

69<sup>1</sup>2536-57

Folleto Caja 13

6<sup>o</sup> 2536-57

# MEMORIA

SOBRE

la plantacion y cultivo de la vid,  
y varias clases de arbolados de  
Córdoba y pueblos de su  
provincia.

POR

D. Miguel de Luque.



Córdoba: Imprenta de Garcia.

2 de Mayo de 1843.

# MEMORIA

SOBRE

la plantación y cultivo de la vid,  
y varias clases de arboles de  
Córdoba y pueblos de su  
provincia.

por

D. Miguel de Azavedo.



Córdoba: Imprenta de Garcia.

2 de Mayo de 1813.



a poca inteligencia de nuestros mayores para elegir la clase de terrenos con las de los plantíos que pusieron, fue causa de la decadencia á que han venido, principalmente en esta sierra de Córdoba, pago de Campo bajo, el Monedero y otros parajes, contando solo en la dehesa de la Porrada, hoy propiedad de la nación, treinta y seis lagares, cuyos vestijios de sus grandes caserones, lagaretas, cascós de tinajas y sus antiguos nombres acreditan esta verdad: de algunos de ellos he comido su fruto. Estos antiguos propietarios indistintamente ponían cuantas clases de vides encontraban, y no dando el producto de ellas el costo de sus labores, llegaron á su esterminio. Supongamos el *mollar*, *aragonés*, *el piñuelo*, *el albillo negro*, *cajoncillo de puerco*, *rebienta tinajas*, *de teta de baca*, *albarazas*, *amelonadas*, *crujidoras*, *moscateles*, *almuñecar*, *jasmies*, *corazon de cabrito*, *jaen loco*, y otras muchas que omito, y que las he cultivado, podrán ser muy buenas en otros terrenos, pero en nuestra provincia son malísimas. El lanjaron y el atahuvi son útiles en Granada y pueblos de su comarca: son muy buenas por el embarque que hacen de ellas para el extranjero. Con el mayor esmero he procurado aclimatarlas, y solo he conseguido con mucho trabajo que den fruto para conocer la clase á que corresponden.

Después de la conquista se dedicaron con más conocimiento á plantar vidueños análogos á nuestro suelo. Pusieron el *Pero Ximen*, convertido por el vulgo en Pedro Ximenez, traído de las orillas del Rin muchos años hace, y que se ha aclimatado en la provincia y en toda la Andalucía con grandes ventajas que después se dirán. Pusieron además el *baladi*, conocido por jaen claro, el *don bueno*, el *albillo*, el *mingabá*, muy parecido al bejiriego y otros: pronto conocieron sus resultados la sierra de Montilla, Zapateros y otros pueblos de la campiña. En los de la sierra no tubieron este acierto: Espiel y Villanueva de Cardenas en sus buenos terrenos pusieron malos vidueños en cuanto á la abundancia de su fruto, el castellano, el *ariz*, piñuelo y otros; y no obstante de su desarreglada poda, no dan tanto fruto como las anteriores en igual cabida.

Los nuevos propietarios, especialmente en Villaviciosa, convencidos de esta esperiencia, van substituyendo á los malos los buenos vidueños ya referidos.

En esta sierra de Córdoba se ven ya muy buenas viñas puestas con gusto y conocimiento, y que en la abundancia de sus frutos [no en la calidad de sus vinos] no ceden á las de los Zapateros; lo que depende de la clase de terrenos que en su lugar se tratará. Se ven muchos descuajes con muy buena tierra vegetal, divididos en distintas manos que con esmero procuran plantar lo que su afición ó terreno permiten. La oportunidad de ver distribuirse en mayor número de manos la riqueza y propiedad de este hermoso suelo de la provincia de Córdoba, me mueve á dar una lijera noticia de los plantios que produce y otros que puede producir, circunscribiendome solo á ella. Principiaré por la vid, su modo sencillo de plantarla, cuidarla en su infancia, sus enfermedades, los insectos que le acometen, sus la-

bores, su poda, su vendimia, y todos los resultados de esta preciosa planta. Despues se dirá de los olivos con las mejoras hasta aqui conocidas; de los castaños, de los pinos y otros arboles utiles y faciles de aclimatar: usaré de los nombres vulgares para que todas las clases me entiendan, y solo en la precision me valdré de la nomenclatura química y del sistema de Linneo, para autorizar mis proposiciones.

*De la clase de terreno para las viñas, modo facil de plantarlas y cultivarlas en su infancia.*

El bugeo blanco y prieto, alvero blanco y prieto, pizarra gruesa y menuda, tierras arcillosas, sean en umbrías ó solanas, son muy buenas para viñas en nuestra provincia; y son malos los terrenos de espejuelos, de tosca, de barros apretados que no dejan serpentear las raices de la vid ni las principales para su nutricion: de todos modos tengo experimentado, y sobre todo los descuajes de la tierra vegetal son los mas feraces para las viñas. En las cañadas prefieren los modernos el Pero-Ximenez, el baladí, el mingabá y el albillo; y en los altos, aunque sean tierras mas cortas, sienta muy bien el don bueno, aunque este hermoso vidueño en todos terrenos acredita su nombre.

