

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

Del Jueves 9 de Octubre de 1806.

*Observaciones sobre la economía rural de la Ciudad
de Xerez de los Caballeros en la Provincia de
Extremadura.*

(Por el Mariscal.) (1)

De la cría de caballos.

Luego que llega el mes de Marzo ó á mediados de él, el comun de criadores que tienen hechas sus quadrillas en la tierra acotada, sacan las yeguas dándole á cada quadrilla su sitio señalado, les echan los caballos padres y se mantienen con ellas todo el tiempo oportuno; reservando la dehesa acotada para que críe yerba y se emprobe bien, de modo que al regreso de las yeguas tengan en ellas el pasto suficiente. Otros criadores tienen mas proporcion porque disfrutan de dehesas propias ó arrendadas con cercas buenas, y aunque siguen el mismo tiempo y orden en quanto á la junta de los caballos padres con las yeguas, lo hacen con mas inteligencia, cuidado y direccion, para que las ye-

(1) Con este nombre han salido algunos de los muchos papeles que se han publicado en el Semanario comunicados por el autor de esta memoria, quien no ha permitido que pongamos su propio nombre á pesar de que sus teorías y conocimientos lo acreditan por uno de los mejores profesores de Veterinaria de Europa.

guas queden preñadas con mas seguridad, esten mejor mantenidas, y salgan potros en mas abundancia y mas sobresalientes que los de las yeguas del comun de criadores, porque estas carecen de la extension de tierra que tienen aquellas que se hallan con mas libertad: sin embargo todas crían muy buenos potros, pues aunque parezca á algunos inteligentes que los caballos xerezanos extremeños no tienen la excelente figura de los de Andalucía, se aventajan aquellos á estos en lo fuerte y vigorosos, por lo agrio y montuoso del terreno que tiene el término de la Ciudad de Xerez de los Caballeros.

Los potros se apartan de las yeguas sus madres antes de cumplir los dos años; el comun de los criadores los llevan á la cerca señalada para potros donde se mantienen hasta que cumplen quatro años: los criadores acomodados y que tienen mas proporciones los conducen á sus cercas donde se crían con mas cuidado, y mucho mejor por la extension que tienen estas cercas y por la mejoría de su yerbano.

Estos piariegos mas podientes recogen sus potros dos veces al año; una á principio de Julio, manteniéndolos en sus quadras hasta últimos de Septiembre que los vuelven á dicha cerca para que disfruten la otoñada, y los dexan allí hasta primeros de Diciembre que los sacan y recogen otra vez á las referidas quadras; libertándolos así de la intemperie del invierno que los aniquila y deteriora, y del fuerte calor del estío que los encalma, con lo que se crían mejores y mas lozanos que los del comun de los criadores que sufren todas estas calamidades.

Se observa que los mas de los criadores del ganado caballar, no tienen reparo en que las yeguas paridas trillen; unos lo hacen por pura necesidad, pues no tienen mas yeguas que las paridas, y otros aunque tienen muchas mas solo atienden á sacarles la utilidad de la trilla: de este exceso resulta que las rastras ó crias que andan con las yeguas que trillan se encalman con el sol del estío y con la leche caliente que maman de sus madres sofocadas con el

excesivo trabajo de la trilla, á las que les resultan tambien otros males que se indicarán mas adelante; por consiguiente no pueden estos potros salir tan buenos como los que crían las yeguas que no trillan. Esto se demuestra en que un particular criador de esta ciudad no permite que trillen sus yeguas ni paridas ni horras, de que tiene un gran número y de muy buena raza, y así saca potros de superior calidad á los de los demas criadores. Es cierto que dicho piariego disfruta de una dehesa grande de excelentes pastos y mejores aguas, con cercas para separar los potros y yeguas donde tienen toda la extension y libertad necesaria para su mejor crianza: despues beneficia los potros á los quatro años, y así los saca superiores á los del comun de piariegos. Sin embargo se observa que por poco que estos se esmeren, crían en general buenos potros, fuertes y vigorosos para la guerra y toda especie de trabajos; y lo mas particular es que se advierte que son mucho menos enfermizos que los andaluces: es cierto que todas estas apreciables circunstancias parece se deben mucho mas á lo templado del país, á la multitud de yerbas aromáticas que pastan, á las buenas aguas que beben y al saludable ayre que respiran, medios todos que contribuyen infinito á la perfeccion y conservacion de la economía animal.

