

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 5 de Enero de 1804.

*De la fuerza del lino de la nueva Zelanda.*¹

El lino de la nueva Zelanda, que se saca de cierta planta², tiene el primer lugar entre las fibras vegetales que se conocen propias para cuerdas. Los primeros que la conocieron fueron el célebre capitán Cook, y el sabio Joseph Banks; despues la reconoció y describió Forster.³ Puede suplir este lino por el cáñamo, al que lleva muchas ventajas para los usos de la marina. Los salvages que habitan aquel pais sacan grande utilidad de la planta que lo produce; y así al acercarnos nosotros nos presentaban puñados de sus hojas preparadas para diversos usos, dando á entender el grande aprecio que hacian de ellas. Yo hice mis pruebas con los filamentos que se sacan de dichas hojas, y comparando su fuerza con la de otros vegetales, colgando de sus cuerdas el peso que podian resistir hasta que se rompian, hallé que el aloes pita tiene una resistencia ó fuerza como de 7, el lino como de 11 $\frac{1}{2}$, el cáñamo como de 16 y $\frac{1}{2}$, el lino de la nueva Zelanda como de 23 $\frac{1}{2}$, y la seda como 34. Las mismas fibras ó filamentos se extienden antes de romperse en esta proporcion: el

¹ Por *Labillardiere*. Extracto.

² Llamada *phormium tenax*: es de la familia de los asphodelos.

³ Vease en el segundo viage de Cook, en los *Icones* de Miller y en la obra del mismo Forster sobre los géneros nuevos de plantas de las islas del mar del Sur.

aloes pita como $2\frac{1}{2}$, el lino $\frac{1}{2}$, el cáñamo 1, el lino de la nueva Zelanda $1\frac{1}{2}$ y la seda 5. Si la marina se sirviese de dicho lino para cordages tendrían éstos casi la mitad mas de fuerza que los del cáñamo: las fibras que se extienden mas antes de romperse son las mejores para cuerdas, y han de estar éstas poco torcidas, á fin de que aquellas se puedan extender ó dilatar.

Es de notar que los chinos se sirven mucho de cuerdas de seda para sus instrumentos músicos: hacen éstas no torcidas, sino reuniendo sus hilos ó pelos con una resina elástica, que las dexa á la vista como las cuerdas de tripas. Tambien acá se podrian hacer lo mismo usando de resinas elásticas, entre las que seria de preferir la de la *vahca elástica* de Madagascar, á la del Cautchuc¹: una y otra se disuelven facilmente en el eter.

El lino de la nueva Zelanda vegeta desde el grado 34 al 47 de latitud austral, resistiendo á grandes yelos, y así no cabe duda en que prosperaria por acá: le convienen mejor los terrenos húmedos, y con esta planta se podrian aprovechar algunos pantanosos que no sirven para otra cosa: su cultivo exige poquísimo cuidado. Seria tan apreciable para cordages de la marina, como que hoy se calcula que un navio de 74 lleva un peso de 68 mil libras en cordage sobre la superficie del agua; y si éste fuese de lino de la nueva Zelanda, se podia disminuir la mitad de dicho peso, no solo en la parte superior del buque, sino tambien en la inferior; á mas de que quanto menos diámetro tenga el cordage de la parte superior, menos declinará el navio del rumbo que lleva, y siendo dicho cordage mas delgado, será mas velero, necesitará menos gente para las maniobras, y con el mismo número de marineros se podrian armar mas buques.

Es de creer que este lino podria suplir para los tejidos y demas articulos por el cáñamo y el lino comun, por ser muy blanco y reluciente. Todos los vestidos que compramos á aquellos naturales eran de su lino, del que se valen para otros muchos usos.

¹ Véase el Semanario núm. 248.

*Experimentos sobre los medios mas útiles de cebar los cerdos.*¹

Los cerdos son los animales mas útiles que se pueden criar en una hacienda, y por eso merecen la mayor atencion.

