

SEMANARIO  
DE AGRICULTURA Y ARTES

*Del Jueves 8 de Enero de 1807.*

---

ENSAYO

SOBRE LAS VARIEDADES  
DE LA VID COMUN  
QUE VEGETAN EN ANDALUCÍA.

---

PARTE PRIMERA.

PRELIMINARES.

CAPÍTULO I.

*Terrenos de Andalucía en que se cultiva la vid comun.*

**M**ientras la historia natural de los vegetales no sea mas que una lista metódica de sus caracteres, acompañada tal vez de algunas citas que á nada suelen conducir, del nombre ó nombres que les dan algunos, y de una indicacion de los sitios en que se les ha visto y del tiempo en que florecen ó fructifican, nadie podrá vindicarla completamente de la futilidad, aridez y monotonia que re-

traen de su estudio á muchos buenos talentos, ó les obligan á mirarla con desden. Ya es tiempo de que aspirémos á engrandecerla y hacerla respetar extendiendo nuestras indagaciones á las latitudes, alturas, exposiciones, temperamentos, terreno y atmósfera en que vive cada planta, á su organizacion, propiedades y usos, y en suma á quantas relaciones pueda tener con los demas seres y fenómenos del universo. Entónces sí que nos conducirá la Botánica á grandes é importantes resultados, y deberá esperarse que llegue á ser muy pronto tan exácta como las Matemáticas, tan sublime y profunda como la Astronomía, tan útil como la Agricultura, y tan encantadora como la misma Naturaleza <sup>1</sup>.

Quando me empené en el estudio de las variedades

1 No trato de persuadir que quantos profesan la Botánica deben cultivarla con toda esta extension. Cada uno llegará hasta donde alcance, ó guste, ó le permitan sus deberes sociales. Importa ciertamente mucho que algunos se dediquen con especialidad al arte de describir y de clasificar hasta llevarlos al último grado de perfeccion. Enhorabuena que otros se ocupen exclusivamente en hacer descripciones, ciñéndose si les parece á una familia sola, mas que sea la de los líquenes mientras haya líquenes nuevos ó mal descritos. Pero es preciso convenir en que la Botánica descriptiva ni la sistemática no constituyen la hermosa ciencia de las plantas, aunque en ellas se cifre todo el saber de muchos y sean realmente el fundamento de la mas noble, de la mas sublime, de la que debe fixar la atencion de un talento superior, y es sin embargo la ménos apreciada.

¿ Por qué no há de hacerse en la Botánica lo que se ha hecho en la Mineralogía, desde que Werner se dedicó á ilustrarla? ¿ Por qué no hemos de tener Botánica fisiológica, química, mineralógica, geográfica, económica, médica, como tenemos Mineralogía orictognóstica, química, geognóstica &c. ? ¿ Y qué ventajas no resultarían ?

Linéó, sin embargo de que solia circunscribir demasiado la historia de los vegetales, no dexó por tocar ninguna de sus partes. Sus sucesores han gastado un lujo exorbitante en enriquecer y perfeccionar la que él sacó de la nada. ¿ Quanto mas glorioso sería crear las que todavía no han nacido, y quanto mas conforme al espíritu inmortal de aquél legislador que no las creó y organizó todas porque no bastó su vida para tanto ! ¿ Y quan ridículo sería excusarse de trabajar en ellas porque la descriptiva y la sistemática no han adquirido aun toda la perfeccion de que son susceptibles !

Los hombres de talento dirán tal vez que todas estas verdades son muy obvias ; lo son, y sin embargo no faltan Botánicos que las califican de heregías.

de la vid, estaba ya bien convencido de que convenia observarlas por todos sus aspectos. Pero la multitud de objetos á que era preciso atender, jamas me dexaba el tiempo necesario para concluir á mi satisfaccion el exámen de ninguno. Así es que al reunir despues mis apuntes relativos á los terrenos, he visto que no obstante su corto número era menester excluirlos á casi todos del cuerpo de la obra para formar un capítulo separado; porque casi todos recaen sobre la vid en general, ó sobre un gran número de variedades.