Las yegnas de esta ciudad y sus valles son de muy buena calidad y corpulencia, los criadores contribuyen por su parte en proporcionarles buenos caballos padres, y contribuirían con quanto fuese capaz de perfeccionar la raza caballár, si les tributase esta con relacion á los gastos que exige; pero se quejan que al presente se crían pocos potros porque esta granjería carece de la libertad que ántes tenia.

Queda dicho que disfruta el ganado caballár de esta ciudad y su partido de salud muy especial: con efecto los potros *lechales* padecen la insolacion consiguiente á la leche que maman caliente de sus madres durante el tiempo de la trilla: estas por el excesivo trabajo que sufren en dicho tiempo, por el demasiado grano que comen tri-

llando y mal método en el agua que les dan, padecen torozones ó cólicos de indigestion y lobados malignos que las exponen al mayor peligro su vida, si no se socorren prontamente con ayudas, sangrias y baños generales: los caballos padecen las mismas enfermedades porque los pastos son muy nutritivos y substanciosos, y se remedian con igual método curativo. De algunas observaciones hechas entre el ganado caballar de Andalucía y el que se cria en esta ciudad, puede deducirse que este último padece mucho menos que el primero el muermo verdadero, enfermedad tan funesta.

NOTA DE LOS EDITORES.

De lo expuesto puede inferirse que la cria de caballos en la provincia de Extremadura no está exenta de los mismos perjuicios que padece en la Andalucía. A pesar de que en esta conoce todo criador quan dañoso es para la yegua que cria y para el hijo el que trille la primera todo el tiempo que dura la recoleccion de granos, ninguno ó casi ninguno procura evitar este trabajo al ganado yeguar. Es cierto que si se considera el mal estado de carnes que tienen las yeguas quando principian á trillar y el bueno que disfrutan quando concluyen por haber tenido la mesa siempre puesta, como dice el criador, se deducirá serles un trabajo muy ventajoso; pero si no se pierde de vista que en el invierno rara es la yegua andaluza que no se enflaquezca á punto de que para levantarse es necesario ayudarla, se inferirá que esta continuada y anual alternativa de engordar y enflaquecer ha de producir en las yeguas los mas grandes desórdenes en su salud, en sus producciones y en su mas ó menos dilatada existencia. Convenzámonos de buena fé que nuestro ganado yeguar, destinado á la cria del caballo, no se cuida como merece ni como es debido para que produzca, lo que se observa en otros reynos y aun en el de España quando se destina á la cria del ganado

mular. Parece que lo que dixo Plinio lo tienen muy presente los criadores del caballo español, y fué que la cria de este animal solo pueden sostenerla los grandes y pudientes Señores, porque exige muchos gastos y dispendios que jamas indemnizará su producto: no sucede esto con las yeguas destinadas á la cria mular, y he aquí la razon del porque será casi imposible se disminuya esta y se aumente la caballar, por mas privilegios que disfrute esta, y por mas trabas que se le impongan á aquella.

Cria del ganado vacuno.

Uno de los ramos mas crecidos que hay de la economia rural de esta ciudad es la cria de esta especie, pues ademas de los muchos granjeros principales y mas pudientes, que no son pocos, que tienen piaras grandes, no hay un labrador ni hortelano por infeliz que sea que no tenga sus vaquitas para reemplazar los bueyes que se le desgracian en la labor ó que venden por viejos. Esto es consiguiente á que nada les cuesta de manutencion ni guarderia tener vacas á los labradores y hortelanos, y aunque lo pagan doble satisfaciendo los daños que las vacas hacen en los sembrados, sin embargo las mantienen en esta completa libertad. Por lo mismo seria muy conducente se siguiese en esta Ciudad la laudable práctica que se observa en otros pueblos de esta provincia, que es la de tener vacadas de concejo con vaqueros que las guardasen, y evitar así hiciesen daños en las siembras: con semejante práctica sabria cada qual las reses vacunas que tenia, y podria verlas quando quisiera, lo que no sucede del otro modo, pues el dueño no puede verlas juntas ni sabe quantas tiene quando andan á monta por todo el termino como dicen los labradores piujareros. Los granjeros pudientes que tienen grandes vacadas, las colocan en dehesas propias ó arrendadas, y las mantienen con sus vaqueros: y no obstante este buen orden se les extravian muchas, pasándose

al inmediato reyno de Portugal, unas por voluntad y otras por fuerza, á lo que estan muy expuestas las vacas que andan á manta.

