

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 18 de Enero de 1798.

AGRICULTURA.

Concluye el artículo del maiz.

Para comenzar la sementera del maiz, se ha de esperar que la tierra adquiera cierto grado de calor, porque esta planta siente mucho el frio: debe hacerse en Abril ó principios de Mayo, quando mas tarde, á fin de que, ni germine hasta que pasen los hielos, ni alcance á los frios de otoño antes de madurar. Dispuesta la tierra se van sembrando los granos en surcos á dos pies y medio de distancia unos de otros por todos lados, y se van cubriendo con el arado: otros los plantan á cordel á pie y medio de distancia, haciendo con el plantador un agujero en que meten el grano, y le cubren con la mano, arrimando la tierra para libertarle de la voracidad de los animales. Es mejor plantarlo, que sembrarlo como el trigo, porque se proporciona mejor la distancia de una planta á otra: no se dexa en la tierra mas semilla que la necesaria, y todos los granos quedan igualmente cubiertos y enterrados en la profundidad que les conviene. Quando se siembra al vuelo y se entre-sacan los pies que nacen muy juntos para trasplantarlos, se ha observado que éstos no vegetan con tanto vigor ni uniformidad. De aquí es, que este método de sembrar el maiz no se debe adoptar sino en dos casos particulares: el primero quando se intenta destinar su producto para forra-

ge, que entónces conviene sembrar espeso, porque no se necesitan aprovechar los intervalos, y habiendo crecido la planta, se corta cada dia para darla al ganado en tiempo en que escasea la yerba. El segundo caso, en que se puede sembrar algo espeso, es quando se quiere aprovechar una tierra en que se acaba de coger lino, navina ó trebol, porque entónces es necesario servirse de los medios mas expeditivos, y sembrar el grano quanto antes, despues de haberle macerado en agua; y si los calores se prolongan hasta principios de Octubre, no dexa de salir muy bien en algunas partes del norte.

Ninguna cosa contribuye tanto á dar vigor á las cañas del maiz y hacerlas producir abundantes espigas, como las labores dadas á tiempo, y repetidas tres veces á lo menos, desde que se planta hasta que se hace la cosecha: el que las descuida ú omite, ignora sin duda el provecho que puede sacar de ellas, así para el forrage en verde, que tanto apetecen las vacas y otros animales, como por la mayor cantidad de grano que producen. Los efectos principales de estas labores son: primero, esponjar la tierra disponiéndola para que absorva mejor los influxos de la atmósfera: segundo, limpiarla de las malas yerbas que roban la subsistencia á la planta, impidiendo que sus raíces se extiendan y vegeten: tercero, calzar bien la caña con tierra para conservarla fresca, y asegurarla contra los vientos y las tempestades.

La primera labor de cultivo se le ha de dar quando tenga el maiz cosa de tres pulgadas de alto; muévase la tierra, y se le arrima un poco al tallo: este trabajo es indiferente que lo hagan hombres ó mugeres, usando de azadillas ó escardillos para arrancar las malas yerbas, y cuidando de no acercar mucho el instrumento á la planta: tambien se quitará la que saliese débil y estuviese muy junta á las otras.

La segunda labor es semejante á ésta, y se dá quando el maiz tiene una tercia de alto: en los parages en que los jornales no son caros usan para esta labor de una azada ó pala corba con que se arrancan las malas yerbas: al mismo tiempo se tronchan los tallos nuevos que echan las
rai-

raíces, que si se dexasen producirían malas espigas que no llegarían á madurar; y así se quitan para aumentar la abundancia del grano, y que sirvan de forrage para las bestias.

La tercera labor se ha de dar al instante que se comienza el grano á formar en la espiga, porque justamente es la época en que la planta lo necesita mas: al mismo tiempo se ha de limpiar el campo de las malas yerbas que han crecido despues de la última labor, y se ha de calzar bien con tierra la caña: despues de esta tercera labor es quando el maiz adquiere bastante fuerza para que no tenga nada que temer, y se pueden plantar en los intervalos de las cañas otros vegetales, como judias, habas, calabazas &c. que pueden crecer á su sombra sin perjudicar á la cosecha del grano.

