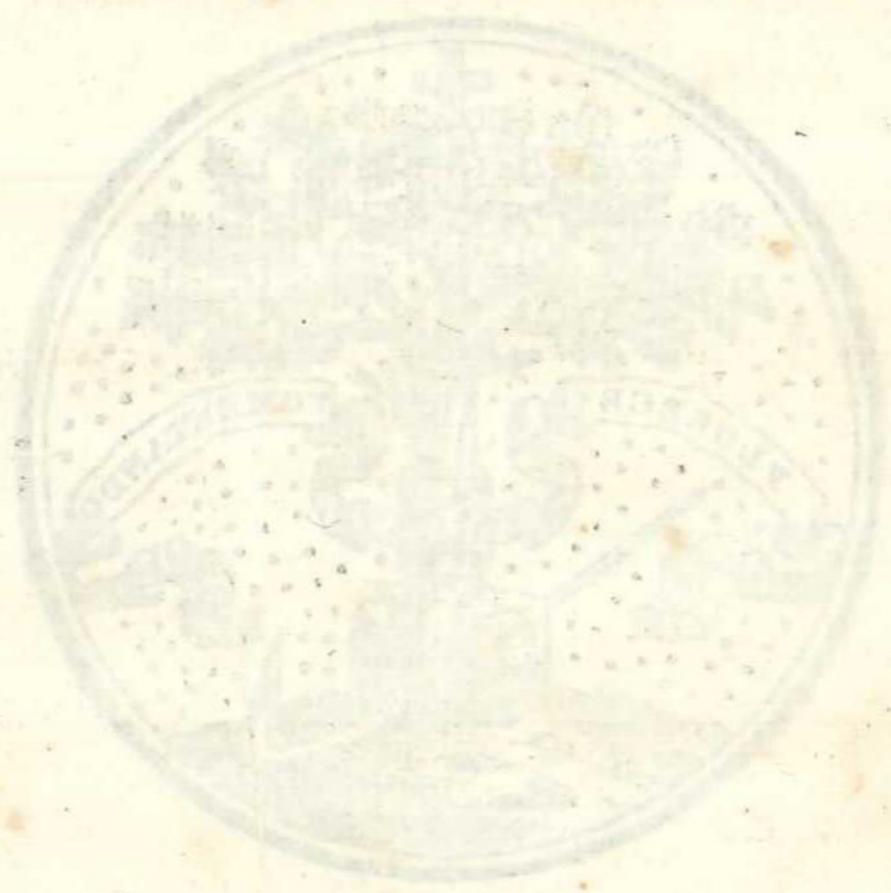
DON VICENTE MARTINEZ,

Cura Párroco de Inogés, en el Partido de

Catagón, y Socio Numerario

de la misma.

En esta Carta sobre los Huertos, según la Práctica de los
que ha publicado, y oportuno el ponerla por apéndice.



1782

Año

Con licencia de la Imprenta de la Real Sociedad.

PROLOGO.

Don Vicente Martinez , Cura Párroco de Inogès, Partido de Calatayud, dirigió à la Real Sociedad Aragonesa la carta que se publica sobre el cultivo de los Olivos: Este Cuerpo que aprecia los trabajos útiles y virtuosos de todas las personas instruïdas , cometió su exâmen à la clase de agricultura , y habiendo hallado, que la carta contenia una descripcion muy puntual de los Olivos , de el cultivo de ellos, y aun alguna noticia para beneficiar el aceyte , fuè de dictamen debia imprimirse ; ya porque en los tratados impresos de agricultura en nuestro Idioma no se hallan noticias tan completas , ni

descripciones tan individuales de las varias especies de Olivos , y ya porque consideraba muy justo supiese el público la beneficencia de este piadoso Párroco àcia sus Feligreses.

La Sociedad se conformò con el dictamen de la Junta , y al mismo tiempo resolviò se nombrase Socio Numerario , libre de contribucion al mencionado Pastor , y se le despachase el titulo con el honor debido à su piedad y zelo por el bien de sus Parroquianos , estando dispuesta à tratar con igual distincion à todos los Curas de almas que diesen tan constantes testimonios de su desinterès, y amor à la Patria.

Los amigos del País, cuyos conatos àcia el bien comun no son todavia reconoci-

dos de muchas personas que miran con indiferencia, ò aversion la salud pública, no cesarán de dar testimonios de su agradecimiento à las personas benéficas de todas clases, que quieran cooperar à los fines de su Instituto Patriótico, bien cerciorados de que con este constante proceder vendrán tiempos, en que como en todos los Países cultos, se reconozca la importancia de unos Cuerpos formados de Ciudadanos honrados, que con singular desinterès procuran sacar à la Nacion Española del letargo en que yacia, el qual habia llegado hasta desconocerse los más importantes y esenciales intereses.

Ya està repetido en otras ocasiones, y lo han demostrado en sus Pastorales nuestros Venerables Obispos, que es muy pro-

pio de las Personas Eclesiasticas de todas clases interesarse en el bien comun del Pueblo por todos los medios que se consideren conducentes, y que no es incompatible con el ministerio espiritual, el cooperar tambien à la felicidad temporal, à la abundancia, à la ocupacion, y à la industria de los vasallos del Rey. No mereceria el Clero la proteccion del Soberano, si solo se considerase compuesto de individuos que disfrutasen lo pingüe del Reyno sin cuidarse del bien de sus Ciudadanos. Nunca mejor cumpliràn esta indispensable obligacion de todo miembro de la República, que imitando al Cura de Inogès, el que despues de la exâcta ejecucion de su Ministerio Pastoral socorre y enseña à su grey con la liberali-

dad,

(VII)

dad, y economía, que son tan notorias.