El método que tienen los granjeros principales y pudientes para criar y conservar esta especie de ganado es el siguiente: traen los toros padres ó de *simiente* siempre con las vacas, pero estas se quedan por lo regular preñadas en Mayo y Junio, de modo que principian á parir en Febrero viniente. En este tiempo preparan los vaqueros un sitio en la dehesa, el mas acomodado y alto con algun declive para poderlo asear con facilidad, y si puede ser lo cercan con matas ó piedras altas que sirvan de abrigo á las crías; llenan este sitio de estacas de vara y media de alto, cuyo número es relativo al de las vacas que parirán, para que en estas estacas se aten los terneros que nacen. Este sitio lo distinguen con el nombre de *regil*; y luego que está todo prevenido recogen en él los terneros que nacen, los atan cada uno á su estaca y allí acuden las madres dos veces al dia por bravas que sean, domesticándose mucho para dar de mamar al hijo, sin que le cueste al vaquero cuidado alguno su venida.

Los piujareros, labradores y hortelanos agregan sus vacas paridas á estos *regiles* ó *majadas* de pudientes con licencia de los dueños á conocimiento de los vaqueros, á quienes gratifican por su cuidado.

Es de notar que pudieran los vaqueros por sí ó por mandato de los amos hacer gran porcion de manteca de la leche sobrante de la que necesitan los terneros; pero es tan poca la curia de unos y otros que ni una onza se hace, pues la leche se da franca á todo el que la pide, y aun muchas familias se van á los *regiles* ó *majadas* á disfrutar de la leche, ya sea por gusto ó por medicina.

Luego que cumplen dos meses de estaca ó *atadura* los terneros, los señalan los vaqueros en las orejas con la señal que cada dueño acostumbra, los guian

con las madres que los defienden de todo insulto de lobos y demas animales; cumplido el año ó que llegan á ser anuejos los recogen y marcan, ó les pónen el yerro, que es su principal distintivo.

Comunmente se está en el concepto que las vacas no paren hasta que tienen quatro años; pero siendo los otoños y primaveras abundantes como algunas que se han experimentado, se ha observado adelantarse mucho, de modo que se han visto eralas ó vacas de dos años venir paridas, lo que no ha sucedido solo en una sino en muchas.

El ganado vacuno que se cria en esta Ciudad y su término, no es de tanta corpulencia ni de tantas libras como el de la ribera de Guadiana; pero para el trabajo y carretería es de mucho mas aguante y mas fuerte por estar criado en tierra mas áspera y montuosa, y ser los pastos de que se mantienen muy substanciosos y nutritivos; así se observa que en reses de igual volúmen dan mas libras al peso las de esta ciudad que las de la referida ribera: tambien los toros son bravísimos y feroces.

En el tiempo de la mayor lozania de las reses vacunas y por el estío suele acometerles la enfermedad llamada vulgarmente ranilla, que consiste en una replecion de sangre, la que se extravasa en los intestinos á punto de que se aboca al recto. Esta enfermedad abate y postra tanto á las reses, que aunque sea el toro mas bravo y feroz busca la gente para que le socorra con la mayor mansedumbre, y como si fuese capaz de racionalidad parece que agasaja ó corresponde al bien que se le hace. Se logra su curacion introduciéndole la mano por el ano, y extrayéndole la sangre extravasada que se encuentra en el recto: ademas de esto se le pondrán á la res enferma sobre el lomo y riñones unas mantas ó sábanas empapadas en agua fria. Tambien padece el ganado vacuno lobados y tumores carbuncales que se corrigen con dificultad; sin embargo se combaten con sajas y cauterios aplicados en la parte afecta. Otra enfer-

medad padece el ganado vacuno de esta ciudad que llaman los vaqueros *papo*, y parece ser enzootica á este término y causada por haber pocas aguas y cenagosas para que beban: consiste en una hinchazon edematosa en la garganta y cuello, que se corrige echandole sedales en el tumor con cintas ásperas para que expurgue el material contenido allí.

NOTA DE LOS EDITORES.

