

# SEMANARIO

## DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

*Del Jueves 2 de Febrero de 1804.*

*Reflexiones sobre la utilidad de los bueyes, y perjuicios de labrar con mulas.*<sup>1</sup>

I. Cosa averiguada y llana es que la esterilidad de España, aunque diversas causas la acrecientan, procede principalmente de la costa grandísima de las labores, y ser la forma dellas de manera que la tierra da pocos frutos y estériles siendo capaz para darlos muy colmados como del discurso siguiente se verá.

II. Grande admiracion causa que en tiempos de tan larga paz, y que los años no han sido malos de frutos, y habiéndose sembrado casi todos los campos de España y acrecentado las labores en cantidad de campos y nuevos arrompidos y sierras que hoy se labran, haya tanta esterilidad de pan. Aquí se considere que aunque se siembran tantos campos, se puede hacer cuenta que no se siembra la quarta parte dellos, porque la mitad se ocupa, y de la mejor tierra, en la cebada que se siembra para el mantenimiento de las mismas mulas que los siembran, y que otra quarta parte se disminuye en la ruin labor que se hace por la poca fuerza de las mulas, y por el uso de querer por su ligereza arañar muchos campos con mozos de poca edad y fuerzas y con aradros someros, y que aquella superficie de la tier-

<sup>1</sup> Escritas en Madrid, año de 1599.

ra que se labra, como es en poca cantidad de grueso y hon-  
do, está cansada, y no recibe ayuda de la de abaxo que no se  
mueve y labra, y el humor del agua que recibe no lo con-  
serva ni baxa abaxo, antes el ayre, sol y yelos lo desecan  
y comprehenden con facilidad, y arruinan la simiente, y  
por el consiguiente da pocos frutos la tierra, pudiendo dar  
muchos si se labrara como conviene; y estoy con sospecha  
que de aquí ha nacido la regla universal del año vez de los  
labradores, pues que en las tierras fertiles y gruesas si se  
ahondase bien con el *aradro* se pueden sembrar cada año,  
ya que en las flacas sea necesario dexallas holgar algun  
tiempo.

III. Un par de mulas razonables, pagadas de contado,  
cuestan ciento veinte ducados de compra y fiadas ciento y cin-  
cuenta, y siendo buenas mas cantidad, y cada día se van en-  
careciendo mas por servirse dellas casi todos los labradores,  
y los que caminan, y los arrieros y carreteros, y criarse con  
dificultad por su transmutacion de naturaleza.

IV. La costa ordinaria de un labrador que no tenga  
mas que á sí y á su muger y un par de hijos, aunque labre  
por su persona sin mozo y la que las mulas le hacen de ce-  
bada y aderezos y herraduras y lo que siembra, todo jun-  
to es mas que toda la cosecha; de manera que por bueno que  
sea el año sale sin ganancia alguna, y con la deuda de lo  
que le costaron las mulas, y va vendiendo sus heredades  
y frutos para pagar, ó se queda sin pan que comer y sem-  
brar, ó toma un censo que le consume parte de su hacien-  
da en reditos y costos; y sino tiene tierras de suyo se va em-  
peñando en la renta dellas, y á pocos años de una manera  
y otra dexa de ser labrador y viene á quedar un pobre jor-  
nalero; y si le subcede desgracia de muerte de la mula, ó  
se la hurtan, ó cae en achaques de pesquidores, y mes-  
ta, ó otro daño que le cueste algun dinero en cantidad,  
dexa mucho antes la labor: estas son entre otras las cau-  
sas principales de haber pocos labradores y no medrar, y  
por esto y lo contenido en el segundo punto, se sigue ha-  
ber pocos frutos, y muchas necesidades en los labradores;  
y aquí se advierta de paso que de todas saldrian bien sino

gastasen lo que gastan en la labor , y mucho mejor labrando de manera que tengan mayores frutos.

V. Muy entendido y sabido es por los mismos labradores, que el remedio de la falta de frutos y de las costas grandes de la labor de las mulas, consiste en arar con bueyes; mas ellos mismos dicen que no tienen pastos para criillos ni mantenellos, á que se satisfará luego, y primero digase de su bondad algo.

