



San Lorenzo (Gran Canaria), a fines del siglo pasado

LA AGRICULTURA CANARIA A MITAD DEL SIGLO XIX

GOMERA

Esta isla corresponde al partido judicial de Santa Cruz de Tenerife. La población principal de ella es la villa de *San Sebastián*, puerto de mar, único habilitado en la Gomera para el cabotaje y comercio interior. Esta exclusiva facultad ocasiona perjuicios a otros pueblos de la isla en la importación y exportación de frutos. El país es montuoso y sus bosques pertenecen en su mayor parte al común de los pueblos en cuyos términos se hallan: también abunda en aguas; pero correspondiendo éstas en la generalidad a los ayuntamientos, fuera de algunos remanentes que por señalamientos antiguos o ventas recientes han pasado a ser propiedad particular; resulta, pues, que los *adulamientos* no están hechos con perfecta proporción a los terrenos; que se perjudica así a muchos particulares, y no menos a la riqueza pública que se compone de la suma de la de aquéllos.

Los productos de esta isla aunque en menor escala, son iguales a los de Canaria y Tenerife; pero su ganado mayor y menor es poco abundante y de escasa leche. El cultivo del nopal para la cría de la cochinilla no se ha extendido mucho en esta isla. El plantío de la morera no se ha ensayado en ella, y muchos de los morales que se destina-

Proseguiamos la publicación de la *Memoria sobre el estado de la agricultura en Canarias confeccionada por el comisionado regio Francisco María de León a mitad del siglo XIX, que en este número dos iniciamos completando las referencias generales sobre las Islas.*

2

ban a la cría del gusano de seda, los han arrancado para emplear el terreno en otros cultivos. La falta de industria, de exportación y de medidas que las protejan, hacen que no existan, o que se abandonen las exportaciones más lucrativas y a que mejor se presta nuestro suelo.

Los alimentos de los trabajadores son el *gofio*, esto es, harina de maíz, trigo o cebada tostados: pan de harina de raíz de helecho mezclada con la de centeno o con salvado, alimento que usa también la clase pobre en La Palma, patatas, ñames, que abunda sobre ma-

nera, y vino.

Los caminos están en mal estado por lo escabroso que es generalmente el terreno; pero abrumados los pueblos con las contribuciones, sin comercio y sin industria, difícil es que en la actualidad hallen por sí solos recursos para mejorarlos.

HIERRO

La más reducida de las siete islas habitadas en este archipiélago, es al mismo tiempo la que la Providencia ha favorecido menos con aguas. En toda ella no se encuentra ni una sola fuente perenne: algunas que corren durante el invierno, se secan del todo en el verano; así es que los vecinos tienen que servirse del agua de aljibes y cisternas para todos los usos de la vida.

Menos de una cuarta parte de la superficie total de esta isla es lo que podrá estar en mal cultivo; un tercio lo ocupan montes y baldíos que corresponden al común de los pueblos; y el resto, montañas estériles y barrancos. A pesar de la aridez del país se cultiva cebada, centeno, algún trigo, patatas y legumbres, y se dan ferazmente y de la mejor clase cuando las lluvias riegan convenientemente el terreno. Los árboles frutales se producen muy bien, excepto los agrios; y los higos pasos del Hierro son los mejores de la provincia.

También es de buena clase su vino, casi todo vidueño, pues hay muy pocas parras malvasías.

La explotación de la cochinilla se ha propagado poco en esta isla; casi no se han hecho más que algunos pequeños ensayos. No se conoce la morera multicauli y aunque los morales se dan muy bien, es insignificante la cría del gusano de seda.

Los instrumentos agrarios son los más imperfectos de la provincia; no se ha introducido aquí ni aun el uso del yugo para arar, empleándose en lugar de él la molesta y desairada canga con un mal arado; de modo que las yuntas tiran haciendo la fuerza con el pecho.

Las reses vacunas son de buena carne, pero no abundantes en leche, por lo cual ésta no se emplea en manteca ni en queso, y la destinan a cocerla con yerbas para alimentarse gran parte del vecindario.

