

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 \$ 2.50	312 00	
Gratificación que algunos acostumbra 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

lo pronto que muere el bejuco, no sé si este procedimiento podrá ser benéfico ó perjudicial: aunque me inclino á creer que podría ser lo primero, si la fecundación fuese proporcionada al desarrollo ó fuerza del bejuco, porque podría contarse con que la cosecha fuera siempre casi segura, si no ocurriese algún accidente extraordinario. Pero este procedimiento, por no conocer mayores y más extensos datos de los que tengo, no puedo definir con exactitud su conveniencia ó inconveniencia.

En cuanto al beneficio, sólo haré una pequeña rectificación en lo concerniente al uso del termómetro sólido centígrado, y una pequeña advertencia sobre el tender la vainilla al sol.

Respecto de lo primero, la experiencia me hizo modificar lo indicado en el tratado, con el procedimiento siguiente:

Averigüé el tiempo que tardaba en pasar el calor del horno, estando éste bien caliente, las envolturas, hasta llegar á las vainillas, y ví que eran dos horas. Esto me indujo á meter al horno la vainilla sin averiguar antes el calor que tuviera: metí el termómetro después de la primera tongada de diez maletas, tapando en seguida la boca del horno, y una hora después ví que los grados que marcaba eran 130; entonces metí otra tongada de nueve maletas sobre la primera de diez, dejando el instrumento dentro del horno hasta una hora después, en la que marcaba 123 grados; por lo que metí otra tongada de ocho maletas sobre las dos primeras, repitiendo la operación anterior respecto al termómetro, siempre tapando la boca del horno;

y otra hora después, los grados de calor habían disminuído á 114, que son los menos que necesita la vainilla para sufrir un cocimiento conveniente cuando se mete al horno en cantidades crecidas; por cuya razón no volví á meter más vainilla, pues de hacerlo, el calor habría sido insuficiente para dar el cocimiento referido, y en este caso la vainilla sale pinta, ó sea con los extremos verdes; y en el segundo sudor, la piel de estas partes se altera comunmente, y sufre demérito.

Como en general, en los hornos no cabe más vainilla que la cantidad expresada, y sirviendo de base lo referido: si el calor fuera mayor que el que se ha indicado, puede dejarse abierta la puerta del horno el tiempo que se considere conveniente, á fin de que á la hora de la última tongada, el calor no pase de 112 á 116 grados. Si, por el contrario, el calor fuere menor del mencionado, no podrán meterse tantas maletas. El termómetro, consultado de hora en hora, según se ha explicado, demostrará si deben ó no meterse más maletas.

Este método fué el que seguí después, y como se ve, es muy sencillo y fácil de comprender, por lo que ofrece ventajas sobre el que expreso en el tratado.

No obstante la seguridad que ofrece el empleo del termómetro sólido centígrado, para que la vainilla salga con un cocimiento conveniente, sin que se pase una ni salga pinta otra, muy pocos son los que lo usan en el Cantón de Papantla, y menos en el de Misantla, pues se guían por el calor que sienten metiendo la mano en el horno, con lo que creen haber graduado bien el expresado calor. La consecuencia es que unas veces

se les pasa y queda casi pérdida por exceso de calor; y otras, por falta de él les sale pinta ó verde; y si alguna les sale bien, puede tenerse como una fortuna. Además, tienen la costumbre, quizá la mayor parte, de meter toda la vainilla á un tiempo en el horno, sin tener en cuenta que el calor es muy desigual desde el suelo hasta el cielo de él; y aun en el caso de que el calor estuviese medido para la cantidad de vainilla que se metiera, resultaría que cuando la tongada primera hubiera sufrido el cocimiento suficiente, la de la parte superior estaría pasada, produciendo una pérdida de más ó menos consideración. Los partidarios de este sistema, frecuentemente ven en sus partidas cantidades no pequeñas de vainilla pasada, y otra que llaman "manchada," por haber salido pinta, y no es bastante para que acepten el uso del termómetro, no obstante serles conocidos sus buenos efectos desde hace más de veinte años.

Esto demuestra que para variar costumbres, aun en personas ilustradas, se necesita mucho tiempo.

En lo concerniente á tender al sol la vainilla, al formar el expresado tratado omití algunos detalles por creerlos innecesarios; pero después he visto que serán convenientes.

