



## Real Sociedad Económica de Amigos del País de Valencia

Memoria de la Real Sociedad de Amigos del Pais de Valencia sobre la restauracion de la cosecha de la caña dulce y de los ingenios de azucar en este Reyno.

En Valencia : En la Imprenta de Benito Monfort, 1793.

Vol. encuadernado con 20 obras

Signatura: FEV-AV-P-01040 (10)

La obra reproducida forma parte de la colección de la Biblioteca del Banco de España y ha sido escaneada dentro de su proyecto de digitalización

http://www.bde.es/bde/es/secciones/servicios/Profesionales/Biblioteca/Biblioteca.html

MEMORIA
DE LA REAL SOCIEDAD
DE AMIGOS DEL PAIS
DE VALENCIA

SOBRE LA RESTAURACION
DE LA COSECHA
DE LA CAÑA DULCE
Y DE LOS INGENIOS DE AZUCAR
EN ESTE REYNO.



EN VALENCIA.

EN LA IMPRENTA DE D. BENITO MONFORT.
AÑO M.DCC.XCIU.

## MEMORIA

DE AMIGOS DEL PAIS

DE VALENCIA"

SOBRE LA RESTAURACION

DE LA COSTORA

DE LA CANA DULCE

TO THE ENTER A PUCKER APPEAR

EN ESTE REYNO.

THE A PRINCIPLE OF THE PRINCIPLE AND MOVESTEE.

rando sodos los frutos que ál penerra , y guescreándoles ede la alconiposición. Ainasi les Cartinidos intes hábiles en clas expisideran y lo elegian como una sal escricialmente.

Es tanto el consumo que hoy se hace del Azúcar en las quatro Partes del Mundo, que de dia en dia se ha aumentado su cosecha, y se ha ido encareciendo este precioso género, de manera que en estos últimos tiempos ha fixado la atencion de todos los Gobiernos y Comerciantes de la Europa, los unos prescribiendo leyes suntuarias, y los otros multiplicando sus Especulaciones mercantiles; y no obstante esto, no ha baxado de su precio: porque se ha hecho como un género de primera necesidad, y su uso tan general, que apenas hay bebida, ni manjar y medicamento, donde no entre el Azúcar como principal ingrediente. Se disuelve fácilmente en el agua, y le comunica el gusto que él tiene; se amalgama, é incorpora con casi todas las substancias porosas, mejorando todos los frutos que él penetra, y preservándolos de la decomposicion. Y asi los Químicos mas hábiles (a) lo consideran y lo elogian como una sal esencialmente nutritiva. Sobre todo excita á su uso la dulzura que él tiene, sumamente grata al paladar, y la blancura y transparencia á que llega por medio de repetidos cocimientos.

Proviene el Azúcar del jugo de una Caña dulce, originaria del Asia, de donde pasó á Egipto y Costas del Africa: de aqui la trasladaron los Moros á nuestras costas marítimas de los Reynos de Valencia y de Granada en tiempo de su dominacion: y en el descubrimiento del Nuevo Mundo la llevaron y plantaron los nuestros en las Islas de Canarias y de la Madera, y luego desde ellas la pasaron á la Isla de Santo Domingo y de Cuba, y de aqui se propagó por toda América, es-

<sup>(</sup>a) Macquer, Dicc. Chîm. V. Sucr.

pecialmente en los Paises baxo la Zona tórrida cerca de los Trópicos, por ser planta que amaba clima de igual calor y temple. Y asi su mayor cosecha en el dia se logra en Santo Domingo y en Cuba, y pasan de mil Ingenios los que se hallan en ambas Islas; de manera que en el año 1767 solo de la Isla Española en la parte que poseen los Franceses, se extrageron y registraron de Azúcar en bruto 72.718,78 x Libras, y de Azucar blanco 51.560,013 Libras. (b)