VI. Un par de bueyes cuesta quarenta ducados, y si se crían en casa del labrador es casi sin costa alguna : es animal fuerte , sufridor , robusto y para mucho trabajo , y de menos achaques que las mulas, y ellos mismos crían en casa del mismo labrador otros bueyes que les subcedan y otras mas crias para vender y comer casi sin costa ; al contrario de las mulas que no tienen generacion , y impiden la natural que de los caballos y yeguas podría haber ; y el buey que menos fuerza alcanza es doblada que la de la mula, por que aunque alguna mula salga algo fuerte, cincuenta lo dexan de ser : quando el buey muere ó por viejo no puede servir vale su cuero y carne casi tanto como costó ; mantienese lo mas del año de yerba y paja , y para su regalo bastan cincuenta reales de centeno , yeros y otras semillas: las mulas quando mueren no traen provecho , y el buey está mas libre de hurto. Labra un par de bueyes de buena y honda labor 50 fanegas de tierras que es una yunta antigua de quando se labraba con bueyes en toda España : las 25 siembra y las 25 barbecha para el año siguiente; y si se yuncen por los pescuezos con yugo corto harán surco de media vara de hondo : de la cosecha de un par de bueyes con su costa á la cosecha y costa de un par de mulas vá á decir ducientos ducados cada año , aunque labra un par de mulas de ruin labor 80 fanegas de tierras. Las quarenta ó poco menos y de las mejores para su sustento, y las otras quarenta para trigo por mitad , sembrando 20 fanegas de cebada y 20 fanegas de trigo, y barbechando otras tantas para el año siguiente , y así ocupan mayores terrazgos las mulas, y son causa de mas trabajo , fatiga y costa y réditos y daños á los labradores como queda dicho;

y al contrario la labor de los bueyes, aunque no es la de un par tanta, es de mayores frutos y de grandes provechos, y poca costa para los labradores, y si labrasen con bueyes andarian muy descansados, sobrados de trigo, sin deudas y con pocos cuidados, y ayudarian mas á los pobres, y el reyno estaria fertil y abundante de pan, y con juramento so- lene, si necesario es hacerle, certifico á V. que aunque se quitasen en España las alcabalas, cargas y servicios no les era de tanto beneficio á los subditos como lo recibirán en volver á labrar con bueyes.

VII. Y satisfaciendo al medio para remedio de los pas- tos, se considere que para el mantenimiento de las mulas se ocupa poco menos de la mitad de los campos, y que con sola la quinta parte que se hiciese pasto de bueyes donde no le hay, se pueden mantener y seguirse del tal pasto otros muchos aprovechamientos de puercos, yeguas, caballos y otros ganados mayores y menores, miel, cera, lana, queso y mantecas.

VIII. Asi mesmo que en muchos lugares ó en la mayor parte dellos no hay necesidad de acotar nuevos pastos, por- que tienen dehesas boyales en que antiguamente mantenian sus bueyes, y por haber introducido las mulas no benefi- cian ni se aprovechan de las tales dehesas.

IX. Iten se considere que mediante el ingenio de los riegos de las vegas de los rios se pueden regar muchas de- hesas de pastos, y hacerse otras de nuevo para la crianza y conservacion de los bueyes y caballos y demas ganados mayores.

X. Iten se advierta que en la mayor parte de los luga- res de España hay arroyos de agua que sirven para mo- liendas, y los dueños de los molinos impiden que no se to- que en aquel agua que va enzanjada á su molino, y se dexan de regar los heredamientos de pan y dehesas boyales de pas- tos, lo qual ahora se puede remediar con el uso de las mo- liendas en poblado de balsa y cubo y bombas que se intro- ducen, pues no gastan el agua ni impiden los riegos de las heredades ni pastos; y si no se les quitan los provechos de sus molinos, á lo menos pudieseles mandar que usen de

molinos nuevos y dexen aquel agua para los dichos riegos de heredades y pastos.

