

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO A LOS PÁRROCOS

Del Jueves 25 de Noviembre de 1802.

De la necesidad de enseñar la agricultura .¹

El hombre que se hace sábio y labrador se retira del mundo que ha hecho él para entrar en el que hizo el Criador. La naturaleza y la fortuna escasean á los mas de los hombres las proporciones para llegar á ser sábios; pero las ocupaciones rurales son acomodadas á la capacidad de todos, y presentan la variedad mas agradable, no encontrándose otras que merezcan mas elogio; pues no solo son útiles y aun necesarias para el individuo, sino tambien para el comun, al mismo tiempo que son las que mejor se hermanan con la inocencia y la paz.

La principal causa de que hoy no se vean sacar del arado hombres á quienes se confien las primeras magistraturas consiste á mi ver en que éste es el único oficio que no requiere aprendizaje: se destina á esta importante profesion la gente mas pobre; y muchos, despues que la han aprendido, como no tienen fondos para comprar un terreno y hacerlo valer, se ven en la necesidad de arrendar tierras á un precio tan subido que apenas les queda para subsistir.

Los propietarios de grandes haciendas suelen ser ó demasiado vanos ó muy ignorantes para que se quieran ocupar en la mejora de sus posesiones, y mas quando es menester calcular los medios que se han de manejar con la mis-

¹ Por *Abraham Cowley* extracto.

misma exâctitud que si se hubiese de emplear el dinero en algun género de industria.

Si se educasen dos ó tres mil muchachos en el aprendizaje de la agricultura, y se dedicasen á ella proveyéndoles de medios para establecerse, no dudo que se harian en el campo tan grandes fortunas, como las que hoy se ven hechas en las ciudades en diferentes ramos de comercio. Es verdad que no es tan fácil enriquecerse en la agricultura, pero tambien es mas dificil que á un labrador le hagan falta los artículos de primera necesidad. Un corto rincon de tierra basta para mantener á una familia, y en quanto á las superfluidades que el uso hace en cierto modo necesarias, es menester que se las procure por medio de alguna industria, si el juicio y la prudencia no la hace resolver á pasarse sin ellas.

La agricultura es un arte necesario sin el que no pueden exístir los otros, siendo él independiente de todos: es como la lengua, de la que necesitan los hombres para entenderse y vivir en sociedad; pero los refinamientos de las lenguas no son necesarios. Hay pueblos que no exercitan mas arte que el de la agricultura, y no hay nacion en que no dependa la industria de este arte fundamental que nos sustenta.

Si los labradores no conservan la honradez é inocencia de costumbres serán mas culpables que los demas, como que tienen muchas menos ocasiones de apartarse de la senda de la probidad; pues viven de lo que sacan de la tierra con su trabajo, y los otros de lo que sacan de los hombres con su astucia. El labrador subsiste de los bienes de nuestra madre comun, y el comerciante á expensas de sus hermanos; aquel se parece al apacible cordero que pasta en el campo, y éste á los animales y aves de rapiña que sorprenden y arrebatan la presa. Las continuas fatigas del labrador le inclinan á la paz, y siempre es el último que toma partido en las desavenencias políticas; siendo muy de notar que en los veinte años de revoluciones y de guerra civil que desolaron á la Inglaterra se vieron cabezas de partido de todas profesiones, excepto de la agricultura. Si es verdad que ésta nos proporciona tantos placeres inocentes y fáciles, ¿por qué

no los buscamos en lugar de ambicionar los de las cortes y del bullicio, tan difíciles y peligrosos? En aquella presenciábamos las grandes escenas de la naturaleza; en estas caminamos por las sendas tortuosas de la política: en el campo vamos por el camino ancho y claro de la providencia; en las cortes y pueblos grandes seguimos á tientas una senda obscura y peligrosa en medio del laberinto de la malicia humana: en el campo reciben nuestros sentidos impresiones puras que nos deleytan; en las ciudades todo es imitado y artificioso: finalmente en el campo se compran con el trabajo las cosas necesarias; y en las ciudades se necesita cierto lujo que las mas de las veces se sostiene á costa de delitos.

