

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

Del Jueves 28 de Mayo de 1807.

Conclusion de la Carta segunda sobre la digestion.

Sobre la virtud anti-séptica del xugo gástrico.

No fermentando los alimentos en el estómago tanto como hemos visto que fermentan en la vasija, es claro que en él, como queda dicho, debe residir algun agente capaz de precaver y estorbar la fermentacion; y en efecto, la experiencia ha demostrado que el xugo gástrico tiene esta virtud, no solo dentro, sino tambien fuera del estómago, de cuyo conocimiento sacarémos, como Vmd. verá, muchas deducciones preciosas para averiguar la naturaleza de varias enfermedades y para curarlas é impedir las.

Siéndonos pues este conocimiento tan importante, no llevará Vmd. á mal que me detenga á explorar, aunque de paso, qual puede ser la causa de que una substancia estorbe la fermentacion.

Pringle y Macbride, ambos médicos ingleses, se dedicaron á hacer una multitud de experimentos acerca de los anti-pútridos ó substancias que tienen la propiedad de interrumpir y precaver la putrefaccion y demas géneros de fermentacion. Y despues de haber señalado un gran número de substancias dotadas de dicha propiedad, expuso Macbride la teoría de ella, sobre poco mas ó ménos, en los términos siguientes. "La coherencia de los cuerpos depende del ayre fixo contenido en sus poros, y así

»quando este se desprende de ellos pierde el cuerpo la coherencia de sus partes, y se pudre ó se reduce á polvo.
 »Y por esta razon todas las materias capaces de conservar y de dar al cuerpo su ayre fixo, tienen la virtud de impedir su putrefaccion.» Ya ve Vmd. que esto es pintar como querer, y que vale mas (como dice el Físico de Italia que he citado) confesar nuestra ignorancia, que publicar sueños.

La teoría que yo voy á bosquejar tiene á su favor los hechos de que se deduce y la facilidad de comprobarse; aunque no me detendré á manifestar su solidez por no salirme de los límites que he debido proponerme en esta Carta, en la qual quizá tampoco debiera entrar lo poco que voy á decir; pero Vmd. tendrá la condescendencia de permitírmelo, puesto que no ocupará muchas líneas, en virtud de la oportunidad que tengo ahora de exponer mi modo de pensar, respecto á una de las principales operaciones de la naturaleza.

La fermentacion no es mas que un movimiento que se executa en toda la masa de un cuerpo, en virtud de la presencia de ciertos agentes que perturban el orden con que estan combinados sus diversos elementos, en consecuencia de cuya perturbacion se muda la afinidad electiva de cada uno de ellos, y se mueven todos para combinarse de otro modo.

Esta exposicion nueva de la fermentacion, es el resultado del analisis de todos los fenómenos y circunstancias que la acompañan; de suerte que quien tenga una idea cabal de aquellos y de estas no puede menos de reconocerla fundada.

El xugo gástrico y demas substancias que se colocan debidamente en la clase de los anti-sépticos precaven é interrumpen la fermentacion en virtud de la mucha afinidad que tienen con los elementos del cuerpo fermentable, en consecuencia de lo qual hacen la fuerza de su coherencia mucho mayor que la de la afinidad electiva del agente fermentante.

Figurémonos que A B sea un cuerpo fermentable compuesto solamente (para hacer mas clara la suposicion) de dos elementos llamados A B, los cuales esten

unidos entre sí por una fuerza atractiva igual á 3. Si este cuerpo se expone á la accion de un agente fermentante llamado C que tenga 4 grados de fuerza atractiva para con A resultará, que A pugnará para no separarse de B con una fuerza igual á 3; pero tendrá que ceder al agente que le tira con una fuerza igual á 4, en razon del exceso que hay de 4 á 3.

Vamos ahora á ver como esta suposicion explica la *desfermentacion*, si se me permite esta palabra.

A está unido á B, como he dicho, con una fuerza igual á 3 quando llega C con una equivalente á 4, bastante para perturbar su combinacion. Si en este caso ponemos el cuerpo fermentable A B á la accion de un anti-séptico, v. gr. de D, se detendrá la fermentacion, la qual puede consistir en que D tenga 10 grados ó mas de afinidad con el compuesto A B, 5 con A, y 5 con B, de lo que resulta que este compuesto A B adquiere una fuerza de coherencia superior á la de la afinidad electiva, que hemos supuesto en C, y por consiguiente este no puede producir la fermentacion.

