

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 16 de Febrero de 1804.

*Observaciones sobre el cultivo de algunas especies
de patatas¹*

La sociedad económica de Madrid me envió doce patatas de Inglaterra conocidas allí con el nombre de *Chinese-Kidney*, acompañando la instruccion del cultivo que les dan los ingleses, y que no es aplicable á nuestro clima. Yo me propuse hacer un cultivo comparativo á fin de indagar la diferencia que habia entre la fertilidad de éstas y las que aquí conocemos: para esto tomé igual peso de patatas manchegas, gallegas y de Añover que puse con separacion, y planté los cachos del medio de cada patata apartados de los de las extremidades con la idea de averiguar quales eran mas fecundos, dexando otros experimentos para el año próximo en que tendré bastante porcion de patatas para emprenderlos.

I. La patata *Chinese-Kidney*, ó sea riñonada de la China, es pequeña, desigual, oblonga, riñonada, medianamente poblada de yemas someras, terminada en punta por ambos cabos, y el mas delgado de éstos suele estar encorvado: tiene el hollejo liso y de color amarillo claro. Las raices productivas estan asidas por lo comun á la punta mas delgada, se alejan poco del centro del golpe, y proporcionan xugo á patatas aisladas y esparcidas al rededor.

¹ Por Don Esteban Boutelou.

Los tallos son baxos , de color verde claro , bastante vello-
sos , y echan flores blancas , cuya frutilla ó tomatillo no
llegó á madurar. Los brotes que salen de las patatas al en-
tallecer en primavera son blancos sin mancha de roxo ó
encarnado.

II. La riñonada blanca ó *White-Kidney* , que remitió
á Aranjuez en mayo último el Señor Enviado de Inglaterra,
es temprana , igual , de mediano tamaño , oblonga , lisa
y delgada por ambas extremidades : su cáscara delgada
y blanca , como su pulpa , que es xugosa , tierna , harinosa
y de pronta cochura. Está medianamente poblada de
yemas someras y mas abundantes en la punta opuesta á la
umbilical. Echa tallos de mediana altura y flores caedizas
que se agostan al paso que se van abriendo , y así no llega
á madurar el tomatillo. Es mas castiza que la anterior.

III. La *manchega* , que es la mas antigua en este pais,
es pequeña , larga , rolliza y tiene desde tres á cinco dedos
de punta á punta , sobre dos de grueso ó de diámetro : es
tierna , de pronta cochura , y mediana fertilidad , muy poblada
de yemas hundidas y profundas , cáscara colorada
y pulpa con vetas encarnadas. Sus brotes suelen ser blancos,
y echa flores moradas ; se perfecciona el tomatillo y dá
simiente con abundancia : sus raices productivas se separan
y producen patatas separadas : por rara casualidad se encuentra
alguna que tenga pegadas otras mas delgadas.

IV. La *de Añover* es bastante gruesa , redonda , fértil,
tierna , entre harinosa y aguanosa , y de la principal pululan
otras muchas medianas y menudas , y entre todas forman una
reunion monstruosa que suele pesar dos , tres , ó mas libras :
tiene pocas yemas someras y distantes entre sí : por fuera es
encarnada y por dentro tiene manchas purpurinas y encarnadas.
Sus brotes son alesnados , y de hermoso color de rosa : echa
tallos altos y recios que resisten á las escarchas tempranas de
octubre : las flores son moradas y fértiles , y llega á sazonar
frutillas con abundancia : las fibras productivas ó umbilicales
son someras , arracimadas y precoces , se extienden hasta bastante dis-

tancia, y se encuentran á flor de tierra, aunque se planten profundos los golpes.

V. La *gallega* ó *chonga* es originaria de la Havana de donde la traxeron á Galicia, y de Oviedo la enviaron á Aranjuez en el año de 1775. Se compone de un agregado monstruoso de patatas redondas de todos tamaños, y suelen pesar tanto como las de Añóver: tiene pocas yemas distantes, someras y extendidas: su hollejo es blanco; tarda en cocerse, y es de gusto harinoso é insípido: era feracísima en los primeros años que se cultivó en Aranjuez: en el dia produce medianamente, advirtiéndose una notable degeneracion. Esta y la de Añóver ó gallega encarnada se han propagado en estas inmediaciones, y parecen dos hermanas que solo se diferencian en el color.

Experimento primero.