Un placer habitual acompaña siempre al labrador, que es el de haber creado, embellecido y perfeccionado las producciones naturales que comprende la esfera de su actividad; el de conocer que es hombre útil; el de ver germinar las semillas, crecer las plantas y madurar los frutos por un efecto de su cuidado. Todo lo que resulta de su trabajo es ventajoso para sí y para los demas, y al extender la vista sobre sus labores, puede decir, á imitacion del Criador, *todo lo que he hecho es bueno.*

Los tres primeros hombres de la tierra fueron un jardineiro, un labrador y un pastor: quando el labrador se hizo culpable de homicidio, dexó su profesion para tomar otra. Todos hemos nacido para ser labradores: la misma naturaleza nos convida á sustentar nuestros cuerpos de esta tierra que los forma y que los espera.

Quando se pára la consideracion en la antigüedad de la agricultura, y en el origen de algunas familias tan orgullosas y envanecidas hoy con sus distinciones, es preciso compadecerse de las debilidades y miserias humanas. Si hubiera algo de juicio en la eleccion de los emblemas de la nobleza, se tomaria por armas un arado en un campo fértil, en lugar de adoptar aguilas, leones, lobos y leopardos en campos de oro ó de plata.

Columela se quejaba de que en su tiempo habia enseñanza para las cosas mas frívolas, y nadie enseñaba la agricul-

tura; y yo repito que seguramente es muy de admirar el ver maestros de metafísica, de filosofía, de matemáticas, de lógica, que se enseñe á bailar, á jugar la espada, á dar los buenos dias, á vestirse con gusto y presentarse con gentileza, y de trinchar un ave; y que se abandone á la rutina el arte mas agradable, mas honroso y necesario qual es la agricultura.

Un observador severo tendria por cosa muy ridícula el ver que se juntaba mucha gente en un salon magnífico para dar saltos y presentarse en cien actitudes extravagantes sin objeto determinado: traeria á la memoria que los paganos habian inventado el baile porque entraba en sus ritos religiosos, en que las contorsiones extravagantes eran señal de una perfecta devocion. Esto pensaria un meditador severo: yo que no lo soy digo que los padres de ciertas clases den enhorabuena á sus hijos maestros de bayle; pero ¿cómo es que no hay un padre á quien le ocurra la idea de dar á su hijo un maestro que le enseñe á gobernar las propiedades que ha de heredar?

Pocas esperanzas tengo de que se cumplan mis votos; pero estos serán siempre de que se establezca en cada una de nuestras Universidades una *facultad de agricultura*, así como la hay de medicina y de derecho civil: ésta facultad habia de tener quatro cátedras en que se enseñarian las quatro partes de la agricultura, á saber; 1.º las labores y todo lo concerniente á ellas: 2.º pastos, y todo lo que pertenece á ellos: 3.º lo relativo á jardines, huertas, árboles frutales, viñas y bosques: 4.º varios ramos de economía rural, como el cuidado de las colmenas, de las aves y demas animales caseros, de los estanques &c. &c.

Los catedráticos no habian de gastar el tiempo en discurrir sobre lo que dixeran los autores antiguos, sino que habian de explicar las prácticas mas menudas del arte, y completar los cursos de cada ramo: estos cursos podrian durar uno ó dos años; y los maestros no se habian de escoger de entre los sábios especulativos, sino prácticos que pudiesen executar perfectamente, quando fuese necesario, lo mismo que enseñasen. Yo quisiera
que

que los discípulos pagasen á sus maestros , y creo que estos no estarian mal. No me extendo mas sobre esta idea porque se oponen á su execucion las opiniones de estos tiempos.

Nota: Ya hace siglo y medio que escribió este artículo su autor *Cowley*: despues se ha executado en parte su pensamiento en Inglaterra y en Alemania donde se enseñan los buenos principios y prácticas útiles de la agricultura.