Se reputará quizá todo este artículo por paradójico y sutil, y acaso tambien por falto de conexion con lo que dexo dicho y voy á decir. Si despues de haberlo Vmd. leído no lo entiende, puede continuar sin necesidad de volverlo á leer; pues no por eso me comprenderá Vmd. menos en el progreso de la materia propia de mis cartas¹.

Fenómenos que se observan durante la digestion.

Estos pueden reducirse á dos órdenes.

Los del primero se manifiestan quando se principia

¹ Confio que los Señores Editores tendrán á bien permitirme esta breve digresion, aunque al parecer demasiado intempestiva, en consideracion á que su periódico es casi ó sin casi el único que está destinado en nuestra nacion á hablar de las ciencias, por lo qual caben en él todo género de racionios que puedan contribuir á los adelantamientos de ellas, especialmente de las que tienen mas relacion con la Agricultura.

á verificar la digestión, en cuyo caso se nota un aumento de calor en el estómago, que no puede depender según parece del calórico que entónces se desprende de los alimentos, lo uno porque en las digestiones artificiales jamas se ha percibido semejante aumento de calor, y lo otro porque este se disminuye en las extremidades y demas partes del cuerpo tanto quanto se aumenta en el estómago. Todo esto lo habrá Vmd. advertido muchas veces inmediatamente despues que ha comido; pues en esta ocasion experimentamos siempre un frio mas ó ménos grande, acompañado de una especie de ardor en el estómago, y muchas veces tambien escalofrios, cuya causa es la constricción espasmódica de la piel que hace se intercepte ó disminuya considerablemente la transpiracion, como está averiguado por un copioso número de experimentos que se han hecho en el hombre y en los animales.

Todos estos fenómenos son absolutamente semejantes á los que se observan en el primer periodo ó acceso de frio de la fiebre llamada terciana, pues solo se diferencian del mas al ménos.

De esto deducirá Vmd. en primer lugar que la salud está tocando con la enfermedad, que es necesario conocer la una para conocer la otra; y que podemos aprovecharnos de los conocimientos que tenemos de nosotros mismos para averiguar por analogía lo que sucede dentro del caballo, siempre que no podamos averiguarlo directamente, como nos sucede mas veces de lo que se piensa.

Los fenómenos del segundo órden acaecen inmediatamente despues que cesan los que dexo especificados, desde cuyo punto se observa que el corazon late y las arterias pulsan con mas celeridad: que el movimiento de la sangre se aumenta, como es consiguiente: que la accion de los músculos se debilita, la de los sentidos se dificulta, la de las facultades intelectuales se entorpece, y en resolucion la de todas las funciones, ménos la del estómago, se apoca, y sobreviene una decidida propension al sueño.

De todo lo qual puede Vmd. convencerse observándose á sí mismo despues que haya comido mucho, porque quando comemos poco, aunque se efectúan todos estos fenómenos, es en tan poca cantidad (permítaseme esta locucion) que no los podemos notar.

Estos fenómenos son tambien semejantes á los que se observan en el segundo periodo ó acceso de calor de la fiebre terciana.

Pero ¿qué causa motiva los accesos de frio y de calor que acabo de describir? ¿De qué suerte los alimentos introducidos en el estómago promueven estos fenómenos? Voy á manifestar á Vmd. como se podrian resolver en la apariencia estas quëstiones haciendo uso de una hipótesi, que aun no se ha desterrado, á pesar de lo mucho que se ha declamado contra ella.

Imaginóse, ya hace mucho tiempo, que en todo cuerpo viviente, habia una cantidad determinada de un fluido muy sutil y veloz dotado de la facultad de hacer sensibles y motrices á todas las partes que recorria, de manera que dicho fluido fué por consecuencia reputado como el agente principal, y causa eficiente de todo quanto sucede en la economía animal. Veamos ahora como se pueden resolver con esta hipótesi, nada intrincada á la verdad, las quëstiones que acabo de exponer.

