

9288

ALBACETE



EL AZAFRANERO PRÁCTICO

— POR —

Lorenzo Jiménez Martín

y Librería de Eduardo Miranda, Gaona, 12. Albacete.

88

7

9288

EL
AZAFRANERO PRÁCTICO

POR

Lorenzo Jiménez Martín



ALBACETE
Imprenta de Eduardo Miranda

Calle de Gaona, número 12

1900

EL

AVATRAZERO PRACTICO

por

don Martín

ES PROPIEDAD DEL AUTOR

LEGM

ALVARO

Imprenta de Eduardo Blázquez

En la calle de San Mateo, 12

1900

Sr. D. Juan Francisco Gascón

EX-DIPUTADO Á CORTES

Y DIRECTOR DE «LA LIGA AGRARIA»

Muy señor mto y distinguido amigo: Al dar al público en su ilustrado periódico correspondiente al 23 de Diciembre último, un artículo titulado Ecos de Albacete.—Azafrán, me causó profunda sensación, pues nunca creí que tan mal trazadas líneas fuesen acogidas y publicadas en tan renombrado periódico, sino por su benevolencia.

Después de esto, me sugirió la idea de escribir este folleto, dando á conocer la manera práctica del cultivo del Azafrán, en toda su extensión, recolección y tostado, para que cualquiera labrador, industrial ó jornalero, pueda enseñarse á cultivar esta planta tan estimada y de tanto valor.

La mayor honra para mí es el dedicarle este pequeño trabajo, sin más aspiración que pueda merecer su aprobación para darlo á la publicidad.

Acéptele, pues, como muestra de gratitud al digno Director de La Liga Agraria, la que me honra con ser su corresponsal en esta provincia, quedándole sumamente agradecido su más afectísimo atento y S. S.

Q. S. M. B.

Lorenzo Jiménez.

EL AZAFRANERO PRÁCTICO

Descripción y procedencia del Azafrán

Esta planta fué descubierta, según opinión de varios autores, [en Grecia, África, Asia y Sicilia, habiendo sido los árabes los que la introdujeron en España con el nombre de *Azaferan*].

Pertenece á la familia de las *Irídeas* (*crocus sativus*) nombre que le dan los botánicos. Es muy apreciada como industrial, aromática, tintórea, medicinal y condimenticia.

Se compone de bulbos sólidos llamados generalmente cebollas, hojas lineales de tres divisiones externas y tres internas algo menores, tres estambres, ovario y estigma, dividido en tres divisiones, unidos por la parte inferior, que es el que constituye el mazo de *azafrán*.

El bulbo ó cebolla es achatado por la parte inferior, muy compacto y cubierto de varias capas filamentosas, á las cuales los cultivadores llaman *perifolla*.

Del bulbo arranca el tallo con las hojas lineales que se llaman espartillo, que salen envueltas en una túnica blanca, y juntamente con el espartillo sale la flor de color purpúreo violáceo, en forma de tubo, la cual contiene los estigmas de un color rojo, que es lo que se llama azafrán, y además los estambres de color amarillo.

Cada bulbo suele echar dos tallos y cada uno de éstos de dos á tres flores, que van saliendo paulatinamente.

*
* *

De todas las plantas tintóreas es la más estimada por el color amarillo dorado que se obtiene de los estigmas desecados.

Véase lo que dicen varios reputados autores respecto á esta planta tan estimada.

«*Azafrán*: . . . En los días oscuros ha de cerrar el caliz (el periodista) y no dejar co-

ger sus pistilos como la flor del *azafrán*, etc.
—LABRA.»

«*Azafrán*: El de otoño, que es el que se cultiva para el mercado, es una planta vivaz de raíz bulbosa.—OLIVÁN.»

«*Azafrán*: Estigma de dicha planta. Se usa para condimentar manjares y para teñir de amarillo, y en Medicina como estimulante y emenagogo.»

«Coloran su mucha agua con poco *azafrán*.—ARCIPRESTE DE HITA.»

«*Azafrán*: (marina). Madero exterior que forma una parte de la pala del timón que se une á la madre por unos pernios.»

También en marina tiene otros significados.

«*Azafrán*: (pintura). Color amarillo anaranjado, para iluminar, que se saca del estigma del *azafrán* desleído en agua.»

«Venían á ella muchos hombres y mujeres; y á unos demandaba el pan do mordían, á otros de sus ropas, á otros de sus cabellos; á otros pintaba en la palma letras con *aza-*

frán, á otros con bermellón, etc.—LA CELESTINA.»

Se conocen otras clases de azafrán silvestre (*crocus vernus*) muy distinto al azafrán tintóreo.

En el África y al Sur de Tánger se cría azafrán silvestre sin cultivo de ninguna especie, lo recolectan y no lo tuestan, mezclándolo con aceite, para conservarlo que no se les pudra.

Azafrán: bastardo *alazor*, conocido por azafrán *romi* ó *romín* (*carthamus tinctorius*) de la familia de las *Compuestas*, y procede de la India, obteniéndose de ello una materia tintórea amarilla roja.

En la Pragmática de Tasas de 1680 se dice: «... cada libra de azafrán romín no puede pasar de seis reales.»

* * *

Tanto los bulbos del azafrán, como el espartillo que produce, son muy buenos para pienso del ganado, en particular para el

cabrió, que le hace aumentar la secreción de la leche.

Las clases con que se denominan en España, son:

Motilla selecto.—Estado *superior*.—Corrientes superiores.—Corrientes flojas.—Tobarra.—Manzanares, otras intermedias, Río y Sierra.

De todas estas clases ya hablaremos más adelante.

Climas

El clima ha de ser más bien frío que cálido; resiste las bajas temperaturas hasta 15 grados bajo cero, no perjudicándole los hielos ni escarchas del invierno, época en que está creciendo el espartillo, reproduciéndose los bulbos en los meses de Febrero y Marzo.

Aunque resisten mucho el calor del estío, por estar la cebolla en estado aletargado, si es demasiado bochornoso y los bulbos no están lo suficiente profundos, bien porque al plantarlos, si es el primer año, no lo hicie-

ran lo necesario, ó bien porque la reproducción se ha ido aproximando á la superficie en los años siguientes, suele carbonizarse, perdiéndose mucha plantación.

Terrenos

Se cultiva esta planta lo mismo en secano que en regadío, si bien en este último da más fruto y más desarrollada la flor y por consiguiente de más medro los estigmas y mejor clase el fruto.

Las tierras donde se cultiva esta planta deben ser algo ligeras, aunque vegeta en terrenos de distintas clases; lo que no deben ser húmedos, pues esto les perjudica mucho, no reproduciéndose en los que lo sean demasiado, y si en el invierno se encharcan se pudren los bulbos.

Requiere que el terreno no haya estado sembrado de este fruto, y si ha estado, que hayan transcurrido por lo menos diez ó doce años, pues cuanto más tiempo transcurra da más resultado.

Puntos donde se cultiva

En España, donde se cultiva el azafrán es en las provincias de Albacete y Cuenca, parte de las de Ciudad Real y Toledo, en el distrito de Requena, de la de Valencia, y en algún pueblo de la de Murcia.

En Aragón, parte de las provincias de Zaragoza y Teruel.

En el extranjero, en Francia, en la comarca del Gatinais, y algo en Italia.

Abonos

Los abonos que requiere esta planta han de ser poco compactos, prefiriéndose el estiércol de las cuadras.

La experiencia ha demostrado que los azafranales que están próximos á las eras y que durante las operaciones de la trilla y limpia de cereales en el verano, el viento va acumulando el tamo y polvo en dichos azafranales, dan más fruto y más desarrollados los estigmas que los que están distantes de las eras y no reciben este beneficio.

Preparación de los terrenos, plantación y cultivo

Donde se haya de plantar y durante el invierno se prepara el terreno por medio de una cava con la azada, de 30 centímetros de profundidad, con el fin de limpiar bien la tierra, de todas las malas hierbas y piedras. Se llama á esta labor *sacar de suelo*.

En algunos puntos hacen estas labores con el arado, con lo cual no queda tan bien hecha ni tan profunda, y lo mismo la plantación, no dando el resultado que donde lo hacen con la azada, y por eso prescindimos de esta explicación, y solo lo haremos de la más usual y generalizada en la Mancha.

En la segunda quincena del mes de Mayo, y primeros de Junio (época de su plantación) se procede á bonificar la tierra extendiendo sobre ella una capa de abono, la cual queda envuelta según se va haciendo la plantación.

Los bulbos (ó cebollas) que se han de plantar, tienen que prepararlos, despojándo-

los de las capas exteriores (vulgo perifolla) dejándoles solo la capa interior pegada al bulbo. También les quitan las raíces.

