

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 27 de Octubre de 1803.

Concluye el artículo del cultivo del trigo en Inglaterra.

La sembradera no es útil en las tierras fuertes, porque en ellas se trata de levantar los surcos de manera que escurra bien el agua, y al señalar la sembradera las rayas en que debe caer el trigo se endurece el terreno, al mismo tiempo que los animales que la conducen dexan en cada huella un hoyo en que se detiene el agua y hace podrir las plantas, pues ninguna cosa perjudica tanto al trigo como la humedad. Por otra parte se pondria la tierra tan apelmazada para la primavera, que dificilmente se podria abrir con el rastrillo. Yo hice la prueba de usar de la sembradera en tierra fuerte, y no tuve mas que una media cosecha.¹

En las tierras ligeras puede usarse con ventaja de la sembradera, y mas de aquella que tiene cinco rejas á nueve pulgadas de distancia una de otra, que dexa todo el grano á una profundidad fixa, y se cubre despues con rastrillos ligeros. De esta suerte quedan intervalos en que se puede dar una labor en la primavera, que será muy importante para el buen éxito de la cosecha. Es verdad que los granos suelen quedar muy reunidos en las filas, y crece el trigo á mechones, por lo que encarga Tull que no se confien

¹ Quanto dice el autor en esta parte indica que ignora la práctica de la labranza.

á la tierra mas plantas que las que pueda nutrir.¹

Si el grano queda muy enterrado puede perderse la cosecha; sino queda lo bastante, la puede perjudicar el frio y la humedad; y asi convendria que el grano no estuviese nunca á menos profundidad que á dos pulgadas, ni á mas que á tres. Tull observó que quando el grano queda muy enterrado suelen roer los gusanos la planta en el intermedio que hay desde el grano á las hojas.

El método de plantar el trigo á mano se ha hecho bastante general en muchas partes, y parece que en algunos casos no se puede hallar un sistema mas perfecto, con tal que no se eche mas que un grano en cada hoyo. El plantador de que usan es un cono con la punta hácia abaxo de quatro pulgadas de largo. Parece que se ha inventado para no echar mas que un grano en cada hoyo; pero los labradores dexan caer tres, y los niños hasta cinco por descuido, y resulta que las raices *coronales* se entretexen en la primavera, y sale el trigo á mechones.²

El plantio del trigo sale mal en tierras fuertes. El plantador dexa endurecido el terreno en el fondo del hoyo; alli se detiene el agua en el invierno, porque el rastrillo no lo dexa bien lleno de tierra, y esto, junto con el pisoteo de los que plantan, hace la cosecha muy incierta.

En la tierra ligera que esté de barbecho, se ciega el hoyo luego que se saca el plantador, y no se puede dexar el grano á una profundidad regular: en tal caso es mejor usar de la sembradera; bien que despues del trebol en terreno ligero es de desear que se plante siempre el trigo. Voy á dar noticia de un experimento que manifiesta la ventaja de plantar el trigo, y el extraordinario producto que se puede conseguir de unos pocos granos de trigo que vegeten á la distancia conveniente.

¹ Aunque Tull reprueba las sementeras espesas, reconoce con Duhamel y Chateauvieux que prospera mejor á mechones, que es quando germinan muchos granos en un corto espacio. Vease el Sem. núm. 75.

² Si aun asi da el trigo muy buenas cosechas y se ahorra semilla, no es malo que se entretexan las raices *coronales*, que es lo que mortifica al autor, porque no es conforme á su teoría, y las teorías en la agricultura son causa de muchos errores.

En 16 de septiembre de 1755 sembró *Hunter* tres filas de trigo de 93 macollas ó mechones que procedían de 10 á 15 granos que se habían sembrado en cada hoyo. Se servía de una argolla de hierro de tres pulgadas de diámetro, y la ponía en el sitio en que iba á plantar los granos que colocaba en la area de este círculo. Los centros de estas areas distaban entre sí cinco pulgadas, y la cantidad de trigo que se sembró fue poco mas de cinco onzas.