Inmediatamente que llegan los alimentos al estómago, el fluido que llamaremos vital, pues ha tenido tambien este nombre entre otros muchos, acude de la cabeza, de la periferia y de los demas órganos á dicha viscera, para contraerla, segregar el xugo gástrico, y producir quanto debe producirse para que se verifique la digestion; pues dicho fluido es el primer motor de todo lo que sucede en la economía viviente. Como el fluido vital que acude al estómago falta en las partes de que se retiró, debe con precision disminuirse la energía de sus funciones, y por esto quando acabamos de comer se nos entorpecen y minoran todas las funciones de los órganos de la cabeza, y de los de las demas partes. Quando la digestion va á terminarse vuelve el fluido á ocupar los parages en que

estaba ántes , de lo que procede la energía que se advierte en los músculos y en los sentidos despues que la digestion se ha completado , lo que principalmente se nota en nosotros así que nos levantamos de dormir.

Pero vuelvo á preguntar ; por qué este fluido se reconcentra en el estómago miéntras dura la digestion , y se difunde despues que esta se concluye ? Seria preciso para responder á esta cuestión , que es la misma que la precedente , apelar á otra hipótesis , y luego á otra , y así al cabo de un sinnúmero de hipótesis de hipótesis venir á parar en que la cuestión aun estaba en pie , pues es evidentemente indisoluble. Mas no obstante tiene esta hipótesis la ventaja (y por eso me he servido de ella) de hacer mas inteligible la relacion que tienen entre sí los fenómenos que sobrevienen durante la digestion , de suerte que ahora podrá Vmd. sin tanta dificultad convenir conmigo en que quando se aumenta el ejercicio de las funciones propias del estómago , se disminuye el de las respectivas á los demas órganos. Verdad de que me valdré con frecuencia , porque puede sin duda servirnos para adquirir otras , especialmente de las muchas que nos faltan para mejorar la curacion de las enfermedades , y aun sospecho que si se observa bien puede llegar á generalizarse á todas las funciones ; quiero decir que puede llegarse averiguar que para que se aumente el ejercicio de una funcion es necesario que se disminuya el de todas ; cuyo principio tendrá acaso un dia tanta influencia como tiene el de la atraccion en la Astronomía , el qual , como es notorio , se conoció mucho tiempo ántes de que se aplicase á esta ciencia.

Recapitulacion.

Resulta pues de quanto dexo dicho á Vmd. en esta y en mi anterior , que el animal es advertido de la necesidad que tiene de reparar las pérdidas que experimenta por el hambre , la qual le impele á buscar los objetos propios para satisfacerla , y que el órgano del gusto le en-

seña á discernirlos, obligándole tambien á que los triture suficientemente para que presenten mayor superficie á la accion del xugo gástrico, y se disuelvan con mas facilidad y prontitud, durante todo lo qual sufre el individuo una fiebre mas ó ménos lenta que se suele llamar fiebre digestiva.

Continuacion del Ensayo sobre las variedades de la vid coman.

39. - TINTILLA. *LIEBAULTI* (1).

Estampa IX.

TINTILLA en Sanlucar, Xerez, Rota, Trebugena, Chionia, Arcos, Espera, Paxarete y Algeciras.

TINTO en Málaga.

TINTA en Moguer.

ALICANTE en Sanlucar, Xerez y Málaga.

TINTA MENCIDA en Conil y Tarifa.

SARMIENTOS erguidos rojo-parduzcos broncos: UVAS pequeñas redondas negras.

RAMIS erectis rubro-fuscis fragilibus: ACINIS parvis rotundis nigris.

ALICANTE ó TINTO. *La Leña, loc. cit. pag. 26.*

CEPA gruesa, brota algo tarde.

SARMIENTOS medianos, gruesos: cañutos medianos: rebuscos muy pocos.

HOJAS medianas, irregulares, lobadas por lo ordinario, á veces palmeadas; con todos los senos comunmente acorazonados ó alménos ensanchados, algo rugosas, de color verde algo obscuro que cambian en rojizo ántes de caer, muy borrosas; con la borra muy adherente y blanca, caen muy temprano: gajos cinco por lo comun, casi enteros, algo puntiagudos: dientes medianos. CABI-

(1) Dedico esta variedad á Juan LIEBAULT, uno de los autores de la antigua Casa rústica. Vease la pág. 118.

LLO algo borroso, de un rojo muy subido que se extiende á teñir los nervios, en ángulo recto con la hoja.

RACIMOS muchos, medianos, poco apretados: *agrajejo* poco: *uva menuda* ninguna. PEZON muy corto, muy duro.