Se toma una cuerda de esparto de 20, 30, ó 40 varas, y á la distancia de dos se le echa un nudo: dos peones con un palo de dos varas se ponen cada uno agarrada la punta bien tirante de la soga, y otro va poniendo en cada nudo su matojo: los palos que llevan en la otra mano de á dos varas, igual á la de los nudos, sirve para medir las calles de lineacion, y de este modo en un dia se señalarán ocho ó diez mil hoyos perfectamente lineados sin necesidad de tresbolillos, re-

sultando precisamente de cada dos mil doscientos hoyos una fanega de viña. Estos han de tener tres cuartas ó mas de profundidad por la acodadura, que en la alineación será recta, para que presente bien la planta: esta será de viñas nuevas, si es posible, ya que no sean de parrizas descabezadas con algun viejo y su poca de raiz, ó de los nuevos desermanados, que son las mejores: uno ó dos prácticos sentarán la planta para que vaya lineada, dejando hundido el hoyo cerca de la superficie para que perciba y embeba las lluvias, y por Mayo se allanará y labrará toda la tierra. Dos plantas se pondrán en cada hoyo; aunque en muchas partes llevan [no sé por qué] el capricho de una. En el de dos lleva la ventaja, lo primero, que mas facil se perderá una que dos: segundo, que si el hoyo inmediato se pierde, cuando llegue el caso de vestirlos, tiene tres ó cuatro inmediatos con los que se pueden reemplazar; y tercero, que habiendo muchas parrizas y nuevos que sacar, tiene el propietario ya buena planta en lo sucesivo sin pedirle al vecino. Dos yemas se le dejarán fuera de la tierra, y se labrarán todos los años con una lijera caba: al tercero se cortarán entre dos tierras, dejandoles su caldereta con sus yemas fuera de la tierra, y á proporcion que van subiendo se les vá con el almocafre arrimando tierra menuda hasta igualarlos con la superficie: esto se llama tabacar. Se consiguen de este modo dos ventajas; la de darle labor para que con mas lozania suban, y librarlos de que se desaoguen aquellos débiles vástagos por los huracanes ó por otros accidentes de los hambres y animales. Algunos con la codicia de adelantar un año los arman en greña, operación que se reduce á levantar el mejor sarmiento de la parriza rodante, cortar y vestirlo á la altura de la pantorrilla, dejandoles las dos yemas de costumbre: de ambas maneras

lo tengo experimentado, y prefiero el primero por sus buenos resultados. El sarmiento en greña tres años por el suelo, pocas veces está libre de secas y viejas por los pisotones de los animales y vaivenes de los aires, y jamas goza de la lozania y rectitud del que se abre en caldereta: en el modo y altura de vestirlos es lo mismo, cuidando que á los nuevos, criados en laderas, cuando se aparen, se les baje una yema lo menos de los que se ponen en cañadas, porque en aquellas siempre está rodando la tierra, y las cepas pecan tanto por altas como por bajas: todas tienen sus inconvenientes que la experiencia nos ha enseñado.

Las puestas altas estan propensas á desocarse los sarmientos por las lluvias con aires fuertes, mas que las bajas; pero no se pudre el fruto tan pronto. Cuando las vendimias son humedas, son mas espirituosos los vinos, por tener mas principios sacarinos que el jugo escedente de las vajas, aunque estas lo recompensan en sus enormes cabezas y sus muchos pulgares donde llevar el fruto. Al siguiente año se le forma ya su cabeza cortandole de las dos una yema que esté mas en proporcion. El dejarle dos yemas al nuevo cuando se viste, no solo es de conveniencia, sino de precaucion, porque en este año precisamente ha de dar fruto en las dos y suelen desocarse muchas, quedando ciego el puerto; y habiendo dos, no se pierde aquel trabajo. Ya tenemos formada la cepa y puesto su rodrigon para que se le dén sus labores con tanto esmero, si puede ser, como á las viejas hasta criar el arbolito, abriendolo todos los años, y cortandoles las barbillas superficiales para que la raiz principal se nutra.