XI. Yo entiendo que las demas naciones no se sirven de las mulas para arar, y que si España es tenuta por tierra esteril y de pocos mantenimientos, es despues que se ara con mulas; pues en tiempos pasados fue tan fertil y abundante como muchas historias manifiestan, y la razon muestra ser apta y dispuesta para fertilidad; y asi mesmo tengo por cosa sin dubda, que durante se labrase con mulas irá la tierra dando menos frutos, y las costas de la labor serán mayores, y las necesidades de los subditos y falta de mantenimientos irá en aumento.

XII. Será necesario para introducir la dicha labor de bueyes como antiguamente la habia, prorrogar y perpetuar la prematica de las terneras, y que las vacas hembras no se maten hasta los doce años, porque se acreciente y aumente este ganado para la dicha labor.

XIII. Y visto y entendido el beneficio grande de la dicha labor de bueyes y el daño de las mulas, poco á poco se iran acabando y deshaciendo, y las usuras de los tratos dellas; mas no converna quitarlas del todo ni de una vez, porque la labor no cese, sino permitir las y reformar la forma de su labor quanto se pudiere, hasta que se hayan introducido otros tantos bueyes de labor, y si se pudiesen traer comprados de fuera del reyno algunos millares dellos seria gran cosa, y desde luego se podrían conceder algunas gracias á los que con bueyes labraren, y prevenir las usuras que en las ventas y compras dellos pretenderá introducir la avaricia de los usureros, visto que pierden las de las mulas.

XIV. Adviertase, que demas del daño y costas tan grandes que las mulas causan, se sigue de criarlas otro tan grande, si de su suerte hay alguno que lo puede ser, y es que ocupadas las yeguas con garañones y los caballos con borricas, no se crían caballos de consideracion en España, pudiendo ser en ella como han sido la mayor riqueza y fuerza de su defensa y conservacion. En Madrid á 8 de marzo 1599. =  
*Juan Escribano.*

*Noticia de la junta de caridad de la villa de Leiva  
en la Rioxa.*

**A**cordado lo conveniente por el ayuntamiento de Leiva para formar una asociacion de beneficencia con el título de *junta de caridad y bien público*, celebró el dia 25 de diciembre último junta general en que se aprobó el reglamento, y se hizo nombramiento de oficios, dando el título de protectora á la señora del pueblo.

»El objeto de esta junta, dice el reglamento, es cuidar del socorro de los pobres introduciendo entre ellos la industria.

Sus fondos consistirán en lo que produzcan las suscripciones del vecindario, en la limosna que se recoja pidiéndola por las casas, y en la que den voluntariamente los vocales de la junta.

La suscripcion será por ahora de un real cada mes; y se solicitará para el fondo la facultad de romper algunas fanegas de tierra, la adjudicacion de los sobrantes de propios, el importe de las bulas para comer carne, y alguna de las *suertes* que gozan los vecinos quando vacáre.

La asociacion se compone de los principales del pueblo.

Habrà junta general una vez al mes: cada año se elegirá á pluralidad de votos presidente, secretario y tesorero, que serán personas abonadas.

El secretario tendrá un libro de acuerdo, y otro en que lleve cuenta de todo lo que entre en manos del tesorero: éste presentará las cuentas todos los meses para su aprobacion, y se harán constar los socorros y gastos que se hayan hecho.

Se nombrarán quatro inspectores y dos inspectoras que atiendan al cumplimiento de las determinaciones de la junta.

En la misma se leerán los Semanarios de agricultura y artes, y especialmente los ensayos que contienen del Conde de Rumford, y otros articulos sobre establecimientos de caridad y policia, y lo demas que trae dicho periódico que pueda contribuir á dar á la junta ideas de mejoras.

Concluida dicha lectura se retirará el presidente dexando una caja cubierta sobre la mesa, en que vayan echando

los vocales la limosna que cada uno quiera ; y se entregará al tesorero despues que el secretario tome razon. Estas limosnas son independientes de la de un real mensual que cada individuo debe pagar.