UVAS casi iguales, muy obtusas, con la superficie igual, muy jugosas con el jugo muy tinto, de un sabor particular muy dulce empalagoso y algo áspero parecido al del mosto, algo tardías: *hollejo* grueso. SEMILLAS una ó dos.

Pesó su mosto en veinte y seis de Septiembre exprimido de uvas de Chipiona 15 grados, de uvas de Rota algo mojadas 14; y en 3 de Octubre de uvas de la Palomosa con un día de asoleo 16½.

Observacion 1ª. Algunos racimos de esta variedad pudieran confundirse á primera vista con los del Palomino comun sino se atiende á que son siempre mas ralos y una mitad mas chicos. La uva es tambien en esta variedad una mitad mas chica que en el Palomino comun, opaca, de mas grueso hollejo, mas blanda y jugosa, y de muy diverso sabor.

Observacion 2ª. Esta variedad prueba en los barros y arenas mucho mejor que en ninguna otra especie de terreno.

De este vidueño se saca el famoso vino de Rota conocido con el nombre de Tintilla de Rota. En otras partes lo emplean para dar color á otros mostos que desean convertir en vinos tintos: así en el vino tinto de Málaga entra de él una sexta parte, y los cosecheros de Sanlúcar compran su uva á los de Rota y Chipiona con el mismo objeto, bien persuadidos de que ningun otro vidueño puede llenarlo mejor. Los principales vinos de Sanlúcar son el Xaloque, Carlon¹ y la Tintilla, imitando á la de Rota.

En Rota ocupa la mayor parte de las viñas. En Chipiona, Trebugena, Arcos, Espera y Málaga tienen de

¹ Se llama así porque se hace en imitacion del vino de Benicarlo en Valencia.

él algunas manchas, y en Sanlúcar, Xerez y Paxarete solo algunas cepas salteadas.

40. - TINTO. *MACULATA*.

Estampa X.

TINTO en Granada, Motril y Luxar.
TINTILLO DE LUXAR en Motril.

SARMIENTOS muy broncos: HOJAS palmeadas: UVAS medianas redondas negras muy blandas.

RAMIS *valde fragilibus*: FOLIIS *palmatis*: ACINIS *mediocribus rotundis nigris mollissimis*.

UVA TINTA. Valcárc. loc. cit. pag. 24.

SARMIENTOS ordinariamente tendidos, medianamente gruesos, de color pardo-rojizo muy subido: *rebuscos* bastantes. NIETOS pocos. HOJAS con los dientes algo largos: *borra* poca y poco adherente. RACIMOS algo grandes, bastante apretados, con algun *agracejo*. UVAS del largo de cinco líneas y media con casi otro tanto de grueso, bastante ásperas y desabradas, sin aquel sabor característico indescriptible de la Tintilla, madura en el tiempo ordinario. Su mosto es algo menos tinto que el de la Tintilla, con la qual conviene en los caracteres que no se han indicado.

Observacion. En Andalucía y otros países, cuyo viñedo es todo de uvas blancas, procura cada propietario tener en sus viñas una ú otra mancha de uvas tintas para hacer con ellas alguna bota de vino tinto ó darle al ménos este color que se prefiere en casi toda España al blanco y al dorado: otros las compran para este fin de algunos que solo las cultivan con el objeto de venderlas. En pocos pueblos de Andalucía¹ se cultiva por mayor el vidueño tinto. De aquí resulta que en toda ella se

¹ En ningun otro que yo sepa fuera de Rota y la Cortijada de Cañonca cerca de Motril. En la puebla de D. Fadrique tienen todo el vino con una casta que llaman tinta.

da este nombre indistintamente y sin adición ninguna ¹ á la variedad que plantan para dar color á sus mostos, y en suma que sea tan vago y general como el de Jaen y Albillo. En la Alpujarra, partido de Baza, Rio Almanzora y otros distritos del reyno de Granada tienen su vidueño tinto, que, segun las señas que me han dado de él, creo sea la misma variedad que acabo de describir. Las tres tintas (Even, Xancivel ó legítima y Velasco) que describe Boutelou (páginas 336, 345 y 346) son diversas de las mias.

41. - ROMÉ. BRETONNERIA (2).

ROMÉ NEGRO en Motril.

SARMIENTOS postrados broncos: HOJAS medianas palmeadas: UVAS medianas redondas negras algo blandas de un dulce adstringente, hollejo algo grueso.