Esta operacion ha llegado en el día al grado de perfeccion en los pueblos de la campiña, principalmente en Doña-Mencia, al paso que en la sierra, mas ignorantes, conservan las prácticas de sus mayores. Los operarios de aquel pueblo llenan mis deseos en todo cuanto he alcanzado en este delicado trabajo. Su lijereza, su conocimiento de lo que deben cortar y dejar, siempre favoreciendo la cepa de su dueño, que todo el año está sacrificandose en sus costosas labores. La esplicacion de la poda requiere estar al pie de la cepa; pero en general diré á los aficionados que la poda vaya en torno de la cepa para que se abra esta, que nunca se deben dejar moños en lo alto de ella, sino raerselos muy bien para que por aquel puerto no se vacie: que aquellos sarmientos que se advierten cuatro de dos de largo con escandalo de los podadores antiguos, son utilisimos para darle vigor al sarmiento, y en estos mismos dejan sus provechos [que llaman] con sus yemas correspondientes, seguros de llevar fruto. En las sobaqueras y faldas de la cepa dejan sus tercerones mas ó menos largos, que les nombran emperadores, á quien les ponen y atan su rodrigon, sin perjuicio de la madre, pues al año siguiente con el peto de la hoz los matan y dejan otros donde convengan, con otras menudencias largas de esplicar. Llevan ademas un instrumento por un lado una hacha pequeñita, y por el otro como un escoplo angosto cerbo, ó mas bien esplicado, como un garavato de sillero, y en donde no puede operar la hoz, corte y mate lo seco y el jonguillo de la cepa, enfermedad que le dá á todas, ó casi todas, como las viruelas á los niños, hasta descubrir lo sano y verde, y que en descuidandose dos años en curar este cáncer, llega hasta la

raíz, y entonces no hay mas remedio que cortarla entre dos tierras y volverla á criar. Los síntomas de esta enfermedad al instante son conocidos del podador esperto, por el color del sarmiento, lo estéril y arrugado; y el vendimiador por el color pajizo de la oja y lo escaso y enjuto del racimo; entonces el propietario con prevision encarga pongan una señal para el tiempo de la poda: puede substituirse á esta hachuela referida un hocino de peto que procuro lleven colgado á la cintura: acometen á esta hermosa planta algunos años otros insectos como son *la Casa á cuestras*, *el Gusano verde*, *el Paulillon* y otros. El primero y mas perjudicial es un vicho casi imperceptible del color de la tierra: con sus tenacillas roe el racimo al salir de la yema, y es preciso acudir con operarios á su esterminio, pues sucede que al año siguiente se propaga mucho. Con el gusano verde de una pulgada de largo sucede lo mismo, é igualmente con el paulillon: todo proviene de que cuando se caban, por ir á la lijera, los amos no gustan que los operarios se entretengan en raer aquella corteza hasta de un año y otro en la cepa, y en donde desovan estos insectos para su propagacion.

La operacion de los mugrones y albardillas es tambien muy delicada, y debe hacerse por prácticos antes de la caba que debe concluirse en el mes de Diciembre, para que la otra se haga en Enero y Febrero. Muchos propietarios y arrendadores, por disfrutar los dias largos, caban las viñas en Marzo y Abril, con mucho perjuicio de las cepas, que principiando á arrojar, con los golpes de la hazada, por muy diestros que sean, saltan los brotes y los racimos, y no disfruta la tierra de la labor el tiempo preciso si por Mayo se ha de vinar: esta segunda labor es tan precisa y esencial para matar la yerva, como util cuando la vendimia, por la calidad y

abundancia del mosto : tengo experimentado en iguales terrenos y número de cepas, dar la que se vina una octava parte mas de este líquido, y mas espirituoso.

#### *Del despampano.*

Esta operacion es tambien muy, util mayormente en las viñas viejas, y se reduce á quitar los pampanos inutilés y sarnosos que no llevan fruto, consiguiendo que los buenos engorden, y economizar trabajo en la poda del año siguiente. Algunos propietarios dan otra labor, que llaman dar polvo, cuando la uba está medio madura, es tambien muy util, pues se vé al instante engordar el fruto.

#### *Del tiempo de las vendimias y de su fermentacion.*

Cuanto mas madura la uba, mas seco y caliente el tiempo, tanto mejor para la vendimia, para la mejor calidad de los vinos: con una temperatura constante de 14 y 16 grados, las puertas cerradas, calor en las bodegas, si fuese preciso, se consigue una buena fermentacion. En las viñas grandes que tienen de las clases que he indicado, principian por las tempranas, como es el Pero-Ximenez: en seguida van añadiendo á las tinajas el *baladi*, *don bueno*, *lairen* y otros, aunque de este ultimo se prefiere el mosto para el arripe por su calidad gruesa y principio sacarino: de este modo, y con cierta cantidad de arripe á medio punto, se consiguen los vinos mejores y mas espirituosos del mundo: sin que sea fanfarronada del pais, no se conocen hasta hoy mas hermosos terrenos para vinos blancos espirituosos que los de Zapateros, Moriles y otros puntos de la campiña. Es verdad que en Malaga, Jerez y otros pueblos hacen vi-

nos esquisitos para embarcar, cuya prolija composicion no me es desconocida; mas no es de este lugar. ¿Pero de donde sacan ese manantial de riqueza? ¿Cual es su origen? El Pero-Ximenez con los agregados. Catalina II dejó libre en su imperio por cuatro años la entrada de los vinos generosos de España por el aprecio que merecieron de los Rusos.