La junta general nombrará una comision ó junta particular compuesta del presidente , secretario y tesorero , los que formarán lista de los pobres del vecindario <sup>1</sup> dividido en dos barrios , alto y baxo ; socorrerán á los necesitados con las cantidades que reciban , y darán cada mes cuenta exácta de su inversion en la junta general , y de los bienes que hayan producido. Dichos tres individuos se encargarán de una caja cerrada con que han de pedir por el pueblo el segundo domingo del mes.

Los inspectores é inspectoras atenderán con la mayor vigilancia al socorro y alivio de los pobres , y particularmente de los enfermos y ancianos.

No permitirán ningun mendigo, vago, ni ocioso que turbe el órden público procurando amonestarles, y aun amenazarles con que se les privará de todo socorro sino se aplican.

Tambien cuidarán de que los niños y niñas vayan á la escuela , y privarán de las limosnas á la familia cuyos hijos no concurren á ella.

Nunca dará esta asociación socorros en dinero sino en las cosas que necesiten los pobres , y en villetes para la carniceria , y para la sopa económica de Rumford establecida ya por la junta , y que comen con gusto.

Ningun pobre recibirá socorro sino trabaja lo que puede ; pues las limosnas que se dan á los que no trabajan fomentan una sentina de males.

Quando los pobres en invierno no puedan trabajar en el campo , les proporcionará la junta labores domésticas para que no gocen de la limosna sin trabajar. A este fin se hará provision de lino , cañamo y lana para que se hile y se hagan medias , calzetetas , gorros &c. sin olvidar otras labores.

<sup>1</sup> En los términos que se explican en el Semanario núm. 237. tom. X. pág. 44.

Será tambien de su cuidado celar sobre la sopa económica que se dé á los pobres, á fin de que siempre se haga con el mismo aseo é ingredientes que hasta ahora se han empleado, por ser todos sanos, nutritivos y gratos al paladar.

Las inspectoras informarán á la comision ó junta particular de todo lo relativo á primeras materias para hilazas y demas labores; repartirán el lino, cáñamo y lana á las personas que lo pidan para hilar; recibirán los hilados, los pagarán segun lo merezcan, reconociéndolos por medida y no por el peso, y los volverán á repartir para que hagan medias, calzetos &c.

Los inspectores llevarán apuntaciones de los pobres, sus circunstancias y socorros que se les abonen.

Por estos medios se propone la junta socorrer á los pobres con orden y economía, haciéndoles al mismo tiempo aplicados; pero deseosa de extender mas su beneficencia, mejorando la educacion fisica y moral, promoviendo la aplicacion al trabajo, la extincion de la ociosidad y mendiguez, y el amor á la virtud, se propone entre otras cosas repartir premios á fin de conseguir tan importantes fines.

El primero, que se dará en el mes de enero, se llamará *premio de mérito*, y podrán aspirar á él los mozos solteros que no baxen de quince años ni pasen de veinte y cinco, entre los quales se elegirá el mas benemérito en la observancia de la ley de Dios, modestia, laboriosidad, respeto á los mayores, y en suma buenas costumbres. Se adjudicará á pluralidad de votos, y los votantes han de ser los mismos mozos del pueblo de la edad que se ha dicho.

Para proceder á este acto se congregará el primer domingo del mes la junta particular y los quatro inspectores en la sala de la asociacion, despues de haber convocado á los mozos para despues de misa mayor, á los que dirigirá el que presida un breve discurso explicándoles en qué consiste el verdadero mérito, á fin de que den su voto con justicia y sin perjuicio de su conciencia, correspondiendo á la confianza que hace de ellos la asociacion: luego se les mandará salir, é irán entrando uno á uno que nombrará los tres mozos que le parezcan mas acreedores al premio,

cuyos nombres apuntará el secretario. Despues que todos los mozos hayan dado su voto en esta forma, hará la junta á solas el escrutinio, señalando como preferido al que mas veces esté nombrado, y guardando el secreto hasta que se proclame por la junta general que se tenga en la tarde del mismo dia, en que reconocida la votacion y escrutinio se escribirá lo siguiente. *El mozo que sus compañeros han juzgado mas digno de que la junta le conceda el premio de mérito es N. hijo de N.*<sup>1</sup> Al instante pondrá el tesorero 50 reales sobre la mesa, y se nombrarán dos individuos que saliendo á donde esten esperando los mozos les leerán en alta voz dicho papel, lo fixarán á la puerta de la casa, y se darán al mozo dichos 50 reales.

