

tro que en los costados, y si sale alguna pinta, sea de donde tenía la flor y no del pescuezo, porque este tiene más propensión á ampollarse.

Acabada de meter, se doblarán por encima los extremos de las frazadas, tapándola bien y poniendo sobre ellas otras tres ó cuatro más, que habrán estado también al sol, y con esto queda bastante abrigada la vainilla, para que no, se disipe mucho calor. Al día siguiente estará negra la mayor parte, si se metió bien caliente; si el día se presenta bueno, se destapa el cajón y se tiende la vainilla como el día anterior, es decir, á la verde seguirá la que haya salido pinta, y á ésta la negra; mas si no hubiere apariencia de buen sol, la negra se pondrá en las camillas y la pinta con la verde en el horno, del modo que se dirá más adelante. Si la que salió pinta es poca, puede ponerse en el centro de las maletas de la verde, y si no aparte; pero en este caso se meterá en el horno una hora después que la otra, porque con menos tiempo de calor se acabará de poner negra.

Conociéndose un modo seguro de poner en el horno negra la vainilla, se preferirá para la primera verde, porque puesta al sol para meterla á sudar después, nunca será completo el resultado, atendiendo á que se necesita vainilla negra en cantidad bastante para ponerla en los cajones debajo de la verde, y no la hay al principio.

Se hará uso también del horno, no sólo cuando no hubiere sol, sino en todos los casos en que se dude si la vainilla se ha calentado lo suficiente, para impedir que salga pinta, en cuyo caso es casi seguro que se

ampolle, sobreviniendo este accidente con más frecuencia á la más larga.

Para evitar estos inconvenientes y los perjuicios que pueden resultar, se hará uso del «poscoyón» (voz de origen totonaco, que significa soasado) con el fin de poner negra cuando menos los cinco ó seis primeros millares, y hasta que esto se verifique no se pondrá ninguna al sol, si no es en caso de que se carezca de horno ó instrumento para medir el calor. Bien sea de un modo ó de otro, contando ya con una parte negra, cuando se vaya á sacar al sol, se tendrá después de la verde y pinta, como se ha dicho, porque necesitando estas dos de mayor calor por razón de su estado, y siendo más fuerte el que hay cerca de la pared, preciso es que se coloquen de esa manera. Cuando esté tan caliente que apenas pueda aguantarse un rato en la palma de la mano, se recogerá en los cajones, según se ha referido, empezando por la negra para que quede debajo y la verde encima.

Cuanta más sea la vainilla negra que se ponga en el cajón debajo de la verde, tanto mayor será la cantidad de calor; y como éste por naturaleza se eleva, viene á enfriarse pronto la primera, reuniéndose todo en la parte superior donde está la segunda, con lo que sufre el cocimiento necesario para ponerse negra en el espacio de 16 á 22 horas. Si se pusiere verde abajo, con seguridad saldría al día siguiente casi como se metió. Estas operaciones se continuarán con toda hasta que se ponga negra.

La vainilla estará buena para meterla al sudor desde las diez y media de la mañana hasta las dos de la

tarde; pero en general, la mejor hora es de once á doce del día, cuando el cielo está despejado; habiendo nubes suele estar la temperatura calurosa, y en este caso, disipándose una hora por lo menos, entre once y una del día, es bastante, si no hay viento, para que se caliente lo necesario y se dé buen sudor. Si la verde no se ha calentado bien, aun siendo poca y mucha la negra, no debe ponerse á sudar, prefiriendo en este caso meterla en el horno ó esperar al día siguiente, si la vainilla lo permite, para ver si hay mejor sol.

Para poner negra la vainilla en el horno, se harán las maletas del modo siguiente: Se coloca un petate en el suelo ó en la mesa, y sobre él una frazada, y en seguida se pone en el centro un montoncito como de 100 á 115 vainillas, y otros dos iguales por los extremos, á lo largo de la frazada, con los pezones hacia el centro, de modo que los del uno queden tocando con los del montón de en medio, y los del otro lado del mismo modo á la parte opuesta: se emparejan bien los dos extremos, se doblan por encima las orillas de la frazada y una de sus puntas; la del lado opuesto, volteando la maleta, que debe quedar un poco aplana-da y no redonda: después se le pondrán unas fajas también de frazada ú otro lienzo, en tres ó cuatro dobleces por los costados, y se doblará el petate como se hizo con la frazada, amarrándola con una lía. Las fajas que se ponen en los costados tienen el objeto de que las maletas queden abrigadas por igual, cosa que no sucedería si aquellas faltasen, porque tanto el petate como la frazada forman dobleces de dos ó tres lienzos por uno y otro lado, quedando uno solo en los costados.

