

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

Del Jueves 21 de Enero de 1808.

Memoria histórica y descriptiva de las agallas que cria el Roble comun, y de las especies de insectos que las ocasionan, conforme á las observaciones hechas en los Robledares de San Ildefonso y San Lorenzo, en Agosto y Septiembre de 1807, por D. P. R. N. Abogado de los Reales Consejos, y aficionado á las ciencias naturales.

Entre los fenómenos que ofrece á cada paso el estudio importante del *reyno orgánico*, pocos hay tan maravillosos como la formacion de las excrescencias que se conocen en los Robles con el nombre de Agallas, y que por ser comunes mira con indiferencia el vulgo. La naturaleza tan sencilla como portentosa en sus obras, infinitamente fecunda y siempre inagotable en los medios de crear y conservar, parece que quiso ostentar su inmenso poder combinando de una manera incompreensible las fuerzas de la *vegetacion* y de la *vida* para formar estas producciones *vegeto-animales*. La simple picadura de unos humildes insectos abre en el texido celular de la corteza del Roble un manantial de savia, que se organiza á medida que se extravasa, y forma tantas agallas distintas como son diferentes las especies de los insectos que han picado el vegetal. En la herida que hace por medio de esta picadura, pone el insecto un huevo

que queda envuelto en la misma savia : empolla y nace de él un gusanito que se cria dentro de la agalla , y llega á trasformarse en otro insecto igual , que sale al mundo á propagar su especie , como lo hicieron sus progenitores.

Esta es la historia abreviada de unas producciones tan extraordinarias , cuya creacion nos asombra tanto por parte del vegetal donde se crian, como por el animal que las ocasiona. Aquí como en otros muchos casos , la naturaleza emplea para realizar sus altos fines, unos medios superiores á nuestra inteligencia , y presenta al fisiologista un objeto digno de sus investigaciones. Una picadura qualquiera que hiciésemos en el mismo órgano del Roble , solo nos daria una efusion de savia que quando mas podrá producir un verrugon informe ; pero nunca lograremos una agalla regular y determinada en forma y organizacion , qual resulta de la picadura del insecto.

Vemos ciertamente algunos fenómenos análogos á éste en las excrescencias ó repulgos que se forman por la poda y el inxerto en diversas plantas de organizacion semejante á la del Roble : en estos casos la corteza del árbol herida ó cortada por la cuchilla del Jardinero , extiende su tejido sobre la parte dañada sin alterar sus funciones ; crece como acostumbra , y la corteza prolongada no es mas que corteza que á su tiempo forma en la llaga la capa correspondiente de *Alborno*¹ y madera segun se verifica en lo restante del árbol. Pero las agallas aunque son tambien excrescencias de la corteza , originadas asimismo de una herida, no nos presentan una substancia de la naturaleza de los repulgonos ó costurones del inxerto : al contrario están organizadas de muy diverso modo , no habiendo en ellas corteza ni madera , ni otra cosa que se parez-

¹ Prefiero como mas propia la voz *alborno* á la de *albura* para expresar la capa ó círculo de madera nueva que se forma debaxo de la corteza de que proviene.

ca á ningun órgano ó produccion del Roble. Son como veremos luego , unos productos enteramente distintos de quantos se conocen en este árbol , y debe por lo mismo mediar en su formacion alguna circunstancia que ignoramos. Quizá el insecto al tiempo de punzar la corteza , derrama sobre la picadura algun humor irritante que estimula los vasos de este órgano, excita la fluxion lenta de la savia , y contribuye á que se solidifique y organice tan presto como empieza á salir de la llaga , tomando desde entónces la agalla la forma misma que conserva en todas las épocas de su incremento sucesivo. Acaso tambien la figura y aparato del taladro , ó la forma , el tanino , viscosidad y consistencia del huevo depositado , influyen en este fenómeno , evitando una corriente excesiva de savia , que podria turbar la operacion , é impediria que se formase la primera capa ó rudimento de la agalla alrededor del huevo : por manera que cicatrizada de este modo la picadura se establece inmediatamente una comunicacion de vasos , y puede crecer entónces la agalla sin ningun obstáculo. Mas no nos empeñemos en penetrar los arcanos de la organizacion : observemos por ahora sus efectos describiendo con exâctitud las agallas del Roble , y acaso con el tiempo tendrémos los datos necesarios para resolver el gran problema de su formacion.