Algo antes de la cosecha del maiz se ha de quitar la porcion del tallo que está á sus extremidades, cuidando de hacer esto sin apresurarse. Además de la utilidad de las hojas, comun á todas las plantas que están en vegetacion, las del maiz tienen otra particular muy importante para su conservacion hasta que el grano madura enteramente, pues forman una especie de embudo que presenta á la atmósfera una boca ancha por donde recogen en la noche tan abundante provision de rocío, que si al salir el sol se entra en un majal, cuyo terreno sea ligero, se verá cada pie mojado como si se le hubiera rociado.

El punto en que se pueden cortar estos tallos, es quando salen á fuera los filamentos que están junto á la espiga y comienzan á secarse y ennegrecerse: si se quitasen antes de tiempo los tallos altos en que está la flor, se perjudicaria la fructificacion de la planta, porque estos contienen las flores machos destinadas para fecundar á las flores hembras, pero siempre es importante que la recoleccion de estos tallos, preceda á la del grano; pues teniendo como las otras partes de los vegetales, su punto de madurez, se pondrian duros, insípidos y filachosos, si quedasen mas tiempo unidos á la planta; en lugar de que cortándolos quando todavia están tiernos, y secándolos al sol en manojos anudados con hojas de la misma planta, conservan muchos principios nutritivos, y dán por consiguiente mejor forrage.

Se conoce que tienen la madurez necesaria en el color,

y en que se apartan las hojas y descubren la mazorca ; entónces el grano está duro , su superficie es brillante , y las hojas pajizas , y esta es la época de hacer la recoleccion , que ha de ser en tiempo seco ; se ha de dexar á las mazorcas una porcion de las hojas que las cubren , y se ponen en el campo en montones pequeños para que no se recalienten hasta que se hayan de trillar ó conducir al granero.

Hay países en que siembran el maiz en el terreno en que se ha cogido ya lino ó nabos , dándole una reja , y sembrando inmediatamente el grano que se ha tenido veinte y quatro horas antes en agua , á fin de acelerar su vegetación ; y aun si la estacion es seca , le siembran ya entallecido : quando éste llega á madurar , está la estacion muy adelantada ; pero no por eso dexa de ser bueno , en especial hácia los países meridionales , donde se alargan los calores hasta Octubre.

En los parages en que el maiz es el principal alimento de los hombres y de los animales , siempre se destinan algunos sembrados de él para forrage verde , en especial si hay pocos pastos. Entónces se siembra el maiz en las tierras que han producido centeno ó cebada , luego que se recogen estos granos : si se siembra con este destino en el mes de Abril , puede sufrir tres siegas , siendo en un clima cálido , uniforme y bastante húmedo , sin temor de que todo este forrage perjudique á las cosechas futuras que se quieran hacer en el mismo campo ; porque toda planta de rápida vegetacion , que se corta antes de que florezca , nunca empobrece la tierra en que se siembra ; al contrario dexa en ella sus raices tiernas y humedas , que pudriéndose facilmente la vuelven el equivalente de lo que han recibido. Dada al terreno una reja lo mas profunda que sea posible , se sembrará el maiz al vuelo , advirtiéndole que el sembrador debe coger de cada vez un buen puñado , y detenerse en el paso , porque sino quedaria el sembrado muy claro : entierrase despues lo mejor que se pueda con el arado y la grada , pasándola dos ó tres veces en diferentes direcciones. Se necesita de tres veces mas de semilla que quando se destina para recoger el grano. Sembrado y cubierto , se abandona este á la naturaleza , siendo inútil darle ninguna de las labores que antes hemos expresado : quanto mas juntos estén los pies , tanto

to mas pronto se levantan, y tanto mas verde dán, porque conservan su humedad, haciéndose sombra recíprocamente: de la espiga ó mazorca no hay que hacer cuenta, porque en este caso no se trata de ella.

Si favorece el tiempo y las circunstancias, se puede comenzar á aprovechar este forrage á las seis semanas, ó dos meses despues de las sementeras: el momento de segar es quando la flor vá á salir entre las hojas, que es quando está llena la planta de un xugo dulce, agradable y muy sabroso: si se espera mas tarde, se marchita la hoja, se pone dura la caña, filachosa é insípida. Siegase todos los dias este forrage para darle en verde á las bestias; pero quando llega el fin del otoño, no solo se ha de segar la cantidad que se necesita, sino todo él, porque si sobreviniesen los frios, lo perderian; á mas de que conviene que quede tiempo, no solo á fin de disponer el terreno para las semillas de invierno, sino para secar el forrage sobrante, extendiéndole al sol, y volviéndole de quando en quando.