Con la igualdad de abrigo se impide que la vainilla reciba de unas partes la impresión fuerte del calor antes que de otras, lo que daría lugar á que alguna sufriese más cocimiento del necesario. Todas las demás operaciones que requiere el «poscoyón» se encuentran en el artículo que publiqué en *El Progreso* de Veracruz de 7 de Agosto último, que copio á continuación con algunas pequeñas adiciones.

La vainilla es uno de los productos de más valor que se exportan de la República, y el primero acaso del Estado de Veracruz; sin embargo, no tengo noticia de que se haya publicado hasta hoy algo útil á los cosecheros y especuladores que la benefician, los que sufren á veces grandes pérdidas, ya por escasez de conocimientos, ya por errores, así propios como ajenos. Si bien es verdad que en lo general las reglas que pueden fijarse para el beneficio de tan precioso fruto, nunca serán bien comprendidas sino de los buenos prácticos; hay en él algunos procedimientos que pueden ponerse con seguridad al alcance aun de aquellos que por primera vez vean ese fruto. El principal y más descuidado hasta ahora, del que puede decirse es la primera operación del beneficio y la más peligrosa de todas por el modo con que se hace, consiste en poner negra la vainilla verde. Necesitando buenos días de sol para que sufra el cocimiento correspondiente y adquiera el color dicho, y habiendo muy pocos en el tiempo en que se corta, que generalmente es Diciembre y principios de Enero, se hace uso del horno común para la mayor parte de la cosecha, á lo cual llaman «poscoyón» nombre que le dio su descubridor D. Juan Pé-



rez, vecino antes de este pueblo, quien guardó el secreto, según se dice, hasta que una criada suya lo hizo público. Luego se generalizó aquí su uso y después en Misantla, dejando ya de tirarse las grandes cantidades de vainilla que se perdían por falta de buenos soles. Tal descubrimiento, aunque muy útil, causa pérdidas de consideración todos los años, por no haberse adelantado cosa alguna en su perfeccionamiento. No conociéndose los grados de calor que la vainilla necesita para ponerse negra, é ignorándose que hubiese instrumento á propósito para medirlo, se metía en los hornos á la ventura, lo que producía frecuentemente el resultado de que unas veces saliese verde, como se metió, y otras pinta ó pasada de cocimiento por el poco ó mucho calor, causando en todos casos pérdidas de importancia, sobre todo, si se ha pasado, en cuyo caso el valor queda reducido á la mitad ó á la tercera parte, y aun á menos. Siendo frecuentemente valor de 1,500 y hasta 2,000 pesos la vainilla que de una vez se mete en el horno, fácilmente se podrá calcular la utilidad de haber hallado medio seguro de meterla con toda confianza, sin que se esté expuesto á los accidentes referidos, y salga tan hermosa como puede con el mejor sol. Para conseguirlo encargué estos últimos años algunos instrumentos de Europa, y entre ellos me vinieron termómetros centígrados sólidos, con los que, después de haber hecho algunos ensayos, conseguí mi objeto, fijando el modo de usarlos con seguridad; y las observaciones que después he tenido lugar de hacer, han acreditado su exactitud y dejado satisfechos mis deseos, que lo son también de que llegue á conocimien-

to de todos los beneficiadores de vainilla, para que puedan disfrutar de ese bien.

Modo de usar el termómetro.

Después que saquen el pan del horno, ó se haya barrido, arrimando las brazas á un lado, si se encendió para dar «poscoyón,» se meterá el termómetro al centro, tapando en el acto la boca por espacio de diez minutos; al cumplirse éstos se sacará y verán los grados á que ha subido: si fuese mayor el calor del que la vainilla necesita, según los grados que se expresarán á continuación, se deja destapada la boca del horno el tiempo que se considere conveniente, para que se disipe el calor sobrante y enfríe el instrumento: en seguida se vuelve á introducir éste de la misma manera que antes, y si aun todavía hubiere exceso de calor, se continúa la operación hasta lograr lo que se desea. Si en lugar de tener el horno calor de sobra, tuviese de menos, se enciende nuevamente.