Los caminos se hallan en mediano estado, y aunque son susceptibles de muchas mejoras, no es creíble las hagan los naturales, bien sea por apatía, o a causa de su misma miseria. Esta obliga a muchos a emigrar a América, y a otros a ir a servir en las casas de Tenerife. Empero la emigración a las otras islas, que en muchos la motiva la necesidad, en otros se debe a un hábito contraído por aquellos naturales, y al cual conviniera poner restricciones; no sólo por sus perniciosas consecuencias en las costumbres, pues al cabo de algunos años regresan a su país natal viciados por el ocio y la vagancia, sino también por la escasez de brazos que se nota para las labores rurales.

A una legua de la villa de *Valverde*, único municipio de la isla, se halla el *puerto* llamado del *Hierro*, que aunque es de poca amplitud, está resguardado de los vientos. *La rada de Punta grande* en el pintoresco valle del golfo, es de más extensión, pero poco susceptible de mejoras; más si su desembarcadero, que es malísimo, por lo cual se sufren en él frecuentes pérdidas y averías.

En el Hierro se hallan todas las artes en el mayor atraso: no se conoce otra industria que el tejido de algunos lienzos caseros, y de una tela basta de lana, llamada vulgarmente *cordoncillo*, que usa para vestirse la generalidad de los habitantes. No hay ni un solo molino, y ni siquiera atahonas en esta isla.

VEGETALES CULTIVADOS

EN LA COSTA

Cereales. Las dos clases de trigo que llamamos barbilla y morisco, ya en riego ya en seco. La cebada en seque-ro. El maíz en riegos, y produce dos cosechas al año dándose otra de patatas en el propio terreno, si bien en algunas islas sólo se coge una de maíz y otra de patata, o dos de las segundas y una del

primero. En algunos puntos, aunque pocos, el centeno que llamamos de costas, en seco. El alpiste en riegos.

Legumbres. Se cultivan en las costas en pequeña cantidad para granar, y sólo sí en muchos puntos para abonos, excepto los garbanos que se ponen en seco y en regadío.

Frutales. Higueras, duraznos, melocotones, albaricoques, almendros, olivos, membrillos, granados, morales, algarrobos, parras, palmas, naranjos y demás agrios, guayabos, plátanos, pomarrosas, papayos, anones, chirimoyos, café, y los otros árboles de las regiones cálidas que se producen en estas islas: también se cultivan melones y sandías.

Plantas textiles, colorantes y para otros usos industriales. Lino, algodón, pita ó áloes, nopales, orchilla, barrilla, algunos musgos tintoriales, caña común, caña brava, caña dulce y tártagos (*Ricinus communis*)

Cultivos de costas, medianías y cumbres

Arboles y arbustos de monte. El acebuche y olivo silvestre, el lentisco, el álamo blanco, el álamo trémulo, el sauce, la mimbrera, el árbol del paraíso (*Melia azedarach*). El plátano de occidente, el tarahal (*Tamarix gallica*), el bálo (*Coranthus*), y salvaje (*Euphorbia dulces*, *euphorbia sylvatica*), la salvia encarnada (*Salvia canariensis*), y algunas otras matas; sin que incluyamos los árboles y arbustos que no se producen naturalmente o en gran número y de que sólo se cultiva tal cual pie por sus flores u otros objetos de recreo o adorno.

En el terreno de las costas dominan los elementos silíceo, calcáreo, y los ocre u óxidos de hierro, salvo en algunas campiñas de regadío en que la abundancia de los abonos ha hecho entrar en la composición del terreno gran cantidad de humus y otros componentes.

