

# SEMANARIO

## DE AGRICULTURA Y ARTES

*Del Jueves 28 de Noviembre de 1805.*

*Del trigo del Milagro, como substituto del centeno en los terrenos áridos y secos.*

**E**n la última Junta celebrada por la Sociedad de Agricultura y de emulacion del Departamento de L'Ain, presentó el Presidente un manojó de espigas del trigo *del Milagro* ó de *Esmirna*<sup>1</sup>, acompañando muestra de su harina, y de un pan de buena calidad amasado con ella por un tahonero del pueblo de Bourg. Resulta de los experimentos hechos con dicho trigo que **prevalece** en los terrenos mas inferiores, que únicamente pueden aprovechar para el cultivo del centeno, excediendo su producto en ellos dos tantos al de este último grano.

Las mas de las espigas del trigo de Esmirna contienen cada una 150 hasta 160 granos, á la verdad mas menudos que los del trigo comun y que los del centeno.

El Presidente del Senado Mr.<sup>2</sup> François (de Neufchateau) ha publicado últimamente en Francia una carta sobre este mismo asunto, cuyo extracto es el siguiente.

„He leído con satisfaccion, dice, la ventajosa idea que se han propuesto los labradores de Bourg, para substituir con notable utilidad el cultivo del trigo de *Esmirna*, de

<sup>1</sup> Triticum compositum. Lin.

<sup>2</sup> François no es nombre, sino apellido, y por eso no lo traducimos como algunos lo han hecho. Neufchateau es su pais nativo, y se acostumbra ponerlo para distinguir este sabio de otros del mismo apellido como François (de Nantes).

*abundancia, del milagro ó racimal (Triticum compositum L.) al del centeno.*

El trigo de Esmirna, añade, tuvo alguna aceptación en tiempo del ilustre Duhamel; pero degeneró prontamente, y como el genio francés condena con sobrada ligereza, cesó brevemente de ser de moda. Parece, no obstante, que merece una estimación mas duradera y sostenida.

En los terrenos áridos y berroqueños del departamento del *Vosges*, que pueden escasamente utilizarse para el cultivo del centeno, ha prosperado el trigo racimal ó de Esmirna; sin embargo de que no ha podido prevalecer en ellos ningun otro vegetal.

Se habia creído hasta este ensayo, que únicamente podia criarse este trigo en los terrenos mas pingües y substanciosos; y aun se discurría que en estos podria con dificultad sostenerse.

Se persuade Adanson que el trigo del Milagro sea una verdadera monstruosidad; pero nunca hubiera discurrido aquel sabio naturalista que pudiese aclimatarse en los arenales mas áridos, como puedo verificarlo con bastantes casos prácticos.

En las montañas del *Vosges* ha introducido y propagado este grano el zeloso Mr. Girardin, á quien lo remitió entre otras semillas el célebre Thouin, sin que haya degenerado hasta el día en aquel suelo tan ingrato.

En el jardín, que se estableció en Epinal, maduraron las espigas del trigo racimal ocho dias ántes que las de los demas trigos cultivados en aquellos contornos. La precocidad de este trigo, y el poderse sembrar muy tarde, eran circunstancias muy importantes é inapreciables para los naturales del *Vosges*, cuyos terrenos yacen cubiertos de nieve hasta el 15 ó el 20 de Marzo, y aun mas tarde en algunas ocasiones.

Atendiendo al cálculo de Mr. Girardin cada espiga puede contener unos 163 granos, y de cada planta nacen cinco espigas, por lo qual cada grano se multiplica hasta 815 veces. Es verdad que Mr. Francois de Neufcha-

teau gradua de excesivo este cómputo , mayormente quando en el departamento del Norte solo ha producido cada espiga 123 granos , no obstante ser la tierra mas fértil y pingüe de la Francia."

### Observaciones.

En el año de 1797 sembramos mi hermano y yo en los jardines de Aranjuez los granos de una espiga del trigo del Milagro ó moruno <sup>1</sup> ; y habiendo logrado multiplicarla , se repartieron bastantes porciones en estas inmediaciones , á fin de que se propagase la casta. Con efecto algunos labradores de Ocaña , y otros de la Vega de Colmenar de Oreja se han dedicado á su cultivo , mas han abandonado la idea de su propagacion por algunas circunstancias que se expresan en este papel.