Por desgracia no podemos decir por acá otro tanto , á pesar del exemplo que dá la Sociedad Económica de Zaragoza. Casi todos nuestros estudios son eclesiásticos, y todavia hay muchos de los que abrazan este estado que reputan como cosa de menos valer el ocupar su tiempo en ningun objeto de agricultura ó de industria , quando tal vez no economizan tan escrupulosamente las horas en otras diversiones. La mas inocente que puede tener un clérigo es algun cultivo ó labor de manos; y los que , acostumbrados acaso á una vida ociosa , tengan esta por doctrina nueva de los libros modernos , pueden leer en el Concilio IV Bracarense congregado por el sábio y piadoso arzobispo F. Bartolomé de los Mártires, que para evitar la ociosidad encarga á los clérigos que se ocupen en cultivar alguna posesioncilla cerca de su casa ó en algun artefacto dentro de la misma. ¹

A la verdad que si á lo menos los párrocos á quienes se dirige el Semanario siguiesen la doctrina de tan respetable concilio , no hay duda en que nuestra agricultura é industria estaria mucho mas adelantada por el grande influxo que tendria su exemplo en los pueblos.

Ar-

*1 Posterior pars quartae actionis Concilii provincialis Bracarensis.
De vita et honestate clericorum.*

Cap. I.

Cum otium literarum studio , et pia meditatione vacuum malorum pene omnium sit seminarium, quibus vita clericorum maculari solet, hortatur in domino sancta synodus omnes clericos, in sacris praesertim ordinibus constitutos, ut nullum à piis exercitationibus vacuum sibi tempus elabi patiantur. Si quid vero à studiis, piorumque librorum lectione aut oratione superfuerit, id potius colendo juxta aedes praedio- lo, aut honesto intra domum artificiolò consumant, quam vana, aut profana confabulatione, aliave quacumque evagatione: qua de re diligenter visitatores inquirant.

*Arte de fabricar la sal de Saturno (acetite
de plomo.)*¹

La sal de Saturno se fabrica en Olanda con vinagre de cerbeza, y se emplea como mordiente para fixar la alumina en las telas, descomponiendo el alumbre mediante una doble afinidad. En donde abunde el vino se puede conseguir vinagre muy barato para esta fabricacion que necesita pocos fondos, y no dexan de producir en donde haya fábricas de indianas, que es donde los labradores pueden utilizarse de esta industria.

El plomo ha de ser puro para que salga bien la operacion, á la que perjudica la mezcla de otros metales y sale menos producto.

El fabricante se provee de vinagre lo mas barato que puede, y si es menester agria los malos vinos con los residuos de la destilacion del vinagre, con sarmientos verdes picados, con vinagre hirviendo que echa en las cubas, ó por otros medios. Hecho vinagre se conserva en toneles de donde se saca para destilarlo.

Las pilas hechas de albañilería no sirven para conservarlo, por la cal y magnesia que contienen y que saturan parte del vinagre.

Los instrumentos necesarios para esta fábrica son 1.^o toneles de diferentes tamaños con aros de hierro y sus canillas de madera: 2.^o un alambique ó alquitara muy grande de cobre con un cañon de estaño que pasa en línea recta por dentro de un tonel lleno de agua, que sirve de refrigerante; y hácia el asiento de la caldera tiene dos desaguaderos de cobre que se destapan quando hay que sacar el residuo de la destilacion: 3.^o grandes frascos de vidrio para conservar el vinagre destilado: 4.^o una caldera de hierro para fundir el plomo: 5.^o una cazuela de cobre pequeña y llana en que se echa diferentes veces con un cucharon de hierro el plomo fundido, á fin de darle mayor superficie, y dexarlo muy delgado para que se pueda cortar con facilidad: 6.^o barreños en que se

ex-

exponen las hojas de plomo á la accion del vinagre: 7.^o dos calderos grandes de cobre estañado para hacer hervir la disolucion del plomo: deben tener la misma capacidad que la caldera ó cucurbita del alambique á fin de economizar el combustible y que haya que hacer menos número de cocciones. Uno de estos calderos sirve para evaporar la disolucion de la sal filtrada hasta que está en punto para ponerla á cristalizar: 8.^o un filtro para filtrar el líquido por pliegos de papel hecho sin cola: 9.^o otros utensilios de menos consideracion muy comunes en todas las artes chímicas. Tratémos de la manipulacion.