Recogida la cosecha en 31 de julio del año siguiente se hallaron 23 libras de grano, esto es, á razon de 67 por uno. Por sus anteriores experimentos conocía que si ponía cinco ó seis granos en un mismo hoyo, salían las plantas demasiado juntas, y así en este crecía cada grano con separacion de los demas ¹, pues en cada dos areas había 25 granos.

Nosotros sembramos regularmente al vuelo 24 celemines de trigo en cada acre, y suponiendo que el grano quede bien distribuido en el campo, corresponderán á cada grano $3\frac{1}{2}$ pulgadas quadradas de espacio. En tierras fuertes, que ni se escardan ni reciben ningun otro beneficio desde la sementera hasta la cosecha, estoy convencido de que no se puede sembrar menos de dicha cantidad, pues no es bien ahorrar simiente, visto el número y variedad de causas que perjudican á la vegetacion del trigo. A mi ver no pasa de ocho por uno el producto del trigo en lo general de Inglaterra. Para conseguirle mayor era necesario perfeccionar su cultivo, abandonar las preocupaciones que nos dominan, y admitir mejores sistemas, poniendo el mayor cuidado en la preparacion de las tierras, y sembrando con tiempo, porque las sementeras tardías hacen perder mucho trigo.

Pasto de los carneros en los trigos.

Es una costumbre verdaderamente bárbara la de hacer pastar los trigos en verza por el ganado lanar, introducida

¹ Doce ó trece granos en una area de cinco pulgadas no dexan de estar bastante juntos para que se enlacen sus raíces *coronales*, y si con todo producen bien, queda destruida la teoría del autor.

por algunos labradores incautos que no tienen pasto para sus ganados en la primavera. Sin embargo sucede algunas veces que siendo la siembra muy temprana se ponen demasiado lozanos los trigos en otoño, y entonces se puede meter en ellos el ganado lanar para detener la vegetacion y dar mas vigor á la planta; pero siempre es operacion delicada, y que requiere el mayor cuidado. Si el terreno es fuerte se ha de esperar á que esté perfectamente seco, porque sino lo amasa el ganado con los pies, y en cada huella queda un hoyo en que se detiene el agua que hace daño á la planta, si el invierno es lluvioso. En las tierras ligeras es util que el ganado lanar pade los trigos en la primavera, porque las da mayor consistencia, para que no se caigan tantas cañas con sus espigas.

A veces se consigue que el ganado acabe con los caracoles que hay en algunos trigos. Yo hice pastar en marzo á los carneros en un tiempo muy seco un trigo en tierra fuerte, y á la vista parecia que no dexaban la menor señal de cosecha; la qual se arriesgaria si se metiese el ganado despues que hubiesen crecido las raices coroneles.

Escarda.

Todas las plantas prosperan tanto mejor quanto esté la tierra mas mullida al rededor de ellas, porque la humedad la penetra mas y las raices se extienden sin dificultad hácia todas partes. Despues que la tierra ha sido bien desmenuzada, se va reuniendo toda y endureciendo por sí misma, y como es imposible que las labores que han precedido á la cosecha destruyan enteramente las malas yerbas, es necesario repetir escardas y labores quando se pueda. Si se ha sembrado el trigo con sembradera en filas queda en muy buena disposicion para darle labores de azada. Algunos usan de una especie de azada que tira un caballo, pero no queda la labor bien hecha sino se perfecciona á mano. Esto se debe hacer en la primavera quando el trigo echa las raices coroneles, y toman incremento las malas yerbas: es obra de mugeres y de niños en que se emplean utilmente los pobres laboriosos.

Si la tierra está muy llena de broza exige mas de una escarda; bien que la que sea asi no es buena para trigo: quando éste se sigue á los nabos pastados en la misma tierra, aconsejaria yo que se sembrase trebol despues de la escarda, y en este caso no se podia escardar mas que una vez.