Patatas plantadas en cachos en 16 de abril.

Especies	Peso de las patatas	Golpes plantados	Golpes perdidos	Producto	
				lib.	onz.
Riñonada de la China	6 onzas	Cachos del centro. . 4	3	3	3
		de las extremidades. 6	0	2	9
Manchega	Id.	Cachos del centro. . 4	1	18	6
		de las extremidades. 4	0	16	11
De Añóver	Id.	Cachos del centro. . 3	0	20	10
		de las extremidades. 2	0	19	2

Patatas que se plantaron en cachos en 18 de abril.

Riñonada de la China	5	Cachos del centro. . 4 de las extremidades. 6	1	5	11
Manchega	Id.	Cachos del centro. . 5 de las extremidades. 6	0	18	2
			0	17	6
De Añover	Id.	Cachos del centro. . 1 de las extremidades. 2	0	10	8
			0	19	4
Gallega	Id.	Cachos del centro. . 1 de las extremidades. 1	0	7	5
			0	6	13

Las arriñonadas de la China se sacaron de tierra en 20 de octubre, y las demas el día 26 de noviembre. Los alaranes destruyeron mucha parte de las primeras, y no tocaron á las otras, lo que pudo ser casualidad; pero no dexa de conocerse el grado de fertilidad en que se ha de colocar cada especie, y se vé que la que menos produce es la nuevamente introducida, que la mas castiza es la de Añover, y despues la manchega.

El terreno en que se plantaron era arenoso, de miga y limpio de malas yerbas; estaba cavado y dispuesto en caballones distantes entre sí mas de tres pies; se hallaba abonado con estiércol repodrido, y antes habia producido hortalizas. Los cachos de las patatas se plantaron con azadon á dos pies de distancia unos de otros en el fondo del surco. Al levantar un peon la tierra con el azadon

metía otro el cacho, y apartando dicho instrumento quedaba cubierto de tierra. Los mas de los golpes habian brotado ya fuera de la superficie de la tierra el dia 5 de mayo, sin embargo de que el tiempo era crudo, con yelos, y sin llover desde que se hizo el plantío. En cada golpe se plantaron dos cachos algo separados, para que si uno se perdía quedase el otro: todos vegetaron bien hasta que vino una helada en 21 de mayo que les causó mucho daño, y se perdieron bastantes tallos: se les dió una labor á últimos de junio, abriendo los caballones para aporcarlos arimándoles tierra por ambos lados, y trasformando los lomos en regueras ó caceras para los riegos y los surcos en caballones; luego se les dió un abundante riego, que se repitió cada quince dias: en agosto se le dió otra labor: se aporcaron de nuevo las plantas, y se continuaron los riegos con los mismos intervalos.

Experimento tercero.

Recogí de entre los golpes desprendidos por el roze de las patatas riñonadas de la China cinco brotes nuevos dañados, de los cuales solo dos conservaban el rudimento de las raices coronales, y aun uno estaba destrozado. Los planté en una maceta dexando en medio al que no tenía lesion: los que conservaban el tubérculo coronal pronto tuvieron tallos: el herido vegetó debilmente, y se perdió en pocos dias: el entero echó dos tallos muy fértiles, de que saqué seis patatas que pesaron tres onzas y media.

Experimento quarto.

En 5 de mayo hice plantar por el mismo método en tierra legamosa ligera doce libras de patata riñonada blanca, repartidas en ciento y diez golpes de las extremidades, y en cincuenta y cinco de los cachos del centro; y en doce de octubre recogí de cien golpes de las extremidades seis arrobas y quatro libras, que fue á cerca de veinte y quatro por uno.

Nota. En este pais no se puede adoptar el cultivo inglés: allí desechan los terrenos húmedos y eligen los secos para las patatas, y aquí no pueden prevalecer sino en

regadíos ó en sitios naturalmente húmedos : en seco no es impracticable su cultivo , como tenemos muy experimentado ; y necesita ó lluvias ó riegos cada quince días. Suele llover poco en este país desde mayo hasta octubre , y como por otra parte hace un calor de veinte á veinte y ocho grados (R) desde julio hasta mediados de septiembre , se pierden los plantíos de patatas sino se les socorre con riegos. La helada tardía de 21 de mayo (cosa muy rara en este país) causó mucho daño á las castas nuevas.