RAMIS prostratis fragilibus: FOLIIS mediocribus palmatis: ACINIS mediocribus rotundis nigris molliusculis dulco-austeris, cute crassiuscula.

Vitis acino nigro rotundo duriusculo succo-nigro labia inficienti. TEINTURIER. Rozier, Dicc. pag. 178. Tabla 9?

UVA TINTA. Traducción castellana del Rozier, art. vid, pág. 168?

Difiere además de la anterior por sus SARMIENTOS con bastantes NIETOS cortos y ningún rebusco: HOJAS con muchos pelos sueltos y derechos en su envés, principalmente junto á los nervios y venas; con el CABILLO verde-rojizo: RACIMOS pocos, con alguna uva menuda; con el PEZON bastante largo y muy correoso; con los PEZONCITOS morado-negruzcos en su mitad superior: UVAS algo más grandes (del largo de seis líneas con muy poco menos de grueso).

Una vigésima parte de las viñas de Motril es de este vidueño que cultivan para dar color á los mostos.

¹ Lo mismo sucede en otras Provincias de España.

(2) Variedad dedicada al Agrónomo LA BRETONNERIE, de quien se habló en la pag. 130.

42. - GARABATONA. *DIVERSIFOLLA*.

Estampa de los caracteres de la vid comun, fig. 4.

Estampa XI.

GARABATONA en Sanlucar.

SARMIENTOS tiernos: HOJAS palmeadas ó casi enteras: RACIMOS muy pequeños: UVAS muy apiñadas muy pequeñas redondas negras.

RAMIS teneris: FOLIIS palmatis subintegrisque: RACEMIS minimis: ACINIS confertissimis minimis rotundis nigris.

PARRIZA. Valcárc. loc. cit. pag. 13?

Vitis silvestris, Labrusca. AGRACERA. Traduc. del Rozier, loc. cit. pag. 166?

SARMIENTOS delgados, rollizos, de color pardo-rojizo claro: cañutos medianos.

HOJAS grandes, irregulares, palmeadas lobadas y casi enteras en un mismo individuo; con los *senos laterales* muy ensanchados ó acorazonados quando son palmeadas, poco ensanchados ó agudos en las lobadas; con el *seno de la base* ensanchado ó acorazonado, lisas y de un verde obscuro que se convierte en rojo subido apénas comienzan á secarse en su haz superior, algo borrosas en la inferior; con la *borra* adherente y blanca: *gajos* cinco, enteros ó cortados, muy puntiagudos: *dientes* largos: *nervios* cubiertos de borra ó de pelos sueltos. CABILLO borroso ó peloso, blanco-amarillento ó de un rojo claro, en ángulo recto con la hoja.

RACIMOS del largo de dos á quatro pulgadas, aovado-cilíndricos, algo recompuestos ó compuestos en su parte superior, sencillos en la inferior.

UVAS muy obtusas, con la superficie igual, blandas, de *hollejo* grueso, agrias, muy tardías (maduran á fines de Septiembre).

Observacion. 1ª. Esta variedad echa flores hasta el mes de Septiembre, y como á las plantas que vegetan

baxo del equador se la ve á un tiempo cargada de flores todavía no fecundadas y de frutos ya casi sazoados.

Observacion 2ª. Es muy afine á esta variedad la que trae Jacquin estampada en su *Icones plantarum rariorum*, vol. 1. Lam. 50, y muy ligeramente descrita en su *Collectanea*, vol. 3. pag. 160. Jacquin no pinta en la suya hoja ninguna con senos que profundicen mas abaxo de la mitad ó sean acorazonados, ni con borra ó pelo, ni de color verde subido. Le pinta un racimo poco apretado y las uvas moradas. Pero como dicha estampa representa pésimamente las flores, y el ramito que se tomó para el dibuxo parece cortado de la punta, es decir mal escogido, puede sospecharse que la planta de Jacquin difiere de la Garabatona mucho menos de lo que aparece por las notas que él expresa. Es de notar que el vidueño de Jacquin es tambien espontáneo, y muy comun en los montes de las Islas y riberas del Danubio en el Austria baxa.

Abunda en la Algaida de Sanlucar, cubriendo los arrayanes, lentiscos, zarzas y otras matas y arbustos.

43. - MORRASTELL. *VALCARCELLA* (1).

MORRASTELL en Cuebas, Lubrin, los Velez, &c.