El conocimiento de estas producciones interesa tanto á los progresos de la Entomologia como á las artes de primera necesidad. Fuera de la agalla oriental de un uso tan sabido para los tintes y curtidos , y para la confeccion de la tinta de escribir , hay otra especie conocida en las fábricas de curtidos de Alemania con el nombre de *Knoppern* , donde la prefieren para este objeto con gran ventaja á la corteza del Roble. Este empleo tan útil en un ramo necesario de industria y consumo nacional , ha excitado el loable zelo de Don Juan Bautista Virio, Cónsul Español en Dresde, quien

ha traído de aquel país una porción de estas agallas, que presentó á la Junta de Comercio, para que publicada su utilidad se pudiesen buscar en nuestros bosques y se empleasen en nuestras Tenerías. A consecuencia del Expediente formado por aquel Tribunal, se ha publicado en el Correo Mercantil de 10 de Septiembre del año pasado un informe muy satisfactorio de D. Juan Alvarez Guerra, propietario ilustrado de una fábrica de curtidos que tiene establecida en Madrid con general aplauso y estimacion de sus productos. Resulta de sus ensayos que las citadas agallas de Alemania contienen el *tanino* ó principio curtiente en mayor abundancia que la corteza del roble y el zumaque, y que son preferibles por lo mismo á estas dos drogas, mayormente para curtir suelas y las pieles que se quieran teñir después de negro; comunicando á todas cierta flexibilidad apreciable que no se consigue por los medios ordinarios.

En estas circunstancias, deseando descubrir entre nosotros esta especie preciosa de agalla, y persuadido de que las demas del Roble, atendido el órgano donde nacen, debian servir por analogía para los mismos usos, recorrí los Robledales del Real Sitio de S. Ildefonso, donde me hallaba quando he visto el referido Informe; y no solo hallé, aunque escasa, la especie de Alemania, sino tambien otras diversas de las que ya conocia, y que pueden ser tan útiles como aquella. Son nueve especies las que pude observar en un estado mas ó ménos adelantado: todas ofrecen nuevo interés para la ciencia, y algunas de ellas, por fortuna las mas comunes, abundan tanto en principio curtiente, que podrán suplir la falta de la *Knoppern* siempre que no sea comun en nuestros bosques, teniendo así un motivo mas para apreciar un árbol tan útil como mal cuidado.

Creo pues que se hará algun servicio á la Agricultura y á la riqueza nacional dando á conocer las aga-

llas del Roble, á fin de que vista su importancia, clasificadas y descritas, las sepa estimar el cosechero y pueda pedir las con distincion el Comercio y el fabricante. Pero como la historia de estas producciones está enlazada con la de los insectos que las ocasionan, es indispensable manifestar ántes su clasificacion ó el lugar que unas y otros ocupan en la ciencia.

A la verdad el estudio del reyno orgánico sin clasificacion seria un caos, si se quisiesen reconocer los seres numerosos que abraza en la sublime confusion con que los ha esparcido la naturaleza. Por esto la zoología ó el estudio de los animales debe como la Botánica al Gran Linéo un sistema, que han mejorado los naturalistas franceses despues que la anatomía comparada presentó bases mas naturales de clasificacion, y ha sido cultivada con filosofia por estos sabios. Así que, conforme á los últimos trabajos de la Escuela Francesa, se distribuyen los animales en nueve clases bien determinadas por caractéres tomados de las partes principales de su organizacion.