Una vez preparados los bulbos y bonificada la tierra, se empieza por un lado del ban- cal, llamado generalmente *cuadra*, abriendo con la azada un surco de una profundidad de 15 á 20 centímetros, y de 10 á 12 de ancho. Esto se llama *abrir caña* y es el tra- bajo más fuerte de todas las operaciones; ganando los jornaleros doble sueldo (ó sean de 4'75 á 5 pesetas).

Á medida que van abriendo la caña, van poniendo los bulbos en dos filas (llamadas hilos) equidistantes de 10 á 12 centímetros una de otra, y de 4 entre los bulbos, pro- curando que el tallo quede hacia arriba, aunque si queda de lado ú otra forma no le perjudica. En esta faena se emplean las mu- jeres, por ser más económicos los jornales, y para cada hombre que vaya abriendo caña son necesarias hasta tres mujeres que van poniendo los bulbos y á la vez limpiando la caña.

Terminada de abrir la primera, vuelve al punto donde empezó, y procede á abrir la segunda á una distancia de 47 á 48 centímetros, y con la tierra que se saca de la segunda, queda cubierta la primera, y así sucesivamente hasta terminar.

Para que en esta operación guarden simetría las distancias de los surcos, y éstos sean rectos, se usan unas cuerdas que clavan sus puntas en los extremos del bancale ó cuadra, y poniéndola tirante queda marcada la recta, y para marcar las distancias llevan dos varitas ó pedazos de caña de 47 á 48 centímetros de largas que poniendo un extremo en cada uno de los clavos ó estacas que sujetan los extremos de la cuerda, marcan la distancia, arrancan los clavos, volviéndolos á clavar en el otro extremo de las varas y así sucesivamente, á medida que van abriendo el surco marcado proceden á marcar otro.

Una vez terminada la plantación queda la tierra en este estado hasta últimos de Junio que se le da una ligera cava para apla-

narla que se llama *emparejar*; después tres binas en los meses de Julio, Agosto y Septiembre.

Próximo á dar el fruto y antes que los tallos esten para apuntar á flor de tierra, con un rastrillo de madera con puntas de hierro se rozan, lo que se llama *ganchear*, con el fin de suavizar la tierra y deshacer la costra que se haya formado á causa de los temporales y á la vez quitar las piedrecitas ó terrones pequeños que haya, facilitando con esto la salida de los tallos.

Después de hecha la recolección del azafrán y en el mes de Noviembre, por intermedio de los surcos se da una buena cava para remover la tierra y quitar las hierbas que hayan salido, cuidando de no cortar los tallos.

En Mayo se les da otra buena cava, también entre los hilos, y en Junio por San Juan, una cava bina que es la más importante; esta la hacen á traviesa hilos cortando toda la hierba y parte del espartillo que haya quedado, cuidando de no llegar á los

bulbos y con esta queda emparejada la tierra; en los meses de Julio, Agosto y Septiembre se procede á darles otras tres binas ligeras como se ha dicho para el primer año y en Octubre ganchearlos.

En el tercero y cuarto año se dan las mismas labores que en el segundo, siguiendo iguales operaciones hasta el mes de Mayo en que se han de arrancar, para volverlos á plantar en otro terreno que no haya estado sembrado de este fruto en muchos años.

La plantación en Aragón la hacen también con el azadón ó azada y dan las labores siguientes.

Primera: con el azadón una profunda cava para trabajar y mover bien la tierra; después echan el abono y dan la segunda labor con el arado para que quede bien mezclado con la tierra, y la tercera, al plantarlo, que lo hacen con el azadón y á una profundidad de veinte centímetros.

Solo ponen una hilera de cebolla en cada surco y la distancia de uno á otro es de catorce centímetros.

Riegos

Como hemos dicho, esta planta se cultiva lo mismo en secano que en regadío, si bien en este último caso, en los años muy secos aseguran la cosecha y á la vez en los terrenos que los riegan adelantan la recolección y logran los dueños algún producto más en el precio, por ser regla general el pagarse más caras las primeras partidas que se presentan á la venta, por los deseos de todos los compradores de este artículo de recibir género nuevo antes que otros.

Por lo demas, es poco el producto que dan más que los de secano, no compensando los gastos en los años que las lluvias vienen á su tiempo y particularmente en el término de Albacete, que todo lo que riegan lo hacen á fuerza de brazo, haciendo varios pozos en los bancales y por el antiguo procedimiento y artefactos llamados cigüeñas, sacando el agua con cubos.

Los riegos deben darse, si el invierno no es abundante de aguas, uno en el mes de

Marzo, para humedecer bien la tierra, y con esto facilita mucho la reproducción de los bulbos, y durante el verano, suelen darles otros dos ó tres riegos.

Lo que requiere esta planta es que los meses de Febrero y Marzo sean abundantes de lluvias, siendo esto buen síntoma de que se espera buena cosecha de azafrán, no perjudicándole nada el que no vuelva á llover hasta Agosto ó primeros de Septiembre, que si en esta época llueve lo suficiente, para que la humedad penetre hasta los bulbos, en seguida empiezan á echar raíces, lo que se llama *barbar*, y con esto queda asegurada buena cosecha, á menos que durante los días de la floración, se presente mal tiempo de hielos y áspero, que perjudique la salida de las flores.

Enfermedades y Plagas

Las enfermedades que más atacan á esta planta son la *Carie gangrena*, *Rhizoctonia Crocorum* ó *Sclerotium Crocorum*. Se conocen

sus estragos al presentarse por medio de espacios circulares, en los azafranales en los meses de la recolección y crecimiento del espartillo. En los meses de Febrero y Marzo suele presentarse esta enfermedad y se ven sus daños porque en pocos días pierde el verdor el espartillo adquiriendo un color amarillento y al tocarlo se nota está desprendido de los bulbos y se arranca sin esfuerzo alguno.

Para combatir esta enfermedad por ser peligrosa y que pudiera invadir todo el azafranal, se deben aislar, abriendo unas zanjas profundas circunscribiendo todo el espacio que ocupa la parte infestada, echando la tierra al centro del círculo.

También la *arvicola de los azafranales* ó topos roedores atacan á los bulbos causando daños de mucha consideración, si no se tiene especial cuidado de darles caza y exterminarlos de estos plantíos: para ello, en el momento que se nota la existencia de alguno de estos animales en los bancales inmediatos, se procede á abrir zanjas en los

lindes de los sembrados de este fruto, para que no entren en ellos y si existiesen ya en los mencionados sembrados y donde se ve levantada la tierra, hacen un excavación hasta descubrir la abertura ó galería y se ponen unas trampas que con la mayor facilidad quedan presos en ellas.

En Albacete hay personas dedicadas á la caza de estos roedores y los dueños de los azafranales les pagan á veinte céntimos por cada uno de los que cojan en sus terrenos.

Recolección

La recolección de este fruto se hace en la segunda quincena del mes de Octubre y en los años que viene adelantada da principio en la primera.

Empieza, saliendo algunas flores los primeros días y van aumentando hasta llegar á cubrirse el terreno de flor por un día ó dos que se dice *El día del manto*. Es digno de ver el campo en esas mañanas cubierto de flores color purpúreo violáceo por todas partes donde hay azafranales. Las flores sa-

len de noche y hay que cojerlas todos los días.

Si el tiempo es de hielos se detiene bastante la salida de este fruto y es más inferior.

Por las mañanas á primera hora y antes de que el sol caliente, se coge la rosa que haya salido durante la noche anterior, ocupándose en esa faena las mujeres y muchachos, los cuales se encuentran en los azafrales antes de amanecer, esperando que se vea para empezar su trabajo. Si hay escarcha ó la rosa está helada, no conviene cogerla hasta después que haya salido el sol y se temple algo la temperatura.

Para cogerla, se colocan en fila las roseras y cada una provista de una espuerta ó capazo de solo un asa, proceden á abarcar tres surcos ó hilos llevando entre los pies el del centro, cogen la flor que éste tiene, hasta donde alcanzan con la mano y lo mismo los de la derecha é izquierda; esta operación la hacen cogiendo una á una las flores y las van depositando en los capazos y una

vez terminado el hilo se colocan en otros y así sucesivamente hasta concluir el bancal y seguidamente se trasladan á otro hasta coger toda la rosa que cada uno tiene. Como esta operación la hacen á destajo, cada rosera va á ver si puede coger más que otra.

