

# SEMANARIO

## DE AGRICULTURA Y ARTES

*Del Jueves 21 de Mayo de 1807.*

---

*Continuacion de la Carta segunda sobre la digestion.*

*De la digestion estomacal.*

Conforme van entrando los alimentos en el estómago, van separando las paredes de esta viscera, siempre contiguas quando está vacía, quanto se necesita para introducirse y ser contenidos en ella; de suerte que nunca hay en el estómago hueco alguno, pues quando parece que lo hay está ocupado, ya por el ayre atmosférico, ó ya por el que se desprende de los mismos alimentos.

El estómago recibe ademas cierta cantidad de agua que es absolutamente necesaria, segun las apariencias, para que se verifique la digestion, á cuya necesidad ocurre el animal estimulado por la sed, del mismo modo que ocurre á la de alimentarse, estimulado de la hambre.

Pasemos pues ahora á observar las alteraciones que padecen los alimentos en el estómago; y para que podamos hacerlo mejor y con mas facilidad, supongámoslo semejante á una vasija qualquiera puesta á nuestra vista, y examinémos lo que sucederia en ella para compararlo despues con lo que sabemos que sucede en el estómago del caballo.

Puesta una cierta cantidad de substancias fermentables, trituradas y reducidas á una verdadera pasta por la saliva y el agua en una vasija rodeada por el ayre at-

mosférico, y por un grado de calor igual, sobre pocas ó ménos, al 33 del termómetro de Reaumur, deberá verificarse en aquella una verdadera fermentacion, fenómeno de que supongo á Vmd. bien instruido por haberse explicado ya en el Semanario con tanta puntualidad, como en los escritos del mismo Lavoisier. En efecto, en nuestra vasija se principia al cabo de cierto tiempo á observar el movimiento intestino, la descomposicion, y las varias formaciones de gases, y demas circunstancias que acompañan á todas las sustancias quando fermentan, de lo que resulta que los alimentos mudan de naturaleza, mas no adquieren la del quilo, ni por supuesto aquella fluidez que es indispensable para que lleguen á nutrir. Se infiere de este experimento que para que se celebre la digestion se requieren otros medios que no hay en la supuesta vasija, pues aunque diésemos á esta la figura y la textura membranosa del estómago, jamas podríamos obtener en ella el fluido emulsivo y azucarado que se engendra en el estómago, no pudiendo provenir de las percusiones y movimientos de este sobre los alimentos, porque ni la trituracion, ni la locion, ni la tamizacion, ni ninguno de los medios de que se vale la mecánica para reducir una masa sólida á otras mas pequeñas, llegarán jamas á formar un líquido.

Puesto que el quilo no puede dimanar ni de la fermentacion, ni de ninguna especie de trituracion, vamos á inquirir lo que sucede en el estómago, y así hallaremos las diferencias que hay de él á una vasija, y en ellas la razon de la formacion del quilo.

En el estómago recién ocupado por los alimentos se observa lo que en la vasija que he imaginado, pues los mismos materiales y las mismas condiciones que se encuentran en esta, se encuentran en aquel, por lo que parece á primera vista que los alimentos deben fermentar; y en efecto se cree así, á pesar de las objeciones que ponen muchos. ¿Pero qué viene á ser la fermentacion? Nada mas que un movimiento que se suscita en las moléculas de ciertos cuerpos para descombinarse y vol-

verse á combinar de otro modo; y así no porque no resulte de este movimiento intestino un alkool, un ácido ó un álcali, hemos de negar que se verifique. La fermentacion es capaz de suministrar mas productos que los que conocemos, y limitarla á estos, y juzgar de su existencia por ellos seria lo propio que sino conociendo mas que la fermentacion espirituosa, juzgásemos que las sustancias no fermentan quando se pudren. Y esto es tan cierto, como lo es, el que los Químicos se han visto precisados á admitir otras diversas especies de fermentacion, como son la muriática ó salina, la sacarina, la panaria y la colorante, y podrá suceder que con el tiempo se vean precisados á admitir otras mas; pero en resolucion, qualquiera que sea la clase de fermentacion que se efectúa en el estómago, no se la debe considerar mas que como un medio que contribuye á la digestion. Varias veces no obstante se acedan y se pudren las materias alimenticias en el estómago, como verá Vmd. quando trate de algunas enfermedades, pues con este fin hablo aquí de la fermentacion.