Es muy sensible lo que diariamente se experimenta en el género humano: si habita en un país feraz y abundante, las pocas necesidades que padece le hacen abandonar y olvidar todos los recursos de su industria, y he aquí en suma lo que sucede á los vecinos de Xerez de los Caballeros y demas pueblos de su término, sin que dexé de verificarse lo mismo en varias partes del reino tan fértiles como esta parte de la Extremadura. Lo contrario se advierte quando el hombre se establece en un país estéril, porque entónces se desarrollan y desenvuelven en él los mayores recursos de trabajo é industria, de modo que con ellos llena todas sus necesidades tanto indispensables como aquellas que son de mero lujo. Se tiene noticia que los vaqueros que dirigen los regiles en el referido Xerez, derraman diariamente grandes cantidades de leche de vacas, ó quando mas mantienen con ella algunos cerdos pequeños ó lechoncillos, sin hacer como expresa la relacion anterior ni una onza de manteca: visto este abandono si se refiere á los extranjeros ¿podrán creerlo respecto al empleo que hacen de la leche que sacan de sus pocas vacas? no por cierto. Seguramente es una pérdida la que hacen en esta Ciudad los propietarios y vaqueros; pero una pérdida que no es sensible para ellos, en el supuesto real y verdadero de que no conocen la necesidad del uso de la manteca, y por consiguiente pasan en su concepto bien sin disfrutar de esta substancia. Pierden varias reses, unas

porque se pasan voluntariamente á Portugal, y otras porque las pasan por fuerza; en vista de estas continuadas pérdidas, y las infinitas que resultan de la satisfaccion de daños que hacen las vacas á manta; porque no hacen una, dos ó mas vacadas concegibles? porque este proceder es nuevo y no lo hicieron nuestros abuelos: tal es el imperio de la preocupacion: de sostenerla se seguirán los mismos perjuicios que hasta aquí, y de variar semejante práctica, ademas de evitar dichos perjuicios, quizas resultaria el descubrir en estas vacas domésticas la vacuna original en que tanto se trabaja sin fruto alguno hasta el presente. Constando que esta Ciudad tiene un término inmenso, de modo que está repartido en quatro hojas, de las que una se siembra quedando las tres restantes para barbecho y pasto, seria sumamente conducente la formacion de vacadas concegibles, y destinarles á cada una la porcion de tierra que necesitasen para pastar y mantenerse bien: habiendo extension, como la hay, en el término nada seria mas fácil ni mas ventajoso, por lo mismo nunca dexaremos de indicar la formacion de vacadas á los vecinos que tienen la fortuna de habitar el pais mas fértil de la España, en la qual, segun el parecer de los pastores trashumantes, se ve vegetar la yerba.

Se continuará.

Concluye la Instruccion para que qualquier labrador pueda beneficiar el azúcar de uva.

OPERACION VIII. Refinacion.

«Sin embargo, si algun gran cosechero quisiese emprender la refinacion de este azúcar, sea por gusto, ó sea por especulacion, ha de buscar ante todas cosas una arcilla fina, que deshecha en agua no la comunique mal olor, ni contenga piedrecitas ó cuerpo alguno ex-

traño. Se humedece lo bastante para que se esponje, y se abran por todas partes los terrones; entónces se le añade poco á poco agua, y se bate quanto se pueda con una paletilla ó cucharón hasta que adquiera una consistencia como de natillas. Hecho esto se dispone la superficie del azúcar en las hormas de modo que no tenga hoyos ó desigualdades, y se llenan de esta especie de barro, pues para eso encargamos dexar dos ó tres dedos de vacío, cuidando de que toque bien por todos lados en el azúcar, ó no haya huecos en la masa. La arcilla va soltando muy lentamente su humedad; y esta, al atravesar por el azúcar, va lavando los granos de la poca melaza que los doraba, y disolviendo ó llevándose tambien una muy buena parte del mismo azúcar seco. Por lo tanto, á medida que se va lavando y blanqueando, se va igualmente disminuyendo, porque el azúcar se deshace, y se revuelve con la poca melaza que suelta. Una arroba de mascabado puede quedarse en doce libras, en nueve y aun ménos si se quiere llevar adelante la refinación; bien es verdad que dando punto á lo que se ha deshecho en el agua de la arcilla y melaza, se vuelve á conseguir en el mismo estado; pero esto es gasto inútil para el labrador, y repetición de operaciones, sin lograr por eso azúcar mas puro y perfecto que el primero, y si solamente mas blanco. La arcilla que se echa en las hormas, se va agrietando al paso que suelta su humedad; y para evitar esto se cuida de refrescarla de quando en quando con dos gotas de agua, que se incorporan con la tierra, frotando un poco esta con los dedos. Luego que la arcilla se ha secado y despegado por partes de las hormas, se bate otra fresca del mismo modo, se levanta aquella fácilmente, pues al secarse se encoje y se desprende del azúcar, y se repite dos ó tres veces la misma operación. Concluido esto se halla que el azúcar de arriba, que ha estado mas cerca del arcilla, está enteramente blanco, y que el de abaxo conserva todavia un poco de color. Se separan pues en dos clases; se dexan olear y secar á un

