



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

DIRECTOR
 D. LEOPOLDO BATLLE
 ABOGADO

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

LA AGRICULTURA ANTIGUA

Leyendo los autores antiguos de Economía Rural vemos á que grado de desarrollo llegó una arte tan interesante al mundo, en términos que no podemos menos que confesar, á pesar nuestro, que lo actualmente considerado como invento y progreso no es mas que un renacimiento de usos y métodos, practicados por generaciones que siglos ha pasaron.

No haremos, como fuera nuestro gusto, una relación de las prácticas seguidas por los Arabes, Celtas, Egipcios, Griegos, Godos, Germanos, Judios y Persas; sino que nos concretaremos á relatar á vuela pluma algo de lo practicado por un pueblo que en su tiempo dominó al mundo conocido: este es el pueblo Romano. Desde los primeros tiempos de Roma aparece constituida la propiedad, pues sabido es que Rómulo dió á cada Jefe de familia una extensión de tierra, llamada *yujerem*, que equivalía aproximadamente á una superficie de cincuenta metros de ancho por sesenta de largo; más tarde el Caballero Romano Spurius-Melius repartía también los territorios conquistados en tres partes, una á los vencedores, otra á los vencidos y la última, doble de las primeras, era vendida para con su importe satisfacer los gastos de guerra.

Las leyes romanas propendieron siempre á asegurar el dominio y derecho á la propiedad, en términos que nadie se atrevía á entrar en finca ajena, de modo que si un prado, por ejemplo, no era utilizado por su dueño, era tan respetado que solo lo utilizaba el que lo había arrendado, previas las formalidades de contratación establecidas entonces.

Los propietarios que descuidaban el cultivo de sus dominios, eran castigados severamente por los Censores, y era objeto de murmuración general el que se dedicaba á la construcción de edificios que no necesitaba; dirigía cada propietario por sí mismo todas las operaciones, y era tan considerado por el pueblo, que Catón dice que el mejor elogio que de un hombre puede hacerse es darle el calificativo de buen labrador.

La prueba mayor que puede darse para hacer comprender la consideración que se tenía á la Agricultura, es que en la toma de Cartago se repartieron todos los libros hallados, menos los de Magón, que por tratar de Agricultura, fueron trasladados á Roma y traducidos por orden expresa del Gobierno.

Los Romanos cultivaron la cebada, que en su principio era utilizada para amasar, mas después, al introducir el cultivo de la escarola, se destinó al alimento de los animales; hasta que fué introducido el cultivo del siligo (Candeal) amasaron la escarola.

El siligo tenía el gran inconveniente de no madurar por igual y de desgranarse en su madurez con mucha facilidad, pero en cambio tenía la ventaja de no ser tan perjudicado por el tizón.

También cultivaron el *triticum* (trigo común), y entre las varias clases, las conocidas por ellos con los nombres de *Robus*, *Sándala*, *Urinca* y *Alica*, (esta clase es la que llamamos nosotros *blat fort* comunmente hablando). Asimismo cultivaron el panizo, y el centeno, ya solo, ya mezclado con el trigo (mestall). La avena parece que no la cultivaron los Romanos anteriores á Columela, y puede que ni la conocían, pues el *infelix lolium et sterilis dominatur avena* de Catón, hace creer fundadamente que se refería al vallico, que tanto entonces como ahora crece en nuestros campos, causando perjuicios de consideración.

En leguminosas cultivaron, habas, lentejas, judías, guisantes, almortas, altramos, alverjas y yeros, ya para los hombres, ya para los animales.

En raíces cultivaron los rábanos y los nabos. Plinio es entre los economistas rurales antiguos quien nos explica más extensamente el modo como los usaban para el alimento de los ganados, en particular del bovino y de cerda; daban la preferencia á los de *Nurse* y los de *Alvide*.

En cuanto á prados, generalmente se utilizaban de los naturales, aún que solo por arriendo, pues éstos en su mayoría pertenecían al Estado y por los Censores eran adjudicados al mejor postor por un plazo determinado. Algunos ciudadanos cultivaron los prados artificiales, que entre otras plantas los formaban el *Foenum graecum*, la *medica* (auserda), y el *ocinum* (var. de esparceta).