Los petates deberán empezar á tenderlos del extremo del tendal, ó sea de la parte comunmente del Oriente, montando el segundo sobre el primero cosa de cuatro pulgadas, y así sucesivamente hasta donde empieza el referido tendal. La vainilla se sacará en bateas ó cajones desde las camillas ó desde donde esté, poniéndola al alcance de los tendedores. Estos empezarán

unos en seguida de otros, desde el principio del tendal y orilla de la pared, poniendo á la derecha las bateas. Cogerán con las dos manos las vainillas que les quepan en ellas, las abrirán á pequeña distancia del principio, tendiendo con la derecha hacia adelante, y al mismo tiempo con la izquierda hacia atrás; haciendo igual operación con la segunda carrera, pues dos carreras debe llevar cada tendedor; en seguida empujará la batea dando un paso hacia adelante, en la misma posición, repitiendo la operación anterior hasta llegar al extremo del tendal; siguiendo el mismo orden los demás tendedores; y si entre ellos hubiese alguno poco activo ó menos que los otros, éstos lo pasan dejándolo atrás, cuyo acto lo obliga á ser diligente ó á abandonar el trabajo.

El número de individuos que saquen la vainilla para los tendedores, deberá ser proporcionado al de éstos.

La colocación de los petates de la manera expresada, es á fin de que los tendedores al empujar las bateas, no los arrollen y descompongan la vainilla ya tendida.

Estas advertencias, aunque á algunos parecerán inútiles, no lo son, porque frecuentemente se ven los petates tendidos en desorden; los tendedores, colocados como les parece; y algunos de los que sacan la vainilla de la casa al tendal, lo hacen en las manos, pudiendo sacar en una batea ó cajón, en un viaje, más que en seis ú ocho de aquel modo. Lo que demuestra las ventajas que ofrece el orden que llevo expresado.

Sobre el punto de sequedad de la vainilla, me extendí mucho en el tratado referido, y sin embargo, creo que no estará de más advertir algunas otras pe-

queñas circunstancias para que las tengan en cuenta los maestros que la benefician, si lo creyeren conveniente, y son: que si el año ha sido abundante en aguas, la vainilla, como otros muchos frutos, tiene poca substancia, ó menos que cuando las aguas han sido moderadas, y en este caso, aunque tenga buena apariencia, deberá secarse algo más que cuando ha habido sequía. Además, cuando es gruesa hasta el pezón, puede secarse algo menos que cuando es delgada desde el medio hasta el referido pezón, á lo que le llaman pescozuda, porque en esa parte tiene menos substancia y está por eso más expuesta á alterarse.

Como el corte de la referida vainilla se hace en corto tiempo y antes del que se debiera, resulta que hay una grán variedad de nutrición, desde la poca sazón hasta la muy inmadura: lo que deberá tener en cuenta el maestro para dar á cada vainilla la sequedad que requiera según su estado de nutrición; lo que no muchos saben hacer, porque todo esto ofrece grandes dificultades para los que no se han ocupado muchos años y con mucho empeño en el beneficio de ella.

De esto proviene el que casi todos los años llegue una buena parte, y algunos mucha, alterada á los mercados extranjeros; y desgraciadamente este año ha sido uno en que, me dicen de Paris, que toda había llegado maleada; y lo mismo me dicen, con cortas diferencias, de Burdeos y New York; lo que da el triste resultado de que se venda á menos de la mitad que la que llega de conservación, pues ésta sostiene el precio de 10 á 14 pesos libra, y de la primera ha habido varias ventas hasta 5 y 6 pesos.

Por lo expuesto se verá que no sólo no ha habido adelanto en el cultivo y beneficio del fruto á que me vengo refiriendo, sino más bien, puede decirse, atraso. Lo que, en mi concepto, consiste en que los maestros aventajados que había cuando publiqué el tratado, han muerto ya, y á los que les han sucedido les falta adquirir la experiencia que aquellos tenían, y como las cosechas de vainilla han ido aumentando notablemente, han tenido que ir dando plaza de inteligentes á no pocos que en otro tiempo se habrían considerado como aprendices.

Siendo los Cantones de Papantla y Misantla los únicos en que se cultiva la vainilla, están comprendidos ambos igualmente en lo que llevo manifestado; y tanto más, cuanto que la que se cosecha en el segundo, la venden en su mayor parte verde y á medio beneficiar, á los comerciantes del primero.

Lo que precede es cuanto puedo decir á vd. en respuesta á su citada atenta nota: ojalá sirva en algo al fin que vd. se haya propuesto, y le suplico acepte la renovación de mis respetos.

Teziutlán, 6 de Octubre de 1887.—*A. Fontecilla*.—
Ciudadano Ministro de Fomento, Colonización, Industria y Comercio.—México.



26

BIBLIOTECA CENTRAL
U. A. N. L.