En mayo se dará el *premio de la virtud* en los mismos términos y cantidad á la doncella honesta, aplicada y virtuosa que sea preferida por las otras de su clase.

En septiembre se darán dos premios de á 25 reales, uno á un padre, y otro á una madre de familias, baxo las mismas circunstancias, y siendo los votantes de la clase que corresponde.

Si en adelante hubiese fondos se aumentarán las cantidades en dichos premios.

Para estimular la aplicacion de los niños que van á la escuela, se abrirá un concurso una ó mas veces al año á que se admitan todos los que aspiren á los *premios de instruccion*, que serán ocho: dos para el niño y niña que sobresalgan en el exámen de doctrina cristiana; dos para los que mejor lean; dos para los que mejor escriban; y dos para los que esten mas adelantados en contar. Los premiados serán quatro niños y quatro niñas, y cada premio quatro reales, ó algun libro ó alhajilla.

*Nota.* La señora de este pueblo, que pertenece al condado de Baños, no sólo admitió con gusto el título de protectora que le ofreció esta asociacion filantrópica, sino que entregó á la misma una limosna digna de su generosidad para el socorro de los pobres en este año calamitoso, fian-

<sup>1</sup> Seria bien dar al premiado una copia firmada de este papel.

do á la discrecion de la junta su distribución en comidas ó en las limosnas mas urgentes : y deseando la misma señora que abunden en el pueblo aquellos frutos de mas auxilio para los necesitados en años de escasez , ha ofrecido dos premios de doble valor de los que propone la asociación para los jóvenes virtuosos : el primero al labrador que en la próxima cosecha recoja mas cantidad de maiz , no baxando de ocho fanegas ; pues como este grano se siembra quando ya se vé si falta la cosecha del trigo , puede ser un gran recurso para asegurar la subsistencia ; y el segundo para el que cultive y recoja mayor cantidad de patatas no siendo menos de cien arrobas. Han de ser preferidos los mas pobres , y adjudicarán el premio á presencia y con acuerdo de la asociación los dos labradores mas ancianos , y los dos mas jóvenes , con tal que sean vecinos. Otro premio igual ha ofrecido para la madre de familias que con sus labores mugeriles é industrias domésticas haya ganado mas á fin de este año , para ayudar á su marido á mantener la casa , ó para sostenerla por sí si fuese viuda. Este premio lo adjudicarán las madres de familias , en iguales términos que el que propone la asociación para las mismas.

Finalmente ha dispuesto dicha señora , que de su cuenta se doble la cantidad de los premios que se proponen para los niños y niñas que asistan á la escuela.

### *De los vinos medicinales.*<sup>1</sup>

Mucho tiempo há que el vino , el alcohol y el ácido acetoso se reputan en la farmacia como los vehículos mas apropiados para extraer las partes mas esenciales de los vegetales de qualquiera suerte que se pongan en digestion en ellos , mediante cuya operacion presentan al arte de curar medicamentos mas ó menos activos. El vino reúne las propiedades disolventes de dichos tres fluidos , como que se apodera del aroma , de los extractos resinosos , de las resinas y de los aceites esenciales : al combinarse con estas

<sup>1</sup> Por *Parmentier*. *Annales de chimie* , tom. 35.

diferentes sustancias se altera y pierde necesariamente en gran parte las propiedades que tiene en su estado natural. Entonces la sustancia disolvente y la disuelta adquieren á veces propiedades nuevas, diametralmente opuestas á las que antes tenían; á veces toman mas actividad sus propiedades naturales; y en suma siempre resultan de la combinacion unos efectos físicos y medicinales que solo dá á conocer la experiencia y la observacion.

