Año I. Figueras 1.° Julio de 1900. Núm. 10.

Boletín DE LA CÁMARA AGRÍCOLA DEL AMPURDÁN.

REVISTA QUINCENAL

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN:
España. . . . . un año, 5 pesetas.
Extrangero. . . . . » 6 »
ANUNCIOS: Precios convencionales.
Pago anticipado.

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN:
Calle de la Barceloneta, núm. 6, 1.°
Toda la correspondencia deberá dirigirse al Director.

DEFENSA CONTRA GRANIZO POR MEDIO DEL TIRO
Y PRODUCCIÓN DE LA LLUVIA POR EL MISMO

Este es ya un problema resuelto y en uso. Desde muy antiguo es conocida la influencia del tiro sobre las capas más lejanas de la atmósfera, y en América se han efectuado recientemente experiencias para la producción de la lluvia por medio de la artillería, de las cuales dió cuenta M. Guinand á *la Societé des Agriculteurs de France*, que quizás entrañen la solución del problema. A un país tan castigado por la sequía como el Ampurdán, debido tal vez á ese anfiteatro que le circunda, teniendo al Este el mar, que con tanta frecuencia ve el cielo cubierto de espesas nubes que desaparecen al más leve soplo de la tramontana sin dejarnos el beneficio de la más ligera lluvia, convendría seguir con atención preferente su estudio, y yo me atrevo á llamar la atención de mis consocios, en la seguridad de que la Cámara Agrícola lo mirará con tanto interés como el canal. La acción del regadío es siempre limitada, y la acción de la lluvia sobre los secanos es de primordial importancia para nuestras viñas y olivares y para la fijación de las dunas, destinada á producir un cambio radical en ciertas regiones de nuestros Golfos de Estartid y Rosas.

Pero la primera parte del problema está resuelta, como al principio indicamos, y es también para nuestro Ampurdán interesantísimo, ya que con frecuencia el pedrisco arrebata en un momento el fruto de nuestros afanes.

En Stiria, desde 1870, los viñedos quedaban devastados todos los años por el granizo, y á contar de 1896, se puso en práctica la idea de emplear el tiro de cañón contra dicho accidente, usando morteros ó cañones, en cuya boca se ajusta un largo tubo de madera para aumentar la longitud de la columna de aire sacudida. Esta idea fué acogida después y modificada por los italianos, que, adaptando al cañón un tubo de cuatro ó cinco metros de longitud, transmiten la dislocación de las columnas de aire hasta 2.500 metros. La sacudida en el aire provocada por los tiros de los cañones, disipa las nubes, cesando el granizo, que en muchos casos se transforma en lluvia.

El periódico del cual tomamos estos apuntes, dice que en Stiria existen 271 estaciones para la defensa contra granizo por medio de los tiros; en el Piamonte 440; en Lombardía 515 y en Venecia 765. Fíjense nuestros lectores, la región más defendida se extiende al pié de los Alpes, y su situación es parecida á la que ocupa nuestro país al pié de los Pirineos.

La Provincia de Barcelona acaba de tomar la iniciativa solicitando del Gobierno la introducción, libre de derechos, del material necesario. Unamos nuestra acción á la de la Provincia hermana: hagamos más. Pidamos al Ministro de Agricultura que por medio del elemento oficial solicite de su colega italiano cuantos datos y elementos sean necesarios para el perfecto conocimiento de la empresa, publíquelos y estudiaremos con él su aplicación, y luego le pediremos á ese mismo Gobierno, que del material viejo de artillería, ya que dedican una parte de él á la fundición de estátuas para perpetuar la memoria de nuestros inmortales, dedique también algo á la defensa del pan del obrero, de la riqueza contributiva, y de la que es indudablemente fuente inagotable de recursos para la Nación, siempre maltratada, siempre desatendida, el caballo blanco, de todas las Haciendas. Según los cálculos económicos, cada cañón de madera, con accesorios, cuesta de 200 á 250 francos, y puede defender del granizo 25 hectáreas: de suerte que con un gasto, por una sola vez, de 12 á 14 francos se precaven de la plaga del granizo, por medio de la artillería agrícola, las cosechas y los plantíos, orgullo de las clases rurales.

He copiado este último párrafo, por si le parecía escesivo gasto al Ministro de la Guerra dedicar parte de su artillería vieja, que no sirve para defendernos del enemigo, á un fin más práctico y pacífico, aunque también de legítima defensa.