Los ensayos hechos hasta ahora en estos contornos se han verificado en tierras pingües , substanciosas y de buena calidad , escogiendo generalmente sitios de vega húmedos , á falta de riego. Su producto ha sido generalmente quantioso en estos terrenos , y ha superado siempre al de los demas trigos que se cultivan en el país. He sembrado en este año una corta cantidad que reservaba del trigo del Milagro ó moruno , en terreno inferior de la clase de aquellos que se aplican en Ocaña para el cultivo del centeno , y si los resultados comprueban las ventajas que aseguran los autores franceses , podrá resultar una mejora muy importante para nuestra Agricultura.

En todos aquellos distritos en que se estiman y aprecian los trigos recios , no dexará de tener cuenta el cultivo de esta especie.

Es el grano del trigo moruno de la clase de los recios ó machos , muy duro , algo moreno , corto , regordete , y dificilmente puede partirse con los dientes. En las tahonas no es facil molerle por su dureza , y solamente puede reducirse á harina en los molinos de agua , y aun

<sup>1</sup> Cuyo resultado se publicó en el Seman. tom. V. pag. 20.

en estos es necesario que se humedezca lo bastante para ablandar el grano. Por esta causa no lo aprecian los tahoneros; y como su pan sale moreno no lo quieren asimismo los panaderos, por lo qual nunca se dedicarán muchos á su cultivo en estas inmediaciones hasta tanto que se logre vencer esta repugnancia. El pan es muy suave, dulce, moreno ó algo amarillento, de un gusto delicado; correoso, se guarda sin ponerse duro, y aun para comerlo es mejor luego que se ha sentado que quando está tierno. Embebe la masa mucha agua, y tarda en fermentar ó alzar mas tiempo que la de los trigos comunes.

Con motivo de no tener venta este trigo, únicamente podrá cultivarse aquella porcion que cada labrador consume con su familia; pues aun para hacer pan desmerecerá en el precio, por consultar los consumidores mas bien el color que la calidad; y así vemos que generalmente se prefiere un pan adulterado y mixturado con harinas de algarrobas ú otras substancias peores con tal que blanquee, á otro mas moreno, pero de trigo recio.

Cada fanega pesa mas de 96 libras, da mucha porcion de harina y poco salvado, y salen de la fanega mas de cincuenta panes de á dos libras. Es por lo tanto muy digno de propagarse por quanto multiplica el alimento.

Es aun muy problemática para mí la supuesta degeneracion del trigo del Milagro ó de Esmirna. Muchos botánicos lo han considerado como especie genuina y natural, al paso que otros muchos lo han tenido siempre en clase de variedad ó monstruosidad causada por el terreno y el clima. Contradice en algun modo esta ultima opinion el haberse sostenido sus caractéres permanentes y sin mudanza por espacio de mas de dos siglos, en vista de que ambos Bauhinos trataron de este trigo en sus obras inmortales. No se ha notado durante esta época la menor variacion, á pesar de haber mudado temperamentos y suelos diversos. Bien entiendo que tanto este trigo, quanto otros vegetales que se cultivan promiscuamente en la inmediacion de otros de su familia y géne-

ro, suelen variar siempre que perciban los polvillos fecundantes de sus convecinos, como lo evidencia la práctica en los melones y calabazas y otras muchas plantas que degeneran y bastardean notablemente por esta causa. Es verdad que es mucho mas notable y pronta esta degeneracion, siempre que los vegetales cultivados pertenecen no solo á una misma familia sino á una misma especie; cuyas variedades vuelven prontamente á tomar los caractéres genuinos y primordiales si se desatiende su cultivo, y se vician con demasiada facilidad quando no se cultivan separadas las variedades

Es causa muchas veces de que infundadamente sospechemos degeneran los trigos con la mudanza de terrenos y climas, y nos persuadamos á que toman los caractéres propios de las variedades cultivadas generalmente en el pais, quando no se observa el mayor cuidado para la siembra y cultivo separado de cada variedad. No hace muchos años, por exemplo, que un Irlandes hizo venir de Inglaterra simiente de un trigo chamorro que se cultivó por primera vez en las tierras de Ocaña, y desde este pueblo se ha difundido á los demas inmediatos. En el dia hay pocos trigos chamorros sin mezcla del caudeal, y pocos caudeales que no la tengan del chamorro. Como los campos están abiertos, al tiempo de sembrar el vecino su tierra arroja sobre la inmediata parte de su simiente, y este por su turno desparrama sobre aquella otra porcion de su grano. Resulta de esto que empieza á mezclarse el grano mas limpio y genuino por el grano ageno que nace en las lindes de los campos, atribuyéndose el suceso á degeneracion y deterioro. Esto mismo acontece con el centeno que siembran recíprocamente los convecinos labradores en sus tierras, dando esto lugar á la indispensable maniobra de descentenar, sin la qual brevemente se vuelven *tranquillones* los mejores trigos, sin que por esto podamos de ningun modo decir que el trigo se convierte en centeno, no siendo posible semejante transmutacion.