Estará buena la temperatura del horno para meter la vainilla:

Si son	2 maletas á los	89 grados	20	115
"	4 "	93 "	22	117
"	6 "	96 "	24	118
"	8 "	99 "	26	120
"	10 "	102 "	28	121
"	12 "	105 "	30	122
"	14 "	108 "	32	123
"	16 "	111 "	34	124
"	18 "	113 "	36	125

Esta graduación está arreglada para los hornos que se usan todos los días; á los que se usen cada tres ó

cuatro, se les dejarán cinco ó seis grados de calor más de los señalados.

Después de metida la vainilla se tapaná la boca del horno con tapa de madera, y un cojín delgado por la parte interior para que ajuste bien.

Las maletas no deben pasar de 400 vainillas cada una, abrigadas por igual con frazada y petate; no debiendo meterse en el horno más de 16 ó 20 de una vez, á no ser en un caso urgente. Si no se ha usado el horno en algunos días, se tendrá encendido uno ó más, si hay lugar, antes de meter la vainilla, porque de lo contrario se enfriará antes de tiempo.

Para saberse si no ha habido equivocación al reconocer el calor, se meterá el termómetro en seguida de la vainilla, poniéndolo en el suelo del horno entre las maletas y la tabla que va parada de canto junto á ellas, por el lado de las brasas, para impedir de esa parte el exceso de calor: se tendrá dentro por espacio de una hora; y si á ese tiempo señalase 110 ó 112 grados, si fueren pocas las maletas, y 120 ó 124 si fueren muchas, en los hornos que tienen uso diario; con seguridad puede contarse que á las 16 ó 22 horas estará negra, pues no conviene que lo esté antes de ese tiempo. Aunque siempre será bueno á las 13 ó 14 horas de haber metido las maletas, abrir alguna para ver si se ha puesto negra la vainilla, y en este caso sacarla, dejándola envuelta hasta el día siguiente que se tenderá al sol, ó en las camillas si no lo hay.

Si hubiese calor de más, se destapará un rato la boca del horno, teniendo en cuenta que destapada baja el calor un grado por cada tres minutos, sobre poco

más ó menos, si tiene uso diario, y uno por cada minuto y medio si se usa cada tres días; en este caso se meterá el termómetro por espacio de otra hora, para ver si han quedado los grados de calor que se necesitan, y si aún hubiere más, se repite la operación. Si tuviere menos, se encenderán cinco ó seis rajás de leña por el lado de las brasas, y luego que se quemén se meterán otras tantas, lo que será bastante si las maletas no pasan de ocho ó diez; pero si fuesen más, se encenderán otras cinco ó seis, teniendo cuidado de que no formen mucha llama; habiendo tapado para esto las maletas con unos petates humedecidos con agua, á fin de que la actividad del fuego no las ofenda. Pero lo mejor es sacar las maletas, encender el horno nuevamente con una poca de leña, y medir el calor para volverlas á meter.

El termómetro tarda cosa de media hora en recibir toda la intensidad del calor del horno, y como sería molesto esperar tanto tiempo, se fijan para esto diez minutos.

También se advierte para ahorro de tiempo, que no es preciso medir el calor con la exactitud que se ha fijado, porque pueden dejarse dos ó tres grados más ó menos sin inconveniente.

Como cada uno pone las maletas en el horno de diferente modo, y algunos son poco convenientes, no estará de más advertir que el mejor, en mi concepto, es que después de estar la temperatura del horno en los grados que se quiera, se metan tablas hasta cubrir la parte del suelo que se va á ocupar, cuidando de que en ningún caso lleguen más que hasta media vara de

las brasas: después se meterán las maletas, acomodándolas bien si son muchas, y poniendo la tabla parada de que he hablado: las que no quepan en la primera tongada, se meterán una hora después: se deja dentro el instrumento y se ve si á la hora de haber puesto las últimas, señala los grados que se desean: si no se hiciese así y se metiesen todas á un tiempo, se tendrá cuidado de sacar las de encima luego que se ponga negra la vainilla, y dejar las de abajo hasta que lleguen á ese estado; estas precauciones son muy convenientes, en atención á que el calor, cuanto más cerca del suelo del horno, es menor.