Esta Caña dulce ó de Azúcar es semejante á la caña comun en el tronco y en
las hojas; pero los nudos están repetidos
á trechos mas cortos, y no tiene hueco
por dentro, por ser toda ella como un
texido sólido de fibras paralelas y del jugo, el qual exprime á poco que se apriete,
siendo poco dura su corteza. Crece á la
altura de ocho ó nueve pies, y su grueso

es

<sup>(</sup>b) Histoir. Philos. Establesim. des Europ. T. V. p. 121.

es como de dos pulgadas. En el territorio de nuestras costas se distinguían como dos especies de ellas, las unas llamadas de Gandía muy delgadas, y las otras conocidas con el nombre del Motril: eran estas mas recias y daban mas jugo, aunque no tan fino como las primeras. Cerca del tiempo de su madurez se forma en la cima de esta Caña un flueco, de donde nace la flor y la simiente, y en medio arroja una flecha. Se tiene mucho cuidado en América de no cortar las Cañas quando están en flor, porque tienen ménos jugo; y asi aquella operacion se practica ó un mes ántes de brotar ella, ó mejor pasado el mes despues de haber dado su simiente.

La calidad del terreno mas adequado á esta planta es un suelo ligero, poroso y profundo, de modo que no dé luego en peña; y si creemos á los Escritores mas experimentados (c), será mas copiosa

es-

<sup>(</sup>c) Idem T. V. p. 224.

esta cosecha, si la tierra abunda de marga, y los campos de las Cañas tienen declinacion ó pendiente, con tal disposicion, que no se puedan embalsar ó detener las aguas quando caen las lluvias, y se la fecunda con riegos correspondientes. Goza de estas calidades la mayor parte de la Huerta de Oliva, Gandía y de todas sus inmediaciones, y asimismo toda la costa marítima de este Reyno desde el Cabo de Oropesa hasta la embocadura del Rio Segura en la Mar, especialmente las Huertas de esta Ciudad, las de Alicante y de Castellon de la Plana, en todas las quales seria sin duda muy ventajoso el cultivo de la Caña, y muy abundante su 

Por medio de un Ingenio ó Trapiche se exprime el jugo de la Caña, y este con repetidos cocimientos, y con la mezcla de varias lexías, de agua de cal y de sangre de Toro, se va condensando y cristalizando hasta que se quaja como el

salitre, purificado por la acción del fuego, y separada una porción de miel ó
xarabe que contiene aquel jugo primitivo.
El Azúcar que se sacaba de Gandía, era
el mas aventajado de todos en sabor y en
blancura, por cuyo motivo era él mas estimado que el que venia de Egipto y de
ambas Indias, como lo afirma nuestro Escolano (d) que pudo hacer cotejo de todos
ellos, y darle la preferencia al nuestro
segun su justo valor.

Desde el tiempo de la dominación Sarracena permaneció esta rica cosecha entre nosotros con sus Ingenios respectivos, especialmente en Gandía y Oliva, hasta la mitad de este siglo por los años de 1754, en cuyo tiempo se abandonó del todo el uso de los Ingenios, y por consiguiente el cultivo de las Cañas dulces, á excepcion de algun campo, en que se ha beneficiado esta planta, que por su mucha

(d) Histor. del Reyn. T. 1. col. 699.

cha dulzura tiene seguro su despacho. Y asi todavía existen en aquellos Pueblos algunas personas, que trabajaron en los Ingenios, y tienen práctica del cultivo de las Cañas. Lo que ahora importa es, indagar quáles sean las causas por que se ha abandonado una cosecha de tanta importancia y provecho; y qué medios serian á propósito para restablecer su cultivo, y el uso de los Ingenios: de modo que no perdiésemos un fruto tan propio y tan antiguo de nuestro suelo, y pudiéndolo tener dentro de nuestra casa para todo acontecimiento, y propagarlo y extenderlo á nuestro arbitrio, segun las necesidades y ocurrencias del Estado, sin vernos en la precision de carecer de él absolutamente, ó de tener que recurrir á mendigarlo del otro V. S. por razon dohnuM orto

Todos conocen la necesidad é importancia del restablecimiento de este ramo de Industria, y esta Real Sociedad Económica, alentada del zelo patriótico que