Las matas de patatas no suelen perder la hoja hasta los primeros yelos : con todo eso no se han de sacar de tierra mientras se conserven flexibles los tallos , porque entretanto circula la savia , y siguen engordando las patatas. Las que se sacan temprano de la tierra hemos experimentado que se pudren pronto , á menos que los tallos esten ya enteramente sin xugo , que es en lo que se conoce el punto de su buena sazón ó maduración.

Las patatas arriñonadas de la China , y la riñonada blanca maduraron muy temprano , como que sus tallos ya estaban otoñados en 20 de septiembre , quando las otras castas connaturalizadas en este país se mantuvieron verdes y frondosas hasta mediados de noviembre.

Los cachos de las patatas se cortaron cilíndricos , circunstancia que merece atención , porque las yemas estan hundidas en muchas de ellas , y sus ramificaciones se dilatan en la parte pulposa perpendicularmente ó en direccion algo obliqua , y si se cortan se perderán ó padecerán los brotes conforme al daño que reciban. En cada cacho de en medio se dexaron desde una hasta tres yemas , y en los de las extremidades muchas mas.

Las doce patatas riñonadas de la China llegaron aquí tallecidas , y con varios tallos desprendidos de ellas ; por eso las partí sin dilacion , y planté los cachos sin exponerlos antes al ayre exterior como prevenia la instruccion ; cosa que me pareció inútil y aun perjudicial , bien que para asegurarme me propongo hacer algunos experimentos.

La sustancia pulposa de la patata sirve como de invernadero á las yemas , y luego que comienzan á brotar les

proporciona un humor lechoso para su nutrimento y crecimiento; así es que aunque solo se planten las cáscaras de las patatas con alguna parte de su carnosidad que circunda las yemas, no dexan de brotar siempre que éstas conserven la excrescencia ó tubérculo coronal: bien es que la vegetacion no será vigorosa, porque escasea el xugo lechoso que vivifica los brotes.

En el experimento tercero se vé que sin la parte carnososa pueden producir las yemas; pues plantados los brotes que se habian desprendido de las patatas llegaron á producir seis de éstas; y si ésto es así ¿quánto mas productoria una yema arrancada de la patata con un sacabocado, y con toda la carne que circunda sus ramificaciones? Dudan algunos de que de cada yema salga mas de un tallo, y hemos visto dos en un solo brote.

La planta de las patatas tiene tres clases de raices. Las primeras, que llamo *coronales*, nacen del tubérculo ó excrescencia que se abriga en la carne de la patata. Estas raicillas coronales, al paso que se extiende el brote, se van alargando dentro de la misma pulpa hasta consumir toda su sustancia y carnosidad; luego salen fuera y se extienden al rededor del golpe en donde hallan alimento mas proporcionado á la vegetacion de la planta; y ésta es la segunda clase de raices. Ocupan éstas el lecho en que se plantó el golpe; mas en llegando á cierto periodo suben mas ó menos hácia la superficie, y dan origen á las raices, ó mas bien fibras, que nombro *umbilicales*, blancas, carnosas, aguanosas, salpicadas de nudos ó tubérculos pequeños que son el rudimento de las patatas. Estas raices productivas tienen distintas calidades segun las castas; pues son superficiales ó profundas, se extienden mas ó menos, y son tempranas ó tardías. El conocimiento de estas circunstancias es muy esencial para darles las labores en tiempo oportuno.

Por no tener presentes estas diferencias se perdió en el año de 1802 la cosecha de un plantío muy frondoso de patatas de Añover, que no habiéndose podido aterrizar á tiempo por falta de peones, hubo que labrar con el arado de una mula los intervalos de las líneas, en cuya operacion

se rompió y conmovió mucha porcion de las raices umbilicales, y el producto fue limitado. Las nombro *umbilicales* porque suministran inmediatamente á la patata el xugo con que se forma, nutre y aumenta.

De los experimentos que anteriormente hemos hecho en estos jardines resulta que plantando los cachos grandes se cogen mas y mayores patatas. Algunos autores ingleses dicen que en cada cacho solo se ha de dexar una yema, pareciéndoles que quantas mas tenga, entre mas tallos se ha de repartir la sustancia que contribuye á la vegetacion, de lo qual se seguirá mas corto y desmedrado producto: yo no suscribo á esta opinion; pues si producen escasamente los cachos de muchas yemas, no es por la abundancia de éstas, sino porque quando estan muy espesas son poco fecundas por naturaleza, y solo tienen vigor para producir patatas menudas. Estas tienen dos especies de yemas, unas castizas que ocupan el centro, y otras someras estériles que se advierten muy espesas en la extremidad opuesta á la umbilical: por eso se vé en los experimentos primero y segundo, que siempre se han aventajado los *golpes* de cachos de en medio á los de las puntas, y las patatas que han producido aquellos han salido mas iguales y de mejor calidad.

