

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 18 de Octubre de 1804.

Del cultivo del té en la China.¹

En todas partes se cultiva el té en la China : lo siembran en filas distantes entre sí quatro pies, en tierra bien limpia de malas yerbas , y no en sitios llanos y pantanosos que reservan para el arroz ; sino en paises montuosos. No le dexan crecer mucho á fin de recoger su hoja con mas comodidad la primera vez en la primavera , y otras dos veces en el verano. Sus ramas largas y tiernas salen casi inmediatamente de la raiz sin tronco intermedio : forma una mata espesa como un rosal , y las hojas de su flor extendidas se parecen algo á las de la rosa. Su calidad depende del terreno en que crece, de la época en que se deshoja , y de las manipulaciones que despues hacen con ella.

Las hojas mas grandes y viejas, que son las que menos se estiman , y de las que usa el pueblo, se suelen vender con muy poca preparacion , y tienen un gusto á verde , como casi todas las plantas frescas , que se disipa en muy poco tiempo, y le queda el que caracteriza á cada vegetal en particular.

A las hojas tiernas las dan considerables preparaciones antes de ponerlas en el comercio. Las mugeres arrollan cada hoja entre los dedos dándole , poco mas ó

¹ Artículo sacado de la relacion de la embaxada de Macartney á la China , por G. Stanton. Véanse los Seman. del n. 296 al 299.

menos, la forma que tenia en el boton antes de abrirse: pónenlas despues sobre planchas de hierro ó baldosas sumamente delgadas que no podria hacer ningun artifice de Europa, y que colocan sobre fuego de carbon: allí pierde la hoja toda su humedad, se encoge y se seca. El color verde y el sabor astringente del té verde proviene de que cogen la hoja antes de tiempo quando todavia no está en sazón.

Lo empaquetan en caxones grandes forrados de plomo y de hojas anchas y secas de otros vegetales; y es muy cierto que allí se ataca ó aprieta pisándolo con los pies desnudos los labradores de la China, lo mismo que en algunas partes de Europa se pisa la uva. A pesar de esta práctica asquerosa hay en Inglaterra la mayor afición al té de China entre los ricos y los pobres, y usan de la mayor escrupulosidad en la eleccion.

El té de primera calidad está mas caro en Pekin que en Lóndres. Aunque se cultiva tanto en las montañas de la parte meridional de la China, si de repente se dexase de extraer para Europa, no por eso se disminuiriá su precio en aquel imperio: lo qual es tanto mas notable, quanto la cantidad de té que consume Inglaterra y sus colonias, que á principios del siglo XVIII ascendia al peso de 50⁰ libras al año, sube hoy á veinte millones de libras.

Los Olandeses fueron los primeros que traxeron á Europa este artículo. Habian visto que los Chinos tomaban generalmente la infusion de una planta, y procuraron cambiarla por otra planta europea conocida en la China por sus virtudes, qual era la *salvia*, celebrada por los antiguos por sus propiedades medicinales. El despacho de la planta europea no hizo progresos en la China, y el consumo del té se aumentó extraordinariamente en Europa.

Los primeros derechos que se impusieron sobre el té y sobre el café suponen á uno y otro en estado líquido.

Nota. Un viagero ingles¹ que publicó en 1788 sus ob-

¹ Arthur William Costingam: dos tom. en 8. Lóndres.

servaciones sobre Portugal, dice que halló en el jardin de un convento de Capuchinos el árbol del té que vegetaba muy bien al ayre libre; que un religioso lo habia traído del Japon ó de la China algunos años antes, y que habiendo bebido la infusion de sus hojas que el guardian habia recogido algunos dias antes, halló que el té tenia el mejor perfume.

Parece que el té podria cultivarse en algunas de nuestras provincias de la península que están baxo los mismos paralelos que muchos países en que vegeta en Asia.

Observaciones sobre la posibilidad de hallar entre nuestras plantas indigenas un equivalente del té de la China ó de América.¹

El té, que llaman los Chinos y Japoneses *cha*, *tcha* ó *tsia* es la hoja de un arbolito que abunda en las inmediaciones de Pekin, en Nanquin y en el Japon, verde, delgada, puntiaguda de un lado y redonda del otro. El del Japon se diferencia del de la China en que las hojas son mas pequeñas, y su olor y gusto mas agradable. El que nos traen los Olandeses é Ingleses viene en una forma artificial que le dan los Chinos poniendo las hojas al vapor del agua hirviendo para secarlas despues sobre planchas ó chapas de cobre, á un grado de calor necesario para esta operacion que las dexa arrolladas.