Por lo que toca á la vid, si bien es cierto que en los primeros tiempos de Roma no se conoció, y que después de conocida, era objeto de escasa atención, á fin de estimular su cultivo, Numa estableció una ley por la cual se prohibía «ofrecer á los Dioses vino de cepas sin podar», la cual dió tan buen resultado, que en un período relativamente corto, de las setentiseis clases de cepas cultivadas en el mundo conocido, las dos terceras partes eran suministradas por el pueblo Romano. Las plantaciones las dividían en: plantas bajas, plantas rastreras, plantas en emparrado y plantas maridadas á otros árboles. Este último método era el más usado, y para ello ponían los árboles á una distancia de 10 metros en una dirección, y á 8 en la otra, plantaban las cepas (cinco en cada uno) alrededor del árbol y á un metro de distancia, y el espacio que quedaba libre lo utilizaban para sembrar el *Siligo*, de modo que en una misma extensión de tierra recolectaban trigo y vino, y cuando correspondía, maderas. Los vinos que más fama adquirieron, fueron los de Falernum, (los cuales, según Plinio, con solo acercarlos al fuego ardían), cuya villa era muy conocida por la excelencia de sus vinos. Entre los de preferencia, según Varron, elaboraban el *Passum*, (jugo de la uva secada al sol) el *Sappa*, (mosto hervido hasta reducirse á la tercera parte de su volumen) y el *Defrutum* (lo que el *Sappa*, pero reducido solo á la mitad).

Según nos dice Columela, también cultivaron

varias clases del olivo, entre otras las que conocieron con los nombres de *Alqina*, *Culminia*, *Circites*, *Liciniana*, *Murta*, *Ochis*, *Pausca*, *Beggia* y *Serggia*.
 J. NABOT.

(Concluirá.)

Notas sobre viticultura americana

Resumen de las contestaciones á las consultas dirigidas á la Ampelografía provincial de Figueras durante el pasado año económico de 1899 á 1900.

En el artículo anterior hablábamos de las plantas propias para terrenos que no contengan cal en una dosis mayor de 20 á 25 por ciento, grado que ya las pone en sufrimiento: falta decir algo para los terrenos en donde los carbonatos de cal aparecen en mayor cantidad.

Cuando el terreno entraña una dosis de cal mayor de 20 por ciento, en ningún caso se debe aconsejar el uso de Riparias con destino al ingerto. Las Riparias en estos terrenos han de sustituirse por los Riparia X Rupestris de Couderc y de Millardet, con preferencia los primeros, por ser más práctico el conocimiento de ellos. Los Riparia X Rupestris citados con la hibridación han recobrado la resistencia calcárea que en su país nativo se les conocía; es menor esa resistencia que la del Rupestris Lot y que la de algunos híbridos de Couderc, pero tienen la inmensa ventaja de no verse aniquilados por las persistentes sangrías causadas por los puñados de filoxeras que pululan en las raíces de los demás híbridos. Pero si son inmunes á la filoxera por lo que respecta á sus raíces, hay años en que les cae á puñados en las hojas, llegando casi á veces á destruir su parte foliolar. Esto no debe amedrentar porque es accidental; es frecuente que después de un año de mucha invasión, al siguiente, no aparezca ni una sola filoxera gálica en sus hojas. Además, ingertos que son, desapareciendo su parte aérea con la operación del ingerto, desaparece la causa de atracción. Conservan la facilidad de propagación de sus progenitores, desenvolviendo sus tallos, en iguales condiciones, con mayor rapidez, admitiendo perfectamente el ingerto, y conservando todas las cualidades de adaptación propias de los Riparias y Rupestris de que derivan. En el comercio se dá preferencia á tal ó cual de esos tipos; entiendan nuestros lectores que estas preferencias provienen, no de su bondad cultural respectiva, sino de la mayor cantidad de plantel que ofrecen.

De los diez ó doce tipos que ha creado el hibridador de Aubenás, dos son notables: llevan respectivamente los números 3306 y 3309 de su jardín botánico. El 3309 se emplea perfectamente en los terrenos donde se emplearían las Riparias Gran Glabre y Gloria, si un exceso de cal no lo impidiera; el 3306 en los terrenos donde la humedad sería obstáculo al desarrollo de la Riparia tomentosa, y la cal