Para meter y sacar las maletas, se hará uso de un gancho puesto en la punta de una vara, de la forma de los bicheros que usan los marinos.

El termómetro se colocará en un sencillo aparato de madera, de la forma que se ve en la estampa: tendrá éste el cabo de vara y media ó dos de largo, para que sin molestia pueda meterse al centro del horno: el pie en que descansa la parte inferior del termómetro será de abrir y cerrar, sin que tenga más de una pulgada de grueso.

A medida que la vainilla se vaya poniendo negra, se continuará el trabajo de exponerla al sol en los días buenos, desde la mañana hasta la tarde; y cuando la emparejen para tenderla, escogerla, etc., lo harán siempre, mientras esté gorda, por el extremo donde tenía la flor y no por los pezones, como algunos acostumbran, lastimándola con los golpes que le dan.

La rajada se apartará, según se vaya poniendo negra, para tenderla separadamente sobre petates, ta-



Fig. 4.

pándole la parte rajada con lienzos blancos en cuatro ó seis dobleces, á fin de evitar que se resequen de esa parte, quedando sólo expuesta al sol la que no lo esté. Lo mismo conviene hacer una que otra vez con la rabinegra, por resistir menos calor la parte enferma.

En los días que no se saca la vainilla al sol, que son varios desde que empieza la cosecha hasta la mitad de su beneficio, se escogerá toda, apartando la rajada que se haya pasado, la ampoyada, la rabinegra manchada, la que tenga alguna contusión ó enfermedad cualquiera, la tierna, que es muy blanda al tacto, y alguna que pueda haberse pasado de cocimiento (apocoyonada). Todas estas clases se secarán aparte, cuidando de que no se vuelvan á juntar; y cada vez que se escojan, que será según se vaya adelgazando alguna parte de ellas, se apartarán las que se hayan pasado, la más delgada de la que lo es menos, y esta división se aumentará según las diferentes desigualdades de grueso que se encuentren en el curso del beneficio, que al principio no son comunmente más que tres en cada clase, y después van en aumento al paso que la vainilla adelgaza: la engarrada que se encuentre se separará también. Debo advertir aquí lo que entienden por engarrada y manchada.

Garro es una especie de sarna ó sarro menudito que sale en partes ó en toda la piel: tiene el aspecto de un polvito pardo claro, que cuando le da el aire se pone blanco: á veces al empezar á formarse es una especie de babita azulada. Uno y otro proviene del contacto, por algunos días, de las vainillas entre sí, antes de estar en su verdadero seco; á excepción de la pasada de

horno, á la que aun sola se presenta esa enfermedad y sigue reproduciéndose hasta que se reseca.

Se llama manchada á la que se ha dañado una parte, que comunmente es de los pescuezos, por haberla dejado más tiempo del que se debiera, sin ponerla negra, ó por los malos sudores y á veces por los malos temporales.

Conviene dar á la vainilla, después de estar negra, cuatro ó cinco sudores, porque si se le dan más, se reblandece mucho la piel, pierde una parte del aceite, de su peso; y aunque acabada de secar tiene un color negro muy lindo, pronto se le desvanece en su mayor parte; la que ha tenido menos, no toma el color negro que debiera.

Aunque en esto, como en otros procedimientos, cada maestro suele opinar de distinto modo, y con frecuencia pasan de un extremo á otro, me atengo á lo que la experiencia me ha acreditado. Los días en que no sude la vainilla, se llevará del tendal á las camillas, haciendo lo mismo cuando se saque del cajón en que se ha puesto á sudar, si no está bueno el día para tenderla al sol. Si ocurriere un mal tiempo que dure más de tres ó cuatro días, debe tenderse lo más delgada posible; y si se hace como cuando se saca al sol, será lo mejor, pues de este modo nada ó poco le sucedería, aunque durase diez ó quince días el temporal.

Como no todos tienen piezas de la extensión que esto requiere, suelen ocupar las destinadas á otros usos, lo que es muy conveniente, porque tendida gruesa en las camillas, con pocos días que permanezca allí es bastante para que se enmohezcan ó emplumen algu-

nas, otras se pongan rabineras y muchas se engarren, si están ya á medio beneficio.

