

siente todavía bastante blanda al tacto, se sacará un rato al sol; al día siguiente se hace la separación, apartando la más blanda de la que lo esté menos, y si alguna se encuentra entonces un poco dura, pero no tanto que no ceda á la presión de los dedos y que no tenga la frialdad que la otra, puede considerarse ya seca y se pondrá aparte. La vainilla que no se ha cortado madura, baja de color cuando llega á aquel estado, y aun antes; por eso es bueno tener presente que la vista en este procedimiento no es más que un débil auxiliar que sólo ayuda á rectificar algunos casos dudosos que suelen ofrecerse. La vainilla que se cortó madura se mantiene negra, aunque se haya pasado un poco; y por el contrario la inmadura, antes de secarse está ya más ó menos descolorida, según el estado que guardaba cuando se cortó. Por estas razones se viene en conocimiento de lo extraviados que andan algunos, guiándose sólo por el color, para resolver si la vainilla está blanda ó seca.

En acabando de separarla, ó si se ha concluido el trabajo del día, se guardará en una caja de hoja de lata la que se hubiere apartado por seca. La que ha salido entre ésta y la más blanda, á la que faltará muy poco, es bueno que no vuelva á salir al sol, porque en un descuido cualquiera puede pasarse; y así es que para mayor seguridad se tenderá en las camillas; se separará todos los días si hay lugar, y si no cada dos, guardando en las cajas de lata con la anterior la que se considere seca, volviendo á poner la otra en las camillas. Con la blanda, que habrá sufrido un corto rato de sol, se seguirá el mismo orden, es decir, apartando

en los términos que se ha dicho la que salga seca y llevando á las camillas la que no lo esté, siempre que sea poco lo que le falte. Con la demás que vaya adelgazándose se ejecutan los mismos procedimientos hasta que se acabe de secar toda, sacando al sol la gordita, que permanecerá en él algo menos de lo que se juzgue necesario, porque vale más tomarse el trabajo de sacarla varias veces, que no exponerla á que se pasen algunas.

No conviene separar la vainilla delgada el mismo día que se ha sacado al sol, porque estando en el momento de meterla más blanda de lo que debe estar, y después más dura, no podrá conocerse bien su grado de seco; el día siguiente es cuando se encuentra en su natural estado.

La vainilla que se tenga guardada por seca, se reconocerá ligeramente cada cuatro ó cinco días, y si se encuentran algunas engarradas, es señal de que cuando menos una parte de ella necesita secarse más: entonces se sacará toda de las cajas para ponerla en las camillas, separando la más blanda de la menos, así como la que se esté engarrando: la primera se tenderá en las camillas según llevo dicho: en cuanto á la segunda, también sera bueno ponerla por uno ó dos días antes de volverla á meter en las cajas: aquella se separará todos los días después de los dos primeros, guardando la que se considere seca; volviendo la que no lo esté al lugar de donde se tomó, y se continúa esta operación hasta concluir con toda: la que se halle engarrada se meterá en una palangana de agua natural por espacio de una hora, poco más ó menos, lo cual

será bastante para que suelte el garro; se pone luego á secar en las camillas separada una de otra, cuidando de que quede un poco más seca que la sana, para que no haya motivo de que se reproduzca la enfermedad. Si el garro fuere muy poco, con untarle suavemente algún aceite del que suelta la vainilla, será bastante para que desaparezca.

A los pocos días se practicará otro reconocimiento, y si se viesen algunas dispuestas á engarrarse, se separan del modo que se acaba de decir, dejando aún la que se considere seca un par de días en las camillas.

Esta enfermedad generalmente se presenta antes del mes de Marzo, por la humedad que contiene la vainilla y la que hay en la atmósfera. La que tiene propensión á contraerla está más expuesta en adelante á hederse y á criar piojo, si antes no se han puesto los medios para evitarlo.