En las tierras fuertes sembradas al vuelo, forma el suelo una costra con las lluvias y vientos de primavera que es imposible mullirlo aun con el rastrillo: es necesario escardarlo, y no dexa de ser difícil esta operacion hecha la sementera al vuelo, por la irregularidad con que estan distribuidas las plantas.

Cosecha.

Generalmente no se acostumbra segar los trigos en Inglaterra hasta que las espigas esten bien maduras é inclinadas hácia el suelo, y de aqui es que se desgranar muchas. Esta es mala práctica, que van abandonando ya los labradores mas despiertos, pues comienzan á segar luego que ven al trigo en sazón, y antes de que se seque la paja. El grano acaba de madurar en las gavillas, y así puede aguantar muchas lluvias sin peligro, porque no le penetra tanto el agua como quando está del todo maduro. ¹

En las tierras fuertes no se puede segar con guadaña, porque los terrones que ésta cogiese se mezclarian con la paja, y en la trilla quedaria mucha tierra revuelta con el grano. En las tierras ligeras y en las que antes han estado de trebol es bien usar de la guadaña, como se hace en las inmediaciones de Londres; porque se coge mas paja, y la tierra queda sin la paja alta del rastrojo, que necesitaria otra segunda mano para arrancarla.

Quando se siega el trigo antes de que esté bien maduro, se supone que ha de haber sitio y tiempo necesario para secarlo en el mismo campo, pues si se encerrase demasiado pronto se podria recalentar y perder.

¹ Nosotros segamos los trigos estando la paja verde, y se sazón el grano en la gavilla, quedando mas nutrido que el que se siega seco; pero dexamos madurar completamente antes de segarlo el grano que destinamos para simiente. Nota de los Ginebrinos.

He indicado los métodos que estan en uso, y las mejores prácticas que hay que seguir en el cultivo del trigo; y añadido que convendria dar grandes premios á los que construyesen los mas ventajosos instrumentos de agricultura, que el gobierno recogiese los modelos mas perfectos, y que los tuviese á la disposicion de quantos quisiesen hacer conforme á ellos los que necesitasen. Los progresos de un arte penden de la perfeccion de los instrumentos, y del conocimiento necesario para aplicarlos al terreno que les conviene.

Los experimentos que el Rey hace executar en su hacienda de Windsor ¹, los que hacen otros propietarios ricos, y las sociedades de agricultura, son exemplos muy oportunos para estimular á la imitacion; pero soy de opinion que, para extender como conviene los progresos de la agricultura, convendria establecer campos de experimentos en tierras ligeras y fuertes, pues cada una requiere diferentes métodos. En ellas se pudieran probar toda clase de instrumentos de labor, y las casas, establos, graneros, &c. se habian de construir segun los mejores planes, y del modo mas económico; y despues de bien reconocida la utilidad de algunos ensayos, se circularia la noticia de ellos con las descripciones de quanto hubiese merecido aprobacion asi en prácticas como en instrumentos.

En este siglo de adelantamientos y luces en que tan rápidamente crecen la poblacion, la riqueza, y el luxo, se halla el gobierno en mayor obligacion de fomentar la agricultura; y si llegase á formar los establecimientos indicados en breve darian, bien administrados, lo bastante para cubrir los gastos, y en lo sucesivo producirian intereses incalculables para la prosperidad del estado. ²

¹ Vease el Semanario núm. 196 y 197.

² Vease el Semanario núm. 224.

Continuacion del manual de nodrizas ó de las madres que crían á sus hijos.

De los cursos.

Son infinitas las causas que se los ocasionan á los niños ; y si se han de precaver los efectos quitando las causas, daré un medio sencillo para aquellos casos en que, quitadas estas, se necesita corroborar las partes: bien que, como en esto se encuentran muchas dificultades en los primeros meses, solo indico los medios de mezclar en los alimentos las medicinas necesarias.