Ha habido en Ocaña algunos labradores inteligentes, y

deseosos de mantener las castas, que han trillado separadamente las mieses de las amelgas inferiores para conservar limpias de otros granos las castas sobresalientes que han adquirido; dexando las gavillas de las amelgas linderas para parvas separadas, y que de este modo no contaminasen el demás grano escogido y superior. No será extraño que la supuesta degeneracion que se atribuye al trigo del milagro en Francia, se haya originado de esta causa. Con efecto entre el trigo del milagro ó moruno que se ha cultivado ultimamente en estos contornos nacen interpoladas muchas plantas del candeal y del chamorro propios de la tierra, pero no porque haya degenerado sino porque contiene muchos granos de estas castas mezcladas con el del moruno al tiempo de la sementera.

No puedo menos de impugnar en este lugar aquel error comun demasiadamente vulgarizado de que los trigos se transmutan en especies distintas; ~~y~~ que el mismo trigo es una transformacion del rompisaco ó *Egelope* aovado, <sup>2</sup> tan comun en los terrenos áridos de nuestra España. Es antigua esta opinion, pero no por eso dexa de ser equivocada y falsa; como lo son asimismo las supuestas metamorfosis del trigo en avena, en centeno y en joyo ó cizafia, que no sé porque causa nombran en estas inmediaciones *albalá*. Todos los vegetales se reproducen constantemente por sus simientes ó por otros arbitrios naturales que favorecen la multiplicacion de ciertas plantas, mas siempre guardan y conservan el sello propio de su especie, con que las dotó el supremo Hacedor. Son raros los casos en que se obtienen algunas nuevas variedades ó especies mestizas ó híbridas, por efecto de una fecundacion bastarda; y en estos casos es indispensable cierta analogía y afinidad de los vegetales que contribuyen á estas producciones estrañas, sin lo qual no tiene accion la mas leve el *polen* de las anteras sobre el pistilo de otro vegetal diverso. En quanto á sus transmutaciones y transformaciones de unos vegetales en otros, lo contradice la sana razon y la experiencia, y

únicamente tiene á su favor tan absurda idea la mania de lo raro y extraordinario que el vulgo favorece con demasiada ligereza y sin previa investigacion del suceso.

No puede dudarse que son mucho mas adaptadas para el cultivo del trigo moruno las tierras pingües, y regables; y que en las arenosas y endebles será proporcionadamente menor su cosecha. En esta última clase de terrenos deberá sembrarse por lomos como el centeno, á fin de resacar los intermedios, desmenuzar la tierra, aporcar ó abrigar las raices, y proporcionar por este medio un alimento mas abundante á estas plantas gastadoras de xugos por naturaleza.

Es mas propio este grano para los sitios ventilados, y escuetos, que no para las vegas y parages que carecen de la necesaria ventilación y desahogo. En estos se abochorona con facilidad el grano, se asura ó arruga, y pocas veces grana con la perfeccion debida. En semejantes circunstancias pesa mucho menos de lo regular, produce menor porcion de harina, y se halla mas expuesto el grano á los daños de la palomilla y gorgojo, como prácticamente he tenido ocasion de verificarlo. He registrado trigo moruno de esta calidad guardado hácia tres años con algunos granos del candeal, y he visto que los de este se mantenian enteros, al paso que los del moruno se hallaban quasi generalmente cocados y consumidos por estos insectos.

Es la caña ó paja del trigo moruno maciza, y llena de médula, fuerte y de bastante resistencia, y sobre sus espigas corpulentas se colocan los páxaros sin que se venzan ni doblen. Esta será probablemente la causa de que ocasionen tan grandes destrozos en los campos en que se cultiva este trigo, acudiendo un número considerable de gorriones y otras avecillas con preferencia á ninguna de las otras variedades cultivadas. El sabor algo mas azucarado y suave de este grano, principalmente quando aun se halla en leche ó poco endurecido, será asimismo motivo suficiente para que le prefieran los páxaros á los otros mas comues en el pais.

