

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

Del Jueves 12 de Noviembre de 1807.

Continuacion sobre las variedades de trigos, cebadas y centenos, &c.

Sobre los trigos.

EXPERIMENTO XIV.

Se sembraron en 22 de Noviembre cinco quartales de 323 varas quadradas de los cinco trigos siguientes. La tierra estaba barbechada, bien preparada y abonada, y era de mediana calidad. Se sembró el grano á chorrillero por el surco, dexando en claro sin sembrar un surco de cada dos. Sin embargo de que se podia regar el terreno, no se suministró este auxilio á las plantas. El resultado ha sido el siguiente:

<u>Especies.</u>	<u>Matas perdidas.</u>	<u>Producto.</u>
Trigo Trechel arisnegro.	Escasa pérdida.	29. libr.
id. Trechel.	id.	27.
Azulejo de Uleila	id.	24.
Moruno.	Una 4 parte.	24.
Bascuñana negra.	Una 4 parte.	23½.

Sobre sembrar el trigo remojado en lexías y preparaciones.

EXPERIMENTO XV.

Se sembraron á chorrillero en 30 de Noviembre otros siete quartales, con las siete variedades de trigo siguientes. Se remojó el grano por espacio de dos horas en una lexía tibia preparada con hollin, cenizas y gallinaza. El resultado ha sido el siguiente:

<u>Especies.</u>	<u>Núm. de plantas perdidas.</u>	<u>Producto.</u>
Cañivano. . . .	Dos terceras partes. . . .	16½ . . lib. de grano.
Morisco de Valencia. . . .	} Una quarta parte.	13. . .
Rubion de Ve- lez-Rubio. . . .		
Cuchareta	Una quarta parte.	9½ . . .
Jeja.	Dos quintas partes.	8½ . . .
Periñan.	Una quinta parte.	08. . . .
Royal de Va- lencia.	} Dos terceras partes.	7½ . . .

EXPERIMENTO XVI.

Se remojó una porcion de trigo moruno en agua fria con la preparacion expresada de cenizas, hollin y gallinaza, y otra del trigo Jeja. Se sembró mateado el grano en 5 de Diciembre sobre rastrojo. Han producido las libras de grano siguientes:

<u>Especies.</u>	<u>Plantas perdidas.</u>	<u>Producto.</u>
Moruno.	Dos quintas partes.	21. . . lib. de grano.
Jeja.	Una quarta parte.	13. . .

Observaciones.

Se han sembrado asimismo todos los demas trigos remojados en lexía tibia, sembrándolos mateados con el azadon en caballones de dos pies de base, y á distancia de un pie. Brotaron con poca fuerza, se criaron endebles las plantas, padecieron considerablemente del yelo, y la pérdida puede graduarse una especie con otra en cinco sextas partes, y el producto no ha excedido de siete libras por cada quartel de 323 varas quadradas.

Manifiestan estos ensayos que los remojos en lexía tibia son muy perjudiciales al grano; pero que los de agua fria pueden ser útiles en muchas circunstancias. Es práctica usada por muchos labradores la de remojar el grano en preparaciones tibias para executar las siembras tardías. El agua caliente acelera la germinacion de los granos con demasiada rapidez. La naturaleza debe exercer paulatinamente sus funciones, siguiendo sus trámites regulares. Los esfuerzos artificiales, prontos y extraordinarios, destruyen la energía de los órganos de la vegetacion. Á la naturaleza se la puede ayudar en algunas circunstancias con auxilios suaves; pero deberá consultarse siempre su régimen regular, y su buena constitucion. Observamos generalmente de que las vegetaciones violentas, demasiadamente activas y forzadas á beneficio de algun fuerte estímulo artificial, pierden la fuerza y elasticidad de sus texidos, causándose de resultas una inercia sumamente perjudicial. Hemos visto con efecto que las lexías tibias promovieron la germinacion breve de los granos; pero que se siguieron la delicadeza, debilidad, poca resistencia, y necesaria pérdida de tales vegetales.