La clase 7^a de este sistema ó método comprehende los animales llamados *insectos*, y se subdivide como las demas en *órdenes*, *familias*, *géneros* y *especies*. El orden solo de los *hymenopteros* nos presenta los insectos mas curiosos de la clase, tanto por su organizacion como por los productos útiles que debemos á su admirable industria: se distinguen de los demas órdenes en sus quatro alas transparentes y venosas ó atravesadas de nervios longitudinales ramificados por otros diagonales ú obliquos, y en el aguijon, sierra ó taladro con que termina su abdomen, ó se halla oculto en la region del ano, y les sirve á unos de defensa, y á otros para la ovacion. Entre los géneros que componen este orden de los *hymenopteros*, tenemos la industriosa abeja que deposita en su colmena un tesoro de cera y miel, la abispa que admiramos por su nido acartonado, el vigilante ineumon que limpia los plantios de la oruga ta-

ladora; y en fin por omitir la hormiga laboriosa y otros no ménos importantes, tambien pertenecen á este órden los autores de nuestras agallas.

El género que estos forman con el nombre de *Diplolepo*, es una desmembracion de los Cinipes (*Cynips*) de Lineo, y sus especies se caracterizan á veces por las agallas donde se crian. Corresponden á la familia 62 de los diploleparios de La-Treille y á la 38 de Dumeril, sus *abditolarvas* ó *neotocriptos*. Ademas de las especies que nacen en el Roble se conocen otras varias en diferentes plantas, como la que forma las excrescencias barbosas del rosal silvestre ¹ y la de la agalla oriental ya citada del comercio ²: tambien es un diplolepo ³ el insecto que deposita sus huevos dentro de los higos de la higuera comun, sobre cuya costumbre está fundada la célebre caprificacion que aun se emplea en Asia y el Archipiélago para fecundar artificialmente los higos y lograrlos mayores y mas sazoados. Como no he visto la Entomologia de Fabricio, la mas completa Especiologia que se conoce, doy por nuevas algunas agallas del Roble que no veo publicadas en el sistema Naturæ de la edicion de Gmellin, ni en la obra de La-Treille, las únicas que manejo ademas del nuevo género de Dumeril ó su Zoologia analítica.

Baxo estas consideraciones preliminares que no puedo extender sin salir de los límites de una Memoria, pasaré á la determinacion, descripcion é historia de las nueve especies de agallas y sus insectos que he observado á fines de Agosto y por Septiembre del año pasado en los Robledales de S. Ildefonso y el Escorial; exponiendo ántes los caractéres que distinguen el género *Diplolepo* de todos los demas de su órden.

Entre los géneros que componen este órden de los Hymenopteros tenemos la industria de depositar en su colmena un tesoro de cera y miel.

Se continuará.

¹ *Diplolepis rosæ*. Olivier in Latr.

² *Diplolepis gallæ tintoriæ*, idem.

³ *Diplolepis ficus caricae*. Latr. - *Cynips psenes*. Lin.

Conclusion de la práctica eonológica de Sanlucar de Barrameda, ó del método que allí se sigue en la fabricacion de los vinos.

De la fragancia de los vinos.

El olor ó aroma es poco perceptible comunmente en los vinos nuevos, y aun mucho ménos en los muy espesos, ó de mucha substancia: los vinos delgados son generalmente mas olorosos. Los de mucho cuerpo, y muy fuertes reconcentran y desenvuelven el aroma, al paso que se añejan. El aroma parece ser el resultado de ciertas combinaciones con la parte espirituosa; se manifiesta comunmente y se acrecienta sensiblemente en el vino, á medida de que se depositan las heces y partes extrañas, ó se rarefacen y disipan varias substancias del vino, siguiendo el órden de su fermentacion insensible.

Recomiendan los autores extranjeros varias recetas para prestar al vino olores artificiales. En muchas ocasiones resultarian graves inconvenientes á la salud, si se mezclasen las substancias que aconsejan, para dar fragancia al vino.

Sobre el azúcar.