Ya principiámos pues á observar alguna diferencia entre lo que hemos notado en la vasija y en el estómago, puesto que en este no fermentan los alimentos tanto como en aquella. Ahora nos falta averiguar la causa de que se interrumpa la fermentacion en el estómago, y de que se digieran en él los alimentos.

Las paredes internas de esta víscera están continuamente rezumando ó deponiendo en lo interior de la cavidad que forman, entre otros, un líquido muy importante llamado *xugo gástrico*, el qual así que llegan los alimentos al estómago, se dirige á ellos, se adhiere á sus superficies, las corroe; y en una palabra, las disuelve, bien así como un ácido concentrado disuelve á un metal quando lo toca, cuyo hecho es en un todo semejante al precedente; pues en uno y en otro se observan los mismos fenómenos, por lo que creo que ambos dependen de una misma causa, quiero decir, que la que produce la disolucion de los alimentos, es análoga á la que pro-

duce la de los metales , á la qual , como Vmd. sabe , se ha dado el nombre de atraccion ó afinidad. Esta atraccion ó esta afinidad quizá estará subordinada en el reyno animal y vegetal á otras leyes muy diversas de las que sigue en el mineral ; lo qual sin embargo nada obsta para que dicha atraccion produzca la disolucion de los alimentos , de lo que me parece que no se puede dudar.

El xugo gástrico , así como qualquier otro disolvente , no obra nunca mas que en las superficies , y en esto está la importancia de la masticacion ; pues por ella llegan los comestibles muy divididos , y por consiguiente presentando mayor número de superficies á la accion de dicho xugo , quien en virtud de la afinidad que tiene con ellos , se combina con muchas de sus moléculas , de lo que resulta el líquido blanco , emulsivo y azucarado , reconocido con el nombre de quilo , cuyas qualidades son diferentes de las del xugo gástrico y demas líquidos animales ; pues no ignora Vmd. que en toda combinacion las qualidades del compuesto , difieren siempre de las del componentes. Es de presumir que tambien entre en la composicion del quilo alguna parte de la saliva y de los humores que se segregan en el estómago ; mas esto ya no contribuye á la digestion , sino á las diversas modificaciones y recomposiciones que debe experimentar el quilo , hasta que llegue á quedar apto para servir á la nutricion.

Ya concebirá Vmd. que entre la variedad de partes de que constan los comestibles , hay algunas que por no tener afinidad con el xugo gástrico no son disueltas , y se quedan reducidas á la especie de argamasa , que despues se nos presenta en los excrementos.

Tambien concebirá Vmd. ahora el por qué en el estómago del caballo se digiere la paja y no la carne , que tan facilmente se digiere en el del perro , en donde no se puede digerir la paja. Pues la razon de esto , y la de que cada especie de animales se sustente por lo regular de diversas sustaucias , se halla en la diversidad de la afi-

idad de sus xugos gástricos, la que es diferente de unos animales á otros, sin que dexa de serlo aun entre los que se pueden mantener con un mismo alimento, como el caballo y la cabra, pues así lo comprueba la diferencia que se observa en sus excrementos.

De lo dicho se deduce que pudiera tambien efectuarse la digestion en la vasija que hemos imaginado si en ella pusieramos un disolvente adecuado, mas es difícil encontrarlo <sup>1</sup>. Sabemos que se efectúa mediante el mismo xugo gástrico por las digestiones artificiales executadas por Spallanzani, fisico italiano, el qual há hecho tantos y tales experimentos con dicho xugo, que si yo tratase ahora de referirlos acaso le costaria á Vmd. trabajo el creerlos. Mas no se piense por esto que rehusa reducir el mecanismo de la digestion á las simples leyes que rigen los fenómenos de la química. Las propias de la vida que nos parecen mas complicadas, tal vez porque las conocemos ménos, dirigen la aplicacion de las tunicas del estómago sobre los comestibles, mantienen cerradas todo el tiempo que se requiere las dos aberturas de esta viscera, presiden á la formacion y secrecion del xugo gástrico, y finalmente concurren á la perfecta composicion del quilo, la que quizá no se obtendrá jamas por ninguno de los recursos que pueden suministrarnos la fisica y la química; pero sin embargo es preciso convenir en que el acto de encaminarse el xugo gástrico á las moléculas alimenticias y el de disolverlas, no es mas que un efecto de la atraccion de esta fuerza que tanto imperio tiene en todas las obras del universo. Debe Vmd. tener entendido que desde ahora me serviré de la voz *digestion*, nada mas que para designar el acto puramente químico, que se celebra en el estómago de todos los animales, porque me pare-