Yo experimenté el año pasado que prefieren la alfalfa al trebol, pues teniendo una tierra de alfalfa cerca de otra de trebol, y pudiéndose pasar libremente de una á otra, si los metia en ésta luego inmediatamente se pasaban á la alfalfa. Esta planta tiene sobre el trebol varias ventajas: es mas temprana, produce mas, se la pueden dar quatro cortes ó segones, y dura quince ó diez y seis años mas que el trebol. La basura que dexan los cerdos pastando entriquece mucho al terreno, y yo prefiero por estas razones la alfalfa á todas las demas plantas de forrage.

Tambien he visto que no basta la alfalfa ni el trebol para mantener á los cerdos de casta grande, y que necesitan, singularmente quando las mañanas son frias, algo de avena, guisantes ó habas antes de enviarlos al pasto: este alimento les calienta el estómago, y les preserva de una enfermedad que llaman *de sangre*.

Mis cerdos comian con mucho apetito la alfalfa y el trebol, y por eso se dexó de darles grano por algunos dias, con lo qual le dió á uno de quatro meses el *mal de sangre* dexándole tendido sin apariencia de movimiento: la madre estaba junto á él como doliéndose de su mal: le pusieron en pie, pero no se pudo tener: tenia hinchada la barriga, y para conformarse con el uso del país, se le sangró en la cola, y salió poca sangre. Conducido al establo, sin que lo desamparase la madre, se le dió cebada cocida en leche; apenas se le pudo hacer tragar una corta cantidad; y apesar de otros varios remedios murió á pocas horas. La tension de su barriga me hizo sospechar que habria comido alguna yerba ó animal venenoso; y así abrí su cuerpo con todas las precauciones á fin de examinar los intestinos. No

¹ A compendious system of husbandry. Bibliot. brit. núm. 126.

tenia en el estómago mas que ayre , un poco de leche cortada y la cebada que le habia hecho tragar : hallé sus tripas dilatadas por el gas que contenian , pero todas las vísceras estaban perfectamente sanas. Este reconocimiento me hizo creer que la causa de la enfermedad no era la abundancia de sangre , sino al contrario la falta de ella , nacida de que no comia alimento sólido en cantidad suficiente.

Para precaver el mismo mal en los otros cerdos , hice cocer cebada en leche , se la hice beber tibia con un poco de espíritu de cuerno de ciervo : al principio les daba este alimento en corta cantidad , y lo iba aumentando por grados hasta que los consideraba fuera de peligro. Despues les daba grano todos los dias antes de sacarlos al pasto , y me salió perfectamente.

Este hecho me hace sospechar que la alfalfa y el trebol sin otro alimento sólido no bastan para los cerdos de casta grande , y que las enfermedades que padecen proceden en general del mal alimento , de los forrages desmejorados , de los granos en mal estado , ó de lo que resulta del fregadero de las cocinas , que siempre se cree bueno para los cerdos.

Yo he empleado las patatas de diferentes maneras para mantener los cerdos , y he probado á dárselas enteras y deshechas en el agua en que habian cocido : tambien se las he mezclado con harina de cebada , y de ningun modo han surtido tan buen efecto como del siguiente , no solo para criarlos , sino para engordarlos , pues no hay mas que mudar de cantidad segun el objeto. Para criarlos basta darles una ó dos veces al dia una corta cantidad de patatas con algo de trebol y alfalfa ; y para cebarlos se aumentará la cantidad , teniendo cuidado de no dexar en las gamellas lo que les sobre , sino que se haga comer por otros cerdos que no esten en ceba.

Para cocer las patatas no hay cosa mejor que una caldera de hierro ; porque quando las ocupaciones no den tiempo para vaciarla y limpiarla , no hay inconveniente en dexar en ella las patatas por muchos dias ; pues en las de cobre habria en esto mucho peligro.