Habiendo tenido con la vainilla los cuidados que se han prevenido hasta mediados de Marzo, para que no se engarre, se continuarán los mismos de ahí en adelante para impedir que se empioje. A este fin se reconocerán cada cuatro ó seis días, tomando de diferentes partes algunos puñados, y si se nota en ella el aroma desarrollado y franco, nada hay que temer; mas si por el contrario, en alguno de los reconocimientos no se percibe aquél y pocos días después se nota olor de humedad, puede contarse seguramente que á los seis ú ocho días será reemplazado por el hedor repugnante de la cucaracha, y en seguida aparecerá el piojo si no se ha procurado evitar. Para prevenir este mal, tan luego como se note que la vainilla pierde su

aroma, se sacará de las cajas y pondrá en las camillas, apartando el día siguiente la engarrada y la blanda de la que no lo esté, y ésta se guarda de nuevo en ellas, después de haberse tenido uno ó dos días en las camillas, poniendo la otra en éstas para repararla todos los días y guardar la que vaya saliendo seca, del mismo modo que se ha dicho para cuando tiene disposición á engarrarse. Si aun después de esto se nota que no tiene bueno el aroma, se repetirá la misma operación, que no dejarán de encontrarse algunas blandas por razón de que no hay quien aparte la seca con una exacta igualdad; aunque se haya repasado algunas veces, y mucho menos cuando son varios los que en esto se ocupan; porque además de la difícil precisión de tacto para ello, la vainilla que no está madura se ablanda más ó menos guardada en las latas, donde no está expuesta á la acción del aire, á no ser que se haya dejado reseca, en cuyo caso no causará cuidados ni dará quehacer.

Parecerán ociosos á algunos maestros estos repetidos trabajos, porque están acostumbrados, si la vainilla se engarra ó empioja, á sacarla toda al sol: esta práctica, tan fácil como poco meditada, ocasiona que se les seque la que estaba algo blanda y se les pase la que no necesitaba de calor, causando con ello grandes perjuicios á los dueños del fruto. Tienen también la preocupación de creer que á la empiojada, si no se saca al sol, no se le muere el piojo, error de que deben desengañarse. El piojo no vive ni se reproduce sino donde hay corrupción; y desapareciendo ésta, sea al sol ó á la sombra, desaparece aquél. Para que

la vainilla quede con toda la bondad que su estado de madurez requiere, es necesario tener el cuidado y laboriosidad que he prevenido, dándole siempre y en todos casos el último seco en las camillas, para evitar pérdidas.

A los maestros de buenos conocimientos fácil será acertar con el estado en que debe quedar la vainilla, sin tomarse tantos trabajos; pero para los que no sean tan aventajados, ó para los nuevos que quieran dedicarse al beneficio de tan precioso fruto, que con frecuencia suele valer más que la plata en igual cantidad de peso, es para quienes me he extendido en la explicación de los cuidados que deben tener y de los trabajos que pueden ofrecérseles, siendo muy conveniente que no pierdan de vista todo lo que llevo dicho; pues no temo equivocarme al asegurar que todos esos cuidados no serán bastantes para impedir que la vainilla se malee algunas veces mientras no se corte madura.

Modo de desenzacatar.

En tanto que la vainilla no da indicios de alterarse, se empieza la operación que se llama desenzacatar. Consiste en separar con un escrupuloso examen la que esté baja de color de la negra; la muy chica, la desmeдрada, la que tenga alguna parte de la piel leñosa, la cueruda, cuya piel es gorda y tersa; como también las que se hayan pasado manchadas, reventadas, tiernas, etc., poniéndolas todas en la clase que les corresponde. Esta misma operación se hace en cada una de las clases que se han apartado, separando la rajada negra,

la más baja de color de la que esté menos, la maleada de la que no lo esté tanto, poniéndola toda en sus cajas.

Al hacer este trabajo se cortarán con las tijeras los botoncitos leñosos que suelen tener muchas vainillas pegadas á los pezones, porque hacen mala vista: concluído esto, se da principio al trabajo siguiente:

Partición.