Es bien sabido que el vino tiene la propiedad de reanimar las fuerzas, y dar tono á las fibras del estómago y de los intestinos, y que en gran número de afecciones y enfermedades crónicas no tiene la medicina estomáco mejor ni cordial mas poderoso; pero no se sabe si los buenos efectos del vino se deben atribuir únicamente al alcohol que contiene, ó al conjunto de los principios inmediatos que entran en su composicion. Yo tengo por mas verosímil esta segunda opinion, y creo que hallándose en un verdadero estado de combinacion el alcohol, el tártaro, y la materia extracto-resinosa que forman el vino, no hay razon suficiente para atribuir su efecto á uno de los principios mas bien que á otro; y que mientras mas proporcionadas sean las dosis de estos principios, y mas perfecta su combinacion, mas notable debe ser el efecto que el vino produzca sobre la economía animal. De aquí nace, sin duda, la diferencia que se advierte en la accion de los vinos añejos y generosos, y la de los nuevos ó de mediana calidad, por cuyo motivo no es indiferente el servirse de unos ó de otros.

Para que un vino merezca ser calificado de añejo, y reuna todas las qualidades que se desean, es menester que, si es tinto, haya depuesto en virtud de un movimiento lento é insensible, y de una combinacion mas íntima de la parte vinosa y extractiva, una porcion de su tártaro y de su materia colorante; y si es blanco, es necesario que se haya disipado una parte del ácido carbónico que por lo comun se encuentra en los vinos de esta clase, cuya fermentacion tumultuosa dura menos tiempo que la de los tintos; y que se haya precipitado la parte excesiva de tártaro que suelen contener: por último, en los climas muy cálidos se necesita

que una parte del mucílago dulce haya quedado sin fermentar, á fin de que haga las veces de intermedio para la union íntima de los principios del vino y les sirva de condimento.

En vista de las buenas qualidades del vino, es muy natural que se creyera que podría aumentar la virtud de ciertos medicamentos, y que haciéndolo servir de disolvente de una ó muchas sustancias, sería mas eficaz el compuesto que resultase; pero no habiendo tenido presente que este compuesto adquiere á veces propiedades diametralmente opuestas á las que tienen el disolvente y la materia disuelta, no se ha echado de ver que, juntando al vino algunos principios nuevos, los diversos medios imaginados y propuestos para conseguirlo, trastornan de tal manera el orden de sus partes constituyentes, que lejos de aumentarse las virtudes del vino en su estado natural, se disminuyen considerablemente.

A pesar de esto han gozado por mucho tiempo y gozan todavía de cierta celebridad los vinos medicinales. Para prepararlos prescribían los autores antiguos la fermentacion y la infusion: con arreglo al primer método se mezclan con el mosto y demas zumos azucarados recién exprimidos las sustancias cuyas propiedades se intenta comunicar á los licores vinosos; y el segundo consiste en aplicar inmediatamente estas sustancias al vino ya formado. Los que han preferido la fermentacion, se han persuadido de que el alcohol procedente de un licor vinoso, fermentado al mismo tiempo con vegetales aromáticos, venia á ser un disolvente mas natural y mas activo para extraer la virtud esencial de las plantas de la misma especie; pero estas preparaciones van perdiendo su celebridad, ya porque destruyéndose en la fermentacion la agregacion de los cuerpos que la sufren, pierden en ella gran parte de sus propiedades, y ya porque se introducen por este medio en el líquido muchas partes flegmáticas y heterogéneas.

Esto hizo preferir la maceracion de las plantas en el vino ó cerveza ya formados. Pero si en el primer caso padecen alteraciones considerables los vegetales que se ponen á fermentar con el mosto; en el segundo por el contrario,

juntándose al vino el principio medicamentoso, pierde sino toda, á lo menos parte de su propiedad tónica y restaurante; de modo que el facultativo que lo prescriba no debe ya contar con el efecto que se propuso conseguir. Tomemos por exemplo los vinos medicinales mas generalmente usados, el de la enula campana, y el de axenjos.