Este método tiene el inconveniente de que el agua disuelve la parte extractiva que se descompone al tostar la hoja, y le queda un gusto acre, amargo y poco agradable que se reprueba á veces en el té.

En el comercio se conoce el *té imperial*, el *negro* y el *menudo* ó *flor del té*; pero estas son invenciones de los mercaderes para venderlo mejor. En la Martinica se cultivan dos especies de *te*²: son arbustos que crecen en parages

¹ Por *Delunel*. Feuill. du cultiv. n. 42. an. 6.

² A la una la llaman *Cariophilata* ó *Cuambu* y á la otra *Capraria*.

pedregosos cerca del mar. Los naturales lo usan como el té comun ; pero ni uno ni otro dan la misma tintura al agua. Lemery , sabio y filósofo admirador de la naturaleza , piensa que en cada clima produce quanto puede lisonjear al apetito de los que le habitan , y así aconseja el uso de la betónica , de la melisa , de las yerbas vulnerarias , de la flor de amapola y de diferentes culantrillos , como plantas indigenas , propias para suplir por el té extrangero. Verdad tanto mas recomendable , quanto la confirman con su conducta los Japones y Chinos , que estiman tanto la salvia fina que crece en nuestros campos , que de buena gana cambiarian su té por esta planta : y manifiestan lo mucho que la aprecian quando dicen ; *por qué muere el hombre que tiene salvia en su huerto?*¹

Estas consideraciones , y el deseo de que no seamos tributarios de los Asiáticos , ni de los Europeos que van á comprarles este artículo de luxô para revenderlo por acá , me excitó á hacer algunos ensayos con la betónica ; y despues de haber imitado servilmente con sus hojas el método de los Chinos , conseguí unos efectos que me causaron bastante satisfaccion , porque con ella se hacia una bebida , como la del té , muy agradable , bien que inferior á la del té superior. Yo no habia hecho antes algunas reflexiones que despues me han servido ; pues está en nuestra mano el reunir varias plantas para conseguir el efecto que se desea.

Con la infusion del té se intenta lisonjear el gusto y el olfato ; pero los que usan para esto de plantas indigenas no han pensado en que es necesario tomar de una planta la parte aromática , separándola de las que no lo son , y que acaso la hacen ingrata al paladar , ó poco saludable.

El analisis del té me manifiesta que contiene una parte extractiva bastante amarga , y ácido semejante al de

¹ En lugar de té hemos usado y usamos muchas veces de nuestra salvia fina de la Alcarria sin cargar mucho el agua , y la hallamos una bebida muy agradable.

las agallas que se emplean para hacer tinta.¹ Este ácido es probablemente la causa de que algunos lo tengan por alterante y desecativo: efecto tan terrible como que los aficionados á té experimentan temblores en algunos miembros si lo toman con demasiada frecuencia. El mejor té ya se tome por remedio ó por gusto, será aquel que haciendo una bebida agradablemente aromatizada, se pueda tomar en grande cantidad sin que nos haga daño.

Por los experimentos que he hecho con diferentes plantas aromáticas me persuado de que la mayor parte de las que nos rodean pueden ser útiles á este fin; pero no se han de mezclar de qualquiera suerte unas con otras, ni se han de preparar todas de un mismo modo para conseguir lo que se desea. Hay diversidad entre la naturaleza de los principios de los vegetales, y en su cantidad, y no es siempre uno mismo el medio de separar los que conviene. Yo he conseguido sustraer á muchas plantas de la familia de las labiadas todo lo que puede perjudicarlas para que con ellas se haga una infusion agradable á manera de té, sin que conserven mas que la sustancia aromática, que es lo que se desea para este fin.

Semejantes analisis de los vegetales no pueden dexar de interesar al comercio, y á los que amen á su patria lo bastante para no pagar á los extrangeros lo que tienen en su casa

Nota. Nos parece oportuno insertar aquí algunas noticias del té de Bogotá descubierto por el célebre botánico D. Josef Celestino de Mutis, quien ya hace años que remitió varias muestras á España con el fin de darlo á conocer, y que nosotros tuvimos ocasion de probar hallándolo bastante agradable.