Terminada de coger la rosa, diariamente la trasportan á casa donde pesan lo que cada una ha cogido y se les paga según los años de más ó menos prisas de 18 á 22 céntimos kilógramo, sacando un buen jornal por este concepto á más lo que las corresponda por mondarla.

Separacion de los estigmas

(Mondar rosa)

Las roseras, en seguida de la anterior faena y después de haberse desayunado, van depositando la rosa en unas mesas grandes según el número de personas que se reúnan para mondarla, empleándose en esta operación á más de las que han ido á cogerla, todas las que han quedado en casa que por su edad ú ocupaciones no han podido ir.

Sentadas alrededor de las mesas cada persona provista de un plato ó vasija colocada á su derecha, cogen la flor con la mano izquierda entre los dedos pulgar é índice y con la uña de la mano derecha cortan el pistilo ó rabillo próximo á la corola, al mismo tiempo oprimen la flor entre los dedos que la tienen cogida, para que se abra el capullo y con la derecha se cogen los estigmas por su parte superior que se desprenden con facilidad de entre las hojas, depositándolos en las mencionadas vasijas. Esta operación no se puede hacer más que de una en una y también se hace á destajo pagándose de 2'80 á 3'50 pesetas kilógramo de mondado.

Estos precios y los anteriores de coger la rosa son sin manutención, pues si son forasteras y las tienen que mantener son por la mitad de los expresados.

Las hojas de las mencionadas flores una vez sacados los estigmas se tiran por ser inútiles para la industria, para pienso ni para abonos.

Es muy conveniente mondar la rosa to-

dos los días porque dejándola para el siguiente se pone mustia, muy mal de mondar y el género queda más inferior resultando de color renegrido, así es que suelen estar trasnochando hasta altas horas, y lo mismo sucede para tostarlo, que también lo hacen al concluir de mondar.

Distintas costumbres en coger y mondar la rosa

En algunos puntos (distrito de Manzanares) cogen la flor por la tarde, cuando ya está abierta, la cual ha perdido bastante el color.

Hay también distintas costumbres en sacar los estigmas; donde la cogen por la mañana y está acapullada, la mondan como dejamos dicho en el concepto anterior.

En el distrito de Tobarra, aunque la cogen por la mañana, tienen la costumbre de cortar los pistilos junto á la corola y resulta el azafrán todo colorado sin nada blanco.

En el distrito de Manzanares, que cogen

la flor por la tarde, cuando ya está abierta, no cortan los pistilos y sacan los estigmas con todo el rabillo blanco, resultando un género mitad blanco y mitad encarnado.

Modo de tostarlo

Una vez mondado y limpio el azafrán se procede á su tueste poniéndolo en unos cedazos pequeños de tela de seda y en unos hornillos ó lumbre ya pasada y á fuego lento se va desecando en cantidades de 120 á 130 gramos en verde: una vez tostado la parte de abajo, que se conoce cuando se desliza fácilmente por la tela, se dá la vuelta abocándolo en otro cedazo hasta que esté en perfecto estado.

En los puntos que hemos dicho, cortan los pistilos de la flor junto á la corola, (*Tobarra*) lo dejan á medio tostar ó sea en cuanto va dejando de echar vao, lo retiran de la lumbre y lo ponen en sitios ventilados como en las cámaras de las habitaciones, para que se vaya secando con el tiempo y esto conserva un color muy vivo, aunque no de tanto valor

como el que dejamos expresado anteriormente.

Son las causas más influyentes para sacar buenas clases, la costumbre de coger la flor, mondarla y tostar los estigmas, siendo para esto último indispensable tener alguna práctica y estar con muchísimo cuidado cuando lo están tostando, si no se exponen á que se les pase en cuyo caso resulta el azafrán con hebras negras y si no está en su punto quedan los estigmas sin tostar y esto hacen al género revenirse y siempre resulta blando, apilotado y color renegrado como en el distrito de *Hellin*, clase *Tobarra*, y esta es la causa que en todos los puntos se encuentren partidas que se las clasifica como las correspondientes á otro distrito.

Terminado el tueste y según lo van retirando, lo colocan en un lienzo, tela blanca, pañuelos ó manteles y en espuestas ó arcas muy bien conservado, lo guardan en sitios donde no pueda penetrar la humedad, pues esta les perjudica mucho y pierde el color.

Reproducción

El bulbo, después de dar la flor en el mes de Octubre, continúa produciendo el espartillo, reproduciéndose en nuevos bulbos en mayor cantidad y mueren los primitivos. Estos nuevos bulbos como aumentan en cantidad, se van estrechando entre sí sus distancias y aproximándose más á la superficie, siendo preciso arrancarlos á los cuatro años, para volverlos á plantar en terrenos distintos.

Durante el año de vida de los bulbos, aunque no estén plantados debajo de tierra y los conserven en las cámaras ó habitaciones, dan la flor, si bien algo retrasada, y mueren sin reproducción, siendo indispensable para esto que estén enterrados.

Espartillo

El espartillo alcanza una altura de 40 á 45 centímetros y en el mes de Abril se procede á segarle á rape de la tierra; en esta faena se emplean las mujeres por ser más

económicos los jornales, (ganan una peseta cincuenta céntimos diarios), lo van dejando en gavillas, montoncitos ó manojos, sobre el mismo terreno, por espacio de dos ó tres días, para que se vaya oreando y después lo trasladan á las eras ó corrales grandes, donde puedan extenderlo y removerlo bien, para que se acabe de orear y una vez seco, lo guardan para pienso del ganado.

Arranque de los Azafranales

La época del arranque de los azafranales es en el mes de Mayo, á los cuatro años de su plantación, procedimiento que se hace también á brazo, por medio de la azada y los van arrancando á traviesa hilos, recogiendo los bulbos y una vez en casa, se procede, también por mujeres, á quitarles las capas exteriores y raíces, apartando los más sanos y desarrollados para volverlos á plantar de nuevo, como dejamos dicho, y los más inferiores para pienso del ganado.

La perifolla, ó sea las capas exteriores,

la recogen las que los mondan y la emplean para llenar los jergones de sus camas.

Aplicaciones del Azafrán

Es esta planta la más estimada entre todas las tintóreas por sus propiedades y color que se extrae de los estigmas, es higiénica y en España se gasta como condimenticia y aromática, por el aroma tan extenso que despide.

En las industrias se emplea en las fábricas, para dar color amarillo á los fideos y demás pastas. En confitura en la coloración de bizcochos, cremas, tostadas etc., y en la manteca para imitar á la de Flandes.

En la Medicina y Veterinaria en diferentes usos, siendo uno de los más principales la extracción del láudano; también se usa como estimulante.

En la tintorería y pintura en los colores finos y para iluminar de amarillo anaranjado las estampas y lavado de los planos.

En las fábricas de petacas hacían antes

bastante consumo, si bien ya ha decaído mucho por emplear otras sustancias químicas que les resultan más baratas, aunque no llegan nunca á obtener el color tan fino ni positivo como con el azafrán.

En la India es mucho lo que se gasta y emplean la mayor parte en quemarlo en las grandes fiestas que celebran, como en bodas, nacimientos ó cualquier fausto acontecimiento que conmemoren y en ofrecer ofrendas á sus dioses.

En el Sur de Rusia, se consume mucho en condimentos, no por el color, si no por creer les da mayores fuerzas en sus músculos. También en el Sur de Argelia lo gastan en dar color á las pieles y tejidos.

En Francia todo color que empleen en las pastas alimenticias que no sea de azafrán, lo consideran como fraudulento y es perseguido con todo rigor el fabricante que incurra en esta falta.

Sus clases

Las clases se distinguen por sus estigmas más ó menos largos en cuya obtención in-

fluyen los procedimientos de plantar los bulbos más ó menos claros, coger las flores, mondarlas y tostar el azafrán, siendo de notar que en una misma zona haya distintas costumbres y de esto depende reunir mejores clases.

El nombre más usualmente con que se distinguen son las siguientes:

En la Mancha

Motilla Selecto.—Estado Superior.—Corrientes Superiores.—Corrientes Flojas.—Tobarra.—Manzanares y otras intermedias.

En Aragón

Rio y Sierra.

Selectas.—Son las más apreciadas en el Comercio por su desarrollo, soltura y largo de los estigmas, consiguiéndose escogiendo las partidas en la Motilla y Campillo de Alto buey (Cuenca), si bien en este último punto ya decaen algo sus clases. Estos géneros escogidos siempre tienen un valor de cuatro á cinco pesetas en kilógramo sobre los del *estado* que les siguen en clase.

Las partidas escogidas que constituyen el selecto solo es una parte de lo que se recolecta en los puntos mencionados; lo demás es como lo del estado.