Q.

COSECHA DEL AZAFRÁN

Indicados ya en nuestra anterior relación *Cultivo del Azafrán*, los procedimientos culturales de dicha planta hasta su plantación, expondremos en la presente lo más conveniente acerca la cosecha y desecación del mismo.

Las flores del azafrán se muestran más tarde ó más pronto, según sean los otoños secos ó húmedos, cálidos ó frescos. Si á mediados de Septiembre sobrevienen lluvias suaves y ambiente cálido, las flores salen con una abundancia extraordinaria. La cosecha del azafrán dura ordinariamente de tres semanas á un mes; durante ese tiempo, los operarios (que son ordinariamente mujeres ó chiquillos) salen de sus casas para el campo bién de mañana, con canastillos de mano y canastas largas y de poco fondo con asas, y poniendo los piés á ambos lados de las líneas de azafrán, teniendo el canastillo en la mano izquierda, van cortando las flores con la uña, por debajo de su base, sin estirar el pedimento; cuando se tienen ya cuatro ó cinco en la mano derecha, se echan en el canastillo, y lleno éste, se pone en las canastas con asas, hasta llenarlas, llevándolas sin demora á la casa para las operaciones sucesivas. Conviene que se recojan las flores luego que hayan salido, porque estando marchitas se hace engorroso el separar de ellas el pistilo. Como las flores pasan pronto, conviene, en cuanto sea posible, que se recojan antes de haberse evaporado el rocío; pero si el cultivo es extenso, precisa muchas veces el tener que recoger las flores por la tarde. Siempre las recojidas por la mañana son más fuertes, porque parece que el azafrán, siendo planta otoñal, crece más durante la noche que durante el día. Es preferible que se corten las flores con la uña, que estirándolas con la mano, porque sucede á menudo al cortar la flor en esta forma, que queda en la mano la flor y en la planta el pistilo.

Cuando no es posible quitar sobre el campo el pistilo de las flores, se extenderán en casa, de modo que no haya demasiado espesor, á fin de evitar la fermentación.

Para la separación del pistilo, se pondrán las flores en grandes mesas, alrededor de las cuales estarán sentados los operarios, teniendo cada uno á su derecha un plato plano; y cogiendo las flores con la mano derecha, y sujetándolas con la izquierda, se corta con la uña el pedimento, á medio centímetro de su base, luego se tira suavemente de uno de los estigmas, con lo cual se desprenden los tres, y se echan en el plato. Procediendo los operarios en la forma indicada, adquieren una facilidad tal, que no llega á hacerse cargo de la operación, el que la presencia. Durante esta operación es muy conveniente que no se eche en el azafrán los recortes del pedimento, que le comunica mal olor.

A medida que se va recogiendo el azafrán, se irá procediendo á su desecación, la que se lleva á cabo por procedimientos varios, y en relación á la importancia de la cosecha. Si la cosecha alcanza grande escala, deberá procederse á su desecación por medio de hornos, vigilando á menudo, hasta que removiéndolo, se vea que ha perdido el agua vegetal, lo que se conocerá si puede estrujarse entre los dedos. Si se quemara no tiene valor alguno. Cuando la cosecha se hace en regular escala, bastará colocar el azafrán en una criba de cerda, poniendo un espesor de tres centímetros; se coloca la criba sobre de una caja cilíndrica de un metro de alto metiendo debajo un brasero con fuego de carbón bien encendido y cubierto con ceniza, y se remueve á menudo el azafrán hasta estar seco. En pequeña escala basta poner el azafrán en hojas de papel estraza, que pueden colocarse una sobre de otra, pero en este caso, el espesor del azafrán sobre la hoja deberá ser de un centímetro á poca diferecia.

Luego de seco el azafrán se colocará en cajas de cartón, que se dejarán en un sitio húmedo durante un día, antes de venderlo.

Mucho más podríamos añadir en esta relación acerca el cultivo del azafrán, pero entendemos que basta lo indicado para hacerse cargo de él, en el caso de querer intentarse algún ensayo sobre el mismo; pero si alguno de nuestros lectores desean probar su cultivo en grande escala, se le darán cuantas noticias le convengan acerca la manera de explotarlo con provecho.

Fulgencio Vila.

Castelló de Ampurias 7 Junio de 1900