<sup>1</sup> Es ciertamente muy difícil, mas no parece imposible. Leigh publicó en las *Trasacciones filosóficas* la composicion de un disolvente, con el que logró disolver los alimentos perfectamente, segun él dice. Clopton Havers refiere que pudo reducir las substancias alimenticias á una especie de quilo, poniéndolas en aceyte de trementina y ácido sulfúrico.

ce que conviene así para exponer con alguna exactitud las ideas que podemos adquirir en el día sobre las enfermedades que tienen su asiento en el estómago.

*Se continuará.*

*Continuacion del Ensayo sobre las variedades de la vid comun.*

25. - DE LALEÑA. *LALENNÆ* (1).

Pezon tierno: UVAS poco apiñadas verdes.

Pedunculo *tenero*: *ACINIS subconfertis viridibus.*

Difiere además del Albillo castellano por sus UVAS mas chicas, menos prolongadas, no tan blandas, de *hollejo* mas grueso, algo ásperas y menos empalagosas.

La he observado en las Cuevas, pago de Sanlucar.

26. - DE BEGUILLET. *BEGUILLETI* (2).

RACIMOS pequeños: UVAS muy apiñadas trasovadas verdes jugosas.

*RACEMIS parvis*: *ACINIS confertissimis obovatis viridibus succosis.*

Difiere además del Albillo castellano por su CEPA y SARMIENTOS mas gruesos: HOJAS con los *senos* mas ensanchados y los *dientes* medianos: RACIMOS con el PEZON mas corto: UVAS mas chicas, algo mas prolongadas, menos blandas, de *hollejo* mas grueso y de un dulce áspero mas grato al paladar.

Se cultiva en el mismo pago que la anterior.

(1) En la pág. 131 puede verse el artículo de GARCIA DE LA LEÑA, á quien dedico esta variedad.

(2) Variedad dedicada al Agrónomo BEGUILLET, de quien hablé en la pag. 127.

27. - ALBILLO PARDO. *HEPPE* (1).

ALBILLO PARDO en Sanlúcar, Xerez Trebugena, Arcos, Paxarete y Espera.

HOJAS muy borrosas: RACIMOS medianos aovado-cilíndricos: UVAS muy apiñadas casi redondas de un verde-amarillento claro, con las venas manifiestas.

FOLIIS valde tomentosis: RACEMIS mediocribus ovato-cylindricis: ACINIS confertissimis subrotundis dilute viridi-luteis, venis conspicuis.

Difiere además de la anterior por sus HOJAS con los dientes chicos: RACIMOS mas apretados: UVAS menos blandas, menos jugosas, de hollejo menos grueso, menos sabrosas y algo tardías.

Observacion. Es sumamente afine á esta variedad la UVA PARDILLA de Boutelou (pág. 329).

Se cultiva en los pueblos arriba citados.

28. - ALBILLO DE HUELBA. *HERRERÆ* (2).

ALBILLO DE HUELBA en Trebugena, Puerto de Santa María, y en Las cabezas de S. Juan.

RACIMOS grandes aovado-cilíndricos: UVAS muy apiñadas algo redondas y de un verde-amarillento claro.

RACEMIS magnis ovato-cylindricis: ACINIS confertissimis subrotundis dilute viridi-luteis.

Difiere además del Albillo castellano por sus SARMIENTOS mas largos y mas rojizos: HOJAS con los senos mas constantemente profundos y mas ensanchados, con los dientes medianos: RACIMOS muchos, mas apretados, sin agracejo, con el PEZON mas corto: UVAS menos blandas, bastante menos jugosas, de hollejo mas grueso.

(1) Llamo así á esta variedad en obsequio del nombre de Jorge *HEPPE*, Autor del *Ars propagandi vites apud Francos usitata* (Witbergae. 1697. 4.), cuyo tratado contiene la descripción de algunas, segun el testimonio de Haller.

