

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

Del Jueves 19 de Febrero de 1807.

Observaciones sobre la Memoria publicada por Cels sobre los bandos municipales para la recoleccion de las cosechas , y principalmente sobre el abuso y graves inconvenientes que resultan de la publicacion de semejantes bandos en los pueblos para la recoleccion de la aceytuna.

(Por D. Esteban Boutelou).

De ningun modo intentamos impugnar las ordenanzas municipales de los pueblos que favorecen en muchas partes de España los bandos para la recoleccion de los frutos. Todos , ó los mas de estos reglamentos se dirigieron á contener desaciertos y desórdenes , y se fundaron por consiguiente en sólidas razones de utilidad general. Hay algunas de estas ordenanzas municipales , ó medidas de buen gobierno , como apellidan en los pueblos , tan acertadas y útiles para la Agricultura , que no puede ménos de admirarse el tino y acierto de los que las promovieron. Otras hay por el contrario , que fueron tal vez útiles , pero causan vexaciones en el dia , ó porque cesaron los abusos que se intentaron contener , ó ya tambien porque mudó el aspecto y doctrina de la Agricultura. Hablamos solamente de aquellas providencias particulares de los pueblos , solicitadas por el vecindario , que señalan el orden que ha de seguirse para evitar los desórdenes é inconvenientes peculiares al pais. Mas como estos regla-

mentos fuéron meramente arreglados á las circunstancias, de consiguiente pueden variar en ciertos casos; y es uno de los puntos principales que se encargan al examen de los Corregidores y Alcaldes mayores á su entrada en sus Corregimientos¹.

Debemos observar sin embargo que el principal móvil para sujetar en los pueblos las cosechas al bando, no tiene las mas veces en el dia otro fundamento que el interes privado de algun corto número de propietarios, que ponen trabas para lucrarse del trabajo é industria aghena.

Léjos de precaverse los hurtos por medio de los bandos, se multiplican por necesidad, dando tal vez márgen en algunas circunstancias á que se sospeche que las justicias amparan á los dañadores del campo, como instrumentos vivos de aumentar sus derechos. Léjos de nosotros la idéa de calumniar á los Jueces sabios que velan con teson en favor de la seguridad pública, reprimiendo los excesos de los malévolos; pero no podemos ménos de expresar que en muchas ocasiones no se escarmientan los dañadores públicos del campo, ni se toman ningunas providencias para precaver sus hurtos; y esto no obstante se sujetan las cosechas al bando, privando al colono del derecho de dominio que debe tener sobre su propiedad. Hay infinitos ociosos, que viven á expensas de las haciendas aghenas en los pueblos que observan la policía de los bandos para las cosechas; todos los conocen, todos experimentan sus estragos; pero nadie se opone ni castiga sus delitos.

En lo general no se publican los bandos para las co-

1 «Los Corregidores vean las ordenanzas de la ciudad, villa ó partido que estuviere á su cargo, y las que fueren buenas las guardarán y harán guardar; y si viesen que algunas ordenanzas se deben deshacer ó enmendar, las harán de nuevo con acuerdo del Regimiento.» *Novis. Recop.* lib. 7. tit. 2 ley 3.

En el cap. 65 de la instruccion de Corregidores se dice: «Cuidarán de la puntual observancia de las ordenanzas respectivas de las ciudades y ayuntamientos. Si contemplaren conveniente ó necesario al bien comun hacer algunas nuevas, ó enmendar las antiguas, lo tratarán con el Ayuntamiento, Diputados y Personero del Comun; y darán cuenta con su dictámen al Consejo para que se tome la providencia correspondiente.

sechas á vista de la opinion del vecindario , sino que dan la ley en este punto los menos instruidos , que adhieren comunmente al dictámen de los acaudalados.