Ya hemos hablado en general de plantar la vid, de sus labores, de las vendimias y enfermedades, de los pueblos de la campiña: es muy justo hablemos de los de la sierra, como son Villaviciosa, Villanueva de Cardenas y Espiel, que corresponden á esta provincia, siguiendo el orden que me he propuesto y con la misma imparcialidad.

Sus excelentes terrenos de una pizarra menuda y muy suelta, algunos alveros blancos y prietos, son todos muy á propósito para la vid, si en su plantacion y labores sucesivas las hicieran como llevo referido. Un hoyo malo á la manera de una cuartilla de medir grano, el arado despues, las parrizas rodantes cuatro ó seis años, las arman en greña, y la siguen arando sin acordarse de las hazadas, y el que mas le dá á la cepa un refregon á un lado y otro, y ya está todo corriente hasta el año venidero. En la poda usan de la misma prolijidad: la cepa á que no dejan dos varas le quedan tres; de suerte que viene bien aquel adajio, que la naturaleza no pudo hacer mas ni los hombres menos; y no obstante esta criminal indolencia, tienen muy buenas cosechas, efecto de sus buenos terrenos; sin embargo, cotejando igual porcion de cepas bien labradas con otras tantas de ellos, dan mas que doble fruto, como algunas veces he hecho este cotejo con mis viñas. Mas ya van enmendandose algunos propietarios en labrar y plantar las buenas clases que tengo dichas. Sus vendimias son de

dos modos: el uno pisando la uva en la lagareta, esprimiéndola en la viga, llevando el liquido á la tinaja para su fermentacion; el otro estrujando con la mano la uva en la criba puesta en tinajones ó baños, que llaman, apartando el escobajo y pasandolo todo á las tinajas. El primero ofrece la ventaja que el vino no tiene aquel gusto acerbo que le presta la casca, pero es sin duda mas espirituoso el último, pues esta casca ó uva estrujada que sobrenada le impide mucho que se desprenda el ácido carbónico en su fermentacion, y por consiguiente resulta el vino mas espirituoso despues de trasegado, y mas si tienen la curiosidad en el trasiego de apartar la superficie de aquella casca donde el oxígeno ha contribuido en parte á la fermentacion acética, descuido que ocasiona que algunos vinos se vuelvan vinagre. De D. Bartolomé Delgado, Vicario que fue de Villanueva, conservé mas de tres años en un pipote pequeño vino de cierto terreno propio, que no desmerecia de el de Jerez y Malaga, sin arroje ni otro aderezo. En Villaviciosa hay pagos tambien en que salen los vinos excelentes, y si se dedicaran á mejorarlos con las labores y curiosidad de la campiña, serian tan buenos. En las dos situaciones de la campiña y sierra tienen la inveterada costumbre de echar yeso en las lagaretas cuando la pisan, y otros en las tinajas: no sé que esta práctica sirva para mejorar en su calidad los vinos; solo sí puede servir para que con su gravedad pueda arrastrar y llevar consigo al fondo de la tinaja las heces é impurezas del mosto en su fermentacion.

Ya hemos dicho alguna cosa de los vinos y su fermentacion: convendrá tambien decir del vinagre. Este licor, que tantos beneficios hace á la humanidad, pues con su virtud temperante á los trabajadores, en el verano principalmente les evita muchas calenturas y tabardillos ademas de otras virtudes que todos saben. Los cosecheros generalmen-

te lo hacen malísimo, pues llevados del interés, en la segunda expresion de la uva echan agua á los cachos, mezclando tambien los asientos de las tinajas, y con estos matotajes hacen sus vinagres: otros, que los vinos se les tuercen y no pueden servir para aguardiente, añaden á las tinajas dos ó mas partes de agua y consiguen hacerlos flojos y de mal gusto. En la sierra echan los escobajos despues de acibar la uva con agua en las tinajas, añaden tambien la casca estrujada despues del trasiego, y ya tienen su vinagre tambien malísimo. Todos ellos son resultas del vino torcido que pasa á la fermentacion acética, y hay una gran diferencia del vinagre de vino torcido al de vino acedado con el mosto puro. Ya hemos dicho el método poco curioso del primero: el del segundo se reduce á poner la uva despues de pisada y sin exprimir en tinajas grandes al medio-dia, echandole su correspondiente mosto para que haga su fermentacion vinosá, y despues de 15 ó 20 dias se sacará por su canillero el líquido, dejando la casca en seco por dos ó tres dias no mas, bien tapada siempre, para que pase á la fermentacion acética, que se conocerá cuanto se destape en el olor fuerte de vinagre, se volverá á repetir esta operacion echando el mismo mosto ú otro nuevo, conservando en la tinaja esta materia fermentecible, ó por mejor decir, esta levadura para todo el año. Creo conocerán desde luego los aficionados la diferencia que resulta en la bondad, en la calidad y en el aseó del segundo método, con el cual doy salida á mis cosechas con estimacion y crédito. Tengo otros medios para acelerar la fermentacion acética mas ó menos aplicables.