Es menester que el botiquin ó botica de la casa de expósitos esté provista de jalea de cuerno de ciervo á fin de echar de ella, ya sea en la leche, ya en las sopas y demas alimentos de los niños : el modo de usarla es como sigue. Se coceran en 30 cucharadas de agua, hasta que queden en 20, dos onzas y media de cuerno de ciervo, filosoficamente preparado ¹; y quando sea menester echar de esto en lo que hayan de comer los niños, se usará de una cucharita que solo contenga una dracma ú ochava de cuerno de ciervo, y se extenderá en los alimentos preparados para todo el dia: sino es mas que para una comida, se echará la mitad menos. En el caso de que los niños puedan beber, se desleirá la cucharada de jalea ó gelatina en media azumbre de agua de miga de pan blanco, á la que se añadirá suficiente cantidad de xarabe de culantrillo ó azucar; pero siempre bastante para que excite á los niños á beber: tambien se puede añadir una onza de agua de azahar ó flor de naranjo. Raros son los

¹ La preparacion, que llaman los boticarios *filosofica*, se reduce á serrar el asta de ciervo en rodajas, cocerlas, quitarles la parte exterior negra, y la interior del centro, y lo que queda se dexa secar y se muele para el uso. A estos los llaman *polvos filosoficos*. Para hacer la gelatina cuecen media libra de ellos en quatro de agua, hasta que esta se pegue á los dedos, y á cada libra del liquido que queda le echan, despues de colado y exprimido, onza y media de azucar blanco, y todo se clarifica con clara de huevo y un escrúpulo de cremor de tártaro.

casos en que es necesario usar de narcóticos ; pues son perjudiciales, y no se han de dar sin orden expresa del médico.

Del catarro.

Suelen padecer los niños una especie de catarro muy temible por los violentos accidentes que trae consigo, porque es contagioso, y porque es necesario poner con separacion á los que lo tengan. Unos médicos creen que esta enfermedad es nerviosa, y otros catarrosa: unos han dado dulcificantes que no han curado ; otros han dado evacuantes, como la ipecacuana y el emético; pero padecen algunos esta dolencia en edad tan tierna, que no es posible sujetarles á estos remedios. Diré lo que yo hago, y lo que otros médicos han visto acreditado en su práctica; y es no sujetar á un régimen á los niños que padezcan esta dolencia, sino al contrario alimentarles bien, darles frutas, (aun las ácidas), hacerles beber agua de grosella y de limon, y que tomen una cucharada á cada crisis, ó de hora en hora de la siguiente bebida, que ha surtido los mejores efectos, aun en los niños tan tiernos que no toman mas que leche ó caldo.

Echese en quatro onzas de agua comun una de vinagre, dos de xarabe de diacordio, y dos granos de kermes mineral.

Al mismo tiempo dispongo que tengan la cabeza abrigada; y esta dolencia, que suele durar tres meses, y hasta seis, se cura en quince ó veinte dias. Si los niños no quieren tomar nada de todo esto, hago cien pastillas de limon, en las que pongo veinte granos de kermes mineral, toman ocho al dia en quatro veces los niños de diez á veinte meses, y diez los que tienen de veinte á treinta; pues en pasando de esta edad, raros son los que rehusan tomar la bebida que antes dixe, en la que echo bastante azucar para que la tomen con mas gusto. Si se les da un poco de la bebida y algunas pastillas, prometo que será la curacion segura y pronta.

De la tos.

Quando los niños solo estan resfriados se ha de preferir el método dulcificante al mismo tiempo que se humedezcan. Yo doy regularmente la leche mediada de caldo de manteca, tisana hecha con hisopo, con miel ó malvavisco, agua de salvado lavado, ó tisana de flor de amapolas; y continúo con unas ú otras, segun el gusto de los niños: pero quando la tos es tan fuerte que arrancan algo de sangre en el esputo, y se les hincha el pecho, añado á una de dichas tisanas (si es que no doy la que se hace de goma arábica) la bebida siguiente que hago tomar de hora en hora.