(2) Variedad dedicada al insigne Agrónomo ALONSO DE HERRERA, padre de la Ampelografía española.

Se aprecia mucho su mosto, que pesó 13 grados en 28 de Septiembre.

Hay grandes manchas de este vidueño en casi todas las viñas de Trebugena, y se extiende su cultivo en las del Puerto de Santa María, y Las cabezas.

## VARIEDADES AISLADAS.

### 29. - ALBILLO LOCO. *VALIDA*.

ALBILLO LOCO en Arcos, Espera y Paxarete.

SARMIENTOS tendidos largos duros: HOJAS grandes borrosas, con la borra muy adherente: RACIMOS aovado-cilíndricos: UVAS muy apiñadas redondas verdes blandas.

*RAMIS prostratis longis duris: FOLIIS magnis tomentosis, tomento arcuè adherenti: RACEMIS ovato-cylindricis: ACINIS confertissimis rotundis viridibus mollibus.*

CEPA muy gruesa, brota en el tiempo ordinario.

SARMIENTOS muchísimos, delgados, nada ondeados, rollizos, de color pardo-rojizo claro: cañutos largos. YEMAS chicas, muy agudas.

HOJAS medianas, las inferiores grandes, algo irregulares, lobadas por lo comun, á veces palmeadas; con los senos ensanchados ó acorazonados, algo rugosas, de color verde obscuro que en las inferiores pasa á un amarillo sucio ántes que el fruto madure y se cambia finalmente en parduzco: gajos cinco casi enteros, algo puntiagudos: dientes algo largos: borra blanca: nervios medianos. CABILLO mediano, rojo ó alménos rojizo.

RACIMOS bastantes, sin agracejo. PEZON sumamente corto.

UVAS medianas, iguales, obtusas, con la superficie igual, poco carnosas, dulces con un poquito de agrio, tempranas: hollejo grueso. ANILLO estrecho, simple, de cinco lados, rojo-parduzco.

Pesó su mosto en Paxarete en 30 de Septiembre 12 grados.

Se encuentran muchas manchas de este vidueño en las viñas de Arcos y Espera, y algunas en las de Paxarete.

30. - ALBILLO DE GRANADA. *LEINWEBERI* (1).

Estampa VII.

ALBILLO en Granada, Motril y la Alpujarra.

SARMIENTOS BRANCOS: HOJAS medianas verdes borrosas: UVAS muy apiñadas medianas algo oblongas blancas blandas.

RAMIS *fragilibus*: FOLIS *mediocribus viridibus tomentosis*: ACINIS *confertissimis mediocribus oblongiusculis albis mollibus*.

CEPA mediana: corteza muy adherente, poco agrietada, con las grietas estrechas: brota en el tiempo ordinario.

SARMIENTOS tendidos, largos, algo gruesos, nada ondeados, rollizos, enteramente lampiños, pardo-rojizos: cañutos medianos: nudos medianos: rebuscos pocos. NIETOS bastantes, cortos.

HOJAS desiguales, algo irregulares, lobadas ó casi enteras, algo rugosas y lampiñas en su parte superior, siempre planas: gajos cinco, algo puntiagudos: dientes medianos: borra muy adherente, blanca. CABILLO bastante rojizo.

RACIMOS muchísimos, medianos, casi cilindricos: gajos muy cortos: agracejo ninguno: uva menuda ninguna. PEZON muy corto, medianamente grueso, duro.

UVAS del largo de seis líneas con cinco y media de grueso, casi iguales, muy obtusas, con la superficie igual, traslucientes, se desprenden del pezoncito con bastante dificultad, bastante carnosas, de un sabor dulce mezclado con un poco de agrio y áspero bastante agradable, ma-

(1) Dedico esta variedad á J. A. LEINWEBER, porque describió algunas en su tratado de *vino Wertheimensi* (Altdorf. 1714. 4), según asegura Haller.

duran algo tarde: *pincel* ninguno ó muy pequeño: *hollejo* algo grueso. ANILLO muy marcado, circular.

*Observacion.* Las hojas de esta variedad tienen comunmente junto á los nervios, y á veces en otros puntos de su envés muchos pelos sueltos y derechos; siendo en realidad borrosas y pelosas á un mismo tiempo.

