

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 12 de Enero de 1804.

Observaciones sobre los medios de mejorar la agricultura.¹

Soy un cultivador desconocido que trabajo en el campo mas bien que en el retiro de mi casa, que solo aspiro á conservar una apacible medianía, y que voy á escribir quatro reflexiones sencillas.

Paréceme, aunque no soy político, que las ideas, las costumbres y la industria de la nacion estan en las manos del gobierno, que todo lo puede modificar como mejor le parezca. Si hay muchos individuos condenados á una estéril ociosidad, tambien hay medios de llamarlos á las ocupaciones rurales, poniendo en ellas atractivos á su vanidad y á su interés. Muchos hay en las capitales que ó por desgracia ó por prevision desean otra vida mas activa; y ciertamente que el cuidado de su hacienda les haria sus dias mas agradables, les arraygaria en el pais, y les apartaria de una vida artificial, acercándoles á la naturaleza; pero les aconsejo que no vengán al campo con la esperanza lisonjera de hacer grandes ganancias á poca costa, fundados en lo que leen ligeramente en los buenos libros que se escriben sobre la economía rural. Muchos de éstos vienen á los lugares á ser la risa de todos, hasta que se fastidian, que es muy pronto, y fian el cuidado de su ha-

¹ Por Sanguaire Soulligné. *Extracto.*

cienda á algun rústico ignorante, que no lo suele ser para sacar en las contratas todo el partido posible de los limitados conocimientos del propietario.

De aquí nace la general y funesta opinión de que solo el que lleva el arado es para la agricultura, y que es una locura de los demas el meterse en esto; pero ¿quién se podrá persuadir de que esta importante ocupación es como una lotería en que solo ha de ganar el rústico ignorante?

En la profesion del cultivador no se encuentran menos dificultades que en la del soldado ó navegante, en que se emplea como instrumento al pueblo mas rudo. Se pierden en la primera los que se dedican á ella sin experiencia, sin conocimientos prácticos, sin contar con muchas menudencias, economías y cuidados penosos que exige: ¿quién des- empeña bien un oficio que no ha aprendido? A las artes y á la literatura qualquiera se puede entregar sin peligro, pues se encuentran censores mas instruidos que corrigen; y aunque sufra el amor propio, los mismos errores enseñan, y se adquiere la instruccion sin arruinarse; pero no es lo mismo en las especulaciones en que hay que arriesgar intereses, porque están llenas de peligros; y desgraciado del imprudente que se mete en ellas sin aptitud ni experiencia, pues ya sea en la agricultura ó en el comercio pagará su indiscrecion á peso de oro.

¿Y por qué nuestros abuelos, con toda su ignorancia, nos llevaban tantas ventajas en esta parte? porque eran muy diferentes sus costumbres: antes de las cruzadas y del descubrimiento del nuevo mundo no se conocia mas riqueza que la del cultivo; todos los placeres y entretenimientos estaban en el campo; eran pocas y reducidas las ciudades; todos nacian labradores; éstos tenían la consideracion y honor que les es debido; y así como hoy se coloca la vanidad en pomposos trenes, en vestidos, diamantes y funciones espléndidas, entonces se ponía en poseer hermosos montes y tierras bien labradas y abonadas. Como habia menos ostentacion y menos necesidades inútiles en las capitales, no se via en ellas esa sed insaciable de oro,

ni ese enxambre devastador de mercaderes que exprime y chupa la sangre y el sudor de los pueblos.

No digo que todos sean labradores ; pero me duele que esos que pasan la vida en las capitales entre el regalo y la disipacion , tengan en la opinion pública el primer lugar , y nosotros el último ; que sean para ellos los placeres y la independencia , y para nosotros las cargas , el vivir aislados , lejos de todo placer , entregados á los trabajos mas penosos , confundidos y obligados á vivir con la clase mas supersticiosa , envidiosa é ingrata.