#### *De los Emparrados.*

Los emparrados, ó llamese parrales, cuidandolos y en

tierras á propósito, aunque son costosos por los enmaderados, poniendo las clases que requieren no hay arbolado que dé á su dueño tanta utilidad; dos celemines poco mas ó menos de tierra ocupan mis dos parrales, que un año con otro dan doscientas arrobas de uvas [ una tinaja de mosto. ] ¿Qué arboles darán esta utilidad en este terreno? En la eleccion de la uva para ellos consiste su buen resultado, pues varias clases de ellas, cuidado que hablo en mi pueblo, son propias para las parras y no para las cepas, y al contrario. El mollar Sevillano negro y blanco, el almuñecar, de donde en la costa hacen la pasa, con la moscatelon, y aun este ultimo, aunque mas corta su vida, el corazon de cabrito y la de Santa Paula, son á proposito para los parrales por sus enormes racimos de los primeros, y abundancia de todos ellos. El P. Maestro Muñoz con su paciencia pesó en su casa un racimo del primer vidueño, y tubo 15 y media libras, que se lo mandó al Intendente Boltri, y empotrado con una porcion de pampanas, creo fue á Madrid. Las uvas en los parrales son buenas para comer, y no para vino ni vinagre, como no se les mezcle uvas de viña lo menos dos partes á una de la primera; la causa es muy conocida de los practicos; tienen mucha humedad y les falta el principio sacarino de las cepas, y á proporcion de su altura carecen de el, por eso no deben tener mas de dos y media á tres varas.

#### *De los Olivos.*

Lo mismo digo de los terrenos para olivos y sus clases. Los antiguos generalmente plantaban el *gordal* de la Campiña, en Córdoba gatuno, y aunque es muy aceytero, está muy propenso á quemarse; con cualquier viento del norte, ya lo tenemos sin trama ó sin fruto, si ya lo ha cuajado. El Lechin en la campiña, en Córdoba Eciiano, es mejor

aunque se viste de ramaje muy pronto, no ventila la flor al cuajar el fruto, y se pierde mucho: uno y otro son duros para soltar el fruto y es menester desgranarlos.

Los mejores olivos que hasta ahora conocemos en nuestro suelo, son el *nebadillo*, blanco y prieto, oxibanco picudo, escarabajuelo, y otros; los dos primeros excelentes por su fruto aceitoso, su tamaño, y la facilidad con que se suelta sin maltratar el árbol cuando llega á su perfecta madurez: los demás son también muy buenos, principalmente en los terrenos de la campiña, son muy aceitosos aunque no sueltan con tanta facilidad. Tenemos otra clase que está en moda por el consumo extraordinario para la corte, que se nombra *ocal*, *Olea fructu maximo Linei*, y que su fruto es de gran tamaño; se vende una tercera parte más caro que la manzanilla [ para la aceituna de la Reina ] muy apetecida en Madrid, y que las despachan en las confiterías y almacenes, conservadas en barrilones con la boca ancha. Esta operación misteriosa para los candioteros, se reduce á una oxidación del fruto por un álcali; tienen sus tinajas á propósito con su canillero por abajo, elijen la aceituna muy verde y sin mancha alguna de granizo, insecto, ni golpe, las ponen cubriendolas con lejía de panilla la más fuerte, las observan por unas cuantas horas, y luego que ven que la combustión de la carne vá llegando al hueso, destapan el canillero, sale la lejía, y con aguas claras las dulcifican del álcali, las ponen en los barriles con agua y sal, y alguna hoja de laurel, y por el camino toman aquel aliño: este fruto inmaduro y violento por la operación que sufre es muy inferior al gusto de la manzanilla blanca madura que comemos partida, rayada y entera. Empero siguiendo el interés que todos apetecemos, tengo puestos de esta clase, y se aclimatan muy bien en esta sierra y sus ruedos, también como el manzanillo blanco y prieto, de que se hace un comercio esclusivo en Córdoba para la capital del Reyno, pueblos de

la Sierra, y Estremadura. El modo de plantar olivos es tan sabido que omito el escribirlo; solo diré que los antiguos no ponian las estacadas como no fuesen de uña y con su buena raiz: en el dia se ponen de la tala lo mismo: eligiendo las mas rollizas y sin viejos; acostumbran ya apeanarlas con vara y media de circunferencia á lo menos, porque mientras mas alta y ancha la peana mas humedad conserva y menos espuesta á que se canse con el calor del sol: este trabajo no impide á que el que tenga proporcion las riegue para su adelanto, haciendole su pocita cerca del tronco para que la humedad le penetre: la altura debe quedar poco mas de vara y media para que la savia tenga mas proporcion en el desarrollo de sus yemas. En los demas plantios de mugrones, no se puede adelantar mas. Las distancias de la plantacion es conforme al terreno, á la clase de arboles y al capricho de los propietarios: siguiendo el sistema que el arbol ocupa tanto debajo como fuera de la tierra, he visto plantios de garrotales en Cabra á 16 y 18 varas de distancia, queriendo juntarse con el inmediato las piernas de algunos arboles de asombrosa lozania. En otros puntos de la campiña están á 14 varas, y en la sierra á 10 y 12.