Estado.—Es el que se recolecta en varios pueblos del distrito de Casas Ibáñez, siendo también muy solicitadas y su valor es de tres á cuatro pesetas más que las corrientes superiores.

Corrientes superiores.—Son los de los distritos de Albacete y La Roda, si bien en estos puntos se reúnen varias partidas tan buenas como en el estado.—Su valor es de una á dos pesetas más que las siguientes.

Corrientes flojas.—Las de los distritos de Chinchilla, Alcaraz y Sierra de Cuenca.

Tobarra.—Son las del distrito de Hellín muy conocidas, por la costumbre de cortar los pistilos á raíz de las corolas de las flores, y todo es encarnado y á medio tostar.

Manzanares.—Todo lo que se recolecta en las provincias de Ciudad-Real y Toledo, donde cogen la rosa por las tardes y sacan los estigmas con todo el rabillo, conocién-

dose por el mucho blanco que contienen y siempre está muy apegotado y enmarañado. Estas clases y las anteriores forman las clases bajas.

Estas dos clases se diferencian poco en el precio, si bien es algo más apreciada la primera.

Las clases intermedias son las de los alrededores de Villarrobledo, Quintanar de la Orden y Belmonte, que siendo mejores que las de Manzanares no llegan á las corrientes flojas.

Río.—Comprende los pueblos de la ribera del río Giloca y se recolectan dos clases; una que llaman superior en aquellos cuyos términos se riegan de dicho río y otra inferior de los restantes de esa región.

Sierra.—El de todos los pueblos no comprendidos en la zona anterior y sus clases son muy inferiores influyendo en ello, además del terreno que es flojo, la costumbre de no tostarlo, por más que en algunos, aunque pocos, van verificando ya esta operación.

Los precios de estas dos últimas clases

siempre son algo menos que los de Albacete.

Las más apreciadas en España son las tres primeras, que componen las clases superiores.

En América, Cuba y Argelia, las corrientes superiores y en los demás puntos de Europa, tanto Francia como Alemania, naciones donde el consumo es mayor, prefieren siempre las más baratas que constituyen las clases bajas y aunque sea muy poca la diferencia en el precio quieren las referidas clases.

Producción y gastos

Por regla general el fruto que se obtiene de un kilogramo de rosa es de 63 á 65 gramos de azafrán en verde, y de cada cinco de verde uno de tostado, ó sea para reunir un kilogramo de azafrán tostado se necesita de 77 á 78 de rosa.

En el término de Albacete se distribuyen la mayor parte de los banales en pequeñas parcelas llamadas cuadras (de un celemín, medida antigua) ó sea 5 áreas 83 centiáreas,

y el coste y fruto de cada uno de estos plantíos es el que se expresa en el siguiente estado.

El arrendamiento del terreno en dicho término varía bastante ó sea de cinco á diez pesetas, resultando la hectárea de 86 á 172 pesetas anuales.

En algunos pueblos se paga el rento en especie, variando la cantidad según la costumbre de cada lugar.

Por los pueblos de Sisante y alrededores, (Cuenca) el rento que pagan en especie es de 57'50, 86'25 y 115 gramos de azafrán tostado por cada año y celemín de terreno, medida antigua de Castilla ó marco Real, ó sea cinco áreas 36 centiáreas, según la clase de terrenos y beneficio que ha tenido, tanto en labores como en abonos. El plantío solo es por tres años y como el valor del azafrán varía de 50 á 160 pesetas kilógramo, resulta que mientras que unos años el valor del rento es de 3, 4'50 y 6 pesetas; otros se eleva á 9, 14 y 19 por cada uno de estos plantíos.

Estado demostrativo del coste aproximado de un celemin de terreno, ó sean 5 áreas 83 centiáreas, plantado de azafrán en el término de Albacete.

GASTOS APROXIMADOS

Primer año	<u>Pesetas</u>
Rento del terreno	7'50
Seis jornales sacar de suelo á 2'37... .	14'25
Un carro de abono	5
Diez fanegas de cebolla (bulbos) á 2.	20
Acarreo de la cebolla	2
$\frac{3}{4}$ de jornal abrir caña, á 5 ptas.	3'75
$\frac{3}{4}$ de jornal á tres mujeres por plantar los bulbos á 1'50	3'37
Un jornal de cava en Junio, emparejar, á 2'25	2'25
Tres binas en Julio, Agosto y Septiembre, á medio jornal	3'38
Ganchearlos	0'75
Coger 9'200 kilogramos rosa á 10 céntimos los 460 gramos	2
Mondar 575 gramos á 10 céntimos los 28'75 gramos (onza)	2
Suma y sigue	<u>66'25</u>

	<u>Pesetas</u>
Suma anterior	66'25
Carbón, leña y luz	0'50
Suma el primer año	<u>66'75</u>

Segundo año

	<u>Pesetas</u>
Rento	7'50
Un jornal cava en Noviembre	2'25
Un jornal de mujer segar el espartillo	1'50
Acarreo del espartillo	1'50
Un jornal cava en Mayo	2'25
Un idem en Junio, emparejar	2'25
Tres binas en Julio, Agosto y Septiembre á medio jornal	3'37
Ganchearlos	0'75
Cojer 73'600 kilogramos de rosa á 10 céntimos los 460 gramos	16
Mondar 4'600 kilogramos rosa á 10 céntimos los 28'75 gramos	16
Carbón, trabajo y luz	5
Suma el segundo año	<u>58'37</u>
En el tercer año igual trabajo	<u>58'38</u>
Suma el segundo y tercer año	<u><u>116'75</u></u>

Cuarto año	<u>Pesetas</u>
Iguales operaciones hasta el gancheo	19'87
Coger 46 kilogramos rosa á 10 céntimos los 460 gramos.....	10
Mondar 2'875 $\frac{1}{4}$ kilogramos rosa á 10 céntimos los 28'75 gramos.....	10
Carbón, trabajo y luz.....	3
Un jornal cava en Noviembre.....	2'25
Segar el espartillo.....	1'50
Un carro traer el espartillo	1'50
Por arrancar y mondar 20 fanegas de cebolla á una peseta	20
Por acarreo de la cebolla	2'50
Total del cuarto año....	<u>70'62</u>

RESUMEN	<u>Pesetas</u>
Gastos en el primer año.....	66'75
Idem en el segundo y tercero.....	116'75
Idem en el cuarto.....	70'62
Por 6 cedazos á 0'62 ptas. y 6 capazos á 0'75 pesetas.....	7'88
Suma.....	<u>262'00</u>

	Pesetas
Suman los gastos.....	262'00
DEDUCIR	
Por 48 arrobas de espartillo á	
0'25 pesetas.....	12
Por 20 fanegas cebolla á 2 ptas.	40
	52
	210'00

Fruto	Kilógramos	Libras	Onzas
El primer año.....	0'115	»	4
El segundo.....	0'920	2	»
El tercero.....	0'920	2	»
El cuarto.....	0'575	1	4
Total.....	2'530	5	8

Resulta el kilógramo de azafrán tostado á 83 pesetas de gasto ó 38,18 libra.

Como queda demostrado, cuestan las cinco áreas 83 centiáreas 210 pesetas y producen 2'530 kilógramos. La hectárea resultaría un coste de 3.600 pesetas y un fruto de 43'37 kilógramos de azafrán.

Teniendo cada kilógramo de azafrán un coste de 83 pesetas y vendiéndose algunos años á 49 y 54 pesetas, como demostraremos

en los siguientes estados, resultan perdiendo de 29 á 34 pesetas en kilo, por consiguiente no valiendo más de 83 pesetas, no se puede especular en el cultivo de este fruto.

Ahora bien, como la mayor parte de los que se dedican á este cultivo es la gente proletaria, jornaleros, que lo van trabajando á ratos y todas las labores las hacen ellos y sus familias, como igualmente la cogida de la rosa, mondarla y tostarlo, no tienen que hacer desembolsos y les resulta como una alcancía, donde van acumulando sus ahorros y al fin de la temporada se encuentran con un producto que de otra forma no podrían obtener.

La producción en España pasa de 200.000 kilogramos; de estos 25.000 próximamente pertenecen á Aragón, correspondiendo sobre 14.000 á la clase *Rio* y 11.000 á la de *Sierra*.

Puntos de mayor venta

Donde se hacen mayores ventas de este artículo es en España, Francia, Alemania

América, Bombay y alguno en Cuba y Argelia:

Las demás naciones hacen poco consumo á los puntos productores, surtiéndose de las antes mencionadas.

Hasta ahora Bombay es la plaza de más importancia para la venta de este fruto y su exportación á las Indias.