Creyò la Sociedad cometerìa un grave delicto de ingratitud sino manifestase en este Prologito unas verdades tan incontestables, y tan dignas de que lleguen à noticia de todos los que tengan corazon sensible, y conozcan los derechos de la humanidad. Esta es la causa de haberlo formado, y de haber dispuesto se ponga al frente de la Carta que la dirigió el Párroco de Inogès.

Despues de escrito el Pròlogo se ha presentado otra Carta dirigida por el Secretario de la Sociedad al Censor de la misma que individualiza mas el cultivo de los Empeltres principalmente segun la práctica de Zaragoza; y por no defraudar al Público, ha parecido oportuno ponerla

por:

(VIII)

por apèndice de la principal para que los que desean adelantar en el cultivo de los Olivos se hallen con la instruccion que desean los amigos del País, à fin de promover su plantacion, que es de tanta importancia en este Reyno.





I uy Señor mio: Está situado este Lugar de Inogès, al Sud Norte en la falda de la Sierra de Vicòr, cuyo terreno fecundan algunos arroyos, y fuentes que descienden de dicha Sierra, y tienen su desá-güe, ò corriente al Rio comunmente llamado *Grio*. Su situacion es montuosa, aunque se hallan algunos Valles de bastante extension, y buena calidad de tierra, en donde se crian Olivos, y otros arboles frutales, y tambien legumbres, y algunas hortalizas de excelente sabor, y en los Entrellanos, y Montes algunas viñas, y tierras aparentes para trigo, cebada, avena, garbanzos, y en lo mas alto de ella, centeno, y lentejas. Su temperamento es apacible, pues ni el calor es excesivo, ni el frio, ni su proxîmidad à Vicòr, hace destemplada su Atmosfera, aconteciendo una cosa muy particular que nos defiende en el invierno de los mayores rigores del frio, y es, que en dicha Sierra de Vicòr, no obstante de ser muy encumbrada, y cubrirse freqüentemente de nieve, quando una neblina ocupa la parte superior de dicha Sierra, se mueve un viento que desciende por la parte que mira à Inogès, y ocupa la anchura de poco mas de media legua, y à tres quartos, ò una hora de longitud, se desvanece y aquieta, pero de tal propiedad, que en moviendose

las referidas neblinas àcia esta parte de Inogès , se levantan en tan furiosos torvellinos , que muchas veces arranca los arboles , y causa algunos estragos en los texados, y edificios del Pueblo , haciendo un ruido continuado y fuerte , se asemeja à los bramidos de los Toros , por cuyo motivo han dado el nombre de Toro à este viento , y siendo asi , que quando mas se siente es en los meses del mayor rigor del invierno , y aunque tan fuerte y molesto , es càlido y sano , pues mientras èl dura , se goza de màs salud , fecunda , y cria la tierra como en el otoño y primavera , y de aqui viene que algunos le llaman el viento criador. No se continù a por todo el invierno , porque si se mueve cierzo , ù otro viento que disipa las neblinas , cesa este viento. Lo mas raro que tiene es , que quando està en su mayor fuerza , se puede llevar desde lo alto de la Sierra una vela encendida en la mano , àcia la parte del Sud que mira à Calatayud. Lo mismo sucede en pasando los tres quartos de longitud , que ocupa àcia la parte de Zaragoza. Aun se observa otra particularidad , y es , que si puestas las referidas neblinas en la Sierra , dirigen su movimiento àcia el Norte ó Moncayo , producen un viento que toma su mayor fuerza , encima de las Sierras de Aluenda llamado Jumandil frio , y fuerte por extremo , que molesta parte del termino , del Frasnò , de Aluenda , Paracuellos , Saviñàn , Morès , Purroy , Chodes , y Morata , donde fenece.

2 Lleva este suelo grandemente el plantío de Olivos, poco fomentado de los antiguos. Yo tenía hechas algunas observaciones sobre esta materia, y por mi empleo, me he considerado obligado à instruir à mis Feligreses, alentandolos à hacer nuevos plantíos, y explicandoles la diversidad de Olivos, para elegir aquellos que fuesen mas adaptables, y fructiferos al terreno, y de la mejor especie. Los Olivos son distintos como lo son las olivas, ò aceytunas que vemos. Las especies conocidas por este País, son las siguientes. *Las reales* son largas y verdosas, de mucha carne, hueso delgado y largo, se conservan por mucho tiempo sanas en agua. Es arbol mediado, de oja larga lisa y verdosa; la corteza y rama tambien verdosa, delgada y clara; su aceyte claro y suave.

3 *El Sevillano* es de dos maneras, el mas fino, cuyas olivas son gruesas, lisas y redondas, de pequeño hueso, quando emberan se ponen amarillas; su oja larga y estrecha, de verde claro, corteza, tronco y rama, un poco amarilla, espeso en la rama, y cimudo; su aceyte suave y claro. *El sevillano de la segunda especie*, tiene la oliva pequeña, redonda y lisa, de muy poco hueso, carne muy tierna y suave; su oja, corteza y rama, como el fino. Se halla otra especie de sevillanos, cuya oliva es muy gruesa y ver-rugosa, que remata en la punta à manera de pico de gorrion, hueso algo abultado; su oja lisa, estrecha y

larga, en lo demás del árbol, se asemeja al Sevillano; su aceyte como el del fino.

4. *El picudillo*, árbol mediado, cuya oliva es, algun tanto larga, delgada en la punta, y en la parte del mango abultada, de bastante carne, hueso delgado y largo, se mantiene sin podrirse mucho tiempo en agua; su oja es larga y lisa, de color verdoso, rama espesa, y cimuda, de mucha oja en las puntas, y poca en el centro del Olivo, corteza algo sollevantada y aspera, y por los troncos y ramas nuevas le corren unas venas muy verdosas, la carne de esta Oliva es dulce y suave; y tambien lo es su aceyte.