El conocimiento de las partes que constituyen al maiz puede servir para dar luz sobre el modo de conservarle mucho tiempo, de molerle con provecho, y de sacar el mejor partido. El maiz contiene á mas de la corteza y el germen tres sustancias muy distintas entre sí; á saber: una materia mucosa parecida á la goma, azucar y almidon; bien que estas dos últimas sustancias son de tan poca consideracion, que no se puede contar con ellas para separarlas y sacar utilidad. Exâminados los tallos frescos de esta planta desde que comienzan á brotar hasta que se ponen duros y leñosos, se advierte que antes de que florezcan contienen un xugo dulce, que apenas conservan luego que se endurecen.

Conducidas al granero las mazorcas del maiz con sus hojas, se escogen las mejores y mas maduras, y se hacen manojos de ocho á diez cada uno, que se cuelgan del techo, donde se pueden conservar muchos años sin desmejorarse en nada; pero por ventajosa que sea esta práctica, seria imposible colgar así toda la cosecha, porque eran necesarios muchos techos. ¹ Separensen las mazorcas que no estén bien sa-

¹ Y así solo se cuelga el maiz que se destina para semente.

zonadas, y desde luego se van dando al ganado: á las demas se les quitan las hojas, y se dexan en el granero bien ayreado, para que se exále facilmente su humedad y se enxuguen, á cuyo fin se menean de quando en quando. En algunas partes se dexan secar al sol antes de llevarlas al granero, lo qual es importante para su conservacion. Las raices que quedan en el campo se arrancan, si en el mismo se ha de sembrar trigo, y se entierran en él, ó se extienden en los caminos pasajeros para que se trituren y pudran; bien es que son demasiado leñosas para que prontamente se conviertan en un buen abono; lo mejor es quemarlas, porque á mas de poderse calentar con ellas en invierno, producen mucha cantidad de cenizas alcalinas, de que se sirven los fabricantes de potasa.

Hay parages húmedos y frios en que secan el maiz en un horno muy caliente, donde meten las mazorcas por espacio de veinte y quatro horas, moviéndolas de quando en quando: de esta suerte se liberta mejor al maiz de los insectos, se desgrana mas facilmente, se muele, y se conserva sin alteracion; pero queda inútil para la germinacion. Esta operacion es conveniente para dar mayor perfeccion á la harina, que se destina para gachas ó puches; pero es una cosa constante que la harina de que estas salen mejores, es la peor para hacer pan.

Para desgranar el maiz se usan diferentes métodos, segun los climas frios ó calientes: el mas sencillo nos parece echar las mazorcas bien secas en una especie de caxon grande, puesto sobre quatro pies, y con el fondo agujereado, allí las dan de palos, y los granos salen por abaxo, cuidando de pasar la mano por cada mazorca, para acabar de separar los que la queden, y despues la guardan para encender lumbré, porque dá una llama muy clara y agradable.

Para conservar el grano será tambien conveniente desgranarlo luego que esté en sazon, y ocupará mucho menos lugar en el granero, secándose por igual, y entónces está pronto á todas horas para venderse ó enviarse al molino; bien que siempre exige el cuidado de apalearlo de quando en quando. Para libertarle de los insectos se puede poner en costales aislados en el parage mas al norte, y mas seco de la

casa, pues en donde no hay calor ni humedad no hay que temerles.