En el bando para echar la vendimia suelen atender mas bien á la maduracion de la uva en los pueblos circunvecinos que no á la del propio territorio. Si desean por exemplo comprar los principales cosecheros uva de los pagos inmediatos , ó solicitan venderla á los compradores de los pueblos del circuito , atrasan ó anticipan el bando , arreglándole al fruto de uva de los términos linderos.

No se limitan los bandos á determinar la recoleccion de frutos , sino que niegan ademas la entrada de la uva de otros términos , ó gravan su venta con contribuciones arbitrarias , pareciendo los pueblos limitrofes dos naciones enemigas que se declaran recíprocamente la guerra para destruirse sus riquezas y sus intereses , mas bien que dos familias amigas dependientes de una misma monarquía.

La pámpana de las viñas despues de la vendimia , se vende en muchos pueblos de España para caudal de propios. En otros atropellan impunemente los ganaderos el sagrado de la propiedad , causando graves daños al colono. No es en España dueño muchas veces el propietario de usufructuar para su utilidad la pámpana y hoja de la vid ; se oponen á ello en muchas ocasiones las ordenanzas municipales de los pueblos. Ya notó nuestro sabio Herrera los perjuicios enormes que resultaban á la viña de esta práctica mal entendida.

Que se sujete la vendimia al bando en algunos pueblos en los que la reputacion de sus vinos es conocida , puede traer algunas ventajas ; pero establecer esta práctica en aquellos pueblos que nunca supieron fabricar buen vino , contemplo que sea el absurdo mas fatal que ha ideado el hombre para perjudicar á la porcion mas débil , mas laboriosa y útil de la Sociedad.

Sucede generalmente por el contrario que no se conocen los bandos en los parages mas célebres por sus vinos. Se ignoran por fortuna en la mayor parte de la

fértil Andalucía, cuyos vinos logran justamente una fama bien merecida sobre quasi todos los demas de Europa. Nada contribuye tanto para perfeccionar las prácticas lucrativas de la Agricultura, como la facultad de dirigir cada colono las operaciones del campo á gusto y satisfaccion suya, como único y principal interesado en su mejoramiento. Si una vez se equivocó, y por su desacierto perdió parte de su provecho, aprende con la leccion á mudar de sistema; y no puede negarse que la experiencia es una maestra docta que enseña con notable acierto. Si se sujeta por el contrario al labrador á que siga las prácticas que mira como perjudiciales á sus adelantamientos, observará ciegamente la rutina que se le prescribe por medio del castigo, y en ningun tiempo podremos prometernos salga nuestra Agricultura del abatimiento en que la vemos. *Se continuará.*

Continuacion del Ensayo sobre las variedades de la vid comun.

CAPITULO IV.

Censura de los Autores que han escrito sobre las variedades de la vid comun y se han consultado para esta obra.

Todos los Agricultores que han escrito sobre la vid, han reconocido la necesidad de describir sus variedades, y muchos se han detenido á demostrarla. Entre los que mas han trabajado por ilustrar este punto importante desde Columela hasta Du Hamel Du Monceau, sobresalen nuestro Herrera, los autores de la antigua y nueva Casa rústica y el Naturalista Garidel. Pero fueron casi enteramente infructuosos sus esfuerzos, porque ninguno de ellos reunia los conocimientos botánicos y agronómicos, que son igualmente indispensables para establecer diferencias sólidas entre las plantas cultivadas.

Verificóse por fin en Du Hamel esta reunion á tiem-

po en que la Europa entera admiraba atónita los grandes progresos que hacian la Botánica sistemática y descriptiva. Dedicóse aquel ilustre Agrónomo á estudiar los árboles frutales; y en la excelente obra que publicó sobre sus variedades y cultivo, dió catorce descripciones de las de la vid comun, superiores á quantas se habian hecho hasta entónces.

Pero el exemplo de Du Hamel no produjo todo el efecto que era de esperar; pues en los treinta y seis años que han pasado desde el de 1768, en que publicó sus descripciones, hasta el de 1805, ningunas se han dado á luz tan arregladas, mereciendo apénas citarse con aprecio una ú otra de La Bretonnerie, de Valcárcel, y del Diccionario de Rozier.