En España, ha sido Valencia hasta hace pocos años la plaza de más exportación para el extranjero, donde los principales compradores hacían grandes transacciones. En la actualidad ha decaído mucho este mercado, acudiendo pocas partidas para su venta, porque los extranjeros se surten de los puntos productores, siendo la plaza de Albacete la que exporta más cantidad de este fruto, en donde existen varias casas dedicadas solo á la compra y exportación del mismo, habiéndose precio diario todo el año.

Exportación

Para demostrar la importancia de la Plaza de Albacete, que es la principal de Espa-

ña para la exportación de este artículo, se han expedido por ferrocarril á diferentes puntos durante el año de 1899, la cantidad de 42.000 kilogramos de azafrán que habiendo sido su precio durante dicho año por término medio el de 120 pesetas da un producto mayor de cinco millones de pesetas el valor del azafrán que ha salido por la estación de Albacete.

Estadística de los precios más altos á que se ha pagado el azafrán en la plaza de Albacete desde 1888 á la fecha.

AÑO 1888		Kilógramo <hr style="width: 50px; margin: 0 auto;"/> Pesetas
Enero	Primera decena . . .	132'61
—	Segunda idem	135'87
—	Tercera idem	133'70
Febrero	Primera quincena .	135'87
—	Segunda idem	135'87
Marzo	Primera quincena .	135'87
—	Segunda idem	135'87
Abril	Primera quincena .	133'70
—	Segunda idem	132'61
Mayo	Primera quincena .	132'61
—	Segunda idem	130'44
Junio	Primera quincena .	130'44
—	Segunda idem	132'60
Julio	Primera quincena .	132'60
—	Segunda idem	132'60
Agosto	Primera quincena .	130'44
—	Segunda idem	135'87
Septiembre . .	Primera decena . . .	146'75
—	Feria, al 12	152'18

Septiembre..	el 13.....	163'05
—	Segunda quincena.	144'03
Octube.....	Primera decena...	141'31
—	Día 12 nuevo.....	135'87
—	13 al 15.....	135'87
—	Al 19.....	130'44
—	Al 20.....	119'57
—	Al 23.....	125'00
—	Al 24.....	121'75
—	Al 30.....	119'57
Noviembre...	Al 7.....	125'00
—	Al 8.....	128'26
—	Al 15.....	130'44
—	Segunda quincena.	135'87
Diciembre...	Primera decena...	135'87
—	Segunda decena...	138'05
—	Tercera decena...	141'31

AÑO 1889

Enero	Primera quincena.	141'31
—	Segunda idem....	146'75
Febrero.....	Primera quincena.	146'75
—	Segunda idem....	146'75
Marzo.....	Primera quincena.	146'75

Marzo	Segunda idem	152'18
Abril	Primera quincena	152'18
—	Segunda idem	157'62
Mayo	Primera quincena	157'62
—	Segunda idem	158'70
Junio	Primera quincena	160'87
—	Segunda idem	157'62
Julio	Primera quincena	163'05
—	Segunda idem	163'05
Agosto	Primera quincena	165'76
—	Segunda idem	163'05
Septiembre	Al 8	157'62
—	Feria, el 9	152'18
Octubre	Al 12	147'78
—	Al 13	141'31
—	Segunda quincena	130'44
—	Primera quincena	130'44
—	Segunda id. nuevo	130'44
Noviembre	Primera quincena	130'44
—	Segunda idem	130'44
Diciembre	Primera quincena	130'44
—	Segunda idem	135'87

AÑO 1890

		Kilógramo
		<u>Pesetas</u>
Enero	Primera decena . . .	135'87
—	Segunda idem	141'31
—	Tercera idem	141'31
Febrero	Primera quincena . .	141'31
—	Segunda idem	138'05
Marzo	Primera decena . . .	135'87
—	Segunda idem	130'44
—	Tercera idem	135'87
Abril	Primera quincena . .	132'61
—	Segunda idem	130'44
Mayo	Primera quincena . .	125'00
—	Segunda idem	119'57
Junio	Primera quincena . .	119'57
—	Segunda idem	103'25
Julio	Primera quincena . .	103'25
—	Segunda idem	97'83
Agosto	Primera quincena . .	97'83
—	Segunda idem	103'25
Septiembre . . .	Primera quincena . .	97'83
—	Segunda idem	100'00
Octubre	Primera decena . . .	97'83
—	Nuevo, el 12	97'83
—	Al 13	90'22

Octubre.....	Al 21.....	93'44
—	Al 23.....	89'13
—	Al 25.....	86'96
—	Al 30.....	89'13
Noviembre...	Al 4.....	89'13
—	Al 18.....	84'78
—	Al 30.....	81'52
Diciembre...	Al 2.....	83'70
—	Al 12.....	86'96
—	Al 17.....	90'22
—	Al 30.....	91'30

AÑO 1891

Enero,.....	Primera quincena.	89'13
—	Seguuda idem....	91'30
Marzo.....	Primera y segunda	86'96
Abril.....	Idem idem.....	86'96
Mayo.....	Idem idem.....	86'96
Junio.....	Idem idem.....	86'96
Julio.....	Idem idem.....	86'96
Agosto.....	Idem idem.....	84'78
Septiembre..	Idem idem.....	83'70
Octubre.....	Primera quincena.	81'52
—	Nuevo, el 20.....	86'96

Octubre.....	Al 29.....	81'52
—	Al 30.....	79'35
Noviembre...	Del 1 al 9.....	76'10
—	Al 15.....	70'65
—	Segunda quincena.	65'22
Diciembre....	Primera quincena.	67'39
—	Segunda idem....	68'49

AÑO 1892

Enero	Primera quincena.	67'39
—	Segunda idem....	68'49
Febrero.....	Primera quincena.	68'49
—	Segunda idem....	67'39
Marzo	Primera quincena.	65'22
—	Segunda idem....	63'05
Abril.....	Primera quincena.	65'22
—	Segunda idem....	63'05
Mayo.....	Primera quincena.	63'05
—	Segunda idem....	65'22
Junio	Primera quincena.	65'22
—	Segunda idem....	61'96
Julio	Primera quincena.	64'13
—	Segunda idem....	65'22
Agosto	Primera quincena.	67'39

Agosto	Segunda quincena.	67'39
Septiembre ..	Primera quincena.	70'65
—	Segunda idem....	70'65
Octubre	Primera decena...	70'65
—	Nuevo al 13.....	76'10
—	Al 20.....	81'52
—	Al 22.....	76'10
—	Al 26.....	73'92
—	Al 27.....	76'10
—	Al 29.....	72'83
—	Al 31.....	65'22
Noviembre ..	Día 1.....	65'22
—	Al 2.....	68'49
—	Al 6.....	67'39
—	Al 15.....	65'22
—	Al 30.....	67'39
Diciembre ..	Al 8.....	67'39
—	Al 15.....	68'49
—	Al 22.....	67'39
—	Al 31.....	65'22

AÑO 1893

Enero	Primera quincena.	67'39
—	Segunda idem....	65'22

		Kilógramo
		Psetas
Febrero.....	Primera quincena.	67'39
—	Segunda idem....	67'39
Marzo.....	Primera quincena.	67'39
—	Segunda idem....	65'22
Abril.....	Primera quincena.	65'22
—	Segunda idem....	63'05
Mayo.....	Primera quincena.	63'05
—	Segunda idem....	63'05
Junio.....	Primera quincena.	63'05
—	Segunda idem....	63'05
Julio.....	Primera quincena.	63'05
—	Segunda idem....	63'05
Agosto.....	Primera decena...	65'22
—	Segunda idem....	67'39
—	Tercera idem....	65'22
Septiembre..	Primera quincena.	67'39
—	Segunda idem....	65'22
Octubre.....	Primera quincena.	65'22
—	Nuevo.....	65'22
—	Al 20.....	61'96
—	Al 30.....	59'78
Noviembre..	Primera decena...	59'78
—	Segunda idem....	57'71
—	Tercera idem....	54'35

Diciembre ..	Primera decena...	55'44
—	Segunda idem....	55'44

AÑO 1894

Enero	Primera quincena.	54'35
—	Segunda idem....	56'52
Febrero.....	Primera quincena.	56'52
—	Segunda idem....	56'52
Marzo	Primera quincena.	56'52
—	Segunda idem....	56'52
Abril	Primera quincena.	56'52
—	Segunda idem....	56'52
Mayo	Primera quincena.	55'44
—	Segunda idem....	54'35
Junio	Primera quincena.	54'35
—	Segunda idem....	54'35
Julio.....	Primera quincena.	54'35
—	Segunda idem....	54'35
Agosto	Primera y segunda	54'35
Septiembre..	Al 8.....	54'35
—	Feria, al 15.....	48'91
—	Al 20.....	53'26
—	Al 30.....	48'91
Octubre.....	Primera quincena.	48'91

