

la humedad excesiva induce à la diatesis putrefactiva, señalando los medios mas eficaces de preservar los cuerpos de sus perniciosos efectos. Estos se reducen, à procurar conservar la superficie del cuerpo bien limpia, caliente, y seca, y en usar de alimentos capaces de engendrar una suficiente cantidad de Ayre fixo nuevo, pues se ha llegado à conocer es este el mejor correctivo de la disposicion morbifica, esto es en aquella que dispone à su putrefaccion.

Todos los Oficiales de Guerra, y Mar, de una Esquadra, como que pueden conservar mas bien la limpieza en la ropa blanca, y demás vestidos, y usar del correctivo del Azucar, son los que por lo regular se libran à Bordo, de las enfermedades putridas agudas; siempre que no llegan à ser contagiosas, y jamàs se experimenta que lleguen à adquirir el Escorbuto en el sumo grado que los Soldados, y Marineros, aun que respiren el mismo ayre, beban la misma agua, y se encuentren en igual situacion, esto supuesto seria de desear que se pensase por quien corresponde en proporcionar à los Soldados, y Marineros à Bordo, un vestuario mas limpio, y regular del que suelen usar; y que se les distribuyese diariamente una buena dosis de Azucar, ò Almibar hecho de ella, en la que el celebre Abate Hall, Astronómico de la Corte de Viena, experimentò en su viaje à la observacion del pasaje de Venus, el año de 1769, tal eficacia para preservar del Escorbuto, que siendo así que en aquellos climas frios de las cercanias del Norte no solo los Navegantes sino tambien los habitantes de la Costa, ò Islas perecen cada año à millares de Escorbuto, el logró con el uso del Azucar, y Almibar, ò Sirop, no experimentar ni sombra de esta enfermedad en su Embarcacion; llegando todos sus individuos sanos à su destino, sin embargo de haber visto perecer à muchísimos habitantes de aquellas Costas, del Escorbuto, por espacio de un año, y nueve dias, que durò su viaje sobre las del Mar Glacial.

Pero

159
 ARCHIVO MUNICIPAL

Pero sin embargo de que estos se deben considerar unos excelentes preserbativos se tiene observado que el verdadero Escorbuto putrido jamàs llega à ceder à otros remedios que à los compuestos de vegetales frescos, siendo recientes, y de Naturaleza de poderlos usar con abundancia.

De las experiencias executadas por los Señores Pringle, y Macbride, resulta ser propiedad comun de todos los vegetales frescos, fermentar quando se mezclan en un grado de calor conveniente, con qualesquiera substancia animal, despojándose en el curso de esta fermentacion, de cierto vapor elastico espirituoso de gran actividad, que posee la virtud de endulzar los fluidos animales que tienden à la putrefaccion. Pero como en la Mar es quasi imposible conservar el competente acopio de vegetales frescos, se deberia procurar encontrar una substancia, que pudiendose conservar por mucho tiempo, contubiese en si los materiales propios à excitar en los intestinos una fermentacion semejante à la que producen los vegetales frescos. Mr. Macbride pretende pues que esta se encuentra en el Malt (A) que no es otra cosa que el mosto de la Cerbeza, cuya infusion subministra un licor semejante à los jugos recientes de los vegetales dulces,

fer-

(A) El Malt es el grano de Cebada grillada por una especie de fermentacion hecha al aire libre luego que ha sido macedado, ò puesto en remojo por espacio de dos dias en una cuba de agua: luego que el grano empieza à grillar se le deseca y tuesta ligeramente, despues se le muele, y rocía con agua caliente meneandolo todo &c. Este es el mosto de la Cerbeza. Se suele substituir à la Cebada, el Trigo, ò la Avena, para hacer el Malt, cuyo negocio es de una extension considerable en Inglaterra. Se asegura que se consumen en este País 400. Fanegas cada año, cuyo calculo esta hecho arreglado al producto del impuesto llamado Malt-tax.