Ultimamente D. Esteban Boutelou ha dado al estudio de los vidueños un impulso que hará época en la historia literaria de este ramo, así como la hacen sus demas trabajos científicos en los Anales de la Agricultura.

Tal es en bosquejo el quadro histórico de la Ampe-lografia, cuyos pormenores forman el objeto de este capítulo. Sin duda suministrarán todavía asunto digno con que hacerlo mas interesante otras varias tareas de la generacion actual. ¿Y cómo dudarle á vista de la rapidez con que van estrechando sus vínculos en todas partes la Agricultura y ciencias naturales, apadrinadas por la opinion pública y por el voto general de los verdaderos sabios; de las acertadas providencias con que procuran consolidarlos mas y mas todos los Gobiernos de Europa¹, y del abatimiento, confusion y olvido en que gimen anonadados los tristes enemigos de tan sagrada alianza? ¿Pero qué otro suceso podian esperar del insensato empeño de separar en perjuicio del género humano la ciencia de las plantas de la del campo mismo que las dá: de separar, digo, dos ciencias tan estrechamente unidas por la naturaleza, que los antiguos sabios no pudieron ménos

¹ El de Francia determinó, siendo Ministro del Interior el célebre Chaptal, que se traxesen á Paris todos los vidueños del Imperio, y se cultivasen en un terreno determinado con el fin de observarlos botánica, química, agronómica y económicamente.

de presentir su enlace siglos enteros ántes de conocerse el arte de caracterizar y describir? Así vemos que no hallando otro modo de hacer distinguir las variedades de la vid, les daban nombres tan propios y expresivos que vulgarizados suplían la falta de la determinacion sistemática, hasta que por un esfuerzo sublime de su genio halló Columéla el secreto de describirlas en términos que ya se le puede considerar como Botánico. Siendo este hombre extraordinario el primero que escribió con acierto sobre asunto tan importante, no me detendré á hablar de los Geopónicos griegos, de que solo nos quedan algunos fragmentos miserables, contentándome con hacer mencion de los latinos que le precedieron, mas por lo que realzan sus nombres inmortales la gloria de la Agricultura, que por lo que vale lo poco que dixerón de la vid.

I. CATON¹ el censor, aquel gran Magistrado, que por la severidad de sus principios, por la rectitud de su corazon, por todas las virtudes de un Romano, y por su amor á las letras y á la patria fixaba la atencion del mundo, era segun el testimonio de Plinio el labrador mas respetado y el mejor de su siglo. El fué el primero que escribió de la Agricultura en latin, y sus obras hacen la época mas brillante en la historia de la primera de las Artes; pero por lo respectivo á las variedades de la vid, apenas nombra ocho, que le parecieron las mejores para vino ó para conservar, sin extenderse á caracterizarlas. Débesele no obstante citar con veneracion, qualquiera que sean los progresos de nuestro siglo, no solamente por ser el Patriarca de la Agricultura Europea; sino porque basta aquel nombre, que llena él solo toda la Antigüedad, para probar la importancia del estudio de las variedades, que ciertamente no alcanzó á caracterizar; pero que convencido de su utilidad se esforzó, quanto pudo, á distinguir.

II. VARRON², el mas sabio de los Romanos, ilustre

¹ M. Porc. Cato. *De re rustica*. cap. VI. y VII.

² M. Terent. Varronis *rerum rusticarum de agricultura* lib. I. capítulo XXV., LIV. y LVIII.

labrador, de quien se ha dicho que hizo á la Agricultura eloqüente, se dedicó tambien á la observacion de los vidueños, y dió á conocer dos de uva temprana, copiando ademas los ocho de Caton.