5. *Los negrales*, que son de dos especies las mas finas, cuya oliva es larga, y gruesa quando embera, asi en la piel como en la carne, se vuelve negra, son dulces de gruesa piel, y por esto permiten sin reventarse moverles el hueso, lo que no puede hacerse con otras especies de oliva; su oja es ancha, y larga, de un verde obscuro en la cara, y en la espalda cenicienta, por medio de la oja en la espalda sigue una vena gruesa, y de ella salen por cada lado, quatro ò cinco venas pequeñas; corteza y palo liso y verdoso, cierra poco de rama; su aceyte es dulce y suave, aunque un poco obscuro. *La segunda especie de negral*, produce la oliva mas pequeña, carga mas de fruto, la oja es un poco mas corta y estrecha que la del fino; en su color, venas, corteza y rama, como

mo la antecedente; su aceyte dulce y espeso.

6 *El racimillo*, arbol mediado de pocas y delgadas raices, oja mas pequeña y espesa que la del negral menor, verdosa y suave, y en la espalda cenicienta, carga mas de fruto, y quando sazona se vuelve de color de castaña; en un solo cabo nacen muchos manguillos pequeños, que espesando su fruto se asemejan à los racimos de la uba, de donde toma su nombre este arbol; su aceyte es mediano.

7 *El royal*, que tambien es de dos maneras, el mas fino que produce unas olivas redondas, del tamaño y color de las guindas silvestres quando están emberadas, la carne de color de oro, la oja rollada al centro y menuda, es arbol grande, de ramas ba-readas y claras, largas y nudadas, corteza algo cenicienta; su aceyte el mas semejante al color del oro, dulce, y de gran sabor. *El royal de la segunda especie*, no es tan crecido como el de la primera, la oja es mas ancha, y larga, no tan rollada, color verde, obscuro en la cara, y en la espalda ceniciento, rama lisa, verdosa y clara; su oliva un poco larga, y quando emberan se pone de color rojo suave y dulce, su tamaño como el del negral de la segunda especie, la carne y aceyte de color de oro, el manguillo de estas especies es largo y delgado, y por esta razon, es mas delicado su fruto en el cierce ò esporgo.

8 *Los acebuchos*, que tambien son de dos especies,
la

la primera , que produce las olivas pequeñas y redondas , y quando emberan se ponen de color de viola; su oja ancha , verdosa y larga. En la cara tiene una vena algo abultada , que le sigue desde el mango à la punta , de la que salen à las orillas otras menores, de un verdor mas claro que en lo restante de la oja, y en su espalda es del todo lisa ; corteza verrugosa, lisa y verdosa ; rama espesa muy cerrada y copuda; su aceyte el mas dulce y suave. *La segunda especie,* produce una oliva menuda , y algun tanto larga de bastante hueso , y de un morado obscuro ; su oja pequeña y estrecha , corteza aspera , no cierra tanto de rama como el de arriba , carga mucho de fruto ; y su aceyte es suave y dulce.

9 *Los cirujales , ò largales ,* cuya oliva es larga y negra , y de bastante hueso ; su oja no tan larga como la del negral ni tan verdosa , es de gruesa rama , corteza clara , dà bastante fruto ; su aceyte mediano.

10 *El verdillo ,* que es de dos especies ; primera, cuya oliva es verdosa , y bastante gruesa ; su oja larga , y de un verde claro , corteza aspera , y algo amarilla , muy cerrado y copudo , de rama espesa , y los cimos de ella caídos à tierra ; su fruto sazona tarde , es malo para tierras tardias ; su aceyte espeso y verdoso. *El verdillo de la segunda especie* carga de mucho fruto ; su oliva mas menuda que la del primero , y ya emberada queda de color de castaña ; su oja mas pequeña,

y estrecha, de un verde claro, cerrado de rama menuda nudosa y caída à tierra, es arbol que no sazona su fruto en tierras tardias.

11 *El carrasqueño*, arbol mediado, cimudo, de oja espesa y suave, algo menor que la cirujal cenicienta en la espalda, corteza sollevantada y aspera, rama espesa y gruesa que se asemeja à la carrasca; su oliva algo menor que la del negral, es arbol delicado en la flor y cierce, de poco fruto oliva negra; su aceyte mediano.

12 *El bodoquero*, arbol crecido, oja larga ancharecia y lisa, con unas venas verdosas en la cara de la oja, su oliva gruesa y verrugosa, de mucho hueso, corteza aspera, sollevantada y cenicienta, y por ser de tan grueso hueso dà poco aceyte, y de mal gusto.

13 *El manzanillo*, es de dos especies; el uno es arbol crecido de oja corta y gruesa, corteza aspera, oliva redonda y lisa, un poco chata en la punta, de bastante hueso; su aceyte es mediano. *La segunda especie de manzanillo* tiene la oja rama y corteza, como el antecedente; su oliva mas gruesa verrugosa y de mas abultado hueso, dà poco aceyte, y este es mediano.

14 *El mortero*, arbol mediado copudo y cimudo, oja espesa, verde y lisa, rama nudosa y aspera, carga mucho de flor, y es delicado en esporgo cierce; por

lo

lo regular dà poco fruto; su oliva es negra y redonda muy reluciente, y de abultado hueso; su aceyte es mediano.