Las enfermedades mas conocidas de estos arboles en nuestro pais, es el aceiton: á mi parecer, es un esceso de savia, pues aquel licor que destila es oleoso, y no he encontrado otra medicina que la tala sin caridad y sembrarlos de todas semillas. Tambien es perjudicialisima la tiña, un especie de visco, cuyas semillas llevan los pajaros á otros arboles en el pico ó en su escremento, teniendola que quitar por orden de la autoridad local. Conocemos tambien la que llaman *mosca hembra*: con el aguijon en la estremidad del vientre, pica y deposita un huevo que se convierte en una *larva blanca* que penetra hasta el hueso, y no son conocidos sus destrozos hasta que se acerca el desarrollo,

continuando el gusano en la aceituna hasta que obligado en los montones por el calor de su fermentacion salen fuera, y es lo que vemos en los años en que la aceituna está picada, y debe tener precisamente el aceite mal gusto. Los mas de los autores convienen en que casi todos los insectos que acometen al olivo son alados, que nacen en las ojas, en el fruto y de ni gun modo en la tierra ni en el tronco.

La poda ó tala de ellos, como la ingertadura ó ingedidura, está en razon de la costumbre de cada pueblo que le parece lo mejor, dando sus razones por que lo hacen de aquel modo: he visto con detencion la tala de la campiña, la de Montoro y Adamuz, y comparandola con la que hacen los operarios de esta Ciudad, con la imparcialidad que acostumbro prefiero esta á las otras, asi como confieso la ventaja que tienen los operarios de Doña-Mencia y otros pueblos de la Campiña en el podo y cultivo de las viñas. Los de Córdoba abren los olivos con mucho conocimiento para que ventile en su eflorescencia y cuaje el fruto y se pueda coger sin maltratarlo; matan las ramas que son de muerte, quitan lo seco, los desclavijan y limpian dejando los cortes con la mayor curiosidad, atendiendo siempre al fruto de los años venideros. Por esta razon muchos grandes propietarios, conociendo estas ventajas, no obstante las distancias, mandan taladores de esta á Ubeda, á Monturque, á Bujalance, á la Guijarrosa, Moratalla, Villaseca y otros: Es verdad que cortan mas, segun dicen ellos, en un dia que en dos los de Córdoba, pero estos no tienen el interes que aquellos, de un tanto de leña por dia ademas de su salario, abuso perjudicial á los propietarios.

En el ingertado son aun mas primorosos, mas seguros y con mas conocimiento. El Marqués de Villaseca, en la posesion del mismo titulo, en cuatro ó cinco años ha ingertado cerca de cuarenta mil acebuches con poquisima pérdida, y que en este año han producido ya trescientas fanegas

de aceituna; otros muchos propietarios que pudiera citar, se valen y se han valido muchos años hace de estos operarios en varias posesiones de acebuches que en el dia son excelentes olivares.

Para los naranjos, granados, almendros, higueras, parras y otros arboles sobresalen algunos; uno de los que me acuerdo es un tal Santos Gomez, que está de capataz en la caseria de San Pablo, propiedad de Don Diego Jover: sin valerse de Rossier ni otros autores, tiene mucho acierto y práctica en esta operacion, ya sea de espigueta de una ó dos casas, ya de escudete, ya de parche, pocos se le pierden.

En la recoleccion y elaboracion del fruto bastante se ha escrito ya, con mas ó menos fundamento, y tenemos en nuestra provincia máquinas para exprimir unas mas que otras equitativas, y que todas tienen ventaja conocida sobre las vigas y prensas de torre: yo prefiero las de cubo.

#### *De los Pinos.*

Este género contiene varias especies, muchas de ellas se crian en España, y nos prestan grandes servicios; el pino uñal ó carrasqueño, el silvestre, y el pino tea se cria con abundancia en esta sierra, aunque el 1.º conocido por pino real, es pequeño, muy copado, y solo se aprovecha su madera para quemar, los dos segundos son impenetrables al agua y por eso los usan en las gruas ó norias del Genil y Guadalquivir, para el riego de las huertas, y en las azudas de los molinos de pan, como tambien en las obras y manufacturas; el pino alvar ó el de segura, tambien se aclimata en esta sierra aunque con mucha dificultad, pues acaso no llegarán á media docena los que contamos en el termino de Trassierra; tenemos tradiciones auténticas, que media hora de esta Capital [ arroyo de la miel ] se criaron los Pinos alerce, cuyos maderos sostienen en el dia