Aunque yo discurría que no podría aprovechar la pa-

ja de este trigo para el mantenimiento del ganado, por efecto de su dureza aparente, rectifico gustoso aquella proposicion habiéndome demostrado la experiencia que su paja bien trillada segun el estilo de esta tierra, es blanda, y muy útil para el ganado; notándose que nutre en mayor grado que la paja de los trigos comunes, lo que atribuyo á la sustancia que encierra su médula.

No es nueva la observacion de que puede sembrarse tarde en la primavera el trigo moruno, pues ya lo expresó Valcarcel<sup>1</sup> que dice; «que se cultiva en Jorquera, reyno de Murcia, y que en invierno crece poco, pero desde mayo en adelante es en extremo; por esta razon es de conjeturar que será de los trigos marciales ó tremesinos: da mucha harina, y su pan es bueno, suave y meloso, y el color de su miga tira á yema de huevo.» En terrenos que tienen proporcion de riegos, y en los que llueve oportunamente en la primavera, será siempre ventajosa la siembra tardia; pero en los sitios secos y de pocas aguas contemplo ~~por~~ ~~mas~~ ~~útil~~ la siembra de otoño. El yelo no perjudica en este territorio á las plantas de este trigo con mas exceso que á las demas castas que comunmente se cultivan.

No tengo en ningun caso por buen cálculo el que se establece por el número de granos que arroja cada espiga á menos de que se compare con el número de granos de las espigas de otros trigos. Nosotros hemos cogido treinta y siete fanegas de cinco fanegas y quartillo que se sembraron en tres obradas de tierra de regadío, que sale á razon de diez y ocho fanegas por cada obrada de seis cientos estadales, ó á poco mas de siete por una.

Por último me propongo ensayar el resultado de sembrar un tranquillon ó mixtura de centeno y trigo del milagro, por haber observado que en las tierras ligeras llevan grandes ventajas los tranquillones á las siembras de centeno solo ó de trigo puro. En ellas producen los tranquillones mayor número de fanegas, rara vez adolecen las siembras

<sup>1</sup> Agricult. gen. tom. III. pág. 57. y 157.

del tizon, las cañas del centeno como mas elevadas presentan abrigo á las del trigo mas baxas, y los vacios ó claros que hubiera tenido la tierra sembrando centeno solo, se llenan y ocupan por las cañas del trigo que amacolla mas. Se reúne á todas estas ventajas la de ser el precio del tranquillon mas crecido que el del centeno.

*Conclusion de las varias especies de uva que se cultivan en Ocaña.*

12. *Uva tinta xancivel, ó tinta legitima.*

Su racimo es mediano, apretado, aovado, con gajos cortos, apretados, prendidos al escobajo verdoso, con visos rojos cerca de las ramificaciones.

La uva es pequeña, aovada al revés, engruesada por su ápice, y adelgazada algun tanto hácia la insercion del pezon que es corto, rollizo, con rodete, y se halla inserto en una cavidad ancha y somera. La uva está señalada por un surco longitudinal y profundo, y en el lado opuesto se advierte un aplastamiento y compresion que hace sea desigual.

Su hollejo ó cutis es tinto negro, grueso, coriáceo, áspero, astringente, tiñe en grado superior, y contiene mucha materia colorante.

La carne es dura, vermeja, con venas tintas mas obscuras, principalmente cerca del hollejo y centro de la uva, muy dulce, almivarada, espirituosa, empalagosa; y su mosto es escaso, pegajoso, fuerte y tinto: comunmente con tres simientes acorazonadas, comprimidas, anchas, medianamente nutridas, truncadas en su ápice, y de color gris claro.

Por el 15 de agosto empiezan á pintarse ó tomar color estas uvas.

Es muy castiza esta especie, temprana y excelente para vino y para encascar.

Empieza á desarrollar sus hojas muy temprano en la primavera, y por esto están mas expuestas á helarse y

padecer en muchos años por las heladas y escarchas tardías ; por lo que conviene podarlas muy tarde para contener y atrasar en lo posible su vegetación.

Es la segunda especie que suelta la hoja en el otoño, siguiendo al vidueño masval.