		Kilógramos
		Pesetas
Octubre.....	Nuevo al 20.....	54'35
—	Al 30.....	52'17
Noviembre ..	Al 1.....	48'91
—	Al 2.....	45'65
—	Al 3.....	47'82
—	Al 4.....	46'74
—	Al 15.....	47'82
—	Al 30.....	48'91
Diciembre ..	Primera quincena.	48'91
—	Segunda idem....	54'35

AÑO 1895

Enero.....	Primera quincena.	58'70
—	Segunda idem....	70'65
Febrero.....	Primera quincena.	76'10
—	Segunda idem....	78'16
Marzo	Al 8.....	72'83
—	Al 15.....	70'65
—	Al 22.....	67'39
—	Al 30.....	63'05
Abril.....	Primera quincena.	68'48
—	Segunda idem....	66'30
Mayo.....	Primera quincena.	66'30
—	Segunda idem....	68'48

Junio.....	Al 10.....	68'48
—	Al 20.....	68'48
—	Al 30.....	66'30
Julio.....	Al 15.....	65'22
—	Al 20.....	65'22
Agosto.....	Al 15.....	65'22
—	Al 30.....	63'05
Septiembre..	Al 15.....	63'05
—	Al 30.....	63'05
Octubre.....	Al 15.....	63'05
—	Nuevo, al 20.....	65'22
—	Al 25.....	61'96
—	Al 30.....	59'78
Noviembre..	Al 8.....	59'78
—	Al 12.....	65'22
—	Al 14.....	70'65
—	Al 16.....	76'10
—	Al 17.....	86'96
—	Al 20.....	81'52
—	Al 30.....	86'96
Diciembre...	Al 2.....	79'35
—	Al 5.....	81'52
—	Al 17.....	78'16
—	Al 24.....	76'10

		Kilógramo
		Posetas
Diciembre...	Al 31.....	73'92
AÑO 1896		
Enero	Al 5.....	71'74
—	Al 8.....	73'92
—	Al 10.....	76'10
—	Al 20.....	76'10
—	Al 30.....	72'83
Febrero.....	Al 4.....	73'92
—	Al 10.....	76'10
—	Al 15.....	73'92
—	Al 20.....	72'83
—	Al 30.....	75
Marzo	Al 15.....	72'83
—	Al 31.....	70'65
Abril.....	Al 15.....	68'48
—	Al 30.....	69'57
Mayo.....	Al 15.....	76'10
—	Al 30.....	81'52
Junio	Al 15.....	84'78
—	Al 20.....	81'52
Julio.....	Al 15.....	87'52
—	Al 30.....	83'70
Agosto.....	Al 15.....	86'96

Agosto	Al 30	84'78
Septiembre..	Al 15	84'78
—	Segunda quincena	82'61
Octubre	Al 10	89'13
—	Al 15	97'83
—	Nuevo, al 20	103'25
—	Al 27	108'70
—	Al 28	113
—	Al 31	119'57
Noviembre...	Al 2	121'74
—	Al 4	126'10
—	Al 6	130'44
—	Al 7	135'87
—	Al 8	141'31
—	Al 10	139'13
—	Al 11	135'87
—	Al 12	136'96
—	Al 15	139'68
—	Al 17	135'87
—	Al 20	130'44
—	Al 22	125
—	Al 23	122'83
—	Al 24	130'44
—	Al 25	135'87

		Kilógramo — Pesetas
Noviembre...	Al 30	134'79
Diciembre...	Al 1	132'60
—	Al 3	130'44
—	Al 6	133'70
—	Al 7	135'87
—	Al 10	133'70
—	Al 21	130'44

AÑO 1897

Enero	Primera quincena.	132'60
—	Segunda idem....	128'26
Febrero.....	Primera quincena.	128'26
—	Segunda idem....	130'44
Marzo.....	Primera decena...	130'44
—	Segunda idem....	127'18
—	Tercera idem.....	128'26
Abril.....	Primera decena...	125
—	Segunda idem....	128'26
Mayo.....	Primera decena...	128'26
—	Segunda idem....	132'60
Junio.....	Primera decena...	130'44
—	Segunda idem....	130'44
Julio.....	Primera decena...	132'60
—	Segunda idem....	135'87

Julio	Tercera decena . . .	141'31
Agosto	Primera decena . . .	136'96
—	Segunda idem	135'87
Septiembre . . .	Al 1	135'87
—	2 al 7	135'87
—	Feria al 10	139'13
—	Al 15	135'87
—	Al 20	130'44
—	Al 30	117'39
Octubre	Primera quincena .	114'15
—	Nuevo al 16	119'57
—	Al 20	117'39
—	Al 21	114'15
—	Al 24	111'96
—	Al 26	108'70
—	Al 31	110'87
Noviembre . . .	Al 6	110'87
—	Al 9	111'96
—	Al 12	110'87
—	Al 15	108'70
—	Al 31	111'96
Diciembre . . .	Primera decena . . .	108'70
—	Segunda idem	106'52
—	Tercera idem	103'26

AÑO 1898		Kilógramo — Pesetas
Enero	Primera quincena.	105'43
—	Segunda idem	105'43
Febrero	Primera quincena.	108'70
—	Segunda idem	110'87
Marzo	Primera quincena.	114'15
—	Segunda idem	118'48
Abril	Primera quincena.	132'25
—	Segunda idem	132'25
Mayo	Primera quincena.	132'25
—	Segunda idem	130'44
Junio	Primera quincena.	135'87
—	Segunda idem	141'31
Julio	Primera quincena.	146'75
—	Segunda idem	152'18
Agosto	Primera decena	157'62
—	Segunda idem	160'33
—	Tercera idem	157'62
Septiembre . .	Al 10	160'33
—	Al 26	152'18
—	Al 30	146'75
Octubre	Al 10	146'75
—	Al 20	130'44
—	Nuevo tercera dna.	130'44

Noviembre ..	Al 2.....	132'25
—	Al 3.....	113'48
—	Al 4.....	108'70
—	Al 5.....	105'43
—	Al 6.....	108'70
—	Al 15.....	110'87
—	Al 20.....	111'15
—	Al 25.....	110'87
—	Al 30.....	114'15
Diciembre...	Primera y segunda	114'15

AÑO 1899

Enero	Primera quincena.	119'51
—	Segunda idem....	130'44
Febrero.....	Primera quincena.	141'30
—	Segunda idem....	135'88
Marzo	Primera quincena.	130'44
—	Segunda idem....	130'44
Abril.....	Primera quincena.	128'26
—	Segunda idem....	128'26
Mayo.....	Primera quincena.	132'60
—	Segunda idem....	132'60
Junio	Primera quincena.	133'70
—	Segunda idem....	132'60

Julio	Primera quincena.	134'78
—	Segunda idem	132'60
Agosto	Primera quincena.	133'70
—	Segunda idem	121'75
Septiembre	Primera decena	119'57
—	Segunda idem	110'87
—	Tercera idem	108'70
Octubre	Primera decena	108'70
—	Nuevo, al 15	118'48
—	Al 20	108'70
—	Al 30	103'25
Noviembre	Primera decena	108'70
—	Segunda idem	113'05
—	Tercera idem	114'15
Diciembre	Primera decena	114'15
—	Segunda idem	114'15

AÑO 1900

Enero	Primera quincena.	114'15
—	Segunda idem	114'15
Febrero	Primera quincena.	119'57
—	Segunda idem	119'57

Resumen estadístico de las oscilaciones que han sufrido los precios de azafrán en Albacete, desde 1888 á la fecha.