Esta consiste en dividir la vainilla en dos partes, desde la más corta hasta la que tiene siete ú ocho pulgadas, la cual se pondrá en unas cajas, y la otra, desde esa medida hasta la más larga, que se pone en otras, viniendo á quedar de este modo en dos porciones próximamente iguales. Tal operación, como la de separar los tamaños, de que hablaré después, se hará tomando puñados de vainilla que se paran sobre la mesa con los pezones hacia arriba: se les dan unos golpecitos sobre ella, abriendo al mismo tiempo un poco las manos para que se emparejen de la parte inferior: después se pasa á la mano izquierda y de allí se tomarán con la derecha las más largas, quedando en la otra las más cortas, que se pondrán aparte. Esta partición facilita mucho la siguiente, porque de cada mitad salen ocho ó nueve tamaños distintos, en lugar de diez y seis ó diez y ocho que saldrían á la vez si aquella se omitiese, lo que sería muy molesto por no alcanzar los brazos del operario de un extremo á otro del espacio que ocupan en la mesa.

Separación de tamaños.

Para ésta es conveniente tener una ó dos planchas cuadrilongas de hoja de lata, del largo y tamaño correspondiente, para que puestas sobre la mesa, se coloquen en cada una de ellas los ocho ó nueve tamaños que se sacan, sirviendo para dos trabajadores, uno por cada lado. Las planchas tendrán sus divisiones de forma algo arqueada, á las distancias que requieren los tamaños de la vainilla. Este útil facilita mucho el trabajo, y la vainilla sale más igual que por los medios usuales.

Se toman los puñados de vainilla del mismo modo que se ha dicho para partirla; después de emparejada de abajo, seguirán sacándose con la mano derecha las más largas, poniéndolas en la primera división de la plancha: luego se sacarán las más grandes de las que quedan, y se ponen en la segunda, continuando así hasta que esté igual la de la mano izquierda, que siendo la más corta, se pondrá en la última división: de este modo se separa toda, y cada tamaño se guardará aparte.

Modo de amarrar.

Concluída la separación de tamaños, empieza á amarrarse en mazos de cincuenta vainillas, trabajo que no se debe hacer antes de Abril, si el dueño no sufre perjuicios esperando hasta ese tiempo; porque de amarrar más temprano, como frecuentemente se hace, se corre el riesgo de tener que desatar la vainilla, ó lo que es peor, de que llegue maleada á Europa si se ha remitido luego.

Cuando llega la temperatura calurosa de la primavera, la vainilla manifiesta comunmente si tiene disposición á alterarse, por cuya razón es útil esperar hasta ese tiempo; y si algún mal olor se notase, fácil es separarla y secar un poco la blanda, lo que no sucede cuando ya está amarrada, en cuyo caso no sólo se pierde el trabajo de separación y amarrado, sino que la vainilla se estropea y demerita mucho, como lo manifiesta la de aquellos á quienes esto ha sucedido.

En cada mazo de la buena se pondrán, aunque sería mejor amarrarlas aparte, dos ó tres rajadas, también buenas, ó más si hubiere muchas: la baja de color de la misma rajada se amarrará con la baja ó zacate que haya, repartiéndola proporcionalmente, y lo más malo de la una con lo más malo de la otra. Empezar por lo mejor ó peor es indiferente, y por cualquiera que sea, se contarán cincuenta vainillas, incluidas las rajadas que han de ir en cada mazo, dejando éstas aparte hasta que se coloquen en el lugar que les corresponde. Se tomarán las otras que con éstas han de formar el mazo, emparejándolas del modo que ya se ha dicho en la separación de los tamaños: se tendrán en la mano izquierda, y con la derecha se sacan diez ó doce de las más largas, que se ponen sobre la mesa: después se sacarán otras tantas, que se pondrán separadas de las otras, continuando de este modo hasta que no queden en la mano más de diez ó doce, que serán las más cortas: entonces se toman las rajadas de igual tamaño y se pondrán en el centro de las que han quedado: se emparejan y poniendo los pezones hacia dentro, se volteará la mano, quedando el anverso arriba,

un poco inclinado al cuerpo del amarrador y enfrente del pecho: la vainilla quedará colocada en la mano de modo que con los dedos pulgar é índice se vaya sujetando por las cabezas, y con los demás el cuerpo, y el extremo inferior de ella se apoyará ligeramente en la mesa.