Quando el plomo esté casi del todo fundido en la caldera de hierro se saca con el cucharon y, puesto éste sobre una de las extremidades de la cazuela de cobre, se derrama sobre ella al mismo tiempo que se le dá á esta un movimiento semicircular de izquierda á derecha, con el qual queda el plomo extendido y formando una hoja de media línea de grueso, sobre la superficie del cobre de que se despega sin dificultad.

Quando haya hechas bastantes hojas se cortan sobre un madero con una hacha en pedazos de diferentes tamaños, que se echan en los barreños para que los disuelva el vinagre: estas hojas se disuelven con mas facilidad que las que se hacen con la máquina de cilindros ó lamelador.

En cada barreño se echan de quatro á seis libras, y se aumenta esta cantidad segun el vinagre que haya, y la sal que se quiera sacar.

Para destilar el vinagre se llenan las dos terceras partes de la caldera del alambique, se *enlodan* las junturas del aparato con harina de centeno desleida ó con papel; luego se pone á fuego de carbon de piedra ó de leña. El agua del refrigerante se ha de renovar de quando en quando mientras dura la destilacion, si por él no se hace pasar agua corriente, que es lo mejor.

El ácido acetoso que se destila se recoge en vasijas de vidrio ó de madera, y como dicho ácido es menos volatil que el agua, se continúa la destilacion hasta sequedad.

En cada barreño se echan sobre el plomo como dos li-

bras de ácido acetoso, y se dexan al contacto del ayre para que el plomo se vaya oxígenando. Se nota que en la superficie del metal que se halla sobre el vinagre se forma un oxíde blanco que se disuelve metiéndolo dentro del mismo, y se dexan al ayre las planchitas que han estado sumergidas en él, para que se oxígenen. Este cambio, de poner á que les dé el ayre á las que han estado dentro del vinagre, y al contrario, se executa dos ó tres veces al dia segun se oxígenan en mas ó menos tiempo, y segun esté la temperatura mas alta, el ácido mas concentrado y la atmósfera mas seca. Quando por la accion del vinagre se hayan adelgazado las planchas, disminuyendo su volúmen, se añaden otras nuevas para que siempre estén llenos los barreños.

El ácido acetoso toma un color gris lechoso, porque al disolver el oxíde de plomo, lleva consigo algunas partes metálicas que se desprenden con el rozamiento. La experiencia enseña que quanto mas floxo sea el vinagre menos blanquea el plomo, y se desprende mayor cantidad de partes metálicas: por eso se emplea el vinagre mas fuerte que se encuentra.

El líquido que resulta de esta operacion se hecha en calderas estañadas en que se hace cocer para acabar de hacer la combinacion por medio del hervor que evapora la humedad, reúne las partes del vinagre y las pone en mejor estado de saturar y disolver la parte del plomo que nadaba entre ellas. Se reduce á dos terceras partes la cantidad de esta disolucion; luego se filtra, y se pone á evaporar en otra caldera hasta que tome un punto en que, luego que se enfrie, se noten cristales en un poquito de dicho líquido que se ponga aparte: entónces se filtra de nuevo y se dexa en barreños y lebrillos para que se cristalice.

El residuo de la primera filtracion se reparte en los barreños ó lebrillos con nueva cantidad de plomo, ó bien se conserva para lo que se dirá. Veinte y quatro horas despues, quando los cristales estén bastante enxutos, se ponen á secar á la sombra y no al sol, atendiendo á que se efflorescen fácilmente. Esta sal está regularmente en prismas largos, mas ó menos blancos ó amarillos segun la densidad

de las *aguas madres* en que se han cristalizado. Dichas aguas madres se vuelven á poner de nuevo á cristalizar, y al paso que se van consumiendo salen los cristales cada vez mas amarillos: por esta razon distinguen en las fábricas de esta clase dos especies de sales, la una crasa al tacto, amarilla, pulverulenta, que suele formar bolas, y que tiene mayor peso específico; la otra muy blanca, en bien formadas agujas, y mucho mas ligera, porque no contiene *agua madre*.