15 En este Pueblo se hallan dos Olivos de distinta especie que los de arriba, à los quales los Labradores llaman *tordellersos*; es arbol pequeño, de oja larga lisa y verdosa, tronco, corteza y rama, como el negral fino; su fruto como el racimillo, cuya oliva es muy dulce, y la apetecen mucho los pájaros. Es cosa muy particular la que se nota en este Pueblo con tres Olivos royales que hay inmediatos à Vicòr, y es, que estos arboles en un mismo cimo, ò rama crian la flor, y dàn el fruto en distintos tiempos; en el primer esporgo, que es en Mayo, crian unas olivas grandes y gruesas; en los primeros de Julio, producen otras del tamaño de un garvanzo; y en el Agosto, otras del grandor de unos cañamones, que todas sazonan y se vuelven de color rojo.

16 La pita de la oliva en unas es mas amarga que en otras, como lo es en el *bodoquero*, *manzanillo*, *carasqueño* y *mortero*, lo que contribuye à que su aceyte sea de menos suavidad, que el de otras especies.

17 En quanto al conocimiento del terreno para hacer el plantio de Olivos, tengo observado que quieren tierra, y ayre templado, las muy frias son del todo malas, y asi las inmediatas à la Sierra de Vicòr son inutiles para este plantio; en las muy calorosas prueban

han en la parte del cierzo y hambrias; mas en las templadas en la parte del abrigo. La tierra mejor para Olivos es la caliza, y mas si fuere algo casajosa; la tierra suelta y suave es muy buena, como tambien la de guija = roya, la de loseta negra con tal que tenga mezcla de tierra gruesa y suave; la negra, y arenisca, en la qual se crian muy pronto los arboles. Las de regadio, y de llano son buenas, con tal que las ventile el ayre; las tierras malas para este plantio, son las muy fuertes, y de barro grueso; las humedas, o manantiales; las salitrosas que ni aun yerva producen; las de valles muy profundos, que no los ventila bien el viento por lo expuesto que estan a quemarse la flor en el cierce; y aunque en las vegas, tierras sustanciosas y gruesas, dan el fruto mas crecido, pero en los altos y laderas, aunque mas menudo cargan mas, se ventilan mejor, no es tanto el verdor de la oliva, y por esta razon el aceyte de Sediles, Inogès y Santa Cruz, excede en suavidad a los demàs de este País. El plantio de Olivos puede hacerse de varios modos. La postura que aqui se usa, es de estaca, de rama, de zuequilla y de palos. Las oyas en que se han de poner deben de estar distantes una de otra en tierras viciosas, y que los arboles son crecidos, doce pasos, en las medianas once, y en las mas estèriles diez; y es bien que estèn puestas por lineas asi para que puedan mejor cultivarse y

repararse con mas facilidad , como por la hermosura del campo. La oya ha de tener cinco palmos de ondura , y seis pies de anchura en tierra llana ; y en tierras pendientes ò de cuesta , seis palmos de ondura , y seis pies de anchura. es muy útil , que estas oyas estén aviertas algunos meses antes para que asi se purifiquen y sazonen mas la tierra ; y si hubiere proporcion , ninguna cosa adelanta mas este plantio que el quemar algunas fustas , ò combustibles en la oya, pues à más de perderse toda maleza , se purifica mejor la tierra con la ceniza , y se fecunda y toma mejor la estaca.

18 *La estaca* que se arranca para plantar y no se ha de ingertar para ser mejor , debe ser de las mas apartadas del tronco , de palo liso y del grueso de una muñeca , de diez à doce palmos de alta , su zueca verdosa y potrosa , de madera sana , y si se puede que lleve algunas raíces , y al tiempo de sentarla dentro de la oya se hace una conca ò oyeta pequeña de la misma figura de la zueca , dentro de la qual se echarà como tres dedos de tierra suave de la labor , procurando retacarla bien por todos los lados pretandole bien la tierra sin que quede hueco alguno , porque si no se suele engendrar gotera , y con facilidad enferma la estaca , y antes de sentarla se debe mirar si lleva la parte bajo del asiento madera escarzosa ò podrida , la que debe quitarsele hasta encontrar madera sana;

sana ; y que al estar senta en la oya , vaya el asiento de la estaca al mismo lado que estaba en el Olivo , y los cortes de arriba , que miren al sol saliente. Dada la primera retacadura , se le ha de dar al rehedor del asiento de la estaca , y por los lados de la oya una picadura muy profunda para que mejor pueda extender las raices , teniendo cuidado de no menear , ni sollevantar la estaca , y luego se le irà dando tierra procurando siempre que caiga al palo la tierra suave de la labor , pretandola con suavidad para no herir la corteza , y esto se hace bien con un pison de pretar tierra.

19 Si la oya en que se ha de sentar la estaca conserva algun tanto la agua ò es cruda ò gredosa , es bueno hacer caños , ò aguaderos para que suelte con mas facilidad el riego , y mezclar la dicha tierra con tierra caliza ò arenosa , dejando al sentar la estaca à mitad de embolver la oya hasta pasado el estio , pues purificandose y soleandose mas la tierra se asegura la postura.

20 Si la tierra en que se pone la estaca suelta luego el agua , es bueno regar aquella apenas se pone ; pero si la conserva por algun tiempo no debe regarse hasta el verano , y aun entonces se les debe dar poca agua por lo expuesto que estàn à podrirse las raices , y esto debe observarse hasta el tercer año.

21 La postura *de rama* se hace desgajando una ra-

ma nueva lisa y sana , del grueso del cabo de una azada, la que sigue las mismas reglas para su postura que la estaca , y à esta se le ha de pretar mas la tierra, y debe salir poco de la oya para que se asegure su postura , pues de otro modo con facilidad las mueve el viento.