TORRONTÉS en Lubrin.

CASCA en los Velez.

SARMIENTOS cortos muy tiernos: HOJAS medianas palmeadas: RACIMOS ralos: UVAS pequeñas muy redondas negras blandas muy dulces tardías.

RAMIS brevibus tenerimis: FOLIIS mediocribus palmatis: ACINIS raris parvis rotundissimis nigris mollibus dulcissimis serotinis.

MONASTRELL VERDADERO. Valcárc. loc. cit. pag. 29?

MONASTRELL MENUDO. Del Vao loc. cit. pag. 246.

SARMIENTOS muy cortos, de cañuto cortísimo, partido-rojizos.

HOJAS de color verde obscuro, bastante borrosas;

(1) Variedad dedicada á nuestro Agrónomo VALCARCEL, que se distinguió entre los Ampelografos, segun lo hice ver en la pag. 130.

con la *borra* muy adherente y blanca : *dientes* medianos.
CABILLO de color rojo claro.

RACIMOS pocos , medianos , con algun *agracejo*.

UVAS de quatro líneas de diametro , muy desiguales , muy obtusas , con la superficie igual , muy negras , se desprenden del pezoncito fácilmente , muy jugosas : *hollejo* algo grueso.

Observacion. Se cultiva tambien en Lubrin un vidueño que llaman Morrastell blanco , el qual , segun dicen , solo se diferencia del negro en que es muy temprano y en el color del fruto.

Se cultiva en los pueblos citados para dar color al vino.

44. - VIRGILIANA. *VIRGILLANA* (1).

Estampa XII.

HOJAS verde-amarillentas : **RACIMOS** pequeños : **UVAS** trasovadas negras sumamente blandas.

FOLIS viridi-luteis : RACEMIS parvis : ACINIS obovatis nigris eximie molliibus.

SARMIENTOS como en la Garabatona , sin *rebuscos*.

HOJAS medianas , muy irregulares , enteras ó con 2 - 4 senos muy cortos , algo rugosas y de un verde muy amarillento en su haz superior , borrosas en la inferior ; con la *borra* muy adherente y blanca : *dientes* cortos. **CABILLO** blanco-verdoso ó blanco-rojizo.

RACIMOS muchos , ralos ó muy ralos por lo comun , á veces bastante apretados.

UVAS pequeñas , obtusas , con la superficie igual , muy traslucientes , agridulces , algo tardías.

Crece espontáneamente en el navazo del negro , sitio de la Algaída de Sanlucar.

45. - BEBA. *BULLATA*.

Estampa XIII.

BEBA en Sanlucar , Xerez , Trebugena , Chipiona y Conil.

(1) Dedico esta variedad silvestre al cantor divino de las selvas y de los vidueños , P. VIRGILIO Maron. Vase su artículo en la pag. 115.

SARMIENTOS tiernos: HOJAS grandes, las inferiores muy grandes y ampollosas: UVAS algo apiñadas muy grandes casi redondas blancas.

RAMIS teneris: FOLIIS magnis, inferioribus maximis bullatis: ACINIS subconfertis maximis subrotundis albis.

WHITE RAISIN GRAPE. Langley, loc. cit. pag. 116.
Lam. 43 y 44²

CEPA medianamente gruesa, brota muy temprano.

SARMIENTOS tendidos, largos, algo delgados, rollizos, pardo-rojizos: cañutos largos: rebuscos pocos.

HOJAS de figura irregular, palmeadas ó lobadas por lo comun; con los senos ordinariamente acorazonados, verde-amarillentas, muy borrosas; con la borra muy adherente y blanca, caen algo tarde: gajos cinco, casi enteros; algo puntiagudos: dientes medianos. CABILLO algo borroso, de color rojo poco subido, en ángulo casi recto con la hoja.

RACIMOS bastantes, muy grandes, con muy poco agracejo y el PEZON correoso.

UVAS muy obtusas, con la superficie igual, duras, carnosas, muy sabrosas, tardías: venas muy poco manifiestas: hollejo delgado. ANILLO bastante marcado, circular, de color pardo-rojizo bastante subido.

Pesó su mosto en Sanlucar en 19 de Septiembre 9 grados.

Observacion. Las uvas de esta variedad, especialmente las expuestas al sol, toman un dorado muy sucio, que las rodea siempre en círculos concéntricos.