-10 44

1

la caracteriza, empezó á tratar este punto en sus Juntas desde el principio del año pasado de 1792; y quando estaba en el calor de sus averiguaciones, mediante una Junta particular que comisionó para que se dedicase á este objeto, se encendieron mas sus deseos á causa de un Oficio que esta Muy Ilustre Ciudad se sirvió pasar á este Real Cuerpo, con fecha de 20 de Junio del mismo ano de 1792, y entre otras cosas dice lo siguiente: " Que uno " de los medios mas conducentes para pro-" mover la abundancia del Azúcar y aba-" ratar su precio excesivo, era ciertamente » el de excitar el zelo de V. S. mediante » este Oficio, rogándole, como lo hace, " se sirva fixar su atencion sobre una es-" pecie semejante, mayormente a vista " de que V. S. por razon de su propio " Instituto sigue encargado del progreso y " fomento de las fábricas de toda especie, » ya de su fundacion, ya en su mejora, n en todo el Reyno de Valencia, sin 22 olnolvidar la Agricultura, á cuyas clases no pertenece directamente el plantío de no Cañas dulces y sus labores, primera no materia del ramo indicado.

» Fundada pues la Ciudad en causales n tan poderosas, quisiera que V. S. tomase ná su cargo exâminar esta dependencia, " y señaladamente el punto de si algunos " de los terrenos de este Pais serian á pro-» pósito para llevar cosecha anual y abun-» dante y sazonada de dicho fruto, y si » con este motivo y ocasion la habria de » plantificar ó siquiera reponer algunas de » sus fábricas, como lo persuade el que » las Huerras de Gandía y Oliva y sus res-" pectivos contornos enseñaban, podia " prosperar en ellas este género, y que el » siglo pasado florecian lo bastante sus fá-" bricas, de que restan aun hoy no peque-» nos vestigios, singularmente en la Villa " de Oliva, de que ahora nada tenemos.

"Y con esto vea aqui V. S. un ar"gumento muy digno de todo su cuidado

"y de todas sus fatigas; y á la verdad

"una decadencia conocida y averiguada

"de frutos preciosos y florecientes fábricas,

"poco despues de un estado de prosperi
"dad decidida, es un artículo demasiado

"interesante para omitido, y seria V. S.

"acreedor de inmortal gloria, si llegáse

"con sus desvelos á restablecerle, confor
"me podemos prometernos de la eficacia

"y aplicacion con que V. S. mira todos

"los negocios de su cargo."

La causa principal de haberse abandonado el cultivo de la Caña, segun lo que ha podido averiguarse con mas certeza, nació de hallarse sin Dueño mucho tiempo los Estados de Gandía, quando pasaron á la Excelentísima Casa que hoy los posee, solo en poder de Administradores: el que lo era en aquel año de 54, no distribuyó entre los Colonos, segun era estilo de los Señores del Estado, el Plantel que les era necesario para la cosecha de las Cañas; y la corta porcion de Caña que ha-

habia quedado, por los frios extraordinarios de aquel invierno se heló de modo,
que penetró hasta la cepa y raices que
estaban baxo tierra. Y para que el mal fuese
del todo irreparable, faltó el riego para
aquellas tierras con motivo del pleyto que
se suscitó entónces sobre el dominio de
aguas con la Villa de la Fuente de Encarroz y el Lugar de Potríes, que todavía
está pendiente en la Sala de Mil y Quinientas.