Yo lleno las tres quartas partes de la caldera ; despues

echo la harina de cebada, en la proporcion de tres celemines, para dos fanegas y quatro celemines de patatas, y la acabo de llenar con patatas; luego echo el agua de manera que lo cubra todo. De esta suerte no se baxa la harina al fondo en donde se pegaria y quemaria, ni tampoco queda expuesta á perderse, como sucederia si estoviese encima y se saliese el caldo al tiempo de cocer.

El agua se carga de la sustancia nutritiva de la cebada; y quando las patatas esten bien cocidas, se deshacen en el caldo y se forman unas gachas. Esta mezcla intima de las partes nutritivas de la cebada con las patatas hace mas facil su digestion. La coccion es una operacion necesaria para aumentar la facultad nutritiva de las sustancias. ¹ Si no se hiciese mas que echar agua caliente sobre las patatas y la harina de cebada, se perderia mucho de la qüalidad nutritiva de estas sustancias.

Con esta comida no hay necesidad de dar de beber á los cerdos. En invierno se les ha de dar siempre el alimento tibio. La harina de guisantes es mucho mas barata que la de la cebada, y surte el mismo efecto con corta diferencia.

Mientras los cerdos estan en ceba se han de tener con limpieza, y se les ha de renovar la cama. Como las pocilgas suelen ser estrechas para que en ellas puedan hacer exercicio, y como ellos se echan con gusto luego que han comido, me pareció conveniente, y me salió muy bien, el darles dos ó tres veces por semana tres cucharadas de sal en su brebajo; así se aumenta su apetito y digieren mejor. Mas cantidad de sal les haria daño, porque les purga.

Una vez á la semana les añado una cucharada de flor de azufre y de nitro; y estas precauciones mantienen á los cerdos perfectamente sanos, haciéndoles criar tocino mucho mas breve.

Quando comencé á arredilar mis cerdos tomaron todos un romadizo muy fuerte, y con los remedios que acabo de indicar desapareció prontamente. He de advertir que la mejor edad para cebar los cerdos es quando tienen de un año

¹ Vease el Semanario núm. 165 tom. VII. pág. 135.

á diez y ocho meses, entonces crecen y toman tocino mas pronto, que si se meten en ceba con mas anticipacion.

Primer experimento con cerdos nuevos comprados en 17 de marzo de 1785.

	<i>reales. mrs.</i>
Precio de cinco cerdos.	344
Gastos del camino.	5 24
Quatro fanegas de cebada y molerla.	73
Carbon.	5 24
Trece fanegas de patatas.	34
	<hr/> 462 14

Vendidos á fin de abril del mismo año, pesaron 313 libras, que valieron 469 reales y 7 maravedises, de que se infiere que no es útil cebar de esta suerte á los cerdos nuevos.

Segundo experimento.

	<i>reales. mrs.</i>
Quince cerdos de 9 á 10 meses.	1434 24
Carbon para cocerles el alimento.	50 5
Cebada á 13 rs. y 23 mrs. los 8 celemines.	200 18
Moler la cebada.	16
Sal, flor de azufre y nitro.	30
204 fanegas de patatas de rebusca.	1707 11
	<hr/> 3438 24

En la venta se sacó de ellos esta misma cantidad; pero estoy seguro de que si hubieran acabado de crecer quando me puse á cebarlos, hubiera conseguido bastante utilidad. Las patatas y la cebada eran de mala calidad. Quando los cerdos han crecido todo lo que tienen que crecer dexan mas provecho, porque comen mucho menos en los últimos meses de su ceba, en cuya época se ha de tener cuidado de añadirles harina de cebada, y disminuirles las patatas. No he puesto nada por el coste del que los cuida, porque tampoco cuento su estiércol, cuyo valor es equivalente.

*Del caldo de los huesos.*¹

Los huesos hacen buen caldo, y por eso se echan en la olla; por eso se echan tambien en ella los del asado del dia anterior, y por eso en los hospitales se echan en la misma los que se separan de las carnes que se comen el dia anterior.