III. VIRGILIO¹, aquel amable amigo de los Pastores y del campo, el autor de la divina Eneyda cantó las variedades de la vid, que se conocian en su tiempo. Nombra quince; pero sin detenerse casi nada en sus propiedades; pues solo dice de las *mareotidas* que son blancas y propias para los terrenos pingües; de las *thasias* que vienen mejor en los ligeros; de la *psythia* que es buena para el vino de pasas; de la *lageos*, la *rhetica*, la de *fallerno*, las *amineas*, y las del *tmolo* y *phaneo*, qual es la calidad de su vino; de la *argitis* que es muy durable y dá mucho mosto; de la *rhodia* que se apreciaba para postres y del *bumaste* que tiene los racimos hinchados ó gruesos. De las otras tres no trae mas que los nombres.

IV. COLUMELA², honor de España y de la Agricultura, fué el primero que conociendo la insuficiencia de los nombres para distinguir las variedades, se dedicó á estudiar los vidueños mismos y notar las diferencias para fixar su conocimiento de modo que en todos los paises y en todos los siglos se pudieran determinar por sus caracteres naturales. Como no es dado á los talentos creadores mas que bosquejar sus grandes y hermosas ideas, están muy léjos de poderse comparar las descripciones de Columela con las que sin esfuerzo alguno por una operacion casi mecánica haria el dia de hoy un Botánico ordinario; ¿pero quién no admira la valentía del pensamiento, el vuelo de aquel genio superior, que tanto se elevó sobre su siglo, y que llenó su patria de luces y de gloria? Conociáanse en su tiempo muy pocos vidueños entre los Agrónomos; pero él caracterizó cincuenta y ocho, entre ellos diez de que habia ya hecho mencion Virgilio. Como su objeto principal era determinar el terreno, cultivo y atenciones particulares que cada uno exíge, y sus calida-

¹ *Georgic.* lib. II. desde el verso 89 al 108.

² *De re rustica* lib. III. cap. II.

des, tanto para vino como para comer; habla frecuentemente de la cantidad de esquilmo, de lo grande y apretado del racimo, del tamaño, figura, color y sabor de las uvas, y de sus alteraciones por la acción del sol, lluvias y vientos, tiempo de su madurez, facilidad de podrirse, duración quando se trata de conservarlas, y de lo grueso ó delgado del hollejo. En quanto á los demas caracteres solo indica una ú otra vez el número, longitud y color de los sarmientos, lo largo del cañuto, el tamaño y figura de la hoja, sus cortes y lo lampiño ó borroso de su superficie.

V. PLINIO¹ habla de ochenta y tres vidueños, en que incluye los ocho de Caton, nueve ó diez de Virgilio, y quarenta y uno de Columela. Aunque la circunstancia de escribir despues de tan sabio Agrónomo, la envidia con que miraba su mérito literario y científico, el orgullo romano, y el objeto mismo de su obra, le ponian en obligación de describirlos mejor que el filósofo de Cádiz, está muy lejos de igualarle; pues si añade á los caracteres de Columela el tiempo que gasta la vid en cerner y el número, tamaño y dureza de las semillas, tambien omite los del número, longitud y color de los sarmientos, y hace muy poco uso de los demas que adoptó aquel grande observador.

VI. PALADIO² se hace cargo de que en el plan de su obra no pueden tener lugar las variedades de la vid. Sin embargo caracteriza muy de paso á las *amineas* y recomienda las *apianas*.

VII. SAN ISIDORO DE SEVILLA³ reunió las etimologías de veinte y tres nombres latinos de las variedades de la vid y de diez de sus partes, tomándolas casi todas de otros AA., especialmente de Columela. Da de casi todos los objetos la idea precisa para comprobar el origen de su nombre: en algunos se extiende algo mas,

¹ *Historia naturalis* lib. XIV. cap. I. II. III. y IV.

² *Palladii Rutilii &c. De re rustica* lib. III, tit. 9.

³ *Etimologiarum* lib. XVII. cap. V.

pero sin añadir casi nada á lo dicho por los Escritores que le habian precedido.