Por eso no es de extrañar que haya pocos que quieran seguir el exemplo de los que nos dedicamos al cultivo sin ser unos meros labriegos ; y así es que el gobierno debería poner grande esmero en ennoblecer la condicion del cultivador , en distinguirla y hacerla agradable , protejiéndola y favoreciéndola muy particularmente con el alivio de impuestos y contribuciones.

Sino se excita nuestra vanidad con distinciones personales y merecidas , y premios y estímulos de provecho ; si el hombre que entre nosotros llega á adquirir un mérito real y verdadero , no tiene aquel grado de estimacion y honor que se consigue en otras carreras ; sino resulta cierto honor al que desde su juventud se dedica á la agricultura ; y sino se encuentran medios para atraer á ella la instruccion y los capitales de los hacendados , temo que no llegue el deseado dia de su prosperidad.

En vano será abrir escuelas para enseñarla al pueblo ; pues no consiguiéndose el intento , será perder el dinero : el pueblo solo aprende á leer en el *libro espejo* ú otro igualmente despreciable , y á mal firmar su nombre : los que adelantan mas tal vez no saben dar despues una buena aplicacion á sus conocimientos. La verdadera escuela para la gente del campo es la conversacion con el amo que visita y reconoce á menudo su hacienda , y el exemplo de lo que adelante con sus nuevos métodos de cultivo : los ignorantes necesitan convencerse por sus ojos. Voy ahora á indicar los medios que á mi entender pudiera emplear el gobierno.

Las buenas razas de animales que se hallan esparcidas en nuestro territorio, unas aquí y otras allá, era necesario extenderlas y propagarlas en todas partes, haciendo muchos criaderos públicos de las mejores razas de ganado vacuno, caballar, lanar, de cerda, &c., en donde se vendan á precios moderados algunas cabezas para que cada particular pueda mejorar sus castas. Sino hubiese ganado en nuestras provincias, tráigase de fuera el que sea menester.

Pasados algunos años, y extendidas las buenas razas, se habian de captar todos los machos que no se considerasen apropósito para una buena generacion.

Se habian de establecer muchos campos de experimentos, cuyo exemplo hable y persuada á los mas rudos, que vean prosperar en ellos los vegetales y animales que mas convengan al suelo y al clima, y los buenos efectos de ciertos abonos, como son el yeso, la cal, las arcillas y las margas: este tesoro que pisamos en todas partes, y que desconoce nuestra estúpida ignorancia.

En semejantes establecimientos se deberian vender árboles, inxertos y semillas de primera utilidad, para que cada uno las hallase á mano; cuidando al mismo tiempo de reprimir mediante severas leyes la desenfrenada licencia de los ganaderos que arruinan las posesiones ajenas.

Que haya una caja pública de agricultura en que el labrador que se halle sin medios para llevar adelante empresas de grande importancia, encuentre fondos por un corto interés, baxo suficientes hipotecas.

Que haya un cuerpo de inspectores de agricultura en el estado; que una parte de sus individuos viage por fuera, estudie los adelantamientos de otras naciones y los comunique; y que otros anden reconociendo de continuo y por divisiones el estado local y general de nuestro cultivo, correspondiéndose con el gobierno ó ministerio, á quien darían muchas luces sobre lo que debiese fomentar ó corregir, al mismo tiempo que sus consejos y experiencia serian muy útiles en las provincias. Para este encargo se habian de buscar hombres de verdadero mérito, los quales habian de imprimir cada seis meses una noticia de sus tareas y ade-

lantamientos, de lo mejor que observasen en lo respectivo á la economía rural, y trataditos particulares sobre cada clase de ganado, y el mejor modo de cuidarlo y utilizarlo, sobre las labores, sobre las margas y su uso en cada pais y terreno &c. &c. y así compraria qualquiera por poco dinero los breves tratados que necesitase, sin perder su tiempo en otras cosas, que no le importan.

No quiero ser mas molesto; concluyo con decir que solo en la prosperidad de nuestra agricultura se puede fundar la felicidad del estado.