Pretenden muchos autores extranjeros, que el azúcar proporciona un medio eficaz para corregir la falta de espirituosidad y de aguante de los vinos. El azúcar de uva, es de la misma naturaleza que el de la caña, pero es mas adaptado para prestar fuerza y calidad á los vinos, que están faltos de este principio. Si desea el cosechero que el vino logre espirituosidad y substancia, conviene mejor la melaza ó el arrope; pero si quiere por lo contrario que el vino no se espese, ni tome viscosidad puede acomodar el azúcar blanco, refinado. Pocas

veces tendrá cuenta no obstante esta añadidura, siempre que valga caro el azúcar. El de caña blanco hace que sean los vinos muy suaves al paladar, y los adelgaza al parecer; esto es, si se gustan parecen mas delgados, aunque en realidad sean mas pesados y espesos. El vino natural nada sobre el agua, quando se vierte con cuidado, pero el que se ha azucarado se hunde y precipita.

Algunos cosecheros de Sanlúcar han ensayado el mezclar azúcar en los vinos, pero no tengo bastantes datos para fundar una opinion cierta sobre este punto.

De las mezclas de los vinos.

Uno de los principales conocimientos que deben poseer el cosechero, y el extractor, es el arte difícil de mezclar convenientemente los vinos, para que agraden al gusto del comprador, sin que este eche de ver el artificio. Con esta idea fermentan los grandes cosecheros con separacion los vinos, y los conservan en las botas por calidades, á fin de mezclarlos á su tiempo en las proporciones mas convenientes. Los cosecheros, en este caso, presentan la materia primera, y los extractores la manufacturada, á consecuencia de sus manipulaciones y acertadas combinaciones. Los tres elementos esenciales, para la composicion y preparacion de los vinos, son la substancia, el espíritu, y el aroma. Para darlos substancia eligen otros vinos espesos, de cuerpo, y de cabeceo; para la espirituosidad echan mano del aguardiente, en el caso de que no puedan lograr su intento por las mezclas de otros vinos mas generosos. Comunican aroma ó fragancia á los vinos, si mezclan otros muy rancios, en los cuales se ha desenvuelto este principio.

Suelen mezclar en muchas ocasiones, y revolver hasta doce ó mas calidades distintas de vinos. Hacen comunmente una pipa de ensayo, que nombran de *escan-*

tillo, y llevan asiento de las proporciones en las que combinan las diferentes calidades, para imitar en lo sucesivo el género, si tiene aceptación, ó bien enmendar los defectos si no agradó al consumidor. Muchos extranjeros envían una muestra, ó sea un tonelillo del vino de la calidad que desean. El arte de los extractores está en imitar, con sus combinaciones, el vino que remiten para prueba. Con la tintilla de Rota pueden imitarse los mejores vinos tintos conocidos en Europa; y con los moscateles amarillos, y dorados, y con los de manzanilla, de malvasía, los secos, los arropados &c. imitan otras muchas clases y variedades de vinos.

Nunca mezclan los vinos defectuosos con otros que no lo están, pues desmejoran el género sin conocida utilidad. No deben asimismo mezclarse los vinos muy nuevos, que aun no han perdido la efervescencia de la fermentación insensible, con otros añejos. En este caso se enturbia el líquido, y aun puede perderse del todo.

Sobre aguardientar.

Para que los mas exquisitos vinos andaluces agraden á los paladares de los habitantes del norte, deben aguardientarse. Gozan al parecer aquellos individuos de menor sensibilidad, y de mayor dureza de órganos que nosotros. Los vinos tienen que fortalecerse por esta causa con el aguardiente, para excitar en ellos el placer del gusto.

El arte de aguardientar con tino y conocimiento, lo saben generalmente los extractores. Debe unirse é incorporarse íntimamente el aguardiente con el líquido, de manera que no se conozca el artificio. Quando aparece en el vino el olor, ó el sabor del aguardiente, en este caso pierde su mérito.