Como no tenia á mi disposicion reactivos con que analizar las tierras, y estaba por otra parte poco satisfecho de las indicaciones que encontraba sobre la naturaleza de cada una en sus caractéres exteriores, procuré que las explicaciones geognósticas supliesen en lo posible la falta de la analisis, y la insuficiencia de la oritognosia.

Si consigo que se vayan analizando todas las tierras de que hablo, y otras que suelen destinarse en Andalucía al cultivo de la vid, y yo no he visto, publicaré inmediatamente el resultado. Entretanto importa que nadie estime mi trabajo en mas de lo que vale. Las analisis que se han hecho en Madrid de la albariza de Sanlucar, y de las tierras de Granada, han rectificado tanto la opinion que habia formado de sus partes constitutivas por el simple exámen de los caractéres exteriores, que no dudo declararlos absolutamente insuficientes para la exácta determinacion de la mayor parte de las tierras en el estado actual de la oritognosia. Un poco de arcilla ó de magnesia transforma tal vez las calizas hasta el punto de hacer desaparecer casi todas las propiedades oritognósticas del carbonate de cal. Pero es de advertir que todavía no está averiguado si la diversidad oritognóstica de las tierras influye mas en sus calidades agronómicas, que no la diversa combinacion de sus principios. Por ahora solo puede asegurarse que para llegar á resolver este problema, y completar su historia, es indispensable conocer una y otra.

En Sanlucar y pueblos inmediatos dividen sus terre-

nos en quatro clases: 1.<sup>a</sup> *Albariza, tierra de anafes, tierra blanca ó tosca.* 2.<sup>a</sup> *Barros.* 3.<sup>a</sup> *Arenas.* 4.<sup>a</sup> *Bugeo ó tierra negra* <sup>1</sup>.

## ALBARIZA.

I. La albariza contiene desde sesenta á setenta por ciento de carbonato de cal, y al parecer bastante arcilla, un poco de sílice, y acaso algo de magnesia. Tal es la proporción que por lo general guarda el carbonato calizo en esta tierra, según el ensayo analítico que ha hecho de ella D. Luis Proust: pero en algunos parages es mayor todavía, y en otros apenas contiene el terreno mas que el carbonato casi puro; en cuyo caso ya no quieren los naturales darle el nombre de *tosca*.

DESCRIPCION: color blanco, mas ó ménos amarillento.

Es mate.

Textura *fino-terrea*, en algunos trechos algo *ocultopizarrosa*, mas manifiesta en los pedazos que han comenzado á desmoronarse por la acción atmosférica.

Fragmentos de esquinas indeterminadas, y filos obtusos.

Es muy blanda.

Opaca.

Destiñe mucho.

Salta con facilidad.

Algo suave al tacto.

Poco mas pesada que el agua.

Observacion 1.<sup>a</sup> Quando se la introduce en el agua despide muchas burbujas de ayre con algun ruido, hasta que se empapa y comienza á enturbiarla.

Observacion 2.<sup>a</sup> Es muy absorbente y esponjosa: esto hace que sea muy fresca, y que no se apelmace ni abra resquicios; calidades que le aseguran una superioridad de

1 Cada una de estas quatro tierras se subdivide en otras muchas, que se propone dar á conocer muy por menor el Señor Don Francisco Therañ en una obra que está trabajando sobre la vid y sus productos, citándose particularmente al reyno de Sevilla.

cida sobre qualquier otra tierra para plantíos de vides.

Forma bancos horizontales de grueso muy desigual, desde el de una vara y mas, hasta el de algunas líneas. Los mas delgados son por lo regular extraordinariamente blancos, de ménos gravedad específica que los otros, y mucho mas esponjosos: desmenuzándolos se reducen á partículas algo parecidas á las del amianto por su ligero lustre y flexibilidad, por su color, su poco peso, y por ocupar mucho mayor espacio que quando estaban unidas.

Hasta ahora no se ha encontrado en ella pedernal ni ninguna otra substancia del género silíceo.

Es pues la albariza una formacion secundaria, y una variedad muy impura de la creta. Es muy probable que descansa sobre los bancos de arenisca que despues se describirán.