*De la composicion y uso del chocolate. **

El cacao es una de las ricas producciones que ha proporcionado al continente antiguo la conquista del nuevo: con este fruto ó semilla preparaban los mexicanos de tiempo inmemorial su mas grata bebida, tostándola y moliéndola para desleirla en agua, á la que añadian harina de maíz para darle consistencia y pimienta para sazónarla. No conocian la caña de azucar, planta indigena de mas allá del Ganges en la India, y conducida por primera vez á Santo Domingo en el año de 1506. Los españoles celebraron tanto como los mexicanos las maravillosas propiedades que éstos atribuian al chocolate, cuya preparacion, por mas tosca que fuese entonces, guardaban como un secreto, y vendian y aun venden por chocolate una masa de cacao tostado y molido puesta en rollos.

Trasplantada la caña de azucar á las colonias de América se aumentó prodigiosamente su cultivo, haciéndose general el uso del azucar, que hicieron entrar los españoles en el chocolate, á fin de quitarle el mal sabor que tenia para los que no estaban acostumbrados á él. Mucho tiempo despues llegaron á descubrir las otras naciones que el cacao era la base de esta bebida, el azucar lo que la sazónaba, y la vainilla ó la canela lo que la comunicaba

* Por *Parmentier*. *Annales de chimie*. *Extracto*.

el aroma. Los primeros que lo supieron por acá hicieron misterio de su descubrimiento, y trataron de hacerlo valer quanto les fue posible.

No trato de examinar si el chocolate merece los elogios que le dan, ni si conviene en todas las circunstancias en que se recomienda su uso: si hemos de creer á los médicos de los dos mundos, la naturaleza ha puesto en el cacao un remedio para todos los males que padece la especie humana, y un medio de prolongar nuestra existencia mas allá del término ordinario. Pero lo que nos enseña la experiencia y la observacion es que el buen chocolate es un alimento dulce, suave, ligero y de facil digestion; por eso se prescribe particularmente á los convalecientes, á las personas delicadas y á los ancianos. Para que haga siempre buen efecto es necesario que sean escogidos los ingredientes de que se compone, que esten bien preparados, y mezclados de suerte que formen una masa fina y homogénea. Al considerar la naturaleza de dichos ingredientes y el modo en que se combinan, es preciso conocer que se verifica una verdadera preparacion farmacéutica, que exige bastante atencion.

No basta elegir buen cacao para hacer buen chocolate; es menester acibararlo, tostarlo á un calor suave para que se evapore la humedad y se desenvuelva su aroma y sabor, mondar cada grano de por sí, quitarle el germen ó radícula, separar las almendras dañadas, dexarlo muy limpio, molerlo mucho tiempo con alguna porcion de azucar sobre una piedra que se calienta poco á poco en baño de arena, no añadir el resto del azucar hasta la segunda vez que se muele, ni poner el aroma pulverizado con el azucar hasta el fin de la operacion. La masa se divide en partes de un peso conocido, se pone en moldes de hoja de lata, se menean ó golpean éstos un poco para que se extienda en ellos, se dexa enfriar en los mismos, y finalmente se saca de ellos, se envuelve en papel y se guarda en parage seco y fresco. El invierno es la estacion mas favorable para esta preparacion.

Cada especie de cacao del comercio no puede por sí

sola hacer un buen chocolate ¹, y por eso se acostumbra mezclar los cacao en proporciones acomodadas á lo que se quiera gastar, al gusto ó al capricho de cada uno. Quando en su composicion no entra otro aroma que la canela, lo llamamos chocolate saludable, y le dan el nombre de media, de una, de dos ó de tres vainillas, quando en cada libra entra media, una, dos ó tres vainillas, que no suelen ser iguales en el peso.