El aguardiente propio para fortalecer los vinos debe ser de superior calidad, y de prueba de aceyte. La

buena calidad de los aguardientes se funda en su buen sabor, en su olor, y limpidez ó traslucencia. Los aguardientes, que benefician con esmero los extractores para aguardientar los vinos, son pastosos, substanciosos, suaves y gratos al paladar, de un sabor como de avellana, y sin la menor astringencia. Su sabor se aproxima al del vino rancio ó añejo. El aguardiente para mezclar con los vinos no debe contener ninguna porcion de aceyte empyreumático; para cuyo efecto es preciso hacerlo destilar con el conocimiento debido. Los buenos aguardientes, propios para prestar espirituosidad á los vinos, no deben contener aceyte empyreumático, y de consiguiente no se deben enturbiar quando se les añade agua. Todo aguardiente toma un color de leche, luego que ha baxado de los 22 grados, si se mezcla agua, y contiene alguna porcion de aceyte empyreumático. El que no tiene ninguna de las partes aceytosas se conserva claro y trasparente, á pesar de que le añadan agua. La mejor prueba para conocer los buenos aguardientes es con efecto el aguarlos, hasta que baxan mas de los 22.º El aguardiente muy aguado manifiesta prontamente sus defectos, que suelen quedar encubiertos comunmente, quando están muy fuertes y muy refinados. Unicamente deben destinarse, para aguardientar los vinos, los aguardientes de yema, ó sea de vino puro, porque los que se destilan de los orujos, y de las lias ó heces desenvuelven el empyreuma. Los aguardientes de los vinos tintos convienen pocas veces para fortalecer los blancos, á causa de que sobresale comunmente en ellos un sabor áspero y poco agradable, y de que adquieren bastante porcion de aceyte empyreumático, si se extraen de los orujos, y heces de semejantes vinos.

Presta el aguardiente al vino las partes espirituosas, necesarias para su conservacion, de las quales le ha privado la fermentacion. En los viages de mar se incorpora íntimamente el aguardiente con el vino, y se sua-

viza el líquido. Los vinos blancos que no se arropan, para que no tomen viso, se aguardientan generalmente. Los vinos blancos de manzanilla aguantan rara vez el transporte, sino se aguardientan.

Calidades de los buenos vinos.

Los vinos espirituosos y generosos de Xerez y de Sanlúcar no son siempre muy delicados quando nuevos, pero se mejoran y suavizan con el tiempo, y se hacen mas agradables. Abundan de substancia y de espirituosidad, y exígen un grado muy considerable de frio, para que se hielan en las regiones del norte. Quanto mas se añejan, adquieren tanta mayor substancia ó cuerpo. Con la edad no se aumenta la espirituosidad de estos vinos, pero sí su fragancia ó aroma. Me informáron, en comprobacion de este principio, que en una de las bodegas antiguas de Xerez de mas reputacion, se conserva en el dia una bota con vino de cerca de cien años. Sentí sobre manera el no haber podido exâminar personalmente un tesoro de esta clase. Este vino es sumamente aromático, muy suave, espeso, balsámico, exquisito, y de una calidad incomparable. Quando se moja el pico de un pañuelo en él guarda el lienzo el aroma por espacio de muchos dias; y aun despues de lavado no se quita enteramente esta fragancia singular, tan característica de los buenos vinos añejos.

Los conocedores, catadores é inteligentes, atienden á la transparencia del vino, como á una de las circunstancias mas precisas, é importantes para su despacho y calidad. Debe ser tal su transparencia, que si hieren los rayos del sol sobre el líquido, reverbere y refracte la luz, á manera de chispas eléctricas, ó como si se notase en el licor cierta fosforescencia.¹

¹ No todos los vasos pueden aprovechar para la prueba de los vinos. Hay en este punto ciertas máximas, que atienden aquellos cosecheros. Los vasos de cristal largos, estrechos y asurcados has-

Deben ser los vinos cristalinos, de buen gusto, fuertes sin aspereza, y muy aromáticos, de manera que el olor indique su buena calidad. Quando se gustan deben dexar un sabor á *rancio*, parecido al de las avellanas frescas, y ademas cierta impresion mantecosa en el paladar. Si se vierten en los vasos de prueba deben manifestar cohesion como oleosa, y formar hebra á manera de la que forma el aceyte, que se vacía de un vaso á otro.

Los vinos añejos son constantemente mas suaves, y estomacales, mas ligeros en el paladar, y mas confortantes que los muy nuevos. Estos suben fácilmente á la cabeza, debilitan, y promueven los dolores de huesos y de cabeza, y causan una laxitud general si se beben con algun exceso. Los buenos vinos promueven la orina y el sudor, y molestan pocas veces aunque se beban con demasía.