La mayor parte del viñedo de Sanlucar, Xerez y Trebujena está plantado sobre colinas de albariza. Se la encuentra tambien constantemente á mayor ó menor profundidad en el famoso pago de Paxarete (donde la llaman albero) baxo de la tierra vegetal <sup>1</sup>.

Cada mil cepas <sup>2</sup> producen en el albariza de Sanlucar ochenta arrobas de mosto. En la de calidad superior, estando en su fuerza y bien cultivadas dan hasta ciento diez arrobas, y á veces mucho mas si se hallan sobre un ojo de

<sup>1</sup> En Sanlucar hacen de ella anafes ú hornillos muy apreciables por su poco peso, y por lo bien que resisten al fuego. Para este fin la sacan en pedazos de unas minas abiertas al intento, le dan la forma que quieren, cortándola como xabon con una navaja ordinaria, y la ponen á enxugar al sol. Apénas ha perdido el anafe la mucha humedad, y con ella el peso que sacó de la mina, puede ya usarse de él sin recelo.

Sirve tambien la albariza para limpiar todo utensilio de metal.

<sup>2</sup> En el término de Sanlucar se cuentan quatro mil aranzadas de viña. Cada aranzada comprende quatrocientos veinte y cinco estadales, ó seis mil y ochocientas varas quadradas. Las vides se plantan por lo comun á distancia de vara y media ó dos varas.

Los cálculos que contiene este capítulo del rendimiento de la vid en varios terrenos y distritos, no pueden ser exáctísimos; pero se aproximan mucho á la verdad, porque se han formado sobre los mejores datos que podian recogerse, sin despreciar ninguno, y sacando el término medio quando no estaban conformes los de una misma especie, como sucedia casi siempre.

tierra especial, y se labran con esmero particular.

En Sanlucar no se quema vino para hacer aguardiente, sino que se saca del orujo, el qual produce una trigesima parte de lo que dió en mosto, si es que se le ha guardado como conviene, apretándolo bien al tiempo de depositarlo, y manteniéndolo xugoso y cargado.

Alguna otra vez que se ha quemado el vino de Sanlucar ha dado una quinta parte de aguardiente.

Jamas queman los vinos que se debilitan, sino que procuran restablecerlos, ó los benefician para que se conviertan en buen vinagre.

## BARROS.

II. Así llaman á la arena quartzosa aglutinada por una poca cal mezclada comunmente con arcilla, y con el ocre de hierro que le da un color roxo ó amarillo.

Sus granos son pequeños y angulosos.

Forma bancos horizontales de mucha extension á lo largo de la costa, desde la embocadura del Guadalquivir hasta Conil. Estos bancos suelen estar cruzados en todos sentidos por hendeduras que actualmente se ven llenas de arena casi pura: su dureza varía mucho, aunque rara vez es tanta que no puedan desmenuzarse con los dedos: expuestos al ambiente se hacen mas deleznable, como se ve por el continuo desmoronamiento que sufren en los tajos inmediatos á la playa. El cultivo y las lluvias acaban de destruir su superficie, y quedan al fin los granos enteramente sueltos, y lavados del oxide, la cal y la arcilla.

En algunos parages contienen los barros de Sanlucar uno ú otro granito de hierro magnético.

Por la idea que acabo de dar de los barros como roca interesante á la Agricultura, puede ya sospecharse que es una variedad de la arenisca comun. En efecto, los barros solo son una parte muy pequeña de la inmensa formacion de arenisca caliza y de arcilla que he observado corriendo la playa desde Sanlucar hasta Gibraltar, y describiré en otra parte con la extension correspondiente á su importancia geognóstica.

Las viñas plantadas en los barros rinden casi la mitad ménos que las plantadas en la albariza.

### ARENAS.

III. Este nombre dan á los terrenos de arena quartzosa pura, blanca y voladera, que se hallan exclusivamente en la vecindad de la playa. Suele costar trabajo defenderlos de los vientos, que en algunos sitios, como en el coto de Oñana <sup>1</sup>, los hacen mudar de fisonomía todos los años. Estas arenas deben sin duda su origen á la descomposicion de la arenisca citada en el artículo anterior, y á las avenidas del rio.