Desde San Isidoro hasta el grande Herrera corrieron aquellos ocho siglos de sombras y barbarie, en que la razon estuvo aletargada, y en que por poco no se pierde hasta la memoria del saber humano. La Agricultura siguió la triste suerte de las ciencias, hizose ignorante y grosera, obscurecióse y perdió toda su gloria, conservándose únicamente apreciada de los Arabes, herederos de las luces de Atenas y de Roma; pero tan aislados por su religion, idioma y escritura, tan reservados por carácter, y tan perspicaces por la viveza de su imaginacion, que no era fácil se divulgaran sus libros y conocimientos, ni que se les pudieran sorprender. Como no se han publicado mas que uno ú otro de los preciosos escritos que dexaron, ignoramos lo que adelantarian en el estudio de las variedades de la vid; pero es de creer que no harian grandes progresos en un ramo de Agricultura, cuyo mejor producto les estaba prohibido; y en efecto así lo indica la superficialidad y ligereza con que lo trata el célebre Ebn Elawam. Sea lo que fuere, nada han contribuido sus reservados conocimientos á la ilustracion de la Ampelografia, pudiéndose considerar como perdidos los siglos que mediaron entre S. Isidoro, y el profundo Agrónomo, émulo de los Catones y de los Columelas, que se empeñó el primero en reproducir la gloria de la Agricultura en la Europa moderna.

VIII. ALONSO DE HERRERA, digo, que por restaurador del Arte era digno de ser mas conocido y celebrado, destinó un capítulo de su grande obra¹ para tratar de *algunos linages de vides*. Establece sus secciones por los colores de las uvas, y habla de quince diferencias que caracteriza por la cantidad de esquilmo, tamaño de la cepa, dureza del sarmiento, tiempo de florecer, de madurar y despojarse de la hoja; tamaño de los racimos, dureza de su pezon; tamaño, figura, color, xugo-

¹ *Agricultura general* &c. lib. II. cap. II.

sidad, dureza, transparencia y sabor del grano, lo apretado ó suelto del mismo, su duracion colgado el racimo, su resistencia á pudrirse por las lluvias, la persecucion que sufren de parte de las abejas, lo grueso del hollejo, número de semillas, calidad de los vinos que de ellas se saca y por algun otro carácter extrínseco ¹ de menos valor.

IX. En la CASA RUSTICA DE ESTIENNE Y LIEBAULT² se trata de diez variedades negras y once blancas sin indicar mas caractéres que los siguientes: longitud, grueso, dureza y color del corte y de la corteza del sarmiento; longitud de sus cañutos y grueso de su médula; figura, tamaño y senos de la hoja; tamaño del racimo y longitud del pezon; tamaño, color y sabor de la uva, lo apiñado de esta, facilidad con que se desgrana, tiempo de madurar, intensidad de color en las tintas, calidad del vino que dan, resistencia á las heladas, propension á *ralear* y cantidad de esquilmo.

X. BACCIO³ no pudiendo escribir sobre las variedades de vid como agrónomo ni como naturalista, pues no era ni uno ni otro, tomó el partido con que solía conseguirse celebridad en los siglos de erudicion: quando sin necesidad de poseer ninguna ciencia aspiraba impunemente al pomposo título de sábio universal ú *omniscio* todo el que podia aprender muchos libros de memoria. Para tratar de todo cita vidueños de Italia antiguos y modernos, de Francia, España y otras partes, copiando ó extractando mal á Virgilio, Columela, Plinio, Herrera y Estienne, y añadiendo tal qual noticia que adquirió de oídas ó tal vez de propia observacion.

¹ Llamo carácter extrínseco al que no reside en la planta misma, sino en sus relaciones con seres de diversa especie. Tales son, por exemplo, la calidad del terreno que prefiere, resistencia á las heladas, &c.

² *L' Agriculture et maison rustique*, de Maistres Charles Estienne, et Jean Liebault &c. A Lion 1668. un tomo en 4. Livr. XVI Capítulo VIII. y IX.