22 La postura de *zuequecilla* se hace quitando al Olivo unos pedazos de madera verdosa, verrugosa y sana que tiene desde el tronco à la raiz, del grandor de dos puños , cuidando al sacarlos no herir ni sollevantar la corteza; se tiene prevenida una oya larga, à manera de acequia, de la profundidad de dos palmos , y que la tierra esté bien molida y suave, que no tenga piedras, mezclada con un poco de fiemo muy podrido : En aquella acequia se ponen los pedazos de Olivo separados dos palmos uno de otro, que la corteza vaya à la parte alta, y luego se cubren con tres ò quatro dedos de tierra suave, regandolos amenudo para que se apegue la tierra à la corteza, y madera, cuidando de no hollar en donde està hecha esta postura para que pueda mejor nacer el Olivo.

23 Estando ya este plantio en la altura de tres palmos, se le dà una poca de tierra de los lados de la oya para que arraige con mas fuerza, y al segundo año pueden ingerirse à cañutillo, al tercero se remudan los que salen con muchas raices. La oya para estos arboles sigue en todo la regla de la estaca, excepto que

que como estos salen con muchas raíces, no es necesario pretarles tanto la tierra, ni tampoco al sentarlos se les ha de dar mas que dos partes de tres de tierra, hasta cubrir el nudo que hizo el ingerto, y al segundo año se igualará la oya con la labor. Este plantío es el mas fructifero, sus arboles de poca altura, menos expuestos al daño de los vientos, y con menos agua producen mas lucido, y grueso fruto.

24 El modo de plantar á *palo*, es adelgazar una punta de rama nueva, lisa y verdosa, como de cinco palmos de larga, del grueso de una muñeca, y en tierra suave y sin piedras, la hincan con un mazo hasta dejar fuera de ella quatro ò seis dedos, y mejor que tenga en esta parte algunas nudadas para que con mas facilidad pueda brotar, cuidando de regarlas amenudo.

25 La ultima postura de *palos*, de rama lisos y verdosos, del grueso de una muñeca, de corteza suave, de largos como tres palmos, y hecha una oya (como dige del plantío de zuequecilla) se ponen en ella un pie de distancia uno de otro, acorbados, no rectos, apretandoles algun tanto la tierra, dejando à fuera quatro dedos en nudada, y cuidando de regarlos amenudo. Se pueden ingerir, y transplantar como los de zuequecilla, y este plantío es bastante seguro, y bueno.

26 El plantío de estaca, puede hacerse desde el mes de Diciembre hasta primeros de Mayo, y los de:

rama, zuequecilla y palo, desde primeros de Marzo hasta ultimos de Abril en dias quietos y apacibles, que la tierra esté sazonada, no en dias de mucha agua, ni yelo, asi en creciente como en menguante, por que si la tierra está de sazon, por mas que diga Herrera que toda postura de Olivos debe hacerse en creciente de luna, à mi igualmente me ha probado en menguante que encreciente, y si la estaca es buena y bien sentada en la oya, toma, crece, y dà fruto aunque sea puesta en menguante en igual tiempo que en creciente. Asi me lo acredita la experiencia en las que yo he plantado, sin encontrar diferencia en las que he plantado en menguante de las puestas en creciente; y juzgo que no tiene necesidad el Labrador de cuidar del creciente ò menguante para hacer sus plantios. Esto es lo que he podido averiguar, y observar, en quanto al modo de el plantio de Olivos, y método que aqui se usa; y en lo que pertenece à su cultivo, dirè à V. m. lo que en este particular tengo observado.

27 El cultivo de los Olivos quando son pequeños es el siguiente. A los quince dias de puesta la estaca, ò ingerto, se debe arar el campo, y para esto es bien que sea en dia sereno, y quando se le vè à la tierra la sazon para que mejor muera la yerba, y sea mas útil la labor, procurando no menear la estaca ò empeltre, asi con la junta, como con el arado, pues

no hay cosa que mas las dañe , y para evitar este perjuicio es bien arar fuera de la oya en donde se hizo la postura ; llegado el mes de Junio en cada un año se les darà segunda reja , y entonces debe picarse la oya al rehedor de la estaca , y en llegar à los primeros de Setiembre se vuelve à picar otra vez la estaca , procurando profundizar mas la azada que en la primera , y à mediados del mes de Setiembre, en dia sereno , y que no yele , se les darà tercera reja.

28 Este cultivo debe entenderse en los quatro primeros años del plantio , que en adelante no hay necesidad de picar mas que una vez el Olivo en el mes de Junio ; y en muchas tierras criado que sea, con sola una reja que se le dè en el mes de Marzo, y otra en el Junio , cuidando de regarlos à su tiempo es suficiente labor ; para que el Olivo fructifique , y renueve , es cosa muy probada el fiemo , y esto se hace cabandolos bien ondos al rehedor del tronco , y en aquella oya se les echarà à cada uno seis ù ocho cestas de fiemo , y luego embolver con tierra la labor , y esto se harà en el invierno en dia que no yele , ni haga mucho viento , quitando las raicezuelas que tiene el Olivo al rehedor del tronco en la cara de la tierra para que lleve la fuerza al ondo ; pero se necesita saber la calidad del terreno porque en tierras càlidas , se ha de femar con limo de zequias , cargadal
de

de rio, fiemo de cavallerizas muy menudo y podrido. En las frias, con sirle de ganado menudo, y en las templadas ò humedas, con fiemo recio de cavallerizas, y de bacuno.