Como el vinagre suele ir destruyendo diferentes piezas del alambique, que es costoso componer, han discurrido construir la caldera mas ancha de boca y menos levantada por los lados, á la qual adaptan una cabeza hecha de barro bueno y bien cocido, lo qual sale muy bien á los que fabrican esta sal.

Los mismos han observado que los barreños ó lebrillos en que se disuelve el plomo por medio del vinagre se cubren por afuera de una eflorescencia salina formada por la combinacion del vinagre con la cal y la magnesía que entran en la composicion de estas vasijas, y que de estas sales, que con dificultad se cristalizan, procede la consistencia y untuosidad que tienen las *aguas madres*. El mismo efecto se observa en la cabeza del alambique; pero si se vá quitando la eflorescencia al paso que se forma, llegará un momento en que ya no se forme nada, luego que no haya partes de cal y magnesía, y que el barro no contenga mas que sílice y alumina.

En lugar de serpentines de cobre y de estaño se pueden usar de madera, compuestos de piezas que entren unas en otras, y que formen una espiral para facilitar que se enfrien y condensen los vapores. Mas ventajosos son sin embargo los tubos de barro duro de que usa el fabricante *Pontier*, los quales junta con estopa y arcilla, que sujeta con pedazos de goma elástica. El diámetro de estos tubos ó cañones es doble del que tienen los serpentines comunes, y así se condensan en ellos los vapores mas fácilmente, y oponiendo menos resistencia al hervor del líquido, abrevian la destilacion, y mas si se hace caer agua fria sobre el mismo cuello de la cabeza ó capitel del alambique. Los serpentines de plomo en que entra muy poco estaño son los que mas se gastan.

Los primeros productos de la destilacion contienen siem-
pre

pre algo de alcohol mezclado con el vinagre, y así se ponen aparte para destilarlos y sacar el aguardiente, que tiene un sabor áspero, astringente y amargo, por lo qual solo servia para barnices. Sin embargo, si despues de destilado se mezcla con agua, y se vuelve á destilar muchas veces, se consigue separar de él un aceyte volatil que sobrenada, y dexar el alcohol puro.

Se puede omitir la filtracion del acetite de plomo, por ser operacion larga y fastidiosa, y dexar enfriar el líquido en la caldera, trasvasándolo despues que se haya aclarado.

Al depósito que se forma mientras dura la evaporacion, se le echa despues nueva cantidad de vinagre, que produce una efervescencia viva disolviendo porcion del óxide; y si se evapora despues dá cristales semejantes á los primeros. Queda finalmente cierta cantidad de material, que fundido en el crisol con una mezcla de potasa, salitre y polvo de carbon, dá un boton de plomo en que, mediante la copelacion, se advierte bastante cantidad de plata, y para no perderla no se deben arrojar estos residuos.

Las *aguas madres* ponen amarillos los cristales y aumentan su peso sin que por esto sean mejores para los tintes; pero *reducidas* separadamente con polvo de carbon por el método de Lowitz se saca una sal en escamas relucientes que se parece á la miel untuosa y se derrite al fuego como si fuera manteca: no se consigue en agujas prismáticas; pero si se disuelve en nueva cantidad de ácido, recobra su blancura y forma ordinaria. De esta suerte se saca de las *aguas madres* todo el plomo que contienen con exceso. De esto se infiere que queda siempre en las *aguas madres*, cuyo peso es grande, cierta cantidad de óxide de plomo que no está bien saturada del vinagre para que se pueda cristalizar en forma de prismas. La cantidad de *aguas madres*, y de consiguiente de la sal escamosa que se ha dicho, es tanto mayor quanto mas floxo sea el vinagre de que se use: por esto se prefiere para las telas pintadas la sal de saturno que se hace con buen vinagre de vino, á la que se fabrica en Olanda ó Inglaterra con vinagre de cerbeza.

Es mas económico el oxidar y disolver al mismo tiempo el vinagre que el disolver directamente el óxide blanco de plo-

plomo , así por lo que cuesta , como por el carbonato de cal que contiene , que saturaria una porcion de vinagre , el qual quedaria perdido ; pero no sucederá lo mismo en donde se benefician minas de plomo y se convierta este metal en litargirio , pues habria mucha ventaja en emplearlo.