muchas oficinas del Convento de San Pablo, y otras en casas grandes: este genero se perdió como sucede con algunas razas de animales: todos ellos mas ó menos dan una resina, que nombramos trevintina, con la que se hacen operaciones, muy utiles á la medicina y á las artes, pero que no son de este lugar. Toda esta sierra, mas ó menos, es análoga á los pinos que llevo dicho, espontáneamente se crian del piñon que arroja la piña abierta en el pino por el calor del verano, y libre del javali, el lobo, el zorro, y el perro; en las primeras aguas si son continuadas, á la manera del altamuz hinea la uñuela de su desarrollo y sale como una hebra de hilaza. Las tierras que han sido labradas, especialmente de viña perdida, son esclentes para estos plantios. En mi posesion tenemos la prueba: el año 1821, á manera de sembrar trigo, cubrí de piñones como unas 4 fanegas de tierra, el de 1841 corté 200 palos de á 2 y 3 en carga, algunos de aserrero, y en el de 1843 han pasado de 250 del mismo tamaño, muy varetados y seguidos, y quedarán que cortar fuera de los pequeños, que se van criando, mas ocho mil, de suerte que he tenido la satisfaccion de sembrarlos por mi mano, y recoger la recompensa: advierto que los que se dediquen á sembrarlos no tomen piñones de los que venden los piñoneros, deben adquirir las piñas en el mes de mayo que están en su madurez, tenderlas al sol que se vayan abriendo con el calor, un dia si y otro no moverlas y recoger los sueltos, repitiendo la operacion hasta que la piña concluya, que tendrá, de 500 que pongan al sol mas de media fanega de piñones, si las piñas son buenas: se pueden tambien sembrar cubriendolos con poca tierra, pues si profundiza se cuecen y no pueden desarrollarse. Necesitan estos arbolitos de cuido: á los dos años se les quitan sus ramitas Lajas retiradas del padron, pues si este se hiere, por alli tiene derrame la lliga y viene la muerte: esta operacion se con-

tinua hasta dejarle horca y pendon, y en no alcanzando la mano se usa de la marcola.

*De los Castaños, su plantacion y cultivo.*

Es corta la vida del hombre para disfrutar el producto de sus maderas, que es lo que en nuestro pais utilizamos, asi como en otras provincias es su fruto el principal interes. El castaño de esta sierra como los demas son unicos en su clase: el castaño de indias, que en algunos jardines de Córdoba, en el Retiro y otros parajes viven, es otra especie distinta, que Linneo le nombra *esculus hippocastanum*, con la corteza y fruto muy amargo, por lo que le dan la virtud febrifuga.

Nuestros castaños se plantan como los olivos, de planta con raiz, que se nace en los castañares, de la que se ha librado del javali, del lobo, del conejo, y cubierta con el mahojo de la oja ha salido al año siguiente. Otros ponen planteras de castañas sembradas, y de alli van repeniendo: tambien se pueden tender albardillas cubriendo de tierra algunas sierpes vajas, y dejandole fuera tres á cuatro yemas, ya bien barbadas: á los dos años se cortan de la madre y son buenas para plantas; pero esta operacion es preciso hacerla cuando la mata está por destallar. El castaño puesto como el olivo tardará para el primer corte, es decir para encabezarlo, de 15 á 20 años, y para cortarle alguna madera util doce años despues. Los que puse á primeros de este siglo voy á cortarles ya asnados y tirantes: despues de formarle la cabeza arrojan 15 y 20 varas, segun la feracidad de la mata, y á los tres años se les cortan las mas, dejando aquellas de mejor guia y mas robustas: esto se llama destallar. Se le sigue cortando á aquella vara las ramitas delgadas que cria hasta donde alcance el brazo del hombre con la hocina,

retirado un poco del padron para no herirlo. Digo hocina, porque con la vuelta del hocino se hieren los puertos y no se cortan tan bien; prevencion que hago á mis operarios. Todos los años se debe limpiar de todas las varusquillas y sarna que tenga la mata: á los cinco se deben marcar, dejandole horca y pendon, cuidando no herir la vara, pues en este caso la corteza vá cubriendo aquella llaga, que se hace una vieja en el corazon, y aquel palo con el tiempo y con el peso que sostenga puede troncharse por la úlcera cicatrizada en falso [digamos así] acarreando malas consecuencias; sermon que todos los años predico y esplico á mis operarios al pie de los castaños, haciendoles primero el ensayo. A los siete y á los nueve se repite esta operacion, para lo cual se necesitan dos marcolas lo menos de 4 ó 6 varas.

Ningun año corto mi cuartel hasta los doce, tiempo preciso para su robustéz: esta madera precoz, si antes se corta, se enjuga mucho, y lo que es un asnado á los doce años, será á los diez una vara de carreta [nombre que despues clasificaré]: ademas de estar mas propensa á la polilla, cortada en tiempo y sazon, es incalculable su poder y duracion.