Quando estan enteros no sueltan al cocerlos mas que $\frac{3}{7}$ parte de la gelatina que contienen; pero molidos y reducidos á una masa la sueltan toda á un hervor lento y suave.

Una libra de huesos puede hacer un caldo tan sustancioso como seis de carne; y si los huesos son de animales tiernos darán tanta gelatina como doce libras de carne. Es preferible el caldo de los huesos para los convalecientes y enfermos, que tienen calentura, segun las nuevas observaciones de *Seguin*, sobre la virtud febrifuga de la gelatina²: finalmente, si se hace bien el caldo de los huesos no se diferencia al gusto del de la carne. *Es útil en la economía doméstica*, porque ofrece el aprovechamiento de una sustancia que se desperdiciaba, y de que se puede servir el rico, el pobre y el enfermo. *Es útil en la economía pública* por la mucha carne que puede ahorrar en los hospitales. Con los huesos que tienen cien libras de carne se puede hacer una cantidad de caldo mayor y mas sustancioso que con dichas cien libras de carne. En suma, *es útil para la tropa*, principalmente en una plaza sitiada; con la particularidad de que los huesos de un buey enfermo no participan de la degeneracion de las partes de su cuerpo blandas ó fluidas. *Tambien es útil para la marina*, porque corrige el defecto de las comidas saladas de que procede el escorbuto. Los huesos son la materia que en menos volumen contiene mas materia alimenticia.

Para los encarcelados puede ser de la mayor utilidad, como que les preserva de aquellas enfermedades que se experimentan en las cárceles; y si de tanta cantidad de hue-

¹ Por *Cadet de Vaux. Extracto.* Vease el Semanario núm. 360.

² Vease el Semanario núm. 342.

sos como se arroja y pierde se aplicase una *sola onza* para cada pobre, se podrian sacar de ella *tres ó quatro onzas* de gelatina, que forma un caldo mejor que el que puede dar una libra de los despojos de las carnicerías.

Si se agrega la sustancia de los huesos á los alimentos groseros de que se mantiene la gente pobre, gozará ésta de mejor salud, vivirá mas tiempo, y se aumentará la poblacion. La sopa es prolífica, y mas si se le añade la gelatina animal.

La beneficencia hallará en los huesos un medio nuevo de socorrer á los enfermos é indigentes; y la economía un caldo sustancioso que no cuesta mas que el trabajo de prepararlo; pues aun el poco combustible que se gaste se recompensa con la grasa que sobrenada al cocer los huesos, y que se pone aparte para cocer las legumbres ó guisar otras cosas, porque tiene muy buen gusto. Así es que siendo los huesos el alimento mas sustancioso, y no costando nada, se puede decir que *són un dón gratuito que hace la economía á la indigencia*.

Ya se aprovechan los huesos en varias partes de Europa para dar mas sustancia á las sopas económicas, y para mejorar el alimento en los hospitales, hospicios y cárceles: algunos regimientos y guarniciones de plazas se sirven tambien de ellos para sus comidas: en Francia dan seis libras de carne de inferior calidad para un rancho de catorce hombres; cocida ésta y separados los huesos, quedaba tan reducida, que apenas tocaban á cada uno tres onzas y media; pero triturados los huesos que trae la carne, dan para por la tarde un caldo mas sustancioso que el de por la mañana; y la grasa que sacan de ellos les sirve para aderezar un plato de legumbres: de suerte que la cena es mas apetitosa y nutritiva que la comida, mejorándose mucho la subsistencia del soldado.

Ya han salido de Nantes algunas embarcaciones con huesos preparados por el comercio marítimo para alimentar á los negros en su conduccion; en Génova han adop-

tado su aprovechamiento, y en algunos estados de Alemania se valen de ellos en los hospitales y para mantener á los pobres: yo espero que ha de llegar el dia en que no se desperdicie uno en los estados civilizados.