A estas calamidades se agregó el que los Colonos y Dueños útiles de las tierras creyeron, que eran excesivos los tributos que pagaban al Señorío en la cosecha del Azúcar, tanto por respeto á la particion de este fruto, quanto por la precision de acudir los Colonos con varios jornales tasados á estipendios muy cortos que no se podian alterar. Lo que cada uno podrá conocer por el tenor de los Capítulos de la nueva Poblacion, concertados entre el Señor territorial y los Pueblos. El Capítulo

VI. dice: " Que todos los Granos y fru-" tos que se cogieren, asi de presente co-" mo de venidero, en las tierras huertas, " hayan de pagar y paguen por Derecho " Dominical á la Señoría, á la Ochena, " pagados primeramente Diezmos y Prin micias, excepto la Canamiel, de la » qual despues de hecha Azúcar, hayan » de dar en el blanco la mitad al Señor; " y del que les quedare hayan de pagar " Diezmos y Primicias por entero, como » lo han hecho siempre los Christianos " viejos de Oliva." Parece no obstante, que los gastos del Ingenio estaban á cargo del Señor. El Capítulo X. dice: " Que » todos en comun y cada uno en particu-» lar, se hayan de obligar y obliguen á » dar gente y cabalgaduras para llevar las " Caxas de los Trapiches é Ingenio, seña-» lándoles para ello el tiempo que se acor-» dare cada un año los jornales para esto, » por los quales se les pagará lo que se » hallare que se acostumbraba á pagar, así

» por los registros de la Contaduría, co-" mo por tradicion y relaciones, sin que » durante el viage de dichos Trapiches é " Ingenios, pueda ninguno de los Acree-» dores pretender para jornal mas de aque-" llo que está concertado, y que haciendo » falta á lo que se habrá obligado, á sus " costas se pueda alquilar otro al precio " que se hallare." En el Capítulo III. se lee: " Que los nuevos Pobladores estén » obligados á hacer Cañamiel cada año " la quarta parte de la Tierra que tuviere " huerta, exceptuados el primer año, que " los dichos nuevos Pobladores no tendrán » noticia práctica de cómo se planta y se » cultiva; estén empero obligados á traer " al Trapiche ó Ingenio desde la Playa » del mar veinte quintales de leña por » cada hanegada de Cañamiel de las que " tienen obligacion de hacer, pagándoles " el Señor á razon de seis dineros por " quintal de porte." El Capítulo V. dice: " Que la reparticion y dominio de plantar " se reserva para el Oficial que por su Ex-

Este cúmulo de impuestos sobre la cosecha é Ingenio del Azúcar acabó de dar el último golpe al cultivo de la Caña dulce, y privó al Reyno de este género tan precioso.

Vamos ahora á tratar de su restauracion, y de los medios que pueden conducir á renovar esta cosecha en beneficio particular de estos Pueblos, aumento de intereses del Señor territorial, y utilidad de toda la Nacion.

En primer lugar la cosecha de Caña-miel, no solo es compatible, sino aun ventajosa á la de Seda; porque la cria de Cañamiel no perjudica á la de las Moreras, ántes las muchas labores que pide el cultivo provechoso de las Cañas, beneficia sobre manera las Moreras que están en la circunferencia del campo; habiendo manifestado la experiencia continuada de muchos años, que la hoja mas fina y de-

licada, y en mayor copia, se cogia en aquellas Moreras que participaban de los abonos y cultivo de la Caña dulce.

Por lo que mira á la cosecha de Azúcar que producia una cahizada de terreno plantada de Caña dulce, formaremos el cálculo con toda la exâctitud que nos parece acercarse mas á la verdad. El Autor de los Establecimientos de los Europeos en Indias dice (e), que tres Arpentas de tierra dan regularmente de cosecha sesenta quintales de Azucar en bruto, que es el que resulta despues de haber pasado por los cinco cocimientos ordinarios, y se suele traer en barriles ó barricas de algunas Colonias de América para acabarlo de purificar y refinar en Europa. El Azúcar en bruto da ordinariamente, despues de purificarse y hacerse blanco y de buena calidad, la mitad de su total, de manera que podemos contar treinta quintales de

Azú.

<sup>(</sup>e) Tom. IV. p. 195.

Azúcar blanco de las tres Arpentas, que á 300 reales de vellon el quintal, son nueve mil reales el valor del Azúcar. Tres Arpentas (f) forman cinco Hanegadas nuestras no cumplidas, y asi el precio á que asciende el Azúcar de cada Hanegada, que es el quinto de los nueve mil, son 1800 reales, y por consiguiente la Cahizada producirá en valor de Azúcar 10800 reales.