Muchas viñas de Xerez y Sanlucar, y la mayor parte de las de Rota están plantadas sobre los barros y arenas.

En Tarifa tienen incultos bastantes barros y arenas que debieran poblar de vides, ya que su cosecha de vino no les alcanza para el consumo de la mitad del año. Tambien podrian plantarse de viñas las arenas del Acebuchal de Algeciras <sup>2</sup>.

En Sanlucar y Rota saben convertir las arenas en huertas feracísimas, que llaman *Nabazos*, por medio de un cultivo muy particular <sup>3</sup>.

La vid produce en las arenas tanta cantidad de mosto como en los barros; pero su calidad es á la del que producen los barros como la del de estos á la del que da la albariza. Así la carretada <sup>4</sup> de uvas de arenas se apreció en Sanlucar en el año de 1804 en quarenta ducados; la de barros en quarenta y dos, y la de albariza en quarenta y quatro.

### BUGEO.

IV. Esta tierra ocupa en Sanlucar y Xerez las cañadas y faldas de las colinas de Albariza.

<sup>1</sup> Vulgo de *Doña Ana*.

<sup>2</sup> Puede verse sobre el cultivo de esta Dehesa un Informe mio impreso en el tomo XIX de este Periódico.

<sup>3</sup> Véase el Discurso pronunciado en la Real Sociedad económica de Sanlucar por el Señor Don Francisco Amorós, impreso en Cádiz en el año de 1804.

<sup>4</sup> Cada carretada rinde treinta arrobas de mosto.

Se compone de arcilla mezclada con carbonato calizo, bastante tierra vegetal, y un poco de arena menuda y quartzosa.

Su color es pardo negruzco.

Las calores del verano producen en ella enormes hendeduras. En esta mala propiedad se funda particularmente la poca reputacion que tiene para la cria de vides.

Sin embargo de esto los de Xerez y Sanlucar han plantado algunas viñas en el bugeo.

El terreno de las viñas de Algeciras <sup>1</sup> es una capa delgada de bugeo en que escasea la tierra vegetal. Descansa esta capa sobre los bancos alternantes de arcilla y arenisca, que componen toda aquella parte de la costa, y aparecen verticales en muchos puntos de ella, formando por lo comun tajos ó cortados.

V. Las viñas de la ciudad de Granada están por la mayor parte sobre un terreno que solo difiere del de la Vega en que es algo mas ligero, es decir, en que contiene mas carbonato de cal, y ménos arcilla, y lleva mezclados algunos chinios mas, y algo mas de arena, y en que suele tener ménos *humus* ó despojo vegetal. Otras se hallan sobre un terreno igual al mejor de la Vega.

D. J. M. Ruiz lo divide en quatro clases, que segun las muestras colectadas por él mismo y analizadas por Don Gregorio Gonzalez Azaola, constan de los siguientes principios:

<sup>1</sup> Le llaman *Dehesa de la punta* porque estaba ántes destinada á la cria de ganados y se halla en la punta del carnero.

Hace unos quarenta años que se repartió entre los vecinos para plantarla de viñas; pero todavia no ocupa la vid mas que una décima parte de ella que, segun la expresion del pais, *contiene de novecientas á mil boces de podar*, y produce de veinte mil á veinte y dos mil arrobas de vino. Cada arroba de mosto cuesta al vifero de Algeciras unos quatro reales, y hecha vino le vale desde quince á veinte reales. Es difícil de concebir como un lucro tan considerable no ha determinado á aquellos naturales á convertir en pago de viña toda la parte inculca de la dehesa. La agricultura del campo de Gibraltar presenta monstruosidades increíbles sin embargo de que posee un San Pedro, un Bancos y otros agrónomos familiarizados con el cálculo y el arte de observar, á quienes ruego en nombre de la causa pública que vulgaricen por todos medios el resultado de su experiencia, y de sus preciosas meditaciones.



Partes.

<i>Terreno de primera clase.</i>	Carbonate de cal. . . . .	68.	} 100.
	Alumina ó Arcilla. . . . .	24.	
	Arena. . . . .	6.	
	Oxide de hierro. . . . .	2.	