Sus sarmientos son muy ásperos : en dias de ayres recios se razan y suenan con exceso al tiempo de la poda.

### 13. *Uva tinta velasco.*

Produce el racimo grande , apretado , aovado , sin gajos manifiestos ; y el escobajo verdoso , comprimido y correoso.

La uva es mediana , irregular , comunmente aovada al revés , adelgazada por su base ó pezon , y engruesada por su ápice , donde consiste el resto del estilo. Está muchas veces comprimida y desigual de resultas de las compresiones que ha sufrido , principalmente si se halla colocada en la ~~extremidad del racimo.~~

Los pedunculillos son verrugosos , con rodete mediano ; el cutis ú hollejo es tinto , delgado , pela bien y es astringente ; y restregandolo fuertemente sobre papel ó lienzo tiñe ligeramente. Su carne es verdosa , con venas blancas , aguanosa dulce , sin fastidio y cruge ; y el mosto blanco , abundante , aguanoso , de poco cuerpo y floxo. Contiene dos , tres ó quatro simientes pequeñas pardo-verdosas.

Las hojas de esta vid están hendidas en cinco senos profundos ; son lampiñas y verde-claras por arriba , y cubiertas de borra por el envés , con las nervuras blancas , con visos purpurinos , encogidas en los puntos de su division ; con dientes someros , anchos , escasos , obtusos y terminados en puntita blanquecina en sus márgenes. Los peciolo son cortos y roxizos.

Los sarmientos son largos , amarillos , correosos , duros , con visos sanguineos en las articulaciones , y los cañutos ó tercios distantes de cinco á seis dedos.

Madura esta especie por últimos de septiembre.

Es buena para comer, y no muy adaptada para vino.

Se pudre fácilmente á causa de hallarse tan apretado el racimo. En seguida de lluvias se raja prontamente el cutis ó pellejo ; no tiene aguante la uva , y se cultiva mas bien por curiosidad que por la utilidad que proporciona. Es buena para emparrados , castiza , y de buena vista.

#### 14. Uva lairen.

Su racimo es mediano , floxo , oblongo , compuesto de gajos pequeños y sencillos ; y el escobajo blanquecino , esquinado y gruesecito.

La uva es mediana , oblonga , cilíndrica , de diámetro igual , terminada por ámbos lados en remate redondeado é igual. En su ápice se advierte una compresion sensible , en la qual se halla una puntita negruzca, que es el residuo del estilo.

Su cutis ó hollejo verde-doradito , adquiere á veces un viso sonrosado bastante vivo por el lado del sol , con flor , es delgado , coriáceo ó apergaminado , astringente y áspero : la carne es dura , blanquecina , transparente , con venas de un blanco mas puro , dulce , xugosa , y cruxe : el mosto escaso , muy blanco , de bastante fuerza , dulce , sin fastidio , comunmente con dos simientes , algunas veces tres , y rara vez quatro , pequeñas , acorazonadas , obtusas , con verrugas ó granos negruzcos.

Los pedunculillos son delgados , largos , algo verrugosos , con rodete mediano.

Las hojas cubiertas por el envés de la lana blanca y abundante ; y por la haz superior lampiñas y de color verde-oscuro ; hendidas en cinco senos profundos , y sostenidas por peciolo sanguineos , con dientes medianamente profundos , distantes , agudos , y rara vez dobles en sus márgenes.

Los sarmientos son medianos , amarillentos , con sus nudos ó articulaciones muy juntos.

Madura esta uva por últimos de septiembre ; es buena para vino , aunque algo floxo.

Es mejor para colgar, aguanta mucho sin podrirse, se hace pasas, y se vuelve amarilla con el tiempo.

### 15 Uva parda oval, ó de parra.

Tiene el racimo grande, aovado, comunmente apretado, con pocos gajos, sencillos y cortos.

La uva es grande, casi redondeada, y adelgazada algun tanto hácia el pezon, y ensanchada por su ápice, donde conserva el residuo del estilo: Su epidermis ó cutis es verdosa, astringente, delgada, rara vez adquiere un viso como tostado por el lado del sol: Su carne es dulce verde-clara, con hebras blancas, blanda, aguanosa, transparente, se raja con las lluvias facilmente; y su mosto muy abundante, blanco, claro, aguanoso, poco pegajoso, floxo y malo para vino. Contiene tres ó quatro simientes nutridas, oblongas, griseteadas y obtusas.