Las costas que se extienden del Este al Sudoeste, son generalmente las menos favorecidas por las lluvias en casi todas las islas: también son las que más escasean en regadíos; así que en ellas, con raras excepciones, no se cultiva sino el trigo morisco y cebada; pero los años en que abundantes lluvias vienen a fertilizar estos terrenos, rinden copiosísimas cosechas de aquellos granos sin otro trabajo que la siembra y la reco-

lección.— La isla de Fuerteventura casi en su totalidad se halla en el mismo caso que la extensión de costa de que acabamos de hablar, y las invernadas en aquella se corresponden con las de ésta. Empero en cualquier punto de nuestras costas en que algún regadío humedece su árido terreno, presenta el campo el agradable aspecto de una primavera continua, pues se suceden sin interrupción las cosechas y muy pocos días se ve la tierra sin estar cubierta de verdura.

EN LAS MEDIANIAS

Cereales. Trigo barbilla en los puntos más próximos al terreno de costas, en la parte superior las especies que llamamos castellano y candeal, bien sea en seco, bien en regadío; cebada, en seco; maíz en seco o riego, pero sobre un mismo terreno no se recolecta en cada año sino una cosecha de este grano y otra de patatas, aunque en algunos puntos, habiendo suficientes abonos y riego, se cogen dos de patatas y una de maíz, alpiste en riegos y aun se nace silvestre; también la avena se cría silvestre y generalmente no se hace uso de su grano.

Legumbres. Se producen todas las que se crían en la provincia: las batatas, sin embargo, se cultivan en pocos puntos de las medianías.

Frutales. Todos los que se dan en nuestras islas; pues aunque no tenemos noticia de que en las medianías se hayan plantado el papayo, el aguacate, ni la pomarrosa, conceptuamos que pueden criarse allí cuidando de colocarlos en una ventajosa situación, conforme a lo que ya se ha indicado.

Crecen también en las medianías, el drago, nopal, lino, algodón, zumaque, rubia, alazor, pita, caña común, caña dulce, tártago, etc.

Arboles de monte. Además de los que se encuentran en las costas, tenemos en la medianía, el acebo que llamamos haya (*Ilex aquifolium*), el que aquí denominan (*Laurus foetida*), el que se conoce en el país con el nombre de almácigo (*Pistacia terebinthus*), el que nombramos follado (*Viburnum tinus*), el mocán (*Visnea mocanera*), el laurel, el acebiño, el sauco, el brezo, el codeso, el viñático, el balbusano, el pino y el escobón, en las alturas. La savia blanca, el tomillo silvestre, la yerba de risco (*Lavandula canariensis*), y otras matas perennes suelen cubrir las alturas que no ocupan los árboles, y que tienen tierra para la vegetación de aquellas plantas: el verode (*semperivum canariense*), los euforbios y algunos *cactus* sobrepasan los riscos casi desnudos de tierra. En varios puntos se encuentra aún, pero en corto número, el acebo de la Carolina, que conocemos con el nombre de leña—buena (*ilex kassine*).

En las medianías abundan generalmente en las tierras la arcilla, combinada en mayor o menor cantidad con el sílice, con algunos ocre y con el mantillo. Por esta misma razón la abundancia ▶



La villa de Guía y sus alrededores en el siglo XIX

El maíz, base de la alimentación de la población campesina de la época

de lluvias que tanto se apetece en los terrenos de costa, es perjudicial a la vegetación en las medianías; un invierno templado en aguas y fríos, es lo que hace descollar lozanas las plantas de ella y proporciona abundancia de pastos al ganado.

CUMBRE

Fructifica el trigo candeal, la cebada y el centeno en secano; en pocos puntos el maíz; se recolectan patatas; se siembran algunas legumbres, pero no se cultivan las verduras, y sólo se ven rábanos, cardos, pimientos y tomates.

Se dan todas las clases de árboles frutales que hay en la provincia, mas en las partes más altas no se producen bien los agríos ni menos las otras plantas de origen americano. La parra *malvasía* no se cultiva en las cumbres, y aun las listanes sufren casi siempre el contratiempo de que principian las aguas de otoño antes de madurar los frutos, y estos se aprietan y pudren.

Los montes los forman los mismos árboles que en las medianías, pero abunda más el pino; encuéntrase también la sabina, el enebro y el aliso que llamamos *averno* (betuia alnus). En las eminencias que están cubiertas sólo de arbustos y matas, domina por lo común entre éstas la retama blanca.