La arena de este terreno se compone de fragmentos muy pequeños de cuarzo lacteo, y de roca cornea.

Es propio para el *Pedro Ximenez* (62.-ximenecia), y aun mejor para el *Montuo perruno* (56.-canina).

<i>Terreno de segunda clase.</i>	Carbonate de cal. . . . .	69.	} 100.
	Alumina. . . . .	22.	
	Arena. . . . .	6.	
	Oxide de hierro. . . . .	3.	

La arena de este terreno se compone en gran parte de fragmentos muy pequeños de roca cornea verdosa, y de cuarzo roxizo.

Es propio para el *Montuo perruno*, y no para el *Ximenez*.

<i>Terreno de tercera clase.</i>	Carbonate de cal. . . . .	66.	} 100.
	Alumina. . . . .	22.	
	Arena. . . . .	11.	
	Oxide de hierro. . . . .	1.	

La arena de este terreno contiene roca cornea verdosa, pizarra arcillosa gris, y bastante mica; todo en fragmentos muy pequeños.

Es propio para el *Pedro Ximenez*, y no para el *Montuo perruno*.

<i>Terreno de quarta clase.</i>	Carbonate de cal. . . . .	62.	} 100.
	Alumina. . . . .	27.	
	Arena. . . . .	7.	
	Oxide de hierro. . . . .	4.	

La arena de este terreno contiene cuarzo roxizo y

roca cornea vercosa en pequeños fragmentos.

Se plantan en él indistintamente el *Montuo perruno*, *Ximenez* y *Tinto* (40.-maculata); pero solo prueba bien este último.

Resulta de la analisis que todo el terreno de las viñas de Granada pertenece al CALIZO-ALUMINOSO-SILICEO en el sistema geonómico de Cadet Devaux <sup>1</sup>.

Cada mil cepas producen en Granada veinte y seis arrobas de mosto <sup>2</sup>, que da la quarta parte de su peso de aguardiente de unos diez y ocho grados.

VI. El suelo de la Hoya de Baza es un inmenso depó-

<sup>1</sup> Del qual dí un extracto en los Números 491, 492 y 493 de este Periódico.

<sup>2</sup> Se comprueba este dato por el siguiente Estado, para cuya inteligencia debe saberse que cada ocho marjales componen como una fanega de sembradura: que la vid se planta en Granada a la distancia de cinco pies, computándose en doscientas y cincuenta cepas las que corresponden á cada marjal, y que casi todas las viñas de esta ciudad están plantadas en una legua de extension desde los muros de ella hasta la sierra de Elvira, y en su término y los de Maracena, Albolote, Pulianas, Peligros, Pulianillas y Sim.

*Estado que presenta por un cálculo muy aproximativo el número de marjales de viña que se hallan actualmente plantados en el término de Granada, el qual comprende los lugares llamados de la Vega; y el producto en mosto de cada marjal en años abundantes, que podrán conceptuarse de cada tres uno. La cosecha del año bueno se estima igual á la de los dos años escasos.*

	Marjales plantados.	Arrobas de mosto que produce cada uno.
Viñas nuevas de extraordinaria feracidad.	700	de 26 á 36 @.
Viñas en terrenos pingües desde 12 hasta 24 años de edad. . . . .	1.200	de 18 á 26.
Id. entre los 12 y 30 años. . . . .	4.500	de 12 á 18.
Viñas de regular producir entre los 20 y 45 años. . . . .	12.000	de 8 á 12.
Id. pero en terrenos mas endebles. . . . .	12.000	de 7 á 9.
Viñas en estado de declinacion. Id. mal plantadas. Id. mal labradas. . . . .	6.000	de 4 á 7.

Estos cálculos son de D. J. M. Ruiz. Otros cosecheros de Granada aseguran que es mayor el rendimiento de aquellas viñas.

sito secundario calizo-aluminoso, mas ó ménos cargado de yeso, arenas y cascajo ó cantos sueltos. La parte de ella que han plantado de viña, es casi de la misma calidad que la ocupada por la Vega, fuera de algunos pedazos pedregosos que dificilmente llevarian otro fruto.