³ *De naturali vinorum Historia, de vinis Italiae*, &c. Libri VII. Andreæ Baccii &c. Romae anno 1596 en fol. Cita variedades de la vid en muchas partes de su obra, especialmente en el cap. IX. del lib. I. pág. 22. y sig.

Las definiciones que trae TOURNEFORT ¹ de las variedades de la vid comun no valen la pena de citarse. Ya comenzaban á engreirse los Botánicos, desdeñándose de favorecer la Agricultura, para cuyo servicio se creó principalmente la ciencia de las plantas.

XI. En LA NUEVA CASA RÚSTICA ² se describen á la ligera sesenta y tres variedades, doce de las quales se hallan tambien en la de Estienne y Liebault. Si el autor de esta obra hubiese atendido en cada una de las descripciones á todos los caractéres de que hace mencion deberiamos proclamarlo entre los Príncipes de la Agricultura. Pero el defecto que nos obliga á reusarle tanto aplauso, es el general de quantos autores han descrito vides, sin exceptuar á Du Hamel ni al mismo Boutelou; como si hubiesen creído todos, que cumplan con expresar en sus variedades los caractéres indispensables para distinguirlas unas de otras ³, ó no hubiesen considerado que el conocimiento de las demas puede ser tan importante como el de las que ellos describen, y que siempre será confusísimo el de todas mientras no tengamos descripciones completas ⁴.

Hace uso de todos los caractéres que observó Herrera, fuera del tamaño de la cepa, tiempo en que cae la hoja y dureza del pezon; y suele indicar ademas la dureza de la planta y su disposicion para degene-

¹ *Institutiones rei herbariae*. Classis XXI. Genus IV.

² *La Nouvelle Maison rustique* &c. donnée ci devant au public par le Sieur Liger. Sixieme edition &c. Paris 1749. 2. t. en 4. tom. 2. Parte III. Livr. VI. cap. I. desde la pág. 454. á la 459. He visto tambien la edicion séptima de esta obra hecha en Paris año 1755, la nona de 1768 y la última de 1804 hecha por Bastien, las quales nada añaden á la sexta por lo que toca á las variedades de la vid.

³ En este capítulo se censuran algunos que se han contentado con mucho menos.

⁴ Esta misma tacha rebaxa mucho el mérito de casi todas las obras de Historia natural, lo que ha hecho decir á algunos Naturalistas que su ciencia lejos de merecer el nombre de tal ni siquiera tiene materiales para formarse. Las descripciones de Du Hamel y Boutelou dan bien á entender que sus autores estaban muy lejos de incurrir en ella por ignorancia ni por distraccion; sino tal vez por falta de proporciones ó de tiempo.

rar ; la longitud del sarmiento y de sus cañutos, su grueso, el de la médula, su direccion, resistencia á las heladas, y su color y el de su corte; el tamaño, figura, senos y borra de la hoja, el color que suele tomar al tiempo de madurar el fruto y el de su cabillo; y la longitud del pezon.

Se continuará.

Conclusion de la Carta sobre el uso del salvado.

Si se echa en remojo por un cierto espacio de tiempo una cantidad de salvado para substraer de ella la parte farinácea de que consta, y se le da despues de pesada á comer á un caballo que haya estado en ayunas lo que se crea conveniente para el mejor éxito de la operacion, se volverá á hallar esta parte del salvado en sus deposiciones, sin que se note el menor desfalco en su peso. Esta prueba es muy semejante á la antecedente, y ámbas demuestran directamente que el salvado en el caballo es absolutamente indigestible, conclusion que no tiene réplica.

Pero finalmente ¿quién en sí mismo no ha tenido proporcion de observar que la cutícula de los granos no se digiere? Y sobre todo ¿quien de los que andan entre caballos no ha observado mil veces que estos devuelven los granos enteros de cebada? ¿Y á quien no se le ocurre que esto consiste en la inalterabilidad de la piel que los cubre, que no da entrada á los disolventes que hay en el estómago, por no haber sido quebrantados en la boca?