Hecho el chocolate de esta suerte es muy preferible á aquella masa tosca de cacao que se prepara todavia en las Antillas, y que nos envian los españoles diciendo que tiene la ventaja de que al tiempo de desayunarse se le puede añadir la cantidad de azucar y aroma que cada uno quiera: bien es que la bebida no resulta perfectamente homogénea. ² Siempre se ve sobrenadar la manteca de cacao, lo que no sucede quando el azucar se mezcla con el cacao en la misma piedra del molendero, porque en la mezcla se verifica una combinacion mas íntima de todos los principios; y así es que se consigue un chocolate mas desleido, que se mezcla mejor con el agua, y de consiguiente es mas facil de digerir. Por otra parte, aunque el cacao no se enrancie tan facilmente como otros frutos semejantes, es de temer que, recibiendo muy inmediatamente la accion del calor necesario para moler su almendra, pierda la suavidad el aceyte ó manteca que contiene, y se ponga acre y ardiente.

¹ Esto no es cierto: hay cacao que sin mezcla de otros hacen buen chocolate.

² Nunca he visto usar en España de este chocolate: la primera vez que lo gusté fue en Londres, habiéndome convidado á desayunar en su casa el muy estimable presbítero Hussey, hoy obispo, me presentaron una xicara bastante grande, pero no llena de chocolate; yo lo comencé á tomar, y me pareció cosa detestable; disimulé sin embargo, hasta que me preguntó el mismo, qué tal me parecia: respondí que era bastante amargo: entonces reparó en mi xicara, y dixo admirado de mi mala maña: pues sino le ha echado Vm. azucar ni canela. Referí esto al Plenipotenciario español Marques del Campo, quien me aseguró que se tomaba en Inglaterra muy mal chocolate, y que la Reyna, que gustaba de él, le habia encargado que con su equipage le introduxese una porcion de chocolate de España, como con efecto lo hizo mandándolo labrar en Bilbao. Nota del que hizo este extracto.

Desgracia es sin duda que en un comercio de que el amor á la humanidad debería apartar toda infidelidad é interés sordido, se vean sin embargo multiplicar los fraudes tanto mas quanto mayor sea el número de manos por donde tienen que pasar las cosas, á fin de que adquieran la mayor propiedad de alimentar ó curar. No intento culpar á nadie determinadamente; pero la maldad de algunos fabricantes de chocolate me obliga á indicar precauciones que serian ociosas para muchos hombres honrados que cumplen en esta parte con su obligacion con un candor digno de la edad de oro.

Dice *Baumé* que algunos falsifican el chocolate echándole cacao menudo del que separan mucha manteca; despues mezclan con la masa que resta mucha porcion de almendras dulces, mondadas y tostadas, azucar terciado en lugar del blanco, y estoraque comun en lugar de vainilla; y añade que algunos gustan de semejante chocolate barato, porque no han probado otro mejor.

Demachy en el arte de destilar ¹ dice, que cometen toda especie de fraudes los molenderos desconocidos por la codicia de una ganancia infame que hacen á costa de la salud de sus semejantes; que se debe desechar todo chocolate de olor y sabor extraño, y que no tenga el sabor natural del cacao, y el de las sustancias aromáticas que entren en su composicion; que algunos usan de los peores cacaos, amargos, acres y nuevamente cogidos, porque éstos admiten mas azucar y así les sale mas barato; otros emplean vainilla y canela de inferior calidad; y que otros finalmente le echan en lugar de ambar gris ², almizcle ó algalia, y con el valor de una peseta aromatizan cien libras de chocolate."

Yo me daré por contento si, añadiendo algunas observaciones á las que estos químicos tienen publicadas, puedo

¹ Dictionaire des arts et metieres: Art du destilateur tom. 12.

² Este autor dá para hacer el chocolate que llama *saludable* la receta siguiente: cacao ya molido de caracas ó pasta de cacao 14 libras, azucar 12, canela 4 onzas, vainilla 3, ambar gris una dracma.

lograr el que se conserve al chocolate el justo aprecio que merece, y que solo puede haber perdido entre los que nunca lo han tomado bueno.