Los remojos son con todo muchas veces útiles para separar el grano vano y ligero del nutrido y sólido; porque importa en muchas ocasiones el acelerar algun tanto la germinacion de las simientes para impedir los efectos del yelo, y los de la inconstancia de las estaciones. Siempre que la estacion esté lluviosa y templada pueden con-

venir los remojos en agua fria , para abreviar el brote de los granos , antes de que puedan sorprenderlos los yelos al asomar y salir de la tierra. Es muy perjudicial, segun hemos visto , el remojar los granos en estaciones de yelos, crudas é inconstantes, habiendo observado que son mas delicados y mas sensibles al frio estos vegetales.

Las preparaciones ó remojos fuertes destruyen muchas veces el germen y rudimentos de las enfermedades , y aun suelen aniquilar las larvas y los huevecillos de muchos insectos que abrigan las simientes. Es probable que unos agentes dotados de tanta actividad ataquen los principios de la vegetacion , y lastimen sus órganos.

Luego que se suscita la germinacion de las simientes se dilatan y ensanchan sus vasos ; y parece quasi indispensable que se verifique cierta absorcion de humor terreo, que combinándose con el xugo lacteo de las palas ó cotiledones, aumenta el manantial de los xugos alimenticios que deben contribuir al incremento y desarrollo sucesivo del embrión vegetal. Los remojos desenvuelven las palas; pero consumen en pura pérdida el xugo que contiene la simiente , sin que se rehaga con nuevas substancias que substituyan su falta.

De la siembra del trigo con plantador.

EXPERIMENTO XVII.

Se sembraron en 15 de Noviembre dos caballones de tres pies de base y 17 pies de largo , de cada una de las treinta variedades siguientes de trigo. El terreno era de buena calidad; se barbechó , embasuró y preparó con cuidado. Se sembró el grano con plantador por ambos lados de cada caballon , ó en dos líneas , á quatro dedos de profundidad , y á un pie de distancia. Ademas de las dos escardas , se regaron tres veces estos tres trigos en 21 de Febrero, en mediados de Marzo, y en fines de Mayo.

<u>Especies.</u>	<u>Golpes perdidos.</u>	<u>Producto.</u>
Bascuñana negra	$\frac{5}{17}$	6 $\frac{1}{2}$ lib. de grano.
Moruno	$\frac{4}{17}$	6
Blanco de huerta ó de Valencia	} id.	5 $\frac{1}{2}$
Jeja	} id.	id.
Mochon	} id.	id.
Azulejo de Uleila	$\frac{5}{17}$	id.
Lazarillo	$\frac{3}{17}$	id.
Royal de calahorra	$\frac{2}{17}$	id.
Morisco de Valencia	} $\frac{5}{17}$	}
Del Milagro		
Cañivano		
Azulejo de serbas	$\frac{4}{17}$	
Trechel arisnegro		
Blanquita	$\frac{3}{17}$	}
Royal de Valencia	$\frac{2}{17}$	
Royal del Campo	} $\frac{6}{17}$	4 $\frac{1}{2}$
Racimal		}
Candeal de Valdegra- nada	$\frac{5}{17}$	
Chamorro rubion		
Trechel comun		}
Patiancho		
Rubion de Velezru- bio	$\frac{7}{17}$	}
Rubion de la Mancha	$\frac{6}{17}$	
Alor	$\frac{5}{17}$	
Chamorro de la Man- cha	$\frac{4}{17}$	}
Candeal de Ocaña	$\frac{7}{17}$	
Tremesino	$\frac{6}{17}$	id.
Fimia		}
Chamorro rubion de Inglaterra	$\frac{7}{17}$	
Cuchareta	$\frac{6}{17}$	

Comparados estos productos con los de los restantes experimentos, se echa de ver un exceso notable á favor de la siembra temprana con plantador.

Se concluirá.

Continuacion de la Memoria sobre el cultivo de la vid &c.

Despimpollar.