Hace ya algun tiempo que en la Medicina humana se considera el salvado como un comestible muy perjudicial, sobre lo que no se ha dexado de disputar bastante, particularmente en Francia, en donde hubo ya hace años, una controversia tan ruidosa sobre esta materia, que se vió precisado el Parlamento de Paris á decretar para terminarla, con fecha del 2 de Julio de 1803. "Que ni el salvado grueso, ni el menudo que componen los despo-

„jos que se han separado de las harinas , deben servir
 „para hacer pan ; pues ademas de que solo resultaria de él
 „un alimento enfermizo é indigesto , y que propiamente
 „no tendria de pan mas que el nombre , no llegaría
 „muchas veces á cubrir los gastos de la fabricacion ,
 „y solo seria útil al panadero que consiguiese venderlo.”

Tambien en estos últimos tiempos los Veterinarios comenzaron á divisar que el uso del salvado es nocivo para la manutencion del ganado ; y á pesar de las vanas razones que alegaban contra este uso , algunos se obstinaron en defenderlo , de lo que resultó una disputa que determinó á la Sociedad Real de Medicina de Paris á proponer trescientas pesetas de premio , para el que decidiese quales son los buenos ó malos efectos que produce el salvado , usado ya como alimento , ó ya como medicina de los animales.

He tenido noticia de que se presentaron varias memorias á dicha Academia , y que se adjudicó en efecto el premio á una de ellas , mas no he podido averiguar su contenido ; pero segun he inferido de la lectura de los libros de Veterinaria , escritos despues de aquella época en Francia , sospecho que es muy diverso del de mi carta , por el qual debe Vmd. ya empezar á conocer que el salvado es una substancia verdaderamente poco capaz de nutrir , puesto que de las dos partes que le componen la epidermoyca es absolutamente indigestible , y la farinacea , aunque ciertamente muy nutritiva , es tan escasa que muchas veces no se encuentra en él , como regularmente sucede en los años estériles , en los quales se procura apurar el salvado todo quanto es posible , segun lo indica aquel antiguo proverbio : en año caro , harnero espeso , y cedazo claro.

Pero para que Vmd. me entienda con mas facilidad , y se persuada en un todo á que el salvado no es un alimento conveniente , figurémonos una cantidad de él que pese por exemplo doce onzas : en esta cantidad , aun su-

poniéndola del salvado menos apurado ó mas cargado de harina, habrá quando menos once onzas de parte epidermoyca y una de parte farinacea. Ahora bien, si á un caballo se le dan en un pienso seis libras de salvado (es decir setenta y dos onzas), aunque por lo comun se le suele dar mucho menos, resulta que solo se le dan seis onzas de alimento: cantidad, ya se vé, muy insuficiente para reparar las pérdidas que continuamente experimenta un animal de tanta mole; pues aun suponiéndolas tambien de seis onzas, que sin duda son mucho mayores, como se ha comprobado por cálculos exáctos, las seis onzas de alimento no serian suficientes para repararlas, porque en el estómago é intestinos deben descomponerse y depurarse de varias partes inútiles y nocivas que son los excrementos. Suponiendo pues que estos no pasen de una onza, resulta que solo quedan cinco para reparar la pérdida de seis.

Queda pues demostrado por este cálculo que el salvado es un alimento perjudicial; y tanto, que sino fuera por la paja ó por los demas comestibles con que comunmente se mezcla, ya haria mucho tiempo que se hubiera generalmente conocido en los mismos caballos lo mucho que les perjudica.