Para moler el maíz es indispensable que esté perfectamente seco, porque sino embotaría las piedras del molino, y tupiría los cedazos: tambien conviene molerle aparte quando se intenta mezclar su harina con la de otros granos; pero como al moler el maíz queda el salvado tan pulverizado como la misma harina, se suele confundir con ésta, y así debería adoptarse la práctica de molerle con piedras picadas, de suerte que formen surcos desde el centro á la circunferencia, y que los cedazos sean muy finos. El maíz bien molido dá regularmente en harina tres quartas partes de su peso, y lo demas en salvado: el desperdicio no es mayor que el de los demas granos: se distingue mucho menos el color pajizo quanto mas bien molida esté esta harina, y la del maíz blanco nunca tiene tan buena vista como la de trigo. El maíz se ha de moler segun á lo que se destine: solo se ha de machacar si es para sopa; se ha de moler mas, si se destina para hacer puches; y en fin, se ha de moler todo lo mas fino que se pueda, quando es para hacer pan: su masa no contiene aquella materia glutinosa que se halla en el trigo. Algunos creen que esta harina no se puede conservar mucho tiempo, pero se desengañarian de este error si la pusiesen en costales aislados y bien ventilados.

Con el maíz se puede hacer un agua que supla por la de cebada, de grama y de arroz, con tal que se triture despues de cocido, á fin de quitarle la parte extractiva de la corteza, y arrojarla por no ser tan dulce como lo interior: una de las bebidas mejores que se pueden preparar con el maíz es la cerbeza.

El maíz sirve para alimentar á los hombres con todas las preparaciones que se dán á los demas farinaceos: en muchas partes es muy cómodo consumirle en puches, á que dan diferentes nombres, segun los paises. La flor de su harina desleida y cocida con agua y leche, forma un bocado muy apetecible que en algunas partes llaman *polenta*.

No es menos útil el maíz para alimentar á los animales, de los quales casi todos le apetecen: daseles en verde, en las mazorcas, en grano, en harina, y en salvado. Los caballos,

bueyes , carneros , cerdos , aves &c. prefieren el maiz á los demas granos , y solo hay que variar la cantidad y el modo de dárselo , á fin de que sirva á los unos para mantenerlos , y á los otros para engordarlos. Si se desea acostumbrar á los caballos á comer maiz , se les ha de quebrantar un poco al principio , y dárselos mezclado con avena ó cebada ; cuidando de hacerles beber á menudo , como quando se les dá trigo. El maiz tiene mas sustancia que la cebada , y es mucho mejor que la avena : dado á las bestias como forrage es preferible á quanto producen las praderas artificiales y naturales , porque le apetecen mucho mas , y es el alimento mas sano , mas agradable y sustancioso que se les puede presentar : si este forrage se seca con cuidado , es un excelente pasto para las bestias en invierno , sea solo ó mezclado con otros alimentos ; pero se ha de picar antes de dárselo , y lo comerán mejor , sin desperdiciar nada. Los campos sembrados para recoger este grano ofrecen tambien en diferentes épocas muchos recursos para la subsistencia de los animales , y de que no en todas partes se saben aprovechar para el invierno ; tales son las plantas que se entresacan por nacer muy juntas , los tallos que se le tronchan , las hojas de las cañas , y las que envuelven la espiga : todas estas partes , cogidas á tiempo y secas al sol , pueden conservarse para forrage en el invierno , sin que hagan falta para que engorde la mazorca : finalmente , se comprehende lo ventajosa que es para los cultivadores una planta que produce cosechas tan abundantes , pues con ella podrán aumentar sus ganados , tener mayor número de los destinados para la labor , para dar leche , y para cebar , todos los quales le dexarán el beneficio del estiercol. En Nápoles ceban los cerdos echándoles las mismas mazorcas tiernas sin desgranar , y los hay de veinte arrobas , haciéndoles adquirir tan extraordinario volumen , porque los tienen encerrados dos meses , suministrándoles de sobra este grano. Todas las aves engordan mucho con el maiz crudo , cocido , en harina ó en masa ; adquieren mucha manteca , y toma su carne un gusto muy delicado , y así las aves mas gustosas , vienen de los parages en donde se cultiva en grande este grano.