Pocos executan en Sanlucar la operacion de castrar, despimpollar, deslechugar, desvanillar, ó dar de mano. Cortan ó cercenan los pimpollos, brotes, ó nietos de los sarmientos y varas, á efecto de que acuda la savia directa y exclusivamente á alimentar á el racimo. Engorda éste y adapta para su incremento el xugo que hubiera gastado la planta en nutrir los nietos suprimidos. Puede importar la operacion de destallar y despuntar los sarmientos en algunas variedades que producen muchos rebuscos, y cuyas cepas frondosas con demasía producen mucha pompa. Esta operacion suele acomodar mas bien en regiones húmedas y frias; pero nunca en los países cálidos, ni en tierras áridas, ni menos en aquellas variedades de la vid de poco enrame, y poco hojosas.

Si se castran las vides en la época de la quaja, ó poco despues, acaece muchas veces de que se encamine y dirija la linfa con violencia y copiosidad ácia el racimo naciente, y se ahogue, emborrache y corra con la demasiada abundancia de humor que refluye hacia él.

Piensen generalmente aquellos cosecheros, que pocas veces se logran buenos vinos de la uva que se ha recogido en las varas despimpolladas. Todos concuerdan unánimes en que aquellos racimos se hacen siempre mas corpulentos, pesados, y mas abundantes de mosto; pero que sus vinos son inferiores, propensos á agriarse y perderse; especialmente si se despuntó la vara. Con la idea

del lucro ejecutan algunos mayetas esta operacion , principalmente si intentan vender mosto. He oido lamentarse á los cosecheros de esta práctica , que créen digna de reprehension y aun de castigo. Quando los compradores fabricantes están inteligenciados de que algun colono ha despimpollado sus varas , desechan y desprecian su mosto , y pocas veces logran despacharlo con estimacion.

Merece un exâmen detenido , y una investigacion circunstanciada la opinion de los Sanluqueños en quanto á los efectos de despimpollar ; y en el caso de hallarse fundada en la experiencia , piden enmienda en este punto las prácticas de la Mancha. Yo bien imagino que el clima puede influir en que sea ó no útil esta maniobra. Es á la verdad inútil en un pais en que usan el asoléo de la uva , que suple la falta de una maduracion perfecta. El sol dá color al racimo en la cepa , y presta al mosto algun grado de aspereza y astringencia , que pasa luego al vino.

Notan los Sanluqueños , con efecto , en los vinos fabricados con esta uva cierta aspereza singular , que desagrade á los paladares Andaluces , y hace perder mucha parte de su mérito á los vinos. Retrocede la savia con efecto en la varas destalladas , y pasa al racimo toda aquella savia que debiera haberse consumido en nutrir las hojas de la vid.

La savia acude asimismo con superabundancia á nutrir el racimo , y este xugo ó savia no tiene tiempo para depurarse oportunamente , ni afinarse con perjuicio de la calidad de la uva.

De la pampinacion ó deshoje.

Deshojar , despampanar , despampinar , despampillar llaman á la operacion de cortar ó arrancar las hojas y pámpanos luego que el racimo ha engruesado algun tanto , para que tome color y madure mas prontamente. Esta maniobra puede ser útil en los paises húmedos y frios , pero en los cálidos es sumamente contraria

á la vegetacion de la cepa, y á la sazon de la uva.

Los rayos del sol aceleran la maduracion de la uva en los paises ardientes y aumentan el color de la piel ú hollejo que se endurece y se pone como apergaminado, pero no dán lugar á que los xugos se afinen y perfeccionen debidamente. La uva de cepas deshojadas engruesa siempre mucho menos, y su piel se arruga por falta del sustento que las hojas elaboran y proporcionan á la planta. La uva sombreada entre los pámpanos y hojas de la vid, proporciona vino espirituoso, mas blanco, y con menos viso siempre que haya adquirido el grado de madurez correspondiente.

La refraccion del calor y rayos solares muy inmediatos á la uva perjudican á su calidad; y solo un calor continuo, duradero y mas moderado, conviene para la formacion de la azúcar de la uva. La calidad del mosto adquiere un punto de perfeccion muy conveniente quando se hallan sombreados los racimos, y al mismo tiempo circundados por un ambiente caliente, y bañados por una atmósfera de vapores calidos que se elevan de la tierra.