Del lagar de las Niñas Huerfanas saqué varios asnados de mas de 200 años de servicio, se les lavó la cara, quitandoles la corteza y alguna polilla, y se colocaron en Puente Jenil en unas casas que labré el año 824, como si hubieran salido del almacen. Esta fuerza extraordinaria consiste en su fibra fuerte; y como el insecto solo ataca á la pulpa, de ahí es que limpiandola con la cuchilla, vuelve á servir de nuevo: por esto es tan recomendada en todas las obras. La clasificacion para su venta se reduce á puentes, primera en su clase y en el precio, asnados de á 10, asnados de á 14, tirantes, varas de carreta, piernas, collazos y varas.

El pino y el castaño quieren una temperatura fria, tierra pizarrosa suelta, cañalizo y umbrias al norte y poniente mas bien que al medio-dia. Esta sierra de Córdoba hasta Guadiato es muy á propósito para ellos: en la campiña y sierra se pueden plantar con los mismos principios que he dicho. Los frailes Gerónimos en el Catalan, una hora de Villaviciosa, sembraron piñones y los cuidaron, logrando un pinar soberbio que en el dia existe, aunque muy deteriorado. ¿Por qué no se dedicarán aquellos vecinos á plantar este arbolado en aquellos terrenos tan á propósito, cuando se aumenta la poblacion extraordinariamente, teniendo que comprar en otros puntos las maderas para las obras? A Almodovar y otros pueblos de la campiña he mandado piñones, y parece que van saliendo bien.

#### *De los Avellanos.*

Los tenemos de dos clases, mollaros y dureros: tienen los primeros la oja mas clara, no tan largos sus vástagos como los últimos, y su fruto mas dulce y tierno al partir y comer: ambas clases se crian en esta sierra en cañada y arroyos donde se puedan regar: hay tambien sitios de sequero húmedos que llevan su fruto aunque no tan seguro ni pesado como el de riego. Su plantacion es la misma que la del olivo, aunque el hoyo no sea tan profundo: se pueden tambien echar albardillas como los castaños para obtener buena planta. Las distancias deben tener tres ó cuatro varas, se deben limpiar y cabar cuando menos un año sí y otro no, dejando las varas mas robustas, que son las que llevan fruto: el anuncio de este es presentarse unas hebras como de azafra donde se forma la cápsula, y alli el fruto en el mes de Enero y Febrero, las heladas y vientos frios del

norte son muy perjudiciales, como las muchas aguas y granizos: la caba la hacen algunos lo mismo que la limpia; pero siempre es lo mejor labrarlos todos los años y arreglarles sus pozas para los riegos.

En todos los descuajes de esta sierra se pueden plantar las acacias [mimosa nilóptica de Linneo], árbol que crece muy pronto, de una dureza tanto como la de la encina: aquí puede sustituir para los mismos usos, ya que aquella y los que corresponden á su clase tocan ya al esterminio. Pienso poner algunas en mis plantios. También se pueden cercar con almendros, fruto de mucho valor, y con la higuera chumba ó de pala, *Cactus opuntia Linné*, flor amarilla, y con el *Cactus nopal* de la cochinilla, su flor roja. Prefiero el primero por el fruto tan gustoso para algunos, y ser de mucho sustento para los cerdos. En la hacienda de Valdelashuertas se ha dado el primer paso para su aclimatación.

Academia general de ciencias, bellas letras y nobles artes de Córdoba.—Informe.—He visto la memoria que sobre la plantacion de la vid, y algunas clases de arbolado de Córdoba y pueblos de su provincia, leyó en sesion ordinaria de esta Academia, el dia dos de este mes, D. Miguel de Luque, individuo de la misma; y reconociendo en dicha memoria dos cualidades que la recomiendan; una es que las observaciones contenidas en ella son resultados de cuarenta y tres años de ensayos continuados por la inteligencia y notoria laboriosidad del autor; otra que realmente es una cartilla agraria, escrita con toda la claridad propia de la verdad y buena fé de estos escritos, que son el mas facil y seguro medio de propagar la clase de conocimientos, objeto de la memoria de que se trata, conocimientos tan utiles como necesarios á este pais esencialmente agricultor; la creo digna de publicacion. Tal es mi parecer, que someto al juicio de la Academia.—Córdoba 20 de Abril de 1843.—Ramon Aguilar Fernandez de Córdoba.

Como Secretario de esta Academia general de ciencias, bellas letras y nobles artes, certifico: que habiendo leído D. Miguel de Luque en la sesion del dos del corriente una memoria sobre la vid y algunas clases de arboles, que pasó á manos del Sr. D. Ramon de Aguilar, Presidente del mencionado cuerpo, este Sr. se ha servido presentar el adjunto dictamen, con el cual la Academia se ha conformado en sesion de este dia. Córdoba 22 de Abril de 1843.—Francisco de Borja Pabon, Srio.