Es rara en los lugares citados, y solo la plantan para comer en las viñas y alguna vez en los emparrados.

### 31. - VERDAGÜILLA. ACERBA.

VERDAGÜILLA en Sanlucar y Xerez.

ALBILLO PECO en Trebugena.

SARMIENTOS duros: HOJAS grandes borrosas, con la borra muy poco adherente: RACIMOS ovoides-cilíndricos: UVAS muy apiñadas casi redondas verdes agrias.

*RAMIS duris: FOLIIS magnis tomentosis, tomento vix adherenti: RACIMIS ovato-cylindricis: ACINIS confertissimis subrotundis viridibus acidis.*

CEPA mediana, brota en el tiempo ordinario.

SARMIENTOS muchos, algo delgados, nada ondeados, rollizos, de color pardo-rojizo claro: *cañutos* medianos.

HOJAS como las del Albillo loco, excepto que las inferiores suelen ser casi enteras mientras las superiores están cortadas hasta la mitad de su disco, y que su borra se desprende con el mas ligero frotamiento y aun con solo el roce de las vecinas, viéndose por esta causa lagunas desnudas en casi todas ellas muchos dias ántes de la vendimia.

RACIMOS muchos, sin *agracejo*. PEZON sumamente corto.

UVAS medianas, muy obtusas, con la superficie igual, de color verde claro, blandas, de sabor agrio desagradable, algo menos tempranas que las del Albillo loco. ANILLO muy poco marcado, blanco.

Es rara en Sanlucar y Xerez, y se encuentra *salteada* en casi todas las viñas de Trebugena.

32. - VERDAL. *MILLERI* (1).

VERDAL en Granada.

VERDEHOJA en Granada.

SANTA PAULA en Zujar.

SARMIENTOS duros: HOJAS de un verde subido: RACIMOS rales: UVAS oblongas verdes blandas asperas.

*RAMIS duris: FOLIIS intensè viridibus: ACINIS raris oblongis viridibus mollibus austeris.*

CEPA brota tarde.

SARMIENTOS nada ondeados, rollizos, de color pardo-rojizo: cañutos largos: rebuscos muy pocos. NIETOS muy pocos.

HOJAS algo grandes, casi enteras, algo rugosas, bastante borrosas; con la borra adherente y blanca: dientes cortos. CABILLO de color rojo bastante subido.

RACIMOS bastantes, sumamente grandes, sin agracejo. PEZON duro.

UVAS muy grandes (del largo de once líneas con nueve de grueso), casi iguales, algo trasovadas, muy obtusas, con la superficie igual, muy traslucientes, bastante jugosas, tardías: hollejo grueso. ANILLO poco marcado.

*Observacion 1ª.* Se ha pesado racimo de esta variedad que tenía media arroba: es lástima que sea tan despreciable por sus demas qualidades y especialmente por su sabor.

*Observacion 2ª.* Sus uvas se pudren mas que las de ningun otro vidueño si estando ya maduras sobrevienen lluvias.

Se cultiva en los parrales de Granada para venderla en el mercado.

(1) Dedico esta variedad á Ph. MILLER, porque describió hasta treinta y tres en su célebre Diccionario de los Jardines. Véase su artículo en la pag. 127.

33.- ABEJERA. *IMPATIENS*.

ABEJERA en Sanlúcar, Xerez, Trebugena y Espera.

SARMIENTOS algo erguidos tiernos; *niétos* muchos: HOJAS grandes verdes: UVAS muy apiñadas trasovadas verdes muy jugosas, con las venas manifiestas.

*RAMIS suberectis teneris; nepotibus multis: FOLIIS magnis viridibus: ACINIS confertissimis obovatis viridibus valde succosis, venis conspicuis.*

CEPA gruesa, brota en el tiempo ordinario.

SARMIENTOS muchos, parte tendidos y parte erguidos, largos, medianamente gruesos, rollizos, pardo-amarillentos: *cañuto* mediano. NIÉTOS muchos, largos, con mucho rebusco.

HOJAS enteras ó casi enteras, algo rugosas y de un verde poco subido en su haz superior, borrosas en la inferior; con la *borra* adherente y blanca, caen en el tiempo ordinario: *dientes* medianos. CABILLO enteramente lampiño, de color rojo claro, en ángulo casi recto con la hoja.