Son las hojas, dice Chaptal,¹ tan esenciales para la nutricion vegetal, y contribuyen tan directamente á la maduracion del fruto, que si se asolanan y se caen por algun accidente, se marchita el racimo, sin que pase del estado en que se halló en aquella ocasion. Las hojas alimentan la planta aspirando los xugos de la atmósfera, y transpiran los humores superfluos. Las hojas son unos agentes muy activos que aumentan la savia, y siempre que el ardor del clima y calor estacionario sean suficientes para disipar sus xugos aquüosos y faltos de virtud, no deben suprimirse. Se forman por el deshoje heridas en la cepa, lastimandose ésta, y padeciendo de aquel destrozo. En los climas calidos como en el de Andalucía no debe temerse un exceso de savia.

¹ Traité sur la cul. de la vigne. vol. 1. p. 209.

De los alares y setos.

En las viñas plantadas en las arenas voladoras disponen *alares*, ó sea unos setos muertos pequeños, para impedir que los fuertes y violentos vientos roben las arenas, cubran las cepas, y destruyan el racimo enterrándola entre la arena conmovida, y transplantada de un parage á otro. Los *alares* son unos lomos de arena de dos ó tres pies de altura, amparados ó fortalecidos con fagina, haces de sarmientos, ó con cañas, que amortigüen la fuerza del viento. En el territorio de Rota son muy comunes los alares.

Los cierros ó setos vivos no solamente aprovechan en estos terrenos para impedir la entrada á las caballerías y ganados, y á los hombres, sino tambien para cortar la violencia de aquellos vientos que causan unos perjuicios y destrozos increíbles en la vegetacion de aquellas viñas. Los setos mas comunes son de higueras chumbas, de tunas, de pitas, lentiscos, espinos negro, y otros muchos vegetales, de que trataré en otro capítulo de este periódico.

De la vendimia.

Executan con esmero la vendimia los fabricantes ó los que manipulan los vinos por su cuenta. Los de Xerez vendimian por castas ó vidueños, con mucha prolixidad y á medida que madura la uva, prefiriendo mas bien que esté curada y quasi hecha pasa, que no verde y poco calada. Fundan con razon en esta circunstancia uno de los principales motivos de la espirituosidad, aguante y perfeccion de sus vinos. Los Sanluqueños son menos cuidadosos, y vendimian, promiscuando todas las castas sin separacion de clases. Logran los Xerezanos menos mosto que sus vecinos de Sanlucar; pero en compensacion ganan en la calidad. Los primeros apetecen la calidad, y los segundos la abundancia del género.

Hace unos sesenta años que vendimiaban los de Sanlucar del mismo modo, en las mismas épocas, y con igual diligencia que los de Xerez, cultivando como estos los

vidueños tardíos como el *perruno* y *albillos*; pero han mudado de sistema desde la multiplicacion general de la variedad *listan*, tan superior y tan adaptada para su fabricacion de los vinos blancos.

Los Xerezanos asolean la uva para dar fortaleza, espíritu y vigor al vino. Colocan los racimos en tinetas de madera, que llevan los vendimiadores sobre el hombro al lagar, que se halla siempre en la misma heredad. Cuidan de no golpear la uva, ni estrujarla; y en las tinetas no se desaprovecha el mosto que escurre.

Los *mayetas* ó vendedores de mosto han invertido el orden y método antiguo en Sanlucar, por preferir las castas mas fértiles y productivas, y han abandonado las de menos dar; anteponiendo la mucha cantidad de mosto á su buena calidad y sazón. Estos vendimian atropelladamente y cogen de una vez las uvas maduras, las caladas, las agraces y pasadas. Siendo el principal objeto de los vendedores el lograr la mayor porcion posible de mosto, cogen la uva inmadura las mas veces, porque en este estado pesa mas, y da mas zumo.

La uva debe pasar mas bien de madura; los racimos agraces, y las uvas podridas dañan á la calidad del vino; y los magullados adquieren prontamente un sabor malo, que comunican á el mosto. La uva desmedrada de las cepas enfermizas nunca aprovecha para fabricar buenos vinos. La vendimia debe hacerse cortando con navaja el racimo.