Los terrenos de las cumbres son en su mayor parte de la misma clase que los de las medianías, aunque suelen abundar más en ellos los dos componentes, la arcilla y el mantillo, proveniente de la descomposición de las hojas de los árboles y de las demás plantas. principalmente de las criptógamas. Mézclan-

se con la tierra fragmentos de pedernal, de rocas graníticas y basálticas, que hacen a aquélla muy a propósito para todos los árboles que nacen y se desarrollan más vigorosamente donde la naturaleza se muestra con ese aspecto a la vez imponente y salvaje.

Todos los terrenos tanto en las medianías como en las costas y cumbres, se modifican en muchos puntos por la combinación con arenas tostadas, con piedras calcinadas o que han sufrido una fusión, con sustancias metálicas y sulfurosas, efecto todo de los antiguos volcanes que han dejado un durable rastro por doquiera que lanzaron sus torrentes de fuego. Gran parte de la isla de Lanzarote, algunas montañas y cañadas de las de la Palma y Canaria, y la cúspide y faldas del gigantesco Teide, son los puntos en que más a las claras se revela la presencia más o menos antigua de volcanes en ignición.

En muchas partes de nuestras cumbres que antes cubrían espesos bosques, no vemos ahora con dolor sino rocas descarnadas, o una greda estéril; pues la codicia y la imprevisión del hombre taló los árboles que con sus raíces sostenían la tierra, y con su follaje atraían copiosas lluvias, tan escasas hoy como reducidos nuestros montes.

PRACTICAS DE CULTIVO

La Memoria comprende la descripción de las técnicas empleadas en los principales cultivos. Aquí recogemos algunas en particular como las utilizadas en el cultivo del maíz, cuya harina —el gofio— ha sido alimento básico de los

canarios desde la prehistoria hasta el siglo XX.

Al tratar de las distintas plantas cultivadas, no nos proponemos descender a la pequeñas diferencias que en las labores rurales se notan en cada uno de los pueblos: esto sería un trabajo sumamente detenido y a la par poco fructuoso: tomaremos pues, por decirlo así, un término medio entre todos los métodos seguidos.

Maíz o millo

Daremos principio por el maíz, que en esta provincia denominan *millo*; pues es entre los cereales la planta a que se hace en ella un cultivo más esmerado. Siguiendo el orden que anteriormente trazamos, consideraremos el maíz en las tres zonas agronómicas en que suponemos dividida cada una de las islas, indicando separadamente los trabajos y abonos que se le hacen en riegos y los que en secano.

Maíz de regadío.

En las costas.— Primera cosecha.— El plantío del maíz es en marzo: antes se da una arada al terreno que llaman *barbucharlo*: ocho días después de esta se le da otra arada cruzada con la primera, que dicen *dar hierro*; hecho se *resfria* la tierra, es decir, se la riega para que tome la suficiente humedad a fin de que pueda germinar el grano. Doce días después de la resfriada se *estercola*; para ello se lleva el estiércol en serones, con bestias, o por hombres en cestas, y se van vaciando formando montoncillos a pequeña distancia unos de otros, en seguida se tiende con igualdad el abono sobre todo el terreno, valiéndose al efecto de la pala o de la azada. En los terrenos bien abonados, el gasto en estiércoles para esta cosecha puede regularse en 28 ó 30 pesos corrientes por cada fanega de tierra, medida de Canaria, calculándose en 2 1/2 reales vellón el costo de cada serón de estiércol de una bestia mular.

Abonada así la tierra, se ara de nuevo y en seguida se surca y se planta. Se da de distancia de surco a surco dos tercias, o a lo más tres cuartas de vara, y de hondo cerca de una tercia, contando desde el filo del *camellón* al centro del mismo surco. Debe tenerse particular cuidado en la surcada para que al regarse no lleve el agua demasiada corriente y tome poca humedad la tierra, o que, por la inversa, no quede muy en remanso y se encharque. Formada la surcada con la dirección y pequeño declivio que se juzgue conveniente, según la disposición del terreno se corta oblicuamente aquella de trecho en trecho con surcos que se llaman *madres y machos*, para por estos conducir más fácilmente el agua a los surcos comprendidos entre cada dos machos, y hacer así más pronta y cómoda la regada.