Agua comun. quatro onzas.

Goma arábica. dos dracmas.

Xarabe de malvavisco. dos onzas.

Agua de flor de azahar destilada. . media onza.

Tambien se pueden dar bebidas oleosas (emulsiones) loochs, y todo lo que pueda reblandecer. Si estan estreñidos se añaden á la bebida pectoral algunos granos de ipecacuana, ó un grano ó dos de kermes mineral: á mas de todo esto es necesario tener á los niños muy abrigados y calientes.

De las viruelas.

Quando descubro en un doliente los síntomas de las viruelas, si advierto que es de temperamento sanguino, y tiene fiebre ardiente, le sangro del brazo, y le purgo dos horas despues, si hay motivo para ello, usando de algun agua mineral. Luego le hago tomar una tisana de grama, de borraja, de oximiel simple, dandole mas actividad con un poco de sal de Glaubero (sulfate de sosa), y segun la abundancia de evacuaciones, se añade ó no el tártaro stibiado. Freqüentemente administro con ciertos intervalos una taza de tisana temperante: dispongo lavativas sencillas y emolientes: mientras dura la crisis, les hago meter los pies y las piernas en agua caliente de yerbas emolientes dos ó tres veces al dia, y que permanezcan en ella una hora á lo menos cada vez. Si á pesar de todo esto se mantienen repletos los vasos del

cerebro, y delira el doliente, no tiene evacuaciones, y su cara está muy inflamada, es el caso en que conviene aplicar cantáridas á las pantorrillas, cubriendolas con una cataplasma emoliente y blanda para que obren con mas prontitud. Aunque este caso es muy raro, será bien echar dos sanguijuelas al ano, quando la poca edad del doliente hace dudar sobre la aplicacion de las cantáridas: si el niño tiene de 6 á 8 años se le echaran 4 sanguijuelas, y 6 hasta la edad de 15. Se puede caminar de seguro sobre este punto, pues los vasos del cerebro no se descargan sino se sigue dicha práctica, con la que desde el quinto al sexto dia se desobstruyen y descargan aquellos vasos, y el enfermo advierte muy sensibles sus pies, conforme á la cantidad de pústulas que le salen en ellos, al mismo tiempo que le queda la cabeza desahogada. Sin embargo suelen sentir mucha comezon en la cara al tiempo de irse secando los granos que hay en ella, y así siempre es menester untarlos, sean pocos ó muchos, de hora en hora, y aun con mas frecuencia con lo siguiente.

Vino añejo dos onzas; agua vulneraria espirituosa, onza y media; miel rosada dos dracmas.

El uso de los baños de pies y piernas, las evacuaciones y la aplicacion de este corto repercusivo bastan para evitar las malas resultas que suelen dexar las viruelas en los ojos, en los oídos, y en la obstruccion de las parótidas; males que sino acaban con los dolientes, les hacen padecer mucho tiempo. Quando no se consiguiese mas que evitar los hoyos que dexan en la cara, á lo menos de las mugeres, siempre sería muy util este metodo. ¹

De las convulsiones.

Estas son en los niños hereditarias ó accidentales: en el primer caso es difícil cortarlas, aunque se pueden mitigar: en quanto á las causas de ellas es menester atenernos á las

¹ Mejor es preservar de las viruelas por medio de la vacuna que curarlas, por bien que se haga.

impresiones que puedan hacer en los niños las personas que les rodean.

Rara vez tienen los niños al mismo tiempo convulsiones y cursos; pero quando esto sucede no se les pueden dar sino algunos calmantes, añadiendo á veces ligeros narcóticos, aunque estos son perjudiciales á los niños.