29 Para que el Olivo sea de mas duracion, y fructifique debe tambien podarse, proporcionandolo en una altura mediana que ni las cavallerias lo roan, ni por muy alto sea comparado à los àlamos, debiendo formarse en tres orquillas cerca del tronco, abierto del centro para que quando llueva mejor se lave, y ventile debiendo tener el Olivo la figura de una campana vuelta al revès. El podar el Olivo en tierras càlidas, debe ser en el Enero, y en las templadas en el Febrero en dia sereno, que ni llueva, ni yele, quitando toda rama vieja seca y desvariada, porque el Olivo dà el fruto en el renuevo, y si està mas inmediato al tronco con facilidad recibe el sustento; debe podarse con erramienta delgada para no atormentar el arbol procurando dar el corte desoslayo, no plano, para que mejor despi-da la agua y no crie en el corte escarzo, que orade y pierde mucho el arbol.

30 Quando al Olivo se le abre, y solevanta la corteza se le ha de quitar con un rascador de hierro, que es à la manera de una hoz de segar con dos mangos uno en cada punta, y limpiar el tronco y ramas quitando toda la corteza vieja seca y escarzosa pues à màs de servir de abrigo à los gusanos por su mucha

dureza, impide suba el humor de la raíz à las ramas, y comprimiendo la tela ò membrana que cubre à la madera, hace que aquella se rompa y que en aquella endidura se crie el escarzo que orada el Olivo.

31. Algunas veces se nota, que en las tierras gruesas y húmedas ò que mucho se riegan, se enfarten y enfermen los Olivos por el demasiado humor ò jugo que reciben, y no pueden evacuar lo que se advierte en los Olivos quando à estos se les vuelven las ojas amarillas y se arruga la oliva y seca; ò quando en el tronco inmediato à la tierra destilan un humor amarillo ò negro, fétido y corrompido. Para sanar à estos arboles de esta enfermedad y hacer que sean de duracion y fructifiquen, se les ha de hacer una profunda oya al rehedor del tronco, y llenarla de escombros de casas, ò de cal muerta mixturada con arena y piedras, y si la tierra fuese manantia se les hará unos caños ò sangreras para que despidan la agua. Es grande el perjuicio que causan las hormigas en el plantio de Olivos: Para que estos gusanillos no puedan subir à roer las puntas tiernas de las ramas es bueno rodear el tronco del plantio como seis dedos de ancho con vesque ò liga, que asi no pueden subir. Tambien se advierte que los Olivos que están inmediatos à los granados, cuajan mejor el fruto en el cierce, sin duda que el olivo por abrir

al mismo tiempo la flor , que los granados , reciben algunas particulas de la flor de aquellos , con las quales toman vigor y fuerza para resistir todo infortunio.

32. El Olivo como todo arbol quiere regarse , è importa saber el tiempo oportuno , aunque los que estàn en secano que no tienen segura la agua , si solamente aquella que en aluviones ò tronadas se recoge en los valles , es bien que à estos se les dè quanta pueda llevar la tierra en aquellos tiempos que Dios la embia , y para mejor aprovecharla es bien tener hechas al rehedor del tronco de los Olivos unas grandes concas para que en ellas se conserve mas el agua. En las vegas en donde es seguro el riego se ha de regar el Olivar luego que se coge la Oliva en el mes de Abril , para que con mas vigor abra el fruto en los meses de Junio , Julio y Agosto , y para que sea de mas utilidad el riego ; en estos meses debe ser por la tarde y con abundancia de agua.

33. La Oliva se debe coger quando està sazónada , y aunque en pasar el mes de Octubre tiene ya todo su aceyte , pero es bien esperar à que el frio amortigüe algun tanto su verdor para que el aceyte sea mas suave ; y aunque algunos dicen que con las aguas , y nieblas del invierno se gana con ellas mucho aceyte , pero à mi me parece que lo que se gana es agua ò alpechin , que el aceyte ya estaba antes en la carne de la oliva. El tiempo oportuno para coger esta es en los meses de

Diciembre, y Enero. El modo de cogerla es con escalera y à mano, procurando no comprimir mucho los ramos para no herir la uñuela, ò muestra que và en las puntas de los cimos para el año siguiente, no à palos, como la acostumbran en la rivera de Saviñan, y el Frasno; vatiendo mucha porcion de ramos tiernos, en los que habian de coger el fruto, hieren y sollevantan con los golpes la corteza, en aquellas heridas se abruga el gusano, los Arboles se crian roñosos, y nudosos, y no dan el fruto que darian sino los apaleasen; si en estos lugares usàran el cortar, y podàr los Olivos dejandolos en una altura proporcionada, serian sus arboles mas hermosos, y fructiferos.

34 El modo de sacar el aceyte es moler la oliva, y puesta la pasta en unas capazas, y comprimiendolas en prensa, las escaldan con agua hirviendo, y asi despiden el aceyte. El que pudiere luego que coge su oliva molerla, su aceyte serà mas dulce y de mejor savor, pues teniendo la oliva mucho tiempo sin desacer toma de corrupcion, y de podredumbre con que el calor la enciende, y fermenta. El modo de sacar el aceyte de talega se hace pisando en ella las olivas recien cogidas del arbol, y sin molerlas se comprimen bien, y el aceyte que destilan es mas suave que el de prensa, aunque en menor cantidad.

35 Los medios de que me he valido, para aumentar el plantío de Olivos en mi Pueblo ha sido el repartir

aquel sobrante de cofradias que mal imbertido era causa que se cometiesen algunos excesos ; y en el presente año de ochenta y cinco de mi corta renta , he repar- tido à mis Feligreses doscientas y cinquenta estacas , que me han costado à cinco sueldos cada una de compra ; de manera , que asciende el nùmero de estacas que se han plantado en este Pueblo à dos mil y seiscientas , sin incluir en este nùmero otra mayor cantidad que de caudal propio han puesto ò plantado mis Parro- quianos.

36 Esto es lo que puedo informar à V. sobre este particular ; no dudo , que su mucha prudencia y dis- crecion sabrà disimular mis hierros , y recibirà mi afecto , con el que ruego à Dios guarde su vida mu- chos años. Inogès y Junio 6 de 1785.