»Las propiedades de esta planta, dice *Mutis*, son de un grado muy eminente con tal que se sepa usar de ella.

¹ Echando una infusion ordinaria de té sobre una disolucion de sulfato de hierro, se pondrá la mezcla tanto mas negra quanto mejor sea el té, y el té que yo hago no tiene este inconveniente.

Distingo el té puro del té lavado: de aquel se usa como remedio, y de éste como alimento; pero no se debe introducir en el comercio esta distincion para evitar supercherias de mercaderes, sino que ha de pasar á Europa el té preparado y puro; y solo para el uso se tendrá presente una distincion tan necesaria.

»El té puro dá la primera tintura por infusion, y entónces es un remedio de admirables propiedades si lo manejan médicos inteligentes; y advierto que pueden tomar la primera infusion una vez al dia por dos semanas las personas de quebrantada salud, las de vida sedentaria, las de complexion fria, las que pasan de cincuenta años, y generalmente las que necesitan recuperar vigor y fuerza. Como no puedo dar reglas para una infinidad de casos particulares en estas abreviadas advertencias, me ciño á esta regla general.

»Tal vez se puede tomar por gusto la infusion de la primera tintura; pero como remedio no se puede continuar mucho sin que produzca pronto sus efectos: por esto se pueden dilatar en agua las primeras infusiones, y harán una bebida muy provechosa para toda edad, sexo, estado y clima.

»El té, despues de la primera infusion, es propiamente té lavado que se puede usar como alimento, del mismo modo que el té de Asia y el café.

»La primera tintura medicinal se hace como la del té de la China, echando la hoja en agua hirviendo acabada de separar del fuego, y dexándola en una vasija tapada por espacio de quince á veinte minutos. La segunda tintura se hace tambien por infusion, y resulta mas débil que la primera; pero todavia tiene virtud y buen gusto. La tercera se hace por cocimiento, poniendo el té de la segunda infusion en agua y al fuego hasta que comience á hervir, y manteniéndolo despues separado el mismo tiempo de quince á veinte minutos.

»Mezcladas las tinturas con leche hacen una bebida de gusto muy agradable. A cada quartillo de agua se

echarán dos cucharadas de hoja , si está entera , y una si está molida.

„Un quartillo de infusion medicinal se dilata lo suficiente en doce quartillos de agua de fuente. Segun estas proporciones es facil separar el té lavado , que se puede tomar como alimento mañana y tarde , de la primera infusion destinada para componer agua saludable de todo pasto comun.

„Las tinturas se toman con la correspondiente porcion de azucar.”

Del exámen que se hizo en Madrid del té de Bogotá de orden del Ministerio resulta.

1.^o Que las hojas del té de Bogota son serradas por sus bordes , siempre verdes y propias de algun arbusto.

2.^o Por su consistencia, color y olor se conoce que han sido tostadas con calor artificial , como preparan su té los Chinos y Japones.

3.^o Así preparadas tienen olor á yerba tostada con vestigio de aroma ; pero reduciéndolas á polvo se percibe mayor fragancia y sabor astringente con resabio picante al fin. Tiene mas olor y sabor que el té asiático.

4.^o Tomado el polvo por las narices escuece y hace estornudar de suerte que no puede dudarse de que esta planta debe ser un estimulante de tanta eficacia que exi-ge la preparacion que su sabio y feliz descubridor ha acertado á darla, á imitacion de lo que executan los orientales con su té para corregir su virulencia , y de lo que practican nuestros americanos con la raiz de la yuca ó cazabe, y otras plantas.

5.^o Infundida una cucharada de hojas quebrantadas del té de Bogota en un quartillo de agua , con arreglo al papel de advertencias remitido para su uso , dieron una bebida de color dorado ó pajiza , y de sabor y olor aromático y agradable , que necesita muy poca azucar para su dulcificación. Probada esta infusion por varias personas acostumbradas al té verde de la China , y señaladamente por algunas señoras de delicado gusto , les mereció una-

nimemente decidida preferencia el té de Bogota sobre el oriental, así en la hermosura del color y diafanidad de la bebida, como en lo grato de ella al paladar y al olfato; siendo innegable que la infusion del té de Asia con que se ha comparado la del té de Bogotá sale siempre de un color mas ó menos encendido ó vinoso, con menos fragancia, y es austera y algo amarga, y por lo mismo consume mayor porcion de azucar para poderse usar generalmente; lo que no solo hace la bebida mas cara, sino tambien menos conveniente á los estómagos débiles por razon de la abundancia de azucar que entra en ella.