Tambien se atribuyen al maiz propiedades medicinales,
las

las quales no se dán á conocer tanto en los que le usan frecuentemente, porque pierden su eficacia en la economía animal de aquellas naturalezas que están acostumbradas á este alimento. La sopa, y una especie de gachas claras á manera de sémola, hechas de harina de maiz, se cree que son muy saludables, y de tan fácil digestion, que frecuentemente las recetan los médicos, como remedio para los enfermos y convalecientes: el maiz es muy diurético, y los viajeros mas dignos de fé, pretenden que los Indios antes de la conquista no conocian los males de la vexiga, y singularmente la piedra; y hay quien asegura que desde que el maiz se introduxo en Gascuña, y es el principal alimento de aquellos naturales, se han visto libres de las apoplexias que antes padecian; lo qual, si es cierto, bastaría para responder á todas las objeciones que se hagan contra el maiz, atribuyéndole que ocasiona plétoras humorales y sanguineas: este punto deberia exâminarse bien antes de decidirle; pues lo que únicamente sabemos, es que las provincias que se alimentan de maiz, lo prefieren á los demas granos, y que su poblacion, y la robustez y vigor de sus naturales bastan para demostrar la salubridad de este alimento. *Extract. de Roz.*

A R T E S.

Continuacion del nuevo método de curtir los cueros.

Labores de Macbridge.

Estas son á nuestro parecer, mucho mas importantes para los progresos del arte de curtir. Macbridge exâmina desde luego la operacion del *emporamiento* de las pieles, y en esta parte le debemos un descubrimiento importante. No se conocian, como hemos dicho arriba, mas que tres maneras de hinchar ó esponjar las pieles: la primera, teniéndolas en los pelambres con cal; en lo que se emplean doce meses: la segunda, pasarlas por caldos compuestos de harina de cebada, en lo qual se gasta mucha cantidad de este grano, ó de otros que se pueden emplear en nuestro alimento: la tercera, en fin, la de los caldos de casca. Macbridge substituye á estos

ado-

adobos una disolución floxa de ácido sulfúrico (aceyte de vitriolo) preparacion poco costosa y que no exige mucho cuidado: como este método es bastante conocido en Inglaterra, se han apresurado los ingleses á adoptarlo para esponjar de este modo las pieles; y es muy extraño que aunque se ha publicado hace muchos años, y practicado con ventajas en las tenerías inglesas, todavía no le hayan puesto en uso los curtidores franceses, á pesar de las dificultades que encuentran en adquirir cebada. He aquí uno de los infinitos casos en que es necesario advertir quán perjudicial es la rutina de los artistas á sus propios intereses, y quánto se opone á los progresos de las artes.

La cantidad de ácido sulfúrico indicada por Macbridge para preparar el licor que ha de servir para hinchar ó esponjar las pieles es de media azumbre de espíritu de vitriolo fuerte para cien azumbres de agua.¹

La práctica enseñará bien pronto á los curtidores las cantidades respectivas de agua y ácido sulfúrico que deben mezclar para conseguir un caldo sazonado: los curtidores ingleses lo conocen muy bien, porque ya hace muchos años que se sirven de él con utilidad suya. Los caldos preparados con ácido sulfúrico son preferibles á los de harina y de casca, porque no les perjudica el tiempo revuelto ó tempestuoso.

Reuniendo los medios propuestos por Macbridge para curtir los cueros, diremos que consisten: primero, en lavarlos en el rio: segundo, descarnarlos para calentarlos: tercero, *emporarlos* ó esponjarlos en un caldo preparado con ácido sulfúrico: quarto, en curtirlos segun un método particular. Dice, pues, que en lugar de echarlos en los noques, se han de poner en una infusion de casca preparada con agua de cal. La manera de efectuar el curtido por medio de la infusion de casca es mucho mas expeditiva, como nos lo han manifestado los experimentos de Seguin; pero en quanto á preparar la infusion de casca con agua de cal, es un método defectuoso, que han rectificado las observaciones del mismo. Si Macbridge hubiese examinado la accion del agua de

¹ Esta cantidad de ácido sulfúrico ó espíritu de vitriolo es excesiva y se debe disminuir mucho.

de cal sobre una disolución de casca, como lo ha hecho Seguin, habria visto que el agua de cal la descompone, que la mezcla produce un precipitado ó poso, que es una combinacion de cal y de casca, y que por último resultado el agua de cal que se hace pasar por la casca para extraer una tintura se descompone en esta operacion, y destruye por consecuencia en parte la sustancia de la casca que sirve para el curtido, sin que despues le quede mas actividad que al agua comun. Los curtidores que preparan las pieles con cal no ignoran que ésta perjudica en el trabajo de los noques, y así lavan con mucho cuidado los cueros al salir de los pelambres, y no los echan en la casca hasta que les han quitado bien la cal de que estaban impregnados.