Ni el uno ni el otro deben seguramente tener las propiedades estomáticas y restaurantes del vino comun, porque sus principios se hallan en estado diferente del que tenían antes de ponerlos en digestion con los cogollos de axenjos y la raiz de enula campana; de lo contrario, seria menester dudar de quanto la experiencia y la observacion nos han demostrado sobre la alteracion que padecen los disolventes, quando se apoderan de los cuerpos con quienes tienen afinidad.

Si examinamos lo que sucede con las frutas y legumbres que ponemos en maceracion en el vinagre para encurtirlas, veremos que absorven la parte ácida y sueltan su agua de vegetacion; de lo qual resulta que el vinagre, despues de haber perdido en gran parte el principio de su fuerza y de su conservacion, se debilita y altera en términos, que no parece el liquido que se empleó; mientras que la materia pulposa y gelatinosa de las frutas y legumbres se combina con tan gran cantidad de ácido, que no es posible despojarlas de él, por mas tiempo que se tengan en agua con este objeto. Quando en vez de poner las mismas partes de los vegetales en maceracion en el vinagre, se ponen en aguardiente, pierde esta la parte espirituosa que se combina con ellas. Lo mismo sucede con las sustancias puestas en digestion en el vino: éste pierde bien pronto su espíritu y su fuerza, y no puede conservarse mucho tiempo sin avinagrarse, á no ser que se le restituya una porcion del alcohol que ha perdido en la preparacion.

Aun quando no se combinara con los vegetales puestos en maceracion una parte del alcohol, las operaciones indispensables para preparar los vinos medicinales serian suficientes para deteriorarlos. Las vasijas en que se executa la maceracion no estan por lo comun bien tapadas; el vino

está expuesto á una temperatura muy perjudicial para su conservacion ; despues es necesario decantarlo , filtrarlo y distribuirlo en botellas , y en todas estas manipulaciones está expuesto á la influencia de la atmósfera. Así que , despues de todas las alternativas de calor y de frio , de la expresion , la filtracion y la distribucion , viene el enfermo á tomar en vez de un vino cordial , corroborante y tónico , uno descompuesto y desvirtuado. Por esto no es de admirar que muchos se quejen con razon del uso de los vinos medicinales , y se vean obligados á abandonarlos aunque subsista la indisposicion para que estaba indicado un medicamento de esta especie.

Y si todos estos inconvenientes se advierten en un vino de buena calidad hecho medicinal segun todas las reglas del arte, ¿qué se debe esperar de aquellas preparaciones que se hacen en los grandes hospitales civiles ó militares, en donde suelen faltar medios para ejecutarlas con toda la perfeccion que se requiere , aun quando supongamos el mejor deseo de hacerlas bien. El vino que se emplea no tiene siempre las condiciones necesarias ; á falta de vasijas cómodas se hace uso de cántaros de barro ; y sino están bien llenos ó no estan tapados con exáctitud , obra el ayre sobre estos medicamentos , y el vino pierde su color , se enturbia , hace poso , y no presenta mas que los materiales de un mal vinagre medicinal , sobre cuyos efectos no se debe de ningun modo contar. Es , pues , indispensable correr el riesgo de administrar un medicamento deteriorado , ó lo que es preferible , determinarse á echarlo á la calle ; y como esta pérdida se repetiria con frecuencia en las farmacias militares , vendria á ocasionar muchos abusos y á ser muy onerosa al estado.

Si el vino solo y sin mezcla de ninguna cosa extraña es un buen tónico , un excelente cordial y un poderoso estomático , ¿qué necesidad hay de hacerle perder su transparencia , su sabor y su aroma , ni de comunicarle el aspecto , el olor y sabor desagradable de las drogas ? ¿Para qué incomodar al enfermo con esos insufribles brebages que las mas veces no producen crisis sino por la repugnancia que inspi-

ran, ó la fatiga que ocasionan á los órganos que los reciben?