6º Varias personas de las que tomaron esta infusion del té de Bogata, sintieron á poco rato como refocilados sus estómagos, mas brio, un ligero sudor por todo el cuerpo, y una alegría y sensacion suave y agradable en su cerebro, al modo que resulta excitarla los licores espirituosos probados en corta cantidad.

7º La segunda infusion, ó sea la que se hizo con el té lavado, ó por mejor decir, disfrutado ya por la primera, manifestó todos los mismos accidentes que aquella, aunque en grado mas remiso: pero todavia muy notable y superior á los del asiático, con la apreciable ventaja de que sale perfectamente clara y cristalina sin perjuicio de su buen olor y sabor. Esta infusion es la que destina justamente el Doctor Mutis para el uso dietetico ó comun de los sanos, debiendo reservarse la primera, como mas eficaz para los que necesiten el té medicinalmente.

8º La disolucion clara y trasparente del vitriolo de hierro (sulfate de hierro) puso verde á la infusion del té de Bogota, y al contrario, algunas gotas de dicha disolucion fueron suficientes para volver casi negra como una tinta la infusion del té oriental. Este experimento comprueba la asercion que dexamos sentada, de que el té comun ó de Asia es mucho mas astringente y aun austero que el nuevamente descubierto.

9º El cocimiento ó tercera infusion del mismo té,

disfrutado ya dos veces, sacó todavía bastante olor y sabor agradable: uno y otro se mantuvieron en el líquido sin color por mas de veinte y quatro horas en una vasija destapada en que se conservó por ocho dias; al cabo de los quales se advirtió haberse disipado la fragancia, reteniendo solamente algo del sabor debido á la parte extractiva que ya le iba comunicando tambien un viso de color.

10. Destilada una corta porcion del té de Bogota con agua comun, salió como una tercera parte del licor impregnado de un aroma aun mas subido que el de la infusion, y el residuo quedó destituido de olor. Evaporado este residuo dió un extracto gomo-resinoso de sabor astringente. Esta destilacion deberá repetirse con mayor cantidad de hoja.

11. La parte resinosa de que abunda este simple, y en la qual principalmente consiste su virtud, se separó á fuerza de infusiones de dos dracmas de hojas en espíritu de vino bien *alcoholizado*, y juntas todas ellas y evaporadas segun arte, resultaron diez y seis granos de materia perfectamente resinosa, negruzca, de sabor astringente y algo picante, que vuelve perfectamente verde la saliva; retiene tenazmente su buen olor aromático, y encendida á la candela arde con llama viva, y se consume casi toda dexando muy poca ceniza ligera como pavesa.

12. Finalmente sumergida una onza de carne de vaca en un vaso de cada infusion, y del cocimiento del té de Bogota, y en el mismo instante que se puso á macerar igual porcion de carne en otro vaso de agua comun, se pudrió esta última á las ochenta y quatro horas, habiendo tardado las otras en dar las primeras señales de putrefaccion doble tiempo.

Reflexiones.

1.^a Considerado el té de Bogota en calidad de un artículo de nuestra dieta, resulta ser muy superior al de Asia para bebida de gusto y regalo, añadiendo á su ma-

yor y mas grata fragancia sus demas propiedades perceptibles por los sentidos y su menor consumo de azucar; ademas de ser cosecha nacional y seguir todas las apariencias de cortísimo coste respecto del otro.

2.^a Como planta medicinal no admite tampoco duda de que es mucho mas eficaz que el té de la China y Japon, que excita los espíritus, que alegra el ánimo, y que promueve la transpiracion y el sudor.