Sucede por lo general que quando nos preocupamos en favor de una cosa, no nos detenemos hasta que la reputamos por la mejor de todas. No bastaba por exemplo mirar el salvado como un alimento conveniente, sino que era necesario ademas juzgarle por el mejor de todos: y efectivamente en este gran concepto le tienen el mayor número de los Veterinarios; pues siempre que reconocen la necesidad de administrar un alimento muy nutritivo y de fácil digestion, como en las enfermedades crónicas y en la convalecencia de las agudas, recurren á él, de modo que en su opinion esta substancia es para los caballos lo que el caldo de gallina y las gelatinas para el hombre. Opinion siniestra que debe precisamente haber contribuido á la muerte de muchos animales. Y aun-

que sobra lo que dexo dicho para refutarla, habrá no obstante todavía algunos que se obstinen en no quererla desterrar de su práctica; pero ¿cómo podrán dexar de convenir conmigo en que el salvado debe excluirse de todo régimen dietético? Aun concediéndoles gratuitamente que fuese capaz de alimentar.

Pero si aun no bastan á convencerlos tan sólidas razones, acaso cederán á un raciocinio que á mí me parece convincente.

La cebada, que es uno de los mejores alimentos para el caballo, está tambien cubierta por una pielecita ó epidermis, absolutamente de la misma contextura que la que forma casi todo el salvado; de suerte que en una cantidad determinada de cebada vendrá á haber (esto es, inclinándome á favor de la opinion comun) tanta parte epidermoyca como habrá en una igual de salvado de parte farinacea, ó lo que es lo mismo, para que Vmd. me entienda mejor, que en una libra de cebada podrá haber once onzas de harina y una de parte epidermoyca; y que al contrario en una libra de salvado habrá una onza de harina y once de epidermis. Ahora respóndaseme con sinceridad. ¿Qual es mas nutritiva y digestible, una libra de cebada ó una de salvado? Si hay alguno que responda que la del salvado, es preciso que confiese tambien que la cutícula de las semillas comestibles es mas fácil de digerir y mas alimenticia que su pulpa, lo que ciertamente es un error.

Siendo pues, como acabo de manifestarlo, la cebada mas digestible y nutritiva que el salvado: ¿por qué los que consideran el uso de aquella como perjudicial quando los caballos están enfermos han de considerar como conveniente el de este? Es preciso pues que convengamos todos en que debe excluirse el uso del salvado de la Veterinaria práctica, de que resultará grande utilidad al Estado, por lo mucho que perjudica á la curacion y convalecencia de los caballos. Es bien sensible que siendo tan malos sus efectos, sean tan lentos que no lleguen á re-

parar en ellos, no digo los labradores; pero ni los Veterinarios.

Si el salvado fuese como el beleño, que mata inmediatamente á los caballos que lo comen, todos conocerian muy pronto la necesidad de proscribirlo; pero como está muy distante de obrar con tanta energía, son muy pocos los que advierten sus malos efectos, y acaso muchos los que ni aun aciertan á concebir como su uso puede contribuir á la destruccion de la vida del caballo.

Si fuesen los Médicos tan desconsiderados que prescribiesen siempre á sus enfermos un alimento para ellos tan indigestible, como lo es para el caballo el salvado, ¿no se les miraria como verdaderos enemigos de la salud pública? ¿No serian víctima de su error muchos enfermos? Y si al cabo de algun tiempo se les demostrasen las malas qualidades de su alimento predilecto, ¿no seria este descubrimiento bien acogido por ellos, y aun proclamado como uno de los que deberian influir mas inmediatamente en la salud pública? ¿Por qué pues no hemos de obrar del mismo modo los Veterinarios, reconociendo en el uso del salvado un verdadero enemigo de la salud de los caballos, y causa muchas veces de su muerte. Y finalmente, ¿por qué no debemos apreciar el descubrimiento de sus malas qualidades para desterrarlo enteramente de nuestra práctica?

Creo haber ya resuelto la cuestión que Vmd. me propone, y cuya importancia es manifiesta. Por mas satisfecho que yo esté de las razones en que fundo mi opinion, no exijo de Vmd. la adopte sin exámen, ántes bien deseo que la compruebe con experimentos bien fáciles de hacer en un pais en que tanto abunda todo género de ganados.