Para evitar estos accidentes, es útil también tener una estufa de buen tamaño (porque si es chica no dará más calor del que den tres ó cuatro braseros, siendo más el estorbo en la pieza que el provecho) y encenderla cada dos ó tres días, por espacio de cuatro ó cinco horas en cada uno: en este caso la vainilla debe tenderse delgada, sin que pase el grueso del tendido de dos y media á tres pulgadas. Tampoco conviene hacer uso de la estufa más que cuando sea necesario, para quitar á la vainilla la humedad que pueda dañarla; porque si se enciende frecuentemente, resultará que se violente la desecación, que es un mal, como manifestaré más adelante. Además, como la vainilla es más delgada de los pescuezos que del cuerpo, por esta parte se junta una con otra en las camillas y el calor tarda en llegar al centro de ella, aunque no esté tendida gruesa; y por la otra parte, como más delgada, se separa una de otra, y recibe desde el momento el calor de la temperatura, dando por resultado que se seca más pronto que el centro del cuerpo, que quede mucha rabiseca y desmerezca; por lo cual esta parte, como llevo dicho, es la que más debe cuidarse.

La falta de la estufa, si el mal tiempo dura, se suplirá con algunos braseros en que se encienda carbón; y si ni ellos bastan, y la vainilla empieza á emplumarse, se aprovechará el rato de sol que se presente para que se evapore el exceso de humedad.

Hasta mediados de Febrero deben aprovecharse todos los soles que haya para asolear la vainilla: de allí

en adelante, separarla cada vez que haya salido el sol, es lo que debe fijar principalmente la atención de los maestros. Desde ese tiempo la delgada no saldrá ya sino en cortos ratos, cada dos ó tres días, con el fin de ir dando lugar á que llegue la temperatura seca y caliente de Marzo para empezar á dejarla en el seco que debe tener; pues si antes se pone en ese estado, hay que dejarla reseca para que no se engarre, y resulta que cuando llega Marzo y Abril ya está pasada, habiendo perdido una parte del jugo que debía tener si se hubiera secado después. La que se seca en los meses dichos, como ya la temperatura húmeda ha pasado, puede dejarse más jugosa, y por lo mismo de más peso y de mayor color; cuidando de que en esos meses ni aun la vainilla gorda esté al sol después de las once del día; á no ser que se tape de esa hora hasta las dos, porque se secará más del medio que de los extremos, y luego dará trabajo emparejarla.

La que se ha cortado muy temprano no puede reservarse hasta los meses referidos, porque para esto habría que sacarla muy poco al sol, y podría resultar otro mal peor, por lo cual no hay otro medio que cuidarla hasta donde se pueda, sin exponerla á que se dañe, y luego que esté seca guardarla en las cajas de lata.

Seco que se debe dar á la vainilla.

Habiendo llegado á esta parte del beneficio, que es la más difícil, allanadas las dificultades que ofrecía el poseyón, advertiré que esto no podrá comprenderse bien, sino cuando se tengan algunos años de práctica,

y aun así hay varios que, aunque con justicia, gozan de la reputación de ser los mejores maestros, caen en frecuentes errores, cuyas consecuencias son, que unas veces se les engarre la vainilla, se les empioje otras y algunas se les reseque toda, desmereciendo notablemente en todos estos casos.

Para aproximarse á conocer el verdadero seco, es necesario tener en cuenta varias consideraciones, como son: si la vainilla se ha cortado más ó menos temprano, si está mal ó bien sazónada, si se secó más ó menos tarde, y sobre todo, se requiere un tacto fino, que sólo da la mucha práctica. Estas apreciaciones no todos las pueden hacer debidamente, y además hay otras dificultades con que siempre tendrá que tropezar el maestro, y son: que es trabajo de cada año; la experiencia que se forma en uno no se tiene bien presente en otro, y el tacto también se entorpece en parte. El que mejor conozca todo esto, tendrá siempre grandes ventajas sobre los demás para el buen acierto.

Hecha la anterior advertencia proseguiré manifestando el orden que deben seguir los que están dedicados ó quieran dedicarse al beneficio de la vainilla. Cuando empieza á salir seca será bueno que uno sólo se ocupe en escogerla; y éste debe ser el más inteligente de los que trabajen en la casa; los otros pueden ocuparse en separar la más gordita; porque cuando son varios los que se emplean en escoger aquella, como generalmente se acostumbra, es muy difícil que la saquen igual.

Cuando esté ya delgada, teniendo el grueso un poco menos de la mitad que cuando estaba verde, que se