Labores de St. Real.

Su método se imprimió en 1788 y 89, y ofrece un conjunto de noticias con que muchos han sido engañados por una sucesion de experiencias, ligadas en la apariencia las unas con las otras, sobre que estableció las bases de una teoría nueva sobre curtidos, proponiendo alteraciones en varias manipulaciones de este arte. Trabajó un pedazo de cuero de vaca recién muerta, metiéndolo diferentes veces en agua hirviendo, y consiguió extraer mucha cantidad de jaletina: quiso hacer lo mismo con pedazos de cuero ya curtido, y no pudo sacar de ellos la misma sustancia; de que infirió, que en los pelambres preparados con cal, y en los caldos de harina de cebada ó de casca se destruía este cuerpo mucoso, y se privaban los cueros de la jaletina que naturalmente tenían, lo que les hacia menos compactos, y les disponia para dilatarse ó hincharse en el agua, y combinarse despues con el principio astringente de la casca. Conforme á estos principios propone un modo particular de curtir, pero no siendo exácto en sus consecuencias, aunque fundadas en dos experimentos constantes, se ve desde luego que es impracticable, y que saldrian muy perjudicados los que le quisiesen adoptar.

Es constante que los cueros recientes dan una jaletina, llamada cola fuerte, quando se les trabaja con agua caliente, pero no lo es el que los pelambres con cal ó caldo de ha-

rina de cebada destruyan en las pieles esta jaletina ; de lo qual nos hemos asegurado trabajando separadamente con agua hirviendo algunos pedazos de cuero , luego que se sacaron de las pelambres dispuestas con cal ó caldo de harina , y que ya estaban á punto de echarse en los noques : todos estos retazos nos dieron tanta jaletina , como nos hubiera dado igual cantidad de pieles frescas. Por otra parte , es cierto que los cueros curtidos no dan nada de jaletina quando se les trabaja con agua caliente , de que se infiere , que no existe en ellos esta sustancia por haberse combinado en los noques con el principio astringente de la casca , y quedado insoluble en el agua fria ó caliente , y así es imposible extraerla : esto lo haremos palpable al tratar de las labores de Seguin.

Esta breve exposicion del método de Real dá á conocer claramente que está muy distante de reunir las ventajas que él supone , y así seria inútil extendernos mas : solo diremos , que en las primeras labores de las pieles , que propone , recomienda , que se pasen por agua bien caliente , pero no hirviendo , la qual se ha de renovar conservándola siempre en el mismo grado de calor hasta que las pieles suelten toda la jaletina. Ultimamente concluye su método de curtir poniendo las pieles en calderas con caldo de casca bastante caliente , expresando que á falta de leña se podrá hacer esta operacion en frio. *Se continuará.*

Carta de Lérida sobre la inoculacion de las viruelas.

SEÑORES EDITORES : Quando empezaban á reynar en esta Ciudad de Lérida unas viruelas malignas , que no podian menos de asustar á un gran número de familias , se me proporcionó leer el Semanario que trata de la inoculacion , y quedé tan convencido de la utilidad y ventajas de ella , que desde entónces no dudé , era terquedad ó ignorancia el no adoptarla.

Hablé sobre esto á un médico , é inferí que una memoria que dió al público contra la inoculacion el Dr. Don Jayme Menós de Llena ¹ , impresa en Manresa en 27 de Noviembre

¹ Tambien por acá hubo quien hacinase graciosos disparates contra la inoculacion , á pesar de que nadie podia resistir al convencimiento que

bre de 1785, que corria en esta Ciudad, fué en gran parte causa de no haberse admitido la inoculacion.

Así que entramos en el agosto las viruelas de Lérida se manifestaron mas malignas en tanto grado, que diariamente se enterraban en esta Ciudad catorce, quince, y dias de veinte hasta mediados de Octubre.