Al primer acceso de la convulsion se ha de socorrer al niño metiendole en la boca un poco de oximiel simple ¹, y sino lo hay, un poco de vinagre con azucar. Si tiene el estómago desocupado se le meteran los pies, y aun todo el cuerpo en agua caliente: si tiene sed se le dará agua con azucar y un poco de vinagre, procurando que beba con frecuencia; pero si tuviese la cara hinchada ó como abotagada, los ojos vivos, saltados y encarnados, es indispensable sangrarle del pie, si es que no se le aplican sanguijuelas, que viene á ser lo mismo.

A veces se nota que los que padecen convulsiones, aunque no tengan cursos, echan humores, y suelen tener el vientre levantado. Yo les doy, tengan le edad que quieran, la bebida siguiente, que siempre ha surtido buen efecto.

Aceyte de almendras dulces. una onza.

Oximiel simple. media onza.

Agua de azahar espirituosa. media onza.

Xarabe de culantrillo. una onza.

Kermes mineral. un grano.

De esto se les da una cucharada á cada hora despues de darles dos á la primera vez. Tambien les aplico al vientre paños mojados en una decoccion emoliente.

*De los niños que se van enflaqueciendo, debilitando
y consumiendo.*

De dos maneras les suele venir esta enfermedad: la una es consiguiente en los que crecen antes de tiempo en cuerpo

¹ He notado que los ácidos son el único específico contra las convulsiones, y generalmente se ha observado que obran mejor que los narcóticos.

y en el talento que descubren ; y la otra es tambien una consecuencia de la mucha desproporcion que hay entre la sustancia de los alimentos que toman, y lo que pierden en las evacuaciones. Esta segunda causa se complica á veces con vómitos que abrevian la vida á estos inocentes. Dicha enfermedad es todavia mas difícil de curar quando procede de que crecen con anticipacion, y particularmente quando los progresos de la inteligencia son proporcionados á la extension que toma el cuerpo.

Los niños que padecen esta dolencia digieren mal, comen con repugnancia, echan la cámara entre verde y amarilla, y mezclada con filamentos blancos de figura de lombricillas; ó bien vomitan los alimentos mezclados con un humor viscoso. Si se compara lo que toman con lo que evacuan, y se hace cuenta con lo que pueden perder poco mas ó menos por la insensible traspiracion, se verá que no les queda en el cuerpo nada que les aproveche: de consiguiente se ven sus miembros débiles en el estado de mayor flaqueza, y su carita pálida y extenuada presenta las señales de la vejez: finalmente, perecen quando la naturaleza no halla en sí misma recursos para sostener su débil existencia.

En el estómago de tales niños se observa que se ha destruido la parte felposa, que por los lados interiores está erizada de tuberculillos rojos, y que los intestinos no se hallan en el estado ordinario, sino mas sanguinolentos: de aqui se infiere que los vómitos espontaneos que padecen los niños no provienen sino de la excesiva sensibilidad de las fibras del estómago, cuya felpa nerviosa está enteramente descubierta: irritada en uno de sus puntos, sufre contracciones repentinas con que hace arrojar por la boca la mayor parte de las sustancias nutritivas: lo que queda pasa por las vias inferiores á los intestinos que estan privados de sus movimientos peristálticos, y que no se han impregnado de los sucos alimenticios que les corresponden en el estado de salud.

Los médicos que no conocian este estado interno aconsejaban el uso en corta cantidad de cordiales espirituosos,

como vino de Málaga, de Alicante, ó comun con azucar, con lo qual cesan por un momento los accidentes; pero á poco vuelven á repetir con mas fuerza, y solo la muerte, que no tarda en sobrevenir, puede poner término á los dolores agudos que sienten los que han tomado cordiales espirituosos, en cuyo estómago é intestinos se encuentran puntos gangrenosos.

Otros médicos han creído que se debía hacer uso de la leche; pero yo he observado que los niños no pueden retener en el estómago la que necesitan para su nutricion; y que luego que llega á él se corta y la vomitan de esta suerte. Otros quieren que se les dé agua caliente endulzada con algunos xarabes, á que añaden calmantes y temperantes; pero nada de esto corta las evacuaciones; ni surte mejor efecto la sustancia de pan (á lo menos en los primeros dias), y para poderla dar preparo la naturaleza con julepes nutritivos compuestos de.