RACIMOS medianos, sin *agracejo*. PEZON tierno.

UVAS difieren de las Albillas castellanas en que son mas grandes y algo mas redondas, no tan blandas ni tan jugosas, menos empalagosas; con las *venas* mas manifiestas, el *hollejo* algo mas grueso y el ANILLO de color algo mas claro.

*Observacion.* Sus uvas se pudren muy pronto, á veces en la cepa misma ántes de la vendimia, contribuyendo á ello las abejas y abispas que la apeteceñ mas que á ninguna otra.

Se cultivan algunas cepas de esta variedad en Sanlúcar y Trebugena, muchas en Xerez y manchas enteras en Espera.

34.- LLORONA. *LACRYMOSA*.

LLORONA en Trebugena.

SARMIENTOS tendidos cortos delgados tiernos: HOJAS palmeadas verde-amarillentas: RACIMOS pequeños entre cilindricos y algo globosos: UVAS muy apañadas algo oblongas verdes muy jugosas.

RAMIS prostratis brevibus gracilibus teneris: FOLIIS palmatis viridi-luteis: RACEMIS parvis cylindrico-subglobosis: ACINIS confertissimis oblongiusculis viridibus succosissimis.

CEPA brota muy temprano.

SARMIENTOS muchísimos, de color pardo claro: rebusco muy poco.

HOJAS medianas, casi iguales, irregulares; con los senos acorazonados ó ensanchados, algo rugosas en su parte superior, algo borrosas en el envés; con la borra muy adherente y blanca, caen muy temprano: gajos cinco, casi enteros, bastante puntiagudos: dientes medianos: nervios medianos. CABILLO algo peloso, de color rojo claro, en ángulo casi recto con la hoja.

UVAS casi tan gruesas como las del Mantío castellano.

RACIMOS muchos, sin agracejo.

UVAS sumamente blandas y jugosas, muy desabridas, de color verde claro, tempranas.

Pesó su mosto en 28 de Septiembre 10 grados.

Se reputa de mala calidad para vinos.

Se cultiva en muchas viñas de Trebugenz.

### 35. - GALLEGA. ANOMALA.

GALLEGA en Arcos, Espera y Paxarete.

Zarzillos opuestos y esparcidos.

*Cirrhia oppositis sparsisque.*

CEPA mediana, brota muy temprano.

SARMIENTOS horizontales, bastante largos, algo gruesos, rollizos, pardo-blanquizcos, tiernos: médula mucha. NIETOS muchos, cortos, con poco rebusco.

HOJAS medianas, algo irregulares, casi enteras, rara vez lobadas, verde-amarillentas, poco borrosas; con la

borra poco adherente y blanca : *dientes* medianos. CABILLO casi lampiño, rojo, en ángulo casi recto con la hoja. RACIMOS muchos, medianos, muy apretados, sin *agrajejo*. PEZON sumamente corto.

UVAS medianas, iguales, trasovadas, muy obtusas, verdes, muy blandas, insípidas, tempranas : *venas* muy manifiestas : *hollejo* delgado. ANILLO muy poco marcado.

*Observacion.* Es el único vidueño que echa constantemente muchos zarcillos entre yema y yema sin orden alguno, ocupando los demas su sitio ordinario en frente de las hojas. No es menos singular esta variedad por las barbillas que, segun Ant. Ruiz, se observan en su cabeza al tiempo de la poda, del todo semejantes á las que acompañan la raiz.

Hay muchas manchas de ella en los pueblos citados arriba.

### 36. - MOLLAR DE CADIZ. *MOLLISSIMA.*

MOLLAR DE CADIZ en Paxarete.

LISTAN PRIETO en Arcos y Espera.

SARMIENTOS tendidos muy largos con manchas negruzcas en su parte inferior, tiernos : HOJAS casi enteras y que enrojecen luego que madura el fruto : RACIMOS grandes entre cilindricos y algo cónicos : UVAS muy apiñadas medianas negras muy jugosas.

*RAMIS prostratis longissimis inferne nigrescenti-maculatis teneris : FOLIIS subintegris maturo fructu rubentibus : RACEMIS magnis cylindrico-subconicis : ACINIS confertissimis mediocribus nigris succosissimis.*

CEPA mediana, brota temprano.