De las personas que he oido quejarse del chocolate, citaré á una muger de buena constitución, á quien se lo habian mandado por medicina: los malos efectos que experimentaba me hicieron sospechar que tomaba mal chocolate, y en efecto al reconocerlo hallé en él una materia farinacea bastante abundante, y cabalmente era esta materia la que le habia prohibido su médico: yo la insté á que no dexase de tomar chocolate, y que éste fuese bueno, y muy luego desaparecieron las indigestiones y acédos que la incomodaban, y se le fue restableciendo el estómago. Así es que el mismo medio de curarse pudo haber sido para ella la causa de su muerte.

Con esta ocasion quise reconocer algunos chocolates comprados en distintas partes y de diferentes fabricantes, y he visto que algunos eran perfectos, otros contenian harina de trigo, otros de lentejas, de guisantes, de habas, y otros almidon de patatas. Todas estas sustancias son á la verdad inocentes por sí; pero en las circunstancias en que se prescribe el uso del chocolate como remedio pueden ser muy perjudiciales á la salud, y así nunca se deberán echar en el chocolate, como que son cosas extrañas que no deben entrar en su composicion: lo mismo digo de otros ingredientes que ponderan los charlatanes, que nunca dexan de encontrar aprobadores.

Pero aun suponiendo lo que no es cierto, que fuese necesario que el chocolate fuese mas espeso y sustancioso, nadie sino el que lo toma deberia echar estas mezclas al tiempo de hacerlo cada dia, y añadiré que si se cree útil el echarle algunas harinas, es necesario usar de las que estan en estado de fécula ó almidon, porque entonces se hallan separadas de las sustancias glutinosas y extractivas, y solo contienen el principio alimenticio por excelencia.

La fabricacion del chocolate debe ser muy diferente de su preparacion para tomarlo: en esta puede echarle el

que quiera yemas de huevo para sacarlo mas sabroso, ó leche en lugar de agua para aumentar su calidad nutritiva. Se ha advertido que algunos á quienes se les aceda la leche luego que la toman consiguen digerirla con el auxilio de un poco de chocolate. Vuelvo á repetir que quando lo prescribe el médico como un medicamento no se puede contar con sus buenos efectos sino está bien fabricado.

Hay todavía otros fraudes mas perjudiciales en los efectos del chocolate, que yo he descubierto en su exámen. Algunos fabricantes compran á vil precio los residuos de la pasta del cacao de que se ha separado la manteca, y suplen ésta con aceytes ó grasas animales: otros añaden almendras tostadas, goma tragacanto, ó goma arábica; y en suma hay otros que compran cacaos acres, amargos y recién cogidos, porque despues de ser mas baratos, admiten mas cantidad de azucar, y otro tanto menos les cuesta este chocolate.

Diré sinembargo que con buenos ingredientes, y sin ninguna materia extraña se puede sacar no buen chocolate, ó porque no se hayan elegido aquellos con acierto, ó porque la primera operacion no se haga con el cuidado debido. Todo consiste en saber escoger el cacao, y evitar los dos extremos al tostarlo; pues sino se tuesta lo bastante saca un gusto desagradable; y si se tuesta demasiado hasta que se quema, á mas de que se pone amargo, al tiempo de hacerlo sale negro, y se echa de menos aquella untuosidad que se desea en él. Finalmente, sino se separa el germen de las dos partes de la almendra, siendo duro y corneo, no se muele bien ni se cuece, y se encuentra entero en el fondo de la xícara; lo que manifiesta que no se ha hecho bien la primera operacion de mondar el cacao grano por grano, y que no se han executado mejor las operaciones siguientes.

Tambien es de notar que la mayor parte de los molenderos necesitan que esté el amo muy presente á todo, porque sino cometen mil faltas; lo labran mal, y le dan demasiado fuego á la piedra, lo que perjudica mucho á la calidad del chocolate. *Se concluirá.*

Concluyen los avisos á los labradores para que puedan precaver las enfermedades.