El millo se planta a palillo y este

trabajo se hace casi siempre por mujeres. Con una muletilla de una cuarta o poco menos de largo abren el hoyo de 1 1/2 a 2 pulgadas de profundidad en que echan regularmente dos granos de millo.

Cerca del millo se plantan en la propia forma las judías que se recogen casi al mismo tiempo. Al mes de plantado el maíz se le da la primera regada y se arrancan las plantas dobles: ocho días después se cava la tierra del surco, matando así la yerba y echando aquella hacia el pie del millo: a los quince días de esta primera regada, se le da la segunda, y continúa regándose con el mismo intervalo de tiempo. De dos meses se le quita la espiga al maíz empleándose ésta en la manutención de las reses; y un mes más adelante se *descohollla*, o quita la parte de palote y hojas que están por sobre la piña. Este cohollo es un excelente alimento para las reses y bestias de carga. Por todo el mes de junio se hace la recolección del millo: para ello se siega el palote a una tercia o media vara de la tierra y se *despiña* en seguida, guardándose para pastos en el invierno la parte de palote y hojas segadas: el mismo destino se da a las camisas, esto es, el involucro u hojas que cubren a la piña o mazorca. Esta después de dejarla secar al sol algunos días, se desgrana en máquinas o bien a la mano estregando el carozo de una piña ya desgranada con otra que no lo está. El maíz que se quiere conservar para planta debe desgranarse así, porque se lastima menos, si bien el medio de conservarlo más tiempo sin picarse es dejando la mazorca intacta, volviéndole hacia arriba las hojas o camisa y colgándola por ella en un granero fresco hasta que sea preciso hacerse uso de aquella, que entonces se desgrana a la mano. Las judías se recolectan casi al mismo tiempo que el maíz; para ello se arrancan, y después de dejarlas secar algunos días expuestas al sol, se trillan con caballos, o se hacen desgranar dándoles palos, si son en pequeña cantidad.

Segunda cosecha.— Recogida la primera cosecha de maíz, se procede inmediatamente a los trabajos para el segundo plantío. Este puede hacerse desde mediados de junio en adelante hasta mediados de agosto; antes o después de estas dos épocas no fructifica o lo hace mal.

Las aradas, abonos, riegos y demás labores son las mismas referidas ya con sólo la diferencia de que la estercolada es en menor cantidad y puede graduarse en 24 a 25 pesos el gasto en estiércoles para abonar una fanega de tierra en esta segunda cosecha. En ella se quita la espiga al millo a los 40 días de plantado y se descohollla 20 días después, recogiendo a los tres meses de haberse hecho el plantío. En cada una de las dos cosechas dará una fanega de tierra, medida de Canaria, de 25 a 30 fanegas de maíz; pero como para la segunda suelen escasear las aguas de los riegos, su pro-

ducto es regularmente menor. En este último plantío de millo no se ponen judías.

A mediados de noviembre se plantan las patatas en el mismo terreno, que da de consiguiente tres cosechas; del cultivo de aquellas se tratará en su lugar.

Este sistema de cultivo sólo se sigue en los puntos de las costas inmediatos a las grandes poblaciones, en las que es más fácil proporcionarse suficiente cantidad de abonos y especialmente en la isla de Canarias. En otros parajes, en que es más difícil conseguir bastantes estiércoles, se plantan legumbres en el terreno a medio de otoño: y si hay millo en aquél, en medio del mismo cuando se está descohollando la segunda cosecha, recogida ésta se le sigue dando dulas de agua cada 15 ó 20 días a las legumbres y en febrero se llevan a ellas reses y se estacan allí para que las coman en la misma tierra. El excremento y orines de los animales, las hojas podridas de las legumbres y, finalmente, su palote que se entierra con las aradas, sirven de abono para la primera cosecha; para la segunda se ha de usar de los estiércoles echados en el terreno; pero si bien se recolectan dos de maíz, se pierde el plantío de papas, pues las legumbres ocupan el suelo durante el tiempo que debía destinarse al cultivo de la patata. En los terrenos bien cultivados siempre se pone para la primera cosecha la mitad de los estiércoles que hubiera debido llevar, si no se hubiesen plantado legumbres.