	Kilógramo — Pesetas
AÑO 1888	
En primeros de Enero se cotizó á ..	132'61
En alza hasta Septiembre que llegó á	163
En descenso á fin de Octubre idem .	119'59
En alza hasta fin de año idem.....	141'31

AÑO 1889

En primeros de año.....	141'31
En alza hasta Agosto que llegó á...	163
En descenso hasta mediados Dicbre.	130
En alza á fin de año.....	135'87

AÑO 1890

En primeros de año.....	135'87
En alza hasta mediados de Febrero.	141'31
En descenso termina el año.....	91'30

AÑO 1891

En primeros de año.....	89'13
De Marzo á fin de Julio.....	86'96

En descenso todo el año termina... 68'49

AÑO 1892

En primeros de Enero..... 67'39

En descenso hasta primeros Mayo.. 63'05

En alza hasta Octubre..... 70'65

El día 13 rompe el nuevo..... 76'10

En seis días llega á..... 81'52

El 22 en descenso hasta fin de año.. 65'22

AÑO 1893

En 1.º Enero hasta mediados Marzo. 67'39

En descenso hasta fines de Julio.... 63'65

En alza Agosto Sepbre. 1.º quincena. 67'39

En baja hasta fin de año..... 55'44

AÑO 1894

En 1.º Enero al 8 Sbre. oscila poco. 54'35

En Septiembre, Feria..... 48'91

En Octubre el 20 rompe el nuevo... 54'35

En descenso hasta el 15 Noviembre. 47'82

En alza termina el año..... 54'35

Kilógramo
—
Pesetas

AÑO 1895

En primeros de Enero	58'70
En alza hasta fin de Febrero	78'16
En baja hasta primeros Noviembre	59'78
En alza hasta el 30	86'96
En descenso termina el año	73'92

AÑO 1896

En primeros de Enero	71'74
En alza hasta el 10 de Febrero	76'10
En descenso al 30 de Abril	69'57
En alza hasta fines de Noviembre	134'79
En descenso termina el año	130'44

AÑO 1897

En primeros de Enero	132'60
En descenso hasta primeros de Abril	125
En alza hasta primeros Septiembre	139'13
En descenso termina el año	103'26

AÑO 1898

En primeros de Enero	105'43
En alza hasta el 10 de Septiembre	160'33

En baja hasta el 5 de Noviembre...	105'43
En alza termina el año.....	114'15

Año 1899

En primeros de Enero	119'57
En alza á Febrero primera quincena	141'30
En descenso hasta fines de Abril ...	128'26
En alza hasta primeros de Julio ...	134'78
En descenso hasta el 14 de Octubre.	108'70
El 15 rompe el nuevo.....	118'48
En descenso hasta el 30.....	103'25
En alza termina el año.....	114'15

Año 1900

En primero de año	114'15
En alza en fin de Febrero.....	119'57

Adulteración

Siendo el Azafrán un fruto de tanto valor como queda demostrado, se presta mucho á la adulteración como todos los artículos de elevado precio, habiendo inventado infinidad de medios para adulterarlo y en la actualidad una gran parte del que se consume en España es adulterado, dimanando éste de los pocos laboratorios químicos que existen para analizarlo y la tolerancia que se les tiene, no sucediendo así en las naciones extranjeras, en particular Francia y Alemania, donde cuentan con grandes laboratorios químicos y persiguen con el rigor de las Leyes toda clase de adulteraciones.

Han llegado á tal perfección en la adulteración del Azafrán, que únicamente conociendo los medios que exponemos á continuación podrán preservarse de ser engañados comprando Azafrán adulterado por puro, que siempre es perjudicial á la salud y á los intereses.

Antiguamente adulteraban esta planta, unos con *alazor*, azafrán *bastardo romi* el cual es muy distinto del Azafrán.

Otros lo adulteraban con hierba delgada, blanca que recortaban en pequeñas hebras del tamaño del Azafrán. Estas hierbas tintadas de encarnado por el empleo de la fuchina y mezcladas con el Azafrán, también se nota con poca práctica que se tenga en conocer este fruto. El nombre de esta hierba en Alemania es *Feminella* y aún se gasta algo en España.

Lo más generalizado en la actualidad es el verdadero Azafrán al cual adulteran por procedimientos químicos empleando drogas, haciéndole tomar un peso exorbitante según la carga que les convenga y esto varía bastante, ó sea de un kilogramo de azafrán puro hacerle tomar dos, tres, cuatro, ó más de peso.

Lo más corriente es á cada kilogramo aumentarle de dos á dos y medio ó sea de ciento á ciento cincuenta por ciento.

Es tanta la perfección que han llegado á

obtener, que ya no se gasta como antiguamente plantas tintóreas similares, ni tierras pulverizadas, que esto al fijarse un poco se conocen las primeras y las últimas, ó sea la tierra pulverizada con ciertos componentes, al colocarlo entre dos papeles y prensarlo un poco, ó con solo restregarlo con los dedos deja una mancha en el papel distinta al color del Azafrán. También al ponerlo en agua por algún tiempo, iba soltando las materias que contenía.

Todo esto ha desaparecido ya; solo trabaja la química que por medio de drogas forman un líquido claro, trasparente (sin color alguno) que se adhiere á los estigmas del Azafrán, haciéndole tomar un peso que ya tienen proporcionado y este medio de adulteración no se descubre por ninguno de los medios anteriormente empleados, ni por que se restregue entre papeles ni se tenga mucho tiempo en agua suelta residuo alguno.

Los medios que se emplean para estas clases de adulteraciones son tan reservados que solo son conocidos por los que los usan,

sin enseñárselos más que á los íntimos de sus familias y algunos lo han hecho cuando estaban próximos á dejar de existir, habiéndose dado casos de haber fallecido sin darlos á conocer. Sin embargo, algunas drogas de las que emplean son nitro, borras, azúcar cande y varias sales.

Los géneros que más se prestan á esta clase de adulteraciones son los del estado y Motilla, por lo largo de sus estigmas, que además de absorber mayor cantidad de peso, disimula más al mezclarlo con el puro y es más difícil descubrirlo, no estando práctico en el conocimiento de este fruto.

Reglas principales para conocer si el Azafrán está adulterado

Si está mezclado con alazor, éste se distingue muy bien por ser distinta la flor y su color amarillo.

Si es con hierba *feminella*, fijándose un poco observarán que son unas hebritas delgadas, sin morro ó cabeza, ni rabillo blanco, igual por una punta que por otra, todas ellas, y no iguales al Azafrán. Al humede-

cerlas un poco en seguida dejan una mancha encarnada.

Para más seguridad de encontrar si tiene esta mezcla, humedézcase una tela de lienzo blanco, sábana ó mantel y envuélvase en él el Azafrán y si contiene hierba, al poco de estar envuelto se notará en la tela las manchas coloradas, muy distintas del amarillo-dorado que deja el Azafrán.

Al estar mezclado con el de carga (último perfeccionamiento), hay que fijarse mucho y verán que se diferencian las hebras adulteradas de las que no lo estén, por el lustre que conservan y ser algo más gruesas las adulteradas que las puras y también al tacto se notará que están más ásperas.

Tomando una hebra de azafrán y aplicándola una cerilla encendida, si está en buen estado de sequedad arde seguidamente sin dejar residuos más que una ceniza ligera que desaparece al menor contacto.

Si está adulterado, arde muy lentamente, chisporroteando y se apaga al retirar la cerilla dejando un fragmento como un ascua,

ó sea un cuerpo más consistente que la ceniza de la otra. Según se va quemando va resudando por causa de las drogas, ingredientes ó carga que contiene, porque esto varía; el que lleva un 150 ó 200 por 100 de carga en un kilogramo de puro, es distinto al que lleva el quinientos.

Por último al examinarlo bien y vean que no contiene esa tierra que suele tener cuando al recolectarlo es tiempo de lluvias (que se llama enterragado) y que esto es muy fácil de conocer al más inesperto; los demás que no contengan esa tierra y lo vean limpio, de buen color, buena hebra y suelto, espólsese bien para apartar el quebrado y el que esté adulterado caerá por su mayor peso; de este pondrán un poco en un vaso con agua agitando para que se moje, y el que esté adulterado bajará seguidamente al fondo y el puro quedará en la superficie. Más claro, tomen dos hebras de Azafrán una puro y otra adulterado y al mojarlo en el agua, éste último bajará con precipitación al fondo, tendido y con la cabeza inclinada hacia

abajo, mientras la otra, por más que se la haga bajar por medio de presión, al dejarlo vuelve en seguida á la superficie.

Suele ocurrir que por estar el Azafrán sin tostar como sucede en las clases *Tobarra y Aragón Sierra*, algunas hebras de puro se sumerjen en el agua y no suben á la superficie; pero siempre quedan en distinta posición que el adulterado, ó sea con alguna tendencia hacia arriba; fijándose en estas hebras se nota que tardan más en soltar el color que las adulteradas, las cuales en el momento que se humedecen empiezan á soltarlo por causa de las drogas que contiene, que por su consistencia hacen permanecer el centro del estigma en un estado algo tierno, á pesar de la aspereza que de por sí tiene.

Dejándolo algún tiempo en el agua se advierte que el adulterado á las pocas horas se vuelve blanco por haber soltado todo el color mientras que el puro necesita más tiempo, por contener más cantidad de materia colorante.