Cundieron como era regular en los pueblos vecinos como en Bell-lloch, Artesa, Puigvert, Borjas de Urgel, y otros muchos; y la mortandad era con proporcion del mismo modo que en Lérida: en la Villa de Montblanc se hicieron rogativas públicas², horrorizados de tan cruel azote que ha despoblado de niños á aquella Villa y otros muchos pueblos, y dexado á muchos con deformidades para toda su vida, y á otros con ocasion de ser infieles á la ley santa del matrimonio.

Oí con mucha complacencia, que en el pueblo de Alfés (en la crítica situacion de verse rodeado de tan terrible contagio) el médico D. N. Morlans³ con el apoyo de D. N. Baldellou, párroco de dicho pueblo, comenzó la inoculacion en dos hijos suyos; pero causó tanta novedad á la mayor parte de las gentes, que tomaban al niño inoculado que andaba por las calles, le desnudaban el brazo, haciendo mofa, y graduando de demencia la inoculacion; pero el buen éxito de los inoculados los desengañó, y de resultas se inocularon

co-
que resulta de las pruebas que en su favor imprimió en la Imprenta Real Don Timoteo O-Scanlan, y el impugnador *bramaba* contra ella como si los sacristanes de las parroquias le hubiesen pagado. No faltaria sin embargo quien aprobase sus escritos, porque mientras haya quien publique desatinos, habrá quien los crea. La historia de los doce pares de Francia siempre tiene mas admiradores que las de Tácito y Livio.

2 Bueno es rogar á Dios en las calamidades públicas, y bueno seria que el pueblo de Montblanc pidiese á su divina Magestad le libre á él, al Principado de Cataluña y á toda nuestra nacion de médicos cerriles é ignorantes, mas funestos á la humanidad que las tempestades, los terremotos y las pestes, tanto por lo que hacen, como por lo que estorban hacer.

3 Mucho elogio merecen el párroco de Alfés y el Dr. Morlans: en otra edad se premiaria su ilustrado zelo con hymnos y coronas; pero si en nuestros tiempos no están en uso estos premios, deben estar seguros del principal, que es el agradecimiento público, y la íntima satisfaccion de haber sido útiles á sus semejantes, que es el galardón que siempre acompaña á las acciones virtuosas.

como unos quarenta en dos ó tres dias, y aunque algunos cargaron medianamente, todos se libertaron sin que ninguno quedase con la mas mínima deformidad.

No faltaron en este tiempo médicos y eclesiásticos que procuraron retraer los ánimos de aquellos habitantes de continuar la inoculacion, vaticinando á los inoculados mil bobadas, y añadiendo que eran indignos de la absolucion los que la fomentaban. ¹

Por esto se suspendió la inoculacion por unos dias, y en el entretanto se introduxo la natural, se vició el ayre, y por esta causa quizás no fueron ya tan felices unos sesenta que se inocularon posteriormente, de los quales sesenta se ha dicho habian muerto seis ², y aunque se asegura que á todos estos se les manifestaron tres y quatro dias antes, que á los otros inoculados, y que de consiguiente estaban contagiados de las naturales al tiempo de la inoculacion; sin embargo, vino bien á los envidiosos, y á *aquellos que aunque los maten no harán lo que no hicieron sus abuelos*, para desacreditar y deterrar la inoculacion que se iba propagando en otros pueblos.

Si estos tales supiesen que en el otoño suelen complicarse otras enfermedades (he leído que por esta causa no es el otoño la mejor estacion para inocular), y que quando corren viruelas malignas en un pais, por el vicio del ayre pueden ser tambien peligrosas las inoculadas ³, no habrian desacreditado aun, en el caso de que hubiesen perecido mas, ni hubieran culpado la inoculacion.

A vista de esto, Señores Editores, y continuando todavia destrozando á la humanidad las viruelas naturales en diferentes partes de este principado, me lleno de dolor y lástima, y he venido en suplicar á Vms., que están empeñados (baxo el asilo y direccion de nuestro gran Ministro) en mirar por el bien de nuestra Monarquía; publiquen el discurso

¹ Si los médicos no saben lo que es la inoculacion ¿qué extraño es que los Teólogos lo ignoren, y la tengan por algun vestiglo? qué lástima de médicos y de moralistas!