En esta posición se tomarán una por una las últimas vainillas que se sacaron de las cincuenta, y se irán colocando de derecha á izquierda, en capas al rededor sobre las que se tienen en esa mano. Según se van acomodando, se sujetan con los dedos de la misma, dando una pequeña vuelta al mazo cuando ya éstos no alcancen bien, cuidando de que queden puestas con regularidad y parejas de los extremos. Habiendo colocado las más cortas, se sigue con las que son un poco más largas, y así por su orden hasta acabar por las primeras que se sacaron. Si hubiere alguna vainilla que no se pueda acomodar bien, por su forma, en la última capa, se cambiará por otra. Concluído esto se ve si el mazo está redondo del cuerpo y del remate, y parejo el otro extremo, componiendo lo que no esté bien: arreglado ya, se voltea en la mano izquierda con ayuda de la otra: se amarra á las tres quintas partes de los pezones con un hilo de pita que se tendrá á propósito, dando dos vueltas con él, de modo que quede un poco apretado, y haciendo un nudo se cortan las puntas.

Las vainillas que haya de forma irregular, se pondrán en el centro de los mazos, porque harían mala vista si quedasen por fuera.

Es cosa fácil amarrar la vainilla; pero no todos los

maestros saben hacerlo de modo que los mazos queden de hermosa vista y no se descompongan en las vueltas que se les da. La mejor forma consiste en que tenga igual grueso todo el cuerpo, redonda la cabeza y pareja la circunferencia y parte inferior.

La vainilla que se vaya amarrando diariamente se colocará en cajas de lata, que deben tener todas igual largo y alto, en las que comunmente caben tres millares: el ancho de ellas debe variar según los tamaños de la vainilla, cuidando que la que se ponga en cada lata sea del mismo largo que ancho tiene ésta, para que no se sacuda y estropee, como sucede cuando es más corta, ni se maltrate de los pezones si es más larga. El mejor modo de acomodar los mazos en las cajas es, á mi juicio, que se coloquen la cabeza del uno con el extremo opuesto del otro, y así los demás en todas las carreras, para que se ajusten por igual y no queden comprimidos por una parte y desahogados por otra, como acontece poniendo todas las cabezas de un lado en cada carrera, según se hace generalmente.

La vainilla de cada lata será igual en tamaño y calidad, si no son los restos, que se acomodarán lo mejor que se pueda, procurando que las latas vayan bien llenas y no quede muy comprimida ni floja la vainilla.

Cuando es de tamaño regular, caben tres millares en cada lata; pero en los años en que se da de mucho cuerpo, que son pocos, entran algo menos, así como cuando es desmedrada se meten hasta tres mil trescientas.

Después de colocada, si no hay una completa confianza de que nada le suceda, será bueno tenerla un

mes ó más en la casa, antes de embarcarla, para observar si tiene alguna disposición á alterarse. Si se llega á notar mal olor, no hay otro remedio que desatarla y obrar del modo que queda prevenido para esos casos; pues lo que hasta ahora acostumbran algunos, que es ponerla al sol, la hace rebajar notablemente de mérito. Peor es lo que suelen hacer otros, ponerla al aire como está, por no tomarse el trabajo de desamarrarla, dando así el resultado de que se reseque la de la parte exterior, quedando la del centro como estaba, en particular debajo de las ataduras.

Muchos están en la creencia de que á la empiojada, si no se pone toda al sol, no sólo no se le muere el piojo, como ya he indicado, sino que no se le restablece el aroma. Este error nace de que la vainilla seca que se separa de la blanda no tiene buen olor en los primeros días; pero esto consiste en que está impregnada del malo que le ha comunicado la otra; mas no pasa mucho tiempo sin que se restablezca, porque la causa es exterior.

Generalmente se atribuye á diferentes causas la producción del piojo, y acaso pocos son los que conozcan la verdadera: ésta para mí no es otra que unas maripositas pequeñas, de color bajo que, cuando la vainilla se beneficia andan sobre ella, depositando sus huevecillos microscópicos, los cuales nunca empollan si la vainilla queda bien seca; mas si al contrario, tiene alguna humedad, cuando llega la estación del calor se corrompe, y luego empiezan á hincharse los huevecillos, de manera que se distinguen con la vista natural apareciendo en seguida el piojo, casi imperceptible, y

de color un poco más claro que el de la mariposa que depositó el germen. Si la humedad que quede en la vainilla es mucha, llegando la primavera se altera y presenta el insecto; mas si es poca, tarda hasta cinco ó seis meses sin sufrir alteración. Si en Mayo ó Junio tiene franco el aroma, generalmente debe esperarse que no tendrá novedad.