3.^a En los dilatados viages por tierra, y en las navegaciones en que muchas veces no se encuentra otra agua que beber que la mala, llena de insectos ó corrompida, es facil llevar consigo la porcion necesaria de este té de Bogota para cocer y corregir el agua potable y restaurar las fuerzas con su uso, como lo han practicado con mucho fruto con el té de Asia *Kalm* en sus peregrinaciones por la América septentrional, y *Forster* por los desiertos y prados á la otra parte del Volga.

4.^a El café de Moka y el té de la China, desconocidos en Europa hasta mediados del siglo XVII. se han introducido de suerte que en todos sus reynos y provincias, excepto España é Italia en que es menor el consumo, se han hecho aquellos géneros de primera necesidad, no usando apenas las naciones, principalmente las del norte, de otro desayuno ni de otro refresco y bebida de gusto y recreo que de las hechas con aquellos dos simples ultramarinos. La Inglaterra por exemplo, tiene calculado el consumo de un año con otro en una increíble suma de millones de libras de té, sin contar el que entra de contrabando.

5.^a De esta verdadera, y al parecer irremediable desgracia de la gran Bretaña, pudiera sacar nuestro gobierno la ventaja recíproca de proveer á los ingleses del té de Bogota, que ellos sustituirian insensiblemente y preferirian al que traen de Canton; lo primero porque el nuestro es de mejor calidad; lo segundo porque se les pondrá á precio mas cómodo; y lo tercero porque lo encontrarán en Cádiz, Málaga y otros puertos cercanos á

su país en cambio de géneros de su comercio.

6.^a Para introducir este té en Europa sería necesario tener presente lo que se hizo para propagar el uso del café y te de Oriente.

7.^a En el año de 1666, que tuvo principio este tráfico, vendian los Olandeses cada libra de té de la China á sesenta pesetas. Este excesivo precio, que al parecer se oponia directamente á la extension de su uso en el pueblo, sirvió para acreditarle y hacerle mas apreciable en los principios entre la gente acomodada, la única que podia esperarse que emplearia parte de su caudal en un género no necesario y de puro luxo y regalo. Acreditado el té, y rebaxado oportunamente su precio, se proporcionó á las clases menos ricas el medio de satisfacer el natural deseo que el exemplo de las personas opulentas habia excitado en ellas de usar de la nueva y preciosa bebida. Así se vino á hacer general su uso en Olanda, y respectivamente en todos los países del norte.

8.^a Convendria imprimir en España el tratado del Doctor Mutis luego que llegue, con las observaciones que resulten del exámen del té Americano, y sus efectos comparados con los del Asiático, que pudiera hacer el tribunal del proto-medicato, añadiendo lo mismo que los ingleses han publicado de los perjuicios del té de Asia.¹ Luego se pudieran repartir algunas cortas porciones entre personas de primera distincion con una instruccion sobre el modo de curarlo, y tambien convendria enviar alguna cosa á los ministros del Rey en países extrangeros.

9.^a Por ultimo parece que en lugar de té de Bogota se puede llamar á esta bebida sencillamente *bogotá*.

De la lepra en los cerdos.²

La lepra es una enfermedad crónica propia del cerdo,

¹ Véase el escrito de Juan Coakey Letton, impreso en Londres año de 1772.

² Por *Godine*: extracto.

cuyo carácter esencial es ser *verminosa*, *cachética*, y á veces epizootica y enzootica; bien que nunca es contagiosa. Las señales exteriores con que se da á conocer son la insensibilidad, debilidad, grosor extraordinario de la piel, y principalmente en las *vexículas* ó tumorcillos blancos que se presentan en los lados y debaxo de la lengua. No suelen padecer esta enfermedad los cerdos nuevos, los que andan á su libertad, los flacos pero vigorosos, ni los javalíes: los que están cebándose, los que no salen de su pocilga, los que comen alimentos demasiado aguanosos que los debiliten ó enciendan, los que en los grandes calores no pueden revolcarse en el cieno, los que pasan de un pasto escaso á una comida abundante, que están en sitios infectos, húmedos y sin ventilacion, son los que están mas particularmente expuestos á esta dolencia. Quando se renuevan cada año estas circunstancias en algunos paises, y quando se extienden mucho hacen epizootica esta enfermedad. Los experimentos de *Goeze* y de *Pallás* publicados en el año de 1782 para asegurarse de que la lepra era una enfermedad *verminosa*, están ya plenamente confirmados, siendo evidente que los tumorcillos que se advierten alrededor de la lengua, y en todo el grueso del texido celular de las demas partes, son otras tantas *vexículas* llenas de gusanillos que llaman *hidatigenos*, y que encerrados siempre en la membrana exterior tienen una forma que los distingue de otros de la misma especie, y que aunque esféricos, no lo son tanto como las tenias del cerebro.