Al tiempo de condensarse el jugo de las Cañas, segun los diversos cocimientos por donde pasa, y en especial quando se vacian aquellas materias en los vasos de barro hechos en figura cónica, van destilando muchas porciones de miel, de la que se hace mucho uso para el Rum, Retafías, y otras bebidas diferentes, las quales juntas equivalen á una décima del precio del Azúcar, y será el que ofrece la miel

<sup>(</sup>f) Cada Arpenta son 2200 Pies quadrados de Castilla. Terreros Diccion. V. Arpenta.

miel de una Cahizada 1080 reales, y el total 11880 reales; no entrando en esta cuenta el producto que dará el campo de la cosecha de la Seda.

dor no es de gran coste, porque una vez plantada la Caña, solo pide algun riego, y que se mantenga el suelo limpio de yerbas estrañas, que se han de arrancar dos ó tres veces con el escardillo, hasta que llega á crecer la Caña y cubrir la tierra con la frondosidad de sus hojas. Quando las Cañas esten cerca de su madurez, se necesita de suma atencion para preservar el campo de insectos y sabandijas, por ser muchas de ellas, especialmente las ratas, en estremo golosas de la Caña, como lo son de la cebolla del Azafran.

El método que se practicaba en Gandía en la cria de la Ciña, era diferente del que se usa en las Colonias de América, pues segun parece, en aquellas sus Huertas se sembraba la labor de ellas en

-moo

quando aquel plantel estaba en cierta magnitud, se repartia á los Colonos en la cantidad que necesitaban, y la trasladaban
á los campos que tenian preparados, en
donde se criaba hasta su perfeccion y madurez, á la manera que se practica con
el Arroz que aqui se llama plantado: y
por este método, que ciertamente debia
adoptarse aun en América, se plantaban
los campos por el mes de Marzo, y venia la cosecha de las Cañas á principios
de Diciembre, en cuyo tiempo se cortaban y llevaban al Trapiche.

De todo lo dicho se colige palpablemente, que el cultivo de la Caña era para el Labrador de un coste igual al que lleva qualquier cosecha de granos, como la de trigo, maiz, avichuelas y otras semejantes. El producto de una Cahizada de tierra al año en las cosechas ordinarias de los frutos que hoy se cultivan en las Huertas de Gandía y Oliva, se puede

computar, no incluyendo la Seda, al valor de 2200 reales; y cotejándola con la del Azúcar, que son 11880 reales, se ve el exceso de riqueza que hay entre cosecha y cosecha. Pongamos la mitad de este producto, que son 5940, á beneficio del Señor territorial por sus derechos Dominicales, y por los gastos del Ingenio que ha de mantener á sus costas, y la otra mitad á beneficio del Labrador ó Colono, y se verá que ambos triplican sus intereses, y la Nacion quintuplica el valor de sus producciones por la restauracion de la Cosecha de la Caña dulce y de los Trapiches. Habia en esto otro grande interes para los Colonos, y era, que los mismos Ingenios que corrian desde mitad de Noviembre hasta fines de Marzo, daban ocupacion y jornal á casi todos ellos en los meses de invierno, en que cesando las faenas del campo, de ordinario se entregan al ocio los jornaleros con perjuicio de las costumbres y de su misma subsistencia.

1

Les verdad que luego que se corran las Gañas, se deben pasar por el Trapiche, y luego que alli se exprime el jugo, se hal de poner éste en cocimiento, porque á no verificarse semejantes operaciones dentro de las veinte y quatro horas, se suele volver ácido el jugo, y lo mismo las Cañas. Pero esto se recompensa, porque la madurez de las Cañas no viene de golpe como la de otros frutos, y nada pierde, aunque se mantenga uno ó dos meses sobre la tierra. Y por esta circunstancia y propiedad suya da lugar á que un Ingenio baste para exprimir, cocer y purificar la cosecha de mucho territorio, y para dar ocupacion en muchos meses. La mayor dificultad que pudiera embarazar la renovacion de la Cosecha del Azucar entre nosotros pudiera ser, no tanto el coste de levantar y poner corriente un Ingenio, que siendo de nueva planta, ascenderia à nuevos millares, como de veinte á treinta mil pesos, quanto la poca seguridad de