Remedio para la Ténia ó Solitario.

En el año de 1775 mandó publicar el Rey de Francia Luis xv el remedio siguiente para curar esta enfermedad.

El Solitario es una lombriz muy larga que tiene la misma figura de una cinta ; vive dentro de nuestros intestinos y parece que se alimenta de nuestro chilo. Los que le tienen despiertan frecuentemente , tienen muchísima hambre , y á veces grande inapetencia , cólicos , arcadas , aturdimiento , picazon en las narices , vómitos de una sustancia fluida y blanquecina , alguna tension en el empeine , dolor en el estómago que se quita tomando alimento : varios tienen tós , convulsiones , calenturas con escalofrios , y sino se curan caen en una consumpcion.

Este remedio no exige preparacion alguna hasta el dia antes que se ha de tomar en el que , despues de comer á mediodia no se ha de tomar nada hasta las ocho de la noche que se dará al enfermo una sopa (compuesta , como se dirá en el núm. 1.^o) ; al quarto de hora un vaso de buen vino blanco , mezclado con agua , ó agua sola á los que no beban vino : si en aquel dia no ha obrado se le suministrará una lavativa (núm. 2.^o) que procurará retener lo mas que pueda. A las 4 ó las 5 de la mañana siguiente , tomará el específico núm. 3.^o , y para evitar las nauseas que suele ocasionar , se masca limon ó se acerca á la nariz vinagre fuerte ; pero si apesar de esto arrojase el específico , tome nueva dosis de él , y procure dormir : á las dos horas tomará el bol purgante (núm. 4.^o) , bebiendo encima una ó dos tazas de té poco cargado , y se paseará despues en su quarto. Quando comience á obrar la purga irá tomando de quando en quando tazas de té hasta que eche la ténia : entónces toma un caldo , y á poco otro ó una sopa : come lo que se acostumbra en dias de purga ; se acuesta un poco , sale á dar un paseo , y evita los alimentos.

mentos indigestos. Así queda echada completamente la curación.

El que no pueda retener el purgante ó no le hace operación la cantidad que se señala, tome 4 horas despues desde dos dracmas ú ochavas hasta una onza de sal de Sedlitz, y sino la hubiese, de la de Epson, (sulfate de magnesia) disuelta en agua hirviendo, variando la dosis segun los temperamentos y las circunstancias.

Si el gusano no cae en peloton, permanecerá el enfermo en el sillico bebiendo de quando en quando te caliente y poco cargado. Si esto no basta recurrase á la sal de Sedlitz, sin mudar de situacion hasta que salga todo.

Rara vez sucede que los enfermos no arrojen la lombriz antes de la hora de comer si han retenido el específico y la purga: quando esto se verifica es porque la lombriz muerta queda en pelotones dentro de los intestinos, y entonces conviene comer y ayudando con una lavativa los arrastran las materias fecales echándolos fuera.

A veces sale la lombriz usando solo del específico, y entonces no se tomarán mas que dos terceras partes del bol, ó en su lugar la sal que se ha dicho.

Los enfermos no tienen que tomar cuidado por el ardor ó indisposicion que sientan mientras obra el remedio, ántes ó despues de la evacuacion, porque estas incomodidades son momentáneas, ó se disipan con solo oler vinagre.

Los que vomitan el específico y el bol sin retener mas que una corta porcion, tomarán por la noche la sopa (núm. 1.º) el bizcocho y vino aguado ó agua, y la lavativa (núm. 2.) y sino echan la lombriz en la noche, se les dará al dia siguiente muy temprano, otra vez el específico, dos horas despues seis ochavas ó una onza de la sal, y tratar al enfermo como el dia anterior.

Contra la lombriz de *cucurbita* cree el autor de este remedio que se puede usar de él con igual felicidad, tomándolo mas veces por ser mas difícil de desarraigar.