Los vinos blancos de manzanilla se afinan, se suavizan, se sazonan y se mejoran con proporcion al vacío de las botas. Los sacan los montañeses de las botas por la canilla; y al paso de que se desocupa la bota, adquieren mayor suavidad, mayor fragancia y delicadeza.

No dexará de sorprender á muchos lectores el que se reputen por mas sobresalientes y especiales los vinos de manzanilla, quando están floxos, disipados y quasi sin espíritu. Algunos aficionados pagan las últimas botellas de cada bota á mucho mayor precio que las primeras; persuadidos de que al paso de que se desbrevia, y desocupa la bota, se mejora el vino que resta.

Los vinos de manzanilla deben ser muy claros, blancos, sin viso, transparentes, cristalinos, muy aromáticos, ta su mitad son buenos; pero muchos prefieren los de vidrio verdoso.

Colocan el vaso de manera que hiera sobre él la luz de pronto, y segun la refraccion solar, la limpidez del líquido, y su traslucencia juzgan de la calidad del vino.

suaves, blandos en el paladar; deben ser poco fuertes, pero deben calentar en el estómago. Satisfacen estos vinos á la vista y al olfato, ántes que al paladar. Los montañeses saben el arte de adobar y preparar los vinos de manzanilla, de manera que tomen la fragancia que tanto aprecian los Gaditanos.

Transportes de los vinos.

Una de las circunstancias mas importantes para el comercio de los vinos, es el que se mejoren en sus viajes marítimos. Los vinos de Xerez y los de Sanlucar se mejoran no solamente quando caminan hácia el norte, sino tambien en sus viages hácia el mediodia. Muchos extractores y consumidores los hacen viajar con la idea de que se perfeccionen, y suavizen. Con el traqueteo se incorporan mas intimamente las substancias y principios del vino, y se verifica con mayor perfeccion la fermentacion insensible, que tanto contribuye para sazonar los vinos.

Los vinos substanciosos ó de mucho cuerpo logran mayor perfeccion con los viages. Se mejoran con anticipacion, y están en disposicion de beberse mas brevemente.

Del precio de los vinos.

El precio del vino puede considerarse, en quanto á su valor industrial, ó á su valor real. El valor real de los vinos es el primer costo que resulta de la compra de la uva, y demas gastos de pisa, botas, enseres, y demas operaciones de la fermentacion, hasta que el vino es potable y útil. El valor industrial es el acrecentamiento del precio, que aquel mismo vino adquiere por su mejoramiento con la edad, por el paso por varias manos, y por el interes que debe necesariamente redituvar aquel capital parado, hasta el punto en que se consume y fenece. La conservacion de los vinos, el ma-

nejo para que no se tuerzan , y las diligencias para darlos salida , corresponden al valor industrial del vino.

El precio comun de los vinos de extraccion es desde 20 hasta 45 libras esterlinas la bota ; ó sea desde 54 hasta 144 reales la arroba. Los vinos de empeno , y los de primera suerte sobresalientes exceden de esta valuacion ; llegando á veces á costar unas sumas quantiosas , que solamente las naciones del norte se atreven á ofrecer. Los comerciantes de Cadiz de la casa de los Piedras , tuviéron orden de comprar vinos de Xerez para Rusia sin detencion de gastos , y llegaron á ofrecer en las célebres y no igualadas bodegas del Marques de Fontana , á doblon de á ocho por cada arroba de veinte pipas que tenia añejas , y superiores en sumo grado ; mas no quiso desprenderse de aquel tesoro , tan útil y necesario para el mejoramiento y cabeceo de sus otros vinos. Así me lo aseguraron. Hace pocos años que ofreciéron 15,000 reales por una bota de vino añejo , de las bodegas de los Cartujos de Xerez , y no quisieron darla ; á pesar de salir la arroba á 500 reales. Bastan estos hechos para manifestar la alta reputacion de los vinos Xerezanos.

Observaciones varias.