Por lo que tengo observado en estos jardines no cubrí los cachos con estiércol á medio podrir, como prevenia la instruccion, porque en tal caso se hubieran reunido muchos alacranes, ratones, gorrinillas y otros insectos que habrian destrozado mucha parte de la cosecha: los estiércoles poco consumidos dañan aquí en vez de aprovechar para el cultivo de las patatas; y así siempre las plantamos en terrenos que hayan estado antes de hortaliza, y gastado la mayor parte del beneficio de la basura.

Es de admirar el error general de separar las patatas mas menudas para plantarlas, quando todo buen cultivador se esmera en escoger las mejores simientes; pues aunque piensan algunos que las simientes menos nutridas sirven para propagar las buenas calidades de las castas, no alcanzo la razon en que fundan una doctrina que contradice la experiencia. Así que, aconsejo que se planten las

mejores patatas si se desean buenos productos.

Por último resulta del experimento primero, que las patatas riñonadas se perdieron en parte por los alacranes; que las de Añover dieron á ciento y seis por uno, y las manchegas á noventa y tres: en el experimento segundo dieron las riñonadas á veinte y nueve por uno; las manchegas á ciento y trece; las de Añover á noventa y cinco, y las gallegas á quarenta y cinco: siempre estuvo la ventaja de parte de los cachos de en medio, exceptuando los golpes de las de Añover, en que produxeron mas los de las extremidades.

Voy á concluir con una observacion que manifiesta claramente la necesidad de renovar las castas para mantener su mayor fertilidad. En el año de 1775 se recibieron en Aranjuez seis patatas de la casta gallega que se plantaron en doce golpes, y fue tan considerable el producto que pasó de veinte y cinco arrobas: la misma especie se mantuvo varios años muy feraz; pero luego comenzó á degenarar hasta el grado de decadencia en que hoy se vé. = Aranjuez 28 de noviembre de 1803.

Concluye el tratado de los vinos medicinales.

Segunda Parte. ¹

Voy á cumplir lo que tengo ofrecido indicando el mejor método de preparar los vinos medicinales y proporcionando á el arte de curar un auxilio mas seguro, mas grato á los enfermos, y mas acomodado al uso de los hospitales civiles y militares.

Como trato de combatir una costumbre que tiene muchos siglos de antigüedad, y el apoyo de tantos médicos célebres, me ha parecido conveniente hacer antes algunas observaciones, que al mismo tiempo que confirmen mi opinion, manifiesten los defectos de esta preparacion.

¹ Anales de chimie tom. 39. an. IX. Traducida por Doña Maria Antonia Gutierrez Bueno en el año de 1801.

Entre los remedios ó medicamentos que la casualidad auxiliada de la experiencia y la observacion, ha hecho descubrir para satisfacer nuestras necesidades ó aliviar nuestras dolencias, hay algunos que se deben aplicar en el estado en que nos los presenta la naturaleza, porque bastaria para disminuir su virtud la mas ligera operacion que se hiciese con ellos; otros tienen tan poca eficacia que es necesario aumentarsela añadiéndoles otras cosas ó preparaciones particulares; y otros en fin que son demasiado activos, y deben modificarse y templarse.