Núm. 1.º *sopa*: Tómese libra y media de agua comun, dos ó tres onzas de manteca de vacas fresca, dos onzas de pan desmenuzado, y la sal suficiente para sazonarlo: cuézase todo al fuego meneándolo hasta que esté bien trabado y reducido á una buena panetela.

Núm. 2.º lavativa: De hojas de malva y de malvavisco un puñado de cada cosa; cuézanse en agua con un grano de sal, y despues de colada, échensele dos onzas de aceyte de olivas.

Núm. 3.º específico: Tómense dos ó tres ochavas de raiz de helecho macho cogida en otoño y bien pulverizada, y dénse estos polvos en quatro ó seis onzas de agua de helecho ó de hojas de tilo: á falta de unas y otras se pueden tomar en agua comun.

El enfermo echará dos ó tres veces de la misma agua en el vaso para que con ella se beba todos los polvos y que no quede en él nada, enjuagándose la boca y tragando el agua.

Núm. 4.º bol. purgante: Tómese panacéa mercurial sublimada 14 veces, y resina de escamonea de Alepo bien escogida, dos granos de cada cosa, y de seis á siete granos de goma guta buena y fresca; pulverícese bien cada cosa aparte, y mézclense despues para hacer un bol con una confecion de jacintos.

Pastillas purgantes y contra lombrices.

Resina de jalapa y mercurio dulce dos dracmas de cada cosa.

Coralina una dracma y un escrúpulo.

Creta dos dracmas y dos escrúpulos,

Azucar blanco seis onzas.

Pulverízese separadamente cada cosa, pasando por tamiz la coralina y el azucar, y mézclense todas con suficiente cantidad de goma tragacanto, para hacer una masa que se aplastará con el rodillo y se dividirá en 150 pastillas, que secándolas con cuidado y conservándolas en caxas bien resguardadas de la humedad, pueden conservarse años enteros.

Para emplearlas se hacen hervir como unas seis onzas de leche bien desnatada, de la qual se echa la mitad sobre las pastillas que se ponen en una taza: luego que están deshechas las toma el enfermo, y con la leche que quede enxuaga la taza y se la bebe. Esta medicina se continuará por tres dias. En el primero se dan á los niños desde tres hasta siete pastillas, y hasta nueve á los grandes, acomodándose siempre al temperamento de cada uno: en el segundo y tercer

cer dia se aumenta ó disminuye la cantidad segun el efecto que hubiese causado en el dia anterior. El régimen será el mismo que el que se observa en un dia de purga. ¹

Remedio contra las lombrices.

Tómese por tres dias una cucharada de zumo de la cáscara verde de las nueces en ayunas en un vaso de vino blanco, y púrguese despues con una purga comun.

Nueva observacion sobre el modo de matar la Ténia ó Solitario. ²

Queriendo curar á una muger que padecia el Solitario le prescribí el remedio que se publicó de órden del gobierno en 1775; pero en lugar de hacer su efecto, noté algun inconveniente en su uso tres veces consecutivas. Entónces me ocurrió que convendria adormecer aquel gusano antes de matarlo, y prescribí el opio en corta dosis por espacio de quatro dias, y al quinto suministré á la enferma una medicina ordinaria, sin que advirtiese en ella mejores efectos que en la anterior. Luego me valí de otro medio, que voy á exponer, y que me ha salido bien muchas veces.

Tómese por la mañana una dracma de eter sulfúrico en un vaso de decoccion fuerte de helecho macho: una hora despues, quando el gusano sienta el efecto de este líquido, tomará el paciente dos onzas de aceyte de ricino ³ reunidas en forma de Looch con qualquiera xarave: este remedio se repite en general al dia siguiente, y á veces tambien al tercero dia.

De esta suerte sale el gusano medio deshecho, y se reco-

no-

¹ Usese de este remedio con mucho respeto, pues ha causado á veces cólicos fuertes y peligrosos, y ha purgado con exceso; aunque ha hecho provecho á otros sugetos. Compónese de medicamentos conocidos y que siempre han empleado los médicos, acomodando las dosis á la naturaleza del doliente. Todos saben que el mercurio y sus preparaciones son el medicamento mas seguro para matar toda lombriz é insecto dentro y fuera del cuerpo del hombre y de los animales.