Gelatina de cuervo de ciervo filoso-

ficamente preparada. una dracma.

Agua de azahar espirituosa ¹ una onza.

Azucar. onza y media.

Se les da de cada vez y con la frecuencia que sea posible una cucharadita, ya esten despiertos ó adormecidos, ó á cada media hora, y se irá aumentando la dosis al paso que vayan reteniendo lo que tomen.

Tambien dispongo esta bebida de otra manera, cociendo en seis onzas de agua una dracma de cuerno de ciervo filosoficamente preparado, y una onza de miga de pan blanco y duro: cuelo esto esprimiendolo en un lienzo fuerte, y añado una onza de agua de azahar espirituosa, y onza y media de azucar piedra.

Es de advertir que los niños no vomitan este julepe al tercero ó quarto dia que lo toman, y á veces sucede que

¹ El azahar se echa en un lienzo fino sobre la boca de una cazuela; encima se pone una cobertera de chapa de hierro, y sobre ésta ascuas que calientan el azahar, y cae al fondo de la cazuela su agua de vegetacion filtrada por el lienzo, muy aromática, que se llama *agua de azahar*. La espirituosa se hace echando el azahar en aguardiente, y destilandolo.

desde el segundo admite ya su estómago algunas cucharadas de *crema de pan* ¹; bien que me ha enseñado la experiencia que retienen mejor la que se hace de guisantes ó lentejas: si es de caldo de carne tardan mas en digerirla, y la de leche la pasan con dificultad en los primeros días.

La mayor parte de los niños se restablecen con estos remedios suministrados cuidadosamente. El uso de estas cremas les causa mucha sed, y sino se les da una bebida acomodada al estado de su estómago, volveran al instante las evacuaciones, y con trabajo se podran cortar. Yo aconsejo la siguiente, cuya eficacia tengo experimentada. En dos quartillos de agua cuezo dos cucharadas de buen trigo despues de haberlo lavado; cuelo el agua por un tamiz, y añado dos onzas de azucar.

Esta bebida da mas valor á la propiedad cordial del julepe, y saldrán adelante los niños que la usen con arreglo por espacio de diez ó doce días.

En estos casos siempre es menester exâminar si la extenuacion de los niños procede de lombrices, pues entonces se ha de usar de los medios que se indican al tratar de ellas.

Hay niños que vomitan constantemente la leche, aunque los crie su madre; y sino se les puede mudar de nodriza con la seguridad de que les cuide bien, no hay que dudar en destetarlos, tengan la edad que quieran, siguiendo las reglas que se han dado antes para criar á los que pierden á sus madres, y las modificaciones relativas al estado de su salud.

Vuelvo á los niños que se van extenuando por causa de los progresos prematuros de su inteligencia proporcionados al temprano y precipitado crecimiento de su cuerpo. A estos les doy aquellas bebidas que resultan de diferentes cremas de pan, haciendolas lo mas apetitosas que puedo, alternandolas y echando azucar á las que se hacen con caldo de car-

¹ Para hacer lo que llama el autor *crema de pan* se parte éste en rebanadas; se tuestan, ó mas bien se secan á la lumbre; porque lo que salga tostado es menester rasparlo bien; se muelen en un mortero ó almirez; lo molido se pasa por tamiz, y lo que no pase se vuelve á moler. Este polvo se va echando poco á poco en la cantidad de agua correspondiente puesta al fuego, y sin dexar de menearla hasta que dé un hervorcillo, y se ponga algo espesa: tambien se le echa un poco de azucar.

ne, ó con leche, y les doy una xicarita cada media hora. Tambien les doy de tres en tres horas un vasito de vino rancio de Málaga, ú otro equivalente: les hago salir, y conforme á su comprehension procuro entretenerles en las cosas que mas exciten su curiosidad: les doy con freqüencia sémola, fideos, arroz compuesto con caldo de manteca de puerco ó de vacas, á fin de que tomen una cantidad de alimento proporcionada á sus fuerzas, cuidando particularmente de no darles sino cosas de facil digestion y en corta cantidad de cada vez. Quando tienen cursos, se les da el julepe nutritivo de que antes he hablado.