Estas operaciones y mezclas, (de que se abusa tanto para dar á las preparaciones medicinales cierta apariéncia de sabiduria que impone respeto á la credulidad del vulgo y satisface á su imaginacion) destruyen las mas veces la virtud de los remedios; pues si es difícil de saber la naturaleza verdadera del principio que cura quando se usa de un remedio sencillo ¿quánto mas dificultoso será el descubrirla en los remedios muy compuestos? ¿quién sabe si las materias mas homogéneas á nuestra vista, si se unen, formarán combinaciones nuevas cuyos efectos sean muy diferentes? Así vemos que la quina aumenta la virtud purgante del sen y que los tamarindos la disminuyen, sin embargo de que aquella no es absolutamente purgante, y éstos lo son conocidamente. La operacion mas sencilla basta á veces para descubrir en los vegetales propiedades singulares. *Sthal* observó que el extracto de tabaco hervido y espesado diferentes veces tiene virtudes que nadie se imaginaba. *Bacher* ha llegado á separar del eleboro negro, á fuerza de cocciones, su accion mordicante, y ha hecho de él un excelente remedio tónico. *Hornberg* en fin por medio de una digestion prolongada ha conseguido reunir todas las qualidades calmantes del opio, y separar de ellas la virtud narcótica. Estos y otros infinitos exemplos, que se pudieran citar, demuestran lo que importa que el médico, antes de dar una receta, conozca bien la actividad ó debilidad de los remedios, para modificar los que tengan demasiada fuerza, y promover la eficacia de los que tengan poca; y para distinguir en un purgante, por exemplo, aquella parte que verdaderamente hace el efecto,

de otras que no tienen propiedades conocidas, y que solo sirven para dar á la primera aquella disolucion ó division que aumenta su eficacia. *Sthal* piensa que quatro ó cinco granos de resina con igual cantidad de jalapa, disueltos en espíritu de vino, purgan mucho mas que doce granos en píldoras. Estos conocimientos no se pueden adquirir sino estudiando con atencion cada una de las partes del remedio y del fluido en que esté disuelto. Vuelvo á los vinos medicinales.

He dicho que su mala calidad procede de que no los preparan bien; que uno de los medios mas eficaces de privar al vino de las partes mas activas y agradables que contiene, es juntarlo con vegetales, pues no tomará las propiedades de estos sin perder al mismo tiempo las suyas; y que para conservarle su virtud cordial, tónica y aperitiva era menester hacerlo servir de vehículo, y no de disolvente del principio ó sustancia que ha de obrar: por esto indiqué las tinturas de alcohol como muy propias para este fin.

Los antiguos, muy dados á remedios que restaurasen las fuerzas, no conocian otros sino aquellos que mezclaban con mosto ó con vino para conseguir, por medio de la fermentacion ó de la infusion, vinos medicinales; y hay pharmaco-peas ¹ que contienen largas listas de recetas de esta clase para todas las dolencias y enfermedades crónicas. La mayor parte se componen de mas de veinte cosas, y presentan los inconvenientes de aquellas recetas de los árabes que, mezclando todas las drogas, se persuaden de que comunican á sus remedios todas sus propiedades; pero, como advierte sabiamente el colegio de medicina de Lóndres, nunca será por demás el repetir que la costumbre de reunir muchas drogas ó ingredientes en las recetas sirve del mayor obstáculo á los progresos de la medicina.

Ya se ha reducido mucho el número de los vinos medicinales, porque se ha visto su poco efecto en la economia animal; y todos se hubieran olvidado si el arte no hubiera descubierto mejores preparaciones.

Ya los antiguos se habian dedicado á disolver las sustancias metálicas, persuadidos de que era necesario buscar en ellas remedios eficaces para vencer la tenacidad de algunas enfermedades; pero no examinaron bien en los resultados su naturaleza y virtudes. El vino acerado y antimoniado ha tenido mucha celebridad, principalmente este último, que ha sido un emético acreditado, pero que se ha ido olvidando por no verse igualdad en sus efectos. Mejor es hacer el vino emético disolviendo desde luego en él el tártrite antimoniado de potasa, y sus efectos serán mas seguros.

Otro defecto de los vinos medicinales, cuya causa no se ha buscado en su preparacion, es que no en todas circunstancias tienen igual energia, porque quando en invierno es necesario usar del fuego, se descompone el vino tan pronto que se advierte agrio antes de sacarlo del matraz, y aun se pierde mas breve quando se conserva con sus heces como algunos aconsejan.

Al recetar una cosa se ha de llevar la regla general de que el líquido ó sustancia que llaman *excipiente* no destruya la virtud del remedio, y que sea lo mas grato que se pueda para que no cause repugnancia el tomarlo, pues esto no contribuye á que surta efecto. El vino no se considera aquí como *excipiente*, y solo hace el oficio de disolvente, y en esta operacion se descompone y mudan sus propiedades medicinales.