Solo Baza y Caniles cogen cada año setenta mil arrobas de vino, sin embargo de que cada mil cepas no producen mas de doce arrobas. ¡Que desperdicio de terreno tan lastimoso!

El terreno de las viñas de Guadix es casi igual al de las de Baza, excepto que contiene ordinariamente arena en lugar de yeso.

Cada mil cepas <sup>1</sup> producen en Guadix cincuenta y cinco arrobas de uva, y quarenta escasas de mosto estando en su vigor.

El vino de Guadix no da de aguardiente bueno mas que la sexta parte de su peso.

VII. Entre las cordilleras de Moclin y Sierra morena median siete leguas de una formacion calizo-aluminoso-silicea, cortada á lo largo por los rios Guadalimar y Guadalquivir. Estos y algunos barrancos escasos de agua hacen que su superficie no sea del todo llana. Se extiende esta formacion muchas leguas de E. á O., prolongándose por el último punto hasta unirse con los llanos del Reyno de Sevilla, y en ella se cifra la riqueza del Reyno de Jaen por su feracidad para granos y olivos. Grandes trechos de esta inmensa llanura que no se han consagrado á Ceres ni á Minerva están dedicados á Baco.

VIII. Las formaciones descritas hasta aquí, y en general las terreas, son las mas estériles y espantosas quando están muy cortadas ó destrozadas, especialmente si contienen mucha arena ó cantos rodados; porque el sol y el ayre oreándolas por todos lados les roban muy pronto la poca humedad que podian retener de las lluvias. Á las que observan en este ruinoso estado dan los andaluces y general-

<sup>1</sup> En Guadix se calculan mil y quinientas cepas por cada fanega de tierra. La fanega de tierra de Guadix es una superficie de ciento y cincuenta estadales quadrados. Cada estadal consta de once pies.

mente los españoles el nombre de *terreras*.<sup>1</sup> Tales son las que descansan sobre el pie de Sierra Nevada en los tristes alrededores de Guadix y junto á la ciudad de Granada, las de Uxixar y Cadiar, las inmediatas al rio Barbate, las que median entre este y la Sierra de Gor, las de Cuevas, Vera, Benamaurel y Cullar, y sobre todo las que se encuentran entre Gergal y Tabernas.

Las aguas dulces, particularmente las llovedizas, son las que han estropeado así estas formaciones, y continúan transformándolas del modo mas sensible. Mientras los fragmentos ó *terreras* que quedan de ellas tienen alguna extension, y no están demasiado cargadas de arena y cantos, todavía crian muy bien la vid, como se ve en los grandes viñedos de Cadiar y Uxixar, y en las pocas viñas que se han plantado sobre el rio de Aguas blancas y en algun otro sitio de las inmediaciones de Granada. Á las que yacen incultas en los alrededores de esta ciudad debiera trasladarse el cultivo de la vid que ocupa escandalosamente la llanura; pues los cantos en que abundan por lo ordinario, léjos de completar su esterilidad, modifican los efectos de la arcilla, que abunda comunmente en ellas demasiado, hasta un punto muy favorable á la vegetacion de la vid.

Al precipitarse por las *terreras* las aguas lluvias arrastran consigo el despojo vegetal que encuentran para depositarlo luego tranquilamente quando se reunen en las cañadas. Así es como puede haber algunos puntos susceptibles de un cultivo muy ventajoso en las de Vera y Cuevas, en aquellos laberintos pavorosos que forman las del rio Barbate y las de Guadix, las de Cullar y Benamaurel, y las de Tabernas y Gergal. Tambien suelen cultivarse algunas cañadas á que alcanza muy poco ó nada este abono, especialmente si del pie de las *terreras* inmediatas brota algun manantial con que regarlas. Algunos labradores de Cuevas han logrado propagar la vid sobre sus ardientes *terreras* hundiendo ó amugronando los

<sup>1</sup> Qualquier eminencia natural de *tierra*, ó que no es de peña viva, se llama en español *terrera*, no siendo muy considerable su extension.

sarmientos, que unidos por mucho tiempo á la cepa madre puesta en el terreno fresco de la cañada continúan alimentándose á sus expensas.