Los pedunculillos son largos, delgados, verrugosos, con rodete abultado.

Los sarmientos de esta vid son numerosos, largos delgados, roxizos, muy blandos, roxizos, con sus nudos ó articulaciones muy distantes. Las hojas estan sostenidas por peciolo sanguineos, tan largos como ellas, hendidas en cinco senos algo ampollosas con poca borra por el enves, las nervuras vermejas, ó amarillentas; y con dientes sencillos, y en sus margenes anchos, distantes, aovados y terminados con puntita blanca.

Madura este vidueño por ultimos de septiembre, no sirve para vino, es castizo, bueno para comer, y no aguanta.

Algunas otras castas de uva como la *arixe torronte*, *getubel*, y *momotel* se cultivan en Ocaña igualmente aun quando sea muy corto el numero de cepas que de ellas se encuentran.

*Discurso que Mr. Parmentier pronunció en la junta de la escuela imperial de Veterinaria de Alfort en el departamento del Sena para la distribucion de premios.<sup>1</sup>*

( Por D. Francisco Antonio Zca. )

Señores : No pudiendo asistir este año el ministro de lo interior , como deseaba , á la distribucion de premios, me ha encargado que presida en su nombres á esta ceremonia , como miembro que soy de la junta de instruccion, y yo le obedezco gustoso. No puedo con todo eso dexar de sentir , por mas honroso que me sea tal encargo, que un ministro sábio que ha logrado hacer respetar la Francia fuera de su seno , y que la hace amar tanto dentro de él , no haya podido alentar con su presencia los talentos que comienzan á brillar , dando públicamente á la primer escuela Veterinaria de la Europa <sup>2</sup> , una prueba siempre lisongera de lo mucho que se interesa en sus aciertos y asegurándole positivamente que en tiempo del heroe que nos gobierna , llegará esta clase de establecimientos al mas alto punto de perfeccion á que pueden elevarse.

No hay entre las artes útiles que nuestras necesidades han creado , y la experiencia y la razon perfeccionado , otra mas digna de atencion que la que tiene por especial objeto la cria , mejora , y conservacion de los animales domésticos ; pero ¡ cuántos siglos han pasado sin que se hu-

1 La importancia del asunto mas bien que el mérito del discurso me ha excitado á traducirlo, no hallando cosa útil con que completar este número , y riendo otras miras con las memorias que mis compañeros y yo hemos trabajado con esmero y á gusto.

2 Mr. Parmentier habla aquí como un orador que engrandece las cosas; pero á él mismo le he oido celebrar la escuela veterinaria , establecida en Madrid en el glorioso ministerio del Sr. Príncipe de la Paz , como la primera de Europa , quando en una junta del instituto de las ciencias citaba Mr. Huzard á los autores, españoles como los primeros maestros del Arte Veterinaria , y hacia el mas brillante elogio de nuestra escuela.

biera alcanzado á conocer el dichoso influxo de este ramo esencial de la economía rural en la prosperidad pública? No hay duda que todas las artes han pasado por la infancia, ¿pero como es que las que mas directamente se encaminan á satisfacer nuestras necesidades hayan hecho menos rápidos progresos, sucediendo por exemplo que el arte de la porcelana se halle generalmente mas adelantado en algunas naciones que el de hacer pan?

Habia con todo eso en aquellos remotos tiempos, en que las riquezas de los hombres y aun las de los reyes consistian en rebaños: habia, digo, si me permitis esta espresion, curanderos: aquellos temerarios que á favor de una bárbara germania, y de algunas operaciones sueltas, embaucaban con el velo del misterio y la máscara de los prestigios á la crédula ignorancia, y daban para mejor engañar, por resultado de sus experimentos, lo que absolutamente no era mas que el de sus preocupaciones y de sus errores.