Conducen los de Sanlucar su uva al lagar del comprador, donde se pisa y prensa, para verificar el pago con arreglo á la porcion de mosto que ha resultado. Los compradores suelen no reparar en estas circunstancias con el ansia de juntar mosto, principalmente en épocas de gran despacho y salida pronta. Los de Xerez se hacen cargo de la uva de los *mayetas*, ajustándola por un tanto, siendo de cuenta del comprador vendimiarla, conducirla, y manipularla. De este modo son dueños de dexar que tome la uva el grado de madurez mas oportuno, y al colono nada le importa que merme la uva y pierda su aguada con aumento de la substancia azucarada. Así pueden conciliarse recíprocamente las utilidades de compradores y vendedores.

Sobre ahorquillar las varas.

Es indispensable el ahorquillar las varas de las cepas, á fin de que no arrastren los racimos por el suelo. Gozan de este modo ventilacion y el beneficio del calor, y madura la uva con perfeccion, aun en el caso de que ocurran estaciones destempladas; y se logra asimismo que no se empuerque la uva con la tierra y barro, en cuyo caso adquiere el vino mal gusto. La vara no puede sufrir ni aguantar el peso de sus muchos racimos, doblándose, y arrastando si no se la sostiene oportunamente con horquillas. Es muy del caso el clavar las horquillas antes de la florescencia de la vid, á efecto de que no arrastre la flor, y que en ocasiones de escarchas, nieblas, ó rocíos fuertes, no padezca y se pierda. La ventilacion es indispensable para que cuage con perfeccion la uva, y no lardée con tanta facilidad. Gradúo de viciosa la práctica de muchos, que ahorquillan luego que ha cerrado la flor, y empieza á engruesar el agraz.

El millar de horquillas cuesta diez rs. en la Algayda. Aprovechan para este destino los palitos de las matas de aquel monte, y otros muchos tambien usan cañas gruesitas. Recogen cuidadosamente despues de la vendimia las horquillas y rodrigones, que amontonan y guardan para el próximo año. *Se continuará.*

Continuacion de la Carta quarta sobre la dispepsia ó indigestion, &c.

Explicacion de los signos.

Una enfermedad viene á ser una causa oculta en el animal, de la que solo podemos juzgar por sus efectos visibles, y por lo mismo conviene, no solo exâminar bien estos efectos y el órden con que se presentan, sino tambien la relacion y dependencia que hay entre ellos y su primera causa.

Los que he descrito, son procedentes de la dispepsia, y ahora voy á manifestar la relacion que tienen los unos

con los otros, y todos con aquella, conforme al orden que he seguido en su descripción.

La dificultad que tiene el xugo gástrico para disolver los alimentos, es causa de que el animal coma ménos y con mas lentitud, pues bien sabido es que la inapetencia es siempre subseqüente á toda suerte de alteracion estomacal; y asímismo no siendo los alimentos debidamente elaborados en el estómago, pasan á los intestinos con qualidades propias para afectarlos dolorosamente, de lo que resulta, que el animal se quede suspenso con el bocado en la boca, que se mire al hijar, que escarbe y execute las demas acciones que dan muestras del dolor que sufre. Igualmente depende tambien de la dispepsia la debilidad que se advierte en el animal quando trabaja.

Si continúa la dispepsia, continúa el enfermo comiendo poco y digiriendo mal, y por consiguiente se va postrando cada vez mas y mas, por lo que no es extraño que casi siempre vacile quando anda, y que al fin llegue á perder enteramente el apetito.

La postracion del individuo, la dificultad y torpeza de sus movimientos, el estar siempre con la cabeza baxa como sino la pudiera sostener, y la indiferencia con que recibe las impresiones de todo quanto le circunda, son otras tantas pruebas, que manifiestan con la mayor claridad, que su cerebro está alterado; órgano, cuya integridad, como es notorio, es absolutamente indispensable para la promocion y competente execucion de las funciones del sentimiento y movimiento.

Ahora bien, lo que nos importa es averiguar este género de alteracion, llamada apatía unas veces, letargo otras, y vértigo muchas. Es visible pues, que debe provenir del contacto ó de la falta de contacto, que haga en el cerebro algun objeto precisamente fisico; pues sin disputa toda suerte de mudanza producida en un ente vivo presupone, ó la falta de accion, ó la accion de una causa, que no puede ménos de dimanar de un cuerpo. Nosotros mismos no conoceriamos nuestra exístencia, ni aun viviriamos, sino fuese por los objetos que hacen impresion en nuestros sentidos.