Para hacer el caldo de huesos en la economía doméstica, no hay mas que ponerlos con agua al fuego en una olla, se les echa sal, se espuman, se añaden legumbres, hierven lentamente seis ó siete horas, se quita la grasa que sobrenada, y con el caldo se hace una sopa de pan, de arroz ó fideos.

Hay unos huesos que dan mas gelatina que otros; pero todos hacen buen caldo: sin embargo se han de preferir los que antes se hayan cocido, porque los crudos suelen hacer un caldo semejante al de ternera; y de los otros sale de un sabor como el de carne.

Para machacar los huesos se usa de un gran mortero de hierro colado, que tiene por mano un cilindro de hierro acerado que se levanta y baxa por medio de una palanca elástica.

Para cada libra de huesos se echan las legumbres que corresponden á quatro libras de carne, y se le puede añadir cebolla tostada, clavo, zanahorias y corteza de pan tostada: ya se ha dicho que ha de cocer á fuego lento, pues de ésto depende que salga bueno el caldo.

Los huesos crudos suelen dar á tres onzas de grasa por libra: los cocidos dan menos, pero siempre dan bastante. Esta grasa es de las mejores que se pueden hallar para guisos.

La libra de la mejor carne no da mas que siete onzas de gelatina: una libra de huesos dá dos libras de la misma, y aun quatro si éstos son de animales tiernos.

Una libra de huesos se puede cocer en cinco ó seis de agua: en la primera coccion no sueltan toda la gelatina; y en la segunda que se haga al dia siguiente se echará la mitad de agua, y acabará de extraerla toda, suponiendo que en una y otra coccion se han de añadir las legumbres y demas aderezo que se ha dicho antes. El segundo caldo no dexa de salir tan bueno como el primero, y al enfriarse se convierte en jalea.

De los huesos se hace en qualquiera tiempo un caldo como el de carne fresca, lo que no es de poca consideracion para los que viven en pueblos en que solo se vende carne en el verano una vez á la semana. Despues de cocidos como antes se ha dicho en suficiente cantidad de agua, se aparta su primer caldo quando está todavia hirviendo, y los huesos, que se secan pronto, se polvorean con sal, y así se conservan meses enteros en un parage fresco. El hacendado puede hacer á los pobres la caridad de repartir este caldo, pues siempre dan de sí bastante, aun estando enteros para darle sustancia, y dicho caldo se conserva mejor que el de carne. Al paso que vaya consumiendo la carne en su mesa, hará bien en poner aparte los huesos, y de todos los de la semana sacar el caldo los lunes, así para el uso de su casa, como para dar á los pobres. No se puede hacer mal caldo si se usa de la marmita ú olla americana ¹, dentro de la que se mete otra ollita pequeña de hoja de lata toda agujereada, en que se ponen los huesos y las legumbres con separacion en dos senos para que los bañe el agua sin que se esparzan en ella. Metidos los huesos en dicha vasija, los agita el hervor sin levantarlos arriba, se salan y se espuman. Las legumbres tambien estan aisladas aparte, y despues de cocidas quedan enteras sin que se deshagan. Hecho el caldo se le quita por encima mucha grasa, que se pudiera regular á tres onzas por libra: en los estados unidos de América la destinan para hacer xabon; artículo importante en la economía doméstica que deben saber hacer las mugeres, como otros muchos no menos necesarios en lugar de tantas boberias como aprenden.

La misma cantidad de huesos se vuelve á cocer al día siguiente en la mitad menos de agua, y sale tan bueno como el primero: tambien se le añade sal y legumbres.

En un lugar en que yo estuve siete meses con mi familia, todos usabamos de este caldo que servia igualmente para todos los guisões, y con una papeleta del cura se daba tambien á los enfermos.

1 Se dará mas adelante una estampa de ella.

En Mompeller mantiene Dubois los pollos que saca artificialmente con huesos pulverizados, que sobre ser tan baratos son muy nutritivos, y otros varios se han sabido aprovechar de ellos para mantener las aves domésticas á poca costa.