calor muy moderado, y quando se ha juntado una buena porcion del que todavia no está del todo blanco, se le da otro barro ó otros si el sugeto es delicado.

Modificaciones.

«Como no es posible que las uvas sean siempre de una misma calidad, aun en el mismo vidueño, pues la Jaen ó Aragon, por exemplo, sazona mas un año que otro, mas en una Provincia que en otra, y mas en un terruño que en otro; y como por otra parte no todos los labradores tendrán una misma proporcion, unas mismas facultades, y un mismo fin para emprender todas estas operaciones, será forzoso que cada uno modifique alguno de los pormenores de ellas segun la conveniencia, disposicion ó circunstancias en que se encuentre, y que no se atenga servilmente al modo y forma precisa de todas las cosas que en esta cartilla explicamos, aunque si al plan general de operaciones, al orden de ellas y substancia de cada una. Lo que importa es que todo labrador, que buenamente pueda, empiece á hacer azúcar mascabado para su consumo, y que lo haga por ahora con aquellos instrumentos, hornillas y vasijas que tenga mas á mano. La perfeccion de todo es obra del tiempo, y el buen éxito de los primeros ensayos asegurará los adelantamientos. Mientras tanto pondremos aquí para prueba de lo dicho una lista de algunas especies de uvas de las cercanias de Madrid que hemos examinado: son mas de ciento las variedades de vides ó uvas que se cultivan en España (4); y aunque habiéramos deseado analizarlas todas para poder anunciar á los labradores qual es la especie mejor, y animarles á propagarla, hasta el dia no ha podido verificarse; y así mientras que las Sociedades Patrióticas y amantes de la agricultura nos proporcionan este trabajo, solo presentamos las seis siguientes:

Albilla.

Cien partes ó cien libras de esta diéron

Escobajo... 3½	} 13 poco mas ó ménos.
Hollejo..... 9½	
Mosto.....	87
	<hr/>
	100

Al pesalícor, que luego dirémos lo que es, señalaba quince grados. Dió veinte y cinco de extracto de azúcar seco, lo que supone que daría de treinta y cinco á quarenta por ciento de azúcar mascabado.

Una tina de Alcovendar.

Escobajo... 2½	} 16
Hollejo..... 13½	
Mosto.....	84
	<hr/>
	100

Señalaba al pesalícor once grados.

Dió diez y ocho de extracto de azúcar seco, lo que supone de veinte y ocho á treinta y tres de mascabado.

Jasn.

Escobajo... 3½	} 12 poco mas ó ménos.
Hollejo..... 8½	
Mosto.....	88
	<hr/>
	100

Señalaba al pesalícor quince grados.

Dió veinte y cinco de extracto seco, lo que supone de treinta y cinco á quarenta de mascabado.

Una Aragon de Navalcarera.

Escobajo... 2½	} 14
Hollejo..... 11½	
Mosto.....	86
	<hr/>
	100

Señalaba al pesalícor quince grados.

Dió veinte y cinco de extracto de azúcar seco, lo que supone de treinta y cinco á quarenta de mascabado.

Una goral, se ignora de donde.

Escobajo.....	3½	} 11 poco mas ó ménos.
Hollejo.....	7½	
Mosto.....	89 á 90.	
	<hr/>	
	100	

Señalaba doce grados al pesalícor.

Dió veinte y quatro de extracto seco, lo que supone unos treinta y cinco de mascabado.

Moscatal de Aranjuez.