Yo les froto dos veces al dia las extremidades, las articulaciones y la coluna vertebral en toda su extension, con un lienzo ó una esponja empapada en vino aromático, añadiendo á cada azumbre una ó dos onzas de agua de melisa espirituosa. Se han de dexar en libertad los miembros de los niños, y si esta operacion se hace en invierno ha de ser en quartos bien calientes: en las demas estaciones al sol y al ayre, pues soy de dictamen que es util tenerles al sol quando no es mucho el calor.

En todo caso es necesario observar con atencion las causas de que pueden proceder sus dolencias, para tomar con tiempo los medios de curarselas. *Se concluirá.*

Del arte de hacer la cola fuerte en Inglaterra. ¹

La cola fuerte es una especie de jalea espesa y hecha de retales de cueros, de astas de todas clases, de pedazos de pieles finas, de cascos y orejas de caballos, bueyes, terneras, carneros, &c. Primeramente se ponen á digerir estas materias en agua de cal, á fin de limpiarlas lo mejor que se pueda de los pelos, grasa, y suciedad: luego las meten en agua clara en que las revuelven y agitan de quando en quando; despues se sacan y se colocan sobre tablas donde se prensan hasta que suelten el agua que sobreabunde. En este estado se cuecen en agua clara en una caldera grande de cobre, quitando la suciedad al paso que se levanta á la superficie del

¹ Annales des arts et manufactures núm. 32.

agua, y para que todo quede mas limpio, despues que esté enteramente disuelto, se le añade un poco de solucion de alumbre, ó bien de cal en polvo muy fino: en todo caso, para dexar bien limpia la masa, no se dexa de espumar en un buen rato. Echan dicha masa en cestos en que la dexan reposar para que se vayan al fondo las impuridades que contenga, y desde ellos la vuelven á echar con cuidado en la caldera, en que se evapora haciendola hervir segunda vez, y espumandola hasta que quede clara, aunque de color obscuro.

Quando se considera que la cola está bastante fuerte por el tiempo que ha cocido, lo espesa que esté, y principalmente por la dificultad con que hierve, se cuela en moldes de seis pies de largo, uno de ancho, y dos de hondo, en donde se va endureciendo poco á poco al paso que se enfria. Luego que lo está del todo la cortan con una pala en trozos quadrados, y ponen cada uno de estos en una especie de caxa de madera abierta por el fondo en tres divisiones. Entonces, que todavia está blanda, la toman las mugeres, la ponen sobre una mesa, y la dividen en tres pedazos con un arambre de laton. Los trozos asi cortados se ponen al ayre sobre redes gruesas puestas en bastidores de quatro pies quadrados, y en filas, en los secaderos en que se secan á la sombra; y luego que se endurecen se ponen de venta.

Se tiene por mejor aquella cola que, metida en agua fria por tres ó quatro dias, se hincha ó esponja mucho sin deshacerse, y que dexandola secar vuelve á tomar sus primeras dimensiones.

La cola que se ha travado, y que se vé espesa y negra, se puede fundir de nuevo y afinar, con tal que se mezcle con ella suficiente cantidad de cola fresca: regularmente no la ponen en la caldera hasta que haya en ella cola ya limpia en el segundo hervor.

El que compre cola fuerte la ha de mirar contra la luz á ver si tiene un color obscuro muy subido, y si carece de manchas obscuras y negras, que entonces será de buena calidad.

De este modo se fabrica la cola fuerte en Southwark.