*De las enfermedades con relacion á las estaciones,
y avisos á los labradores para que puedan
precaverlas.*¹

El que sabe cuidar de su salud, y los que han de curar á los enfermos deben observar atentamente la duracion de este ó el otro estado de la atmósfera, el calor, el frio, la sequedad, la humedad, la fuerza y continuacion de los vientos; y esto es lo que se llama *constitucion de la estacion*. El médico debe conocer la conexion de las enfermedades con las diferentes temperaturas del ayre.

En una estacion regular de otoño hace calor de dia, y fresco por las mañanas y noches: esta desigualdad de temperatura, ya sea el tiempo seco ó húmedo, ocasiona fiebres intermitentes, disenterias, cólicos, &c. En la estacion regular del invierno se junta el frio á la humedad, y dá lugar á enfermedades catarrales, que llaman *fluxiones*: el frio y la sequedad causa enfermedades inflamatorias, afeciones de pecho, crónicas y agudas &c. En la estacion regular de primavera se une el calor con la humedad ó sequedad, y produce tambien enfermedades inflamatorias, dolores reumáticos y de gota, y fiebres intermitentes, con los caracteres de tercianas, que se curan por sí mismas si el doliente tiene robustez. En la estacion regular del verano se experimenta calor y sequedad de que nacen las enfermedades biliosas; ó calor y humedad que ocasionan toda especie de fiebres malignas desde las biliosas hasta la peste.

Siempre que las estaciones sean regulares se observan en cada una las enfermedades que la corresponden, y entonces son raras las epidemias que suelen proceder de una

¹ Por el médico Gilbert. *Extracto.*

constitucion irregular y prolongada, en cuyo caso debe el gobierno y los médicos indicar las precauciones de que ha de usar el pueblo para preservarse; particularmente en los pueblos cortos, en que declarada una enfermedad epidémica se hace mas maligna por la pobreza y falta de auxilios, como se advierte en las epidemias y epizootias que proceden de los efluvios de sitios pantanosos, estanques, materias vegetales y animales amontonadas y en estado de descomposicion, trigos echados á perder, malos alimentos &c.

Las mismas dolencias anuncian la mutacion de tiempo, como se ve en los hidrópicos, cuyo vientre se aumenta anunciando la lluvia; los que padecen asma, reuma ó afecciones nerviosas se ponen peores quando va á mudar el tiempo; y siempre se nota que la impresion que hace en los enfermos la variacion del tiempo es tanto mayor, quanto mas repentina y grande sea dicha variacion.

Es de advertir que los efectos mas notables se advierten quatro veces al año; á saber, en los solsticios y los equinocios, y que las mas temibles de estas épocas son el solsticio de verano, y el equinocio de otoño: en ellas han de observar los médicos con la mayor atencion las novedades que se verifiquen en las enfermedades, y aun en los cuerpos sanos.

Voy á hacer algunas observaciones sobre la constitucion médica del verano próximo pasado de 1802.¹ En el semestre de dicho verano se experimentó extremado calor y sequedad, vientos desde el norte al mediodia, y siempre de la parte del oriente, muchas enfermedades biliosas, fiebres intermitentes, tercianas sencillas y dobles casi epidémicas, que traian unos dolores insoportables en la cabeza articulaciones y miembros; se agravaban por la noche, los sudores eran abundantes, y aunque no fuesen peligrosas, la convalecencia era larga y la recaida facil. La irritacion de los nervios dominaba en la depravacion de los humores que era mayor quando se juntaba el

¹ Escribe en París.

calor á la humedad. Estas enfermedades se curaban procurando calmar la irritacion con baños de pies, con bebidas dulcificantes aciduladas, y al fin purgantes suaves; pero no se ha de usar de este método con las enfermedades que proceden de una temperatura caliente y húmeda en extremo.