Consejos del Autor

Siendo el azafrán una planta que se produce en distintos terrenos, debe procurarse sean todas sus clases lo más superiores que sea posible y esto se conseguiría si todos los cultivadores de este fruto usaran los mismos procedimientos y para ello aconsejamos lo siguiente.

En los meses de Noviembre ó Diciembre procédase á dar una cava bien profunda donde se haya de plantar. En Marzo otra para esterminar bien de la tierra las malas hierbas que contenga.

En la segunda quincena de Mayo y primeros días de Junio, plántense algo más claros los bulbos, que de costumbre tienen y dos ó tres centímetros más profundos y con esto se consigue censervar más la humedad necesaria y se obtiene que el fruto salga más desarrollado.

A los 20 días de plantado emparéjese la tierra para que los rayos solares no les perjudique y guarden todos la misma tempe-

ratura, puesto que tienen igual capa de tierra encima. Darles después las binas y gancheos necesarios.

Si son de regadío, se les debe dar un riego en el mes de Marzo, otro del quince al veinte de Agosto y el otro en primeros de Septiembre.

Cójase la flor todos los días por las mañanas antes de las diez, que esté acapullada; móndese cortando los pistilos próximos á la corola ó sea con algo de rabillo para que salgan los estigmas en un solo mazo.

Tuéstese á fuego muy lento, lumbre ya pasada y empleando en esta operación el mayor tiempo posible, cargando muy poco los cedazos, que no pase de cien gramos y con poco fuego no hay ese peligro de que se les arrebató ni salga con hebras negras; téngase mucho cuidado al volverlo al otro cedazo para concluir el tueste, que no se amontone, que quede bien estendido sobre las telas y desde el momento que lo echan en el primer cedazo no volverlo á tocar con los dedos, pues esto le perjudica mucho y

donde se pone un dedo queda aplastado y apegotado.

En cuanto esté bien tostado échese en donde se haya de guardar, colocándose tostado sobre tostado, si es posible en un arca bien forrada por dentro y á fin de que quede sin precisarlo uno encima de otro, sin tocarlo, porque al quererlo arreglar con las manos, se quebraría algo y lo hace desmerecer. Si lo envuelven entre paño negro ú otro tegido de lana, se conservará mejor que en otra clase de tela.

Arreglado en la forma indicada guárdese bien tapado, si es posible que no le penetre el aire y en sitio donde no pueda percibir ninguna humedad, sin sacarlo ni descubrirlo hasta que lo hayan de vender, y así se conservará en el mismo estado de color, además que evita la evaporación de su aroma.

El que emplee estos procedimientos, conseguirá siempre reunir clases superiores y con alguna práctica llegará á las selectas y por consiguiente más valor en la venta.

Aconsejamos mucho que en el momento que vean en los azafranales alguna mancha en que se presente la enfermedad que dejamos descrita en la página 18 y que los cosecheros de Albacete llaman *Abonarse los Azafranales* recomendamos procedan á aislar en seguida la mancha, echando la tierra al centro y con eso se evitará se extienda y propague, como sucede en este término, donde por desgracia se ven muchos bancales en su mayor parte perdidos, siendo muy sensible que por descuidados que son, dejan se vayan ensanchando las manchas de un año á otro hasta llegar á perderse en algunos todo el plantío.

Tampoco se debe segar el espartillo hasta los últimos días del mes de Abril ó primeros de Mayo, y si no los segaran sería más beneficioso para este plantío.

ÍNDICE

Dedicatoria	3
Descripción y procedencia del azafrán.	5
Climas	9
Terrenos	10
Puntos donde se cultiva.....	11
Abonos	11
Preparación, plantación y cultivo	12
Riegos	17
Enfermedades y plagas.....	18
Recolección.....	20
Separación de los estigmas (mondar rosa).....	22
Distintas costumbres en cojer y mon- dar la rosa.....	24
Modo de tostarlo	25
Reproducción.....	27
Espartillo	27
Arranque de los azafranales.....	28
Aplicaciones del azafrán	29
Sus clases	30
Producción y gastos.....	34
Puntos de mayor venta.....	40
Exportación	41

Estadística de los precios que ha tenido el azafrán desde 1888 á la fecha.	
Año 1888.....	43
Año 1889.....	44
Año 1890.....	46
Año 1891.....	47
Año 1892.....	48
Año 1893.....	49
Año 1894.....	51
Año 1895.....	52
Año 1896.....	54
Año 1897.....	56
Año 1898.....	58
Año 1899.....	59
Año 1900 hasta fin de Febrero.....	60
Resumen estadístico de las oscilaciones que ha tenido desde 1888 á la fecha.	61
Adulteración	65
Reglas para conocer si está adulterado	68
Consejos del Autor.....	72

P I N

AZAFRANES PUROS DE LA MANCHA

Joaquín Palomares Castelló

ROSARIO, 5, ALBACETE

**COMPRA Y VENTA EN COMISION
Y CUENTA PROPIA**

Esta casa establecida en 1885 garantiza la pureza
de todos los géneros que manda

ALMOGÉN DE AZAFRANES Puros Y DE GRAMOS

Vida de Pedro Martínez

SAN ANTONIO, 41, ALBACETE

Casa fundada en 1869.—Ha garantizado siempre

la pureza de los azafrañes que remite

COMPRA Y VENTA EN COMISION Y CUENTA PROPIA

EXPORTACION

Venta de los acreditados abonos orgánicos marca **El Toro**, para toda clase de cultivos. Especialidad en abonos para azafrañales.

ESPECIALIDAD

EN

AZAFRANES

garantizando su pureza

DOMINGO VALENZUELA

COMISIONIS I. A.

Torrijo del Campo

(TERUEL)

Pedro Castelló

COMPRA Y VENTA

DE

AZAFRANES

«ALBACETE»

Virgilio Montes

CAMPILLO DE ALTOBUEY

Turruntero, número 10

Dedicada esta Casa desde el año 1889 á la compra de **Azafranes**, cuenta hoy con un personal inteligente, y unido esto á la economía que carga por comisión, hace que sea una de las casas más recomendables para esta clase de encargos.

HIJOS DE JUAN JUSTO

Quintanar de la Orden

**DEPÓSITO DE AZAFRANES SELECTOS
MEDIANOS Y BAJOS**

Compra y venta en comisión de
frutos del país. Géneros garantizados
y puros, cereales, anís, cominos, etc.

Casa fundada en 1830

ABEL SÁEZ

AZAFRANES PUROS

GARANTIZADOS

◀ **TOBARRA** ▶

(ALBACETE)

El que necesite más datos en todo lo referente al Azafrán puede dirigirse al autor, acompañando sellos para la contestación.

INTERESANTE

á todo cultivador y consumidor de azafrán.



Si no queréis ser engañados comprando azafrán **adulterado** por **puro**, comprad

El Azafranero Práctico

que, además de las materias que trata para el cultivo de esta rica planta, os enseña á conocer si es puro ó adulterado, ya que por desgracia la mayor parte del que gastáis en la actualidad es de esta clase, y con dicha obra os evitaréis ser defraudados.

Por la insignificante cantidad de **una peseta** podéis adquirirla, dirigiéndose á su autor Lorenzo Jiménez Martín, en Albacete, ó en las principales librerías y centros de suscripciones.

Mandando dicha cantidad en libranza del Giro mutuo ó sellos de correos (en este caso certificada la carta) recibirán la obra seguidamente, y por 30 céntimos más cada ejemplar ó paquete de diez ejemplares se mandará certificado.

INTERESANTE

á todo cultivador y consumidor de azúcar.

Si no pudiese ser enmendado comprando azúcar
adulterado por puro, comprad

El Azúcarero Práctico

que, además de las materias que trata para el cultivo
de esta rica planta, se encarga á conocer si es puro
ó adulterado, ya que por desgracia la mayor parte
del que hácia en la actualidad es de esta clase, y
con dicha obra se evitará ser defraudado.

Por la insignificante cantidad de **una peseta**
podéis adquirirla, dirigiéndose á un autor Lorenzo
Jiménez Martín, en Alhacete, ó en las principales
librerías y centros de suscripciones.

Mandando dicha cantidad en libranza del Giro
mutuo ó sellos de correos (en este caso certificados
la carta) recibirán la obra segundamente, y por 30
céntimos más cada ejemplar ó paquete de diez ejem-
plares se mandará certificado.

Preço UNA: peca

dos pedidos e de ...
B. Eduardo ...
A ...

1914

Precio **UNA** peseta

Los pedidos á la Librería de
D. Eduardo Miranda, Gaona, 12
Albacete, ó al autor en dicha
plaza.

92