Luego que el vino se apodera de la materia extractiva de un vegetal se precipita el tártrato que es una de sus partes constituyentes, y que, faltandole cierta cantidad de fluido aquoso que necesita para estar disuelto, se adhiere á la parte interior de la vasija en cristalitas regulares. Si el vegetal, que se mezcla con el vino, es resinoso, se combina al instante el alcohol con la resina, y en uno y otro caso se cambian los principios del vino en otros muy distintos de los que lo componian, y no se puede contar con sus propiedades ni como vino, ni como vino medicinal.

Los vinos medicinales son regularmente de mala calidad, turbios, espesos y de un olor y sabor desagradable y salen muy diferentes entre sí aunque se preparen con cuidado. Si despues de puestos en infusion ó maceracion se fil-

tran para guardarlos, pierden mucho ; lo mismo que el agua mas pura se pone insípida al filtrarla por el mejor papel. Con la idea de conservar estos vinos y de que no se avinagren, les echan algunos un poco de alcohol, pero esta precaucion solo produce un efecto instantaneo ; á mas de que si el alcohol es mucho, será el remedio muy ardiente, y su propiedad disolvente será muy distinta. En la preparacion que yo propongo, el *excipiente* de la tintura debe ser alcohol puro, y el vino le ha de servir despues de vehiculo.

Es de notar que el vino es mejor disolvente que el agua en muchos casos en que con él se sacan mejor los extractos; pero apesar de esto se deben desterrar de las farmacias los vinos medicinales por su poca utilidad ; y no dudo que exáminando con atencion otras muchas recetas se conseguiria simplificar su composicion, suprimiendo muchas drogas y aumentando la dosis de otras, para acomodarlas mejor al estómago.

Como no hay cosa mas facil que las teorías quando se trata de medicina, no faltarán médicos que querran explicar el modo de obrar de ciertos medicamentos compuestos de materias diametralmente opuestas en quanto á sus efectos; pero sus racionios se han hecho ridículos despues que las ciencias naturales han dado luces á la medicina práctica, y despues que la razon ha desterrado todos aquellos brebages espesos que excitaban el vómito, y oprimian y alteraban nuestra naturaleza.

No lo dexaré de repetir ; las recetas complicadas son hijas de la ignorancia, y quanto menos remedios se usen, tanto mas acertará la medicina.

La intencion de los médicos al recetar los vinos medicinales que repruebo, es de administrar á mas del vino, la disolucion de una materia extractiva que tenga propiedades tónicas, cordiales y restaurantes ; pero la química y la experiencia manifiestan que las mas de las veces no consigue nada el enfermo, y que el vino puro ó cercano á avinagrarse tiene con estas modificaciones en que se emplea como disolvente, efectos muy distintos que no pueden servir de regla, y que en lugar de fortificar el estómago lo debilitan.

Concluyo, pues, que una tintura de alcohol es preferible

á estos vinos, y que se puede generalizar su aplicación como diré mas adelante.

Advertencias para que conserven la salud los hacendados que en la primavera salen de las ciudades para ir al campo.¹

Aunque no suele ofrecer peligro alguno el paso de la ciudad á un lugar ó casa de campo, sino que mas bien es un medio de restablecer la salud, no es inútil valerse de ciertas precauciones conformes al clima y á la nueva estacion. En quanto á los parages hay tanta variedad que solo se pueden dar reglas generales: serán tal vez húmedos, pantanosos, frios, rodeados de árboles, ó secos y sobre montes expuestos á todo viento. Las primaveras suelen ser templadas, pero sus mañanas y tardes son frescas y húmedas á causa del rocío.

La novedad que causa el campo á los que han pasado el invierno en una ciudad procede de la mayor pureza del ayre y de la actividad en las ocupaciones despues de un estado de inercia, ó de la soledad y tranquilidad de que resulta una dulce melancolía que mantiene el espectáculo de la naturaleza.

Los efectos del calor que comienza á sentirse despues de los frios se manifiestan en todos los cuerpos organizados promoviendo en ellos el movimiento vital: se dilata la piel de los animales, crece y se renueva el pelo que la cubre, toma nueva energia la actividad de la vida, y la inclinacion á propagarla. El hombre toma fuerzas, y se colora su semblante, porque se acelera la circulacion de la sangre. El calor que se siente en la circunferencia del cuerpo promueve un movimiento del centro á la circunferencia que ocasiona hemorragias de las narices ó del pulmon, como se advierte en los jóvenes en la primavera, y tambien erupciones cutáneas. No es esto efecto de la fermentacion de la sangre como dice el vulgo, y menos de su acrimonia.