El cuidado que ha de tenerse en el seco de la vainilla podrá apreciarse por lo que he dicho en otra parte; pero no será de más advertir, que con poco que se pase es bastante para que disminuya casi una libra en el peso de cada millar, que en una cantidad de cien millares importa mil ó más pesos: se agrega que la que se ha secado más de lo necesario pierde una parte del color y rebaja su estimación, de seis á ocho francos en libra, que importa otro tanto ó más que la pérdida en el peso.

Cuando se corta la vainilla en estado de perfecta madurez, es más fácil acertar con el grado de sequedad, y además no da tanto trabajo, ni está tan expuesta á alterarse: platea cuando todavía se está beneficiando, y á los pocos meses de amarrada, es tanta la cristalización, que parece estar cubierta de copos de nieve, y se conserva así por muchos años. Lo contrario sucede si se corta inmadura, pues no sólo es poca la que cristaliza sino que es de corta duración.

La pita que se emplee en amarrarla debe estar bien seca, y por esto lo mejor es guardarla de un año para otro; porque si tiene alguna humedad se emplumará la vainilla en el sitio de la ligadura.

Después de estar toda en las latas, tomando razón

de su número, peso y calidad, se ponen los títulos y se colocan tres ó cinco de ellas en cajas de madera, según su tamaño, quedando con esto concluido todo lo que hay que hacer con la vainilla.

El costo del beneficio, si se ha hecho con esmero, será de cuatro pesos, muy poco más ó menos en cada millar, según se ve á continuación:

Para 100 millares se necesitan dos maestros que trabajen sólo en las separaciones, revisiones, etc., hasta dejarla amarrada: emplean próximamente 78 días; gana cada uno doce reales diarios y se mantienen, viniendo á salir á \$ 2. \$	312 00	
Gratificación que algunos acostumbran darles concluido el trabajo, si ha sido acertado.....	26 00	\$ 338 00
Un mozo para tenderla al sol, en los tres primeros días de empezada la cosecha, á 4 reales diarios.....	1 50	
Dos ídem para ídem, tres días por haber aumentado la cantidad, á ídem.....	3 00	
Cuatro ídem para ídem, en cuatro ídem, á ídem.	8 00	
Por cinco ídem ídem en cinco días, á ídem.....	12 50	
Cuatro ídem 4, por haber disminuido la que ha de asolearse, á ídem.....	8 00	
Tres ídem 4 ídem, á ídem.....	6 00	
Uno que quedará 14 días, para ir asoleando la vainilla que aún lo necesite, á ídem.....	7 00	
Leña para los poscoyones.....	8 00	
Demérito de frazadas y petates.....	8 00	62 00
		<u>\$ 400 00</u>

CULTIVO Y BENEFICIO DE LA VAINILLA.

Obsequiando los deseos que se sirve vd. manifestarme en su apreciable nota, fecha 27 del próximo pasado Septiembre, referente á que le informe sobre el cultivo y beneficio de la vainilla, empleados en el Estado de Veracruz, tengo, la honra de remitirle por este correo, por separado, tres ejemplares del pequeño tratado que publiqué el año de 1861, sobre los referidos cultivo y beneficio de dicho fruto.

Desde entonces acá, no tengo conocimiento de que haya habido adelanto en una ni en otra cosa, y en tal virtud, creo deber ratificar el contenido de dicho tratado limitándome á añadir, en cuanto al cultivo, que en el Cantón de Misantla se han dedicado algunos, en estos últimos años, á fecundar la flor de la vainilla, dejando comunmente tan recargados los bejucos, que el fruto queda desmedrado y el bejuco se acaba á los pocos años, por verse obligado á mantener más vainillas de las que buenamente pudieran. Si se tiene en cuenta el costo de la fecundación, y que una vainilla bien desarrollada vale más que seis ú ocho ruines, y