B. L. M. à V. m.

su mas afecto y Capellàn

Vicente Martinez.

3 Entre la exquisita variedad de Olivos que el Reverendo Cura ha observado en su País la que mas conviene , y se usa en el territorio de esta Ciudad , es la postura que llama de zuequecilla , por ser los arboles que mas pronto se crián y que dãn fruto con mayor seguridad y brevedad : Aqui les llamamos Empeltres , y como varía algun tanto el cultivo de lo que propone dicho Sr. Párroco , no dejarè como aficionado de explicar à V. S. quanto entiendo conveniente en este particular.

4 Hace 25 años que eran poco comunes los Empeltres en Zaragoza , y tan raros los Labradores que los criaban , que se vendia cada Empeltre à 8 y 10 reales vellon : la dilatada campiña de Zaragoza permanecia desnuda de unos arboles tan preciosos que producen un fruto del mayor comercio y salida , muy propios de los Países meridionales , y negados enteramente à los del norte , y aunque se plantaban algunos Olivares , eran casi siempre de estacas trahidas de Barbastro , inciertas las mas veces en prender porque los ayres y el sol las desecavan en el largo tránsito del camino , y muy tardas en el crecimiento ; de forma , que no daban fruto hasta los 12 años , y moría de viejo el joven que emprendia semejantes plantaciones sin ver criados los arboles , verificandose aquello del Poeta : *seris factura nepotibus umbram.*

5 Depuesto aquel error por los Labradores y hacenda-

dados dieron en plantar Empeltres ; de modo , que desde entonces acá se habrán puesto cien mil Olivos de esta especie en los terminos de Zaragoza , y serán mas de veinte mil los que anualmente se sacan para Navarra , Castilla , y diferentes Pueblos de Aragon, quedando por este comercio una utilidad à nuestros Labradores de 80 mil reales vellon anuales , que importan los mismos Empeltres vendidos cada uno al precio regular de 4 reales vellon.

6 Hago juicio que un año con otro se plantarán en el casco ò territorio de Zaragoza 8 mil Empeltres , que valen 32 mil reales vellon , los quales unidos à los 80 mil antecedentes dejan de utilidad anual à los Labradores en sola la venta de esta planta , 112 mil reales vellon , y estando ceñidos los viveros , è industria de criarlos à unos 40 hortelanos que tienen cerramientos arrendados , les queda à cada uno anualmente 2800 reales vellon , caudal capaz sostenidos del demás producto de sus hortalizas de ponerlos en disposicion en pocos años de comprar heredades propias con solo el arrendamiento de 3 ò 4 cahices de tierra cerrada , como hay de ello modernos exemplares.

7 En el mes de Marzo se sacan del pie de los arboles royales viejos con una acha ò destal astillas que tengan corteza componiendolas de medio palmo de longitud , y poco menos de latitud , no deteriorandose por ello los Olivos de donde se extrahen ; con tal , que
para.

para hacer una carga de astillas se anden quatro ó cinco Olivos viejos: estas se embuelven en una era ò levadòn de tierra que tenga abundante riego, estè descansada, bien mullida, y mezclada con estiercol podrido: quando està seca la tierra se disponen unas pequeñas zanjias en el levadòn ò era de un palmo de profundidad cada zanja, y una vara de distancia de una à otra; de modo, que pueda manejarse un hombre para entrecavar la yerba, y asi dispuestas las zanjias se colocan las astillas en ellas, poniendo la corteza para arriba, porque por ella hecha sus tallos y brotes, y la madera blanca para abajo, procurando asienten bien en la tierra, y dejando un palmo de distancia de una à otra astilla.

8 Luego se embuelven estas zanjias con la misma tierra que se sacò de ellas, dejando un pequeño lomo sobre las lineas rectas de las astillas que levanta à lo mas tres dedos en alto, y se echa inmediatamente el agua, que escasamente llegue à bañar por encima los cerros ò lomos que cubren las astillas, cuidando de que el levadòn estè bien llano, y que no embalse mas por una parte que por otra, para lo qual estas eras ò quadrilongos deben ser quando mas de doce varas de longitud, y ocho de latitud.

9 A los ocho dias se darà otra regadura, y asi succesivamente hasta que las astillas broten, y se vean los tallos encima de la tierra, cuidando mucho entonces

ces de que no les cubra el agua quando se riegan, y entrecavando la yerba luego que hayan crecido, arimando tierra menuda à los brotes: Se procurará no herirlos con las bocas de las azadas, y se repitirá la entrecava siempre que salga yerba.

10 En el segundo año ya no es necesario regar tan amenudo, y bastará hacerlo de quince en quince dias en el verano, y pocas veces en el invierno, mayormente si es húmedo.

11 En el tercero, en que han llegado à la altura de tres palmos poco mas ò menos, ò al segundo segun la calidad y cultivo del terreno, se engertan de cañutillo, cuya operacion no debe fiarse à todos porque con sola la teórica, y sin mucha práctica desgracian los viveros: En Zaragoza hay muchos hombres inteligentes, y van por un moderado jornal à qualquiera parte que se les llama, advertencia que debe servir à los hacendados de los Pueblos para no exponer sus planteles encargandolos à los que tienen poco exercicio de engertar.

12 Despues de dos años que se engertaron los Empeltres, ò quando sus varas están recias como el diámetro de medio pesoduro, cuyo crecimiento tardará mas ò menos segun el clima, cuidado y bondad de la tierra, están entonces en buena disposicion para transplantarlos à los campos: Tambien aprovechan de vástago mas delgado, pero los Empeltres

recios una vez prendidos llevan considerable ventaja à los demás.