Muchos escritores, que siguiendo á Vegecio, han examinado el origen, progresos y revoluciones del arte veterinaria, han señalado los obstáculos que han retardado su marcha. Largo tiempo permaneció en la cuna esta arte que, como lo observan ellos, viene despues de la medicina, así como despues del hombre siguen los animales. Esperaba ella á que le diese nueva existencia un hombre de genio, y apareció Bourgelat que aprovechando los descubrimientos hechos á principios del ultimo siglo por los mas célebres Anatómicos, sobre la estructura de cada uno de los animales domésticos comparada con la del hombre, introduxo la reforma y la luz de la observacion en la materia médica, y logró insensiblemente desacreditar la opinion favorita, que daba para las enfermedades de los animales la misma teoría y tratamiento que para las de la especie humana. La época memorable de su primer curso, que como dice el Senador François (de Neuchateau) debería celebrarse anualmente en las actuales escuelas, fué el primero de enero de 1762 en la ciudad de Lyon. Sus primeras lecciones inflamaron el ánimo de sus discípulos,

que desde entonces conocieron la dignidad de la profesion que se les enseñaba. Distinguirase en los siglos venideros tan hábil profesor, no menos sabio que entendido en punto de administracion, y profundo jurisconsulto, por haber contribuido mucho á dar al arte veterinaria todo el esplendor con que hoy brilla; pero necesitando de un subalterno capaz de suplir lo que habia él omitido en sus obras, puso los ojos en su mejor discípulo Chabert, y bien acreditada ha quedado una eleccion no menos honrosa al discípulo que al mismo maestro. Ninguna ocasion ha omitido este hombre venerable, rodeado de sus discípulos, como un buen padre de familias, para aprovechar en su instruccion hasta los mismos ratos de descanso. Acaba de trabajar ahora con un profesor distinguido de esta escuela (Mr. Fromage) en el suplemento del curso completo de Agricultura de Rozier, que despues del inmortal tratado de Olivier de Serres, es la obra que mas honra la nacion. Dichoso el sabio que tanto sabe apreciar el valor de los instantes, y que llegando al término de su carrera, tiene la satisfaccion de poder decir: *mis dias han sido llenos: ninguna de mis ocupaciones ha sido infructuosa, y tengo algun derecho á la estimacion y aun al reconocimiento de los hombres de bien; pero la presencia de Mr. Chabert me impide estenderme en su elogio, bien es que su reputacion y su nombre lo alaban mejor que quanto yo pudiera decir.*

A proporcion que van los hombres cultivando las ciencias, las van aplicando á los objetos de primera necesidad, y va disminuyéndose la masa de los errores, y aumentándose el número de las verdades. No se ve por cierto aun todavia libre el arte veterinaria de los abusos de la polypharmacia ó multitud de remedios, y causa espanto la vista de tanto aparato de complicadas fórmulas que ponen á contribucion las producciones de ambos mundos, como si se tratara de satisfacer á la imaginacion; pero no se aumentan, no, los recursos de la medicina á fuerza de multiplicar remedios, antes bien es tal especie de opulencia una verdadera pobreza. Ninguna declama-

cion sería excesiva contra esa germanía galénica, que confundiendo tantos objetos de opuesta naturaleza, hace una mezcla, que es capaz de desconcertar al hombre mas hábil en el arte de observar, no siendo ya permitido aquel lenguaje que el primer poeta cómico ha ridiculizado tan ingeniosamente, asignando á cada una los ingredientes de que se compone la fórmula, el órgano que la debe recibir, la region que ha de recorrer, y el efecto particular que debe obrar en la economía animal. Sucede realmente con las fórmulas médicas segun lo nota el sabio Vic-d'Azir, lo que con las de los decretos y de las leyes, que todas llevan el sello del siglo que las dictó. ¡Y qué siglo aquel en que los autores amontonaban recetas en unas enormes compilaciones, y pretendian comunicar á sus remedios todas las propiedades introduciendo en ellos todas las drogas! Bien penetrado de tan importantes verdades se preparaba Bourgelat á hacer su aplicacion á la Medicina Veterinaria: se disponia á rectificar los vicios de su institucion, á dar la última mano á su plan de enseñanza, en que estaban tan bien trazadas las obligaciones de cada Profesor, á perfeccionar en fin su propia obra, quando le sobrecogió una temprana muerte en medio de sus preciosos conceptos. Mucho necesitaba la Escuela, que en él perdió su fundador, conservarlo por mas tiempo del que se ha prescrito á nuestra débil existencia, y habria deseado que fuese inmortal. Y á la verdad, Señores, que si fuese dado á algunos hombres quedar exceptuados de las leyes comunes, sería sin duda á los bienhechores de la humanidad: á aquellos que pudiendo como Bourgelat hacer mas brillante carrera, prefieren ser útiles aun quando fuese á expensas de su gloria. Pero ¡ay fatal necesidad! que esos mismos suelen frecuentemente agostarse primero que los otros.