Paso pues á inquirir qual, ó quales son las causas que en este caso alteran el cerebro.

I. Disminuyéndose ó suspendiéndose la digestion, se disminuye ó se suspende la quilificacion, y esto verificado se disminuye la nutricion, á cuya disminucion se sigue aquella falta de energía en las funciones del cerebro y de los músculos á que llamamos desfallecimiento, el que habrá Vmd. experimentado, quando haya pasado sin comer algo mas del tiempo que acostumbra, cuyo desfallecimiento llega algunas veces á ser tan grande, (particularmente en quienes la digestion es muy activa como en las hembras) que turba al sugeto haciéndole caer desmayado como suele decirse. Si nada mas que este poco tiempo basta para desfallecer y desmayar, ¿quántos mas motivos no tiene para ello un individuo que no come, ó que come muy poco? Es pues induvitable que la escasez de la nutricion contribuye á producir la apatía, letargo, ó llámese como se quiera, que se observa en un animal dispático.

Pudiera suceder que ademas de esta causa hubiese otra, que obrando de un modo contrario, nos hiciese juzgar que la falta de nutricion produce efectos contrarios á los dichos, pero no sucede nunca, segun creo; mas dado que sucediese, solo seria una mera apariencia.

II. Comprueba tambien la experiencia que al desfallecimiento acompaña la lentitud de los movimientos del corazon, y la de los del pecho, de lo que resulta la debilidad del pulso y los sollozos ó esfuerzos para respirar que se notan en semejantes ocasiones. Puédese inferir de aquí que la falta de alimento disminuye la energía de la accion de los órganos circulatorios: mas qué mucho si de él dimana hasta el mismo origen y exístencia de todo quanto vive. En los animales, en quienes la nutricion es activa y considerable, lo es igualmente la respiracion y circulacion. Las aves que no pueden pasar mucho tiempo sin comer, respiran y circula su sangre con abundancia y celeridad, y apénas pueden exístir un minuto sin exercer una y otra funcion: mientras que los reptiles, en quienes la nutricion es lenta, y que pueden subsistir mucho

tiempo sin alimentarse, respiran y circula su sangre con apocamiento y ninguna celeridad, pudiendo existir dias enteros sin respirar y sin que su sangre circule, á lo ménos con regularidad.

La actividad pues de los movimientos del corazon y del pecho, crece ó mengua, como crece ó mengua la nutricion, por lo qual quando esta se disminuye en un individuo, debe resultar la lentitud del pulso, y la respiracion fatigosa que se observa en mayor ó menor grado en un animal dispático. De esta dominacion de la velocidad de la sangre, debe infaliblemente resultar, que pase en un tiempo dado ménos cantidad de ella por el cerebro, que la que debiera pasar, á lo que debe seguirse el estupor que produce siempre la falta de su contacto en esta víscera: verdad incontrastable, deducida de un sin número de experimentos ingeniosos, que manifiestan tambien, que este estupor aumenta á proporcion que se disminuye dicho contacto, el que si llega á anonadarse, produce una muerte aparente, de la que es posible restablecer al que la padece, promoviendo la respiracion, mediante los recursos que sugieren los mencionados experimentos, en los que se funda la teoría de las asfixias, que es la que dá mas honor que ninguna otra á la medicina moderna.

Á esta, que es la otra causa que coopera á producir el vértigo en la enfermedad de que se trata, confieso que se la pueden oponer algunas objeciones, mas quizá nos engañaria nuestra propia imaginacion. Ciertamente la cosa es árdua para no temer equivocarnos.