Tambien se observan en otoño fiebres *remitentes*, llamadas así porque tienen uno ó dos accesos al dia sin que quede nunca limpio de calentura el doliente. Las hay comunes y epidémicas, particularmente en sitios pantanosos ó de aguas corrompidas: para ellas no hay mas remedio que la quina en grandes dosis: tambien es útil en estos casos el alcanfor y el vino¹: las purgas son perjudiciales. Las mugeres que enrian lino ó cañamo en agua estancada suelen contraer éstas fiebres, que se hacen contagiosas si los dolientes viven con los sanos en habitaciones estrechas y no hay mucho aseo. En Inglaterra se dá un premio á cualquiera que delate una fiebre de mala calidad en las casas de los pobres; y al instante ponen con toda separación al paciente; á la verdad es providencia digna de imitacion.

Los estercoleros cerca de las casas ó dentro de ellas perjudican mucho á la salud pública, y la policia debe evitar esta causa por mas que la ignorancia y la pereza alegue la antigüedad de tan mala costumbre.

Los texedores que trabajan en quartos baxos, húmedos y poco ó nada ventilados, están expuestos á muchas dolencias, y lo mismo las mugeres quando se juntan á hilar muchas en quartos estrechos y sin ventilacion.

Los jardineros padecen reumatismos, escorbuto é hidropesias por las humedades que cogen con motivo de los frecuentes riegos: los hortelanos, siempre encorvados sobre la tierra, contraen reumatismo en los lomos, ceática, parálisis &c. En los lugares suelen acudir en estos y otros casos á bebidas ardientes, como vino con canela, pimienta, y aun pólvora desleida en aguardiente con el fin de sudar mucho: esto aumenta la calentura y hace perder las fuerzas al doliente: quando ya ven que no alcanzan sus brebages avisan al médico, quien tal vez encuen-

1. Vase el Semanario núm. 154 y 155.

tra ya al paciente en estado de no poder aplicarle lo que le dicten sus conocimientos.

Las enfermedades epidémicas se propagan en las provincias por la incuria de los que las padecen, y por falta de las precauciones necesarias. No basta que el gobierno tome las medidas mas prudentes para precaver este azote: es preciso que éntre en la educacion de los ricos y hacendados este ramo de facil instruccion para que con sus luces, consejos y exemplo puedan coadyuvar las providencias del gobierno; es menester que contribuya al mismo fin el buen zelo de los párrocos; y es menester que el pueblo reciba con docilidad sus saludables avisos.

Todo lo que hay que hacer quando se descubre una epidemia se reduce á dos cosas, á saber: aislar á los enfermos ó sospechosos, y desinfectar las ropas, utensilios y quartos en que hayan estado, ya sea que se mueran ó que se curen. Quanto la enfermedad es mas grave con tanta mayor exáctitud y rigor se han de observar estas dos cosas. Para aislar á los dolientes basta ponerlos con entera separacion de los que no padecen la epidemia, aunque sea en un establo, con tal que esté aseado y abrigado, y no se permitirá que llegue á ellos sino la persona ó personas precisas para su asistencia. Para desinfectar los quartos, ropas y muebles se usará de las fumigaciones de ácido nítrico¹, que sin incomodar mucho á los enfermos preservan á los sanos del contagio. Se reduce esta operacion á echar en una vasija, puesta sobre arena bien caliente, media cucharada de ácido sulfúrico concentrado (aceyte de vitriolo) sobre el que se va echando poco á poco igual cantidad de salitre refinado y en polvo, revolviendo la mezcla con una varita de cristal ó vidrio. Así se levantan los vapores en forma de nube y llenan la pieza, cuyas puertas y ventanas han de estar cerradas, hasta que al cabo de una hora se disipen dichos vapores, que se abrirán para renovar el ayre. No basta una fumigacion para quitar el mal olor; y así se ha de hacer una por la mañana y otra por la tarde: al hacerla

1. Véase el Semanario núm. 263.

no se ha de poner la cara sobre la vasija.