Escobajo.....	3	} 16
Hollejo.....	13	
Mosto.....	84	
	<hr/>	
	100	

Señalaba diez y seis grados al pesalícor.

Dió treinta de extracto de azúcar seco, lo que supone mas de quarenta de mascabado."

«El pesalícor es un instrumento de vidrio parecido á una botellita de cuello largo. Está hueco y perfectamente cerrado, y por lo mismo nada en el agua; pero para que se hunda en ella lo necesario tiene dentro un poco de peso. Se hacen de dos suertes: unos para probar si los aguardientes tienen mucha ó poca agua, y otros para probar si una agua ó un caldo qualquiera tiene mucha sal, mucho azúcar ó cosa semejante. Los que sirven para los aguardientes se hunden en el agua pura nada mas que un poco, y queda todo el cuello de la botellita fuera;

y quanto ménos agua tenga un aguardiente , tanto mas se hunde en él el cuello. Los que sirven para sales y azúcar se hunden por el contrario todo el cuello en el agua , y quanto mas sal ó ménos azúcar haya en ella , tanto ménos se hunde el cuello ; lo que se conoce y se expresa mediante unas líneas en que está dividido , y son los que llamamos grados. Estos últimos son los que usamos para los mostos , y los que necesitan los fabricantes en grande ó los curiosos que quieren observar y calcular por medio de ellos qué mosto les dará mas azúcar."

Conclusion.

«Recojamos pues este maná precioso que el cielo derrama á manos llenas sobre la España ; evitemos el escándalo de arrojar anualmente tanta riqueza ; cultivemos mas y mas nuestras viñas , que son las minas mas seguras de la Nación , y animémoslos mutuamente á introducir en el comercio un artículo tan importante , de que somos dueños exclusivos , para que florezca nuestra agricultura , que es la señal mas verdadera de la prosperidad de los pueblos."

No dexando nada que desear una *CARTILLA* en que con tanta sencillez y claridad se hallan explicadas todas las operaciones del beneficio del azúcar de uva , solo añadiremos una ú otra nota que á lo ménos pueden interesar la curiosidad , ya que no sean necesarias.

(1) *Acer saccharinum* Lin. Hay esta especie en el Real Jardin Botánico ; pero los árboles son todavía muy jóvenes para que pueda hacerse la tentativa de sacar una muestra del azúcar.

(2) La planta que despues de la vid y de la caña dulce da mas abundante azúcar es la palmera del coco , que provee de este género á la mayor parte de la India. Véase el *Seman. rom. XV* III. pág. 273. Es de creer que sea tan abundante el que se saca del maguey , (*Agave americana* Lax.) ; pero no se ha hecho algun ensayo para extraerlo. Siendo esta planta comun en Andalucía , y no exigiendo cultivo particular , sería de desear que algun curioso lo intentase. En general

puede sacarse azúcar de todo jugo dulce, ya provenga del fruto, ya de otra parte de qualquiera planta, y toda la dificultad consiste en hallar el medio mas seguro y económico de separar esta substancia de otras con que se halla combinada. No hay duda que siendo esta una operacion química, procederá á tientas el que la emprendiere sin instruccion en la ciencia; pero como ya son conocidos los métodos de extraer el azúcar de caña, de coco, de arce, remolachas y uva, se puede por imitacion hacer algun ensayo con otras plantas que deben contenerlo, y en que tal vez se hallará menos combinado. En América especialmente, en donde hay tanto fruto de dulce y abundante jugo, como el anaca ó pifa, algunas especies de *Faccinias* y de *amans*, diversas palmeras &c., seria de desear se hiciesen algunas tentativas, que á lo menos traerian la ventaja de que se fuesen conociendo muchas especies de azúcar. Por de contado seria muy interesante sacar el del *molle* (*Schinus molle* Lin.) de cuyo fruto hervido en agua se prepara una miel aromática y se saca un vino como el de Touni. Este árbol abundantísimo en una y otra India, fructifica bien en este Jardin Botánico, y puede propagarse en Andalucía.