² Por Bourdier médico de Paris. Decade philosophique n. 23 an. X extracto.

³ Parece cantidad bastante fuerte.

nocen sus pedazos al exâminar con atencion las materias fecales.

Este remedio no presenta ningun inconveniente; el enfermo no experimenta novedad particular, ni necesita de preparacion alguna. Quando el gusano se halla en el estômaggo hay seguridad del buen efecto del remedio, pues de catorce personas que lo han usado, cinco, que lo tenian en el ventrículo, quedaron curadas en tres dias: de las otras nueve que lo tenian en el canal intestinal, dos se curaron en tres dias; quatro quedaron curadas despues de haber usado dos veces del remedio, en un corto intervalo; las tres restantes no se curaron; bien es que no se experimentó que lo tomasen tercera vez.

Quando se presume que exîste el gusano en el canal intestinal se ha de añadir una lavativa de la misma decoccion de helecho macho, en la que se echen dos dracmas de eter sulfúrico, y se suministra luego que el enfermo acaba de tomar la misma bebida.

Del modo de hacer las banastas.

El cesto ó banasta de costillas es un mueble muy necesario en la economía rural, y por eso voy á decir como se hace en mi feligresía.

Quando en la menguante de Enero podan los robles, escogen las ramas derechas y sin nudos desde el grueso de una pulgada hasta el de dos y media ó tres, y sin cortar de su largo mas que lo nudoso é inútil, se entierran en tierra seca, y al cubrirlas como media quarta con la misma, se maciza con los pies hasta que quede igual el piso: allí se mantienen bien aunque sea un año; y sino hay otras labores se sacan solo las que se han de gastar en la semana, porque de lo contrario se secan demasiado y se pierden; se calientan en el horno quando éste tiene la mitad del calor necesario para cocer el pan; luego se tapa la boca, y queda en él la madera hasta que se contempla que el calor la ha penetrado bastante, sin que la pase demasiado porque quedaria inútil. Luego se van sacando los pa-

palos que se metieron primero, se asegura una extremidad en el suelo, y con un cuchillo y un mazo van rajando las *costillas* por la otra punta hasta media quarta: despues se echa el palo en el suelo, se asegura con el pie, y se van sacando dichas *costillas* de punta á punta. Esto se hace con la mayor ligereza para no dar lugar á que el calor del horno pase de punto y queme la madera, y para que no se lleguen á enfriar los palos, porque entónces se rajan con dificultad.

Para desbastar las *costillas* las van poniendo una por una sobre una tablita estrecha que afianzan entre un banco y el vientre del operario, el qual las labra con un cuchillo de dos mangos. Luego que están desbastadas texen con las mas anchas y largas el fondo del cesto ó banasta dándole la figura que quieren sobre una mesa fuerte y usando de un mazo y tabla con que van arreglando y uniendo las *costillas*. En estando bien tejido y apretado el fondo, se van texiendo los lados con otras *costillas* mas estrechas, á cuyo fin se levantan las primeras, y con cuidado las de las esquinas. Como las *costillas* del fondo son páres, y no puede añadirse otra, para que las que texen no pasen siempre por un mismo sitio, se raja una de las que dán al medio de una cara, y así se va texiendo hasta la altura que se quiera dar al cesto ó que permitan las *costillas*. Acabado esto se cogen dos varas, ó quatro, si dos no alcanzan, del grueso del dedo gordo, y desbastadas por el lado que ha de quedar hácia adentro, se atan cogiendo entre las dos las *costillas* y formando al rededor el aro: aseguradas por quatro partes de suerte que queden firmes, se corta lo que sobresale de las *costillas*, y se cosen dichas varas con otras *costillas* mas estrechas, delgadas y flexibles, haciendo á este efecto con la punta de una nabaja agujeros en las mayores.

Si se quiebra la madera labrada por estar demasiado seca, se echa en agua por espacio de cinco ó seis minutos, y así se pueden usar.

Se hacen tambien banastas con madera de laurel y de castaño, y á mi ver se pudieran hacer de la de pino.