La ropa , muebles y utensilios se ponen en un quarto de manera que por todas partes los pueda bañar el vapor, y se emplean ocho onzas de sal comun , y seis de ácido sulfúrico concentrado. Se coloca sobre un brasero una sarten ó cosa equivalente de hierro llena de arena ó ceniza , sobre la que se pone una cazuela con la sal , y quando esté caliente se echa de una vez todo el ácido sulfúrico concentrado : el que lo hace se retira al instante para no respirar aquel vapor insufrible , y se conservan cerradas las puertas y ventanas del quarto por espacio de siete ú ocho horas; y de este modo quedarán desinfectadas las ropas y muebles que se podrán usar despues sin ningun peligro. Es de advertir que el contagio se suele propagar principalmente por medio de la ropa de lana que usa la gente del campo. Si la epidemia no fuese maligna y muriesen pocos de ella , bastaria para desinfectar las ropas y demas cosas meterlas en agua hirviendo , poniéndolas al ayre , sacudiéndolas bien y exponiendo al vapor del azufre las que no hayan de perder el color en esta operacion.

Repito que si se emplean á tiempo estas precauciones se cortan los progresos del contagio , y aun se extingue el germen del mismo.

Quando ya esté declarada la epidemia en varios individuos no bastan estos preservativos , porque siempre es preciso asistir á los enfermos. Entonces es menester que los vecinos mas acomodados , los párrocos , las justicias y las personas de luces concurren al socorro de los dolientes á falta de facultativos ; pues la caridad suele ser en tales casos el mejor médico. Se les dará un emético en los primeros dias , que se repite si el enfermo no está muy débil , lo que rara vez sucede á los principios ; beberán agua con vino y azucar , poniendo seis partes de agua para una de vino ; se abstendrán de todo alimento graso , y cada quatro ó seis horas tomarán un caldo de achicorias , acederas, lechuga, un poco de manteca y una cucharada de arroz. Si continúa la enfermedad y se aumenta la debilidad , se puede dar al enfermo una cucharada de vino añejo cada quatro ho-

ras : si á estos remedios caseros se junta la quietud del doliente , el aseo y ventilacion del quarto , suele ser bastante para la curacion en general de la epidemia. Un prudente facultativo puede añadir lo que mejor le parezca segun los casos.

Pocas son las especies de epidemias que suelen observarse en las provincias , y de que perece tanta gente ; ni son necesarios grandes conocimientos para asignar las causas.

Hay epidemias cuyo germen no existe en Europa , aunque viene á veces con los géneros de comercio que traen el contagio , como sucede con la peste.

Otras proceden de los malos alimentos , del trigo echado á perder , del centeno con cornezuelo &c. Las epidemias de esta especie solo acometen á los pobres , y se notan en ellas movimientos convulsivos habituales y gangrenas : entonces es indispensable aislar á los enfermos , y desinfectar sus ropas y efectos , porque semejantes dolencias son muy contagiosas. Las bebidas con vino , el alcanfor , la quina en sustancia y en decoccion , ó aplicada exteriormente son los socorros mas eficaces.

Un compañero mio observó el año pasado una disenteria epidémica muy grave , y llegó á descubrir que nacia de que hacian moler el grano que acababan de recoger todavia húmedo y sin sazon : él les aconsejó que dexasen secar y sazonar el grano , y solo con esto se cortó la epidemia.

Tambien hay epidemias que proceden de la constitucion de la atmósfera , ó de causas desconocidas , y entonces es indispensable que las reconozca un médico prudente y sabio. Estas se reducen por lo comun á fiebres pútridas que caracteriza una gran postracion , decaimiento , pulso ligero y débil , calor en la piel aspera y seca , pesadez de cabeza , lengua negra y trémula , delirio sordo , y erupciones petechiales. Se complica esta fiebre con tós , esputo sanguino mezclado con bilis , punta de costado , mal de garganta con erupcion escarlatina ; y segun las diferentes complicaciones resultan dolencias epidémicas mas ó menos graves. Su curacion se ha de conformar en lo posible con la que m indicado : regularmente son funestas las sangrias ; y los heas instruidos facultativos deben mirarlas con gran descon-

fianza, aunque observen al principio el pulso duro y fuerte, pues al mismo tiempo se reconocen señales de debilidad si se examina con atención.