(3) El carbonato calizo en el estrato terreo ó de creta se conoce en San Lúcar de Barrameda y en Xerez de la Frontera con los nombres de Albariza, tierra de azafes y tierra blanca, en Paxeate con el de Albero, en otras partes de España con el de Blanquizar ó tierra de Blanquizar. La albariza de Xerez y San Lúcar es bastante impura por lo general, pues solo tiene de carbonato un sesenta ó setenta por ciento; pero en algunos sitios de donde suelen tomarla para reducirla á cal viva por la combustion, apenas contiene mas que carbonato. El albero de Paxeate se aproxima mucho á este estado de pureza. En la Mancha debe encontrarse esta tierra con demasiada abundancia; pues la hemos pisado algunas veces viniendo de Manzanares á Madrid por el camino real.

La roca caliza ó piedra de cal tan comun en nuestra Peninsula, puede substituirse á la creta reducida á polvo: la hay muy desmenuzadas en varias partes, como en Puerto blanco, Cerro de Tribenquo, y otros muchos sitios de la faldá de Sierra Nevada, donde se está de continuo convirtiendo en tierra espontáneamente.

Es probable que en todas ó casi todas las provincias de la Peninsula se encuentre á poca diligencia el carbonato calizo terreo ó creta mas ó ménos pura.

(4) Entre los muchos servicios que puede hacer la Botánica á la Agricultura, es uno de los mas señalados la exácta determinacion de las variedades, que los laberadores suelen llamar castas, clases, géneros, especies, leyes y uertes. Tan manifiesta es su importancia que ellos mismos han reconocido la necesidad de distinguirlas, y en parte lo han conseguido á fuerza de atencion y cuidado; pero como se cifan á las mas notables, como suelen confundir muchas, y los nombres que les dan varian segun las provincias, y aun de un pueblo á otro es indispensable para los adelantamientos sólidos de la Agricultura determinarlas botánicamente, y hacer que su conocimiento se vaya vulgarizando.

rando. Es sin duda este el paso mas difícil; pero el mas necesario que tenemos que dar, no pudiendo prescindirse de nuestros campos las que rinden poco y mal fruto, y que solo se cultivan por costumbre: substituir otras mas útiles, ni determinar por experimentos comparativos la preferencia relativa ó absoluta que merezcan, mientras todas ellas no se hayan reconocido. Por mas que se haya hablado en favor del importante estudio de las variedades cultivadas, en ninguna parte se ha concebido la grande empresa de determinar todas las de un Reyno ni aun las de una Provincia. Nosotros la hemos creído muy propia de nuestro instituto, grata al Rey, útilísima al Estado, y digna del siglo y de la Europa, y vamos recogiendo de todas partes muestras y noticias para fixar el conocimiento y la synonymia de quantas variedades se cultivan en la península. Como esta no es obra de pocos dias, pensamos en publicando separadamente por via de ensayo las del trigo, del olivo, de la vid &c. para despues que las hayamos adquirido todas, y corregido muchos errores que son increíbles, reunir las en un cuerpo, que no solo sirva de base para toda empresa útil á la Agricultura y para los referencias que se intentaren, sino de monumento de la ilustracion del Ministerio que promueve estas ideas. No tardaremos en publicar un Ensayo de 110 variedades bien caracterizadas de la vid, que uso de nosotros (D. Simon de Roxas Clemente) describió en Andalucía, señalando la gravedad de muchas, para cuya observacion logró encontrar peralisco, de suerte que ya se puede calcular la cantidad de azúcar que deben producir.

Trata el autor de algunas otras que no tuvo proporcion de describir tan completamente: da de la mayor parte una exacta synonymia, y se extiende á no pocas observaciones útiles y curiosas. Este ensayo y el que publicó nuestro sabio compañero D. Ezequiel Boutelou en el tomo XVIII del Semanario facilitarian tanto la determinacion de las variedades de la vid, que sin embargo de calcularse sobre quinientas en España y de no hallarse descritas ni doscientas, queda poco que trabajar, habiendo otros hechos lo mas difícil, que es el descubrimiento de los caracteres diferenciales. Puede ser que dentro de un año lográmos determinar todas las variedades del trigo, de que ya tenemos unas treinta, y las del olivo que el mismo Boutelou se propone examinar en el viaje que de orden del Rey ha emprendido á Andalucía con la comision gloriosa de delinear y plantar el jardin de aclimaciones, que el Excelentísimo Señor Generalísimo Príncipe de la Paz ha proyectado y fomenta en S. Lucar de Barrameda: grande é importante establecimiento de que daremos noticia en otro número.