La lepra es una enfermedad caquética ó afeccion del sistema linfático, que en el cerdo y en otros animales, y particularmente de los ruminantes, da lugar á que se formen estos gusanillos, cuya vitalidad y número es tanto mayor quanto esté mas débil y decaído el cuerpo. Si la piel se advierte como desorganizada en el cerdo, y no en otros animales que padecen este género de enfermedad, nace esto de su densidad y organizacion: como por su naturaleza es gruesa, no le pueden prestar el humor

necesario los vasos que desempeñan esta funcion; y dicho humor se extravasa y extiende por debaxo de la cutis dexando la parte exterior seca, escamosa, y sin aquel líquido untuoso que la pone suave. La piel de otros animales, como el carnero, el conejo &c. como es muy delgada y facil de penetrar, se halla infiltrada y llena de humor quando están en estado caquético.

Tiene la lepra, lo mismo que todas las enfermedades caquéticas, un curso oscuro y lento que casi siempre la hace incurable. Al principio se puede curar con facilidad usando de estimulantes y tónicos, particularmente de los mercuriales ó que contienen hierro; pero se complica muy luego con la lesion que causa en los órganos y no puede con ella la medicina. Cabalmente es en esta ocasion quando excita la atencion del ganadero por las notables señales con que se manifiesta y que preceden á otros mayores estragos. Estas hacen sus progresos con rapidez ó lentitud segun las causas de que proceden. Los tumores ó *vexículas verminosas* en la base de la lengua, no suelen presentarse hasta que la enfermedad está adelantada.

Primer periodo de la lepra. Se da á conocer la invasion de la enfermedad en que el animal pierde las fuerzas, el apetito y la sed, tiene calor, dureza é insensibilidad en la piel, estupor, debilidad en sus movimientos, palidez en las membranas de la nariz y laxitud en el hocico. A pesar de estas señales no suelen conocer la enfermedad los que no son muy prácticos hasta que muerto el animal lo reconocen interiormente.

Segundo periodo. Se agravan dichas señales, se presentan ampollas en la base de la lengua llenas de un líquido transparente (á veces se observan las mismas en el primer periodo) se le arrancan con facilidad las cerdas, se les levanta el pecho, se les hincha la piel que cubre al esternon, andan lentamente y sin seguridad, llevan la cola caída, la orina es clara, y la materia fecal albina, poca, líquida y fétida, su halito muy desagradable al olfato, su circulacion lenta, notable la dis-

254
minucion del calor animal, y ninguna señal de sensibilidad.

Tercer periodo. Paralisis en la parte posterior del tronco, aspereza y dureza en la piel, se cae la cerda, y su raiz está sanguinolenta, *deyecciones* pútridas, postracion completa, fetidez, hinchazon de la cutis en algunas partes, tumores *verminosos* y edema en las patas, en las tetas y el vientre, falta de calor, de fuerza vital y circulacion, y crecimiento de las vexigas de la lengua, cuyo humor se pone roxo y espeso. Tales son los periodos de esta dolencia: bien que no se suele esperar á que el cerdo los pase todos; pues luego que se descubre el mal le matan por la dificultad de curarle. Con esta enfermedad puede vivir quatro ó seis meses.

Despues de muerto se halla su pellejo duro y arrugado, y se encuentran vexigas con gusanillos en el tocino amarillento, manchado, livido y sin consistencia. Si se pone á cocer un poco de cerdo que haya padecido lepra, sobrenada en el agua, y se hunde despues de haber soltado mucho ayre y un humor que pone blanco al caldo, quedando muy disminuido el volúmen. Si se mata el cerdo en el primero ó segundo periodo, es suave y desabrido; pero si se mata en el tercer periodo no tiene ningun sabor, y está duro y sin gordura, y se puede comer sin peligro: no es facil de conservar, porque no toma la sal; por cuya causa se desmejora, y entónces es dañoso á la salud y no por la lepra.