13 Para sacarlos del vivero se desembuelven bien sus zuecas y raíces; de forma, que salgan con todas ellas para ponerlos en las oyas que deberán estar abiertas de algun tiempo, por ser bueno que su suelo esté seco y soleado en parages de riego: Las hoyas tendrán la distancia de doce pasos en quadro de una à otra, haciendolas à cordel para la mayor hermosura è igualdad, y deberá ser una vara en quadro su longitud, latitud, y profundidad.

14 Si la tierra no lleva piedra será mejor poner dentro de las oyas una buena espuerta de esta, colocando encima la zueca del Empeltre, porque de otra forma se expone à podrirse con la continuacion de los riegos, y con la piedra trascuela y se filtra luego el agua quedando fresca la zueca ò raíz aun en tiempo de escasez: Despues se enrronan las oyas de tierra, atacandola bien contra los troncos sin cortarles por entonces la rama por elevada ò pequeña que sea, porque con el golpe de la acha ò hoz de podar, se removeria la raíz ò zueca, y quedaria mal plantado el arbol.

15 Inmediatamente se hacen unas rasas à cordel que sigan la direccion de los Olivos para conducir por ellas el riego, y no se ha de dejar la hoya à mitad de llenar como dice el Reverendo Cura,

antes bien entiendo que no solo se ha de igualar con la labor, sino que al pie de cada nuevo Olivo se ha de levantar un pequeño tambor de tierra; de modo, que quando el agua discurra por las rasas, se filtre à la raiz sin bañar el tronco, pues de bañarse se endurece la corteza con los ayres y el sol por el parage que deben brotar; y tambien se consigue con la formacion de estos tambores que no se detenga el agua ni embalso junto à los Empeltres, porque para sus mayores ventajas es preciso quede luego enjuta la tierra.

16 Ha de darse otro riego à los doce dias, advirtiendose, que asi que la tierra se halla en sazon forma ciertas aberturas ò quebrazas que señalan la caja de la oya, y para que no se introduzca por ellas el sol y el ayre en la zueca, deben entrecavarse muy ligeramente, dejando muy menuda y palmeada la tierra.

17 Despues se poda la rama, procurandola dejar en tres ò quatro brazos, como un palmo de altos desde el suelo quedando cubierto el engerto, y se enroñan bien estos brazos podados con tierra menuda dejandolos asi por espacio de un mes.

18 Entonces se vuelven à regar, y en habiendo sazon para andar por el campo, se descubren los brazos podados, y siendo natural la respiracion del arbol, llama à ellos todo el humor, y arrojan con lozanía en breves dias.

19 Puedo asegurar, que en una plantacion de quatrocientos Empeltres que hice con este método en un cerrado mio regante de la acequia de pasaderas, no dejó de prender ni uno tan solo, con tan pasmoso crecimiento, que teniendo ahora seis años los juzgan los Labradores que no vieron plantarlos por Olivos de doce años quando menos; dieron en el proximo pasado doce arrobas de aceyte, y creo que en la presente cosecha pasen de veinte y quatro.

20 El tiempo de plantarlos es en el Febrero, y suelen arrojar à principios de Abril, no debiendo despues observarse otra cosa que regarlos todos los meses en el verano, y de dos à dos meses en el invierno sino es muy húmedo, cuidando de cavar las rasas, y arrimarles tierra menuda en Marzo, Junio, y Setiembre por espacio de diez años, pero despues basta cavarlos una ò dos veces cada año procurando estercolarlos de tres en tres años con estiercol bien hecho y purificado, y en su defecto con tierra de calidad opuesta à la que se cultiva, segun aconseja Pátulo en su tratado sobre el mejoramiento de los terrenos.

21 Con el beneficio del Canàl Imperial se aumentará considerablemente la plantacion, y con ella à demás de multiplicarse el valor de las haciendas, y subsistencia reciproca de sus dueños se facilita ocupacion à los jornaleros y gentes del campo, y se siguen grandes ventajas al Estado en el aumento de Real

Con-

Contribucion, y riqueza sòlida del Reyno.

22 Està calculado que en llegando à estàr plantados de Olivos 15 mil cahices de tierra de los 35 mil que se riegan en la actualidad en la vega de Zaragoza, daràn anualmente un millon y 200 mil fanegas de oliva, medida del Reyno, y extrayendose de ellas trescientas mil arrobas de aceyte anuales reguladas à 40 reales vellon importan 12 millones de reales de vellon, y si restamos 64 mil arrobas para el consumo de la Ciudad, quedaràn para el comercio y extraccion 236 mil arrobas de aceyte, que valen 9 millones, quatrocientos quarenta mil reales vellon, à que se debe aumentar lo que de nuevo se plante en las tierras del Canàl.

23 Ya que tenemos la concesion de los Puertos para el Comercio libre de Amèrica, y la proteccion de nuestro amado Monarca, se debe desear la clarificacion de los aceytes, para que ganen la preferencia à los estrangeros: En esto habia mucho que hablar, como tambien en el modo de podar los arboles, coger la oliva, y otras operaciones: No lo permite la brevedad de una carta escrita con la precipitacion de una tarde, en que me esperan otras tarèas indispensables: Salga ahora la carta de nuestro Cura, que todo quiere empezar, pues otras plumas mas bien cortadas lograràn tiempo y proporcion de proseguir estas instrucciones, comunicandonos sus luces y adelan-

lantamientos en beneficio del pingüe suelo Aragonès.
Dios guarde à V. S. &c.

Zaragoza , y Octubre 17 de 1785.

B. L. M. à V. S.

Su mas atento servidor

Diego de Torres , Secretario.



Señor Don Juan Antonio Hernandez de Larrea,
Censor de la Real Sociedad.