No en las costas de todas las islas se producen dos cosechas de maíz al año; en las que esto es general es en las de Canaria; en las demás, con escasas excepciones, sólo se da una cosecha de millo y otra de patatas según hemos indicado hablando de cada isla en particular.

Medianías. En éstas por lo general no se destinan sino pequeñas extensiones de terreno para cultivar exclusivamente el maíz y las patatas: donde se hace así por abundar los estiércoles pueden conseguirse dos cosechas de ésta y una de aquél. La primera cosecha de patatas, que llaman de invierno o de la tierra, se pone a fines de verano o principios de otoño y se recoge a los cuatro meses; la segunda que denominan de verano se planta en enero y febrero y recogida a los tres meses, se pone el millo, dándosele los trabajos indicados cuando es esmerado el cultivo. En las medianías el ancho de los surcos se arregla a la cantidad de agua con que se ha de hacer el riego, pero los pies de millo se colocan a más distancia entre sí que en las costas; así el producto medio de una fanega de tierra en una cosecha puede regularse de 5 a 8 fanegas de grano menos que en las costas.

Pero cuando la extensión del predio lo permite, es la práctica más común en las medianías formar dos hojas del terreno: una para maíz y otra para trigo, alterando estos cultivos en cada una de ellas. La hoja que se destina al millo, se

pone o no de patatas de invierno según acomoda al labrador, plantándose legumbres en otoño en el terreno vacío y trabajado al efecto o en él. Cogidas éstas y comidas después aquellas por animales estacados en la tierra, se procede a las labores para el millo y subsecuentemente a su plantío sin que por lo común se añada más estiércol. Hecha la recolección del maíz, que en las medianías suele estar de cuatro a cuatro meses y medio sobre la tierra, se da un barbecho a ésta a fin de dejarla preparada para la cosecha de trigo en el año siguiente.

En la zona agronómica de que hablamos, se acostumbra después de descoholrar y que el grano de la mazorca ha tomado todo su incremento, deshojar el palote echándose esta hoja verde a los animales: así se apresura el que la piña se seque; llegado este caso, se arranca mazorca de la planta y después se arranca también el palote o se siega a poco más de una cuarta del suelo.

Maíz de secano.

En las costas pocas veces se planta millo en sequero, porque generalmente no son bastantes las lluvias para ello. En algunos terrenos frescos es en donde se planta algún año a fines de invierno o principios de primavera, según que las lluvias han sido tempranas o tardías, pero por lo común no se deja para granar y se recoge en berza para alimento de los animales. Lo que se deja fructificar son las judías que suelen plantarse junto al maíz.

En las medianías, barbechada la tierra, estercolada y vuelta a arar para proceder al plantío de las papas de invierno, o bien puestas éstas antes del abono y echándose después al pie el estiércol, que se mezcla con la tierra cuando se cavan o sachan las papas, recogidas éstas y arada en seguida aquella, no sólo para acabar de sacar los tubérculos que quedan, si también a fin de beneficiarla, se procede, pues, a dar hierro y a surcar para poner el millo sin necesidad de otro abono. Cuando en estos secanos ha sido bien estercolado el terreno, se calcula que no necesita serlo en tres años consecutivos para plantar y coger en cada uno de ellos una cosecha de patatas y otra de maíz; pero si la estercolada no ha sido abundante se suelen poner también algunos abonos al terreno en los dos años siguientes.