Se encuentran algunas cepas de este vidueño en la mayor parte de las viñas de Sanlucar, Xerez y Trebugeña. En este último pueblo hacen de sus uvas pasas de le-xía, y en los tres las conservan colgadas para comer en invierno.

Tambien se cultiva en Chipiona y Conil.

46. - GALANA. GALANA(1).

(1) La dedico al Capataz Pablo GALAN, que la descubrió y caracterizó, y es digno por otros muchos títulos de esta especie de homenaje. Vease la pag. 12.

HOJAS grandes, las inferiores muy grandes: UVAS algo apinadas medianas casi redondas blancas duras.

FOLIIS magnis, inferioribus maximis: ACINIS subconfertis mediocribus rotundiusculis albis duris.

HOJAS rugosas, rara vez algo ampollosas: UVAS algo mas redondas que en la anterior, con la qual conviene en todo lo demas.

Observacion. Esta variedad y la anterior tienen mucha afinidad con las de la Tribu III.

Se cultiva en Sanlúcar en los pagos del Hornillo y de Maina.

47. - MONTÚO CASTELLANO. *DUSSIEUX* (1).

MONTÚO CASTELLANO en Granada y Motril.

MONTÚO DE XEREZ en Granada y Morril.

MONTÚO VIGIRIEGO en Granada y Albolote.

SARMIENTOS muy tiernos: UVAS medianas oblongas blancas duras muy sabrosas, con el hollejo delgado.

RAMIS tenerrimis: ACINIS mediocribus oblongis albis duris sapidissimis, cute tenui.

CEPA: corteza muy adherente, poco agrietada con las grietas estrechas: brota tarde.

SARMIENTOS tendidos algo gruesos, rollizos, de color pardo-rojizo subido: rebuscos muchos. NIETOS bastantes.

HOJAS grandes, algo irregulares, lobadas ó palmeadas; con los senos acorazonados ó ensanchados por lo ordinario, muy rugosas y de un verde obscuro en su haz superior, sumamente borrosas en la inferior; con la borra muy adherente y blanca: gajos cinco, casi enteros, algo puntiagudos: dientes medianos. CABILLO rojo.

RACIMOS muchos, grandes, aovado-cilíndricos, algo flojos: agracejo ninguno: uva menuda ninguna. PEZON largo, tierno, verdoso.

(1) Dedico esta variedad á M. Dussieux porque ha redactado el precioso artículo *vid* del Diccionario de Rozier. Véanse las paginas 131 y 180.

UVAS del largo de siete líneas con seis de grueso, casi iguales, obtusas, con la superficie igual, muy carnosas, maduran en el tiempo ordinario: *píncel* ninguno.

Se cultivan algunas cepas y parras de este vidueño en los pueblos citados, donde estiman mucho su uva para comer fresca y conservar colgada.

48. - PECHO DE PERDIZ. *PICTA*.

PECHO DE PERDIZ en Motril ¹.

VALANCI en Lubrin.

PASA DE MALAGA en Lubrin.

SARMIENTOS tiernos: HOJAS grandes: UVAS apiñadas medianas trasovadas de un dorado sucio duras muy carnosas.

RAMIS teneris: FOLIIIS magnis: ACINIS confertis mediocribus obovatis spurco-auratis duris carnosissimis.

HOJAS con *senos* algo acorazonados, bastante rugosas; con la *borra* poco adherente, caen en el tiempo ordinario. RACIMOS medianos, á veces algo grandes, con los *gajos* cortos, engrosados por la punta ordinariamente. UVAS desiguales, de siete líneas y media de largo y cinco y media por lo mas grueso, muy traslucientes, con las venas muy manifiestas y el *hollejo* algo grueso. ANILLO muy marcado, compuesto de glándulas oblongas, de color pardo-rojizo subido.

En todo lo demas conviene con la Beba.

Observacion. Las uvas de esta variedad están llenas, especialmente por la parte que las baña el sol, de unas manchas de color dorado sucio y á veces pardo, las quales se componen de otras manchitas de figura de puntos, cuya intensidad varía mucho.

Se cultivan algunas cepas y parras de esta variedad en los pueblos arriba citados, donde la estiman mucho para comer.

Se continuará.

¹ La llaman así segun parece por el dibuxo que presentan las manchas de su uva, algo semejante al del pecho de la perdiz.