SARMIENTOS medianamente gruesos, rollizos, bastante borrosos en su parte inferior, de color pardo-rojizo : *cañutos* largos : *rebuscos* pocos. NIETOS pocos.

HOJAS medianas, las inferiores grandes, casi orbiculares, casi lisas y de un verde muy amarillento en su haz superior, poco borrosas en la inferior ; con la *borra* poco adherente blanca y desigualmente distribuida : *dien-*

tes medianos. CABILLO de color rojo-claro, en ángulo casi recto con la hoja.

RACIMOS muchos sin *agracejo*. PEZON mediano, tierno.

UVAS casi redondas, muy obtusas, con la superficie igual, muy traslucientes, sumamente blandas, de un sabor agrídulce desagradable, muy tempranas: *hollejo* grueso.

*Observacion.* Las hojas de esta variedad son muy poco jugosas, por lo que se desecan separadas de la vid mucho ántes de lo ordinario. Sus uvas, por el contrario, son de las que se pudren en menos tiempo.

Se cultivan pequeñas manchas de ella en Arcos, Espera y Paxarete.

### 37. - MALVASÍA. *DULCÍSSIMA.*

#### MALVASÍA en Xerez.

SARMIENTOS erguidos: HOJAS verde-amarillentas: UVAS medianas muy redondas blancas muy jugosas dulcísimas.

*RAMIS erectis: FOLIIS viridi-luteis: ACINIS mediocribus rotundissimis albis succosissimis dulcissimis.*

*MALVASIA.* Herrera, *Agr. gen. lib. 2. cap. 2. §. 10?*

SARMIENTOS cortos, rollizos, blanco-rojizos, duros: *cañutos* medianos. NIETO ninguno.

HOJAS grandes, algo irregulares, lobadas por lo común, á veces palmeadas; con los *senos laterales* ordinariamente acorazonados y el de la base ensanchado, casi lisas y de un verde muy amarillento en su haz superior, algo borrosas en la inferior; con la *borra* poco adherente y blanca, tienen además algunos pelitos sobre los nervios: *dientes* cortos. CABILLO lampiño, de color rojo claro, en ángulo casi recto con la hoja.

UVAS con la superficie igual, bastante traslucientes, muy blandas, muy tempranas: *hollejo* grueso. ANILLO circular, pardo-rojizo. SEMILLA una.

*Observacion.* Solo he visto tres cepas débiles de este vidueño que nunca han producido racimo regular. Sus

caractéres indican que es uno de los mejores para vinos.  
En Xerez, pago de Valdetoro junto á Caulina.

38. - XIMENEZ ZUMBON. *XIMENEZIODES.*

*Estampa VIII.*

PEDRO XIMENEZ ZUMBON en Motril.

SARMIENTOS broncos: HOJAS palmeadas verde-amarillentas:  
RACIMOS ralos: UVAS medianas algo oblongas blancas blandas  
muy dulces.

*RAMIS fragilibus: FOLIIS palmatis viridi-luteis: ACINIS raris  
mediocribus oblongiusculis albis mollibus dulcissimis.*

Este vidueño tiene el mismo porte, SARMIENTO y  
HOJA que el Jaen blanco.

RACIMOS muchos, algo grandes, aovado-cilíndricos:  
*agracejo* ninguno: *uva menuda* poca. PEZON tierno.

UVAS del largo de seis líneas con cinco y media de  
grueso, muy obtusas, con la superficie igual, bastante  
traslucientes, muy tempranas, suelen dorarse un poco:  
*hollejo* muy delgado. ANILLO de cinco lados, de color  
pardo-claro.

*Observacion.* Por la descripción que acabo de dar del  
fruto de este vidueño se ve que debe ser excelente para  
vino: en efecto se parece tanto al del famoso Pedro Xi-  
menez comun que solo pueden distinguirse teniendo á los  
dos delante: entónces se ve que el racimo del Zumbon  
es mayor y su uva algo mas gruesa y menos dulce. Si el  
viñador diese á su cultivo la atencion que merece, es pro-  
bable que no tardase mucho á preferirlo al mismo Xime-  
nez comun, porque es mas esquilmeño que este.

Solo he visto algunas cepas de esta variedad en la  
viña de García, pago del Magalete en Motril.

*Se continuará.*