Tal es el cultivo que comúnmente se hace en estas islas del maíz; a esa planta preciosa, cuyo grano tostado y convertido después en harina algo gruesa, amasándola con agua y sal, con leche, caldo, o patatas cocidas, hace las veces de pan y es la base del alimento en la clase jornalera en nuestra patria, y aun de las personas acomodadas de los campos. En los puntos en que, como en parte de las islas de la Palma y de la Gomera y en la del Hierro la clase pobre no usa de este suculento alimento, se usa como una prueba de la miseria del país, y en efecto sus naturales se ▶

LA AGRICULTURA CANARIA A MITAD DEL SIGLO XIX

ven allí precisados a usar solamente de las patatas cocidas, del gofio de cebada, o del pésimo pan hecho con harina de raíz de helecho y centeno o salvado. Y no sólo sirve el maíz tostado y molido (gofio) para sustentar a la mayor parte de estos insulares; también es el mismo grano una buena ración para las bestias y las reses, y su espiga, cohollo, hojas y camisa un excelente pasto para toda clase de ganados; así en la isla de Canaria, que es donde se halla más extendido, y perfeccionado en lo general el cultivo del maíz, es donde también abunda más el ganado vacuno: en fin, el receptáculo cónico o placenta de las simientes, al cual llamamos carozo, y el palote de la planta, sirven para alimentar el fuego en las casas de los labradores y colonos.

Conocemos algunas variedades de maíz que se distinguen por el color del grano. En las más comunes de un amarillo claro, en otras casi naranjado, en algunas de color morado oscuro y en varias con granos de uno y otro color; pero generalmente todas esas diferencias son de grano grande y achatado, si bien se encuentran algunas de grano corto y redondo; en éstas aunque la mazorca suele tener más hileras o carreras de simientes, es casi siempre más corta que la de la anterior variedad. La altura a que pertenece, contribuye a ello; aún más lo craso del suelo, y sobre todo los vientos: así se ve que en suelos bajos, bien abonados, y al abrigo de aquéllos, suele pasar el todo de la planta, siendo de buena clase, de cuatro varas de alto, al paso que en terrenos menos pingües y batidos por los vientos, apenas llega a una vara de altura naciendo la piña cerca del suelo. Esa variedad demasiado elevada y que lleva una mazorca muy larga, se nota que suele estar más tiempo en la tierra, por lo que no es conveniente sino en las medianías en que sólo se recolecta al año una cosecha de maíz; también es de mayor costo por llevar una dula más de agua; pero en cierto modo compensa esta última desventaja la considerable cantidad de forraje que suministra.

Antes de concluir haremos algunas observaciones. En los regadíos suelen fructificar bien las simientes del maíz que ha sido cultivado en seco, pero no inversamente. En algunos puntos de las costas, para apresurar la germinación, suelen remojar el grano antes de plantarlo y llaman *bogarlo*. Finalmente, las épocas que para las labores rurales y plantíos en las medianías hemos indicado suelen adelantarse o retardarse según son tempranas o tardías las lluvias en las costas o como el maíz es generalmente de riego y las aguas de invierno poco impiden allí los trabajos, se sigue casi siempre el sistema marcado, y en las épocas referidas.

PERSONAS

vistas por PADRON NOBLE



LOTHAR SIEMENS HERNANDEZ

Lothar Siemens ha sido el investigador de las raíces del folklore canario, aportando una valiosa contribución al conocimiento de los orígenes de nuestros aires populares. Sus estudios de Musicología, realizados en Alemania, han sido positivamente aprovechados para estos trabajos y para los relacionados con las viejas partituras de la Capilla de Música de la Catedral de Santa Ana. Además de investigador serio de la música popular y culta de las Islas, Lothar Siemens es amante y estudioso de la historia y las cosas de nuestra tierra y forma parte de la Junta Directiva del Museo Canario, nuestra primera entidad cultural. Fruto de sus estudios ha sido, por ejemplo, la constatación de una posible pervivencia de la cabra prehistórica canaria y la iniciativa de constatar tal hipótesis mediante una investigación en torno a las cabras existentes en las islas Desiertas, al sudeste de Madeira, a donde habrían sido llevadas desde Canarias en el siglo XV.