IX. Los malagueños tienen casi todas sus viñas en la Axarquía. Es esta un agregado de lomas y cerros chatos, que á veces solo se tocan por la base. Sus laderas tienen ordinariamente un declive rápido, y muy rara vez tajos mas ó ménos verticales. Su masa es la pizarra arcillosa cruzada por muchas vetas de cuarzo, que llaman *herriza* quando está muy unida, ó se distingue con dificultad su textura, y *lantejuela*, *pizarra* ó *laja abierta*, quando se parte fácilmente en hojas. <sup>1</sup> Esta division es muy esencial en el cultivo de las viñas de Málaga, porque las lluvias arrastran todos los años gran cantidad de la tierra que cubre la roca <sup>2</sup>; pérdida que solo puede resarcirse á expensas de la roca misma desmenuzándola con las herramientas. La laja abierta por razon de su textura se desmorona mucho espontáneamente, y se reduce con facilidad al estado terreo por medio de las labores. La herriza por ser mas compacta y dura tiene estas excelentes propiedades en un grado muy inferior: así las viñas que están sobre ella valen mucho ménos que las plantadas en la lantejuela. La capa de tierra que cubre á la pizarra tiene ordinariamente el grueso de pie y medio: en algunos sitios llega hasta el de seis: en otros es sumamente delgada: en muchos está la roca enteramente desnuda.

Si las viñas de Málaga no son las mas esquilmeñas de Andalucía, son sin duda las que dan los vinos mas preciosos de España. <sup>3</sup> En esta produccion la calidad está ordinariamente en razon inversa de la cantidad.

Cada mil cepas producen en la Axarquía quarenta

<sup>1</sup> Le dan el nombre de *arrayani* quando está atravesada por vetas de espato calizo: si estas son muchas y gruesas, la queman como piedra de cal.

<sup>2</sup> Parte de esta tierra va por el Guadalmina á parar al mar: otra parte se queda en el mismo rio. Así despues de haber contribuido á la produccion de la uva que forma la riqueza principal de los malagueños, les causa el doble daño de obstruirles el puerto, y elevar el cauce del rio que amenaza inundar algun dia la ciudad.

<sup>3</sup> Las frutas del Axarquía son tambien exquisitas.

arrobos de vino. <sup>1</sup> Este da una sexta parte de aguardiente de veinte y cinco grados, y si es de Jaen una quinta de veinte y tres grados.

En Málaga se cogen anualmente mas de novecientas mil arrobos de vino.

Las viñas de Marbella estan sobre los humildes cerros de herriza y pizarra que median entre el pueblo y sus altas sierras calizas formando la base de estas.

El Magalete, antiguo y célebre partido de las viñas de Motril, es otro grupo de lomas y cerros muy semejante á la Axarquía, no solo por la naturaleza de su roca, su estructura y forma, sino tambien por la bondad de su esquilmo; pues los vinos que produce, á pesar de hacerse con poco aseo é inteligencia, compiten en bondad con los malagueños. No son sus lomas y cerros tan altos ni tan pendientes como los de la Axarquía, ni la capa de tierra que los cubre es tan delgada <sup>2</sup>, ni se halla tan expuesta á ser arrastrada por las lluvias; ántes bien la circunstancia de dominar en esta ordinariamente la cal, y algunas observaciones geognósticas, manifiestan claramente que léjos de deber su existencia al deshecho de la pizarra, fué depositada sobre ella por las aguas, probablemente quando se formaba la roca caliza de las montañas inmediatas.

El Magalete se extiende media legua de N. á S., y cerca de una de E. á O. Confina por este punto con el rio Guadalfeo; por el E. con el camino de Granada; por el N. con la rambía de Escalate; por el S. con la vega de Motril, avanzándose una punta suya hasta distar del mar ménos de media legua.