III. Queda dicho que los animales continúan comiendo ya mas, ya ménos, desde el principio de su enfermedad, hasta que están sumamente agravados; y todo quanto comen, sobre no digerirse, ha de fermentar, pues ya vió Vmd. en mi carta segunda, que la fermentacion debe efectuarse siempre que el estómago no esté, como sucede en esta enfermedad, suficientemente provisto de xugo gástrico. Y en efecto fermentan los alimentos en este caso en el caballo, de lo que proviene, el que se llene su estómago é intestinos de gas ácido carbónico, y de otros productos aeriformes, los que penetrando y difundiendo-

se por la infinidad de celulas , de poros y de vasos de que está abundantemente surtida la máquina de qualquier animal , producen en ella , el sopor ó vértigo de que hablo, obrando en el cerebro , en los nervios y en las demas partes de su tránsito , del mismo modo que obra el opio , en las que lo aplicamos. Los licores espirituosos , no nos embriagan , sino por la facilidad que tienen de volatilizarse , y por consiguiente de penetrar y difundirse por todas las partes del cuerpo , obrando en ellas , conforme á sus respectivas qualidades.

Esta explicacion parecerá tal vez poco satisfactoria por la propension , que solemos tener á dudar de todo lo que no percibimos inmediatamente ; pero si se atiende á las propiedades de los gases , y á la comunicabilidad que reyna entre todas las partes de que se compone la economía vital , y á lo que sabemos del modo de obrar de los gases , quando los aplicamos exteriormente , no debemos dexar de admitirla , y mucho mas si se atiende tambien , á que percibimos inmediatamente sin duda esta diffusion gaseosa quando decimos *siento un vapor , que hace que se me vaya la cabeza : padezco vapores &c.* Estas expresiones , que tienen equivalentes en algunas lenguas , y que quizá lo tendrán en todas , son signos de una idea, que porque la adquirimos con confusion , la expresamos vagamente. Ellas han sido inventadas , no por los filósofos , sino por el pueblo , que por mas groseras y absurdas que sean sus opiniones , nunca se aparta , ni de las impresiones que hacen en él los objetos , ni del illo de analogía , que crea y enseña los idiomas.

Quedan pues explicados los principales , ó por mejor decir los signos mas visibles de la dispepsia , y sobre los que recae la significacion de la voz vértigo , con la que se designa esta enfermedad , razon por la qual se la confunde con otras , que conviene distinguir , en quienes concurren dichos signos procedentes de otras causas , tal vez no situadas en el estómago. Pero si la dispepsia se asemeja en esto á otras enfermedades , se diferencia no obstante mucho , en quanto á la nausea , al babeo y á los re-

tortijones , que son por decirlo así , los signos característicos , ó esencialmente distintivos de la dispepsia , de la que proceden inmediata y directamente, como lo comprueban sin disputa la experiencia y la razon , pues en efecto los gases que se engendran en el estómago , como hemos visto , ademas de promover los movimientos de esta víscera , que constituyen , como he dicho la nausea , ascienden por el esófago hasta la boca , estimulando por supuesto todas las partes por donde pasan , y excitando la secrecion de la saliva , de lo que se originan aquel mal gusto que nosotros mismos experimentamos quando tenemos náuseas ó ascos como vulgarmente se dice , y la gran propension á escupir. Todo esto sucede en el caballo , como nos lo testimonia su continuo babeo , y el estar casi siempre masticando , así como los bueyes quando rumian , para substraerse del mal sabor que sienten.

El babeo y náusea , son pues los caractéres propios de esta enfermedad , así como tambien los retortijones , y el hedor de los excrementos. Estos en el estado de salud son en el caballo , así como en todo herbívoro poco hediondos , porque las substancias de que se alimentan estos animales no contienen por lo regular amoniaco y son poco susceptibles de fermentar , de cuyas causas proviene la fetidez de los excrementos ; pero en la dispepsia , como queda dicho , no puede el xugo gástrico oponer ningun obstáculo á los agentes fermentantes contenidos en el tubo alimenticio : lo que unido á la detencion de los alimentos en él , contribuye á dar fomento á la fermentacion , resultando de aquí la formacion de los gases necesarios para producir la fetidez de los excrementos. Suele ser esta insoportable , especialmente quando recae la fermentacion sobre materias que contienen amoniaco , como la cebada &c. porque quando no , ordinariamente solo se forma gas ácido carbónico , el que como es notorio no hace mucha impresion en el olfato. *Se continuará.*