Las causas que pueden ocasionar la lepra en los cerdos son el salvado fermentado, ú otras comidas en estado de descomposicion ó podridas, las aguas cenagosas y llenas de materias animales podridas, las pocilgas húmedas ó inmediatas á los basureros, baxas y muy desaseadas, el estar mucho tiempo echados, ó el ejercicio violento en tiempo de frios y de grandes calores.

Curacion. Los Veterinarios podrán curar este mal si acuden á tiempo y antes de que haya hecho progresos. Al principio de una enfermedad es quando se distingue el hombre instruido que precave con medios sencillos sus

ulteriores estragos, del ignorante que no tiene prevision, y no dexa obrar á la naturaleza, sino que le pone travas y tropiezos. En los últimos periodos del mal no se distingue tan fácilmente el ignorante del instruido, sino en que aquel acelera la muerte por medios violentos y mal calculados.

Como los animales no avisan quando comienzan á sentirse enfermos, sucede que quando se descubre su dolencia ya suele ser incurable; y esto es lo que suele suceder en la lepra, que siendo al principio facil de conocer y curar, despues que ha hecho progresos no queda mas arbitrio que matar al cerdo, así por lo grave del mal, como por la dificultad de dar los remedios á un animal que en aquel caso se exâspera tanto mas quanto mas cuidado se tenga con él. Así que, solo en el primer periodo se puede tratar de curarle, porque en llegándose á llenar de las vexigas que contienen los gusanos que llaman *hydatides*, no sé como se pueda poner remedio.

Los medios preservativos y curativos son poner á los cerdos en pocilgas grandes, ventiladas, limpias, secas y con el piso en pendiente; echarles mucha cama y fresca, renovársela con frecuencia, y quando no barrerles el suelo á menudo. En medio se ha de fixar un poste ó madero con esquinas para que se froten contra él; y si hay un pocillo de agua corriente y limpia en que se puedan bañar y dar suavidad á su piel áspera y seca, será un buen medio de que recobren su salud. El alimento que se les dé ha de ser sano, abundante y bien preparado. Se ha creido hasta ahora que el cerdo, porque se revuelca en el cieno, era un animal inmundo que gustaba del desaseo; pero estudiándole con atencion se ha visto que esto era un error, y que al contrario es muy amante del aseo; pues si se procura aplicar sobre su piel, siempre seca y ardiente, una capa de lodo, es porque la misma naturaleza le indica que le conviene para defenderla de la accion del ayre atmosférico que cada vez la pondria mas áspera y densa; y por este medio la conserva suave. Luego se quita dicha capa ó costra de

lodo frotándose muy bien contra las esquinas ó lo que encuentra, y queda muy limpio.

Las plantas leguminosas, las raices tuberosas, el centeno, cebada, avena, guisantes, habas &c.; las plantas verdes, como el pipirigallo, la alfalfa, el trebol &c.; los desperdicios de las lecherías y cocinas, los brebajos hechos con salvados ó harinas de dichos granos ó el pan de los mismos, las bellotas, el fabuco, la castaña, la raiz de helecho &c. son alimentos, que alternados y repetidos con frecuencia en cortas cantidades á cada vez, preservan seguramente de la lepra. Evítese la excesiva continuacion de una comida laxante ó muy ardiente, y cuidese de que los animales hagan un ejercicio moderado.

Conviene tambien usar de este método al principio del mal, aumentando la actividad de los alimentos sólidos y líquidos con las disoluciones de hierro, y la sal comun que es muy apropósito para promover la digestion.

Los Alemanes usan de un sencillo preservativo de esta enfermedad, y se reduce á tener siempre en el garmellon en que comen los cerdos sus brebajos una bola de hierro tomada de orin, y esta comunica á los alimentos mas aqüosos una virtud tónica y estimulante.

Todas las preparaciones antimoniales, mercuriales y marciales dadas en los alimentos sólidos y líquidos, les hacen mucho beneficio al principio de la enfermedad. Aristóteles indica la harina de centeno como preservativo; bien que el mismo efecto hace la de los demas granos.

Ultimamente se ha propuesto usar para esta enfermedad del galvanismo: yo no espero que las contracciones musculares que causa puedan tener buen efecto en un animal tan indócil.