En los cerros que están al levante de Motril se va extendiendo mucho el cultivo de la vid sobre una roca

<sup>1</sup> Se plantan las vides á distancia de nueve pies por lo ménos. Mil cepas componen una obrada, y ocupan fanega y media de tierra. Obrada llaman en el Reyno de Granada á la extension que ara en un dia una yunta de malos.

<sup>2</sup> Su grueso medio es de tres pies: en los sitios mas hondos llega al de seis pies: en los mas altos suele faltar enteramente, y se hace preciso reponerla desmenuzando la pizarra.

igual en todo á la del Magalete, excepto que es mas húmeda. Resulta de esta diferencia que las viñas criadas en ella dan mas esquilmo, pero ménos espirituoso y delicado que las del Magalete.

De pizarra arcillosa son tambien las alturas en que tienen sus viñas Xolucar, Gualchos y Luxar. Á la extension que han dado al cultivo de la vid deben estos pueblos el rápido aumento de poblacion que se observa en ellos de algunos años á esta parte; aumento que deberá llegar á un punto mucho mas alto si continúan plantando vides en el terreno pizarroso que les queda inculto, y se aplican á dar á sus vinos el valor que deben tener.

De la misma pizarra comun es casi todo el terreno que destinan á la vid en el Alpujarra, inútil generalmente para qualquier otro fruto, como los demas que he descrito y describiré de su especie, por lo descarnado y pendiente, y por no tener riego. Los pedazos de esta roca que han plantado de vides los Alpujarreños son muy cortos respecto de los que se ven aun incultos, y pudieran llevarlas no ménos frondosas. *Se continuará.*

*Carta dirigida á los Editores del Semanario de Agricultura sobre el modo de destruir los ratones campesinos por D. Mariano Lafuente y Poyanos, Alcalde mayor de Yepes.*

**M**uy Señores míos: Las continuas comisiones en que me tiene ocupado el Consejo han sido causa de no haber continuado mis observaciones sobre la elaboracion del azúcar y estado de los ingenios de la costa de Granada, segun ofrecí en carta de dos de Julio de mil ochocientos cinco, inserta con un elogio que no merezco en los Semanarios de 31 de Octubre y 7 de Noviembre del mismo año; pero tengo este trabajo entre manos, y lo remitiré á Vms. apenas me sea posible. Entre tanto no puedo ménos de participarles, por lo que pueda aprovechar, un medio de exterminar los ratones campesinos mas sencillo y no mé-

nos seguro en mi concepto que el de Lecourt, de que se habló en el número 514 de este Periódico, y es el siguiente. Se agujera por su asiento un puchero ú olla, se echa dentro de él un poco de paja recia, unos polvos de pimienta picante y una pajueta encendida. Se aplica la boca del puchero á la entrada de la ratonera, y por el agujero del asiento se sopla con unos fuelles de modo que se introduzca el humo en la ratonera. Si esta tiene otra boca que dé salida al humo se acudirá á tajarla. Concluida la operacion se cierra tambien y se apisona la entrada principal. Por este medio se asegura la sofocacion y muerte de quantos ratones hay en aquella ratonera, y no es de extrañar segun lo pestilente y fuerte del humo de los combustibles.

Yo aprovecho hasta los momentos de las comisiones, no solo para observar el estado de la Agricultura en los pueblos de esta Mancha, sino tambien para difundir y recomendar á los labradores las luces y auxilios que esparce el digno Periódico de Vms. Hallábame cabalmente quando se publicó el citado número en las Villas del Romeral y Villacañas donde habia observado algunos vestigios de ratoneras en los campos de azafran, de cuya cebolla parece gustan mucho estos animales destructores, y recomendándoles el método de Lecourt me informáron usaban del que queda referido, contestando en el feliz éxito y seguro exterminio los hombres mas prácticos y racionales de aquellos pueblos.

La firme persuasion en que estoy de los incalculables perjuicios que causa el raton, y la simplicidad y poco coste de este método me hicieron pensar en comunicarlo á Vms. por si lo consideraban digno de insertarlo en su Periódico, sin que por esto sea mi ánimo desacreditar el de aquel respetable autor, á quien venero como á uno de los mejores Naturalistas.

Dios guarde á Vms. muchos años. Yepes 26 de Diciembre de 1806.