Algunas epidemias, cuyas causas se ignoran, proceden tal vez de constipaciones, y son más frecuentes en los niños: traen consigo una tos convulsiva con opresión, ronquido en la respiración y muchos vómitos. En tal caso me ha salido bien la aplicación de algunas sanguijuelas á la garganta, un vomitivo de ipecacuana repetido dos ó tres días seguidos, la infusión de flor de sauco con miel y un poco de vinagre, sinapismos en las plantas de los pies y pantorillas, algun purgante, zarabe de rábanos, y los amargos al fin.

Otras veces son las epidemias disenterias que se conocen en los caracteres siguientes: se contagian con facilidad, cursos frecuentes, viscosos y sanguinolentos, dolores agudos en las entrañas, pujos sin verdadero excremento, fiebre, languidez, decaimiento y debilidad. En este caso se ha de usar con mucha actividad de los preservativos del contagio. Los enfermos han de tener con separacion su lugar comun, cuyo pozo sea profundo, y todos los días se han de cubrir con tierra las materias fecales. En quanto á la curacion ya he dicho lo que hay que hacer.

Hay epidemias que proceden solo del desaseo, mala asistencia, ó de juntar muchos enfermos en un corto espacio: siempre son fiebres pútridas y malignas para las que son de toda necesidad los preservativos indicados, que bastan á veces para que desaparezcan del todo.

Las epidemias endémicas ó particulares de ciertos distritos, que se declaran muy funestas especialmente en otoño, suelen ser fiebres intermitentes y remitentes propias de sitios pantanosos, y no hay para ellas mejor específico que la quina dada muy al principio y en grandes dosis, siempre con acuerdo del facultativo.

Tales son las nociones elementales que debe tener sobre las epidemias el hombre benéfico que vive en un pueblo corto: si las aplica con prudencia, actividad y constancia, podrá hacer mucho bien á sus semejantes, y se hará digno de la

corona cívica ; esto es , de la estimacion pública , que es la que debe ambicionar el que no haya de cometer el gran delito de vivir para sí solo.

Medio de conservar el biscocho en el mar. ¹

En las embarcaciones llaman *biscocho* á unos panecillos delgados ó galletas hechas con levadura añeja , de masa muy trabajada , y muy cocidos , de donde les viene el nombre de *biscochos* , que es como decir dos veces cocidos ; y aun no los embarcan sin hacerlos resudar , y que pierdan enteramente la humedad.

Segun *Plinio* sabian los antiguos el modo de hacer un biscocho que se conservaba por tiempo indeterminado ; pero en estos tiempos , á pesar de los premios que han ofrecido los gobiernos de Europa , no se ha podido conseguir el defender al biscocho de los insectos ; y de aquí resultan graves daños á la subsistencia y salud de los que navegan.

Los ingleses han observado un caso particular que debe merecer la atencion de los marinos. Se cayó por casualidad un saco en una caldera de salitre liquido , lo sacaron al instante , lo enjuagaron sin cuidado en agua fria , y lo colgaron de una cuerda para que se secase : pasados algunos dias lo llenaron de biscocho , y lo llevó entre sus provisiones el capitan de un navio que iba á las Antillas. A los nueve meses de haber salido de Inglaterra se hizo á la vela para volver , y padeció calmas muy largas en que hubo que acortar la racion al equipage , porque al mismo tiempo devoraban el biscocho los insectos y los gusanos. Entonces se encontró el saco que se ha dicho intacto , y se vió con admiracion que todo el biscocho que contenia se hallaba en el mejor estado , sin la menor apariencia de gusanos ni de otros insectos ; lo qual no se podia atribuir sino á la circunstancia de haberse empapado en el salitre.

Este hecho merece comprobarse , por ser de la mayor importancia para la marina.

¹ Annales des arts et manufactures núm. 33.