Las grandes bodegas de los extractores de Xerez y de Sanlúcar son sumamente espaciosas , ventiladas , divididas por tramos , y sostenidas por arcos muy elevados de fábrica. No usan sótanos ni cuevas subterráneas para la conservacion de sus vinos , que sazonan y se perfeccionan en las bodegas levantadas sobre el piso de la calle. Las hay que cogen dos , tres y quatro mil botas de vino ; siendo las mas capaces de todas las de la casa de los Hauries , una de cuyas naves ocupa 95 varas de línea por 42 de ancho , con seis calles ó doce hiladas de botas. Las pipas ó las botas están colocadas por líneas , con calles ó espacios proporciona-

dos para el paso. Se regula que en cada vara lineal de cada fila caben tres botas de treinta arrobas una sobre otra : cada tonelete de sesenta arrobas ocupa cinco cuartas lineales ; y cada tonel grande de ochenta hasta ciento veinte arrobas de cabida , llena vara y media lineal de terreno.

Los grandes extractores fabrican por su cuenta las obras de tonelería que necesitan para su surtido. Acopian las maderas indispensables para sus fábricas , bien persuadidos de que la buena calidad de las maderas influye singularmente en la fácil conservacion de los vinos. Usan quasi exclusivamente de la madera de roble, y estiman sobre todos el que viene de los Estados- Unidos ; de América en seguida el roble del Norte, luego el de Italia , y últimamente el de España. La madera del roble americano es comunmente muy compacta y nada porosa , por cuya circunstancia no merman los vinos , ni aun se disipan los aguardientes mas espirituosos y refinados. A juicio de Miller fermentan mejor los vinos en las botas y cubas de madera que no en las de barro cocido , cuyo principio admiten los de Sanlúcar.

Prefieren las prensas á los lagares de viga , para abreviar el mas pronto despacho de la pisa ; anteponiendo la brevedad de la operacion al logro de alguna mayor porcion de mosto , si exprimen á lo sumo los orujos con la viga. La viga exprime con mayor lentitud , y las prensas abrevian la operacion. Usan unas veces prensas con cubillo y con caxon cargado de piedras para que aprieten mas fuertemente el pie ; otros muchos tienen prensas con husillo fixo que nombran *lagares* , y algunos otros han establecido los *lagarejos*, que llaman impropriamente *abadejos*.

ADVERTENCIA.

En el número 523 del Semanario se publicó el Estado que D. Josef María Ruiz nos remitió del marjalado de viñas del término de Granada y su Vega con el cálculo de sus productos; pero á poco tiempo se experimentó una notable alteracion, que él mismo nos ha anunciado en estos términos.

*El crecido aumento que han tomado los jornales para laborear las viñas, la destruccion que causan en ellas las fuertes heladas que de pocos años á esta parte se han hecho comunes en la primavera, y otros accidentes no menos funestos que aminoran la salida de los vinos y aguardientes, han abatido de tal manera este ramo de agricultura que los labradores se han visto en la precision de arrancar todas aquellas viñas, cuyos productos no corresponden á los gastos. Así es que de dos meses á esta parte han descepado mas de quatro mil marjales, y por el teson con que continúan despo-
blando dilatados pagos, debemos inferir que ántes de mucho llegarán á disminuirse estos plantíos cerca de una mitad. Bajo dicho supuesto es preciso convenir en que los productos regulados en el cálculo que se publicó, no son los mismos que en la actualidad, pues disminuyéndose el número de viñas de menor rendir, acrece mucho el cómputo en el total de las restantes.*

Tambien debo manifestar á Vds. que el término medio que se tomó en la regulacion de productos con arreglo al referido Estado, no deberá servir de regla para graduarlo en el año pingüe; pues las prolixas averiguaciones que con esmero he hecho posteriormente, me obligan á hacer dicha regulacion por el término mayor, siguiendo el prudente sistema de computar el rendimiento del año fértil igual al de dos escasos.

En consecuencia de todo lo expuesto deberá desde luego regularse sin la menor duda en quarenta arrobas de mosto un año con otro el producto de cada mil cepas del total de las de este territorio.