¹ Journal d' economie rural. *Extracto.*

Las enfermedades mas frecuentes en la primavera son las inflamatorias, las tercianas y las fiebres gástricas ó biliosas. Quando estas dolencias son moderadas no son peligrosas, y sin remedio alguno suelen terminar por sí mismas á la séptima ú octava accesion; pero sucede que muchas veces se complican con fiebres inflamatorias, y si son violentas se necesita sangrar muy al principio, y sino se dexa obrar á la naturaleza que las termina tal vez por hemorragias ó sudor.

Los que hayan pasado el invierno bien abrigados en la ciudad no se expongan inconsideradamente al frio y humedad de las mañanas y las tardes, porque contraerán quando menos afecciones catarrales. A los que son débiles de pulmon, acostumbrados á respirar el ayre impuro de las ciudades en quartos bien cerrados todo el invierno, puede causarles novedad el ayre muy puro del campo, singularmente en pais de montes, y si se hace mucho exercicio en el campo; pues será facil que se sigan pleuresias, ó dolores de costado, y esputo saguinolento.

No haya prisa en quitarse los vestidos de invierno si se han de precaver los efectos del frio de las mañanas y las tardes, aunque la estacion sea tal qual templada, y mas si el sitio es frio, húmedo, ó expuesto á los vientos, porque pueden seguirse funestas consecuencias.

En la primavera suelen abundar los vegetales succulentos y sabrosos: la leche es entonces muy buena y apetitosa; pero los que estan acostumbrados á mantenerse de carnes todo el invierno, no saben pasar de repente á un regimen vegetal, ó á alimentarse principalmente de leche; porque suele debilitar mucho esta novedad repentina, estraga el estómago, y causa las fiebres gástricas y biliosas. Así que se ha de pasar por grados de un alimento á otro disminuyendo cada dia un poco de carne, hasta llegar á observar sin peligro un regimen vegetal, que es tan sano como agradable; bien que no han de dexar de comer algo de carne, y particularmente los débiles, los que tengan cierta edad, ó un temperamento linfático, ó que hagan mucho exercicio. La comida de vegetales tiene tambien

inconvenientes si el país en que se habita es húmedo, y la primavera fría y lluviosa; pero conviene mucho para los muchachos, y para los hombres robustos y de temperamento sanguíneo ó bilioso. Los que en la primavera padecen hemorragias ó erupciones cutáneas, deben mantenerse solo de vegetales que es el medio de precaverlas.

Las bebidas de que se use en primavera no han de ser estimulantes ó ardientes: la naturaleza aumenta entonces la actividad en todas las partes, y con el uso de los vegetales se templá ésta, ó á lo menos no se aumenta.

De una vida tranquila y sedentaria no se pase de repente á hacer mucho ejercicio: este se ha de ir aumentando cada día y poco á poco para que haga provecho. El ejercicio y trabajo corporal es útil en particular á los hipocondríacos, melancólicos, ó que padecen de los nervios.

En primavera y otoño se suelen padecer tercianas y quartanas en los lugares, que degeneran á veces en enfermedades crónicas, y si la gelatina es un remedio seguro como se dice ¹ no habrá mas que disolverla en agua y echarle un poco de azúcar dándole un poco de aroma con azahar. Se podrá tomar hasta media onza de gelatina, una hora antes del acceso, guardando un regimen moderado. Se ha de preferir la gelatina de los huesos. ² Para sacarla se muelen quanto se pueda en un almirez de hierro, rociando de quando en quando la masa que resulta con un poco de agua, para que no se recaliente: esta se cuece por dos ó tres veces á fuego lento y en poca agua; se quita la grasa que sobrenada; se juntan las dos ó tres decocciones, y se dexan evaporar á un hervor suave, hasta que al enfriarse formen una gelatina fuerte y consistente. El caldo de los huesos es el mejor para los potages, y de una libra de éstos se sacan tres quartillos de un caldo muy sustancioso.

Si se usa de la gelatina de los huesos, no hay que añadir azúcar ni azahar, que solo se emplea para disimular el mal sabor que tienen otras, y no añaden virtud al remedio.

¹ Véase el Semanario núm. 342.

² Véase el Semanario núm. 360.