El facultativo que posea un conocimiento extenso de la materia médica y esté un poco versado en la química, tiene muchos recursos para prescribir los remedios variándolos y agregándoles sustancias que sin disminuir su eficacia, dulcifiquen ó disfracen su mal sabor natural. Algunas veces resultan de la administracion de un medicamento inconvenientes que se deben atribuir, no tanto al medicamento, como á la forma en que se le administra.

Siendo pues de ninguna ó de muy poca utilidad los vinos medicinales, ya se preparen por medio de la fermentacion ó de la infusion, parece conveniente abandonarlos enteramente, y preferir á todos ellos un buen vino á que se agreguen en el momento de administrarlo algunas gotas de una tintura preparada con anticipacion: es decir, de alcohol de 24 grados, cargado quanto sea posible de aquel principio que se queria extraer con el auxilio del vino por el método antiguo.

Componiendo así los vinos medicinales, á proporcion que se necesiten, por la simple mixtion de algunas gotas de una tintura acomodada al efecto que se desea, no estarán expuestos al influxo del gran número de causas que al tiempo de su preparacion, su conservacion y distribucion hacen variar la accion del disolvente, la cantidad de la materia disuelta, y la naturaleza y efectos del compuesto que resulta. Esta tintura que se podrá preparar en qualquier tiempo, ofrecerá la ventaja inapreciable de contener en un pequeño volumen materia suficiente para formar en un instante cantidades considerables de vinos medicinales infinitamente superiores á los que se conservan en las boticas. De este modo se aumentarán las propiedades del vino sin alterar su composicion; es decir, se le conservarán todas las propiedades que tiene en su estado natural, y se le comunicarán las virtudes de las sustancias medicamentosas que se le agreguen. En este caso el vino no servirá de menstruo ó disolvente sino de vehículo ó excipiente: el médico puede estar mas seguro de la naturaleza del medicamento que prescribe, y el enfermo puede con mas razon esperar el alivio.

El *Consejo de Sanidad*, convencido de los inconvenientes del método ordinario de preparar los vinos medicinales, y de las ventajas que puede producir la reforma que proponemos para el alivio de los enfermos, para la facilidad de la administracion y la economía, acaba de dar orden á la farmacia central de los hospitales militares, para que se formen tantas tinturas como vinos medicinales hay descritos en el formulario farmacéutico de los ejércitos, á fin de poder juzgar, en vista de ensayos repetidos, de sus efectos en la economía animal. El resultado de estas tentativas nos dará motivo para nuevas reflexiones. *Se concluirá.*

*Precauciones para que los niños no salgan bizcos ó bisojos. 1*

En algunos tomos del *Semanario* que he leído para mi instruccion y recreo, se trata del modo de criar á los niños; pero ni en ellos, ni en el diccionario de *Rozier* se dicen los medios para evitar que queden bizcos: artículo no despreciable de su educacion física. Voy á insinuarlos.

En los primeros meses de su vida tienen muy tiernos los órganos visuales, y entonces se ha de poner el mayor cuidado en que no miren de lado con frecuencia, como sucede quando las nodrizas les dan de un pecho solo, pues inclinándolo la vista á mirarle, segun tienen de costumbre, se fortifican mas dichos órganos de un lado que del otro, y queda su vista habitualmente torcida; por eso es necesario darles á mamar alternativamente de uno y otro pecho. Quando esten en la cuna se apartarán de los lados los objetos que puedan llamar su atencion: hácia los pies de ésta ha de estar la ventana por donde entre la luz, y la artificial que se encienda de noche tambien se ha de tener hácia la misma parte, y con pantalla: pongase á los pies de la cuna el que les hable ó llame su atencion; no se haga ruido continuado por los lados, y quando se les presente comida sea por delante. Si se les llega á torcer la vista, se pone á la parte opuesta alguna cosa resplandeciente. = Zaragoza 24 de diciembre de 1803.

1 Carta de Don Francisco de Arce.