El equinocio de otoño ocasionó quartanas, que con las lluvias abundantes y largas que se siguieron degeneraron en fiebres intermitentes biliosas-pútridas que se manifestaron en varias provincias. Esta misma humedad dominó con un temple suave hasta mediados de enero de 1803, que sobrevinieron de repente unos grandes frios. Como á las lluvias habian precedido tres meses de mucha sequedad, habian dispuesto los cuerpos vivientes á una grande irritacion; y estas son las causas de aquella epidemia catarral tan mortífera que se padeció aquí¹, que duró tres meses, diciembre, enero y febrero: en marzo comenzó á templarse el tiempo; pero hubo vicisitudes repentinas é irregulares de frio, calor, humedad y sequedad, y las enfermedades participaron de esta variabilidad: para las fiebres intermitentes, que suelen ceder facilmente en aquella estacion, fue menester aplicar la quina.

Luego comenzó un tiempo muy seco y caloroso, en que los vientos de mediodía hacian insoportable el calor, y se observaron afecciones biliosas, cólicos, diarreas y fiebres. Quando volvieron los frios, se siguieron dolencias catarrales, fluxiones inflamatorias en los ojos, oídos, garganta y pecho, fiebres eruptivas, dolores artríticos &c.

Quando el tiempo es seco y caliente se fatiga y enciende el labrador en sus faenas, suda, y pasa de repente del frio al calor y del calor al frío, dando lugar á enfermedades muy graves, que ha de precaver evitando las mutaciones repentinas de temperatura, comiendo vegetales y frutas sazonadas, bebiendo agua con un poco de vinagre y azucar, tomando baños de agua templada, no fatigándose demasiado, no dexando secar en el cuerpo la ropa muy sudada, absteniéndose de aguas crudas y frias quando el

¹ Vase el Semanario núm. 324.

cuerpo esté caliente, cubriendo la cabeza del sol, y no echándose á dormir sobre tierra húmeda ni cerca de rios ó arroyos.

Al comenzar los frios conviene que tome por las mañanas un poco de vino bueno; y si siente alguna ligera indisposicion bastará tomar un vomitivo, un purgante suave ó sudorífico. Toda la botica necesaria se reduce á lo dicho, y á la infusion de flor de sauco, algunos granos de nitro, un poco de miel, los amargos y la quina en manos de un juicioso facultativo.

Si se siente con calentura acuda á la dieta, baños de pies, algunas sanguijuelas, bebidas acidulas con azucar, gárgaras de la misma clase, y acaso un purgante ligero.

El sol de marzo ocasiona enfermedades catarrales é inflamatorias, y así no se ha de tomar en la cabeza, ni se ha de dormir expuesto á él.

Para las fiebres biliosas y ardientes, cólicos y otras dolencias que ocasionan los calores del verano, guardese dieta, tómese agua de cebada con nitro en las primeras veinte y quatro horas, repetidas lavativas emolientes, un vomitivo suave en los primeros dias, algun purgante al fin de la enfermedad, y los amargos para restablecer las fuerzas.

La abundancia de frutas en el otoño, y no comerlas bien sazoadas dá lugar á terribles disenterias que muchas veces se hacen epidémicas. Acudase á la dieta, al agua de arroz acidulada, lavativas repetidas de decoccion de linaza, un suave vomitivo de ipecacuana en los primeros dias, algunas cucharadas de bebidas gomosas, á que se añada media onza de xarabe de diacodion, y unas gotas de licor de Sidenham, algun purgante de maná y ruibarbo, y un tónico al fin. En esta estacion exigen las fiebres intermitentes mas cuidado que en la primavera, no coma el doliente vegetales crudos, ni frutas: suele ser útil un vomitivo: las bebidas amargas, algun purgante, el vino de agenjos, la manzanilla, el extracto de genjiana, y la quina es quanto basta. Evítese el mucho uso de los purgantes, pues debilitan los órganos de la digestion: mejor es tomar con moderacion vino generoso, amargos, y tónicos. *Se concluirá.*