² Porque quando se hizo la inoculacion estaban ya contagiados los niños de las viruelas naturales, y si falleció alguno fué esta la razon precisamente

³ Por la razon dicha.

curso de Don Joseph Celestino Mutís¹ continuando al mismo tiempo en animar á los párrocos, no desistan de la importante empresa de persuadir á sus feligreses, no desprecien la inoculacion, pues á vista de tantos que la contradicen, es preciso desmayen. Dios guarde á Vms. muchos años &c. = B. L. M. de Vms. *Un amante de la humanidad.*

Nota. Con motivo de la mortandad que causaban las viruelas en Alemania, donde se asegura que llegaban á setenta mil los que fallecian de ellas en cada año, antes del de 1721, en que se comenzó á usar de la inoculacion; y de que todavia hacen las viruelas muchos destrozos en los que no están inoculados; se ha resuelto realizar en el Principado de Halberstadt un proyecto del Colegio de médicos de Prusia; segun el qual considerándose las viruelas como una peste, se llevan todos los virolentos á una casa destinada para ellos, con el fin de que no se comuniquen, y propague la enfermedad. Esta especie de Lazareto se estableció en el año de 1796 á imitacion de otro igual que ya existia en Rhode-island en los estados unidos de América.² No es impracticable este pensamiento como creen algunos, semejantes á los Turcos, que tienen á la peste por un mal necesario é inevitable; pues en medio de las montañas del Franco-condado hay un lugar en donde no se han visto viruelas muchísimo tiempo há, porque luego que sus habitantes saben que las hay en los contornos, cortan toda comunicacion con los pueblos vecinos. El hecho siguiente prueba el modo con que se comunican las viruelas. Hacia muchos años que no se habian manifestado en Dijon, quando la muger de un organista de dicha ciudad recibió una carta de su hermana, que vivia en Aix, en que le decia, que estaba muy incómodada de las viruelas: esta muger guardó la carta en la faltriquera, y algunos dias despues se quejó de dolor de cabeza: vino el médico, y halló todos los caracteres de las viruelas: su marido que daba en la ciudad mu-

¹ Los que impugnan la inoculacion no es gente que se convence con discursos, puesto que cierran los ojos aun á lo que enseña la experiencia. Dios les dé juicio, que es lo único que necesitan.

² Este pensamiento lo propuso muchos años hace Don Francisco Gil, Cirujano del Real Sitio de San Lorenzo.

muchas lecciones de forte-piano , no queriendo perder los discípulos , continuó sus lecciones , y á poco tiempo se hallaron virolentos en las casas en que enseñaba la música : en una palabra , no se tardaron muchos dias en que la ciudad y sus contornos se llenasen de viruelas , de que murieron muchos. En este caso se conoce desde luego quán fácil hubiera sido detener la propagacion de esta enfermedad contagiosa , dando inmediatamente las providencias mas activas de policía para impedir toda comunicacion entre los enfermos y los sanos. Es bien asimismo que se sepa ser cosa probada , que la enfermedad no se comunica sino por el contacto mediato ó inmediato , y jamás por el ayre ; pero este contacto se puede hacer de tantos modos , sin que nosotros lo percibamos , que es muy difícil precaverle sino se evita toda especie de comunicacion.

En el hospital de París se han puesto en una misma sala niños virolentos , y otros que no lo estaban ; tuvo se cuidado de dividir la sala en dos piezas con dos celosias , separadas á bastante distancia para que los niños no pudiesen tocarse , y que sin embargo se pudiesen ver , hablar , y respirar el mismo ayre , y se observó que ninguno de los niños sanos contraxo la enfermedad ; de que se infiere que el impedir la comunicacion mediata ó inmediata entre los sanos y los virolentos , es el medio mas seguro de evitar el contagio , y que esta providencia pertenece á la policía , lo mismo que el tomar precauciones contra la peste.

Scuderi , médico de Nápoles , ha escrito últimamente un tratado sobre la extirpacion de las viruelas.¹

AVISO. Los Editores del Semanario acaban de recibir de Olanda una partida de simiente de colza , que se dará , á coste y costas , en cortas porciones á los que quieran aprovecharse de esta útil semilla para la sementera próxima. En el núm. 8. se trata con extension del cultivo de esta planta y de sus utilidades.

¹ Esta nota es del Magazin Encyclopedique de 21 de Noviembre último.