tener bastante porcion de Caña en que trabajar, y hacer correr las máquinas á lo menos por tres ó quatro meses al año, de modo que el Propietario del Ingenio pudiera sacar un interes proporcionado á los caudales que expenderia en levantar su Fábrica y equiparla.

Mas estos dos grandes embarazos que generalmente obstan a un Establecimiento de esta clase, los tiene vencidos las Casa de Gandía. El primero, porque en Oliva todavía se conserva el Ingenio en quanto á sus partes mas principales, como son un Edificio capacísimo, y la mayor parte de las Máquinas del Ingenio, en especial las de cobre que son las mas costosas. Y pudiera ponerse corriente aquella rica Fábrica con el corto desembolso de ocho mil pesos, cantidad despreciable, comparada con las utilidades que ella rendiria á la Gasa y á los Colonos, al Senor y a los Vasallos proper y habiteson

La otra dificultad no lo seria , quando los

los Señores de dicho Estado ruviesen á bien el abrazar este partido, y resolviesen renovar esta Cosecha: porque segun los Capítulos de Poblacion pueden precisar á los Colonos y Dueños útiles de aquellos Estados de Gandía y Oliva á que destinen cierta porcion de su terreno, como por exemplo la sexta parte de las Huertas, al cultivo de las Cañas dulces, cuya Cosecha será suficiente para hacer andar el Ingenio largo tiempo al año, y extraher en él aunque sean sesenta mil arrobas de Azucar, pagando bien los réditos de su construccion y manutencion. Los Dueños útiles, como igualmente interesados en aquel cultivo, moderando con equidad la antigua contrata, entrarian gustosos en la renovacion de aquella Cosecha, en la que todavía están prácticos, y cuya riqueza tienen tan conocida. Y estas mismas circunstancias manifiestan, que es urgente la necesidad, y perentoria la expresada restauracion en Gandía y Oliva, ántes que

aquellos naturales acaben de perder su pericia y experiencia, y llegue finalmente el Ingenio á arruinarse del todo.

Una vez restablecida esta Cosecha y Fábrica de Azúcar en aquellos Estados, desde alli podia propagarse con ménos embarazos á aquellos Terrenos que indicamos arriba, si las circunstancias del tiempo y la utilidad de la Nacion solicitasen la extension de semejante cultivo.

Mas no por esto se ha de creer tendria el Azúcar una rebaxa notable de su precio. Esta depende para nosotros de dos puntos principales: el primero, de cortar y arrancar de raiz, si es posible, los grandes y pequeños Monopolistas de este género, á que no hay duda atenderán con el mayor desvelo todos los Gobiernos de la Europa, especialmente el nuestro. El segundo es, el de fomentar mas y mas de cada dia este cultivo en nuestras Provincias de América, particularmente en las Islas de la Habana y de Santo

Do-

遊

Domingo; las que por su terreno y clima ofrecen copiosisimas cosechas á los que se dedican á este cultivo, y por la mayor cercanía en que están situadas, será mas fácil y ménos costosa la conduccion de Azúcares á nuestra Península.

carnos arriba , si las circumancias dei tiempo y la utilidad, de la Nacion solicitasen la extension de semejante cultivo. rede Was he por este se ha de ereer rendria el Azucar una rebaxa nomble de su precio. Esta depende para nosotros de dos penios principales ? el primero , de corrar y arrancar de raiz , si es posible , los grandes y pequeños Monopolistas de este genero sosana que no hay duda atenderán con el mayor desvelo todos los Cobiernos de la Europa , especialmente el nuestro. El segundo es , el de somentar mas y mis de cada dia este cultivo en nuestras Provincias de America , particularmente y -00